

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียและความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร กับการจัดการของเสียร้านอาหาร ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร
2. ศึกษาความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร
3. ศึกษาสภาพการจัดการของเสียร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่
4. ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสียร้านอาหาร

ประชากรที่ศึกษาได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหารที่มีพื้นที่ประกอบการมากกว่า 200 ตารางเมตรขึ้นไป ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ จำนวน 109 ราย จากจำนวนทั้งสิ้น 126 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมาโดยผ่านการพิจารณาตรวจสอบความครอบคลุม ความเหมาะสม และความถูกต้องของเนื้อหาจากคณะกรรมการที่ปรึกษา จากนั้นนำไปทดสอบกับกลุ่มตัวอย่างจริง จำนวน 20 ราย โดยแบบสอบถามมีเนื้อหา 3 ส่วน ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย และการจัดการของเสียร้านอาหาร

การเก็บรวบรวมข้อมูล ได้ทำการเก็บข้อมูลด้วยตนเอง จากนั้นนำข้อมูลที่ได้อมาวิเคราะห์โดยใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูป SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ประกอบด้วย สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติเชิงวิเคราะห์เพื่อหาความสัมพันธ์ ได้แก่ ค่าสหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Product Moment Coefficient Correlation)

## 5.1 สรุปผลการศึกษา

### 5.1.1 ข้อมูลทั่วไป

ประชากรที่ศึกษา 109 ราย จากจำนวนทั้งสิ้น 126 ราย ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี เมื่อจำแนกตามประสบการณ์ พบว่า มีผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานระหว่าง 5-10 ปี มากที่สุด และเมื่อจำแนกตามประเภท พบว่า เกือบครึ่งหนึ่งเป็นร้านอาหารทั่วไป และนอกนั้นมีการกระจายไปเป็นร้านอาหารประเภทต่างๆ ส่วนการจำแนกตามระยะเวลาดำเนินกิจการของร้านอาหาร พบว่า ร้านอาหารที่มีจำนวนมากที่สุดเป็นร้านอาหารที่ดำเนินกิจการมาแล้ว 5-10 ปี นอกจากนั้นยังพบอีกว่า เกือบครึ่งหนึ่งเป็นร้านอาหารที่มีจำนวนพนักงานน้อยกว่า 20 คน เมื่อพิจารณาจำนวนร้านอาหารที่สามารถรับลูกค้าได้สูงสุด พบว่า เกือบครึ่งหนึ่งเป็นร้านอาหารที่สามารถรับลูกค้าได้สูงสุด 100-200 คน และเมื่อจำแนกตามจำนวนลูกค้าต่อวันพบว่า ร้านอาหารที่มีจำนวนมากใกล้เคียงกัน เป็นร้านอาหารที่มีลูกค้าต่อวันน้อยกว่า 100 คน และ 100-200 คน

### 5.1.2 วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 : ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ซึ่งประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารร้อยละ 45 มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียอยู่ในระดับปานกลาง และนอกนั้นมีความรู้อยู่ในระดับสูงและต่ำเป็นจำนวนที่ใกล้เคียงกัน ส่วนความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะนั้นพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับสูง

### 5.1.3 วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 : ศึกษาความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาของเสียอยู่ในระดับสูง และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความตระหนักในปัญหาของเสีย ซึ่งประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย และความตระหนักในปัญหาขยะ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะอยู่ในระดับสูงเช่นเดียวกัน

### 5.1.4 วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 : ศึกษาสภาพการจัดการของเสียร้านอาหารในเขตเทศบาลนคร เชียงใหม่

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร 109 ราย ส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของการจัดการของเสียร้านอาหาร ซึ่งประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการน้ำเสียอยู่ในระดับปานกลาง มีการจัดการขยะอยู่ในระดับสูง และเช่นเดียวกันมีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง

### 5.1.5 วัตถุประสงค์ข้อที่ 4 : ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสีย ร้านอาหาร

ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้

ก. การหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียกับการจัดการของเสียร้านอาหาร พบว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสีย

ข. การหาความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาของเสียกับการจัดการของเสียร้านอาหาร พบว่า ความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์เชิงบวกหรือมีความสัมพันธ์ไปในทิศทางเดียวกันกับการจัดการของเสียร้านอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .05 โดยที่ความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลาง

## 5.2 อภิปรายผลการศึกษา

การศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย และความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร กับการจัดการของเสียร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ สามารถอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ได้ดังนี้

### 5.2.1 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร

จากการศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียที่ประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียและความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ ก็ยังพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ในเรื่องดังกล่าวอยู่ในระดับปานกลาง

เช่นเดียวกัน ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหารอาจขาดการได้รับข้อมูลหรือการฝึกอบรมให้ความรู้ในเรื่องการจัดการของเสียจากร้านอาหารโดยตรง ซึ่งหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรเห็นความสำคัญ และให้การสนับสนุนผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับร้านอาหาร โดยเฉพาะผู้ประกอบการหรือผู้จัดการให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องดังกล่าวให้มากยิ่งขึ้น อีกทั้งการจัดการของเสียบางเรื่อง เช่น การบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสียอาจเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบโดยตรงของฝ่ายช่าง เลยทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้ในเรื่องดังกล่าวไม่มากเท่าที่ควร เพราะอาจไม่ได้ปฏิบัติเอง แต่มอบหมายให้พนักงานเป็นผู้ปฏิบัติ ดังนั้นความรู้ความเข้าใจในการจัดการของเสียบางเรื่องจึงมีไม่มากเท่าผู้ที่ปฏิบัติเป็นประจำ สอดคล้องกับงานศึกษาของ เกษ สันเทพ (2541) เรื่อง การติดตามการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียของโรงแรมในจังหวัดลำปาง โดยพบว่าผู้ประกอบการโรงแรมส่วนใหญ่ยังขาดประสบการณ์ในการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียเพราะส่วนใหญ่หน้าที่ความรับผิดชอบในการจัดการระบบบำบัดน้ำเสียได้มอบหมายให้พนักงานฝ่ายช่างเป็นผู้ดูแล ดังนั้นผู้ที่ปฏิบัติเป็นประจำจะเกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์ที่ได้ปฏิบัติจริง จึงทำให้มีระดับความรู้สูงตามไปด้วย ซึ่งสอดคล้องกับความเห็นของ จำเนียร ช่วงโชติ และคณะ (2525) ที่ได้กล่าวว่า ปრაกฏการณ์ต่างๆ เป็นทั้งความจำที่เริ่มจากสิ่งง่ายๆ และเป็นอิสระแก่กัน ไปจนถึงความจำที่ยุ่งยากซับซ้อนและมีความสัมพันธ์ต่อกันจึงทำให้เกิดความรู้ได้ นอกจากนี้ยังมีงานศึกษาที่สอดคล้องกับการศึกษาครั้งนี้ แต่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ต่างอาชีพกันคือ งานศึกษาของ รุ่งศักดิ์ ยะใหม่วงศ์ (2543) เรื่อง ความรู้และความตระหนักที่มีผลต่อการจัดการขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ประจำสถานีอนามัย จังหวัดน่าน โดยพบว่า ความรู้ในเรื่องการจัดการขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง แต่ก็ขัดแย้งกับงานศึกษาของ กุหลาบ แผ่นทอง (2543) เรื่อง พฤติกรรมการจัดการขยะติดเชื้อของเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลรัฐในจังหวัดพะเยาที่พบว่า เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลรัฐในจังหวัดพะเยาส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดการขยะติดเชื้ออยู่ในระดับสูง

เมื่อพิจารณาความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้มากที่สุดเกี่ยวกับมลสารในน้ำเสียร้านอาหารที่ก่อให้เกิดปัญหามลพิษ โดยสามารถบอกได้ว่าน้ำเสียร้านอาหารประกอบด้วย เศษอาหาร ไขมัน และฟอสเฟต รองลงมาเป็นความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาบ่อดักไขมัน ทั้งนี้อาจเป็นเพราะความรู้ดังกล่าวมีความสำคัญในลำดับต้น ๆ ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารควรรู้ อีกทั้งอาจเกิดผลเสียหายต่อระบบบ่อดักไขมัน หากไม่มีความรู้ในการดูแลอย่างถูกต้อง ส่วนความรู้ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีน้อยที่สุดเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับวิธีการระบายทิ้งน้ำเสียซึ่งสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การระบายลงสู่ท่อสาธารณะ การระบายซึมลงดินโดยผ่านบ่อซึมกรณีที่น้ำเสียยังสกปรกอยู่ และการปล่อยลง

