

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย และความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร กับการจัดการของเสียร้านอาหาร ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ประชากรที่ศึกษาเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีพื้นที่ประกอบการมากกว่า 200 ตารางเมตรขึ้นไป ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ จำนวน 109 ราย จากจำนวนทั้งสิ้น 126 ราย นำเสนอข้อมูลของผลการศึกษาตามลำดับดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ระดับการศึกษา ประสบการณ์การทำงาน ประเภทของร้านอาหาร ระยะเวลาดำเนินกิจการ จำนวนพนักงาน จำนวนลูกค้าที่รับได้สูงสุด และจำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ
3. ความตระหนักในปัญหาของเสีย ประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย และความตระหนักในปัญหาขยะ
4. การจัดการของเสีย ประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย

4.1 ข้อมูลทั่วไป

1. ระดับการศึกษา

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	3	2.8
มัธยมต้น	8	7.3
มัธยมปลาย/ปวช.	21	19.3
อนุปริญญา/ปวส.	13	11.9
ปริญญาตรี	58	53.2
สูงกว่าปริญญาตรี	6	5.5
รวม	109	100.0

จากตารางที่ 4.1 พบว่าผู้ประกอบการหรือผู้จัดการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 53.2 รองลงมาที่มีการศึกษาระดับมัธยมปลาย/ปวช. และอนุปริญญา/ปวส. คิดเป็นร้อยละ 19.3 และ 11.9 ตามลำดับ นอกนั้นมีจำนวนไม่มากที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษา และสูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 2.8 7.3 และ 5.5 ตามลำดับ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าตำแหน่งผู้ประกอบการหรือผู้จัดการ โดยทำงานเกี่ยวกับการบริหารจัดการ นอกจากเป็นผู้มีประสบการณ์สูงแล้ว เรื่องของระดับการศึกษาที่มีส่วนทำให้เกิดความน่าเชื่อถือและทำให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงานตามมา

2. ประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับร้านอาหาร

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามประสบการณ์การทำงาน

ประสบการณ์การทำงาน	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 5 ปี	23	21.1
5-10 ปี	31	28.4
11-15 ปี	24	22.0
16-20 ปี	15	13.8
มากกว่า 20 ปี	16	14.7
รวม	109	100.0

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแต่ละกลุ่มที่จำแนกตามประสบการณ์การทำงาน มีจำนวนไม่แตกต่างกันมากนัก ซึ่งสามารถเรียงจากจำนวนมากไปหาน้อย ได้แก่ กลุ่มที่มีประสบการณ์การทำงานในช่วง 5-10 ปี 11-15 ปี น้อยกว่า 5 ปี มากกว่า 20 ปี และ 16-20 ปี โดยคิดเป็นร้อยละ 28.4 22.0 21.1 14.7 และ 13.8 ตามลำดับ เมื่อสังเกตภาพรวมจะเห็นว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับร้านอาหารไม่เกิน 15 ปี โดยเฉพาะกลุ่มตัวอย่างที่มีประสบการณ์ในช่วง 5-10 ปีมีจำนวนมากที่สุด

3. ประเภทของร้านอาหาร

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามประเภทของร้านอาหาร

ประเภท	จำนวน	ร้อยละ
ห้องอาหารในโรงแรม	34	31.2
ภัตตาคาร	12	11.0
สวนอาหาร	8	7.3
ร้านอาหารทั่วไป	45	41.3
อื่น ๆ	10	9.2
รวม	109	100.0

จากตารางที่ 4.3 พบว่าประเภทของร้านอาหารที่มีจำนวนมากที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 41.3 รองลงมาได้แก่ ห้องอาหารในโรงแรม คิดเป็นร้อยละ 31.2 นอกนั้นมีจำนวนไม่แตกต่างกันมากนัก ได้แก่ ภัตตาคาร สวนอาหาร และอื่น ๆ (เช่น ฟาสฟู๊ด คาราโอเกะ ฯลฯ) โดยคิดเป็นร้อยละ 11.0 7.3 และ 9.2 ตามลำดับ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าในเขตเทศบาลเป็นพื้นที่ที่มีประชากรหนาแน่นกว่าพื้นที่นอกเขตเทศบาลอีกทั้งราคาที่ดินสูงกว่า จึงไม่อำนวยให้มีร้านอาหารที่ต้องอาศัยพื้นที่มาก เช่น สวนอาหาร เป็นต้น ดังนั้นร้านอาหารขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลส่วนใหญ่จึงเป็นร้านอาหารทั่วไปและร้านอาหารในโรงแรม

4. ระยะเวลาดำเนินการ

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาดำเนินกิจการ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 5 ปี	27	24.8
5-10 ปี	35	32.1
11-15 ปี	23	21.1
16-20 ปี	9	8.3
มากกว่า 20 ปี	15	13.8
รวม	109	100.0

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ร้านอาหารที่มีจำนวนมากที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารที่ดำเนินกิจการมาเป็นระยะเวลา 5-10 ปี คิดเป็นร้อยละ 32.1 รองลงมาเป็นร้านอาหารที่มีจำนวนใกล้เคียงกัน ได้แก่ ร้านอาหารที่ดำเนินกิจการมาเป็นระยะเวลาน้อยกว่า 5 ปี และ 11-15 ปี คิดเป็นร้อยละ 24.8 และ 21.1 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารที่มีจำนวนไม่มาก ได้แก่ ร้านอาหารที่ดำเนินกิจการมาเป็นระยะเวลานาน คือ 16-20 ปี และมากกว่า 20 ปี โดยคิดเป็น 13.8 และ 8.3 ตามลำดับ หากสังเกตโดยรวมจะเห็นได้ว่าส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารที่เปิดกิจการมาไม่เกิน 10 ปี ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าในช่วง 10 ปีที่ผ่านมาธุรกิจการท่องเที่ยวได้เจริญเติบโตขึ้นมาก จึงมีส่วนทำให้ธุรกิจบริการต่าง ๆ โดยเฉพาะ โรงแรม และร้านอาหารเติบโตตามไปด้วย

5. จำนวนพนักงาน

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามจำนวนพนักงาน

จำนวนพนักงาน	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 20 คน	47	43.1
21-30 คน	31	28.4
31-40 คน	6	5.5
41-50 คน	10	9.2
มากกว่า 50 คน	15	13.8
รวม	109	100.0

จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มร้านอาหารที่มีจำนวนมากที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารที่มีพนักงานน้อยกว่า 20 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 43.1 รองลงมาได้แก่ ร้านอาหารที่มีพนักงาน 21-30 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 28.4 นอกนั้นเป็นร้านอาหารที่มีพนักงาน 31-40 คน 41-50 คน และ มากกว่า 50 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 5.5 9.2 และ 13.8 ตามลำดับ จำนวนพนักงานสามารถบ่งบอกถึงขนาดของร้านอาหารและจำนวนลูกค้าได้ในระดับหนึ่ง หากสังเกตภาพรวมแล้วจะเห็นว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่คิดเป็นร้อยละ 71.5 เป็นร้านอาหารที่มีจำนวนพนักงานไม่เกิน 30 คน แสดงว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ไม่ได้มีขนาดใหญ่มากจนต้องจ้างพนักงานมากขึ้น อีกประการหนึ่งอาจเป็นการลดต้นทุนแรงงานด้วย

6. จำนวนลูกค้าที่รับได้สูงสุด

ตารางที่ 4.6 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามจำนวนลูกค้าที่รับได้สูงสุด

จำนวนลูกค้าที่รับได้สูงสุด	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 100 คน	28	25.7
100-200 คน	49	45.0
201-300 คน	11	10.1
มากกว่า 300 คน	21	19.3
รวม	109	100.0

จากตารางที่ 4.6 พบว่าร้านอาหารที่มีมากที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารที่สามารถรับลูกค้าได้สูงสุด 100-200 คน คิดเป็นร้อยละ 45.0 รองลงมา ได้แก่ ร้านอาหารที่สามารถรับลูกค้าได้สูงสุดไม่เกิน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 25.7 นอกนั้นเป็นร้านอาหารที่สามารถรับลูกค้าได้มากกว่า 300 คน และ 201-300 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 19.3 และ 10.1 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาโดยรวมจะพบว่าร้านอาหารส่วนใหญ่คิดเป็นร้อยละ 70.7 สามารถรับลูกค้าได้สูงสุดไม่เกิน 200 คน แสดงให้เห็นว่าส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารที่ไม่ได้มีขนาดใหญ่มาก ซึ่งสอดคล้องกับจำนวนพนักงาน

7. จำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน

ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามจำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน

จำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 100 คน	39	35.8
100-200 คน	42	38.5
201-300 คน	8	7.3
มากกว่า 300 คน	20	18.3
รวม	109	100.0

จากตารางที่ 4.7 พบว่าร้านอาหารที่มีจำนวนมากพอ ๆ กัน 2 กลุ่ม ได้แก่ ร้านอาหารที่มีลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน 100-200 คน และน้อยกว่า 100 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 38.5 และ 35.8 ตามลำดับ รองลงมา ได้แก่ ร้านอาหารที่มีลูกค้าเฉลี่ยต่อวันมากกว่า 300 คนคิดเป็นร้อยละ 18.3 ส่วนร้านอาหารที่มีจำนวนน้อยที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารที่มีลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน 201-300 คน คิดเป็นร้อยละ 7.3

4.2 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร

จากแบบสอบถามที่ถามความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหารจากผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ประกอบด้วยความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียและความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ สามารถแสดงรายละเอียดดังตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.8 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร จำแนกตามรายข้อคำถาม

ข้อคำถามความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร	ตอบถูก	
	จำนวน	ร้อยละ
ก. การจัดการน้ำเสีย		
1. น้ำเสียจากร้านอาหารส่วนใหญ่ประกอบด้วย เศษอาหาร ไขมัน และฟอสเฟต	97	89.0
2. สารอินทรีย์ เช่น เศษแป้ง เศษอาหาร มีผลกระทบต่อแหล่งน้ำ คือทำให้ปริมาณออกซิเจนในน้ำลดลง	74	67.9
3. ปัญหาของไขมันจากน้ำเสียร้านอาหารคือ ทำให้ท่อระบายน้ำอุดตัน เป็นสารที่ย่อยสลายยาก และขัดขวางการถ่ายเทออกซิเจนจากอากาศสู่น้ำ	63	57.8
4. ร้านอาหารจำเป็นต้องมีระบบบำบัดไขมันและระบบบ่อเกรอะ	45	41.3
5. การติดตั้งบ่อดักไขมันในร้านอาหารเป็นการบำบัดขั้นต้น	55	50.5
6. การบำรุงรักษาบ่อเกรอะคือห้ามทิ้งสารที่ย่อยสลายยากลงในชักโครก	92	84.4
7. การบำรุงรักษาบ่อดักไขมันคือต้องติดตั้งตะแกรงดักขยะและหมั่นดักไขมันออก	93	85.3
8. ขั้นตอนการบำบัดน้ำเสียร้านอาหารมีดังนี้	92	84.4
น้ำเสียจากส้วม → บ่อเกรอะ น้ำเสียจากครัว → บ่อดักไขมัน	<pre> graph LR A[น้ำเสียจากส้วม] --> B[บ่อเกรอะ] C[น้ำเสียจากครัว] --> B B --> D[บ่อดักไขมัน] D --> E[ระบบบำบัดน้ำเสีย] E --> F[ระบายทิ้ง] </pre>	

ข้อคำถามความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร	ตอบถูก	
	จำนวน	ร้อยละ
9. การระบายทิ้งน้ำเสียสามารถทำได้ดังนี้ - ระบายลงสู่ท่อสาธารณะ - ระบายซึมลงดิน โดยผ่านบ่อซึม กรณีที่น้ำเสียยังสกปรกอยู่ - ปล่อยลงท่อรวบรวมน้ำเสียเพื่อไปยังระบบบำบัดส่วนกลาง	34	31.2
10. การนำน้ำเสียกลับมาใช้ประโยชน์ได้ทางตรง คือ สามารถนำมารดต้นไม้และสนามหญ้า	76	69.7
ข. การจัดการขยะ		
11. เศษผัก ผลไม้ เศษอาหาร เป็นขยะเปียก	105	96.3
12. กระจังสเปรย์ แบตเตอรี่ ของมีคม เป็นขยะอันตราย	106	97.2
13. ประโยชน์ของการแยกขยะคือ สะดวกในการนำขยะบางชนิดไปใช้ หรือทำลายอย่างถูกวิธี และง่ายต่อการรวบรวม ขนส่ง และกำจัด	104	95.4
14. การแยกขยะควรแยกบริเวณ ณ จุดเกิดขยะ	63	57.8
15. การเก็บรวบรวมขยะสามารถทำได้ทั้งระบบถังรวม สองถัง และสามถัง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมในการนำไปกำจัด	15	13.8
16. จุดพักขยะควรอยู่ในที่โล่ง และถึงรองรับขยะควรมีฝาปิดมิดชิด	104	95.4
17. ภาชนะรองรับขยะไม่ควรมีขนาดสูงและใหญ่เกินไป	68	62.4
18. เศษอาหาร เศษผัก ผลไม้ สามารถนำไปเลี้ยงสัตว์ เช่น สุกร หรือทำปุ๋ยหมัก	86	78.9
19. การนำขยะไปใช้ประโยชน์สามารถทำได้ดังนี้ - เศษกระดาษ เศษแก้ว ถังพลาสติก นำไปขาย - เศษอาหาร เศษผัก ผลไม้ นำไปเลี้ยงสัตว์	104	95.4
20. การจัดการขยะของร้านอาหารที่ถูกต้อง คือ ควรคัดแยกขยะออกเป็นประเภทต่าง ๆ แล้วเก็บรวบรวมนำไปทิ้ง หรือนำกลับมาใช้ประโยชน์ตามความเหมาะสม	103	94.5

จากตารางที่ 4.8 สามารถอธิบายโดยจำแนกตามหัวข้อดังนี้

ก. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย มีความรู้มากที่สุดเกี่ยวกับมลสารที่สำคัญในน้ำเสียจากร้านอาหาร โดยสามารถบอกได้ว่าน้ำเสียจากร้านอาหารประกอบด้วยมลสารที่สำคัญ ได้แก่ เศษอาหาร ไขมัน และฟอสเฟต โดยตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 89.0 รองลงมาได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาบ่อดักไขมัน โดยตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 85.3 ส่วนความรู้ที่มีน้อยที่สุดได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับวิธีการระบายน้ำเสียที่ถูกต้อง โดยตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 31.2 เท่านั้น

ข. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย มีความรู้มากที่สุดเกี่ยวกับการแยกขยะ ซึ่งสามารถบอกได้ว่า กระป๋องสเปรย์ แบตเตอรี่ และของมีคม เป็นขยะอันตราย โดยตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 97.2 รองลงมาคือสามารถบอกได้ว่า เศษผัก ผลไม้ และเศษอาหาร เป็นขยะเปียก โดยตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 96.3 ส่วนความรู้ที่มีน้อยที่สุดได้แก่ วิธีการรวบรวมขยะที่ถูกต้อง โดยตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 13.8 เท่านั้น ทั้งนี้อาจเป็นการเข้าใจผิดของคนทั่วไปเกี่ยวกับวิธีการรวบรวมขยะที่ถูกต้อง เพราะอาจเคยชินกับการใช้ระบบถังรวมมาโดยตลอดเลยทำให้คิดว่าเป็นวิธีที่ถูกต้อง ซึ่งแท้จริงแล้วสามารถทำได้ทั้งระบบถังรวม สองถัง และสามถัง ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมในการนำไปกำจัด

โดยภาพรวมแล้วเมื่อเปรียบเทียบระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียกับความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะมากกว่าความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย สังเกตจากจำนวนข้อที่ตอบถูกมากกว่าร้อยละ 90 มีถึง 6 ข้อในจำนวน 10 ข้อ ในขณะที่ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียไม่มีข้อไหนที่ตอบถูกมากกว่าร้อยละ 90 ทั้งนี้เนื่องจากความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียนั้นเนื้อหาบางเรื่องค่อนข้างเป็นวิชาการ หากกลุ่มตัวอย่างไม่ได้มีพื้นฐานความรู้ด้านนี้หรือไม่ได้รับการฝึกอบรมในเรื่องดังกล่าวก็จะไม่สามารถตอบได้ถูกต้อง

4.2.1 การจัดระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย

ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ประกอบด้วยความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียและความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ สามารถแสดงรายละเอียดแยกส่วนดังตารางที่ 4.9 4.10 และ 4.11

ตารางที่ 4.9 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับ
การจัดการของเสีย

คะแนน	ระดับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
0-11 (ร้อยละ 0-59)	ต่ำ	8	7.4
12-15 (ร้อยละ 60-79)	ปานกลาง	67	61.4
16-20 (ร้อยละ 80-100)	สูง	34	31.2
รวม		109	100.0

$$\bar{X} = 14.4 \quad S.D. = 2.23 \quad MIN. = 7 \quad MAX. = 19$$

ตารางที่ 4.10 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับ
การจัดการน้ำเสีย

