

การรับรู้เกี่ยวกับการสุขภาพิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
โรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร



นางสาวอรสา บุญพันธ์

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาสุขศึกษา ภาควิชาพลศึกษา

คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2546

ISBN 974-17-5595-3

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

PERCEPTION OF FOOD SANITATION AMONG FOOD SELLERS
IN SECONDARY SCHOOLS IN BANGKOK METROPOLIS



Miss Orasa Boonkhan

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A Thesis Submitted Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Education in Physical Education
Department of Health Education

Faculty of Education
Chulalongkorn University

Academic Year 2003

ISBN 974-17-5595-3

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ จำหน่ายอาหาร โรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร
โดย	นางสาวอรสา บุญจันทร์
สาขาวิชา	สุขศึกษา
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสิ

คณะกรรมการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้หัวข้อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

.....คณบดีคณะครุศาสตร์
(รองศาสตราจารย์ ดร.ไพฑูริย์ สินลารัตน์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เอ็มอัชฌา วัฒนบุรานนท์)

.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสิ)

.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา สุนทรทรัพย์)

อรรถา นุญชัณฑ์: การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่าย
อาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร (PERCEPTION OF FOOD
SANITATION AMONG FOOD SELLERS IN SECONDARY SCHOOLS IN
BANGKOK METROPOLIS)

อ.ที่ปรึกษา: ผศ.ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี, 120 หน้า .ISBN 974-17-5595-3

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการ
สุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร
ตามตัวแปร การอบรมการสุขาภิบาลอาหาร ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสารและประสบการณ์
ในการประกอบอาหาร ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นนำไปสอบถามยังกลุ่มประชากร ผู้จำหน่าย
อาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา จำนวน 117 โรงเรียน กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงของผู้ประกอบการ
จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ที่เป็นร้านจำหน่ายอาหารคาว จำนวนโรงเรียนละ 4 คน ได้ขนาดกลุ่ม
ตัวอย่าง จำนวน 468 คน ผู้วิจัยได้รับแบบสอบถามฉบับที่สมบูรณ์กลับคืนมา จำนวน 447 ฉบับ
คิดเป็นร้อยละ 95.52 แล้วนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ทดสอบค่า “ที” (t-test) และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว นำมาวิเคราะห์โดยใช้โปรแกรม
คอมพิวเตอร์สำเร็จรูป SPSS (Statistical Package for the Social Science Version 11)

ผลการวิจัยพบว่า

1. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร
มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี
2. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมี
การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและนำการรับรู้ไปปฏิบัติดีกว่าผู้ที่ไม่เคยได้รับการอบรม อย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
3. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่มีระดับการศึกษาต่างกันมีการรับรู้
เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและนำการรับรู้ไปปฏิบัติ ไม่แตกต่างกัน
4. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ได้รับข้อมูลข่าวสารต่างกันมีการรับรู้
เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและนำการรับรู้ไปปฏิบัติแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05
5. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร
ต่างกัน มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ส่วนการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาล
อาหารไปปฏิบัติ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ภาควิชา.....พลศึกษา

ลายมือชื่อนิสิต.....

สาขาวิชา..... สุขศึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....

ปีการศึกษา.... 2546

##4583836627 MAJOR : HEALTH EDUCATION

KEYWORD:PERCEPTION/FOOD SANITATION/FOOD SELLERS/SECONDARY SCHOOLS

ORASA BOONKHAN: PERCEPTION OF FOOD SANITATION AMONG

FOOD SELLERS IN SECONDARY SCHOOLS IN BANGKOK METROPOLIS

PROF.TIPSIRI KANJANAWASEE,Ed.D., 120 P.P. ISBN.974-17-5595-3

The purposes of this research were to study the level of perception of food sanitation among food sellers in secondary schools in Bangkok metropolis in relation to those variables namely, training on food sanitation ,level of education, sources of information and cooking experiences. The constructed instruments were sent purposively random sampling to 468 food sellers from 117 secondary schools, 447 questionnaires , accounting for 95.52 percent were returned. The data were then analyzed in terms of percentages, means , standard deviation . The t-test and F-test were also applied to determine the significance difference at the .05 level.

The results of the study revealed as follows:

1. The perception of food sanitation among food sellers in secondary schools in Bangkok metropolis was at good level.
2. The perception of food sanitation among food sellers who received the training on food sanitation had better perception than those who did not received such training significantly at the .05 level.
3. The level of education among food sellers showed no differences in their perception in food sanitation and their applications.
4. Difference in sources of information among food sellers showed significant differences at the .05 level in perception of food sanitation and their applications.
5. Difference in cooking experiences showed no differences in their perception of food sanitation, while there were among food sellers significant difference at the .05 level for their applications.

Department Physical education ...

Student ' s signature.....

Field of study..... Health education.....

Advisor ' s signature.....