ท่อรวบรวมน้ำเสียเพื่อไปยังระบบบำบัดส่วนกลาง แต่ผู้ประกอบการมักจะตอบค้าที่ได้ปฏิบัติจริง ซึ่งอาจเป็นวิธีการที่ไม้ถูกต้องเป็นส่วนใหญ่ จึงได้ผลการศึกษาค้าที่ได้กล่าวมา ในกรณีของความรู้ เกี่ยวกับการจัดการขยะ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้มากที่สุด เกี่ยวกับการจำแนกขยะ โดยสามารถบอกได้ว่า กระป๋องสเปรย์ แบตเตอรี่ และของมีคม เป็นขยะ อันตราย รองลงมาสามารถบอกได้ว่า เศษผัก ผลไม้ และเศษอาหาร เป็นขยะเปียก ทั้งนี้อาจเนื่องมา จากผู้ประกอบการร้านอาหารมีการรับรู้ข่าวสารข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อมมากขึ้นจากสื่อประเภทต่าง ๆ จึงทำให้ส่วนใหญ่สามารถตอบถูกต้อง ส่วนความรู้ที่มีน้อยที่สุดเกี่ยวกับการจัดการขยะ ได้แก่ วิธีการรวบรวมขยะ ซึ่งสามารถทำได้ทั้ง ระบบถังรวม ระบบสองถัง และระบบสามถัง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมในการนำไปกำจัด โดยความรู้ในส่วนนี้ อาจมาจากการปฏิบัติเป็นประจำด้วย ความเคยชิน ทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจที่ ไม้ถูกต้องนักเกี่ยวกับวิธีการทิ้งขยะที่เหมาะสม

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าผลการศึกษาค้าที่ได้พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มี ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งอาจมีสาเหตุมาจากอะไรก็แล้วแต่ แต่ที่ สำคัญหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควร ให้ความรู้โดยการจัดฝึกอบรมให้แก่ผู้ทำงานเกี่ยวกับร้านอาหาร โดยเฉพาะผู้ประกอบการหรือผู้จัดการร้านอาหาร เพื่อให้บุคคลเหล่านั้นได้เกิดการรับรู้ เรียนรู้ และ เกิดความรู้ในเรื่องดังกล่าวได้มากขึ้น และอาจส่งผลต่อการปฏิบัติจนเกิดความชำนาญได้มากยิ่งขึ้น

### 5.2.2 ความตระหนักในปัญหาของเสีย

จากการศึกษาค้าความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขต เทศบาลนครเชียงใหม่ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาของเสีย อยู่ในระดับสูง ซึ่งเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของความตระหนักในปัญหาของเสียที่ประกอบด้วย ความตระหนักในปัญหาน้ำเสียและความตระหนักในปัญหาขยะ ผลการศึกษาค้าก็ยังพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความตระหนักในเรื่องดังกล่าวอยู่ระดับสูงเช่นเดียวกัน การวัดความ ตระหนักไม่ว่าจะเป็นความตระหนักในปัญหาสิ่งแวดล้อม ความตระหนักในปัญหาของเสีย เช่น น้ำเสีย ขยะ ผลการศึกษาค้าที่ได้มักจะสอดคล้องกันดังเช่น งานศึกษาของ ภาคภูมิ สดายุรัตน์ (2543) เรื่องความรู้และความตระหนักต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมของพนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตเขื่อนภูมิพล พบว่า พนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตเขื่อนภูมิพลมีความตระหนักเกี่ยวกับปัญหาสิ่งแวดล้อมในระดับ สูง และยังสอดคล้องกับงานศึกษาของ ร่วมศักดิ์ ยะใหม่วงศ์ (2543) เรื่อง ความรู้และความตระหนัก ที่มีผลต่อการจัดการขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ประจำสถานีอนามัย จังหวัดน่าน โดยพบ ว่า ความตระหนักในปัญหาขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอยู่ในระดับสูง นอกจากนี้ยัง สอดคล้องกับงานศึกษาของ คหวิ ศรีสิทธิรักษ์ (2540) เรื่องความรู้และความตระหนักต่อ

ปัญหาสิ่งแวดล้อมของพยาบาลวิชาชีพในโรงพยาบาลลำปาง โดยพบว่าพยาบาลวิชาชีพมีความตระหนัก ต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลในระดับมากที่สุด

มีงานศึกษาเกี่ยวกับความตระหนักในปัญหาสิ่งแวดล้อมอีกจำนวนมากมาย ที่ได้ผลการศึกษาออกมาเช่นเดียวกัน กล่าวคือ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความตระหนักอยู่ในระดับสูง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า ปัจจุบันมีสื่อประเภทต่างๆ ได้มีการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านสิ่งแวดล้อมกันอย่างแพร่หลาย และประชาชนก็มีโอกาสได้รับข่าวสารข้อมูลบ่อยขึ้น และบางครั้งอาจหลีกเลี่ยงไม่ได้ รวมทั้งระบบการศึกษาได้สอดแทรกความรู้ ความเข้าใจในด้านสิ่งแวดล้อมมากขึ้น ดังนั้นสิ่งเหล่านี้จึงเกิดการซึมซับและเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการสร้างจิตสำนึกและความตระหนักในตัวของบุคคลมากขึ้น โดยสอดคล้องกับความคิดของ ประสาท อิศรปริศา (2523) ที่กล่าวว่า ความตระหนักเป็นเรื่องของโอกาสการได้รับการสัมผัสจากสิ่งเร้าหรือสิ่งแวดล้อม โดยไม่ได้ตั้งใจ การใช้จิตไตร่ตรองแล้วจึงเกิดความรู้สึกต่อประสบการณ์หรือสถานการณ์นั้น ๆ โดยมีความรู้สึกในการประเมินค่าร่วมด้วย

### 5.2.3 การจัดการของเสียร้านอาหาร

จากการศึกษาสภาพการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียร้านอาหารอยู่ในระดับสูง และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของการจัดการของเสียซึ่งประกอบด้วย การจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการอยู่ในระดับสูง 2 เรื่อง ได้แก่ การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย ส่วนการจัดการน้ำเสียนั้นพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการอยู่ในระดับปานกลาง ที่ผลการศึกษาเป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะว่า ระบบการจัดการน้ำเสียนั้นมีขั้นตอนการใช้งานและบำรุงรักษาระบบบำบัดรวมอยู่ด้วย ซึ่งในส่วนนี้ร้านอาหารที่อยู่ในโรงแรมอาจต้องมีฝ่ายช่างเป็นผู้รับผิดชอบดูแลและปฏิบัติเป็นประจำ ดังนั้นการปฏิบัติในการจัดการน้ำเสียในส่วนนี้ของผู้ประกอบการจึงน้อยลง อีกกรณีหนึ่งร้านอาหารบางแห่งอาจไม่ได้ติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย เช่น ระบบบ่อดักไขมัน หรือติดตั้งไว้แล้วแต่ไม่มีข้อมูลที่ถูกต้องและขาดประสบการณ์ในการใช้งานและบำรุงรักษา ซึ่งส่งผลให้ระดับการจัดการลดลงไปด้วย สอดคล้องกับงานศึกษาของ เกษ สันเทพ (2541) เรื่อง การติดตามการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียของโรงแรมในจังหวัดลำปาง ที่พบว่า ผู้ประกอบการโรงแรมส่วนใหญ่ยังขาดประสบการณ์ในการใช้ระบบบำบัดน้ำเสีย ทำให้ความรับผิดชอบในการติดตามการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียค่อนข้างต่ำ และในกรณีของความรับผิดชอบในการจัดการระบบบำบัดน้ำเสีย

พบว่า ผู้ประกอบการส่วนมากมอบหมายให้พนักงานเป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบดูแล เช่นเดียวกับงานศึกษาของระพีศักดิ์ มาลัยรุ่งสกุล (2543) เรื่อง การศึกษาและพัฒนาเครื่องชี้วัดทางสังคมในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร กรณีศึกษาในเขตเทศบาลเมืองลำปาง ก็ยังพบว่า กลุ่มเจ้าของร้านอาหารให้ความสำคัญต่อตัวแปรความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสียมากที่สุด ซึ่งเจ้าของร้านอาหารต้องมีความรับผิดชอบในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหารเอง แต่ปัญหาที่พบจากการที่เจ้าของร้านอาหารไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบติดกับที่ประจำที่ร้านอาหาร เนื่องมาจากเจ้าของร้านอาหารไม่ทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการบำบัดน้ำเสียที่ถูกต้องมาก่อน

ในกรณีของการจัดการขยะพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการขยะอยู่ในระดับสูง แสดงว่าร้านอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติอย่างจริงจังในด้านการจัดการขยะ หรือบางแห่งอาจมีการจัดการขยะครบวงจร ทั้งนี้อาจมีผลมาจากปัจจัยหลาย ๆ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการจัดการขยะ โดยสอดคล้องกับงานศึกษาของ พักพิง บรินทร์ (2542) เรื่อง ทางเลือกเกี่ยวกับการจัดการขยะขนาดเล็ก : กรณีศึกษาการจัดการขยะของร้านเจ.เจ.เบเกอร์ จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งร้านนี้มีวิธีการจัดการขยะแบบครบวงจร โดยมีระบบการคัดแยกขยะ การนำขยะไปทำปุ๋ย ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จ ได้แก่ ระเบียบวินัย ความเสมอภาคในหน้าที่และการมอบหมายให้การจัดการขยะเป็นหน้าที่ จิตสำนึก ความจริงจัง และความสนใจของผู้บริหาร

การศึกษาครั้งนี้ ถึงแม้ผลการศึกษาเฉพาะเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียอยู่ในระดับปานกลาง แต่การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้ ส่วนใหญ่มีการจัดการในระดับสูง อย่างไรก็ตาม ผลการศึกษาโดยรวมก็ยังพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีการจัดการของเสียอยู่ในระดับสูง

#### 5.2.4 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียและความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสียร้านอาหาร

##### 1) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย กับการจัดการของเสีย

จากการศึกษา พบว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์น้อยมากจนไม่มีนัยสำคัญทางสถิติกับการจัดการของเสียร้านอาหาร หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสีย โดยสอดคล้องกับงานศึกษาของ ร่วมศักดิ์ ะใหม่วงศ์ (2543) เรื่อง ความรู้และความตระหนักที่มีผลต่อการจัดการขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ประจำสถานีอนามัย จังหวัดน่าน ที่พบว่า ความรู้เรื่องการจัดการขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข มีความสัมพันธ์กับการจัดการขยะมูลฝอยน้อยมากจนไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ และนอกจากนี้ยัง

สอดคล้องกับงานศึกษาของ มณฑกานต์ ยังมีสุข (2545) เรื่อง ความรู้และการปฏิบัติดังตามหลักสูตร สุขากิจาอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ โดยพบว่า ความรู้ตามหลักสูตรอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติดังตามหลักสูตรสุขภาพ แต่มี งานศึกษาที่ขัดแย้งกับการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่งานศึกษาของ ประรณนา ตั้งประเสริฐ (2545) เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบำบัดน้ำเสียระดับครัวเรือนของประชาชนในเขตเทศบาลเมืองพะเยา โดยพบว่า ความรู้เกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสียมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับทัศนคติ เกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสีย ซึ่งส่งผลให้เกิดความตั้งใจ และนำไปสู่พฤติกรรมบำบัดน้ำเสีย

ผลการศึกษาที่ได้ในครั้งนี้แสดงว่า การที่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการจัดการของเสีย อยู่ในระดับสูงนั้น ไม่ได้หมายความว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย สูง แต่อาจมีปัจจัยอื่นเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย เช่น เรื่องของความรับผิดชอบ งบประมาณที่ใช้ในการจัดการ ตลอดจนการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ถึงอย่างไรก็ตามการที่ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียอยู่ในระดับปานกลางนั้น หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องก็ควรสนับสนุนในการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือ ผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องได้มีความรู้มากยิ่งขึ้น

## 2) ความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสีย

จากการศึกษา พบว่า ความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการจัดการของเสียร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น .05 ซึ่งสอดคล้องกับงานศึกษาของ ร่มศักดิ์ ยะใหม่วงศ์ (2543) ที่พบว่า ความตระหนักในปัญหาขยะมูลฝอยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขมีความสัมพันธ์กับการจัดการ ขยะมูลฝอยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .01 และนอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงาน ศึกษาของ สมบูรณ์ ชันเมือง (2542) เรื่อง การจัดการมูลฝอยในครัวเรือน เขตเทศบาลเมืองพะเยา ที่พบว่าความตระหนักต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์ในเชิงบวกกับความเหมาะสมในการ จัดการมูลฝอยในครัวเรือนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น .01

อย่างไรก็ตามงานศึกษาที่ได้กล่าวมาถึงแม้จะเป็นงานศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างที่มีอาชีพ แตกต่างจากการศึกษาครั้งนี้ แต่เมื่อพิจารณาถึงความสัมพันธ์ระหว่างความตระหนักกับการจัดการ ของเสีย ส่วนใหญ่ก็ยังคงพบว่า ความสัมพันธ์ดังกล่าวเป็นไปในทิศทางเดียวกัน หรือมีความสัมพันธ์ เชิงบวกอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จากผลการศึกษานี้แสดงให้เห็นว่า หากผู้ประกอบการร้านอาหารมี ความตระหนักในปัญหาของเสียสูงก็จะมีแนวโน้มในการจัดการของเสียสูงด้วย แต่หากผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักในปัญหาของเสียต่ำ ก็จะมีแนวโน้มในการจัดการของเสียต่ำไปด้วย ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ สุเมธ เดียววิศรศ (2527) ที่กล่าวไว้ว่า พฤติกรรมคือ กิริยา อากา



ที่แสดงออก หรือปฏิกิริยาได้ตอบที่เกิดขึ้นเมื่อเกิดการรับรู้ หรือเมื่อเผชิญสิ่งเร้า ซึ่งจะออกมาจากภายนอกหรือภายในร่างกายก็ได้ หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือ มนุษย์ได้แสดงพฤติกรรมออกมาเนื่องจากเกิดแรงจูงใจที่จะตอบสนองความต้องการในสิ่งใดสิ่งหนึ่งหรือมีเป้าหมายอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่า พฤติกรรมการจัดการของเสียเพื่อไม่ให้เกิดปัญหากระทบต่อคนและสิ่งแวดล้อมจึงเป็นพฤติกรรมที่แสดงออกถึงความตระหนักในปัญหาของเสียที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของคนและสิ่งแวดล้อม ที่เกิดจากการรับรู้และความเชื่อ ซึ่งเป็นเหตุผลในพฤติกรรมที่ได้กระทำไปทุกครั้ง

### 5.3 ข้อเสนอแนะ

#### 5.3.1 ข้อเสนอแนะจากผลการศึกษา

- 1) จากผลการศึกษาที่พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียในระดับปานกลาง ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น เทศบาล สำนักงานสาธารณสุข สถาบันการศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งสื่อต่างๆ ควรร่วมมือกันในการจัดอบรม สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้ความรู้ในเรื่องดังกล่าวแก่ผู้ทำงานเกี่ยวข้องกับสถานประกอบการร้านอาหารทุกประเภท โดยที่รูปแบบของเนื้อหาั้น ควรจัดให้เหมาะสมกับลักษณะส่วนบุคคล สภาพแวดล้อม และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ โดยที่ไม่ต้องเน้นวิชาการมากเกินไป ส่วนทางด้านสื่อต่างๆ ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ข่าวสารด้านสิ่งแวดล้อมให้มากยิ่งขึ้น
- 2) จากผลการศึกษาที่พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความตระหนักในปัญหาของเสียในระดับสูง และความตระหนักในปัญหาของเสียมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการจัดการของเสียร้านอาหาร ดังนั้นเช่นเดียวกัน ควรใช้ข้อค้นพบนี้นำไปหาแนวทางสร้างความตระหนักให้กับผู้ทำงานเกี่ยวข้องกับสถานประกอบการร้านอาหารทุกประเภท เพื่อให้มีระดับความตระหนักสูงยิ่งขึ้นไป โดยสามารถจัดทำไปพร้อมๆ กับการให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย

#### 5.3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาครั้งต่อไป

- 1) ควรมีการศึกษาถึงปัจจัยด้านอื่นๆ ที่คิดว่ามีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสียร้านอาหาร เช่น การรับรู้ข่าวสารด้านสิ่งแวดล้อม ทัศนคติ และจิตสำนึก เป็นต้น
- 2) ควรมีการเปรียบเทียบระหว่างร้านอาหารขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก
- 3) ควรมีการศึกษาเชิงคุณภาพในเรื่องดังกล่าว เพื่อให้ได้ข้อมูลละเอียดลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น