คะแนน	ระดับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
0-5 (ร้อยละ 0-59)	ต่ำ	28	25.7
6-7 (ร้อยละ 60-79)	ปานกลาง	49	45.0
8-10 (ร้อยละ 80-100)	สูง	32	29.3
รวม		109	100.0

$$\bar{X} = 6.5 \quad S.D. = 1.72 \quad MIN. = 2 \quad MAX. = 10$$

ตารางที่ 4.11 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับ
การจัดการขยะ

คะแนน	ระดับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
0-5 (ร้อยละ 0-59)	ต่ำ	4	3.7
6-7 (ร้อยละ 60-79)	ปานกลาง	29	26.6
8-10 (ร้อยละ 80-100)	สูง	76	69.7
รวม		109	100.0

$$\bar{X} = 7.9 \quad S.D. = 1.23 \quad MIN. = 4 \quad MAX. = 10$$

จากตารางที่ 4.9 4.10 และ 4.11 ซึ่งแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ ตามลำดับ หากพิจารณาระดับความรู้แยกเป็นหัวข้อย่อย สามารถอธิบายได้ดังนี้

ก. ระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย คิดเป็นร้อยละ 45.0 มีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง รองลงมาเป็นจำนวนที่ใกล้เคียงกัน คิดเป็นร้อยละ 29.3 และ 25.7 มีความรู้ในระดับสูงและต่ำ ตามลำดับ ทั้งนี้มีคะแนนต่ำสุดเท่ากับ 2 คะแนน และคะแนนสูงสุดเท่ากับ 10 คะแนนโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 6.5 คะแนน ซึ่งเป็นคะแนนที่อยู่ในระดับปานกลางเช่นเดียวกัน (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.10)

ข. ระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับสูง โดยคิดเป็นร้อยละ 69.7 รองลงมามีความรู้ในระดับปานกลาง โดยคิดเป็นร้อยละ 26.6 และมีเพียงร้อยละ 3.7 เท่านั้น ที่มีความรู้ในระดับต่ำ ทั้งนี้มีคะแนนต่ำสุดเท่ากับ 4 คะแนนและคะแนนสูงสุดเท่ากับ 10 คะแนนโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 7.9 คะแนน ซึ่งเป็นคะแนนต่ำสุดของช่วงคะแนนระดับความรู้สูงแต่ก็ยังถือว่าอยู่ในระดับความรู้สูง และเมื่อเปรียบเทียบการกระจายของข้อมูลพบว่า คะแนนของความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียมีการกระจายของข้อมูลน้อยกว่าคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ ทั้งนี้เนื่องจากส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียมีค่าสูงกว่า (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.11)

เมื่อพิจารณาโดยรวม พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง โดยคิดเป็นร้อยละ 61.4 รองลงมาคิดเป็นร้อยละ 31.2 มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง และมีเพียงร้อยละ 7.4 เท่านั้น ที่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับต่ำ ทั้งนี้มีคะแนนต่ำสุดเท่ากับ 7 คะแนนและคะแนนสูงสุดเท่ากับ 19 คะแนน และเมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยซึ่งเท่ากับ 14.4 คะแนน ก็ยังพบว่าเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับปานกลาง

4.3 ความตระหนักในปัญหาของเสีย

จากแบบสอบถามที่ถามความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ซึ่งประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของคนและสิ่งแวดล้อม สามารถแสดงรายละเอียดดังตารางที่ 4.12

ตารางที่ 4.12 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และการแปลความหมายความตระหนัก
ในปัญหาของเสียจําแนกตามรายข้อคำถาม

ข้อคำถามความรู้สึกรู้สึก	\bar{X}	S.D.	แปลความหมาย ความตระหนัก
ก. ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย			
1. การปล่อยทิ้งน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยไม่ บำบัดให้ถูกต้อง จะทำให้เกิดมลพิษต่อแหล่งน้ำ	4.74	0.74	มากที่สุด
2. น้ำเสียจากร้านอาหาร จำเป็นต้องผ่านระบบบำบัด ไขมันและบ่อเกรอะ	4.70	0.52	มากที่สุด
3. ไขมันหรือน้ำมันจากร้านอาหาร หากปล่อยลงสู่ แหล่งน้ำจะขวางกั้นการซึมของออกซิเจนจากอากาศ สู่น้ำ ทำให้สิ่งมีชีวิตในน้ำตายได้	4.50	0.68	มากที่สุด
4. ก่อนล้างภาชนะต้องเอาเศษอาหารออกให้หมด เพื่อ ลดปัญหาที่ทำให้น้ำสกปรกและลดการอุดตันของท่อ ระบายน้ำ	4.62	0.68	มากที่สุด
5. การระบายทิ้งน้ำเสียโดยวิธีซึมลงดินทำให้บ่อน้ำ บริเวณใกล้เคียง ได้รับการปนเปื้อน	4.02	0.84	มากที่สุด
6. สภาพแหล่งน้ำที่มีสีคําคํ้า มีกลิ่นเหม็น ทำให้เกิด การสูญเสียทัศนียภาพและเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของ แมลงนำโรคต่าง ๆ	4.73	0.63	มากที่สุด
7. ปัญหาน้ำเสียในอนาคตจะรุนแรงมากขึ้นหากไม่มี การบำบัดน้ำเสียอย่างจริงจัง และขาดความร่วมมือ ของประชาชน	4.77	0.54	มากที่สุด
8. หากประชาชนมีจิตสำนึกและความร่วมมือในการ ช่วยกันลดปัญหาการเกิดน้ำเสีย ก็จะทำให้ สิ่งแวดล้อมดีขึ้น	4.69	0.52	มากที่สุด
9. ผู้ประกอบการร้านอาหารควรแสดงความรับผิดชอบ โดยติดตั้งบ่อดักไขมัน และในกรณีที่มีน้ำเสียปริมาณ มาก และมีความสกปรกสูง ควรติดตั้งระบบบำบัดน้ำ เสียชนิดอื่นอีก แล้วแต่ความเหมาะสม	4.56	0.71	มากที่สุด

ข้อความความรูสึก	\bar{X}	S.D.	แปลความหมาย ความตระหนัก
10. การควบคุมดูแลการจัดการน้ำเสียในร้านอาหาร ต้องทำอย่างจริงจังและสม่ำเสมอ	4.64	0.59	มากที่สุด
ข. ความตระหนักในปัญหาขยะ			
11. หลักการจัดการขยะเบื้องต้น คือลดการทิ้งสิ่งของ ให้เป็นขยะ	4.23	0.75	มากที่สุด
12. ขยะทุกชนิดที่เกิดจากร้านอาหาร เป็นขยะที่ต้องจัด การอย่างถูกวิธี	4.29	0.80	มากที่สุด
13. ขยะแห้ง เช่น เศษกระดาษ เศษใบไม้แห้งที่เกิดขึ้น ในบริเวณร้านอาหาร เป็นต้นเหตุของการเกิด ไฟไหม้ได้	3.96	1.03	มาก
14. การนำขยะไปทิ้งโดยไม่ถูกสุขลักษณะ นอกจาก เป็นภาระของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแล้ว ยังส่งผล กระทบต่อสุขภาพอนามัยของคนและสิ่งแวดล้อม	4.52	0.60	มากที่สุด
15. ขยะที่ย่อยสลายยาก เช่น พลาสติก เศษแก้ว ทำให้ เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมได้	4.38	0.73	มากที่สุด
16. ควันไฟที่เกิดจากการเผาขยะ อาจเป็นสาเหตุที่ ทำให้พนักงานและประชาชนเจ็บป่วยได้	4.15	0.81	มากที่สุด
17. กลิ่นที่เกิดจากขยะเปียก เช่น เศษอาหาร ซากสัตว์ อาจก่อให้เกิดความรำคาญ และเป็นอันตรายต่อ สุขภาพอนามัยได้	4.39	0.67	มากที่สุด
18. เศษแก้ว เศษเหล็ก เศษตะปู ที่กองทิ้งไว้อาจทิ่มตำ ผู้ที่เข้าไปคุ้ยกองขยะได้	4.34	0.83	มากที่สุด
19. การควบคุมดูแลการจัดการขยะในร้านอาหารต้อง ทำอย่างจริงจังและสม่ำเสมอ	4.57	0.58	มากที่สุด
20. ปัญหาขยะหากยังไม่ได้รับการแก้ไขอย่างมี ประสิทธิภาพ ก็จะเป็นสาเหตุสำคัญที่ก่อให้เกิด ปัญหาน้ำเสีย	4.48	0.67	มากที่สุด

เมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักในปัญหาน้ำเสียมากที่สุด ทุกข้อคำถาม โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนอยู่ในช่วง 4.02-4.77 กรณีของความตระหนักในปัญหาขยะนั้น พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักมากที่สุดเกือบทุกข้อคำถาม โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนอยู่ในช่วง 4.15-4.57 ยกเว้นข้อคำถามเพียงข้อเดียวที่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักในระดับมากที่สุด ได้แก่ ข้อคำถามเกี่ยวกับขยะแห้งในบริเวณร้านอาหารที่สามารถเป็นต้นเหตุของการเกิดไฟไหม้ได้ โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนเท่ากับ 3.96 (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.12)

4.3.1 การจัดระดับความตระหนักในปัญหาของเสีย

ความตระหนักในปัญหาของเสีย ประกอบด้วยความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ สามารถแสดงรายละเอียดแยกส่วนดังตารางที่ 4.13 4.14 และ 4.15

ตารางที่ 4.13 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับความตระหนักในปัญหาของเสีย

ระดับความตระหนักในปัญหาของเสีย	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำ (20-46 คะแนน)	-	-
ปานกลาง (47-73 คะแนน)	3	2.8
สูง (74-100 คะแนน)	106	97.2
รวม	109	100.0

$$\bar{X} = 89.3 \quad S.D. = 8.30 \quad \text{Min.} = 60 \quad \text{Max.} = 100$$

ตารางที่ 4.14 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย

ระดับความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำ (10-23 คะแนน)	-	-
ปานกลาง (24-36 คะแนน)	3	2.8
สูง (37-50 คะแนน)	106	97.2
รวม	109	100.0

$$\bar{X} = 46.0 \quad S.D. = 4.15 \quad \text{Min.} = 25 \quad \text{Max.} = 50$$

ตารางที่ 4.15 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับความตระหนัก
ในปัญหาขยะ

ระดับความตระหนักในปัญหาขยะ		จำนวน	ร้อยละ
ต่ำ	(10-23 คะแนน)	-	-
ปานกลาง	(24-36 คะแนน)	14	12.8
สูง	(37-50 คะแนน)	95	87.2
รวม		109	100.0

$$\bar{X} = 43.3 \quad S.D. = 5.17 \quad \text{Min.} = 30 \quad \text{Max.} = 50$$

จากตารางที่ 4.13 ซึ่งแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับความตระหนักในปัญหาของเสีย นั้น สามารถพิจารณาหัวข้อย่อยของความตระหนักในปัญหาของเสีย ได้แก่ ความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 4.14 และ 4.15 ตามลำดับ การจัดระดับความตระหนักได้ใช้หลักเกณฑ์ในการแบ่งคะแนนใหม่เป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับความตระหนักต่ำ ปานกลาง และสูง จากผลการศึกษาที่ได้ สามารถอธิบายได้ดังนี้

ก. ระดับความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย คิดเป็นร้อยละ 97.2 มีความตระหนักอยู่ในระดับสูง และมีเพียงร้อยละ 2.8 เท่านั้นที่มีความตระหนักอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 46.0 คะแนน ซึ่งเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับสูงเช่นเดียวกัน (ดังรายละเอียดใน ตารางที่ 4.14)

ข. ระดับความตระหนักในปัญหาขยะ พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย คิดเป็นร้อยละ 87.2 ที่มีความตระหนักอยู่ในระดับสูง และมีเพียงร้อยละ 12.8 เท่านั้นที่มีความตระหนักอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 43.3 คะแนน ซึ่งเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับสูงเช่นเดียวกัน (ดังรายละเอียดใน ตารางที่ 4.15)

เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยทั้ง 2 ค่า พบว่า ค่าเฉลี่ยของความตระหนักในปัญหาน้ำเสียมีค่าสูงกว่าค่าเฉลี่ยของความตระหนักในปัญหาขยะ โดยค่าเฉลี่ยทั้ง 2 มีค่าเท่ากับ 46.0 และ 43.3 คะแนนตามลำดับ แสดงว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาน้ำเสียสูงกว่าความตระหนักในปัญหาขยะ

เมื่อพิจารณาโดยรวม พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาของเสียอยู่ในระดับสูง โดยคิดเป็นร้อยละ 97.2 และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 89.3 คะแนน (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.13)

4.4 การจัดการของเสียร้านอาหาร

จากแบบสอบถามที่ถามการจัดการของเสียร้านอาหารจากผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย สามารถแสดงรายละเอียดดังตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.16 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และการแปลความหมายการจัดการของเสียจำแนกตามรายข้อคำถาม

ข้อคำถามการจัดการของเสียร้านอาหาร	\bar{X}	S.D.	แปลความหมายการจัดการ
ก. การจัดการน้ำเสีย			
1. ก่อนนำภาชนะที่ใส่อาหารไปล้างท่านได้แยกเศษอาหารออกก่อน	2.89	0.42	เกือบทุกครั้ง
2. ท่านได้ตรวจสอบสภาพการแตกรั่วของรางระบายน้ำในบริเวณห้องครัวเป็นระยะ ๆ	1.95	0.66	บ่อยครั้ง
3. บริเวณฝาท่อระบายน้ำมีการดักเศษอาหารและดักทิ้งเป็นระยะ ๆ	2.41	0.56	เกือบทุกครั้ง
4. ท่านได้ดักไขมันออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยทุกสัปดาห์ หรือถี่เพิ่มขึ้นหากมีปริมาณไขมันมากขึ้น	2.27	0.69	เกือบทุกครั้ง
*5. ท่านปล่อยน้ำจากส่วนอื่น เช่น น้ำล้างมือ น้ำอาบน้ำซักเสื้อผ้า ฯลฯ เข้ามาในบ่อดักไขมัน	1.23	1.18	บ่อยครั้ง
6. ท่านเอาขยะที่ดักกรองไว้ได้หน้าตะแกรง (ก่อนเข้าบ่อดักไขมัน) ออกเสมออย่างน้อยทุกวัน หรือก่อนหน้าที่จะเริ่มมีการทำอาหารทุกครั้ง	2.51	0.66	เกือบทุกครั้ง
7. ท่านหมั่นตรวจดูท่อระบายน้ำที่รับน้ำจากบ่อดักไขมัน หากมีไขมันอยู่เป็นก้อนหรือคราบ ท่านจะดักไขมันออกเป็นระยะ ๆ	2.37	0.66	เกือบทุกครั้ง

ข้อคำถามการจัดการของเสียร้านอาหาร	\bar{X}	S.D.	แปลความหมาย การจัดการ
8. การระบายทิ้งน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดขั้นต้น หรือผ่านการบำบัดขั้นที่สอง (หากมี) ท่านปล่อยลงท่อระบบรวบรวมน้ำเสียของเทศบาล	1.99	1.52	บ่อยครั้ง
9. ท่านได้นำน้ำเสียจากร้านอาหารกลับมาใช้ประโยชน์อย่างอื่นด้วย	0.55	0.94	น้อยมาก
ข. การจัดการขยะ			
10. ท่านได้แยกขยะออกเป็น ขยะเปียก ขยะแห้ง และขยะอันตราย ก่อนนำไปทิ้ง	2.35	0.89	เกือบทุกครั้ง
11. ท่านได้แยกขยะออกเป็นประเภทต่าง ๆ โดยทำการแยก ณ แหล่งกำเนิด (จุดเกิดขยะ)	2.27	0.93	เกือบทุกครั้ง
12. ท่านได้แยกขยะประเภทของมีคม เช่น ใบมีด เศษแก้ว เศษขวด ออกจากขยะประเภทอื่นก่อนนำไปทิ้ง	2.50	0.74	เกือบทุกครั้ง
13. ท่านใช้ฝาปิดถังรองรับขยะเพื่อป้องกันกลิ่นและสัตว์นำโรค	2.60	0.72	เกือบทุกครั้ง
*14. ท่านนำขยะไปกองทิ้งไว้ตามที่ต่าง ๆ ในบริเวณร้านอาหาร	0.45	1.00	เกือบทุกครั้ง
15. ท่านตรวจสอบสภาพภาชนะบรรจุก่อนนำไปบรรจุ	2.45	0.70	เกือบทุกครั้ง
16. ถังรองรับขยะหากมีการชำรุด เช่น แตก ก้นรั่ว ท่านรีบเปลี่ยนถังใหม่ทันที	2.63	0.65	เกือบทุกครั้ง
17. ท่านเปลี่ยนถังรองรับขยะใหม่ทันที ก่อนที่จะขนถุงขยะที่บรรจุเต็มแล้วไปจัดการขั้นต่อไป	2.76	0.56	เกือบทุกครั้ง
18. ขยะเปียกประเภท เศษอาหาร ผัก และ ผลไม้ ท่านนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นด้วย เช่น ขाय นำไปเลี้ยงสัตว์	1.85	1.25	บ่อยครั้ง
19. ขยะประเภทกระดาษ ขวดแก้ว และเศษพลาสติก ท่านได้นำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นด้วย	1.94	1.07	บ่อยครั้ง

ข้อคำถามการจัดการของเสียร้านอาหาร	\bar{X}	S.D.	แปลความหมายการจัดการ
ค. การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย			
20. ท่านได้บอกกล่าว แนะนำ หรืออบรมพนักงานในร้านเกี่ยวกับการลดการเกิดน้ำเสียในร้านอาหาร โดยคัดเลือกขยะไม่ให้เข้าสู่รางระบายน้ำ	2.28	0.70	เกือบทุกครั้ง
21. ท่านได้บอกกล่าว แนะนำ หรืออบรมพนักงานในร้านเกี่ยวกับการตรวจสอบสภาพบ่อดักไขมันเพื่อยืดอายุการใช้งาน	2.07	0.80	บ่อยครั้ง
22. ท่านได้บอกกล่าว แนะนำ หรืออบรมพนักงานในร้านให้มีการคัดแยกขยะก่อนนำไปทิ้ง	2.27	0.79	เกือบทุกครั้ง
23. ท่านได้บอกกล่าว แนะนำ หรืออบรมพนักงานในร้านเกี่ยวกับการรวบรวมขยะให้ถูกสุขลักษณะ	2.25	0.73	บ่อยครั้ง
24. ท่านได้บอกกล่าว แนะนำ หรืออบรมพนักงานในร้านให้นำขยะบางประเภทไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น	1.99	0.79	บ่อยครั้ง

* หมายถึง ข้อคำถามที่เป็นเชิงนิเสธ

จากตารางที่ 4.16 การแปลความหมายการจัดการ ได้ใช้หลักเกณฑ์การแปลผล โดยจัดระดับการปฏิบัติเป็น 4 ระดับ ดังนี้

ข้อความที่เป็นเชิงนิมิตาน

คะแนน	0.00-0.75	หมายถึง ปฏิบัติน้อยมาก
คะแนน	0.76-1.50	หมายถึง ปฏิบัติบางครั้ง
คะแนน	1.51-2.25	หมายถึง ปฏิบัติบ่อยครั้ง
คะแนน	2.26-3.00	หมายถึง ปฏิบัติเกือบทุกครั้ง

ข้อความที่เป็นเชิงนิเสธ *

คะแนน	0.00-0.75	หมายถึง ปฏิบัติเกือบทุกครั้ง
คะแนน	0.76-1.50	หมายถึง ปฏิบัติบ่อยครั้ง
คะแนน	1.51-2.25	หมายถึง ปฏิบัติบางครั้ง
คะแนน	2.26-3.00	หมายถึง ปฏิบัติน้อยมาก

เมื่อพิจารณาองค์ประกอบของการจัดการของเสียร้านอาหาร ซึ่งประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.16) สามารถอธิบายตามหัวข้อย่อยดังนี้

ก. การจัดการน้ำเสีย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติเกือบทุกครั้งโดยมีค่าเฉลี่ยในช่วง 2.27-2.89 รองลงมาที่มีการปฏิบัติบ่อยครั้ง ได้แก่ การตรวจสภาพการแตกรั่วของรางระบายน้ำในบริเวณห้องครัว และการระบายน้ำทิ้งลงท่อรวบรวมน้ำเสียของเทศบาล โดยมีค่าเฉลี่ย 1.95 และ 1.99 ตามลำดับ ส่วนการนำน้ำเสียจากร้านอาหารกลับมาใช้ประโยชน์อย่างอื่นด้วยนั้นมีการปฏิบัติน้อยมาก ในกรณีของข้อความที่เป็นเชิงนิเสธ ได้แก่ การปล่อยน้ำจากส่วนอื่น ๆ เข้ามาในบ่อดักไขมันนั้นผลการศึกษา พบว่า มีการปฏิบัติบ่อยครั้ง ซึ่งโดยแท้จริงแล้วไม่ควรปฏิบัติเพราะจะไม่ทำให้ชีวิตอายุการใช้งานของบ่อดักไขมัน

ข. การจัดการขยะ พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 รายมีการปฏิบัติเกือบทุกครั้งเป็นส่วนใหญ่ โดยมีค่าเฉลี่ยในช่วง 2.27-2.76 นอกนั้นมีการปฏิบัติบ่อยครั้ง ได้แก่ การนำขยะเปียกประเภทเศษอาหาร ผัก ผลไม้ ไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น เช่น ขายเป็นปุ๋ยเลี้ยงสัตว์ และการนำขยะประเภทกระดาษ ขวดแก้ว พลาสติก ไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.85 และ 1.94 ตามลำดับ ในกรณีข้อความที่เป็นเชิงนิเสธ ได้แก่ การนำขยะไปกองทิ้งไว้ตามที่ต่าง ๆ ในบริเวณร้านอาหารนั้นผลการศึกษาพบว่า มีการปฏิบัติเกือบทุกครั้ง ซึ่งโดยแท้จริงแล้วไม่ควรปฏิบัติ เพราะจะทำให้สกปรก ไม่น่าดูและส่งกลิ่นรบกวน

ค. การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 รายมีการปฏิบัติเกือบทุกครั้งเกี่ยวกับการบอกกล่าว แนะนำ หรืออบรมพนักงาน ในเรื่องการลดการเกิดน้ำเสียและเรื่องการคัดแยกขยะก่อนนำไปทิ้ง โดยมีค่าเฉลี่ยที่ใกล้เคียงกัน คือ 2.28 และ 2.27 ตามลำดับ นอกนั้นเป็นการปฏิบัติบ่อยครั้งเกี่ยวกับการบอกกล่าว แนะนำ หรืออบรมพนักงานในเรื่องการรวบรวมขยะ การตรวจสภาพบ่อดักไขมัน และการนำขยะไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.25 2.07 และ 1.99 ตามลำดับ

4.4.1 การจัดระดับการจัดการของเสีย

การจัดการของเสีย ประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย ซึ่งสามารถแปลผลการปฏิบัติให้เป็นระดับการจัดการของเสีย โดยมีเกณฑ์การแบ่งช่วงคะแนนดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 4.17 4.18 4.19 และ 4.20

ตารางที่ 4.17 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับการจัดการของเสีย

ระดับการจัดการของเสีย		จำนวน	ร้อยละ
ต่ำ	(0-24 คะแนน)	1	0.9
	ปานกลาง (25-48 คะแนน)	39	35.8
	สูง (49-72 คะแนน)	69	63.3
รวม		109	100.0
$\bar{X} = 50.8$ S.D. = 8.75 Min. = 22 Max. = 71			

ตารางที่ 4.18 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับการจัดการน้ำเสีย

ระดับการจัดการน้ำเสีย		จำนวน	ร้อยละ
ต่ำ	(0-9 คะแนน)	1	0.9
	ปานกลาง (10-18 คะแนน)	57	52.4
	สูง (19-27 คะแนน)	51	46.7
รวม		109	100.0
$\bar{X} = 18.1$ S.D. = 3.72 Min. = 9 Max. = 26			

ตารางที่ 4.19 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับการจัดการขยะ

ระดับการจัดการขยะ		จำนวน	ร้อยละ
ต่ำ	(0-10 คะแนน)	4	3.7
	ปานกลาง (11-20 คะแนน)	30	27.5
	สูง (21-30 คะแนน)	75	68.8
รวม		109	100.0
$\bar{X} = 21.8$ S.D. = 4.66 Min. = 7 Max. = 30			

ตารางที่ 4.20 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย

ระดับการถ่ายทอดความรู้	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำ (0-5 คะแนน)	7	6.4
ปานกลาง (6-10 คะแนน)	47	43.1
สูง (11-15 คะแนน)	55	50.5
รวม	109	100.0

$$\bar{X} = 10.9 \quad S.D. = 3.00 \quad \text{Min.} = 1 \quad \text{Max.} = 15$$

จากตารางที่ 4.17 ซึ่งแสดงจำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามระดับการจัดการของเสีย นั้น สามารถพิจารณาหัวข้อย่อยของการจัดการของเสีย ได้แก่ การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 4.18 4.19 และ 4.20 ตามลำดับ การจัดระดับการจัดการได้ใช้หลักเกณฑ์ในการแบ่งคะแนนเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับการจัการต่ำ ปานกลาง และสูง ซึ่งสามารถอธิบายได้ตามหัวข้อย่อยดังนี้

ก. ระดับการจัดการน้ำเสีย พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่คิดเป็นร้อยละ 52.4 มีการจัดการน้ำเสียอยู่ในระดับปานกลาง รองลงมาคิดเป็นร้อยละ 46.7 มีการจัดการน้ำเสียอยู่ในระดับสูง และมีเพียงร้อยละ 0.9 เท่านั้น ที่มีการจัดการน้ำเสียอยู่ในระดับต่ำ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 18.1 คะแนน ซึ่งเป็นคะแนนที่มีค่าใกล้เคียงกับคะแนนสูงสุดในระดับปานกลาง แต่ก็ยังเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับปานกลางเช่นเดียวกัน (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.18)

ข. ระดับการจัดการขยะ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่คิดเป็นร้อยละ 68.8 มีการจัดการขยะอยู่ในระดับสูง รองลงมาคิดเป็นร้อยละ 27.5 มีการจัดการขยะอยู่ในระดับปานกลาง และมีเพียงร้อยละ 3.7 เท่านั้น ที่มีการจัดการขยะอยู่ในระดับต่ำ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 21.8 คะแนน ซึ่งเป็นคะแนนที่อยู่ในระดับสูง (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.19)

ค. ระดับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ประมาณครึ่งหนึ่ง คิดเป็นร้อยละ 50.5 มีการถ่ายทอดความรู้อยู่ในระดับสูง รองลงมาคิดเป็นร้อยละ 43.1 มีการถ่ายทอดความรู้อยู่ในระดับปานกลาง และมีเพียงร้อยละ 6.4 เท่านั้นที่มีการถ่ายทอดความรู้อยู่ในระดับต่ำ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 10.9 คะแนน ซึ่งเป็นคะแนนที่มีค่าใกล้เคียงกับค่าต่ำสุดในระดับสูง แต่ก็ยังเป็นคะแนนที่จัดอยู่ในระดับสูงเช่นเดียวกัน (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.20)

เมื่อพิจารณาโดยรวม พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง โดยคิดเป็นร้อยละ 63.3 และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 50.8 คะแนน ซึ่งเป็นคะแนนที่อยู่ในระดับสูงแต่ใกล้เคียงกับค่าต่ำสุดของช่วงคะแนน ทั้งนี้เนื่องจาก ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีการจัดการขยะและการถ่ายทอดความรู้ที่อยู่ในระดับสูง แต่มีการจัดการน้ำเสียอยู่ในระดับต่ำ จึงทำให้ค่าเฉลี่ยรวมมีค่าค่อนข้างต่ำ โดยมีค่าใกล้เคียงกับค่าต่ำสุดของช่วงคะแนน (ดังรายละเอียดใน ตารางที่ 4.17)

4.5 ข้อมูลทั่วไปกับการจัดการของเสียร้านอาหาร

ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้แก่ ระดับการศึกษา ประสบการณ์การทำงาน ประเภทของร้านอาหาร ระยะเวลาดำเนินกิจการ จำนวนพนักงาน จำนวนลูกค้าที่รับได้สูงสุด และจำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน เมื่อพิจารณาจำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีปัจจัยส่วนบุคคลต่างกัน ว่ามีระดับการจัดการของเสียร้านอาหารอย่างไร สามารถแสดงรายละเอียด ดังตารางที่ 4.21

ตารางที่ 4.21 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีระดับการจัดการของเสียต่างกัน จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล

ข้อมูลทั่วไป	ระดับการจัดการ						รวม
	ต่ำ (0-24 คะแนน)		ปานกลาง (25-48 คะแนน)		สูง (49-72 คะแนน)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
1. ระดับการศึกษา							
- ประถมศึกษา	-	-	2	66.7	1	33.3	3
- มัธยมศึกษา	1	12.5	2	25.0	5	62.5	8
- มัธยมปลาย/ปวช.	-	-	5	23.8	16	76.2	21
- อนุปริญญา/ปวส.	-	-	4	30.8	9	69.2	13
- ปริญญาตรี	-	-	25	43.1	33	56.9	58
- สูงกว่าปริญญาตรี	-	-	1	16.7	5	83.3	6
รวม	1	0.9	39	35.8	69	63.3	109

ข้อมูลทั่วไป	ระดับการจัดการ						รวม
	ต่ำ (0-24 คะแนน)		ปานกลาง (25-48 คะแนน)		สูง (49-72 คะแนน)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
2. ประสบการณ์การทำงาน							
- น้อยกว่า 5 ปี	-	-	12	52.2	11	47.8	23
- 5-10 ปี	1	3.2	10	32.3	20	64.5	31
- 11-15 ปี	-	-	8	33.3	16	66.7	24
- 16-20 ปี	-	-	6	40.0	9	60.0	15
- มากกว่า 20 ปี	-	-	3	18.8	13	81.2	16
รวม	1	0.9	39	35.8	69	63.3	109
3. ประเภท							
- ห้องอาหารในโรงแรม	-	-	8	23.5	26	76.5	34
-ภัตตาคาร	-	-	3	25.0	9	75.0	12
- สวนอาหาร	-	-	5	62.5	3	37.5	8
- ร้านอาหารทั่วไป	1	2.2	19	42.2	25	55.6	45
- อื่น ๆ	-	-	4	40.0	6	60.0	10
รวม	1	0.9	39	35.8	69	63.3	109
4. ระยะเวลาดำเนินการ							
- น้อยกว่า 5 ปี	-	-	16	59.3	11	40.7	27
- 5-10 ปี	1	2.9	11	31.4	23	65.7	35
- 11-15 ปี	-	-	6	26.1	17	73.9	23
- 16-20 ปี	-	-	2	22.2	7	77.8	9
- มากกว่า 20 ปี	-	-	4	26.7	11	73.3	15
รวม	1	0.9	39	35.8	69	63.3	109
5. จำนวนพนักงาน							
- น้อยกว่า 20 คน	-	-	21	44.7	26	55.3	47
- 20-30 คน	1	32.2	9	29.0	21	67.8	31
- 31-40 คน	-	-	1	16.7	5	83.3	6
- 41-50 คน	-	-	2	20.0	8	80.0	10
- มากกว่า 50 คน	-	-	6	40.0	9	60.0	15
รวม	1	0.9	39	35.8	69	63.3	109

ข้อมูลทั่วไป	ระดับการจัดการ						รวม
	ต่ำ (0-24 คะแนน)		ปานกลาง (25-48 คะแนน)		สูง (49-72 คะแนน)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
6. จำนวนลูกค้าที่รับได้สูงสุด							
- น้อยกว่า 100 คน	1	3.6	14	50.0	13	46.4	28
- 100-200 คน	-	-	15	30.6	34	69.4	49
- 201-300 คน	-	-	4	36.4	7	63.6	11
- มากกว่า 300 คน	-	-	6	28.6	15	71.4	21
รวม	1	0.9	39	35.8	69	63.3	109
7. จำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวัน							
- น้อยกว่า 100 คน	1	2.5	15	38.5	23	59.0	39
- 100-200 คน	-	-	17	40.5	25	59.5	42
- 201-300 คน	-	-	1	12.5	7	87.5	8
- มากกว่า 300 คน	-	-	6	30.0	14	70.0	20
รวม	1	0.9	39	35.8	69	63.3	109

จากตารางที่ 4.21 พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่คิดเป็นร้อยละ 63.3 มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง รองลงมาคิดเป็นร้อยละ 35.8 มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล สามารถอธิบายได้ดังนี้

ก. ระดับการศึกษากับการจัดการของเสีย พบว่าส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี โดยมีจำนวน 58 รายจากจำนวนทั้งสิ้น 109 ราย และเมื่อพิจารณาโดยรวมพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูงเมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น โดยสังเกตจากผู้ประกอบการที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 66.7 และผู้ประกอบการที่มีการศึกษาระดับมัธยมต้น อนุปริญญา/ปวส. และสูงกว่าปริญญาตรีส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูงและมีจำนวนมากขึ้นเมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น โดยคิดเป็นร้อยละ 62.5 69.2 และ 83.3 ตามลำดับ

ข. ประสบการณ์การทำงานกับการจัดการของเสียเมื่อพิจารณาโดยรวมพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยที่สุด คือ น้อยกว่า 5 ปี ส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง โดยคิดเป็นร้อยละ 52.2 นอกนั้นมีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง และมีจำนวนมากขึ้นเมื่อประสบการณ์การทำงานสูงขึ้น โดยคิดเป็นร้อยละ 64.5 66.7

60.0 และ 81.2 ตามลำดับ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าการมีประสบการณ์การทำงานสูงเกี่ยวกับร้านอาหาร อาจส่งผลต่อการปฏิบัติหรือการจัดการของเสียในบางเรื่อง ได้ดีและชำนาญกว่าการมีประสบการณ์ต่ำ

ค. ประเภทร้านอาหารกับการจัดการของเสีย ผลการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารที่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูงและสามารถเรียงจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ห้องอาหารในโรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหารประเภทอื่น และร้านอาหารทั่วไป โดยคิดเป็นร้อยละ 76.5 75.0 60.0 และ 55.6 ตามลำดับ ส่วนสวนอาหารเป็นร้านอาหารประเภทเดียวที่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง โดยคิดเป็นร้อยละ 62.5 ทั้งนี้เนื่องจากโดยเฉพาะห้องอาหารที่อยู่ในโรงแรมมีการดำเนินการอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ของโรงแรม ซึ่งทางโรงแรมส่วนใหญ่มีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียอยู่แล้ว ดังนั้นการจัดการของเสียในบางเรื่องของร้านอาหารจึงต้องมีการปฏิบัติกันอย่างจริงจังและค่อนข้างเข้มงวดเพื่อให้เป็นไปตามกฎเกณฑ์ของโรงแรม

ง. ระยะเวลาดำเนินการกิจการกับการจัดการของเสีย พบว่า ร้านอาหารที่มีระยะเวลาดำเนินการน้อยกว่า 5 ปีส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง โดยคิดเป็นร้อยละ 59.3 นอกนั้นหากพิจารณาโดยรวมพบว่า มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูงและมีจำนวนมากขึ้นเมื่อระยะเวลาดำเนินการนานขึ้น โดยคิดเป็นร้อยละ 65.7 73.9 77.8 และ 73.3 ตามลำดับ ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะว่าร้านอาหารที่เปิดมานานได้วางระบบการจัดการทุกอย่างภายในร้านและมีแบบแผนในการทำงานให้พนักงานได้ปฏิบัติอย่างจริงจังและมีประสิทธิภาพ จึงมีส่วนทำให้ระบบการจัดการของเสียภายในร้านอาหารอยู่ในระดับสูงตามไปด้วย

จ. จำนวนพนักงานกับการจัดการของเสีย เมื่อพิจารณาภาพรวมพบว่า ร้านอาหารไม่ว่าจะมีพนักงานมากหรือน้อยก็ตาม ทุกกลุ่มมีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง และมีจำนวนมากขึ้นเมื่อจำนวนพนักงานมากขึ้น โดยคิดเป็นร้อยละ 55.3 67.8 83.3 80.0 และ 60.0 ตามลำดับ

ฉ. จำนวนลูกค้าที่รับได้สูงสุดกับการจัดการของเสีย พบว่า ร้านอาหารที่สามารถรับลูกค้าได้สูงสุดน้อยกว่า 100 คน โดยร้อยละ 50.0 มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง และนอกนั้นหากพิจารณาโดยรวมพบว่า ส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียในระดับสูงและมีจำนวนมากขึ้นเมื่อสามารถรับลูกค้าได้มากขึ้น โดยคิดเป็นร้อยละ 69.4 63.6 และ 71.4 ตามลำดับ

ช. จำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวันกับการจัดการของเสีย เมื่อพิจารณาโดยรวมพบว่า มีการจัดการของเสียในระดับสูงและมีจำนวนมากขึ้นเมื่อมีลูกค้าเฉลี่ยต่อวันมากขึ้น โดยคิดเป็นร้อยละ 59.0 59.5 87.5 และ 70.0 ตามลำดับ ทั้งนี้อาจมีปัจจัยเรื่องของรายได้เข้ามาเกี่ยวข้องกับการจัดการของเสีย จำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อวันมากทางร้านอาหารก็จะมีรายได้มากตาม ดังนั้นน่าจะส่งผลให้เกิดการจัดการของเสียในระดับสูงตามมาด้วย

4.6 การทดสอบสมมติฐาน

ตารางที่ 4.22 คะแนนรวมของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย และการจัดการของเสีย ของผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย

รายที่	คะแนน			รายที่	คะแนน		
	ความรู้	ความตระหนัก	การจัดการ		ความรู้	ความตระหนัก	การจัดการ
1	12	89	54	27	18	100	64
2	13	82	43	28	18	99	63
3	13	99	63	29	13	93	33
4	13	88	36	30	18	100	61
5	15	95	51	31	14	85	53
6	12	99	50	32	15	80	48
7	14	85	52	33	14	99	56
8	17	82	49	34	16	100	53
9	11	92	51	35	16	88	64
10	14	90	30	36	16	100	53
11	18	91	49	37	16	100	53
12	19	79	49	38	12	99	58
13	14	90	58	39	12	99	65
14	16	95	48	40	16	91	42
15	16	99	60	41	14	94	39
16	13	74	40	42	17	94	54
17	16	93	58	43	17	94	53
18	14	74	59	44	15	82	37
19	14	89	51	45	15	86	64
20	15	90	64	46	17	80	33
21	17	88	61	47	15	100	55
22	15	85	40	48	15	100	63
23	19	88	54	49	15	100	59
24	16	83	43	50	15	92	57
25	17	100	61	51	16	100	59
26	15	100	58	52	15	98	56

รายที่	คะแนน			รายที่	คะแนน		
	ความรู้	ความ ตระหนัก	การจัดการ		ความรู้	ความ ตระหนัก	การจัดการ
53	13	74	22	82	13	85	46
54	16	93	48	83	14	81	60
55	15	100	53	84	12	95	49
56	12	92	47	85	15	96	29
57	15	77	48	86	13	86	46
58	12	92	55	87	7	60	58
59	15	81	49	88	14	77	48
60	14	96	56	89	13	91	49
61	19	92	52	90	17	75	39
62	17	95	51	91	12	93	42
63	16	90	46	92	14	91	55
64	11	98	57	93	12	75	47
65	17	87	48	94	11	80	46
66	13	100	54	95	18	100	64
67	13	83	36	96	14	92	45
68	13	89	43	97	16	93	48
69	9	92	48	98	13	89	48
70	14	87	42	99	14	88	52
71	13	94	52	100	8	70	59
72	13	89	43	101	18	89	48
73	13	73	35	102	13	94	53
74	12	87	56	103	15	91	60
75	14	90	53	104	15	90	49
76	15	83	55	105	14	74	42
77	11	92	52	106	13	98	71
78	17	80	53	107	14	87	53
79	16	76	36	108	15	86	53
80	12	83	47	109	18	91	60
81	16	79	53				

ตารางที่ 4.23 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ของคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย และการจัดการของเสียร้านอาหาร

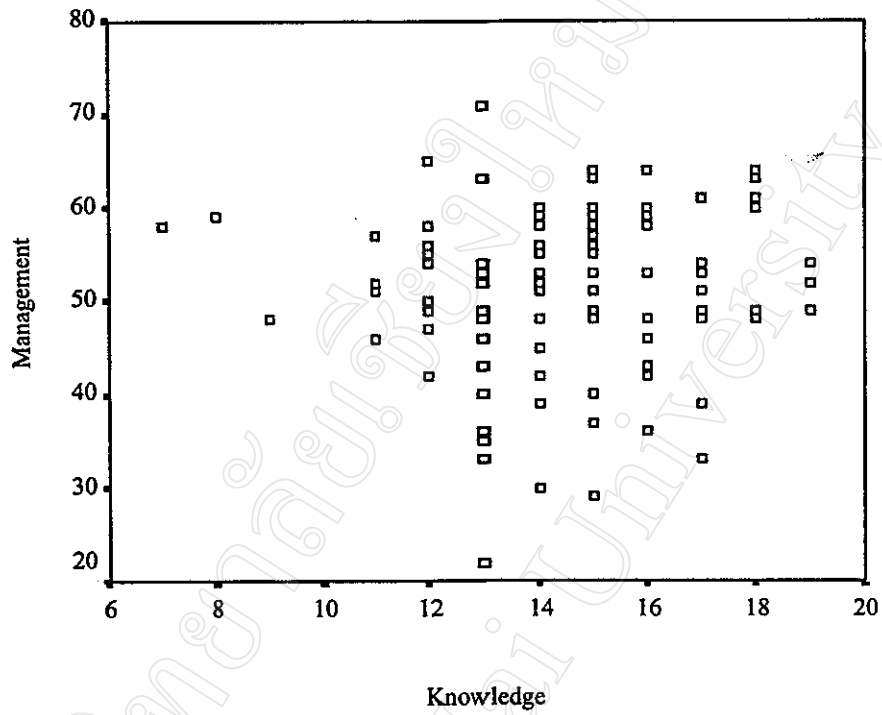
ตัวแปร	คะแนนเต็ม	\bar{X}	S.D.	N
ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย	20	14.4	2.23	109
ความตระหนักในปัญหาของเสีย	100	89.3	8.30	109
การจัดการของเสีย	72	50.9	8.75	109

จากตารางที่ 4.23 สามารถสรุปได้ดังนี้

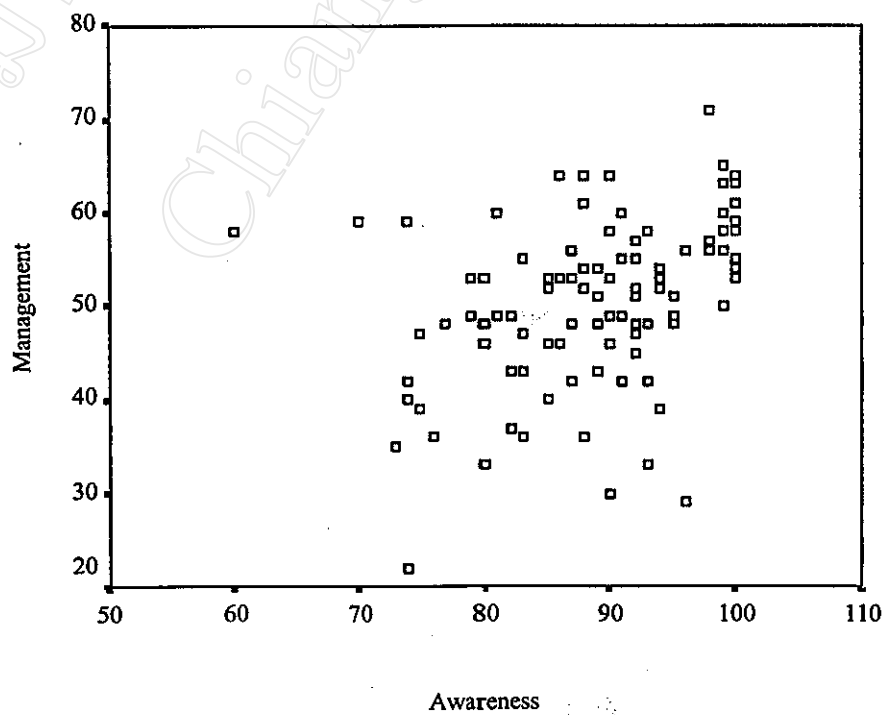
1. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย มีค่าเฉลี่ยของคะแนนเท่ากับ 14.4 คะแนน จากคะแนนเต็ม 20 คะแนน และเมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่ตั้งไว้ พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง
2. ความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย มีค่าเฉลี่ยของคะแนนเท่ากับ 89.3 คะแนนจากคะแนนเต็ม 100 คะแนน และเมื่อเทียบกับเกณฑ์การแปลผลระดับความตระหนักที่ตั้งไว้พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักในปัญหาของเสียอยู่ในระดับสูง
3. การจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย มีค่าเฉลี่ยของคะแนนเท่ากับ 50.9 คะแนนจากคะแนนเต็ม 72 คะแนน และเมื่อเทียบกับเกณฑ์การแปลผลระดับการจัดการพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง

เมื่อนำเอาคะแนนของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสียและการจัดการของเสีย (ดังรายละเอียดในตารางที่ 4.22) มาทดสอบความสัมพันธ์โดยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Product Correlation) จะได้ผลการศึกษาดังแสดงในรูปที่ 4.1 รูปที่ 4.2 และตารางที่ 4.24

รูปที่ 4.1 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย กับการจัดการของเสีย



รูปที่ 4.2 ความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสีย



จากรูปที่ 4.1 และ รูปที่ 4.2 ผลการทดสอบความสัมพันธ์มีความแตกต่างกัน โดยที่ รูปที่ 4.1 ผลการทดสอบพบว่า คะแนนของความรู้ไม่มีแนวโน้มไปในทิศทางเดียวกันกับคะแนนของการจัดการ กล่าวคือ คะแนนมีการกระจายกระจาย ดังนั้นสรุปได้ว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสียร้านอาหาร ส่วนรูปที่ 4.2 ผลการทดสอบพบว่า คะแนนของความตระหนักมีแนวโน้มไปในทิศทางเดียวกันกับคะแนนของการจัดการ กล่าวคือ หากคะแนนของความตระหนักสูง พบว่าคะแนนของการจัดการมีแนวโน้มสูงตามไปด้วย ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า ความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสีย

ผลการทดสอบความสัมพันธ์ดังแสดงในรูปที่ 4.1 รูปที่ 4.2 นั้นไม่สามารถบอกค่าสหสัมพันธ์ (r) และ คำนัยสำคัญเพื่ออธิบายถึงความสัมพันธ์ได้อย่างละเอียด บอกแต่เพียงแนวโน้มของความสัมพันธ์เท่านั้น ดังนั้นข้อมูลจากตารางที่ 4.24 สามารถอธิบายเพิ่มเติมได้

ตารางที่ 4.24 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสียกับการจัดการของเสียร้านอาหาร

ตัวแปร	การจัดการของเสีย	
	ค่าสหสัมพันธ์ (r)	Sig (2-tailed)
ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย	.115	.234
ความตระหนักในปัญหาของเสีย	.397*	.000

* มีความสัมพันธ์กันที่ระดับความเชื่อมั่น .05

จากตารางที่ 4.24 เป็นการแสดงค่าสหสัมพันธ์ (r) พร้อมทั้งค่า Sig. ของการทดสอบแบบ 2 ข้าง ซึ่งข้อมูลที่ได้สามารถอธิบายการทดสอบสมมติฐานได้ดังนี้

1. สมมติฐานข้อที่ 1 กล่าวว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการจัดการของเสียร้านอาหาร และจากการทดสอบความสัมพันธ์ ได้ค่าสหสัมพันธ์ (r) เท่ากับ .115 ดังแสดงในตารางที่ 4.23 ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียมีความสัมพันธ์น้อยมากจนไม่มีนัยสำคัญทางสถิติกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร กล่าวอีกนัยหนึ่งคือ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสีย เนื่องจากค่าสหสัมพันธ์ (r) มีค่าต่ำมาก ผลการศึกษาที่ได้จึงเป็นการปฏิเสธสมมติฐานข้อที่ 1 หมายความว่า การที่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูงไม่ได้หมายความว่าผู้ประกอบการร้านอาหารจะมีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูงตามไปด้วย

2. สมมติฐานข้อที่ 2 กล่าวว่า ความตระหนักในปัญหาของเสียมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการจัดการของเสียร้านอาหาร และจากการทดสอบความสัมพันธ์ได้ค่าสหสัมพันธ์ (r) เท่ากับ .397 ดังแสดงในตารางที่ 4.24 ซึ่งเป็นค่าความสัมพันธ์ที่จัดอยู่ในระดับปานกลาง ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าความตระหนักในปัญหาของเสียมมีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .05 โดยความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลางและมีแนวโน้มไปในทิศทางเดียวกัน เนื่องจากค่าสหสัมพันธ์ (r) มีค่าเป็นบวก ผลการศึกษาที่ได้จึงเป็นการยอมรับสมมติฐานข้อที่ 2 หมายความว่ายิ่งผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักในปัญหาของเสียอยู่ในระดับสูงเท่าใดย่อมมีแนวโน้มทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูงขึ้นไปด้วย

โดยสรุปแล้วผลการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 1 ไม่เป็นไปตามที่ได้ตั้งไว้ แต่ผลการทดสอบสมมติฐานข้อที่ 2 เป็นไปตามที่ได้ตั้งไว้ กล่าวคือ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสีย แต่ความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์ในเชิงบวกกับการจัดการของเสียอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น .05 โดยความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลาง