

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของผู้บริโภคสินค้าจากตลาดสดนำซื้อ ผู้ศึกษาได้ทำการค้นคว้าเอกสาร แนวคิด ทฤษฎี ตลอดจนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นแนวทางในการศึกษาตามหัวข้อ ดังนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับตลาดสด
 - 1.1 ความหมาย
 - 1.2 โครงการตลาดสดนำซื้อ
 - 1.3 คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในตลาดสด
2. ความพึงพอใจของผู้บริโภค
3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
4. กรอบแนวคิด

ความรู้เกี่ยวกับตลาดสด

ตลาดหรือตลาดสด เป็นสถานที่ชุมนุมซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าที่สำคัญของคนไทยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ความหมายของตลาดหรือตลาดสด ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารซึ่งมีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ เป็นต้น อาหารที่ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสียบ้าง ทั้งนี้ไม่ว่า จะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม โดยการจำหน่ายสินค้านั้นเป็นทั้งประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด สถานที่ประกอบการที่เข้าข่ายเป็นตลาดสดได้ต้องมีองค์ประกอบ (ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข , 2551) ดังนี้

1. ต้องเป็นที่รวมของผู้ค้าหลายราย
2. ต้องมีแผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารซึ่งมีสภาพเป็นของสดหรือของเสียบ้าง

มากกว่าร้อยละ 50 ของแผงจำหน่ายสินค้าทั้งหมดในตลาด

3. สถานที่ตั้งของตลาดสด ต้องเป็นพื้นที่ของเอกชนหรือพื้นที่ของหน่วยราชการที่มีอำนาจหน้าที่ในการจัดตั้งตลาด

นอกจากนี้ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้แบ่งลักษณะของตลาดเป็น 2 ประเภท คือ

ตลาดประเภทที่ 1 ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร สถานที่และสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ โดยตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง หลังคามีความสูงเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาด พื้นและฝาผนังทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ทางเดินภายในอาคารสำหรับผู้ซื้อ มีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร ภายในอาคารมีการระบายอากาศและความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ แผงขายสินค้าเป็นแบบปิดทึบทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีที่นั่งสำหรับผู้ขายของไว้โดยเฉพาะอย่างเหมาะสมแยกต่างหากจากแผงและสะดวกต่อการเข้าออก ที่รวบรวมมูลฝอยต้องมีลักษณะเป็นสิ่งปลูกสร้างถาวรหรือเป็นที่พักมูลฝอยเหมาะสมกับตลาดนั้นๆ มีขนาดเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน มีการปกปิดสามารถป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ยได้ ตั้งอยู่นอกตัวอาคาร และอยู่ในพื้นที่ที่รถเข้าออกได้สะดวก มีรางระบายน้ำเสียทำด้วยวัสดุถาวรและลาดเอียงเพียงพอ ขนาดของรางระบายน้ำต้องมีความสัมพันธ์กับปริมาณน้ำเสียของตลาด มีห้องส้วมตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในสภาพดี แยกเพศหญิงและชายออกจากกันเป็นสัดส่วน ในตลาดต้องจัดให้มีที่จอดรถเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ประชาชนที่มาซื้อสินค้า เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาด้านการจราจร

ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร แต่ต้องจัดให้มีสถานที่สำหรับผู้ขายของ ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือและที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย

จากการที่ตลาดสดเป็นแหล่งรวมของสินค้าและมีผู้คนมาอยู่รวมกันมาก ทั้งผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ซื้อสินค้า ซึ่งตลาดสดที่มีการจัดการไม่ถูกสุขลักษณะอาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย (2546) เป็นหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขที่ดูแลเกี่ยวกับงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม จึงได้ส่งเสริมให้มีการพัฒนาตลาดสดและจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับการประกอบกิจการตลาดที่ถูกสุขลักษณะ ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประกาศเป็นกฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) แต่ปัจจุบันยกเลิกเป็นกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะตลาด พ.ศ. 2551 ซึ่งนอกเหนือจากการใช้กฎหมาย กรมอนามัยได้ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทยและกระทรวงพาณิชย์ จัดทำโครงการตลาดสดน่าซื้อขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 โดยส่งเสริมให้ตลาดประเภทที่ 1 ทั่วประเทศ มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ซึ่งขอบเขตของโครงการตลาดสดน่าซื้อ ในปี 2544 มีหลักเกณฑ์การประเมินตลาดสดในเรื่อง สุขลักษณะทั่วไปของตลาดสด การจัดการขยะมูลฝอย การจัดการน้ำใช้ การจัดการน้ำเสีย

การป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม การปฏิบัติตัวของผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด

โครงการตลาดสดนำชื่อ ปี 2544 มีหลักเกณฑ์เป็นแนวทางในการพัฒนาด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในตลาดสด ซึ่งเป็นองค์ประกอบหนึ่งของห่วงโซ่อาหารที่สำคัญ เปรียบได้กับจุดศูนย์กลางรวบรวมอันตรายที่ปนเปื้อนมาในอาหารที่นำมาจำหน่าย ทั้งจากแหล่งผลิต การขนส่ง การจัดเก็บ สถานที่จำหน่ายและผู้จำหน่ายสินค้าอาหารในตลาดสด ถ้าหากอาหารที่นำมาจำหน่ายในตลาดมีการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ ทั้งที่เกิดจากสภาพสิ่งแวดล้อมในตลาดสด สัตว์และแมลงนำโรค จะส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยจากโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ แต่ยังไม่ได้มีการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในตลาด ซึ่งอาจจะมีการปนเปื้อนในขั้นตอนการผลิตและการขนส่งที่ไม่ได้มาตรฐาน

จากปี 2546 ถึงปัจจุบัน รัฐบาลมีนโยบายเน้นการสร้างสุขภาพ การดำเนินงานโครงการตลาดสดนำชื่อจึงเน้นมาตรการอาหารปลอดภัย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศ โดยกำหนดให้ตลาดสดประเภทที่ 1 ที่จะได้รับป้ายมาตรฐานตลาดสดนำชื่อมี 2 ระดับ คือ ระดับดีและระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ด้าน (กรมอนามัย, 2550) ดังนี้

1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม มีการพัฒนาปรับปรุงโครงสร้างตลาดให้มีความมั่นคงแข็งแรง จัดการดูแลสุขลักษณะและความสะอาดของสถานที่ การระบายอากาศ การจัดระเบียบแผงจำหน่ายสินค้า การจัดวางสินค้า การจัดหาน้ำใช้ให้พอเพียง การจัดการขยะมูลฝอย สิ่งปฏิกูล น้ำเสีย การควบคุมสัตว์แมลงนำโรค การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายสินค้า และการอำนวยความสะดวกด้านระบบการจราจรในตลาด

ตลาดสดที่ได้มาตรฐานตลาดสดนำชื่อระดับดี ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานข้อที่ 1 ถึงข้อที่ 17 ส่วนระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานข้อที่ 18 ถึงข้อที่ 40 อีกอย่างน้อย 18 ข้อขึ้นไป รวมเป็น 35 ข้อขึ้นไป จากทั้งหมดจำนวน 40 ข้อ มีรายละเอียด ดังนี้

- 1) ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อนอบอ้าว หรืออับทึบ
- 2) มีการจัดการ ดูแลและควบคุมบริเวณแผงจำหน่ายสินค้า บริเวณทางเดิน ถนน ที่ตั้งรองรับมูลฝอยสาธารณะและที่รวบรวมมูลฝอยให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ
- 3) ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ
- 4) วางระบายน้ำเสียภายในตลาดเป็นชนิดรางเปิด สำหรับวางระบายน้ำรอบตลาด มีฝาปิดที่เปิดทำความสะอาดได้ และสามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน
- 5) ภายในห้องส้วมไม่มีกลิ่นเหม็นและมีการระบายอากาศดี
- 6) ระบบเก็บกักอุจจาระถูกสุขลักษณะและไม่ชำรุด

- 7) มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน
- 8) มีน้ำใช้ที่สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ
- 9) ห้องส้วมแยกเพศชาย-หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน
- 10) มีการจัดวางสินค้า สิ่งของ วัสดุอุปกรณ์ เป็นระเบียบเรียบร้อยและไม่กีดขวางทางเดิน
- 11) สินค้าประเภทอาหารและเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหาร ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- 12) ให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
- 13) มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ
- 14) มีการดักมูลฝอยและบ่อดักไขมัน ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม
- 15) โครงสร้างอาคารตลาดมีความมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ลื่นและทำความสะอาดง่าย
- 16) มีการจัดการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคไม่ให้รบกวนและก่อความรำคาญ
- 17) มีผู้ดูแลรับผิดชอบในการรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยและความปลอดภัยของตลาด
- 18) แผงขายสินค้ามีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์
- 19) แผงขายสินค้าทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์และแมลงนำโรค
- 20) จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อ ที่อยู่ผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน
- 21) มีที่รองรับมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ
- 22) มีที่รวบรวมมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ
- 23) จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองไว้เพียงพอต่อการใช้แต่ละวัน
- 24) ห้องส้วมชาย-หญิง ที่ปีสภาวะชาย อ่างล้างมือพร้อมสบู่ต้องสะอาด ใช้การได้ดี มีจำนวนเพียงพอและตั้งในที่เหมาะสม
- 25) มีผู้ทำความสะอาดห้องส้วม อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
- 26) บริเวณห้องส้วม มีที่รองรับมูลฝอยทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด

- 27) มีการป้องกัน ควบคุมสัตว์และแมลงนำโรคน้อยปีละ 2 ครั้ง
- 28) มีสัตว์และแมลงนำโรคไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน
- 29) มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน
- 30) มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสมใช้การได้ ติดตั้งในบริเวณที่เห็นง่าย และสะดวกต่อการนำมาใช้งาน
- 31) จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ
- 32) มีการอำนวยความสะดวกด้านระบบการจราจร
- 33) ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องแต่งกายเรียบร้อยมีสุขวิทษาส่วนบุคคลที่ดี
- 34) ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ ต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธี การปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร
- 35) จัดให้มีผู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน
- 36) ทางเดินในอาคารตลาด มีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
- 37) มีการแยกประเภทมูลฝอยเป็นมูลฝอยสดและมูลฝอยทั่วไป
- 38) มีกลุ่มหรือชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภครหรือ กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพอื่นๆ เช่น กิจกรรมออกกำลังกาย
- 39) จัดให้มีการฝึกอบรม ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของในตลาดในด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขภาพอนามัย
- 40) น้ำเสียที่ผ่านออกจากระบบจะต้องได้มาตรฐาน (ตลาดที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตร ขึ้นไป)

2. ด้านความปลอดภัยของอาหาร ตลาดสดที่ได้มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อทั้งระดับดีหรือดีมากนั้น แผงจำหน่ายอาหารในตลาดสดต้องผ่านเกณฑ์การสุ่มตรวจสอบตัวอย่างอาหาร โดยตรวจไม่พบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย จำนวน 6 ชนิด คือ ตรวจไม่พบสารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมูและยาฆ่าแมลง สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารที่จำหน่ายทุก 3 เดือน จำนวนที่ตรวจร้อยละ 10 ของอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก เนื้อหมู อาหารทะเล อาหารหมักดอง ผักและผลไม้ เป็นต้น ซึ่งแผงจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบจะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมา

3. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ตลาดสดที่ได้มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อทั้งระดับดีหรือดีมาก ต้องจัดกิจกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและให้บริการส่งเสริมสุขภาพแก่ผู้บริโภค โดยจัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย การเลือกซื้ออาหาร โภชนาการ

และสัญลักษณ์ของตลาดสด รวมทั้งจัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดสดอย่างน้อย 1 จุด

ดังนั้นตลาดสดน่าซื้อ จึงหมายถึง ตลาดประเภทที่ 1 ที่มีโครงสร้างมั่นคง แข็งแรง สะอาดและถูกสัญลักษณ์ มีการพัฒนาสถานที่ให้มีความสะอาด เป็นระเบียบ ถูกสัญลักษณ์และสะดวก ผู้จำหน่ายสินค้ามีสุขภาพอนามัย มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร จำหน่ายสินค้าที่สะอาด ปลอดภัยและราคาเป็นธรรม โดยที่ผู้บริโภคสามารถตรวจสอบน้ำหนักสินค้าเปรียบเทียบกับเครื่องชั่งมาตรฐานได้ รวมทั้งมีส่วนในการส่งเสริมสุขภาพแก่ผู้บริโภค (จากรูวรรณ ทับเที่ยง, 2547) ซึ่งกระบวนการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ เริ่มต้นจากความสมัครใจของเจ้าของหรือผู้บริหารตลาดสด รวมถึงผู้จำหน่ายสินค้าในตลาดสดมีความเต็มใจและเข้าใจถึงกฎเกณฑ์การพัฒนา มีความมุ่งมั่นในการปรับปรุงตลาดสด เมื่อพัฒนาได้ตามเกณฑ์มาตรฐานแล้ว จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อมาแสดงไว้ที่ตลาดสด เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการซื้อสินค้าจากตลาดสด

คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในตลาดสด สินค้าส่วนใหญ่ที่จำหน่ายในตลาดสดเป็นสินค้าประเภทอาหารชนิดต่างๆ ทั้งอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้และของอื่นๆ ที่มีสภาพเป็น ของสด อาหารแปรรูปซึ่งเป็นอาหารที่ผ่านกระบวนการต่างๆ ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากคุณลักษณะของอาหารสดหรือเป็นอาหารที่มีส่วนผสมอื่นๆ เช่น ไข่กรอก ลูกชิ้น อาหารหมักดองหรืออาหารกระป๋อง เป็นต้น รวมทั้งอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค โดยผู้บริโภคจะซื้ออาหารจากตลาดสดเพื่อนำไปปรุงประกอบบริโภคเองหรืออาจจะนำไปจำหน่ายตามแหล่งอื่นต่อไป ดังนั้นคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในตลาดสด จึงมีความสำคัญต่อผู้บริโภค ถ้าบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการอย่างเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย จะทำให้ร่างกายเจริญเติบโต มีสุขภาพดีและดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างปกติ แต่ถ้าอาหารที่บริโภคเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีหรือสิ่งมีพิษ อาจจะทำให้เกิดโทษต่อร่างกายได้ การปนเปื้อนของอาหารสามารถเกิดขึ้นได้ทุกขั้นตอนในห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่ายจนถึงผู้บริโภคอาหาร โดยมีแหล่งปนเปื้อนของอาหาร 2 แหล่ง (สุมณฑา วัฒนสินธุ์, 2543) ดังนี้

1. แหล่งปนเปื้อนโดยตรง เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคและสารเคมี ได้แก่ คน โดยเชื้อโรคที่เป็นสาเหตุให้เกิดการเจ็บป่วย มักพบได้ในบริเวณต่างๆ ของร่างกาย เช่น ผิวหนัง มือ หู ในลำคอและเส้นผม เป็นต้น การแพร่กระจายเกิดจากการสัมผัส ไอหรือจามลงสู่อาหาร โดยเฉพาะผู้สัมผัสอาหารที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ดี ในด้านตัวอาหารที่บริโภคอาจจะปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมีที่มีอยู่ตามธรรมชาติของสัตว์และพืชหรือเกิดจากขบวนการผลิตอาหารที่ไม่ถูกสัญลักษณ์ รวมทั้งน้ำใช้ที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการผลิตและฆ่าเชื้ออย่างถูกต้อง เมื่อนำมาล้างหรือ

ประกอบอาหารทำให้อาหารมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมี ด้านสัตว์นำโรคและสัตว์เลี้ยง เป็นพาหะนำเชื้อโรคที่เป็นอันตราย โดยติดตามร่างกาย ขนและมูลของสัตว์ปนเปื้อนลงในอาหาร นอกจากนี้อากาศและฝุ่นละอองเป็นสัตว์นำเชื้อโรคและสารเคมีที่ทำให้เกิดโรคต่างๆ มาสัมผัสกับอาหารที่ไม่มีการปกปิดได้

2. แหล่งปนเปื้อนโดยอ้อม ได้แก่ ภาชนะอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้เกี่ยวกับอาหาร ถ้ามีการออกแบบที่ไม่เหมาะสม การล้างทำความสะอาดไม่ดี รวมทั้งโครงสร้างของสถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร หากทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดยากหรือไม่ได้ทำความสะอาด จะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคปนเปื้อนลงในอาหาร

อันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนของอาหารนั้นมีผลกระทบต่อสุขภาพร่างกายของผู้บริโภค แบ่งออกเป็น 3 ประเภท (กองสุขภาพโภชนาการและน้ำ, 2549) ได้แก่

1. อันตรายทางกายภาพ เกิดจากการมีวัตถุแปลกปลอมปนอยู่ในอาหาร ทำให้ผู้บริโภคได้รับบาดเจ็บหรือเกิดการระคายเคืองหรืออาจทำให้การทำงานของอวัยวะต่างๆ ในร่างกายทำงานผิดปกติ ได้แก่ สิ่งแปลกปลอมที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น เศษแก้ว เศษโลหะ เศษไม้และฝุ่น เป็นต้น

2. อันตรายทางชีวภาพ เป็นอันตรายที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรคหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งมีสาเหตุ ดังนี้

2.1 เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย ได้แก่ อหิวาตกโรค เป็นโรคที่เกิดขึ้นจากการแบ่งตัวของเชื้อ Vibrio Cholera ในลำไส้เล็กและเชื้อสร้างทอกซินออกมา ทำให้เกิดอาการท้องร่วงอย่างรุนแรงจนถึงขั้นเสียชีวิตได้ และโรคบิดที่เกิดจากการติดเชื้อ Shigella ทำให้เกิดอาการท้องร่วง ปวดท้อง มีไข้ อุจจาระปนเลือด รวมทั้งโรคอุจจาระร่วงจากอาหารเป็นพิษ เป็นต้น

2.2 เกิดจากเชื้อไวรัส ได้แก่ โรคไขสันหลังอักเสบ เกิดจากเชื้อ Polio Virus มักพบในน้ำลาย น้ำมูก เสมหะและในอุจจาระของผู้ป่วยหรือผู้เป็นพาหะโรค อาการที่พบคือ มีไข้ ปวดศีรษะ อ่อนเพลีย วิงเวียน ต่อมาจะมีอาการอัมพาตและกล้ามเนื้ออ่อนแรง โรคตับอักเสบจากเชื้อไวรัสชนิด Hepatitis A Virus เชื้อจะปนออกมากับอุจจาระ มีอาการไข้ ตัวและตาเหลือง รวมทั้งโรคไขหวัดใหญ่ซึ่งพบในละอองน้ำมูก น้ำลายและเสมหะของผู้ป่วย ปนเปื้อนในอาหารหรือภาชนะอุปกรณ์ที่ใส่อาหาร เป็นต้น

2.3 เกิดจากเชื้อปรสิต ที่สำคัญ ได้แก่ โรคบิดมีตัวและโรคพยาธิต่างๆ

2.4 เกิดจากพิษของแบคทีเรียบางชนิดที่ปนเปื้อนในอาหาร อาจสร้างสารพิษขึ้นเมื่ออยู่ในสภาวะแวดล้อมอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสม จึงทำให้เกิดโรค ได้แก่ พิษของเชื้อคลอสตริเดียมและเชื้อสเตปทีโลคอคคัส

2.5 เกิดจากพิษของเชื้อรา ได้แก่ พิษของอะฟลาทอกซินที่ปนเปื้อนมาในอาหาร

3. อันตรายทางเคมี เป็นอันตรายที่เกิดจากสารเคมี สามารถเกิดขึ้นได้ในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร นับตั้งแต่การเพาะปลูก การเลี้ยง การดูแลหลังเก็บเกี่ยว การขนส่ง การผลิต การแปรรูป การบรรจุ การเก็บรักษาและการจัดจำหน่าย ตลอดจนการบริโภค ทั้งนี้อาจเป็นสารเคมีที่ติดมากับดิน น้ำและสิ่งแวดล้อม หรือเติมลงไปเพื่อช่วยในกรรมวิธีการผลิต ซึ่งในปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและสังคมเปลี่ยนแปลงไป ความเจริญก้าวหน้าทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีมากขึ้น ทำให้ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายบางรายใช้สารเคมีในการผลิตหรือปรุง ประกอบอาหารที่จำหน่ายให้ผู้บริโภค เพื่อผลประโยชน์ทางการค้า ทำให้เกิดอันตรายจากพิษของสารเคมี โดยสารเคมีที่พบมีการปนเปื้อนในอาหารที่สำคัญตามข้อมูลของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (2544) มีดังนี้

3.1 สารบอแรกซ์หรือผงกรอบหรือน้ำประสานทองหรือผงเนื่อนิ่มหรือฟุ้งแซ มีลักษณะเป็นผงหรือผลึกสีขาว ไม่มีกลิ่น มีรสขมเล็กน้อย ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร เพราะเป็นสารเคมีที่นำมาใช้ในอุตสาหกรรมหลายชนิด เช่น อุตสาหกรรมทำแก้ว เป็นส่วนประกอบของยาฆ่าเชื้อ สารฆ่าแมลง ทำอุปกรณ์ไฟฟ้า ใช้ในการเชื่อมทอง เคลือบโลหะและใช้ในการผลิตถ่านไฟฉาย เป็นต้น ปัจจุบันยังพบว่าการลักลอบนำมาผสมในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความหยุ่น กรอบ คงตัวได้นาน ไม่บูดเสียง่าย รวมทั้งพบว่าการปลอมปนในผงชูรส เนื่องจากมีลักษณะเป็นผลึกเล็กๆ คล้ายผงชูรส อาหารที่ตรวจพบสารบอแรกซ์ ได้แก่ หมูสด หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไข่กรอบ ทับทิมกรอบและผลไม้ดอง เป็นต้น พิษของสารบอแรกซ์เกิดได้สองกรณี คือ แบบเฉียบพลันจะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วง อ่อนเพลีย ปวดศีรษะ ผิวหนังอักเสบและผมร่วง แบบเรื้อรังจะมีอาการอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ผิวหนังแห้ง หน้าตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับและไตอักเสบ บางครั้งรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้

3.2 สารกันราหรือกรดซาลิซิลิก เป็นกรดที่มีอันตรายต่อร่างกายมาก พบว่ามีผู้ผลิตอาหารบางรายใช้เป็นสารกันเสียในอาหารแห้ง เพื่อป้องกันเชื้อราและทำให้เนื้อของผักหรือผลไม้ที่ดองคงสภาพเดิมดูน่ารับประทาน ไม่เลอะง่าย อาหารที่ตรวจพบสารกันรา ได้แก่ ผักและผลไม้ดอง เป็นต้น หากผู้บริโภคได้รับเข้าสู่ร่างกายในปริมาณมาก จะทำให้เป็นแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ ความดันโลหิตต่ำจนช็อกได้หรือถึงแม้ว่าจะได้รับในปริมาณน้อย แต่ถ้าแพ้สารกันรา จะทำให้เป็นผื่นคันขึ้นตามตัว อาเจียน หูอื้อและมีไข้

3.3 สารฟอกขาวหรือสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ เป็นสารเคมีที่ใช้ฟอกเหและอวน แต่ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายอาหารบางรายนำมาใช้ฟอกขาวกับอาหาร มักพบใน ถั่วงอก จิงฝอย ยอดมะพร้าว กระเทียม หน่อไม้ดองและน้ำตาลมะพร้าว เป็นต้น อันตรายของสารฟอกขาว คือ เมื่อสัมผัสโดยตรงจะทำให้ผิวหนังอักเสบเป็นผื่นแดง ถ้าได้รับเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดอาการอักเสบ

ในอวัยวะที่สัมผัสกับสารเคมี เช่น ปาก ลำคอ กระเพาะอาหาร นอกจากนี้ยังทำให้เกิดอาการปวดหลัง ปวดศีรษะอาเจียนแน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวกและความดันโลหิตลดลงอย่างรวดเร็ว หากบริโภคเกิน 30 กรัม จะทำให้ถ่ายเป็นเลือด ชัก ช็อก หมดสติ หายใจไม่ออก ไตวายและเสียชีวิตในที่สุด

3.4 สารฟอร์มาลินหรือน้ำยาดองศพ ลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีสี แต่มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตเคมีภัณฑ์พลาสติกและสิ่งทอ ทางการแพทย์ใช้เป็นยาฆ่าเชื้อโรคและเป็นน้ำยาดองศพ พบว่ามีการนำสารฟอร์มาลินมาผสมในอาหารเพื่อให้ง่ายต่อการรับประทานและไม่เน่าเสีย และเก็บรักษาได้นาน อาหารที่ตรวจพบฟอร์มาลินได้แก่ อาหารทะเลสด ผักสดและเนื้อสัตว์สด เป็นต้น อันตรายต่อผู้บริโภค หากได้รับเข้าสู่ร่างกายในปริมาณมาก จะมีพิษเฉียบพลันคือ มีอาการปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วง หมดสติและเสียชีวิตในที่สุด หากได้รับน้อยลงจะเป็นผลให้การทำงานของตับ ไต หัวใจ สมองเสื่อมลง หากสัมผัสก็จะระคายเคืองผิวหนัง ปวดแสบปวดร้อน ผู้ที่ไวต่อสารนี้มากจะมีอาการปวดศีรษะ หายใจติดขัด แน่นหน้าอก หากสูดดมจะมีอาการปวดแสบปวดร้อน เคืองตา จมูกและคอ

3.5 ยาฆ่าแมลงหรือสารเคมีสำหรับกำจัดแมลง ซึ่งเกษตรกรบางคนใช้ในปริมาณมากเกินไปจนทำให้อาเจียนมากกับผัก ผลไม้สดและปลาแห้ง เมื่อได้รับเข้าสู่ร่างกายในปริมาณมาก ๆ จะเกิดพิษแบบเฉียบพลัน เช่น ทำให้อึดอัดแน่นท้อง กระสับกระส่าย ชักกระตุก หายใจขัด หมดสติและอาจหยุดหายใจได้ แต่อาการที่พบมากที่สุดคือ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน หรือหากได้รับปริมาณไม่มากจะเกิดการสะสมในร่างกายทำให้เกิดโรคมะเร็งได้

