

บทที่ 5

สรุปอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องการจัดการของเสียซึ่งเกิดจากการผลิตอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่

ประชากรที่ศึกษาได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหาร ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ จำนวน 906 ราย และเลือกสุ่มตัวอย่างที่ค่าความเชื่อได้ระดับ .05 ได้เท่ากับ 320 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมาโดยผ่านการพิจารณาตรวจสอบความครอบคลุม ความเหมาะสม และความถูกต้องของเนื้อหาจากคณะกรรมการที่ปรึกษา จากนั้นนำไปทดสอบกับกลุ่มตัวอย่างซึ่งมีลักษณะเช่นเดียวกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 40 ราย โดยแบบสอบถามมีเนื้อหา 4 ส่วน ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย การจัดการของเสียร้านอาหาร และการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อหาความเชื่อถือได้ของแบบทดสอบ

การเก็บรวบรวมข้อมูล ได้ทำการเก็บข้อมูลด้วยตนเอง จากนั้นนำข้อมูลที่ได้อมาวิเคราะห์สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติเชิงวิเคราะห์เพื่อหาความสัมพันธ์ ได้แก่ ค่าสหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Product Moment Coefficient Correlation)

5.1 สรุปผลการศึกษา

5.1.1 ข้อมูลทั่วไป

กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา 320 ราย ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี เมื่อจำแนกตามประสบการณ์ พบว่า มีผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานระหว่าง 11-15 ปีมากที่สุด และเมื่อจำแนกตามประเภท พบว่า เกือบครึ่งหนึ่งเป็นร้านอาหารทั่วไป และนอกนั้นมีการกระจายไปเป็นร้านอาหารประเภทต่าง ๆ ส่วนการจำแนกตามระยะเวลาดำเนินกิจการของร้านอาหาร พบว่า ร้านอาหารที่มีจำนวนมากที่สุดเป็นร้านอาหารที่ดำเนินกิจการมาแล้ว 11-15 ปี

นอกจากนี้ยังพบอีกว่าร้านอาหารที่มีจำนวนพนักงานน้อยกว่า 10 คน มีจำนวนมากที่สุด และเมื่อจำแนกตามจำนวนลูกค้าต่อวันพบว่า ร้านอาหารที่มีจำนวนมากใกล้เคียงกัน เป็นร้านอาหารที่มีลูกค้าต่อวันน้อยกว่า 100 คน และ 100 – 200 คน

5.1.2. ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ซึ่งประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ พบว่าความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 7.61 ซึ่งมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียอยู่ในระดับสูง และความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 8.51 แสดงว่า มีความรู้อยู่ในระดับสูงด้วย

5.1.3 ศึกษาความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า จากตัวอย่างผู้ประกอบการร้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาของเสียอยู่ในระดับสูง และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความตระหนักในปัญหาของเสียซึ่งประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย และความตระหนักในปัญหาขยะ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะนี้อยู่ในระดับสูงเช่นเดียวกัน

5.1.4. ศึกษาสภาพการจัดการของเสียร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่

ผลการศึกษา พบว่า จากตัวอย่างผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของการจัดการของเสียร้านอาหาร ซึ่งประกอบด้วยการจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการน้ำเสียอยู่ในระดับสูง มีการจัดการขยะอยู่ในระดับสูง และเช่นเดียวกันมีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง

5.1.5 ศึกษาการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ผลการศึกษา พบว่า จากตัวอย่างผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหารอยู่ในระดับสูง

5.1.6. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสียร้านอาหาร

ก. การหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความรู้เกี่ยวกับน้ำเสีย และความรู้เกี่ยวกับขยะกับการจัดการของเสียร้านอาหาร พบว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความรู้เกี่ยวกับน้ำเสีย และความรู้เกี่ยวกับขยะมีความสัมพันธ์การจัดการของเสียในเชิงบวก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .01 โดยที่ความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลาง

ข. การหาความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาของเสีย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย และความตระหนักในปัญหาขยะกับการจัดการของเสียร้านอาหาร พบว่า ความตระหนักในปัญหาของเสีย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย และความตระหนักในปัญหาขยะมีความสัมพันธ์เชิงบวกหรือมีความสัมพันธ์ไปในทิศทางเดียวกันกับการจัดการของเสียร้านอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .01 โดยที่ความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลาง

5.2. อภิปรายผลการศึกษา

การศึกษาด้านการจัดการของเสียซึ่งเกิดจากการผลิตอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

5.2.1 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร

จากการศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง ซึ่งเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียที่ประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียและความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะก็ยังคงพบว่า

ก. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับสูง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าผู้ประกอบการด้านอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหารอาจได้รับข้อมูลหรือการฝึกอบรมให้ความรู้ในเรื่องการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหารโดยตรง ซึ่งหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรเห็นความสำคัญ และให้การสนับสนุนผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับร้านอาหาร โดยเฉพาะผู้ประกอบการหรือผู้จัดการให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องดังกล่าวให้มากยิ่งขึ้น อีกทั้งการจัดการน้ำเสียบางเรื่อง เช่น การบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสียอาจเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบโดยตรงของฝ่ายช่าง เลยทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้ในเรื่องดังกล่าวไม่มากเท่าที่ควร เพราะอาจไม่ได้ปฏิบัติเอง แต่มอบหมายให้พนักงานเป็นผู้ปฏิบัติ ดังนั้นความรู้ความเข้าใจในการจัดการของเสียบางเรื่องจึงมีไม่มากเท่าผู้ที่ปฏิบัติเป็นประจำ สอดคล้องกับงานศึกษาของ เกษ สันเทพ (2541) เรื่อง การติดตามการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียของโรงแรมในจังหวัดลำปาง โดยพบว่าผู้ประกอบการโรงแรมส่วนใหญ่ยังขาดประสบการณ์ในการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียเพราะส่วนใหญ่หน้าที่ความรับผิดชอบในการจัดการระบบบำบัดน้ำเสียได้มอบหมายให้พนักงานฝ่ายช่างเป็นผู้ดูแล ดังนั้นผู้ที่ปฏิบัติเป็นประจำจะเกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์ที่ได้ปฏิบัติจริง จึงทำให้มีระดับความรู้สูงตามไปด้วย

เมื่อพิจารณาความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้มากที่สุดเกี่ยวกับมลสารในน้ำเสีย ร้านอาหารที่ก่อให้เกิดปัญหาหามลพิษ โดยสามารถบอกได้ว่าน้ำเสียร้านอาหารประกอบด้วย เศษอาหาร ไขมัน และฟอสเฟต รองลงมา เป็นความรู้เกี่ยวกับสารอินทรีย์ที่ส่งผลต่อน้ำ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะความรู้ดังกล่าวมีความสำคัญในลำดับต้น ๆ ที่ผู้ประกอบการด้านอาหารควรรู้ อีกทั้งอาจเกิดผลเสียหลายต่อแหล่งน้ำมากที่สุด หากไม่มีความรู้ในการดูแลอย่างถูกต้อง ส่วนความรู้ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีน้อยที่สุดเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับระบบบำบัดไขมันและระบบบ่อเกรอะ แต่ผู้ประกอบการมักจะตอบตามที่ได้ปฏิบัติจริง ซึ่งอาจเป็นวิธีการที่ไม่ถูกต้องเป็นส่วนใหญ่ จึงได้ผลการศึกษาดังที่ได้กล่าวมา

ข. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะของผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับสูง มีงานศึกษาที่สอดคล้องกับการศึกษารุ่นนี้ แต่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ต่างอาชีพกัน คือ งานศึกษาของ ร่วมศักดิ์ ยะโหม่วงศ์ (2543) เรื่อง ความรู้และความตระหนักที่มีผลต่อการจัดการขยะ

มูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ประจำสถานีอนามัย จังหวัดน่าน โดยพบว่า ความรู้ในเรื่องการจัดการขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง แต่ก็ขัดแย้งกับงานศึกษาของ กุหลาบ แผ่นทอง (2543) เรื่องพฤติกรรมการจัดการขยะติดเชื้อของเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลรัฐในจังหวัดพะเยาที่พบว่า เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลรัฐในจังหวัดพะเยาส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดการขยะติดเชื้ออยู่ในระดับสูง

ในกรณีของความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้มากที่สุดเกี่ยวกับประโยชน์ของการแยกขยะ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากผู้ประกอบการร้านอาหารมีการรับรู้ข่าวสารข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อมมากขึ้นจากสื่อประเภทต่าง ๆ จึงทำให้ส่วนใหญ่สามารถตอบถูกต้อง ส่วนความรู้ที่มีน้อยที่สุดเกี่ยวกับการจัดการขยะ ได้แก่ วิธีการรวบรวมขยะ ซึ่งสามารถทำได้ทั้ง ระบบถังรวม ระบบสองถัง และระบบสามถัง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมในการนำไปกำจัด โดยความรู้ในส่วนนี้ อาจมาจากการปฏิบัติเป็นประจำด้วยความเคยชิน ทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจที่ไม่ถูกต้องนักเกี่ยวกับวิธีการทิ้งขยะที่เหมาะสม

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าผลการศึกษาที่ได้พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง ที่สำคัญคือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมให้ความรู้ที่ทันสมัยโดยการจัดฝึกอบรมให้แก่ผู้ทำงานเกี่ยวกับร้านอาหาร โดยเฉพาะผู้ประกอบการหรือผู้จัดการร้านอาหาร เพื่อให้บุคคลเหล่านั้นได้เกิดการรับรู้ เรียนรู้ และเกิดความรู้ในเรื่องดังกล่าวได้มากขึ้น

5.2.2 ความตระหนักในปัญหาของเสีย

จากการศึกษาความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ พบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหารส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาของเสียอยู่ในระดับสูง ซึ่งเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความตระหนักในปัญหาของเสียที่ประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ ผลการศึกษาก็ยังพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความตระหนักในเรื่องดังกล่าวอยู่ระดับสูงเช่นเดียวกัน การวัดความตระหนักไม่ว่าจะเป็นความตระหนักในปัญหาสิ่งแวดล้อม ความตระหนักในปัญหาของเสีย เช่น น้ำเสีย ขยะ ผลการศึกษาที่ได้มักจะสอดคล้องกันดังเช่น งานศึกษาของ ภาคภูมิ สดาสุรัตน์ (2543) เรื่อง ความรู้และความตระหนักต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมของพนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตเขื่อน

ภูมิพล พบว่า พนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตเขื่อนภูมิพลมีความตระหนักเกี่ยวกับปัญหาสิ่งแวดล้อมในระดับสูง และยังคงคล้อยตามงานศึกษาของ ร่วมศักดิ์ ยะใหม่วงศ์ (2543) เรื่อง ความรู้และความตระหนักที่มีผลต่อการจัดการขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ประจำสถานีอนามัย จังหวัดน่าน โดยพบว่า ความตระหนักในปัญหาขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอยู่ในระดับสูง นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานศึกษาของ ทวี ศรีสิทธิรักษ์ (2540) เรื่อง ความรู้และความตระหนักต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมของพยาบาลวิชาชีพในโรงพยาบาลลำปาง เคยพบว่าพยาบาลวิชาชีพมีความตระหนักต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลในระดับมากที่สุด

มีงานศึกษาเกี่ยวกับความตระหนักในปัญหาสิ่งแวดล้อมอีกจำนวนมากมา ที่ได้ผลการศึกษาออกมาเช่นเดียวกัน กล่าวคือ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความตระหนักอยู่ในระดับสูง ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะปัจจุบันมีสื่อประเภทต่าง ๆ ได้มีการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านสิ่งแวดล้อมกันอย่างแพร่หลาย และประชาชนก็มีโอกาสได้รับข่าวสารข้อมูลบ่อยขึ้น และบางครั้งอาจหลีกเลี่ยงไม่ได้รวมทั้งระบบการศึกษาได้สอดแทรกความรู้ ความเข้าใจในด้านสิ่งแวดล้อมมากขึ้น ดังนั้น สิ่งเหล่านี้จึงเกิดการซึมซับและเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการสร้างจิตสำนึกและความตระหนักในตัวบุคคลมากขึ้น โดยสอดคล้องกับความคิดของ ประสาท อิศรปริดา (2523) ที่กล่าวว่า ความตระหนักเป็นเรื่องของโอกาสการได้รับการสัมผัสจากสิ่งร้ายหรือสิ่งแวดล้อมโดยไม่ได้ตั้งใจ การใช้จิตไตร่ตรองแล้วจึงเกิดความรู้สึกต่อประสบการณ์หรือสถานการณ์นั้น ๆ โดยมีความรู้สึกในการประเมินค่าร่วมด้วย

5.2.3 การจัดการของเสียร้านอาหาร

จากการศึกษาสภาพการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียร้านอาหารอยู่ในระดับสูง เมื่อพิจารณาองค์ประกอบของการจัดการของเสียซึ่งประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย ผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการอยู่ในระดับสูงเช่นเดียวกัน สอดคล้องกับงานศึกษาของ ทวี ศรีสิทธิรักษ์ (2540) ได้ศึกษาเรื่อง ความรู้ความตระหนักต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมของพยาบาลวิชาชีพในโรงพยาบาลลำปาง ผลการศึกษาพบว่า พยาบาลวิชาชีพที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลลำปางส่วนมากมีความรู้เกี่ยวกับปัญหาสิ่งแวดล้อมทั่วไปอยู่ในระดับมากก่อนไปทางมากที่สุด ส่วนผล

การศึกษาความตระหนักพบว่า พยาบาลวิชาชีพมีความตระหนักต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมทั่วไปและมีความตระหนักต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลอยู่ในระดับมากที่สุดเหมือนกัน และความรู้กับความตระหนักมีความสัมพันธ์กันในทางบวก และในกรณีของความรับผิดชอบในการจัดการระบบบำบัดน้ำเสียพบว่า ผู้ประกอบการส่วนมากมอบหมายให้พนักงานเป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบดูแล เช่นเดียวกับงานศึกษาของ ระพีศักดิ์ มาลัยรุ่งสกุล (2543) เรื่อง การศึกษาและพัฒนาเครื่องชีววัตทางสังคมในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร กรณีศึกษาในเขตเทศบาลเมืองลำปาง ก็ยังพบว่า กลุ่มเจ้าของร้านอาหารให้ความสำคัญต่อตัวแปรความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสียมากที่สุด ซึ่งเจ้าของร้านอาหารต้องมีความรับผิดชอบในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหารเอง แต่ปัญหาที่พบจากการที่เจ้าของร้านอาหารไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบติดกับที่ประจำที่ร้านอาหาร เนื่องจากเจ้าของร้านอาหารไม่ทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการบำบัดน้ำเสียที่ถูกต้องมาก่อน

ในกรณีของการจัดการขยะพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการขยะอยู่ในระดับสูง แสดงว่าร้านอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติอย่างจริงจังในด้านการจัดการขยะ หรือบางแห่งอาจมีการจัดการขยะครบวงจร ทั้งนี้อาจมีผลมาจากปัจจัยหลาย ๆ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการจัดการขยะ โดยสอดคล้องกับงานศึกษาของ พักพิง บรันส์ (2542) เรื่อง ทางเลือกเกี่ยวกับการจัดการขยะขนาดเล็ก: กรณีศึกษาการจัดการขยะของร้าน เจ.เจ.เบเกอร์ จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งร้านนี้มีวิธีการจัดการขยะแบบครบวงจร โดยมีระบบการคัดแยกขยะ การนำขยะไปทำปุ๋ย ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จ ได้แก่ ระเบียบวินัย ความเสมอภาคในหน้าที่ และการมอบหมายให้การจัดการขยะเป็นหน้าที่ จิตสำนึกความจริงจัง และความสนใจของผู้บริหาร

เมื่อผู้วิจัยศึกษาการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหารผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการด้านอาหาร 320 ราย ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่รัฐได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการร้านอาหารอยู่ในระดับสูง

5.2.4 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียและความตระหนักในปัญหาของการเสียกับการจัดการของเสียร้านอาหาร

1. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความรู้เกี่ยวกับน้ำเสีย และความรู้เกี่ยวกับขยะกับการจัดการของเสียร้านอาหาร จากการศึกษา พบว่า ความรู้เกี่ยวกับการ

จัดการของเสีย ความรู้เกี่ยวกับน้ำเสีย และความรู้เกี่ยวกับขยะของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสียร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .01 โดยที่ความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลาง หรือ กล่าวอีกนัยหนึ่งคือ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสีย การศึกษาครั้งนี้ได้ผลต่างไปจากการศึกษาของ รุ่งศักดิ์ ยะใหม่วงศ์ (2543) เรื่อง ความรู้และความตระหนักที่มีผลต่อการจัดการขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ประจำสถานีอนามัย จังหวัดน่าน ที่พบว่า ความรู้เรื่อง การจัดการขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขมีความสัมพันธ์กับการจัดการขยะมูลฝอยน้อยมากจนไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ และนอกจากนี้ยังต่างไปจากงานศึกษาของ มณฑกานต์ ยงมีโช (2545) เรื่อง ความรู้และการปฏิบัติดังตามหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ของโรงพยาบาล ในเครือรามคำแหงภาคเหนือ โดยพบว่า ความรู้ตามหลักสูตรสาขาวิชาการไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติดังตามหลักสูตรสาขาวิชาการ แต่มีงานศึกษาที่สอดคล้องกับการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ งานศึกษาของ ประรณนา ตั้งประเสริฐ (2545) เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบำบัดน้ำเสียระดับครัวเรือนของประชาชนในเขตเทศบาลเมืองพะเยา เคยพบว่า ความรู้เกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสียมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับทัศนคติเกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสียซึ่งส่งผลให้เกิดความตั้งใจและนำไปสู่พฤติกรรมการบำบัดน้ำเสีย

อย่างไรก็ตามผลการศึกษาที่ได้ในครั้งนี้แสดงว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง แต่การปฏิบัติอาจไม่เป็นไปตามระดับความรู้มากนัก เนื่องจากมีคะแนนความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลาง เมื่อความสัมพันธ์ระหว่าง 2 ตัวแปรที่ศึกษาไม่อยู่ในระดับสูง จึงสมควรที่จะต้องดูที่ตัวแปรอื่นที่อาจมีความเกี่ยวข้องอยู่ด้วย เช่น เรื่องของความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่บุคลากรของร้านอาหาร งบประมาณที่ใช้ในการจัดการ ตลอดจนการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ถึงอย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าที่ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูงนั้น หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องก็ควรสนับสนุนในการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการต่อไป เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องได้มีความรู้มากยิ่งขึ้น

2. ความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาของเสีย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย และความตระหนักในปัญหาขยะกับการจัดการของเสียจากการศึกษา พบว่า ความตระหนักในปัญหาของเสีย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย และความตระหนักในปัญหาขยะของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการจัดการของเสียร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่

ระดับความเชื่อมั่น .01 ซึ่งสอดคล้องกับงานศึกษาของ รุ่งศักดิ์ ะใหม่วงศ์ (2543) ที่พบว่าความตระหนักในปัญหาขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขมีความสัมพันธ์กับการจัดการขยะมูลฝอยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .01 และนอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานศึกษาของ สมบูรณ์ ชันเมือง (2542) เรื่อง การจัดการมูลฝอยในครัวเรือน เขตเทศบาลเมืองพะเยา ที่พบว่าความตระหนักต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์ในเชิงบวกกับความเหมาะสมในการจัดการมูลฝอยในครัวเรือนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .01

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะจากผลการศึกษา

1) จากผลการศึกษาที่พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียในระดับสูง ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น เทศบาล สำนักงานสาธารณสุข สถาบันการศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ควรร่วมมือกันในการจัดอบรม สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เพื่อส่งเสริมให้ความรู้ในเรื่องที่ใหม่ ๆ ขึ้นแก่ผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับสถานประกอบการร้านอาหารทุกประเภท โดยที่รูปแบบของเนื้อหาควรจัดให้เหมาะสมกับลักษณะส่วนบุคคล สภาพแวดล้อม และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ ส่วนทางด้านสื่อต่าง ๆ ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ข่าวสารด้านสิ่งแวดล้อมให้มีการพัฒนาความรู้ใหม่มากยิ่งขึ้นไป

2) จากผลการศึกษาอาจมีผู้ประกอบการหรือสถานที่ราชการบางแห่งนำไปใช้ ก็ สามารถทำการศึกษาประเมินผล ติดตามผลเพื่อนำไปสู่การพัฒนาการขั้นต่อไป ซึ่งแต่ละแห่งอาจมีการประยุกต์ใช้ตามความเหมาะสมของสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ตนมีอยู่ ซึ่งจะมีการปฏิบัติ หรือการเรียนรู้ที่แตกต่างกันออกไป ก็จะเป็นการแสวงหาความเหมาะสมในการจัดการที่ก้าวหน้ามากยิ่งขึ้น

5.3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาครั้งต่อไป

1) ควรมีการศึกษาถึงปัจจัยด้านอื่น ๆ ที่คิดว่ามีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสียร้านอาหาร เช่น การรับรู้ข่าวสารด้านสิ่งแวดล้อมทัศนคติ และจิตสำนึก เป็นต้น

2) ควรมีการเปรียบเทียบระหว่างร้านอาหารขนาดใหญ่ขนาดกลาง และขนาดเล็ก

3) ควรมีการศึกษาเชิงคุณภาพในเรื่องดังกล่าวเพื่อให้ได้ข้อมูลละเอียดลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น

4) เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้ใช้การสุ่มแบบง่าย จากร้านอาหารทั้งหมดที่ขึ้นทะเบียนไว้ ทำให้มีปริมาณร้านอาหารขนาดใหญ่กว่าร้านอาหารขนาดอื่น ๆ อาจมีการศึกษาเปรียบเทียบการจัดการของเสียซึ่งเกิดจากการผลิตอาหาร โดยเปรียบเทียบร้านที่มีขนาดต่างกันในครั้งต่อไป



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved