

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ

1. สรุปผลการศึกษา

การศึกษานี้ เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Study) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาทัศนคติและปัญหาของผู้ประกอบการร้านอาหารต่อการจัดการให้อาหารสะอาด ในประชากรในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร โครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste) ทั้งหมด 43 คน เครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูลคือ แบบสัมภาษณ์ที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้นและผ่านการตรวจสอบ โดยผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 3 ท่าน ได้ค่าดัชนีความตรงตามเนื้อหา (Content Validity Index [CVI]) เท่ากับ 0.88 และได้ค่าความเชื่อมั่นแบบสัมภาษณ์ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหารในร้านอาหาร เท่ากับ 0.72 และในแผงลอยจำหน่ายอาหาร เท่ากับ 0.73 เก็บรวบรวมข้อมูล เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2549 วิเคราะห์ข้อมูลข้อมูลทั่วไปและข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และวิเคราะห์ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยวิเคราะห์เนื้อหา ผลการศึกษาประกอบด้วย 4 ส่วน

- 1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการร้านอาหาร
- 1.2 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหาร
- 1.3 ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการร้านอาหาร
- 1.4 ผลการประมวลข้อมูลการศึกษา

1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการร้านอาหาร

1.1.1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ข้อมูลส่วนบุคคลพบว่า ในร้านอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุต่ำสุด 18 ปี สูงสุด 75 ปี สถานภาพสมรส ส่วนใหญ่มีคู่ การศึกษา ส่วนใหญ่ระดับประถมศึกษา ในร้านอาหารไม่ได้รับรองเป็นเพศชาย ร้อยละ 55.56 และเพศหญิง ร้อยละ 44.44 มีอายุต่ำสุด 37 ปี สูงสุด 65 ปี สถานภาพสมรส ส่วนใหญ่มีคู่ การศึกษาค่ำกว่าระดับประกาศนียบัตร ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองผู้ประกอบการร้านอาหาร เป็นเพศหญิงทั้งหมด มีอายุต่ำสุด 40 ปี สูงสุด 42 ปี สถานภาพสมรส โสดร้อยละ 50 มีคู่ร้อยละ 50 และมีการศึกษาระดับต่ำกว่ามัธยมศึกษา ในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรองผู้ประกอบการร้านอาหาร ส่วนใหญ่เป็น

เพศหญิง มีอายุค่าสุด 26 ปี สูงสุด 68 ปี สถานภาพสมรส มีคู่ทุกคน และการศึกษา ส่วนใหญ่ระดับ ประถมศึกษา

1.1.2 ข้อมูลประเภทอาหารที่จำหน่าย

ประเภทอาหารที่จำหน่ายพบว่า ในร้านอาหารได้รับรอง ส่วนใหญ่ขายอาหาร พร้อมปรุงหรือปรุงสำเร็จ ในร้านอาหารไม่ได้รับรอง ขายอาหารพร้อมปรุงหรือปรุงสำเร็จ ร้อยละ 55.56 และขายอาหารตามสั่ง ร้อยละ 44.44 ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ทุกร้านขายอาหาร พร้อมปรุงหรือปรุงสำเร็จ ในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ขายอาหารพร้อมปรุงหรือปรุง สำเร็จ ร้อยละ 57.14 และขายอาหารตามสั่ง ร้อยละ 42.86

1.1.3 ข้อมูลประเภทลูกค้าส่วนใหญ่

ประเภทลูกค้าส่วนใหญ่ของผู้ประกอบการค้าอาหารพบว่า ในร้านอาหารได้รับ รอง ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยว ในร้านอาหารไม่ได้รับรอง ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นประชาชนใน ท้องถิ่น ร้อยละ 56 และข้าราชการ ร้อยละ 56 ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ลูกค้าส่วนใหญ่ เป็นประชาชนในท้องถิ่น ในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นประชาชนใน ท้องถิ่น

1.1.4 ข้อมูลระยะเวลาประกอบอาชีพ

ข้อมูลระยะเวลาในประกอบอาชีพของผู้ประกอบการค้าอาหารพบว่า ในร้าน อาหารได้รับรอง มีระยะเวลาเฉลี่ย 9.87 ปี ในร้านอาหารไม่ได้รับรอง มีระยะเวลาเฉลี่ย 12.67 ปี ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง มีระยะเวลาเฉลี่ย 7 ปี ในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง มีระยะเวลาเฉลี่ย 12 ปี

1.1.5 ข้อมูลการเข้าร่วมโครงการ

1) ระยะเวลาการเข้าร่วมโครงการของผู้ประกอบการค้าอาหารพบว่า ในร้าน อาหารได้รับรอง มีระยะเวลาเฉลี่ย 2.07 ปี ในร้านอาหารไม่ได้รับรอง มีระยะเวลาเฉลี่ย 2.91 ปี ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง มีระยะเวลาเฉลี่ย 2 ปี ในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง มีระยะเวลาเฉลี่ย 1.71 ปี

2) การเข้ารับการอบรมของผู้ประกอบการค้าอาหารพบว่า ในร้านอาหารได้รับ รอง เคยอบรมเฉลี่ย 1.56 ครั้ง ในร้านอาหารไม่ได้รับรอง เคยอบรมเฉลี่ย 1.89 ครั้ง ในแผงลอย จำหน่ายอาหารได้รับรอง เคยอบรมเฉลี่ย 2 ครั้ง ในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง มีระยะเวลา เฉลี่ย 1.29 ครั้ง

3) การตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร พบว่า ในร้านอาหารได้รับรอง เคยได้รับการตรวจแนะนำเฉลี่ย 3.28 ครั้ง/ปี ในร้านอาหารไม่ได้รับรอง เคยได้รับการตรวจแนะนำเฉลี่ย 2.67 ครั้ง/ปี ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง เคยได้รับการตรวจแนะนำเฉลี่ย 3 ครั้ง/ปี ในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง เคยได้รับการตรวจแนะนำเฉลี่ย 2.86 ครั้ง/ปี

4) การเป็นสมาชิกชมรมร้านอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร พบว่า ในร้านอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นสมาชิกชมรม ร้อยละ 28 และเคยได้รับการแนะนำ ร้อยละ 16 ในร้านอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นสมาชิกชมรม ร้อยละ 33.33 และเคยได้รับการแนะนำร้อยละ 22.22 ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นสมาชิกชมรม ร้อยละ 50 และไม่ได้รับการแนะนำ ในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าไม่เป็นผู้เป็นสมาชิกชมรมร้านอาหาร

5) การได้รับป้าย "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" พบว่า ในร้านอาหารได้รับรอง ส่วนใหญ่ ได้รับป้าย มีระยะเวลา 2 ปี และส่วนใหญ่เป็นผู้พัฒนาร้านอาหารด้วยตนเอง ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ทุกร้าน ได้ป้าย มีระยะเวลา 1 ปี และเป็นผู้พัฒนาร้านอาหารด้วยตนเอง

6) การเปลี่ยนแปลงที่กระทบต่อ การคงสภาพ การพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารพบว่า ในร้านอาหารได้รับรอง มีการเปลี่ยนเจ้าของร้าน ร้อยละ 24 และเปลี่ยนผู้จัดการร้านอาหาร ร้อยละ 12 ในร้านอาหารไม่ได้รับรอง มีการเปลี่ยนเจ้าของร้าน ร้อยละ 11.11 ในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง ไม่มีการเปลี่ยนแปลงที่กระทบต่อการคงสภาพและพัฒนา

1.1.6 ข้อมูลการเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาด

1) แหล่งเรียนรู้ของผู้ประกอบการค้าอาหารพบว่า ในร้านอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง ส่วนใหญ่เรียนรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง ส่วนใหญ่เรียนรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

2) แหล่งข้อมูลข่าวสารที่เชื่อถือของผู้ประกอบการค้าอาหารพบว่า ในร้านอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง ส่วนใหญ่เรียนรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง เรียนรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขทุกคน

3) บุคคลที่กระตุ้นของผู้ประกอบการค้าอาหารพบว่า ในร้านอาหารได้รับรอง เป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 44 และลูกค้า ร้อยละ 44 ในร้านอาหารไม่ได้รับรอง เป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 44 คนในครอบครัว ร้อยละ 22 และตนเอง ร้อยละ 22 ในแผงลอยจำหน่าย

อาหารได้รับรองเป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 50 และลูกค้า ร้อยละ 50 และในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง เป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 57 ลูกค้า ร้อยละ 29 และตนเอง ร้อยละ 29

1.2 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

1.2.1 ร้านอาหาร

ในร้านอาหารพบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารได้รับรองและไม่รับรอง มีทัศนคติที่สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และมีความแตกต่างกันน้อย ส่วนใหญ่เป็นทัศนคติระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องที่แสดงทัศนคติอย่างถูกต้อง ในส่วนผู้ที่มีทัศนคติสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารระดับเห็นด้วย พบเพียงส่วนน้อย ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้มีความรู้ในเรื่องที่แสดงทัศนคติ แต่ยังไม่เป็นผู้ที่มีความเข้าใจในเรื่องที่แสดงทัศนคติอย่างถูกต้อง ในส่วนผู้ที่มีทัศนคติระดับไม่มีความเห็นด้วยตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารพบเพียงส่วนน้อย ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้ที่ไม่มีความรู้ ความเข้าใจและประสบการณ์ในเรื่องที่แสดงทัศนคติ ในส่วนผู้ที่มีทัศนคติไม่สอดคล้องระดับไม่เห็นด้วยตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารพบเพียงส่วนน้อย ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจและเคยมีประสบการณ์ ที่ไม่ถูกต้องในเรื่องที่แสดงทัศนคติ

1.2.2 แผงลอยจำหน่ายอาหาร

ในแผงลอยจำหน่ายอาหารพบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการค้าอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่รับรอง มีทัศนคติที่สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และมีความแตกต่างกันน้อย ส่วนใหญ่เป็นทัศนคติระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องที่แสดงทัศนคติอย่างถูกต้อง ในส่วนผู้ที่มีทัศนคติที่มีสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ระดับเห็นด้วย ซึ่งเป็นผลมาจากการใช้ประสบการณ์ในการแสดงทัศนคติ

1.3 ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ข้อมูลปัญหาผู้ประกอบการค้าอาหารแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

1.3.1 ร้านอาหาร

ในร้านอาหารปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง

1) ในร้านอาหารได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหาร พบปัญหาในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ด้านสถานที่พบว่า ห้องครัวไม่สะอาด จัดของไม่เป็นระเบียบ ไม่กำจัดสิ่งที่ไม่จำเป็นออกจากร้านอาหาร ด้านตัวอาหารพบว่า ไม่ปกปิดเครื่องปรุงแต่งเมื่อไม่ใช้งาน แช่ววดน้ำดื่มรวมกับน้ำแข็งใช้กิน ด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า จัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง ไม่ปกปิดเชิงเมื่อไม่ใช้งาน ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า แต่งกายไม่ถูกต้อง ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรคพบว่า มีเศษอาหารในรางระบายน้ำเสีย ไม่กำจัดไขมันในบ่อดักไขมัน

2) ในร้านอาหารไม่ได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหาร พบปัญหาในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ด้านสถานที่พบว่า ร้านอาหารไม่สะอาด จัดของไม่เป็นระเบียบ ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์มีสภาพไม่ดี ไม่สามารถสร้างบ่อดักไขมัน ด้านตัวอาหารพบว่า ไม่ปกปิดเครื่องปรุงแต่งอาหาร แช่ววดน้ำดื่มรวมกับน้ำแข็งที่ใช้กิน ด้านภาชนะอุปกรณ์พบว่า ล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า แต่งกายไม่ถูกต้อง ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรคพบว่า ไม่มีถังขยะที่ถูกต้อง บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์มีน้ำขัง

1.3.2 แผลงลอยจำหน่ายอาหาร

ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในแผลงลอยจำหน่ายอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในแผลงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง และไม่ได้รับรอง

1) ในแผลงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหาร พบปัญหาในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรคพบว่า ไม่ปิดถังขยะสม่ำเสมอ

2) ในแผลงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหาร พบปัญหาในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ด้านสถานที่พบว่า แผลงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพไม่ดี บริเวณที่ปรุงอาหารสกปรก ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล แต่งกายไม่ถูกต้อง ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรคพบว่า ไม่ปกปิดถังขยะ

1.4 ผลการประมวลข้อมูลการศึกษา

ผลการประมวลข้อมูลการศึกษา เกี่ยวกับการคงสภาพร้านอาหารและแผลงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง และการพัฒนาร้านอาหารและแผลงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง มีดังนี้

1.4.1 การคงสภาพร้านอาหารได้รับรอง

การคงสภาพร้านอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการค้าอาหาร หรือลูกของผู้ประกอบการค้าอาหารมีนิสัยชอบความสะอาด เป็นผู้จัดการเรื่องความสะอาดในร้านอาหารประกอบกับร้านอาหารเป็นธุรกิจครอบครัวที่สมาชิกในครอบครัวให้ความร่วมมือ บทบาทผู้ประสานในร้านอาหารที่ตั้งรวมกันเป็นกลุ่มที่เป็นผู้ประสานระหว่าง ผู้ประกอบการค้าอาหารและ

ผู้เกี่ยวข้อง ตลอดจนแก้ปัญหาต่างๆ แก่ผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารร้านอาหารที่ตั้งรวมเป็นกลุ่ม การมีส่วนร่วมผู้ประกอบการค้าอาหารในการทำงานกับพนักงานเป็นสิ่งส่งผลให้พนักงานทำงานตามคำแนะนำผู้ประกอบการค้าอาหารได้สม่ำเสมอ

1.4.2 การไม่คงสภาพของร้านอาหารได้รับรอง

การไม่คงสภาพของร้านอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับ การเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการค้าอาหาร การไม่มีส่วนร่วมผู้ประกอบการค้าอาหารในการทำงานกับพนักงาน โครงสร้างของอาคารไม่เหมาะสมกับการปรุงอาหารตามสั่ง

1.4.3 การพัฒนาร้านอาหารไม่ได้รับรอง

การพัฒนาร้านอาหารไม่ได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ไม่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมให้ถูกต้อง โครงสร้างอาคารร้านอาหารไม่มีความพร้อมสำหรับใช้เป็นร้านอาหาร ปัญหาการสร้างบ่อคักไขมัน

1.4.4 การคงสภาพแหล่งจำหน่ายอาหารได้รับรอง

การคงสภาพแหล่งจำหน่ายอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการค้าอาหาร มีนิสัยชอบความสะอาด มีความรับผิดชอบต่อการใช้ที่สาธารณะของหมู่บ้าน

1.4.5 การพัฒนาแหล่งจำหน่ายไม่ได้รับรอง

การพัฒนาแหล่งจำหน่ายไม่ได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการค้าอาหาร ไม่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมให้ถูกต้อง ไม่มีเงินทุนซื้อหรือปรับปรุงแหล่งจำหน่ายอาหารมีสภาพดี ไม่มั่นใจในการใช้ที่สาธารณะ เป็นผู้ขายรายใหม่ ย้ายที่จำหน่ายอาหาร

2. อภิปรายผลการศึกษา

การอภิปรายผลการศึกษานี้ จะอภิปรายตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา ประกอบด้วย 3 ส่วนคือ

2.1 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร

2.2 ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร

2.3 ผลการประมวลข้อมูลการศึกษา

2.1 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง อำเภอห้างฉัตร ส่วนใหญ่มีทัศนคติสอดคล้องตามข้อกำหนดด้าน

สุขภาพอาหารในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง (ดังตารางที่ 10 และ 11) เป็นผลมาจากผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง ส่วนใหญ่เรียนรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาด (ดังรูปที่ 2 และรูปที่ 3) และผู้ประกอบการค้าอาหารมีประสบการณ์จากเข้าร่วมโครงการมีระยะเวลาเฉลี่ย 2 ถึง 3 ปี (ดังตารางที่ 4) ประกอบกับกระทรวงสาธารณสุขได้รณรงค์ให้คนไทยบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 และยังกำหนดนโยบายด้านอาหารเป็นนโยบายที่สำคัญ ในวาระแห่งชาติ "เมืองไทยแข็งแรง" (Healthy Thailand) ย่อมส่งผลให้ผู้ประกอบการค้าอาหารมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเป็นผู้มีทัศนคติสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหาร ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งได้ ซึ่งสอดคล้องทฤษฎีการพิจารณาตัดสินสังคม (Social Judgement Theory) ของ Hovland et al. (1951) ที่กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงทัศนคติของบุคคล เกิดจากการพิจารณาข้อมูลที่ได้รับและแหล่งข่าวที่มีความน่าเชื่อถือสูงจะมีอิทธิพลให้บุคคลเกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติดีกว่า และในส่วนทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง อำเภอห้างฉัตร มีความแตกต่างกันน้อย เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารมีประสบการณ์ในการเข้าร่วมโครงการ มีระยะเวลาเฉลี่ยมีค่าใกล้เคียงกัน (ดังตารางที่ 4) เคยได้รับการอบรมรู้เรื่องกำหนดด้านสุขภาพอาหาร มีจำนวนครั้งเฉลี่ยมีค่าใกล้เคียงกัน (ดังตารางที่ 5) และได้รับการตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข มีจำนวนครั้งเฉลี่ยมีค่าใกล้เคียงกัน (ดังตารางที่ 6) การผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรองแสดงทัศนคติในเรื่องที่แสดงทัศนคติมีความมากน้อยแตกต่างกันในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่มีความเห็น ไม่เห็นด้วย ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจ และเคยประสบการณ์ในเรื่องที่แสดงทัศนคติ อธิบายได้ว่า การที่บุคคลจะมีทัศนคติต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด บุคคลต้องได้รับรู้ต่อสิ่งนั้น และระดับความมากน้อยของทัศนคติจะขึ้นกับความเข้าใจหรือเคยประสบการณ์ต่อสิ่งนั้นคือ ถ้าบุคคลมีความเข้าใจที่ชัดเจนหรือมีประสบการณ์สูง บุคคลจะแสดงทัศนคติในระดับที่สูงด้วย สอดคล้องกับทฤษฎีด้านโครงสร้างทัศนคติของ Triandis (1971) ทัศนคติเกิดขึ้นได้ในองค์ประกอบด้านความรู้ ด้านความรู้สึก ด้านพฤติกรรม คือเมื่อบุคคลมีความรู้ใหม่จะเกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นในองค์ประกอบของความรู้ และส่งผลให้องค์ประกอบด้านความรู้สึก ด้านพฤติกรรม เปลี่ยนแปลงไปด้วย และ Osgood (1955) กล่าวว่า ทัศนคติเป็นผลการประเมินสิ่งหนึ่งสิ่งใดที่เป็นเป้าของทัศนคติ มีทิศทางประเมินและระดับความมากน้อยของการประเมิน

2.2 ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร

การอภิปรายข้อมูลปัญหาผู้ประกอบการค้าอาหารแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

2.2.1 ร้านอาหาร

การอภิปรายข้อมูลปัญหาผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง

1) ในร้านอาหารได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหาร มีปัญหาในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร อธิบายได้ว่า เนื่องจากมีปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดปัญหาได้แก่ การเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารที่ได้รับรองคือ มีการเปลี่ยนแปลงเจ้าของร้านอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหาร (ดังตารางที่ 9) ประกอบกับผู้ประกอบการค้าอาหารรายใหม่ ยังไม่มีความเข้าใจในปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้ถูกต้อง และปัญหาผู้ร่วมงานของผู้ประกอบการค้าอาหารมีพฤติกรรมไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปัญหาที่พบได้แก่ ด้านสถานที่พบว่า ห้องครัวไม่สะอาด จัดของไม่เป็นระเบียบ ไม่กำจัดสิ่งที่ไม่จำเป็นออกจากร้านอาหาร ด้านตัวอาหารพบว่า แห้ววดน้ำดื่มรวมกับน้ำแข็งใช้กิน ด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า จัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง ไม่ปกปิดแข็งเมื่อไม่ใช้งาน ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า แต่งกายไม่ถูกต้อง ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรคพบว่า มีเศษอาหารในรางระบายน้ำเสีย ไม่กำจัดไขมันในบ่อดักไขมัน สอดคล้องกับการศึกษาของ สุธน เฟ็งคุ้ม และบุษรา ผลทวี (2545) พบว่า ร้านอาหารไม่สะอาด ร้อยละ 10.53 แต่งกายไม่ถูกต้องร้อยละ 84.21 การศึกษาของนุชรา บุญกนก (2547) พบว่าผู้ปรุงไม่ใส่ผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกคลุมผม ร้อยละ 45.40 และน้ำแข็งมีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้ ร้อยละ 71.70 และการศึกษาของ ชุติพร ศักดิ์สว่างวงศ์ และคณะ (2548) พบว่า การจัดสถานที่ไม่สะอาด ไม่เป็นระเบียบ ร้อยละ 20 ด้านอาหารพบว่า การเก็บและการใช้น้ำแข็งไม่ถูกต้อง ร้อยละ 20 ด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า การจัดเก็บ ซ้อน สื่อม ตะเกียบ ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 20 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า การแต่งกายไม่ถูกต้อง ร้อยละ 60

เมื่อพิจารณาปัญหาพบว่า ในร้านอาหารได้รับรอง จะพบปัญหาเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้ร่วมงานในร้านอาหาร เนื่องจากร้านอาหารได้รับรองเป็นร้านอาหารที่ได้รับการพัฒนาโครงสร้างร้านอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2548)

2) ในร้านอาหารไม่ได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหาร มีปัญหาในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร อธิบายได้ว่าเนื่องจากเป็นร้านอาหารที่ผู้ประกอบการค้าอาหารอยู่ในระหว่างการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม และปรับปรุงโครงสร้างร้านอาหารให้ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปัญหาที่พบได้แก่ ด้านสถานที่พบว่า ร้านอาหารไม่สะอาด จัดของไม่เป็นระเบียบ ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์มีสภาพไม่ดี ไม่สามารถสร้างบ่อดักไขมัน ด้านตัวอาหารพบว่า

ไม่ปกปิดเครื่องปรุงแต่งอาหาร เช่นเครื่องคั้นรวมกับน้ำแข็งที่ใช้กิน ด้านภาชนะอุปกรณ์พบว่า ล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า แต่งกายไม่ถูกต้อง ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรคพบว่า ไม่มีถึงขยะที่ถูกต้อง บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์มีน้ำขัง สอดคล้องกับการศึกษาของ สุรน เฟ็งคัม และบุษรา ผลทวี (2545) ที่พบว่าร้านอาหารไม่สะอาด ร้อยละ 10.53 และการศึกษาของ ชูสิทธิ์ ศักดิ์สว่างษ์ และคณะ (2548) ด้านสถานที่พบว่า การจัดสถานที่ไม่สะอาด ไม่เป็นระเบียบ ร้อยละ 20 ด้านอาหารพบว่า การเก็บและการใช้น้ำแข็งไม่ถูกต้อง ร้อยละ 20 ด้านภาชนะอุปกรณ์พบว่า การจัดเก็บ ซ้อน สื่อม ตะเกียบ ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 20 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า การแต่งกายไม่ถูกต้อง ร้อยละ 60 ในส่วนปัญหาที่ไม่สอดคล้องกับการศึกษาที่กล่าวมา ในเรื่องที่ตั้งภาชนะอุปกรณ์มีสภาพไม่ดี ซึ่งอาจทำให้ภาชนะอุปกรณ์ได้รับการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกได้ ตามที่กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2542) ได้ให้แนวทางในการจัดการให้อาหารสะอาดด้านสถานที่ในบริเวณและที่ตั้งภาชนะอุปกรณ์ต้องมีสภาพดี และในเรื่องไม่สามารถสร้างบ่อดักไขมัน ไม่ปกปิดเครื่องแต่งอาหาร และล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง เป็นปัญหาไม่สอดคล้องกับการที่ศึกษาที่กล่าว อาจเป็นเพราะศึกษาในตัวอย่างที่มีความแตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาปัญหาพบว่า ร้านอาหารไม่ได้รับรอง จะพบปัญหาเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้ร่วมงานในร้านอาหารและปัญหาโครงสร้างร้านอาหารไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากเป็นร้านอาหารที่ยังไม่ผ่านการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2548)

2.2.2 แผลงลอยจำหน่ายอาหาร

การอภิปรายข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในแผลงลอยจำหน่ายอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในแผลงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง

1) ในแผลงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารมีปัญหาในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารคือไม่ปิดถังขยะสม่ำเสมอ อธิบายได้ว่าผู้ประกอบการค้าอาหารอาจไม่เข้าใจการป้องกันและควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค ตามแนวทางของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2542) ในเรื่องการจัดการให้อาหารสะอาดโดยการจัดเก็บขยะในถังที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้ขยะเป็นแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงนำโรค และปัญหาที่พบมีความแตกต่างกับการศึกษาของ ชูสิทธิ์ ศักดิ์สว่างษ์ และคณะ (2548) พบว่า การรวบรวมขยะไปกำจัดไม่ถูกต้อง ร้อยละ 4.66

2) ในแผลงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารมีปัญหาในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร อธิบายได้ว่า เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารใน

แผงลอยจำหน่ายอาหารอยู่ในระหว่างการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม และปรับปรุงแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปัญหาที่พบได้แก่ ด้านสถานที่พบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพไม่ดี บริเวณที่ปรุงอาหารสกปรก ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล แต่งกายไม่ถูกต้อง ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรคพบว่าไม่ปกปิดถังขยะ สอดคล้องศึกษาของ ชูสิทธิ์ สักดิ์สง่าวงศ์ และคณะ(2548) พบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง ร้อยละ 13.95 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า การแต่งกายไม่ถูกต้อง ร้อยละ 83.73 ในส่วนปัญหาที่ไม่สอดคล้องกับการศึกษาดังกล่าวคือ บริเวณที่ปรุงอาหารสกปรก อธิบายได้ว่า การที่บริเวณที่ปรุงอาหารสกปรก จะทำให้อาหารมีโอกาสปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกในบริเวณที่ปรุงอาหาร ตามที่กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2542) ได้แนวทางในการจัดการให้อาหารสะอาดคือ สถานที่ปรุงอาหารต้องมีสุขลักษณะ ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ปกปิดถังขยะ อธิบายได้ว่าผู้ประกอบการค้าอาหารอาจไม่เข้าใจการป้องกันและควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค ตามทางของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2542) ในเรื่องการจัดการให้อาหารสะอาดโดยการจัดเก็บขยะในถังที่มีฝาปิดมิดชิด เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้ขยะเป็นแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงนำโรค

เมื่อพิจารณาปัญหาพบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรองจะพบปัญหาเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้ประกอบการค้าอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพไม่ดี เนื่องจากเป็นแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ยังไม่ผ่านการตรวจรับรอง ตามหลักเกณฑ์ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2548)

2.3 ผลการประมวลข้อมูลการศึกษา

การอภิปรายผล ผลการประมวลข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการคงสภาพร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรอง และการพัฒนาร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรองประกอบด้วย 4 ส่วนดังนี้

2.3.1 การคงสภาพร้านอาหารได้รับรอง

การคงสภาพร้านอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการค้าอาหารหรือลูกของผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีนิสัยชอบความสะอาด อธิบายได้ว่า การที่ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้ต่อเนื่อง เป็นผลมาจากผู้ประกอบการค้ามีประสบการณ์และเรียนรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้แก่ การเข้ารับการอบรม (ดังตารางที่ 5) ได้รับการตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข (ตารางที่ 6) มีความเข้าใจการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล เนื่องจากมีประสบการณ์เข้าร่วม โครงการถึง 2 ปี (ตารางที่ 4) มีการยอมรับและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร (ดังตารางที่ 8) สามารถจำและอธิบายเหตุผลของการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง ประกอบกับผู้ประกอบการค้าอาหาร

ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาดจากแหล่งที่ผู้ประกอบการค้าอาหารเชื่อดือคือ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข และยังได้รับการกระตุ้นให้เห็นคุณค่าและความสำคัญของการจัดการให้อาหารสะอาด (ดังรูปที่ 2-4) ซึ่งสอดคล้องกับกระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของ McGuire (1969) และ Triandis (1977) บุคคลจะมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติประกอบด้วย 5 ขั้นตอนคือ ขั้นตอนใส่ใจข่าวสาร บุคคลจะใส่ใจรับรู้ข่าวสารจากแหล่งที่มีความน่าเชื่อถือสูง ขั้นตอนทำความเข้าใจ บุคคลจะเข้าใจสิ่งที่รับรู้จากผู้ส่งสารต้องมีความสามารถในการสื่อสารที่ดี ขั้นตอนการยอมรับ บุคคลจะยอมรับมี 3 แบบคือ ยอมรับทำตาม การเลียนแบบ การยอมรับโดยผสมผสานสิ่งใหม่เข้ากับสิ่งเดิมมีอยู่เดิม ขั้นตอนความจำ บุคคลจะมีความจำเมื่อมีการยอมรับสิ่งใหม่และมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติขึ้น ขั้นตอนการกระทำ เป็นขั้นตอนที่บุคคลนำสิ่งใหม่ไปปฏิบัติจริง และเมื่อบุคคลประเมินผลลัพธ์เป็นไปตามคาดหมาย อาจมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติอย่างถาวร แตกต่างกับการศึกษาของ ชีระพล ปรารมภ์ (2542) พบว่าทัศนคติในเรื่องการสุขาภิบาลในโรงเรียน ในด้านต่างๆ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน เนื่องจากในการศึกษาข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารไม่ได้รับรอง (ดังตารางที่ 10) ซึ่งพบว่าผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่เป็นผู้มีทัศนคติสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง แต่ไม่มีพฤติกรรมในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้มีพฤติกรรมในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร พบในผู้ประกอบการค้าอาหารหรือลูกของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารได้รับรอง ที่มีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเป็นผู้มีนิสัยชอบความสะอาด ซึ่งผลการศึกษาทั้ง 2 การศึกษาแตกต่างกันอย่างชัดเจน สำหรับการเป็นธุรกิจครอบครัวเป็นปัจจัยสนับสนุนให้สมาชิกในครอบครัว มีพฤติกรรมปฏิบัติตามข้อกำหนดได้ต่อเนื่อง อธิบายได้ว่า สมาชิกในครอบครัวจะยอมรับและปฏิบัติตามผู้ประกอบการค้าอาหารหรือลูกของผู้ประกอบการค้าอาหาร ประกอบกับสมาชิกในครอบครัวมีวิธีการทำงานในกิจกรรมต่างๆ ในร้านเหมือนกัน ซึ่งสอดคล้องตามแนวคิด ทฤษฎีสมดุล (Balance Theory) ของ Heider (1948) บุคคลยอมรับปฏิบัติตามบุคคลอื่น เพราะต้องการรักษาความสัมพันธ์เป็นหนึ่งเดียวหรือความเป็นสมาชิก สำหรับบทบาทผู้ประสานในร้านอาหารที่ตั้งรวมกันเป็นกลุ่ม ที่เป็นผู้ประสานระหว่างผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้เกี่ยวข้อง ตลอดจนแก้ปัญหาต่างๆแก่ผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารร้านอาหารที่ตั้งรวมเป็นกลุ่ม มีส่วนช่วยให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดได้ต่อเนื่อง อธิบายได้ว่าผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้รับการช่วยเหลือจากผู้ประสานในการแก้ปัญหาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง สม่่าเสมอ เป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้ต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีการเรียนรู้คือ บุคคลจะมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเกิดจากการได้รับการเสริมแรง จำนวนครั้งของการเสริมแรงและการเชื่อมโยงจะทำให้เกิดพฤติกรรมในการ

ปฏิบัติได้ สำหรับการมีส่วนร่วมผู้ประกอบการค้าอาหารในการทำงานกับพนักงาน อธิบายได้ว่า การที่ผู้ประกอบการค้าอาหารมีส่วนร่วมในการทำงานกับพนักงาน จะส่งผลทำให้พนักงานต้องยอมทำตามคำแนะนำทุกครั้ง ซึ่งสอดคล้องตามทฤษฎีด้านโครงสร้างทัศนคติ ตามแนวคิด Triandis (1971) คือ เมื่อบุคคลถูกบังคับให้แสดงพฤติกรรมที่ขัดกับทัศนคติเดิมในระยะเวลาที่นานพอ จะทำให้บุคคลเปลี่ยนความรู้สึกที่มีอยู่เดิมได้ และจะส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทัศนคติใดทัศนคติหนึ่งเช่น องค์ประกอบด้านความรู้ หรือองค์ประกอบด้านความรู้สึก หรือองค์ประกอบด้านพฤติกรรม เมื่อเกิดการเกิดเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทัศนคติใดทัศนคติหนึ่งแล้ว จะเกิดการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทัศนคติทั้ง 3 ไปในทิศทางเดียวกัน

2.3.2 การไม่คงสภาพของร้านอาหารได้รับรอง

การไม่คงสภาพของร้านอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการค้าอาหาร อธิบายได้ว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารรายใหม่ที่มาแทนผู้ประกอบการค้าอาหารคนก่อน ไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้ถูกต้อง มีสาเหตุมาจากผู้ประกอบการค้าอาหาร มีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับร้านอาหารและเข้าร่วมโครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" ก่อนข้างน้อย คือ มีระแยะเวลาน้อยกว่า 1 ปี (ดังตารางที่ 3 และที่ 5) ประกอบกับผู้ประกอบการค้าอาหารรายใหม่ ส่วนใหญ่ไม่ได้เข้ารับการอบรมและไม่เป็นสมาชิกชมรมร้านอาหาร (ดังตารางที่ 7) จึงมีประสบการณ์และการเรียนรู้เรื่องการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนข้างน้อย และไม่เข้าใจในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสอดคล้อง กระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของ McGuire (1969) และ Triandis (1977) คือความเข้าใจของบุคคลเป็นพื้นฐานที่จะนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทัศนคติของบุคคลเป็นผู้ยอมรับและนำไปปฏิบัติ สำหรับการไม่มีส่วนร่วมผู้ประกอบการค้าอาหารในการทำงานกับพนักงาน เป็นสิ่งส่งผลให้พนักงานไม่ทำงานตามคำแนะนำผู้ประกอบการค้าอาหาร อธิบายได้ว่า การผู้ประกอบการค้าอาหารไม่ทำงานร่วมกับพนักงาน เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหาร ส่วนใหญ่ทำงานอยู่บริเวณหน้าร้านและไม่ได้ควบคุมกำกับพนักงานให้ทำงานตามคำแนะนำ จึงทำให้พนักงานมีพฤติกรรมไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีความขัดแย้ง (Dissonance Theory) อธิบายว่า การเปลี่ยนแปลงทัศนคติ จะไม่เกิดขึ้นเมื่อสิ่งที่เขารู้เกี่ยวกับตัวเองและพฤติกรรมของไปด้วยกันได้หรือมีความสอดคล้อง คือ จะไม่มีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเดิม สำหรับโครงสร้างของอาคารไม่เหมาะสมกับการปรุงอาหารตามสั่ง อธิบายได้ว่า ปรุงอาหารตามสั่ง ในสถานที่ไม่มีในสถานที่ปรุงอาหาร ไม่มีเตาไฟและผนังเตาไฟ เป็นสาเหตุของปัญหาที่ปรุงอาหารสกปรกจากคราบสกปรกน้ำมันจากการปรุงอาหาร ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้กำหนดแนวทางในการจัดการให้

อาหารสะอาด ด้านสถานที่ในบริเวณปรุงอาหารต้องมีเตาไฟ และบริเวณผนังเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย

2.3.3 การพัฒนาร้านอาหารไม่ได้รับรอง

การพัฒนาร้านอาหารไม่ได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับ ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ไม่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมให้ถูกต้อง อธิบายได้ว่า การที่ผู้ประกอบการค้าอาหารมีพฤติกรรมไม่ถูกต้อง มีสาเหตุมาจากผู้ประกอบการค้าอาหาร ไม่มีความเข้าใจและยอมรับการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ กระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของ McGuire (1969) และ Triandis (1977) คือความเข้าใจของบุคคลเป็นพื้นฐานที่จะนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทัศนคติของบุคคลเป็นผู้ยอมรับ และนำไปปฏิบัติ สำหรับ โครงสร้างอาคารร้านอาหารไม่มีความพร้อมสำหรับใช้เป็นร้านอาหาร อธิบายได้ว่า ร้านอาหารไม่ได้รับรอง เป็นบ้านเช่าที่ไม่ได้ออกแบบสำหรับเป็นร้านอาหาร ซึ่งบ้านเช่าจะไม่มีห้องครัว ไม่มีที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ไม่มีบ่อดักไขมัน และต้องใช้เงินลงทุนมากทำให้ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่ลงทุน และปัญหาในการสร้างบ่อดักไขมันเนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารไม่อยากลงทุนสร้างบ่อดักไขมัน เนื่องจากเป็นบ้านเช่า ประกอบกับต้องใช้เงินจำนวนมากในสร้างบ่อดักไขมัน สอดคล้องกับการศึกษาของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง (2549) พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่มีเงินทุนในการปรับปรุงโครงสร้างร้านอาหาร ซื่อวัสดุ อุปกรณ์ และสร้างระบบกำจัดน้ำเสีย และราชการส่วนท้องถิ่นไม่บังคับใช้กฎหมายตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปรับปรุงร้านอาหารให้ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

2.3.4 การคงสภาพแหล่งจำหน่ายอาหารได้รับรอง

การคงสภาพแหล่งจำหน่ายอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับ ผู้ประกอบการค้าอาหาร อธิบายได้ว่า การที่ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้ต่อเนื่อง เป็นผลมาจากผู้ประกอบการค้าได้มีประสบการณ์และเรียนรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และผู้ประกอบการค้าอาหารมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเป็นผู้มีนิสัยชอบสะอาด สอดคล้องตามกระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของ McGuire (1969) และ Triandis (1977) เช่นเดียวกับผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารได้รับรอง แตกต่างกับการศึกษาของช่อทิพย์ สุดเลิศ (2545) พบว่า ทัศนคติต่อการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติของผู้ประกอบการค้าอาหารริมบาทวิถีด้านสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากการศึกษาข้อมูลทัศนคติพบว่า ทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ส่วนใหญ่มีความสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง (ดังตารางที่ 11) แต่ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่มีพฤติกรรมในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และผู้ที่มีพฤติกรรมใน

การปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร พบในผู้ประกอบการค้าอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองที่มีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเป็นผู้มีนิสัยชอบความสะอาด สำหรับผู้ประกอบการค้ามีความรับผิดชอบต่อการใช้ที่สาธารณะของหมู่บ้าน อธิบายได้ว่า การที่ผู้ประกอบการได้ใช้ที่สาธารณะของหมู่บ้านมานานและไม่ได้เสียค่าเช่า มีความต้องการจะใช้สถานที่สาธารณะของหมู่บ้านต่อไป จึงดูแลความสะอาดบริเวณแผงลอยจำหน่ายอาหาร เพื่อให้ประชาชนในหมู่บ้านประทับใจและได้ใช้สถานที่สาธารณะต่อไป ซึ่งสอดคล้อง ทฤษฎีการจัดการความประทับใจ (Impression Management Theory) อธิบายว่า การเปลี่ยนแปลงทัศนคติเป็นพยายามของบุคคล ที่จะจัดการให้ตนเองให้มีพฤติกรรมต่อผู้อื่นสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้อื่นเกิดความประทับใจ และให้ได้รับแรงเสริมจากสังคม ตลอดจนไม่ให้สังคมลงโทษ

2.3.5 การพัฒนาแผงลอยไม่ได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการค้าอาหาร ไม่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมให้ถูกต้อง อธิบายได้ว่า การที่ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารไม่มีความเข้าใจและยอมรับการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารและไม่ถูกบังคับให้ปฏิบัติ ซึ่งสอดคล้องกับกระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของ McGuire (1969) และ Triandis (1977) คือความเข้าใจของบุคคลเป็นพื้นฐานที่จะนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทัศนคติของบุคคลเป็นผู้ยอมรับและนำไปสู่การปฏิบัติ และสอดคล้องกับการศึกษาของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง (2549) ที่พบว่า ราชการส่วนท้องถิ่นไม่บังคับใช้กฎหมายตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปรับปรุงร้านอาหารให้ได้มาตรฐานกรมอนามัย สำหรับไม่มีเงินทุนซื้อหรือปรับปรุงแผงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพดี อธิบายได้ว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารมีรายได้จากขายค่อนข้างน้อย จึงไม่มีเงินทุนซื้อหรือปรับปรุงแผงลอยจำหน่ายอาหารให้มีสภาพดี และไม่มั่นใจในการใช้ที่สาธารณะ อธิบายได้ว่า การปรับปรุงแผงลอยให้มีสภาพดีต้องใช้เงินลงทุนมาก ผู้ประกอบการค้าอาหารจึงไม่มั่นใจในการลงทุนปรับปรุง เนื่องจากในการปรับปรุงแผงลอยจำหน่ายอาหารต้องใช้เงินลงทุนมาก และการย้ายที่จำหน่ายอาหาร อธิบายได้ว่า การย้ายที่จำหน่ายอาหารทำให้ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่มีความพร้อมในการจัดวัสดุอุปกรณ์ เนื่องจากขาดเงินทุน สอดคล้องกับการศึกษาของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง (2549) ปัจจัยที่เป็นปัญหาในการพัฒนาแผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้ได้มาตรฐานกรมอนามัย ได้แก่ ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่มีเงินทุนในการปรับปรุงแผงลอยจำหน่ายอาหารในการซื้อวัสดุอุปกรณ์ ประกอบราชการส่วนท้องถิ่นไม่นำมาตรการทางกฎหมายตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปรับปรุงแผงลอย ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับการเป็นผู้ขายรายใหม่ อธิบายได้ว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารรายใหม่ยังไม่มีประสบการณ์และยังไม่เข้าใจในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ กระบวนการ

เปลี่ยนแปลงทัศนคติของ McGuire(1969) และ Triandis (1977) ก็คือความเข้าใจของบุคคลเป็นพื้นฐานที่จะนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทัศนคติของบุคคลเป็นผู้ยอมรับและนำไปสู่การปฏิบัติ

3. ข้อเสนอแนะในการนำผลการศึกษาไปใช้

จากผลการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะในการนำผลการศึกษาไปใช้ดังนี้

- 1) ในการวางแผนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ควรนำกระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติตามแนวคิด McGuire (1969) และ Triandis (1977) มาประยุกต์ใช้ในวางแผนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ ตามความเหมาะสมกับผู้ประกอบการร้านอาหารแต่ละราย
- 2) ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ควรสนับสนุนและส่งเสริมให้มีผู้ประสานงานในร้านอาหารที่ตั้งรวมเป็นกลุ่ม มีบทบาทในการประสานงานระหว่างผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้เกี่ยวข้อง ตลอดจนการแก้ไขปัญหาต่างๆ ในร้านอาหาร และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการร้านอาหารให้มีพฤติกรรมที่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 3) ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารควรให้ข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่มีส่วนร่วมในการทำงานกับพนักงาน แบ่งเวลามาทำงานและควบคุมกำกับพนักงานตามความเหมาะสมเพื่อให้พนักงานมีพฤติกรรมที่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 4) เสนอหน่วยงานที่มอบป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” แก่ร้านอาหารได้รับรองกำหนดเงื่อนไขคือ ร้านอาหารได้รับรองเมื่อเปลี่ยนเจ้าของร้านหรือผู้จัดการร้านอาหาร ร้านอาหารต้องคืนป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” แก่หน่วยงานที่มอบป้าย
- 5) เสนอให้หน่วยงานท้องถิ่น วางแผนนำมาตรการทางกฎหมายตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 บังคับให้ผู้ประกอบการร้านอาหารรายใหม่ต้องขออนุญาตในการเปิดร้านอาหารหรือจำหน่ายอาหาร และบังคับผู้ประกอบการร้านอาหารในร้านอาหารหรือแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ได้รับรอง ปรับปรุงโครงสร้างร้านอาหารให้ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 6) ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลควรให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในเรื่อง หลักการทำงานของบ่อดักไขมัน และความจำเป็นที่ต้องมีบ่อดักไขมันสำหรับร้านอาหาร ตลอดจนแนะนำวิธีการสร้างบ่อดักไขมันตามความเหมาะสมกับร้านอาหารแต่ละแห่ง

4. ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

จากผลการศึกษานี้ ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไปดังนี้

- 1) ควรศึกษาทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเชิงคุณภาพ
- 2) ควรศึกษารูปแบบการสื่อสาร ในการให้คำแนะนำสำหรับเจ้าหน้าที่สาธารณสุข แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ในการทำความเข้าใจในการปฏิบัติ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 3) ควรศึกษารูปแบบการกระตุ้น ให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร เห็นคุณค่าและความสำคัญ ในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 4) ควรศึกษารูปแบบการนำมาตรการทางกฎหมาย ตามพระราชบัญญัติสาธารณสุขมา บังคับใช้ บังคับผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- 5) ควรศึกษา สาเหตุการเลือกซื้ออาหารของผู้บริโภคอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง โดยศึกษาเชิงคุณภาพ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved