

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาการจัดการของเสียซึ่งเกิดจากการผลิตอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 320 ราย เลือกสุ่มจากจำนวนประชากรทั้งสิ้น 906 ราย นำเสนอข้อมูลของผลการศึกษาดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ระดับการศึกษา ประสบการณ์การทำงาน ประเภทของร้านอาหาร ระยะเวลาดำเนินงาน จำนวนพนักงาน และจำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ
3. ความตระหนักในปัญหาของเสีย ประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ
4. การจัดการของเสีย ประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย
5. การปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร
6. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสียร้านอาหาร

4.1 ข้อมูลทั่วไป

1. ระดับการศึกษา

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	16	5
มัธยมต้น	48	15

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
มัธยมปลาย/ปวช.	32	10
อนุปริญญา/ปวส.	28	8.75
ปริญญาตรี	164	51.25
สูงกว่าปริญญาตรี	32	10
รวม	320	100.0

จากตารางที่ 4 พบว่าผู้ประกอบการหรือผู้จัดการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 51.25 รองลงมาที่มีการศึกษาระดับมัธยมต้น และมัธยมปลาย/ปวช. กับสูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 15 และ 10 ตามลำดับ นอกนั้นมีจำนวนไม่มากที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษา และอนุปริญญา/ปวส. คิดเป็นร้อยละ 5 และ 8.75 ตามลำดับ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าตำแหน่งผู้ประกอบการหรือผู้จัดการโดยทำงานเกี่ยวกับการบริหารจัดการ นอกจากเป็นผู้มีประสบการณ์สูงแล้ว เรื่องของระดับการศึกษาก็มีส่วนทำให้เกิดความน่าเชื่อถือและทำให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงานตามมา

2. ประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับร้านอาหาร

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการด้านอาหารจำแนกตามประสบการณ์การทำงาน

ประสบการณ์การทำงาน	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 5 ปี	16	5
5 – 10 ปี	112	35
11 – 15 ปี	148	46.25
16 – 20 ปี	28	8.75
มากกว่า 20 ปี	16	5
รวม	320	100.0

จากตารางที่ 5 พบว่าผู้ประกอบการด้านอาหารแต่ละกลุ่มที่จำแนกตามประสบการณ์การทำงาน มีจำนวนซึ่งสามารถเรียงจากจำนวนมากไปหาน้อย ได้แก่ กลุ่มที่มีประสบการณ์การทำงานในช่วง 11-15 ปี, 5-10 ปี, 16 – 20 ปี และ น้อยกว่า 5 ปี กับมากกว่า 20 ปี โดยคิดเป็นร้อยละ

46.25, 35, 8.75 และ 5 ตามลำดับ เมื่อสังเกตภาพรวมจะเห็นว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับร้านอาหารไม่เกิน 15 ปี โดยเฉพาะกลุ่มตัวอย่างที่มีประสบการณ์ในช่วง 11-15 ปี มีจำนวนมากที่สุด

3. ประเภทของร้านอาหาร

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามประเภทของร้านอาหาร

ประเภทร้านอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ห้องอาหารในโรงแรม	20	6.25
ภัตตาคาร	56	17.5
สวนอาหาร	76	23.75
ร้านอาหารทั่วไป	168	52.5
รวม	320	100.0

จากตารางที่ 6 พบว่าประเภทของร้านอาหารที่มีจำนวนมากที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 52.5 รองลงมาได้แก่ สวนอาหาร คิดเป็นร้อยละ 23.75 ภัตตาคาร คิดเป็นร้อยละ 17.5 และห้องอาหารในโรงแรม คิดเป็นร้อยละ 6.25 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าในเขตเทศบาลเป็นพื้นที่ที่มีประชากรหนาแน่นกว่าพื้นที่นอกเขตเทศบาลอีกทั้งราคาที่ดินสูงกว่า จึงไม่อำนวยให้มีร้านอาหารที่ต้องอาศัยพื้นที่มาก เช่น สวนอาหาร เป็นต้น ดังนั้นร้านอาหารขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลส่วนใหญ่จึงเป็นร้านอาหารทั่วไป

4. ระยะเวลาดำเนินการ

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระยะเวลาดำเนินกิจการ

ระยะเวลาดำเนินกิจการ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 5 ปี	72	22.5
5 – 10 ปี	88	27.5
11 – 15 ปี	104	32.5
16 – 20 ปี	28	8.75
มากกว่า 20 ปี	28	8.75
รวม	320	100.0

จากตารางที่ 7 พบว่า ร้านอาหารที่มีจำนวนมากที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารที่ดำเนินกิจการมาเป็นระยะเวลา 11-15 ปี คิดเป็นร้อยละ 32.5 รองลงมาเป็นร้านอาหารที่มีจำนวนใกล้เคียงกัน ได้แก่ ร้านอาหารที่ดำเนินกิจการมาเป็นระยะเวลา 5-10 ปี และ น้อยกว่า 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 27.5 และ 22.5 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารที่มีจำนวนไม่มาก ได้แก่ ร้านอาหารที่ดำเนินกิจการมาเป็นระยะเวลานาน คือ 16 – 20 ปี และมากกว่า 20 ปี โดยคิดเป็น 8.75 และ 8.75 ตามลำดับ หากสังเกตโดยรวมจะเห็นได้ว่าส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารที่เปิดกิจการมาไม่เกิน 10 ปี ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าในช่วง 10 ปีที่ผ่านมาธุรกิจการท่องเที่ยวได้เจริญเติบโตขึ้นมาก จึงมีส่วนทำให้ธุรกิจบริการต่าง ๆ โดยเฉพาะ โรงแรม และร้านอาหารเติบโตตามไปด้วย

5. จำนวนพนักงาน

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการด้านอาหารจำแนกตามจำนวนพนักงาน

จำนวนพนักงาน	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 10 คน	200	62.5
10-20 คน	52	16.25
21-30 คน	56	17.5
31-40 คน	12	3.75
มากกว่า 40 คน	-	-
รวม	320	100.0

จากตารางที่ 8 พบว่ากลุ่มร้านอาหารที่มีจำนวนมากที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารที่มีพนักงานน้อยกว่า 10 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 62.5 รองลงมาได้แก่ ร้านอาหารที่มีพนักงาน 21-30 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 17.5 นอกนั้นเป็นร้านอาหารที่มีพนักงาน 10-20 คน และ 31-40 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 16.25 และ 3.75 ตามลำดับ จำนวนพนักงานสามารถบ่งบอกถึงขนาดของร้านอาหารและจำนวนลูกค้าได้ในระดับหนึ่ง หากสังเกตภาพรวมแล้วจะเห็นว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ เป็นร้านอาหารที่มีจำนวนพนักงานไม่เกิน 30 คน แสดงว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ไม่ได้มีขนาดใหญ่มากจนต้องจ้างพนักงานมากขึ้น อีกประการหนึ่งอาจเป็นการลดต้นทุนแรงงานด้วย

6. จำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามจำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน

จำนวนลูกค้าที่รับได้สูงสุด	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 100 คน	164	51.25
100 – 200 คน	124	38.75
201 – 300 คน	32	10
มากกว่า 300 คน	-	-
รวม	320	100.0

จากตารางที่ 9 พบว่าร้านอาหารที่มีจำนวนมากพอ ๆ กัน 2 กลุ่ม ได้แก่ ร้านอาหารที่มีลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน น้อยกว่า 100 คน และ 100 – 200 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 51.25 และ 38.75 ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ร้านอาหารที่มีลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน 201-300 คน คิดเป็นร้อยละ 10

4.2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร

จากแบบสอบถามที่ถามความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหารจากผู้ประกอบการร้านอาหาร 320 ราย ประกอบด้วยความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียและความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ สามารถแสดงรายละเอียดดังนี้

4.2.1 การจัดระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย

ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ประกอบด้วยความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียและความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะสามารถแสดงรายละเอียดแยกส่วนดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 จำนวนค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ค่าเฉลี่ยของคะแนน	จำนวน	\bar{X}	S.D.
ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย	320	7.61	1.80
ความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ	320	8.51	1.65
ความรู้เกี่ยวกับการจัดการโดยรวม	320	16.12	3.03

จากตารางที่ 10 ซึ่งแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามค่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ ตามลำดับ หากพิจารณาค่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้แยกเป็นหัวข้อย่อยสามารถอธิบายได้ดังนี้

ก. ค่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย พบว่าผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 7.61 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.80 ซึ่งมีความรู้อยู่ในระดับสูง

ข. ค่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ พบว่าผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับสูง มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 8.51 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.65

เมื่อพิจารณาโดยรวม พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 16.12 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 3.03

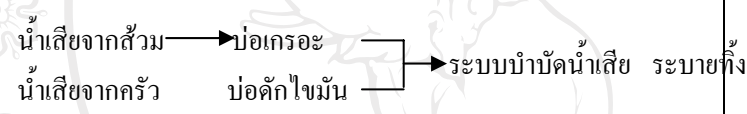
4.2.2 ความรู้โดยรวมเกี่ยวกับการจัดการของเสีย

ความรู้โดยรวมเกี่ยวกับการจัดการของเสีย ประกอบด้วยความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียและความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะสามารถแสดงรายละเอียดแยกส่วนดังตารางที่ 11

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร จำแนกตามรายข้อคำถาม

ข้อคำถามความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร	ตอบถูก	
	จำนวน	ร้อยละ
ก. การจัดการน้ำเสีย		
1. น้ำเสียจากร้านอาหารส่วนใหญ่ประกอบด้วย เศษอาหาร ไขมัน และฟอสเฟต	304	95
2. สารอินทรีย์ เช่น เศษแป้ง เศษอาหาร มีผลกระทบต่อแหล่งน้ำคือทำให้ปริมาณออกซิเจนในน้ำลดลง	294	91.88
3. ปัญหาของไขมันจากน้ำเสียร้านอาหารคือทำให้ท่อระบายน้ำอุดตัน เป็นสารที่ย่อยสลายยาก และขัดขวางการถ่ายเทออกซิเจนจากอากาศสู่น้ำ	160	50

ตารางที่ 11 (ต่อ)

ข้อคำถามความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร	ตอบถูก	
	จำนวน	ร้อยละ
4. ร้านอาหารจำเป็นต้องมีระบบบ่อดักไขมันและระบบบ่อกะเระ	132	41.25
5. การติดตั้งบ่อดักไขมันในร้านอาหารเป็นการบำบัดขั้นต้น	260	81.25
6. การบำรุงรักษาบ่อกะเระคือห้ามทิ้งสารที่ย่อยสลายยากลงในชักโครก	276	86.25
7. การบำรุงรักษาบ่อดักไขมันก็ต้องติดตั้งตะแกรงดักขยะและหมันดักไขมันออก	284	88.75
8. ขั้นตอนการบำบัดน้ำเสียร้านอาหารมีดังนี้ 	292	91.25
9. การระบายทิ้งน้ำเสียสามารถทำได้ดังนี้ ก. ระบายลงสู่ท่อสาธารณะ ข. ระบายซึมลงดินโดยผ่านบ่อซึม กรณีที่น้ำเสียยังสกปรกอยู่ ค. ปล่อยลงท่อรวบรวมน้ำเสียเพื่อไปยังระบบบำบัดส่วนกลาง	168	52.5
10. การนำน้ำเสียกลับมาใช้ประโยชน์ได้ทางตรง คือ สามารถนำมารดต้นไม้และสนามหญ้า	268	83.75
ข. การจัดการขยะ		
11. เศษผัก ผลไม้ เศษอาหาร เป็นขยะเปียก	304	95
12. กระจังสเปรย์แบตเตอรี่ ของมีคมเป็นขยะอันตราย	300	93.75
13. ประโยชน์ของการแยกขยะ คือ สะดวกในการนำขยะบางชนิดไปใช้หรือทำลายอย่างถูกวิธี และง่ายต่อการรวบรวม ขนส่ง และกำจัด	308	96.25
14. การแยกขยะควรแยกบริเวณ ณ จุดเกิดขยะ	252	78.75
15. การเก็บรวบรวมขยะสามารถทำได้ทั้งระบบถังรวม สองถัง และสามถัง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมในการนำไปกำจัด	128	40

ตารางที่ 11 (ต่อ)

ข้อคำถามความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร	ตอบถูก	
	จำนวน	ร้อยละ
16. จุดพักขยะควรอยู่ที่โล่ง และถังรองรับขยะควรมีฝาปิดมิดชิด	304	95
17. ภาชนะรองรับขยะไม่ควรมีความสูงและใหญ่เกินไป	300	93.75
18. เศษอาหาร เศษผัก ผลไม้สามารถนำไปเลี้ยงสัตว์ เช่น สุกร หรือทำปุ๋ยหมัก	248	77.5
19. การนำขยะไปใช้ประโยชน์สามารถทำได้ดังนี้ ง. เศษกระดาษ เศษแก้ว ถังพลาสติกนำไปขาย จ. เศษอาหาร เศษผัก ผลไม้ นำไปเลี้ยงสัตว์	308	96.25
20. การจัดการขยะของร้านอาหารที่ถูกต้องคือ ควรคัดแยกขยะออกเป็นประเภทต่าง ๆ แล้วเก็บรวบรวมนำไปทิ้งหรือนำกลับมาใช้ประโยชน์ตามความเหมาะสม	272	85

จากตารางที่ 11 สามารถอธิบายโดยจำแนกตามหัวข้อดังนี้

ก. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย พบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 รายมีความรู้มากที่สุดเกี่ยวกับมลสารที่สำคัญในน้ำเสียจากร้านอาหาร โดยสามารถบอกได้ว่าน้ำเสียจากร้านอาหารประกอบด้วยมลสารที่สำคัญ ได้แก่ เศษอาหาร ไขมัน และฟอสเฟต ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 95 รองลงมาได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสารอินทรีย์ เช่น เศษแป้ง เศษอาหาร มีผลกระทบต่อแหล่งน้ำ คือทำให้ปริมาณออกซิเจนในน้ำลดลง โดยตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 91.88 ส่วนความรู้ที่มีน้อยที่สุด ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับระบบบำบัดไขมันกับบ่อเกรอะ โดยตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 41.25 เท่านั้น

ข. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ พบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย มีความรู้มากที่สุดเกี่ยวกับประโยชน์ของการนำขยะไปใช้ประโยชน์ โดยตอบถูกเท่ากันคิดเป็นร้อยละ 96.25 รองลงมาคือสามารถบอกได้ว่า เศษผัก ผลไม้ และเศษอาหาร เป็นขยะเปียก กับจุดพักขยะควรอยู่ที่โล่ง และถังรองรับขยะควรมีฝาปิดมิดชิด โดยตอบถูกเท่ากันคิดเป็นร้อยละ 95 ส่วนความรู้ที่มีน้อยที่สุด ได้แก่ วิธีการรวบรวมขยะที่ถูกต้อง โดยตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 40 เท่านั้น ทั้งนี้อาจ

เป็นการเข้าใจผิดของคนทั่วไปเกี่ยวกับการรวบรวมขยะที่ถูกต้อง เพราะอาจเคยชินกับการใช้ระบบถึงรวมมาโดยตลอดเลยทำให้คิดว่าเป็นวิธีที่ถูกต้อง ซึ่งแท้จริงแล้วสามารถทำได้ทั้งระบบถึงรวมสองถัง และสามถัง ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมในการนำไปกำจัด

โดยภาพรวมแล้วเมื่อเปรียบเทียบระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียกับความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะมากกว่าความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย สืบเนื่องจากจำนวนข้อที่ตอบถูกมากกว่าร้อยละ 90 มีถึง 6 ข้อในจำนวน 10 ข้อ ในขณะที่ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียไม่มีข้อไหนที่ตอบถูกมากกว่าร้อยละ 90 มี 3 ข้อ ในจำนวน 10 ข้อ ทั้งนี้เนื่องจากความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียนั้นเนื้อหาบางเรื่องค่อนข้างเป็นวิชาการ หากกลุ่มตัวอย่างไม่ได้มีพื้นฐานความรู้ด้านนี้หรือไม่ได้รับการฝึกอบรมในเรื่องดังกล่าวก็จะไม่สามารถตอบได้ถูกต้อง

4.3 ความตระหนักในปัญหาของเสีย

จากแบบสอบถามที่ถามความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร 320 ราย ซึ่งประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของคนและสิ่งแวดล้อม สามารถแสดงรายละเอียดดังนี้

4.3.1. การจัดระดับความตระหนักในปัญหาของเสีย

ความตระหนักในปัญหาของเสีย ประกอบด้วยความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ สามารถแสดงรายละเอียดแยกส่วนดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 จำนวนค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ค่าเฉลี่ยของคะแนน	จำนวน	\bar{X}	S.D.
ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย	320	47.03	1.94
ความตระหนักในปัญหาขยะ	320	47.47	2.92
ความตระหนักในปัญหาของเสีย	320	94.50	4.31

จากตารางที่ 12 ซึ่งแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามความตระหนักในปัญหาของเสียนี้ สามารถพิจารณาหัวข้อย่อยของความตระหนักในปัญหาของเสีย ได้แก่ ความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ สามารถอธิบายได้ดังนี้

ก. คะแนนเฉลี่ยของความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย พบว่าผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 47.03 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.94 ซึ่งเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับสูง (ดังรายละเอียดใน ตารางที่ 12)

ข. คะแนนเฉลี่ยของความตระหนักในปัญหาขยะ พบว่าผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 47.47 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 2.92 ซึ่งเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับสูง (ดังรายละเอียดใน ตารางที่ 12)

เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยทั้ง 2 ค่า พบว่า คะแนนเฉลี่ยของความตระหนักในปัญหาขยะมีค่าสูงกว่าคะแนนเฉลี่ยของความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย แสดงว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาขยะสูงกว่าความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย

เมื่อพิจารณาโดยรวม พบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาของเสียอยู่ในระดับสูง โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 94.50 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 4.31 (ดังรายละเอียดในตารางที่ 12)

4.3.2 ความตระหนักในปัญหาของเสีย

ความตระหนักในปัญหาของเสีย ประกอบด้วยความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ สามารถแสดงรายละเอียดแยกส่วนดังตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) และการแปลความหมายความตระหนักในปัญหาของเสียจำแนกตามรายข้อคำถาม

ข้อคำถามความตระหนัก	\bar{X}	S.D	แปลความหมายความตระหนัก
ก. ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย			
1. การปล่อยทิ้งน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยไม่บำบัดให้ถูกต้อง จะทำให้เกิดมลพิษต่อแหล่งน้ำ	4.28	0.45	มากที่สุด
2. น้ำเสียจากร้านอาหาร จำเป็นต้องผ่านระบบบำบัดไขมันและบ่อเกรอะ	4.19	0.40	มาก
3. ไขมันหรือน้ำมันจากร้านอาหาร หากปล่อยลงสู่แหล่งน้ำจะขวางกั้นการซึมของออกซิเจนจากอากาศสู่น้ำ ทำให้สิ่งมีชีวิตในน้ำตายได้	4.88	0.33	มากที่สุด
4. ก่อนล้างภาชนะต้องเอาเศษอาหารออกให้หมด เพื่อลดปัญหาที่ทำให้น้ำสกปรกและลดการอุดตันของท่อระบายน้ำ	4.95	0.22	มากที่สุด
5. การระบายทิ้งน้ำเสียโดยวิธีซึมลงดินทำให้บ่อน้ำบริเวณใกล้เคียงได้รับการปนเปื้อน	4.69	0.46	มากที่สุด
6. สภาพแหล่งน้ำที่มีสีดำคัล้า มีกลิ่นเหม็น ทำให้เกิดการสูญเสียทัศนียภาพและเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงนำโรคต่าง ๆ	4.84	0.37	มากที่สุด
7. ปัญหาน้ำเสียในอนาคตจะรุนแรงมากขึ้นหากไม่มีการบำบัดน้ำเสียอย่างจริงจัง และขาดความร่วมมือของประชาชน	4.62	0.66	มากที่สุด
8. หากประชาชนมีจิตสำนึกและความร่วมมือในการช่วยกันลดปัญหาการเกิดน้ำเสียก็จะทำให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้น	4.88	0.64	มากที่สุด

ตารางที่ 13 (ต่อ)

ข้อคำถามความตระหนัก	\bar{X}	S.D	แปลความหมาย ความตระหนัก
9. ผู้ประกอบการร้านอาหารควรแสดงความ รับผิดชอบ โดยติดตั้งบ่อดักไขมันและในกรณีที่มีน้ำเสีย ปริมาณมาก และมีความสกปรกสูง ควรติดตั้งระบบบำบัด น้ำเสียชนิดอื่นอีก แล้วแต่ความเหมาะสม	4.77	0.42	มากที่สุด
10. การควบคุมดูแลการจัดการน้ำเสียในร้านอาหาร ต้องทำอย่างจริงจังและสม่ำเสมอ	4.91	0.28	มากที่สุด
ข. ความตระหนักในปัญหาขยะ			
11. หลักการจัดการขยะเบื้องต้น คือลดการทิ้งสิ่งของ ให้เป็นขยะ	4.69	0.52	มากที่สุด
12. ขยะทุกชนิดที่เกิดจากร้านอาหาร เป็นขยะที่ต้อง จัดการอย่างถูกวิธี	4.79	0.41	มากที่สุด
13. ขยะแห้งเช่นเศษกระดาษ เศษใบไม้แห้งที่เกิดขึ้น ในบริเวณร้านอาหาร เป็นต้นเหตุของการเกิดไฟไหม้ได้	4.34	0.67	มากที่สุด
14. การนำขยะไปทิ้งโดยไม่ถูกสุขลักษณะนอกจาก เป็นการละเมิดของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแล้ว ยังส่งผลกระทบต่อ ต่อสุขภาพอนามัยของคนและสิ่งแวดล้อม	4.58	0.68	มากที่สุด
15. ขยะที่ย่อยสลายยาก เช่น พลาสติก เศษแก้ว ทำให้ เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมได้	4.73	0.45	มากที่สุด
16. คิวไฟที่เกิดจากการเผาขยะ อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้ ให้พนักงานและประชาชนเจ็บป่วยได้	4.74	0.52	มากที่สุด
17. กลิ่นที่เกิดจากขยะเปียก เช่น เศษอาหาร ซากสัตว์ อาจก่อให้เกิดความรำคาญ และเป็นอันตรายต่อสุขภาพ อนามัยได้	4.95	0.22	มากที่สุด
18. เศษแก้ว เศษเหล็ก เศษตะปูที่กองทิ้งไว้อาจทิ่มตำ ผู้ที่เข้าไปคุ้ยกองขยะได้	4.96	0.19	มากที่สุด

ตารางที่ 13 (ต่อ)

ข้อคำถามความตระหนัก	\bar{X}	S.D	แปลความหมาย ความตระหนัก
19. การควบคุมดูแลการจัดการขยะในร้านอาหาร ต้องทำอย่างจริงจังและสม่ำเสมอ	4.73	0.45	มากที่สุด
20. ปัญหาขยะหากยังไม่ได้รับการแก้ไขอย่างมี ประสิทธิภาพ ก็จะเป็นสาเหตุสำคัญที่ก่อให้เกิดปัญหาน้ำ เสีย	4.91	0.28	มากที่สุด

เมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ พบว่าผู้ประกอบการด้านอาหารมีความตระหนักในปัญหาขยะมากที่สุด ทุกข้อคำถาม โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนอยู่ในช่วง 4.34-4.96 กรณีของความตระหนักในปัญหาน้ำเสียนั้น พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักมากที่สุดเกือบทุกข้อคำถาม โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนอยู่ในช่วง 4.19-4.91 ยกเว้นข้อคำถามเพียงข้อเดียวที่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักในระดับมาก ได้แก่ ข้อคำถามเกี่ยวกับน้ำเสียจากร้านอาหารจำเป็นต้องผ่านระบบบำบัดไขมันและบ่อเกรอะ โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนเท่ากับ 4.19 (ดังรายละเอียดในตารางที่ 13)

4.4. การจัดการของเสียร้านอาหาร

จากแบบสอบถามที่ถามการจัดการของเสียร้านอาหารจากผู้ประกอบการร้านอาหาร 320 ราย ประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย สามารถแสดงรายละเอียดดังนี้

4.4.1. การจัดระดับการจัดการของเสีย

การจัดการของเสีย ประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย ซึ่งสามารถแปลผลการปฏิบัติให้เป็นระดับการจัดการของเสีย โดยมีเกณฑ์การแบ่งช่วงคะแนนดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ค่าเฉลี่ยของคะแนน	จำนวน	\bar{X}	S.D.
การจัดการน้ำเสีย	320	22.60	4.04
การจัดการขยะ	320	28.05	2.41
การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการ	320	13.36	1.96
การจัดการของเสีย	320	64.01	7.64

จากตารางที่ 14 ซึ่งแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามการจัดการของเสียนั้น สามารถพิจารณาหัวข้อย่อยของการจัดการของเสีย ได้แก่ การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการ สามารถอธิบายได้ดังนี้

ก. คะแนนเฉลี่ยของการจัดการน้ำเสีย พบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 22.60 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 4.04 ซึ่งเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับสูง (ดังรายละเอียดใน ตารางที่ 14)

ข. คะแนนเฉลี่ยของการจัดการขยะ พบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 28.05 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 2.41 ซึ่งเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับสูง (ดังรายละเอียดใน ตารางที่ 14)

ค. คะแนนเฉลี่ยของการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการ พบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 13.36 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.96 ซึ่งเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับสูง (ดังรายละเอียดใน ตารางที่ 14)

เมื่อพิจารณาโดยรวม พบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 64.01 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 7.64 (ดังรายละเอียดในตารางที่ 14)

4.4.2 การจัดการของเสีย

การจัดการของเสีย ประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย ซึ่งสามารถแปลผลการปฏิบัติให้เป็นระดับการจัดการของเสีย โดยมีเกณฑ์การแบ่งช่วงคะแนนดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) และการแปลความหมายการจัดการของเสียจำแนกตามรายข้อคำถาม

ข้อคำถามการจัดการของเสีย	\bar{X}	S.D	แปลความหมาย ความตระหนัก
ก. การจัดการน้ำเสีย			
1. ก่อนนำภาชนะที่ใส่อาหารไปล้างท่านได้แยกเศษอาหารออกก่อน	2.68	0.67	เกือบทุกครั้ง
2. ท่านได้ตรวจสอบการแตกรั่วของรางระบายน้ำในบริเวณห้องครัวเป็นระยะ ๆ	2.69	0.58	เกือบทุกครั้ง
3. บริเวณฝาที่ระบายน้ำมีการดักเศษอาหารและดักทิ้งเป็นระยะ ๆ	2.41	0.67	เกือบทุกครั้ง
4. ท่านได้ดักไขมันออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยทุกสัปดาห์ หรือที่เพิ่มขึ้นหากมีปริมาณไขมันมากขึ้น	2.34	0.76	เกือบทุกครั้ง
5. ท่านปล่อยน้ำจากส่วนอื่น เช่น น้ำล้างมือ น้ำอาบ น้ำซักเสื้อผ้า ฯลฯ เข้ามาในบ่อดักไขมัน	2.30	0.78	เกือบทุกครั้ง
6. ท่านเอาขยะที่ดักกรองไว้ได้น้ำตะแกรง (ก่อนเข้าบ่อดักไขมัน) ออกเสมออย่างน้อยทุกวัน หรือก่อนหน้าที่จะเริ่มมีการทำอาหารทุกครั้ง	2.45	0.59	เกือบทุกครั้ง

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ข้อความการจัดการของเสีย	\bar{X}	S.D	แปลความหมาย ความตระหนัก
7. ท่านหมั่นตรวจสอบดูที่ระบายน้ำที่รับน้ำจากบ่อคัก ไขมัน หากมีไขมันอยู่เป็นก้อนหรือคราบ ท่านจะตัก ไขมันออกเป็นระยะ ๆ	2.24	0.86	เกือบทุกครั้ง
8. การระบายทิ้งน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดขั้นต้น หรือ ผ่านการบำบัดขั้นที่สอง (หากมี) ท่านปล่อยลงที่ระบบ รวบรวมน้ำเสียของเทศบาล	2.61	0.51	เกือบทุกครั้ง
9. ท่านได้นำน้ำเสียจากร้านอาหารกลับมาใช้ ประโยชน์อย่างอื่นด้วย	2.67	0.57	เกือบทุกครั้ง
ข. การจัดการขยะ			
10. ท่านได้แยกขยะออกเป็น ขยะเปียก ขยะแห้ง และ ขยะอันตราย ก่อนนำไปทิ้ง	2.96	0.19	เกือบทุกครั้ง
11. ท่านได้แยกขยะออกเป็นประเภทต่าง ๆ โดยทำ การแยก ณ แหล่งกำเนิด (จุดเกิดขยะ)	2.82	0.38	เกือบทุกครั้ง
12. ท่านได้แยกขยะประเภทของมีคม เช่น ใบมีด เศษ แก้ว เศษขวด ออกจากขยะประเภทอื่นก่อนนำไปทิ้ง	2.90	0.41	เกือบทุกครั้ง
13. ท่านใช้ฝาปิดถังรองรับขยะเพื่อป้องกันกลิ่นและ สัตว์นำโรค	2.90	0.30	เกือบทุกครั้ง
14. ท่านนำขยะไปกองทิ้งไว้ตามที่ต่าง ๆ ในบริเวณ ร้านอาหาร	2.90	0.30	เกือบทุกครั้ง
15. ท่านตรวจสอบสภาพภาชนะบรรจุก่อนนำไปบรรจุ	2.59	0.49	เกือบทุกครั้ง
16. ถังรองรับขยะหากมีการชำรุด เช่น แตก ก้นรั่ว ท่านรีบเปลี่ยนถังใหม่ทันที	2.72	0.53	เกือบทุกครั้ง
17. ท่านเปลี่ยนถุงรองรับขยะใหม่ทันที ก่อนที่จะขน ถุงขยะที่บรรจุเต็มแล้วไปจัดการขั้นต่อไป	2.96	0.25	เกือบทุกครั้ง

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ข้อความถามการจัดการของเสีย	\bar{X}	S.D	แปลความหมาย ความตระหนัก
18. ขยะเปียกประเภทเศษอาหาร ผักและผลไม้ ท่านนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นด้วย เช่น ขายเป็นปุ๋ย	2.66	0.47	เกือบทุกครั้ง
19. ขยะประเภทกระดาษ เศษแก้ว และเศษพลาสติก ท่านได้นำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นด้วย	2.49	0.55	เกือบทุกครั้ง
ค. การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย			
20. ท่านได้บอกกล่าวแนะนำหรืออบรมพนักงานในร้านเกี่ยวกับการลดการเกิดน้ำเสียในร้านอาหารโดยคัดเศษขยะไม่ให้เข้าสู่รางระบายน้ำ	2.82	0.38	เกือบทุกครั้ง
21. ท่านได้บอกกล่าว แนะนำหรืออบรมพนักงานในร้านเกี่ยวกับการตรวจสอบท่อตัดไขมันเพื่อยืดอายุการใช้งาน	2.76	0.43	เกือบทุกครั้ง
22. ท่านได้บอกกล่าว แนะนำ หรืออบรมพนักงานในร้านให้มีการคัดแยกขยะก่อนนำไปทิ้ง	2.62	0.49	เกือบทุกครั้ง
23. ท่านได้บอกกล่าวแนะนำ หรืออบรมพนักงานในร้านเกี่ยวกับการรวบรวมขยะให้ถูกสุขลักษณะ	2.75	0.45	เกือบทุกครั้ง
24. ท่านได้บอกกล่าวแนะนำ หรืออบรมพนักงานในร้านให้นำขยะบางประเภทไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น	2.62	0.51	เกือบทุกครั้ง

เมื่อพิจารณาองค์ประกอบของการจัดการของเสียร้านอาหาร ซึ่งประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย (ดังรายละเอียดในตารางที่ 15) สามารถอธิบายตามหัวข้อย่อ ดังนี้

ก. การจัดการน้ำเสีย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติเกือบทุกครั้งโดยมีค่าเฉลี่ยในช่วง 2.24-2.69 รองลงมาที่มีการปฏิบัติบ่อยครั้ง ได้แก่ การนำน้ำเสียจากร้านอาหารกลับมาใช้ประโยชน์อย่างอื่นด้วย โดยมีค่าเฉลี่ย 2.24

ข. การจัดการขยะ พบว่าผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 รายมีการปฏิบัติเกือบทุกครั้ง ทุกราย โดยมีค่าเฉลี่ยในช่วง 2.49-2.96

ค. การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 320 ราย มีการปฏิบัติเกือบทุกครั้งเกี่ยวกับการบอกกล่าว แนะนำ หรืออบรมพนักงาน ในเรื่องการลดการเกิดน้ำเสียและเรื่องการคัดแยกขยะก่อนนำไปทิ้ง โดยมีค่าเฉลี่ยในช่วง 2.62-2.82

4.5. การปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร

จากแบบสอบถามที่ถามการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหารจัดการของเสียร้านอาหารจากผู้ประกอบการร้านอาหาร 320 ราย สามารถแสดงรายละเอียดดังนี้

4.5.1 การจัดระดับการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้

การปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยมีเกณฑ์การแบ่งช่วงคะแนนดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 16

ตารางที่ 16 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการจัดการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ค่าเฉลี่ยของคะแนน	จำนวน	\bar{X}	S.D.
การปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้	320	25.50	1.69

จากตารางที่ 16 ซึ่งแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการจัดการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้ กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 25.50 คะแนน และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.69 ซึ่งเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับสูง (ดังรายละเอียดในตารางที่ 16)

4.5.2 การจัดระดับการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้

การปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยมีเกณฑ์การแบ่งช่วงคะแนนดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 17

ตารางที่ 17 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) และการแปลความหมายการปฏิบัติตามกฎระเบียบจำแนกตามรายข้อคำถาม

ข้อคำถามความรู้สึกรู้สึก	\bar{X}	S.D	แปลความหมาย ความตระหนัก
1. ร้านอาหารแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน คือ ห้องสำหรับลูกค้า/ผู้รับบริการ และห้องประกอบอาหาร	3.00	0	ปฏิบัติทุกครั้ง
2. ห้องสุขา ของพนักงานในร้านอาหาร และลูกค้าที่มาใช้บริการ ต้องแยกกันเป็นส่วน	3.00	0	ปฏิบัติทุกครั้ง
3. อาหารและภาชนะที่บรรจุอาหาร แต่ละประเภทต้องแยกจากกัน เช่น กลุ่มเนื้อ กลุ่มไก่ กลุ่มอาหารทะเล	2.55	0.50	ปฏิบัติทุกครั้ง
4. พนักงานแต่ละคนจะต้องมีใบรับรองแพทย์ ติดตัวตลอดเวลา พร้อมทั้งจะเรียกตรวจจากเจ้าพนักงาน	2.00	0.71	บ่อยครั้ง
5. กรณีหน้าร้อนและจำเป็นต้องเปิดหน้าต่างเพื่อระบายความร้อน หน้าต่างแต่ละบานจะต้องติดตาข่ายป้องกันยุงและแมลง	1.80	0.68	บ่อยครั้ง
6. เครื่องทำความร้อน ไฟฟ้า เครื่องทำความเย็น จะต้องอยู่ในสภาพใช้งานได้ตลอดเวลา	2.55	0.50	ปฏิบัติทุกครั้ง
7. ร้านอาหาร จะต้องมีการประกอบอาหารตั้งแต่รับวัตถุดิบ/เครื่องปรุงไปจนประกอบอาหารสำเร็จ	1.95	0.67	บ่อยครั้ง
8. ร้านอาหารของท่านได้ติดประกาศห้ามสูบบุหรี่ในร้านอาหาร	3.00	0	ปฏิบัติทุกครั้ง
9. ร้านอาหารของท่านทำความสะอาดที่ประกอบการทุกครั้งหลังปิดร้าน	3.00	0	ปฏิบัติทุกครั้ง
10. ร้านอาหารห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในร้านอาหาร	2.65	0.65	ปฏิบัติทุกครั้ง

เมื่อพิจารณาองค์ประกอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหารในด้านจัดการของเสียร้านอาหารจากผู้ประกอบการร้านอาหาร 320 ราย พบว่า ทุกคำถามมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.80-3.00 ข้อคำถามที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ปฏิบัติทุกครั้ง คือร้านอาหารแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน คือ ห้องสำหรับลูกค้า/ผู้รับบริการ และห้องประกอบอาหาร ห้องสุขาของพนักงานในร้านอาหาร และลูกค้าที่มาใช้บริการ ต้องแยกกันเป็นสัดส่วนอาหารและภาชนะที่บรรจุอาหาร แต่ละประเภทต้องแยกจากกัน เช่น กลุ่มเนื้อ กลุ่มไก่ กลุ่มอาหารทะเล เครื่องทำความร้อน ไฟฟ้า เครื่องทำความเย็น จะต้องอยู่ในสภาพใช้งานได้ตลอดเวลา ร้านอาหารได้ติดประกาศห้ามสูบบุหรี่ในร้านอาหาร ร้านอาหารมีการทำความสะอาดที่ประกอบการทุกครั้งหลังปิดร้าน และห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในร้านอาหาร

4.6. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสียกับการจัดการของเสียร้านอาหาร

เมื่อนำเอาคะแนนของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสียและการจัดการของเสียมาทดสอบความสัมพันธ์โดยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันได้ผลการศึกษาดังนี้

ตารางที่ 18 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียกับการจัดการของเสียในร้านอาหาร

ตัวแปร	การจัดการของเสีย
	ค่าสหสัมพันธ์ (r)
ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย	.684**
ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย	.654**
ความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ	.545**

** มีความสัมพันธ์กันที่ระดับความเชื่อมั่น .01

จากตารางที่ 18 เป็นการแสดงค่าสหสัมพันธ์ (r) ซึ่งข้อมูลที่ได้สามารถอธิบายได้ดังนี้ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียกับการจัดการของเสียร้านอาหาร จากการทดสอบความสัมพันธ์ได้ค่าสหสัมพันธ์ (r) เท่ากับ .684 ความรู้เกี่ยวกับน้ำเสียกับการจัดการของเสียร้านอาหาร ได้ค่าสหสัมพันธ์ (r) เท่ากับ .654 และความรู้เกี่ยวกับขยะกับการจัดการของเสียร้านอาหาร ได้ค่า

สหสัมพันธ์ (r) เท่ากับ .545 ดังแสดงในตารางที่ 18 ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสี่ย ความรู้เกี่ยวกับน้ำเสี่ย ความรู้เกี่ยวกับขยะ มีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสี่ยของผู้ประกอบการร้านอาหารทางนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .001 กล่าวอีกนัยหนึ่งว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสี่ยของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสี่ยร้านอาหาร เนื่องจากค่าสหสัมพันธ์ (r) มีค่าปานกลาง แสดงว่าแม้จะมีคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสี่ยสูง แต่การปฏิบัติอาจไม่เป็นไปตามระดับความรู้มากนัก เนื่องจากมีคะแนนความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 19 ความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาของเสี่ยกับการจัดการของเสี่ยในร้านอาหาร

ตัวแปร	การจัดการของเสี่ย
	ค่าสหสัมพันธ์ (r)
ความตระหนักในปัญหาของเสี่ย	.735**
ความตระหนักในปัญหาน้ำเสี่ย	.524**
ความตระหนักในปัญหาขยะ	.504**

** มีความสัมพันธ์กันที่ระดับความเชื่อมั่น .01

จากตารางที่ 18 เป็นการแสดงค่าสหสัมพันธ์ (r) ซึ่งข้อมูลที่ได้สามารถอธิบายได้ดังนี้ ความตระหนักในปัญหาของเสี่ย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสี่ย และความตระหนักในปัญหาขยะกับการจัดการของเสี่ยร้านอาหาร จากการทดสอบความสัมพันธ์ ได้ค่าสหสัมพันธ์ (r) เท่ากับ .735, .524 และ .504 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 19 ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าความตระหนักในปัญหาของเสี่ย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสี่ย และความตระหนักในปัญหาขยะมีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสี่ยของผู้ประกอบการร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .001 กล่าวอีกนัยหนึ่งว่า โดยค่าสหสัมพันธ์ (r) มีค่าปานกลางและมีแนวโน้มไปในทิศทางเดียวกัน เนื่องจากค่าสหสัมพันธ์ (r) มีค่าเป็นบวก อย่างไรก็ตามเมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาของเสี่ยกับการปฏิบัติในการจัดการน้ำเสี่ยและความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาขยะกับการปฏิบัติในการจัดการขยะ พบว่ามีความสัมพันธ์ในระดับปานกลางจึงแสดงว่าการปฏิบัติยังไม่เป็นไปในระดับเดียวกันกับความตระหนักเท่าที่ควร