3.6 สารเร่งเนื้อแดงหรือสารซาลบูตามอล เป็นสารเคมีในกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (β -Agonist) เป็นตัวยาสำคัญในการผลิตยาบรรเทาโรคหอบหืดในคน ช่วยในการขยายหลอดลมและช่วยให้กล้ามเนื้อหลอดลมคลายตัว แต่จะมีผลข้างเคียงต่อหัวใจ ระดับน้ำตาลในเลือดและกล้ามเนื้อโครงสร้างของร่างกาย พบว่าเกษตรกรนำสารชนิดนี้ไปผสมในอาหารสำหรับเลี้ยงหมูเพื่อกระตุ้นให้หมูอยากอาหาร เร่งการเจริญเติบโตของหมู ช่วยสลายไขมันและทำให้กล้ามเนื้อขยายใหญ่ขึ้น ทำให้หมูมีปริมาณเนื้อแดงเพิ่มมากขึ้น ทำให้ได้ราคาดีกว่าหมูที่มีชั้นไขมันหนา การบริโภคเนื้อหมูที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่ อาจทำให้เกิดอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย วิงเวียนศีรษะ บางรายมีอาการเป็นลม คลื่นไส้ อาเจียนและมีอาการทางจิตประสาท เป็นอันตรายมากสำหรับหญิงมีครรภ์และผู้ที่เป็นโรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูงและโรคเบาหวาน

อันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนในอาหารเหล่านี้ ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภคในระดับต่างกัน อาจทำให้เกิดอาการเจ็บป่วยเล็กน้อยไม่รุนแรงหายได้เองโดยไม่ต้องพบแพทย์หรือ

ต้องเข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาล รวมทั้งอาจจะรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้และอาจเกิดปัญหาสารพิษเรื้อรังสะสมที่มีผลต่อร่างกายในระยะยาว ก่อให้เกิดมะเร็งในอวัยวะต่างๆ ของร่างกาย นอกจากนี้ผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภคแล้ว ปัญหาด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในตลาดสด ยังมีผลต่อผู้ประกอบการตลาดและผู้จำหน่ายสินค้าทั้งในด้านชื่อเสียงของสินค้าและผลกำไรจากการประกอบการค้า ซึ่งทำให้เกิดความสูญเสียทางเศรษฐกิจอีกด้วย ดังนั้นผู้ประกอบการตลาดและผู้จำหน่ายสินค้าควรคำนึงถึงการคัดเลือกสินค้าประเภทอาหารที่นำมาจำหน่ายในตลาดสด ควรมีการจัดการให้อาหารมีความสะอาด ปลอดภัย ซึ่งมีความสำคัญต่อการควบคุมป้องกันอันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนในอาหาร ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารสกปรก (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2549) ได้แก่

1. การควบคุมและจัดการปัจจัยด้านตัวอาหารที่นำมาจำหน่าย อาหารสดควรคัดเลือกอาหารที่แน่ใจว่าสะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ เช่น ผักและผลไม้ควรมีสภาพสดใหม่ สะอาด มีกระบวนการผลิตที่เหมาะสมถูกต้องตามหลักวิชาการเกษตร ไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีร่องรอยช้ำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีผิดปกติจากธรรมชาติและไม่มีคราบสีขาวของสารเคมีหรือยาฆ่าแมลงตกค้างอยู่ เนื้อสัตว์ประเภท เนื้อหมู เนื้อวัวและเนื้อควายที่นำมาจำหน่ายควรชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ มีความสด สะอาด โดยเนื้อหมูควรมีสีชมพูอ่อนตามธรรมชาติ ไม่มีสีแดงและไขมันน้อยเกินไป ไขมันมีสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด ไม่มีตุ่ม ไม่มีเม็ดสีขาวตัวอ่อนของพยาธิตัวเล็ก เนื้อวัวและเนื้อควายควรมีสีแดงตามธรรมชาติ ไขมันมีสีเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือมีสีเขียว ไม่ขี้เลื่อย ไม่มีเม็ดสีขาวตัวอ่อนของพยาธิตัวเล็ก เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์ปีก ไม่นำเปลือกและไก่ที่มีอาการผิดปกติ เช่น ซึมหงอย ขนฟู บริเวณหน้า หงอนหรือเหนียงบวมและมีสีคล้ำ มีน้ำมูก หรืออุจจาระไหล หรือไก่ที่ป่วยตายมาชำแหละ เพราะเสี่ยงต่อโรคไข้หวัดนกทั้งผู้จำหน่ายและผู้บริโภค ส่วนอาหารทะเลและสัตว์น้ำควรคัดเลือกที่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า

อาหารแห้ง เช่น ถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่างๆ ต้องคัดเลือกที่แห้งสะอาด เปลือกแห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่ลึบ ไม่ฝ่อไม่แตกหัก ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อราหรือมีสีเข้มผิดปกติหรือมีสีดำ เนื้อสัตว์แห้งชนิดต่างๆ ต้องไม่มีสีหรือกลิ่นที่ผิดปกติจากธรรมชาติ เช่น สีแดงเข้มมาก อาจเนื่องมาจากการใช้สีข้อมเพื่อปกปิดความด้อยคุณภาพของอาหารหรือใส่สารเคมีที่ทำให้เก็บไว้ได้นาน การเก็บอาหารแห้งที่ถูกต้อง ควรนำไปตากแดดให้แห้งสนิทแล้วจึงเก็บในภาชนะที่แห้งสะอาด มีฝาปิดและไม่อับชื้นหรือแขวนไว้ในที่โปร่งสะอาดมีอากาศถ่ายเทสะดวก และลมโกรกดี เพื่อไม่ให้เกิดการเน่าเสียหรือเป็นเชื้อรา โดยเฉพาะเชื้อราอะฟลาทอกซินซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค (สุมณฑา วัฒนสินธุ์, 2543)

ส่วนอาหารประเภทปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในตลาดสด ต้องปรุงประกอบ จากวัตถุดิบที่มีคุณภาพและล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงอย่างถูกวิธีตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิดมิดชิดป้องกันเชื้อโรคและสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ควรอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง เป็นการรักษาคุณภาพอาหารให้สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภค นอกจากนี้อาหารทุกประเภทจะต้องไม่มีการเจือปนสารเคมีที่เป็นอันตรายลงในอาหาร ควรมีการ ตรวจสอบสารปนเปื้อนที่สำคัญในตัวอย่างอาหารที่จำหน่าย เช่น สารฟอรัมาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมูและขาหมูแผลง โดยจะต้องมีป้ายรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของหน่วยงานภาครัฐแสดงให้ผู้บริโภคทราบ

2. การควบคุมจัดการปัจจัยด้านบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุง ประกอบอาหารหรือเรียกว่าผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ หรือเป็นพาหะ นำโรคติดต่อ ตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละครั้ง ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล อย่างสม่ำเสมอ โดยรักษาความสะอาดของร่างกายด้วยการอาบน้ำอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง สระผม อย่างน้อยอาทิตย์ละ 2 ครั้ง ดูแลความสะอาดของมือและเล็บ ซึ่งเป็นอวัยวะที่จับต้องสิ่งของต่าง ๆ ที่อาจเปราะเปื้อนสิ่งสกปรกได้ง่าย ดังนั้นหลังจากจับต้องสิ่งสกปรกหรือเวลาออกจากห้องน้ำ ห้องส้วมต้องล้างมือและฟอกสบู่ให้สะอาด แล้วเช็ดมือด้วยกระดาษหรือผ้าเช็ดมือที่สะอาดทุกครั้ง จึงจับต้องอาหารได้ หากมีบาดแผลที่บริเวณมือจะต้องทำการรักษาและปิดแผลให้เรียบร้อยด้วย ผ้าปิดแผลที่สะอาด ส่วนเล็บมือซึ่งเป็นที่รวมของสิ่งสกปรกต้องตัดให้สั้นและหมั่นล้างเพื่อรักษา ให้สะอาดอยู่เสมอ ไม่ควรสวมเครื่องประดับต่างๆ ขณะปฏิบัติงาน เช่น แหวน ตุ้มหู สร้อยคอ สร้อยข้อมือ นาฬิกาและสายสิญจน์ เป็นต้น เพราะนอกจากจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคแล้ว เครื่องประดับเหล่านั้นอาจจะหลุดตกใส่อาหารและทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ นอกจากนี้การ แต่งกายในขณะปรุงประกอบหรือจำหน่ายอาหารควรสวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุม ผมที่สะอาดอยู่เสมอและควรมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยอาจจะได้รับการอบรมจากเจ้าหน้าที่ สาธารณสุขหรือศึกษาด้วยตนเองจากหนังสือคู่มือด้านสุขาภิบาลอาหาร(นัยนา ไร่เทียมวงศ์, 2547)

3. การควบคุมและจัดการปัจจัยด้านสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบกิจการตลาดสด ควรมีการจัดการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของตลาด (สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม, 2544) ได้แก่ ตัวอาคาร ตลาดควรสร้างด้วยวัสดุถาวร มั่นคง แข็งแรงและปลอดภัย พื้นตลาดเป็นวัสดุแข็งแรง เรียบและ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีตเรียบและกระเบื้อง เป็นต้น พื้นไม้ซากรุดเป็นหลุมเป็นบ่อหรือ มีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก ทำให้ทำความสะอาดได้ยาก อาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงนำโรคได้ หลังคาควรมีความสูงเหมาะสมกับการระบายอากาศได้อย่างเพียงพอไม่เกิด กลิ่นเหม็นอับ แสงสว่างในอาคารตลาดมีเพียงพอทำให้มองเห็นความสกปรกที่ปนเปื้อนในอาหาร

และบริเวณแผงจำหน่ายสินค้าได้ง่าย แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุถาวร เรียบและมีความลาดเอียง เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขังอยู่บนแผง เป็นวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีตขัดมัน กระเบื้องเคลือบผิวเรียบ เป็นต้นและสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันความสกปรกจากพื้น กระเด็นขึ้นมาปนเปื้อนสินค้าบนแผง มีการจัดวางผังการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน แยกเป็นประเภทอาหารสดชนิดต่างๆ อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จที่สามารถบริโภคได้ทันทีและประเภทสินค้าที่ไม่ใช่อาหาร การจัดวางสินค้าเป็นหมวดหมู่เพื่อสะดวกในการดูแลความสะอาด ป้องกันไม่ให้เชื้อโรคจากสินค้าประเภทอาหารสดและสินค้าประเภทที่ไม่ใช่อาหารมาปนเปื้อนสินค้าอาหาร โดยเฉพาะอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ภายในตลาดควรมีรางระบายน้ำที่ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียงเพียงพอให้น้ำได้สะดวก โดยรางระบายน้ำภายในอาคารตลาดต้องเป็นแบบเปิด เพื่อสะดวกในการทำทำความสะอาดและตรวจสอบว่ามีขยะหรือเศษอาหารตกลงไปในรางระบายน้ำ ซึ่งอาจเกิดการเน่าเหม็น เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์และแมลงนำโรค ส่วนรางระบายน้ำรอบตลาดมีตะแกรงปิดสามารถเปิดทำความสะอาดได้ง่าย มีการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยไว้ในถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดและนำไปกำจัดอย่างถูกวิธี รวมทั้งจัดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณต่างๆ ในตลาด ทำความสะอาดบริเวณแผงจำหน่ายสินค้า ตลอดจนการทำทำความสะอาดรางระบายน้ำให้ปราศจากมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล นอกจากนี้ต้องล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล โดยใช้ น้ำยาฆ่าเชื้อโรค กวาดหยากไย่ ผ่นละอองและคราบสกปรกต่างๆ อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง รวมทั้งมีการจัดสถานที่ให้เป็นระเบียบ เรียบร้อยสะดวกต่อการทำกิจกรรมต่างๆ

4. การควบคุมและจัดการปัจจัยด้านภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารที่จำหน่ายในตลาดสด ภาชนะอุปกรณ์ต้องไม่ทำจากวัสดุที่เป็นพิษ มีความแข็งแรงทนทานไม่ชำรุดสึกหรอหรือแตก กะเทาะและเป็นสนิมง่าย ทนต่อการกัดกร่อนของอาหารที่มีรสเปรี้ยวหรือเค็มจัด มีรูปแบบที่ทำความสะอาดง่ายและมีความปลอดภัยในการนำไปใช้ มีผิวเรียบ ไม่มีร่อง ซอกมุม ปากแฉก ก้นไม่ลึกจนเกินไป โดยภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้ใส่อาหาร ได้แก่ ภาชนะแก้วซึ่งใช้ได้กับอาหารทุกประเภท โดยเฉพาะอาหารที่มีรสเปรี้ยวจัดและเค็มจัด เช่น อาหารหมักดอง น้ำส้มสายชูและน้ำปลา เป็นต้น ควรเป็นแบบเรียบไม่ตกแต่งสี ไม่มีซอกมุมที่ทำความสะอาดยาก ถ้าเป็นแก้วน้ำควรเป็นประเภทปากไม่แฉกและก้นไม่ลึก ภาชนะกระเบื้องเคลือบใช้ได้กับอาหารทุกประเภท ควรเป็นกระเบื้องเคลือบสีขาวหรือมีการตกแต่งสีวาดลายได้น้ำยาเคลือบ ภาชนะเหล็กไร้สนิมและภาชนะอลูมิเนียมใช้ได้กับอาหารเกือบทุกชนิด ยกเว้นอาหารที่มีรสเปรี้ยว เพราะจะทำให้เกิดคราบสีดำซึ่งขัดล้างออกยาก ควรเป็นแบบเรียบ ไม่มีร่องหรือตะเข็บที่ทำความสะอาดยาก ส่วนภาชนะพลาสติกประเภทเมลามีนไม่เหมาะที่จะใช้กับอาหารที่มีรสเปรี้ยวจัด เค็มจัด อาหารที่มีไขมันมาก

และอาหารที่ร้อนจัด ภาชนะประเภทไม้ ได้แก่ เขียง ตะเกียบ ควรเลือกใช้ไม้ที่ไม่ทาสี เป็นไม้เนื้อแข็งหรือแก่นไม้ ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง อยู่ในสภาพดีไม่อับชื้นจนเกิดราขึ้นได้ ใช้ได้กับอาหารทุกประเภท เขียงต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบกับอาหารสุกและมีฝาชีครอบระหว่างที่ไม่ใช้งาน นอกจากนี้ควรใช้ภาชนะอย่างถูกวิธี เช่น ไม้ใช้ถุงพลาสติกเย็นใส่ของร้อน ไม้วางซ้อน ตะเกียบหรือทัพพีบนพื้นโต๊ะ ให้วางบนจานรอง ไม้ที่นำมาห่ออาหาร เช่น ไม้บับ ไม้ตอง ต้องสดใหม่และล้างทำความสะอาดก่อนใช้ห่ออาหาร ห้ามใช้ถุงกระดาษที่มีหมึกพิมพ์บรรจุอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารทอด ภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวทิ้ง เช่น ถ้วยโฟมบรรจุอาหาร หลอดดูด ถุงพลาสติกและจานกระดาษ เมื่อใช้แล้วไม่ควรนำกลับมาใช้อีก ก่อนนำภาชนะอุปกรณ์ไปใช้ควรตรวจสอบสภาพความสะอาด รวมทั้งระหว่างการใช้ภาชนะอุปกรณ์ให้หลีกเลี่ยงการจับต้องส่วนของภาชนะอุปกรณ์ที่จะสัมผัสอาหาร นอกจากนี้การล้างภาชนะหลังจากใช้งานแล้วและการเก็บอย่างถูกวิธีมีส่วนช่วยให้อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยในการบริโภค

5. การควบคุมและจัดการปัจจัยด้านสัตว์และแมลงนำโรค ที่สำคัญได้แก่ หนู แมลงสาบ และแมลงวัน ซึ่งเป็นพาหะนำโรคมารูคน โดยที่เชื้อโรคจะติดมากับลำตัว ขน ปีก หรือปะปนมากับน้ำลาย ปัสสาวะ อุจจาระของสัตว์และแมลงดังกล่าว เมื่อไปไต่ตอมอาหารจะทำให้อาหารปนเปื้อนเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้ ดังนั้นควรมีแนวทางและวิธีการในการควบคุมกำจัดที่เหมาะสมเพื่อป้องกันไม่ให้สัมผัสอาหารได้ การควบคุมสัตว์และแมลงนำโรคให้ได้ผลควรดำเนินการสำรวจหาแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งที่อยู่อาศัย เพื่อหามาตรการที่เหมาะสมทั้งการปรับปรุงสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เช่น การกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลภายในตลาดอย่างสม่ำเสมอ ถึงขยะควรมีฝาปิดให้มิดชิดไม่รั่วซึม ทำลายแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์แมลงนำโรค เป็นต้น การใช้สารเคมีฆ่าแมลงและตัวอ่อนของแมลง รวมทั้งการใช้กลวิธีทางกายภาพ เช่น การใช้กับดักหนูและแมลงสาบหรือกาวดักแมลงวัน ประตูและหน้าต่างห้องจำหน่ายเนื้อสัตว์มีตระแกรงหรือมุ้งลวดไว้เพื่อไม่ให้แมลงวันเข้า เป็นต้น

นอกจากการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารสกปรกแล้ว ผู้บริโภคควรมีหลักในการเลือกซื้ออาหารเพื่อช่วยในการตัดสินใจจะทำให้ได้อาหารมีคุณภาพดี มีคุณภาพประโยชน์ต่อร่างกาย การพิจารณาในการเลือกซื้ออาหารประเภทต่างๆ ควรคำนึงถึงประโยชน์ที่ได้รับ ต้องเป็นอาหารที่สดใหม่ มีความปลอดภัยและควรเลือกซื้ออาหารตามฤดูกาล ซึ่งจะส่งผลให้อาหารที่มีคุณภาพดี ราคาเหมาะสมและหาซื้อได้สะดวก นอกจากนี้ควรเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายในช่วงอายุต่าง ๆ ของผู้บริโภค จึงจะทำให้มีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง มีภูมิต้านทานสูงและดำรงชีวิตได้อย่างปกติสุข

ความพึงพอใจของผู้บริโภค

ความพึงพอใจ ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 (2546) หมายถึง พอใจ ชอบใจ นอกจากนี้ เกษม พิพัฒน์เสรีธรรม (2552) ได้ให้ความหมายของคำว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกและอารมณ์ของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่อยู่รอบตัว ซึ่งความรู้สึกพอใจจะเกิดขึ้นต่อเมื่อบุคคลนั้นได้รับในสิ่งที่ตนเองต้องการหรือได้รับความสำเร็จตามความมุ่งหมายหรือเป็นไปตามเป้าหมายที่ตนเองต้องการ

ความพึงพอใจของผู้บริโภค เป็นความรู้สึกหลังการซื้อของบุคคลหรือผู้บริโภค ซึ่งเป็นผลมาจากการเปรียบเทียบระหว่างการรับรู้ต่อการปฏิบัติงานของผู้ให้บริการหรือประสิทธิภาพของสินค้า กับการให้บริการที่ผู้บริโภครอคาดหวัง โดยถ้าผลที่ได้รับจากสินค้าหรือบริการ สูงกว่าความคาดหวังที่ผู้บริโภครอคาดหวัง ทำให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจและประทับใจ (Philip Kotler ,1999)

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าความพึงพอใจ เป็นความรู้สึกที่ดีของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งความรู้สึกพึงพอใจจะเกิดขึ้นต่อเมื่อบุคคลนั้นได้รับในสิ่งที่ตนเองต้องการและเป็นไปตามที่คาดหวัง ซึ่งระดับความพึงพอใจจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับปัจจัยหรือองค์ประกอบที่ต่างกัน แนวทางการวัดความพึงพอใจของผู้บริโภคอาจจะกระทำได้หลายวิธี(วิทวัส รุ่งเรืองผล, 2546) โดยมีขั้นตอนตั้งแต่การกำหนดวัตถุประสงค์ในการวัดความพึงพอใจ หากต้องการทราบถึงความพึงพอใจในสถานการณ์ปัจจุบัน เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการตัดสินใจในประเด็นใดประเด็นหนึ่งโดยเฉพาะ ไม่จำเป็นต้องวางกรอบการวัดอย่างต่อเนื่อง แต่ถ้ามีแผนงานที่จะพัฒนาเป็นดัชนีความพึงพอใจ เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้บริโภคในแต่ละปีหรือเปรียบเทียบระหว่างเป้าหมาย ควรมีการวางกรอบและเกณฑ์การวัดให้เกิดการเปรียบเทียบกันได้อย่างเป็นธรรม แล้วจึงกำหนดปัจจัยที่จะใช้วัดความพึงพอใจ โดยกำหนดว่าจะใช้ปัจจัยใดบ้างมาเป็นตัวชี้วัดคะแนนความพึงพอใจ ควรทำการทดสอบปัจจัยดังกล่าวก่อนนำมาทำการประเมินจริงเพื่อให้แน่ใจว่าปัจจัยที่กำหนดไม่ซ้ำซ้อนกันเกินไปหรือขาดปัจจัยที่สำคัญบางตัว

การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้วัดความพึงพอใจ อาจจะมีการคลาดเคลื่อนเกิดขึ้นได้ ถ้าบุคคลเป้าหมายแสดงความคิดเห็นไม่ตรงกับความรู้สึกที่แท้จริง ดังนั้นการใช้มาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Likert scale) เป็นการวัดแบบหนึ่งที่สามารถใช้กับสถานการณ์ได้อย่างกว้างขวาง ด้วยการให้คะแนนความพึงพอใจแต่ละปัจจัยจากคะแนน 1 ถึง 5 โดย 5 คือ พึงพอใจมากที่สุด 4 คือ พึงพอใจมาก 3 คือ พึงพอใจปานกลาง 2 คือ พึงพอใจน้อยและ 1 คือ พึงพอใจน้อยที่สุด นอกจากนี้ยังมีการใช้มาตราส่วนประมาณค่าแบบ 1 ถึง 3 โดย 3 คือ พึงพอใจมาก 2 คือ พึงพอใจปานกลาง 1 คือ พึงพอใจน้อย แต่ปัญหาของการเลือกใช้มาตราส่วนประมาณค่าแบบ 1 ถึง 3 นั้น ถ้าผู้ประเมินให้คะแนนแบบเป็นกลางอยู่ในช่วง 2 เกินร้อยละ 70 ค่าเฉลี่ยของแต่ละ

ปัจจัยจะไม่มี ความแตกต่างกันมาก แต่ถ้าใช้มาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ช่วงห่างของคะแนน 5 ระดับ เพียงพอในการแสดงค่าความพึงพอใจที่แตกต่างกันได้และไม่ทำให้คะแนนสูงหรือต่ำเกินไปที่จะมีผลต่อค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ หลังจากนั้นจึงกำหนดวิธีการวัดความพึงพอใจ รวมถึงการกำหนดขนาดของตัวอย่าง ซึ่งวิธีวัดความพึงพอใจของผู้บริโภคสามารถทำได้หลายวิธี ทั้งการใช้แบบสอบถาม ซึ่งสามารถทำได้ในลักษณะกำหนดคำตอบแบบให้เลือกตอบหรือตอบคำถามอิสระ ส่วนการสัมภาษณ์เป็นวิธีการวัดความพึงพอใจทางตรง ต้องอาศัยเทคนิคและวิธีการที่ดีจึงจะได้ข้อมูลที่แท้จริง ส่วนการสังเกตเป็นวิธีวัดความพึงพอใจโดยการสังเกตจากพฤติกรรมของบุคคลเป้าหมาย การแสดงออกทางการพูด กิริยาท่าทาง ซึ่งวิธีนี้ต้องอาศัยการสังเกตอย่างจริงจังและมีระเบียบแบบแผน (ยูทท ไกรวรรณ, 2545)

การวัดความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการซื้อสินค้าจากตลาดสด มีความสำคัญต่อความสำเร็จในการพัฒนาตลาดสดตามโครงการตลาดสดนำซื้อ ซึ่งมีเกณฑ์มาตรฐานทั้งด้านการจัดการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ให้ตลาดสดเป็นสถานที่ที่สะอาด เป็นระเบียบ ผู้จำหน่ายสินค้ามีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและการอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับระบบการจราจร ด้านความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในตลาดสด มีการสุ่มตรวจสอบเนื้อที่เป็นอันตรายทุก 3 เดือน และมีการคุ้มครองผู้บริโภค โดยจัดสถานที่ให้บริการความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องอาหารปลอดภัย และโภชนาการ รวมทั้งความเป็นธรรมของราคาสินค้าที่จำหน่ายในตลาดสด นอกจากนี้การสร้าง ความพึงพอใจสำหรับผู้บริโภคต่อการใช้บริการตลาดสดนำซื้อ นั้น พงศ์สุรางค์ เสนีย์วงศ์ ณ อยุธยา และคณะ (2546) ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า ตลาดสดนำซื้อควรมีสภาพสิ่งแวดล้อมของตลาดสด สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย ตัวตลาดต้องมีสภาพที่ไม่อับมีคืดทึบ พื้นตลาดไม่มีขยะมูลฝอยและไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ รวมทั้งไม่มีสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรคก่อความรำคาญ ส่วนบุญนาค แพงชาติและคณะ (2545) ได้ให้ข้อเสนอแนะถึงปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อการใช้บริการตลาดสดนำซื้อ คือ การเดินทางมาซื้อสินค้าและที่จอดรถสะดวก สถานที่สะอาด บรรยากาศดี สินค้าที่จำหน่ายมีคุณภาพดี ราคาถูกกว่าที่อื่นและมีการติดป้ายบอกราคาสินค้า มีการจัดแบ่งสินค้าเป็นหมวดหมู่อย่างเป็นระเบียบ ผู้จำหน่ายสินค้าแต่งกายสะอาดและให้บริการดี นอกจากนี้ วิไลรัตน์ เสียมภักดี (2544) ได้สรุปถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าในตลาดสด คือ ผู้ใช้บริการให้ความสำคัญกับคุณภาพ ความสดและสะอาดของสินค้า และปัจจัยทางด้านความสะดวกในการเดินทาง มีที่จอดรถเพียงพอ สะดวกและปลอดภัย

ดังนั้นปัจจัยที่จะทำให้ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อการซื้อสินค้าจากตลาดสดนำซื้อ จึงมีความเกี่ยวข้องทั้งการบริการของตลาดสดในด้านความสะดวก เป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่ ผู้บริโภคสามารถมองเห็นสินค้าชัดเจนไม่มีคืดทึบ การจัดจำหน่ายสินค้าถูกสุขลักษณะ สินค้าที่

จำหน่ายในตลาดสดมีคุณภาพ มีความปลอดภัยและราคาเป็นธรรมไม่เอาเปรียบผู้บริโภค ผู้จำหน่ายสินค้ามีการปฏิบัติตัวตามหลักการสุภาพโภชนาการและให้บริการที่ดี และด้านการคุ้มครองผู้บริโภค เกี่ยวกับการแสดงราคาสินค้าแก่ผู้บริโภค การไม่เอาเปรียบผู้บริโภค ราคาสินค้ามีความเหมาะสม และเป็นธรรม รวมทั้งด้านการให้บริการที่ดีต่อผู้บริโภคของผู้จำหน่ายสินค้า

นอกจากปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับตลาดสดแล้ว ยังมีปัจจัยอื่นที่ส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมและความพึงพอใจในการบริโภคสินค้า (ฉัตรยาพร เสมอใจ, 2550) ได้แก่ ปัจจัยทางวัฒนธรรม เป็นปัจจัยที่ก่อให้เกิดค่านิยม การรับรู้ความอยากได้ไปจนถึงพฤติกรรมของบุคคล โดยครอบครัวเป็นจุดเริ่มต้นของการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภค เมื่อบุคคลออกไปสู่ชุมชนและสังคม ที่ให้การยอมรับ จะเป็นพฤติกรรมที่ปฏิบัติสืบต่อมา (ประหยัด สายวิเชียร, 2547) ปัจจัยทางสังคม เป็นปัจจัยที่ส่งอิทธิพลต่อกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค คือ กลุ่มอ้างอิงที่เป็นกลุ่มบุคคลซึ่งผู้บริโภคนั้นยึดถือเป็นแบบอย่างในการบริโภค เช่น ครอบครัว เพื่อนหรือคนที่มีชื่อเสียงในสังคม เป็นต้น ปัจจัยส่วนบุคคล ซึ่งจะส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภคมีหลายด้าน ที่สำคัญได้แก่ ด้านอายุ โดยพฤติกรรมและความพึงพอใจในการบริโภคของบุคคลย่อมแปรเปลี่ยนไปตามระยะเวลาที่ยังมีชีวิตอยู่ ขณะอยู่ในวัยทารกหรือวัยเด็ก พ่อแม่จะเป็นผู้ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์มาให้บริโภคเกือบทั้งหมด เมื่ออยู่ในวัยรุ่นบุคคลจะตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองในบางอย่าง เมื่อเข้าสู่ผู้ใหญ่มีรายได้เป็นของตนเอง อำนาจในการตัดสินใจซื้อจะมีมากที่สุด ต่อเมื่อเข้าสู่วัยชรา ความคิดเห็นจากบุคคลอื่นๆ เช่น ญาติพี่น้องหรือบุตรหลาน จะกลับเข้ามาอิทธิพลต่อพฤติกรรมและความพึงพอใจอีก ด้านวัฏจักรชีวิตครอบครัว ซึ่งเป็นรอบแห่งชีวิตครอบครัว นับตั้งแต่การเริ่มต้นชีวิตครอบครัวถึงการสิ้นสุดชีวิตครอบครัว โดยแต่ละช่วงของวัฏจักรชีวิตครอบครัวของผู้บริโภค จะมีพฤติกรรมและความพึงพอใจในการบริโภคที่แตกต่างกันออกไป ด้านอาชีพของบุคคลซึ่งจะมีลักษณะเฉพาะบางประการที่ทำให้ต้องบริโภคสินค้าที่แตกต่างไปจากผู้ประกอบอาชีพอื่นๆ เช่น พนักงานในโรงงานไม่มีเวลาในการประกอบอาหาร ต้องซื้ออาหารสำเร็จรูปมาบริโภค เป็นต้น ด้านรายได้ส่วนบุคคลของผู้บริโภค ซึ่งจะมอิทธิพลต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อและด้านรูปแบบการดำเนินชีวิต พฤติกรรมการใช้ชีวิต ใช้เงินและใช้เวลาของบุคคลซึ่งแสดงออกมาให้ปรากฏนั้นมีผลต่อพฤติกรรมและความพึงพอใจในการบริโภค นอกจากนี้ปัจจัยทางจิตวิทยา ได้แก่ การมุ่งใจ การรับรู้ การเรียนรู้ ความเชื่อและทัศนคติ มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมและความพึงพอใจในการบริโภค รวมทั้งอิทธิพลของการโฆษณาสินค้าตามสื่อต่างๆ ที่ทำให้ผู้บริโภคคล้อยตามได้ง่ายและการบริโภคสินค้าตามประสบการณ์ความเคยชินที่มีมานาน ล้วนเป็นปัจจัยร่วมที่จะสามารถส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมและความพึงพอใจของผู้บริโภคได้เช่นกัน

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จรรยา อินทรรัศมี (2549) ได้ศึกษา การปรับปรุงและพัฒนาตลาดประเภทที่ 1 โดยการมีส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์เพื่อ เปรียบเทียบความพึงพอใจของประชาชนผู้ใช้บริการตลาดและประเมินผลการตรวจทางด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมทั้งทางด้านกายภาพและชีวภาพ ศึกษาในกลุ่มตัวอย่างตลาดประเภทที่ 1 ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น จำนวน 4 แห่ง โดยทำการสัมภาษณ์ประชาชนผู้ใช้บริการตลาด จำนวน 161 คน สํารวจด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมตลาดตามแบบประเมินมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อของกรมอนามัย ทั้งก่อนและหลังการดำเนินการ จัดประชุมเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบกิจการตลาดและผู้จำหน่ายสินค้าในตลาด จำนวน 85 คน เพื่อค้นหาปัญหาและกำหนดแนวทางการแก้ปัญหา แล้วดำเนินการพัฒนาปรับปรุงตลาดโดยใช้ระยะเวลา 4 เดือน หลังดำเนินการจัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เสนอผลการดำเนินงานที่ผ่านมา ผลการศึกษาพบว่า การดำเนินการตามขั้นตอนโดยใช้การมีส่วนร่วมตั้งแต่การร่วมหาปัญหา กำหนดแนวทางการแก้ไขปรับปรุงและใช้การสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บริการตลาดเป็นผู้ประเมิน ทำให้ตลาดทั้ง 4 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม จำนวน 10 ข้อ เมื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจ มีความแตกต่างกันก่อนและหลังดำเนินการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในเรื่องการควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค การจัดบริการห้องส้วมในตลาด การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ การมีป้ายแสดงรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยและการติดป้ายราคาสินค้า

จารุวรรณ ทับเที่ยง (2547) ได้ศึกษา ความพึงพอใจของเจ้าของตลาด เจ้าหน้าที่และประชาชนต่อโครงการตลาดสดน่าซื้อในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1-12 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของเจ้าของตลาด เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการและประชาชนต่อโครงการตลาดสดน่าซื้อในระดับเขต เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย เจ้าของตลาดที่ได้มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ จำนวน 90 คน เจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่รับผิดชอบโครงการตลาดสดน่าซื้อในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จำนวน 115 คน ประชาชนที่มาใช้บริการตลาดสดน่าซื้อ จำนวน 2,268 คน ผลการศึกษาพบว่า ระดับความพึงพอใจของเจ้าของตลาดต่อขั้นตอนการให้บริการของผู้ปฏิบัติงานที่รับผิดชอบโครงการตลาดสดน่าซื้อและต่อสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก คือ ร้อยละ 73.1 ระดับความพึงพอใจของผู้ปฏิบัติงานที่รับผิดชอบโครงการตลาดสดน่าซื้อต่อสิ่งอำนวยความสะดวกในการดำเนินงานในภาพรวมอยู่ในระดับมาก คือ ร้อยละ 71.5 ระดับความพึงพอใจของประชาชนต่อการให้บริการของตลาดและผู้ขายของในตลาด อยู่ในระดับมาก คือ ร้อยละ 65.3 ส่วนบริการที่ควรปรับปรุง คือ ห้องส้วม การจราจรเข้า-ออกในตลาด สถานที่จอดรถ การปฏิบัติตัวของผู้ขายของและการประชาสัมพันธ์ตลาดสดน่าซื้อ

พงศ์สุรางค์ เสนีย์วงศ์ ณ อยุธยา และคณะ (2546) ได้ศึกษา ความพึงพอใจของประชาชนผู้รับบริการตลาดสดนำซื้อและการมีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดสดนำซื้อ มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความพึงพอใจของประชาชนผู้รับบริการตลาดสดนำซื้อและศึกษาการมีส่วนร่วมของผู้ขายของในตลาดและประชาชนในการพัฒนาตลาดสดนำซื้อ เก็บข้อมูลโดยวิธีการสัมภาษณ์และสังเกต ในลักษณะเชิงปริมาณ ประชากรที่ใช้ในการประเมินมี 3 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้รับผิดชอบโครงการตลาดสดนำซื้อจำนวน 50 คน กลุ่มผู้ขายของในตลาดสดนำซื้อจำนวน 57 คน และกลุ่มผู้มาซื้อของในตลาดสดนำซื้อจำนวน 420 คน ผลการศึกษาพบว่า ผู้รับผิดชอบโครงการตลาดสดนำซื้อส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อกิจกรรมของโครงการ ส่วนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดสดนำซื้อ ผู้ขายของมีส่วนร่วมในการพัฒนา ร้อยละ 77.2 ส่วนใหญ่จะคัดเลือกอาหารและสินค้ามาขาย ร้อยละ 29.8 ผู้ขายของรู้จักสารเร่งเนื้อแดงมากที่สุด ร้อยละ 70.2 แพงขายอาหารเคยถูกคุมตรวจสารปนเปื้อนภายใน 3 เดือนร้อยละ 61.5 ด้านประชาชนผู้มาซื้อของในตลาดสด นำซื้อ เคยได้ยินคำว่า “ตลาดสด นำซื้อ” ร้อยละ 58.1 รู้สึกมั่นใจยิ่งขึ้นในการมาซื้อของ ร้อยละ 29 ในภาพรวมด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในตลาดพบว่าประชาชนไม่พึงพอใจ ส่วนการรับรู้ของประชาชนในด้านความปลอดภัยของอาหาร ร้อยละ 24.8 รับรู้ข้อมูลด้านการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค

บุญนาถ แพงชาติ และคณะ (2545) ได้ศึกษาเรื่อง สถานการณ์ตลาดสดนำซื้อและความคิดเห็นของผู้ใช้บริการตลาดสด จังหวัดสกลนคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ ประเมินสภาพตลาดสดในจังหวัดสกลนครด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมและเพื่อทราบความคิดเห็นของผู้ใช้บริการตลาดสดต่อโครงการตลาดสดนำซื้อ จังหวัดสกลนคร เก็บข้อมูลจากตลาดสด จำนวน 26 แห่ง สุ่มตัวอย่างผู้ใช้บริการตลาดสดทุกแห่ง จำนวน 390 คน โดยใช้แบบประเมินด้านการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ตลาดสำหรับตลาดประเภทที่ 1 และแบบสอบถามแสดงความคิดเห็น ผลการศึกษาพบว่า สุขลักษณะทั่วไปของตลาดผ่านเกณฑ์การประเมินในข้อโครงสร้าง ร้อยละ 100 การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ผ่านเกณฑ์การประเมินในข้อมีการบำรุงโครงสร้างได้ดี ร้อยละ 92.3 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด ผ่านเกณฑ์การประเมินในหัวข้อผู้ขายและผู้ช่วยขายของมีสุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรค ร้อยละ 73.1 มีจำนวนตลาดที่ผ่านเกณฑ์การประเมินทั้งสิ้น ร้อยละ 23.1 ส่วนความคิดเห็นของผู้ใช้บริการตลาดสดพบว่า ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกใช้บริการตลาดสด คือ เดินทางสะดวกใกล้บ้าน สถานที่สะอาด บรรยากาศดีและผู้ขายของให้บริการดีตามลำดับ

Abdulla M. Alhemoud (2008) ได้ศึกษา พฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคในตลาดขนาดใหญ่ของคูเวต มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้บริโภคในตลาดขนาดใหญ่ของคูเวต เก็บข้อมูลจากการใช้แบบสอบถามในกลุ่มผู้บริโภคที่ซื้อสินค้าจากตลาด

เอกชนขนาดใหญ่ในเขตโดยการสุ่มตัวอย่าง จำนวน 284 คน ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ตัดสินใจซื้อสินค้าโดยมีความพึงพอใจในด้านคุณภาพและความหลากหลายของสินค้าที่มีจำหน่ายเป็นอันดับแรก รองลงมา คือด้านความเป็นธรรมในราคาของสินค้า การบริการด้วยความเป็นมิตร รวดเร็ว และด้านความสะอาดของตลาด ตามลำดับ

Achim Spiller and others(2006) ได้ศึกษา ความพึงพอใจและความภักดีของลูกค้าที่เป็นปัจจัยความสำเร็จในการค้าปลีกอาหารอินทรีย์ มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความพึงพอใจและความภักดีของลูกค้าที่ทำให้การค้าขายอาหารอินทรีย์ประสบความสำเร็จ เก็บข้อมูลจากลูกค้าของร้านจำหน่ายอาหารอินทรีย์ที่ให้ความร่วมมือในการศึกษา จำนวน 12 แห่ง ในเมืองต่างๆ ของประเทศเยอรมันนี โดยใช้แบบสอบถามลูกค้า จำนวน 984 คน ที่ร้านค้าได้คัดเลือกจากฐานข้อมูลลูกค้าของร้านที่เป็นผู้ขายส่งและไม่ใช่ผู้แทนจำหน่าย ผลการศึกษา พบว่า ความพึงพอใจของลูกค้าเป็นสิ่งสำคัญที่ แสดงถึงการประสบความสำเร็จในการจำหน่ายสินค้า โดยมีปัจจัยหลักที่ทำให้ลูกค้ามีความพึงพอใจในการซื้อสินค้าในร้าน คือ คุณภาพ ความสดของอาหารและการให้บริการลูกค้า

Seyfang Porter and Public Market Collaborative in cooperation with USDA (2004) ได้ศึกษา การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของตลาดสาธารณะที่จำหน่ายอาหารสดในเมืองโทลิโด มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาและวิเคราะห์หาปัจจัยความสำเร็จในการจัดตั้งตลาดสาธารณะที่จำหน่ายอาหารสดในเมืองโทลิโด เก็บข้อมูลโดยการใช้แบบสอบถามสำรวจความคิดเห็นของประชาชนผู้บริโภค จำนวน 1,100 คน ที่ใช้บริการตลาดสด 33 แห่ง ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยสู่ความสำเร็จในการพัฒนาตลาดสดและเกิดความพึงพอใจต่อผู้ใช้บริการมี 3 ปัจจัย คือ 1) มีการจำหน่ายอาหารที่สดและสะอาดในตลาดสด 2) มีการจำหน่ายอาหารที่หลากหลายและมีการแข่งขันภายในของผู้ค้าในตลาดสด 3) มีการรองรับและให้ความร่วมมือนโยบายสาธารณะด้านการจัดการตลาดสด โดยดำเนินนโยบายสาธารณะเกี่ยวกับการจัดการตลาดสดที่ดี คือ การมีกิจกรรมดูแลผู้บริโภคในตลาดอย่างใกล้ชิดและต่อเนื่อง ส่งเสริมธุรกิจตลาดสดขนาดเล็กและมีการกระตุ้นการพัฒนาจากผู้บริหารท้องถิ่น

Binta Abubakar (2001) ได้ศึกษา ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการซื้อสินค้าจากร้านค้าปลีกในตลาดขนาดใหญ่ มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการซื้อสินค้าจากร้านค้าปลีกในตลาดขนาดใหญ่ของประเทศออสเตรเลีย เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามผู้บริโภคที่ซื้อสินค้าจากร้านค้าปลีกในตลาดขนาดใหญ่ที่มีจำนวนร้านค้าปลีกมากที่สุดของประเทศออสเตรเลีย จำนวน 4 แห่ง โดยการสุ่มตัวอย่าง จำนวน 800 คน ผลการศึกษาพบว่า สิ่งสำคัญที่สร้างความพึงพอใจแก่ผู้บริโภคคือ ด้านจริยธรรมในธุรกิจการค้า คุณภาพความสะอาด ปลอดภัย

ของอาหารและด้านสภาพสิ่งแวดล้อม การเดินทางสะดวกมีที่สำหรับจอดรถพอเพียง มีการบริการที่ดีและมีสินค้าให้เลือกหลากหลาย ตามลำดับ

Marija Radman and others (2002) ได้ศึกษา ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อตลาดในเมืองของประเทศ Croatia มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคมาซื้อสินค้าและความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อตลาดในเมืองของประเทศ Croatia กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาเป็นผู้บริโภคที่ใช้บริการตลาดในเมือง จำนวน 4 เมือง คือ Zagreb , Split , Rijeka และ Osijek เก็บข้อมูลจากการส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ โดยสุ่มตัวอย่างจากประชากรได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 1,000 คน มีผู้ตอบแบบสอบถามที่สมบูรณ์ จำนวน 475 คน ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 16 - 87 ปี ส่วนใหญ่ซื้อผักและผลไม้จากตลาดแห่งหนึ่งแห่งใดเป็นประจำ ปัจจัยหลักที่ทำให้ผู้บริโภคมาซื้อสินค้าจากตลาด คือ การจำหน่ายผลไม้และผักที่มีให้เลือกหลากหลาย มีคุณภาพและความสดใหม่ ด้านความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการใช้บริการตลาดในเมือง พบว่า ความพึงพอใจของผู้บริโภค มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับปัจจัยด้านคุณภาพของสินค้า การมีสินค้าให้เลือกหลากหลายและความสดของสินค้า เป็นสิ่งที่มีความสำคัญ

กรอบแนวคิด

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคสินค้าจากตลาดสดนำซื้อ ด้านการบริการของตลาดในเรื่อง ความสะอาดของตลาด แสงสว่างภายในตลาด การจัดบอร์ดให้ความรู้ด้านอาหารแก่ผู้บริโภคในตลาดและการจัดบริการที่จอดรถ ด้านการจัดการและคุณภาพสินค้าในเรื่อง ความสะอาดของแผงจำหน่ายสินค้า การจัดวางสินค้า การป้องกันแมลงวันในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ การมีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของหน่วยงานภาครัฐที่แผงจำหน่ายสินค้า การแสดงราคาสินค้า ความสดและสะอาดของอาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์และความสะอาดของอาหารแห้ง และด้านการปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายสินค้าในเรื่อง ความสะอาดของร่างกายและเครื่องแต่งกาย การสวมหมวกคลุมผม สวมผ้ากันเปื้อน และการให้บริการ