Academic year..... 2003.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี อาจารย์ที่ปรึกษาในการทำวิทยานิพนธ์ ผู้ซึ่งได้ให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษาช่วยเหลือและตรวจทานแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆที่เกี่ยวกับงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่ได้กรุณาตรวจ ปรับปรุงและแก้ไขแบบสอบถามที่เป็นเครื่องมือในการวิจัยให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น งานวิจัยครั้งนี้จะไม่สำเร็จลงได้ถ้าไม่ได้รับความร่วมมือจาก อาจารย์ฝ่ายโภชนาการ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านอาจารย์ทุกท่านและที่สำคัญ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนทุกท่านที่ได้กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าในการทำแบบสอบถามในครั้งนี้

นอกจากนี้บุคคลที่ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในพระคุณของท่านเป็นอย่างยิ่ง ที่มีส่วนช่วยสนับสนุนและให้กำลังใจในการศึกษาเล่าเรียน คือ คุณพ่อคุณแม่ และเพื่อนๆทุกคนและขอขอบคุณพี่น้องๆในตึกสุติกรรมหลังคลอด โรงพยาบาลเจริญกรุงประชารักษ์ ที่มีส่วนช่วยเหลือผู้วิจัยในด้านต่างๆที่เกี่ยวกับการศึกษาเล่าเรียน

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ณ

บทที่	หน้า
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	7
ขอบเขตของการวิจัย.....	7
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	7
ประโยชน์จากการวิจัย.....	8
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
ความหมายของการรับรู้.....	9
ความปลอดภัยของอาหาร.....	12
การสุขาภิบาลอาหาร.....	13
อาหารไม่บริสุทธิ์และอาหารปลอมปน.....	23
สาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย.....	25
อันตรายจากการใช้วัตถุเจือปนในอาหารและการป้องกัน.....	27
การปกป้องสิทธิของผู้บริโภค.....	30
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	31
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	37
ประชากรที่ใช้ในการวิจัย.....	37
กลุ่มตัวอย่าง.....	37
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	38
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	39
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	39
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	42

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
5	สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ..... 66
	สรุปผลการวิจัย..... 66
	การอภิปรายผล..... 70
	ข้อเสนอแนะ..... 74
	รายการอ้างอิง..... 76
ภาคผนวก	
ก	รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ..... 82
ข	จดหมายขอความร่วมมือ..... 83
ค	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย..... 106
ง	แบบสำรวจข้อมูลทั่วไป..... 113
จ	รายชื่อโรงเรียนสังกัดเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร..... 117
	ประวัติผู้เสนอวิทยานิพนธ์..... 120

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 แสดงสถานการณ์ในสถานประกอบการด้านอาหารทั่วประเทศ พ.ศ. 2540 – 2543.....	4
2 แสดงผลการตรวจอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ปีงบประมาณ 2540 – 2544....	5
3 จำนวนนักเรียนป่วย ปวดท้อง และโรคอุจจาระร่วง พ.ศ. 2542 – 2545.....	6
4 จำนวนและค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร โรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร จำแนกตาม ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ ในการทำงาน และการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร.....	43
5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร จำแนกตาม ด้านอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ ด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหาร และ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล.....	45
6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร จำแนกตาม ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และด้านอาหาร.....	48
7 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร โดยส่วนรวม.....	50
8 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร โดยส่วนรวม.....	50
9 การเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่าย อาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปรการได้รับการอบรม การ สุขาภิบาลอาหาร.....	51
10 การเปรียบเทียบการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการ จำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษากรุงเทพมหานคร ตัวแปรการได้รับการอบรมการ สุขาภิบาลอาหาร.....	54
11 วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านอาหาร จำแนกตามการได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร.....	56
12 วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ จำแนกตามการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร.....	56

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
13	วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ จำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านสิ่งแวดล้อมจำแนกตามการได้รับการ การอบรมการสุขาภิบาลอาหาร..... 57
14	วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ จำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล จำแนกตาม การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร..... 57
15	วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านภาชนะและอุปกรณ์ เครื่องใช้ จำแนกตามการได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร..... 58
16	วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล จำแนกตามการได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร..... 58
17	วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ไปปฏิบัติของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านอาหาร จำแนกตาม การได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร 59
18	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการนำ การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามระดับการศึกษา..... 60
19	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการนำ การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการ..... 61
20	ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ จำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามแหล่งข้อมูลข่าวสารเป็นรายคู่ จำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามแหล่งข้อมูลข่าวสาร..... 62
21	ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติ ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามแหล่งข้อมูล ข่าวสาร..... 63
22	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติ ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามประสบการณ์ ในการทำงาน..... 64

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
23	ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติ ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามประสบการณ์ ในการทำงาน เป็นรายคู่..... 65
24	จำนวนและค่าร้อยละตามการสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร โรงเรียน มัธยมศึกษา กรุงเทพมหานครเป็นด้าน ๆ ดังนี้ ด้านสิ่งแวดล้อม ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และด้านการเจ็บป่วย..... 113



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การมีสุขภาพที่ดีของประชาชนเป็นเป้าหมายที่สำคัญของรัฐบาล ฯพณฯ นายกรัฐมนตรี พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร ซึ่งมีนโยบายให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อน ตั้งแต่ปีพุทธศักราช 2547 ซึ่งกระทรวงสาธารณสุข ได้สนองนโยบายของรัฐบาลดำเนินงานตามโครงการอาหารปลอดภัย (Food Safety) ร่วมกับ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยมีเป้าหมายให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ให้ครอบคลุมสุขอนามัยของอาหารสด อาหารแปรรูป อาหารสำเร็จรูป รวมทั้งสุขอนามัยของผู้ประกอบการด้วย (กระทรวงสาธารณสุข,2546)

นอกจากนี้ ในสภาพสังคมปัจจุบันการพัฒนาประเทศหลายด้านได้เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะด้านภาวะเศรษฐกิจของประเทศ มีการแข่งขันกันในตลาดหลายรูปแบบ ผลิตภัณฑ์ต่างๆ มีการโฆษณาประชาสัมพันธ์ นำความต้องการผู้บริโภคมาเป็นจุดขายให้กับสินค้ากันอย่างแพร่หลายมากขึ้น อีกทั้งเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่นำมาใช้มีบทบาททวีความรุนแรงขึ้นเพื่อสนองความต้องการของสังคม ความเร่งรีบ ความสะดวกรวดเร็ว และสามารถเก็บไว้ได้นาน ดังนั้น จึงมีการนำเอาวัตถุเจือปนอาหาร รวมทั้งสารเคมี มาใช้ในอุตสาหกรรมผลิตอาหารมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคต้องซื้อบริการอาหารปรุงสำเร็จรูปประเภทต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ลักษณะวัตถุเจือปนและสารเคมีในอาหารที่พบบ่อยๆ ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารเร่งเนื้อแดง ยาฆ่าแมลง ฯลฯ นอกจากนี้ยังพบการละเลยด้านสุขลักษณะ ความสะอาดปลอดภัย รวมทั้ง การใช้โลหะหนักหลายประเภทในปริมาณมาก โดยไม่คำนึงถึงอันตรายที่อาจเกิดจากสารโลหะหนักที่ใช้นั้นๆ เช่น การนำเอาสารตะกั่วฝังใส่หัวกุ้ง เพื่อเพิ่มน้ำหนักให้ได้มากขึ้น เพื่อผลประโยชน์ทางการค้าซึ่งมีหลากหลายรูปแบบ

ในอุตสาหกรรมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร มีประโยชน์ต่อการอุตสาหกรรมอาหาร หลายประการ อาทิ การถนอม หรือยืดอายุการเก็บอาหาร ช่วยป้องกันการสูญเสียของอาหาร อีกทั้งประเทศที่กำลังพัฒนาส่วนใหญ่ขาดแคลนอุปกรณ์ที่จะช่วยในการแปรรูป การเก็บ และการขนส่ง ที่ทันสมัย จึงมักพบว่า ประเทศแถบเขตร้อนมีอุณหภูมิและความชื้นค่อนข้างสูง จึงมักมีการนำเอา วัตถุเจือปนอาหารมาช่วยชะลอการเน่าเสียของอาหาร (ศิวาพร ศิวเวชช,2535) แต่ยังคงพบว่าการใช้ วัตถุเจือปนอาหาร อาจสร้างปัญหา ด้านความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ จากความไม่รับผิดชอบ ต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ด้วยการใช้วัตถุเจือปนในปริมาณที่มากเกินไปจนความจำเป็น ทำให้มี วัตถุเจือปนในอาหารมากเกินไปจนเกิดความปลอดภัย รวมทั้งการใช้สารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ผู้บริโภคที่ทางราชการไม่อนุญาตให้ใส่ในอาหาร ด้วยเจตนาหรือไม่เจตนาก็ตาม อีกทั้งวัตถุเจือปน ส่วนใหญ่มิได้ทำให้เกิดอันตรายต่อชีวิตโดยเฉียบพลัน แต่จะเป็นเหมือนยาพิษที่ค่อยๆ สะสมในร่างกาย จนทำให้สุขภาพทรุดโทรมโดยที่บริโภคไม่ทันรู้ตัว สารเคมีปนเปื้อนบางอย่างก็เป็นสารก่อมะเร็ง (Carcinogenic) จากการศึกษาวิจัยของวงการแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านมะเร็งทั่วโลก พบว่า โรคมะเร็ง ได้กลายเป็นสาเหตุการตายอันดับ 1 และสาเหตุของการเกิดมะเร็งทั้งหมด มี 4 กลุ่ม ได้แก่ จาก บุหรี่ 30% จากอาหาร 30% จากการติดเชื้อ 25% และที่เหลือเกิดจากสิ่งแวดล้อมและอื่นๆ (กรม อนามัย,2545)

นอกจากการบริโภคอาหารเจือสารเคมีที่มีผลเสียต่อสุขภาพในอนาคตแล้ว การกินอาหาร ที่ไม่สะอาดและปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ย่อมก่อให้เกิดโทษต่อร่างกาย โดยทำให้เกิดโรคเกี่ยวกับระบบ ทางเดินอาหารต่างๆมากมาย เช่น อหิวาตกโรค อูจจาระร่วง ปวดท้อง บิด อาหารเป็นพิษ รวมทั้ง โรคไทฟอยด์ และตับอักเสบ เป็นต้น โรคระบบทางเดินอาหาร ดังกล่าว โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วง บิด และโรคอาหารเป็นพิษนั้น นับว่าเป็นโรคที่สามารถป้องกันได้และในปัจจุบันพบว่า สถิติการเจ็บป่วย ด้วยโรค ดังกล่าว ของประชาชนไทยยังสูงมากจากสถิติพบว่า อัตราป่วย (Morbidity rate) ต่อ ประชากรแสนคน ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน 1945.67 ราย ต่อประชากรแสนคน ในปีพ.ศ.2544(กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข,ม.ป.ป.) นอกจากนี้โรคติดต่อในข่ายเฝ้าระวัง ทางระบาดวิทยา 10 อันดับ ในกรุงเทพมหานคร พ.ศ.2542 -2544 ของอัตราป่วยต่อประชากรแสนคน พบว่า โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน พบเป็นอันดับหนึ่ง ดังนี้ พ.ศ.2542 จำนวน 747.34 คน พ.ศ.2543 จำนวน 747.12 คน พ.ศ.2544 จำนวน 673.68 คน และการรายงานการเฝ้าระวังโรคประจำเดือนมีนาคม

พบโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน จำนวน 2,574 คน โรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 239 คน (สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, 2546) ตามลำดับ จะเห็นว่าผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ยังพบสูงทุกปี สถิติอาหารเป็นพิษ (Food poisoning) พ.ศ. 2544 ฝ่ายระบาดวิทยาได้รับรายงานผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 3,344 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 58.40 ต่อประชากรแสนคน ทั้งยังพบอัตราป่วยมีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2539 จนกระทั่งสูงสุดในปี 2544 สำหรับปัญหาเรื่อง ความไม่สะอาดและความไม่ปลอดภัยของอาหารตามบาทวิถี มีฝุ่นละออง รวมทั้งอาหารถุงที่คนในสังคมเมืองต้องพึ่งพาอยู่เสมอเนื่องจากการปิดตัวทางเศรษฐกิจ การมีชีวิตที่เร่งรีบดังกล่าว จากสถิติยังพบว่า คนยังมีอัตราป่วยสูงด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร ที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ โรคภัยไข้เจ็บเหล่านี้มีสาเหตุเนื่องจาก สุขลักษณะส่วนบุคคลแล้ว ยังเกิดจากสุขลักษณะและความไม่รู้ของผู้ประกอบการ รวมทั้งสถานประกอบการด้วย ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตวัตถุดิบไปจนถึงมือผู้บริโภคพบว่า ยังขาดมาตรฐานในสถานที่ผลิต จำหน่ายอาหาร การบริการ โดยพบความเสี่ยงของสถานที่ผลิต จำหน่ายอาหาร ไม่ได้มาตรฐาน ที่กรมอนามัยกำหนด ในปี พ.ศ. 2542 ร้านอาหารที่ได้มาตรฐาน เพียงร้อยละ 29.4 โรงเรียนในโรงเรียนที่ได้มาตรฐานร้อยละ 18.0 และในปี พ.ศ. 2543 แผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน มีเพียงร้อยละ 19.6 แสดงให้เห็นถึงปัญหาความเสี่ยงในการบริโภคที่มีต่อผู้บริโภค (สุนันทธนา แสงประเสริฐและคณะ, 2544) และจากรายงานการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จำนวน 3 ฉบับ เป็นกลุ่มนักเรียน พนักงานห้างสรรพสินค้า และผู้เข้าร่วมประชุม มีผู้ป่วยรวม 264 ราย เชื้อก่อโรคที่ตรวจพบ ได้แก่ Staphylococcus aureus E. coli และ Vibrio parahaemolyticus อาหารที่อาศัย ได้แก่ ขนมปังไส้ไก่ น้ำดื่ม และอาหารทะเลต่างๆ เช่น ผัดผัก กาดขาวราดเนื้อมู กุ้งอบวุ้นเส้น ผัดผักรวมมิตร ปลาหมึก ปลากระพงนึ่งมะนาว เป็นต้น (ฝ่ายระบาดวิทยา กรุงเทพมหานคร สำนักอนามัย, 2546)

เนื่องจากการมีชีวิตที่รีบเร่ง หนีการจราจรที่ติดขัดของคนในเขตกรุงเทพมหานครทำให้ลักษณะการบริโภคอาหารของประชาชนได้เปลี่ยนจาก การปรุงอาหารที่บ้านไปเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน อาหารปรุงสำเร็จ อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารพร้อมรับประทาน และการปรุงประกอบ

อาหาร ที่รวดเร็วปริมาณมาก จึงมักพบว่า สถานประกอบการมีการปฏิบัติไม่ถูกต้องสุกสุกสุก ซึ่งจากการศึกษาสถานการณ์ในสถานประกอบการ ด้านอาหารทั่วประเทศในปี พ.ศ. 2544 พบว่า ร้านอาหารตลาดสดโรงอาหารในโรงเรียนและโรงครัวในโรงพยาบาลที่มีการปรับปรุงใช้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดมีเพียงร้อยละ 20.1 ,8.1 , 13.0 และ 51.7 ตามลำดับ ทำให้ผู้บริโภคต้องเสี่ยงกับการบริโภคอาหาร ที่ไม่สะอาดและไม่ได้มาตรฐาน รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงสถานการณ์ในสถานประกอบการด้านอาหารทั่วประเทศ พ.ศ. 2540 - 2544

พ.ศ.	ร้านอาหาร		ตลาดสด		โรงอาหารในโรงเรียน		โรงครัวโรงพยาบาล	
	จำนวนทั้งหมด	ได้มาตรฐาน	จำนวนทั้งหมด	ได้มาตรฐาน	จำนวนทั้งหมด	ได้มาตรฐาน	จำนวนทั้งหมด	ได้มาตรฐาน
2540	24,654	4,260 (17.3%)	1,345	146 (10.09)	18,175	792 (4.4 %)	605	125 (26.1 %)
2541	36,173	8,332 (23.0 %)	1,802	177 (9.8 %)	16,053	2,675 (16.7 %)	480	259 (42.8 %)
2542	38,964	11,442 (29.4 %)	2,148	225 (10.5 %)	19,958	3,587 (18.8 %)	615	359 (58.4 %)
2543	41,954	11,037 (26.3 %)	2,303	208 (9.0 %)	21,800	3,853 (17.7 %)	733	379 (31.7 %)

(กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, ม.ป.ป.)

และในปีงบประมาณ 2540 – 2544 ได้เฝ้าระวัง สถานประกอบการ โดยตรวจอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร พบการปนเปื้อนของเชื้อ Coliform ร้อยละ 12.8 - 28.9 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงผลการตรวจอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ปีงบประมาณ 2540 – 2544

พ.ศ.	อาหาร			ภาชนะ			มือผู้สัมผัสอาหาร		
	จำนวน	พบเชื้อ	%	จำนวน	พบเชื้อ	%	จำนวน	พบเชื้อ	%
2540	13,918	2,729	19.6	14,566	2,554	17.5	7,433	1,031	13.9
2541	23,879	6,903	28.9	24,152	5,042	20.9	12,925	2,877	22.3
2542	28,740	6,454	22.5	32,811	5,100	15.5	21,535	4,499	20.9
2543	41,525	5,299	12.8	43,299	6,363	14.7	26,811	4,726	17.6
2544	70,477	12,587	17.8	58,907	11,332	19.2	37,306	6,863	18.4

(กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย,ม.ป.ป)

นอกจากนี้ ในแต่ละปีจะพบการปนเปื้อนของสารอันตรายตกค้าง ในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และอาหารต่างๆ ซึ่งจากรายงานของ กรมวิทยาศาสตร์ พ.ศ. 2536-2544 พบการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช และสารเร่งเติบโตซาลบูตามอล (Salbutamol) หรือสารเร่งเนื้อแดง พบในหมู ทั้งตับและไต ส่วนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่มักพบตกค้าง เช่น ผัก ผลไม้ นมสด ปลาเค็ม และปลาแห้ง ฯลฯ มีการตกค้างเกินมาตรฐาน มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 16.2 ในพ.ศ. 2536 เป็นร้อยละ 30.1 ในพ.ศ. 2544 (กองสุขาภิบาลกรมอนามัย,ม.ป.ป) สารฟอร์มาลิน มักพบในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ซึ่ง ได้แก่ ปลาสด ปลาหมึกสด หรืออาหารทะเลต่างๆ ที่มีความสดน่ารับประทาน รวมทั้งผักสดต่างๆ เช่น ผักคะน้า ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว แม้กระทั่งถั่วงอก เป็นต้น(ศูนย์อนามัยที่ 5 กรมอนามัย , 2546)

จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นได้ว่าการที่มีผู้ประกอบอาหารมีความละเลย ความสะอาดไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพขึ้น โดยเฉพาะในโรงเรียนซึ่งเป็นสถานที่ที่เป็น แหล่งเรียนรู้ทางการศึกษาที่จะผลิตทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพ ก็ยังมีรายงาน การเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารของนักเรียน จากการสำรวจโรงเรียนมัธยมศึกษาโรงเรียนวัดสุทธิวราราม สังกัดเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร พบว่า สถิติการป่วยของนักเรียนด้วยโรคอุจจาระร่วง และปวดท้องประจำปี พ.ศ. 2542- 2545 ดังตาราง ที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนนักเรียนป่วย ปวดท้อง และโรคอุจจาระร่วง พ.ศ. 2542 – 2545

พ.ศ.	ปวดท้อง (ราย)	อุจจาระร่วง (ราย)
2542	695	255
2543	838	264
2544	497	238
2545	620	197

(รายงานสถิติการป่วย โรงเรียนวัดสุทธิวราราม, 2542 – 2545)

จากสถิติ ดังกล่าวพบว่า จำนวนผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงยังพบสูงมากขึ้นทุกปี ซึ่งความเจ็บป่วยดังกล่าวนี้ ก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพกายและสุขภาพใจ ผลกระทบต่อการเรียนหนังสือ อาจต้องหยุดเรียน นอกจากนี้ยังทำให้ต้องเสียเงินทองและงบประมาณในการบำบัดรักษาในแต่ละปี เป็นจำนวนมาก

จากข้อมูลด้านการเจ็บป่วยของคนทั่วไป โดยเฉพาะอันเนื่องมาจากอาหารในกลุ่มนักเรียน ผู้วิจัยจึงสนใจ ที่จะทำการวิจัยเกี่ยวกับ การรับรู้การสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา สังกัดเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร ซึ่งคาดว่า ผลการศึกษานี้ จะนำไปเป็นข้อมูลพื้นฐานในการให้ความสำคัญ ของการจัดสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ และจะได้เป็นข้อมูลในการนำไปวางแผน เพื่อการติดตามประเมินผลร้านอาหารในโรงเรียน และการให้หน่วยงานและองค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการบริโภคอาหาร และยังใช้เป็นแนวทางในการสร้างสำนึกที่จะเกิดความปลอดภัยในการบริโภคของนักเรียนซึ่งเป็นอนาคตของชาติ ต่อไป

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร
2. เพื่อเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ในการประกอบอาหาร การได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
3. เพื่อเปรียบเทียบการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ในการประกอบอาหาร และการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

ขอบเขตในการวิจัย

ผู้วิจัยเลือกสำรวจเฉพาะร้านจำหน่ายอาหารคาวเท่านั้น

ตัวแปรที่ใช้ศึกษา

1. ตัวแปรอิสระ ได้แก่ ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ในการประกอบอาหารและ การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร
2. ตัวแปรตาม ได้แก่ การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ไปปฏิบัติ

นิยามศัพท์เฉพาะ

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การดำเนินการผลิตอาหารของผู้ประกอบการอาหารในการเตรียม การปรุง การเลือกซื้อ การจัดเก็บ และการจำหน่ายอาหารเพื่อใช้ในการบริโภค ที่มีความสะอาดปลอดภัยและมีความน่าบริโภค รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหาร ภาชนะ เครื่องมือต่างๆ

ผู้ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร การป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร ในทุกๆ ขั้นตอนของการประกอบอาหารที่คำนึงถึงความสะอาดถูกสุขลักษณะ

การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ความรู้สึก ความคิด ความเข้าใจ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงเรียนและการนำความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารไปใช้

ผู้ประกอบการ หมายถึง เจ้าของร้านค้าผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา สังกัดงานเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร พุทธศักราช 2546

ร้านจำหน่ายอาหาร หมายถึง ร้านอาหารซึ่งจำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนในเขตพื้นที่ที่จัดไว้สำหรับจำหน่ายอาหารภายในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษา สังกัดเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร พุทธศักราช 2546 เท่านั้น

การนำไปใช้ปฏิบัติ หมายถึง สภาพที่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารได้นำการรับรู้เรื่อง การสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติและการป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบอาหารและสารเคมี

โรงเรียนระดับมัธยมศึกษา หมายถึง โรงเรียนระดับมัธยมศึกษาที่แบ่งตาม สังกัดเขตพื้นที่การศึกษา ของ กรุงเทพมหานครปี พุทธศักราช 2546 ที่เป็นโรงเรียนของรัฐบาล เท่านั้น

ประโยชน์จากการวิจัย

1. เป็นข้อมูลพื้นฐานในการนำไปวางแผน เพื่อการติดตามประเมินผลการสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา เกี่ยวกับความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. เป็นแนวทางให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาเห็นถึงความสำคัญและปรับปรุงการจัด สิ่งแวดล้อมในโรงเรียนให้สอดคล้องกับเนื้อหา ความรู้เกี่ยวกับการเรียน และสอดคล้องกับการนำไป ปฏิบัติจริง

3. เพื่อให้หน่วยงานและองค์กรต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการบริโภคอาหารใช้เป็น แนวทางในการสร้างจิตสำนึก ที่จะให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของประชาชน

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบการ
รับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของ ผู้
ประกอบการจำหน่ายอาหาร โรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้ค้นคว้างานวิจัยที่
เกี่ยวข้อง ทั้งในประเทศและต่างประเทศ พบว่า มีเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. ความหมายของการรับรู้
2. ความปลอดภัยของอาหาร
3. การปกป้องสิทธิของผู้บริโภค
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. ความหมายของการรับรู้

มีผู้ให้ความหมาย หรือนิยามของคำว่า การรับรู้ไว้หลายท่าน ดังนี้คือ

สุชา จันทรโสม และสุรางค์ จันทรโสม (2518) กล่าวว่า การรับรู้ หมายถึง กระบวนการที่
คนเรามีประสบการณ์กับวัตถุหรือเหตุการณ์ต่าง ๆ โดยอาศัยอวัยวะรับสัมผัส

จำเนียร ช่างโชติ และคณะ (2519) กล่าวว่า การรับรู้ คือ การสัมผัสที่มีความหมาย (sensation)
การรับรู้เป็นการแปลหรือตีความแห่งการสัมผัสที่ได้รับออกมาเป็นหนึ่งสิ่งใดที่มีความหมายนี้ จำเป็นที่
อินทรีย์จะต้องใช้ประสบการณ์เดิมหรือความรู้เดิม หรือความชัดเจนที่มีมาแต่หนหลัง

วารินทร์ สายโอบเอื้อ และสุนีย์ ธีรดากร (2522) กล่าวว่า การรับรู้เป็นกระบวนการทางสมอง
ในการแปลความหมายของข้อมูลที่ได้รับการสัมผัส ทำให้ทราบว่าสิ่งเร้าที่เราสัมผัสนั้นเป็นอะไร มี
ลักษณะอย่างไร และมีความหมายอย่างไร โดยอาศัยประสบการณ์เดิมช่วยในการแปลความหมาย
ออกมา

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526) กล่าวว่า การรับรู้เป็นการที่บุคคลถูกกระตุ้นให้รับทราบว่ามีเหตุการณ์หรือสิ่งเร้าบางอย่างปรากฏอยู่ และบุคคลนั้นจะมีความยินดีหรือมีภาวะจิตใจที่พร้อมที่จะรับสิ่งเร้านั้นหรือให้ความสนใจต่อสิ่งเร้านั้น การรับหรือการให้ความสนใจเป็นขั้นตอนของ "สภาพจิตใจ" ขั้นแรกที่จะนำไปสู่สภาพจิตใจในขั้นต่อไปแต่เนื่องจากคนเรามีประสบการณ์เดิมหรืออาจจะได้จากการเรียนรู้ชนิดเป็นทางการหรือไม่เป็นทางการก็ได้ จากประสบการณ์เดิมนี้อาจจะมีสภาพจิตใจในขั้นของการรับหรือการให้ความสนใจอยู่แล้ว โดยที่ไม่ต้องถูกกระตุ้นให้เกิดขึ้นก็ได้

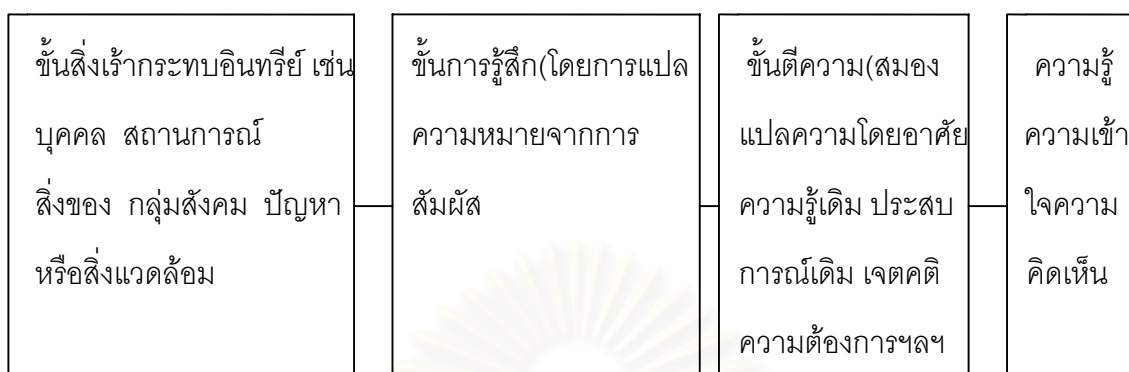
กมลรัตน์ หล้าสูงวงศ์ (2528) กล่าวว่า การรับรู้ หมายถึง การแปลความหมาย หรือตีความต่อสิ่งเร้าของอวัยวะรับสัมผัสส่วนใดส่วนหนึ่ง หรือ ทั้งห้าส่วน ได้แก่ หู ตา จมูก ลิ้น และผิวหนังและการตีความหมายนี้มักจะอาศัยประสบการณ์เดิม

พจนา สุวรรณประทีป (2532) กล่าวว่า การรับรู้ คือ การใช้ประสบการณ์เดิมแปลความหมายสิ่งเร้าที่ผ่านประสาทสัมผัสแล้ว เกิดความรู้สึกหรือระลึกในความหมายนั้น

ลินซี, ฮอลล์ และทอมสัน (ประภาเพ็ญ สุวรรณ และสวิง สุวรรณ. 2534; อ้างอิงมาจาก Lindzey, Hall, and Thoson. 1975) การรับรู้ คือ กระบวนการทางจิตวิทยาพื้นฐานของบุคคล เพราะถ้าปราศจากการรับรู้แล้ว บุคคลจะไม่สามารถมี "ความจำ " " ความคิด " หรือ "การเรียนรู้" การรับรู้เกี่ยวกับเหตุการณ์ต่าง ๆ เป็นขั้นตอนดังนี้ บุคคลรับพลังงานจากสิ่งเร้าซึ่งจะเร้าประสาทสัมผัส ประสาทสัมผัสจะเข้ารหัสพลังงานนั้นผ่านประสาท และเส้นประสาทจะส่งข้อมูลต่อไปยังสมอง ซึ่งขั้นสุดท้ายของกระบวนการจะเป็นการรับรู้เกี่ยวกับสิ่งเร้านั้น ๆ ในกระบวนการนี้ความใส่ใจ (Attention) ของบุคคลจะแสดงถึง ความรู้สึกสำนึก ที่พุ่งไปยังสิ่งเร้าประสาทสัมผัส และการรับรู้จะแสดงถึงลักษณะของสิ่งของในด้านรูปร่าง เสียง ความรู้สึก รส และกลิ่น

ชนินาถ เจริญผล (2538) การรับรู้ คือ การแสดงออกถึงความรู้สึกนึกคิด ความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องต่างๆ ซึ่งเกิดขึ้นในจิตใจของแต่ละคน อันเนื่องมาจากการตีความหรือแปลความอาการสัมผัส (sensation) ของร่างกายกับสิ่งเร้า หรือสิ่งแวดล้อมโดยอาศัยประสบการณ์เดิมเป็นเครื่องช่วย

กระบวนการรับรู้สามารถแสดงเป็นแผนภูมิ ดังนี้



(ชนินาถ เจริญผล, 2538)

ในขั้นของการรับหรือการให้ความสนใจนี้ บุคคลจะมีสภาพจิตใจ 3 ลักษณะ คือ

1. เกิดความตระหนัก ถูก ผิด หรือ เกิดความรู้สึกว่ามีสิ่งหนึ่งมีเหตุการณ์หนึ่ง หรือ สถานการณ์หนึ่งซึ่งการรู้สึกว่ามีหรือการได้ถูกผิดเกี่ยวกับสิ่งหนึ่งสิ่งใดนั้นเป็นความรู้สึกที่เกิดขึ้นในจิตใจเท่านั้น
2. ความเต็มใจที่จะรับสิ่งมากระตุ้นนั้น
3. การเลือกรับหรือการเลือกให้ความสนใจ โดยบางบุคคลจะเลือกรับในสิ่งที่นำความพอใจ และจะไม่รับในสิ่งที่เขาไม่ชอบ (งานสุขศึกษา ฝ่ายส่งเสริมสุขภาพ, 2543)

การรับรู้ (อุทุมพร จามรมาน, 2545) การรับรู้ เป็นขั้นต้นของการเริ่มกิจกรรมใดก็ตามมักเกี่ยวข้องกับรับรู้ ซึ่งแบ่งเป็น 3 อย่าง คือ

1. การเร้าความรู้สึก (sensory stimulation) เป็นการกระตุ้นต่อไต่ประสาท ความรู้สึก ใดๆอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างคือทางหูเกี่ยวกับการได้ยิน ทางตาการเห็นภาพ ทางมือการสัมผัส ทางลิ้นและทางจมูก จากการกระตุ้นให้ได้รับรส ได้กลิ่น ทางกล้ามเนื้อ การกระตุ้นที่กล้ามเนื้อเอ็นข้อต่อ
2. ทางเลือกตัวนะ (cue selection) เป็นการตัดสินใจว่าสิ่งเร้าใดที่ตนจะตอบสนอง
3. การแปลความหมาย (translation) เป็นการแปลความเกี่ยวข้องกับสิ่งเร้าและแสดงอาการตอบสนอง

เนื่องจากการรับรู้ คือ การแสดงออกถึงความรู้สึกนึกคิด ความรู้ความเข้าใจในเรื่องต่างๆ ซึ่งเกิดขึ้นในจิตใจของแต่ละบุคคล อันเนื่องมาจาก การตีความ หรือแปลความ จากอาการสัมผัสของร่างกายกับสิ่งเร้า หรือสิ่งแวดล้อม ดังนั้นการวัดการรับรู้ จึงต้องวัดจากสิ่งที่บุคคลแสดงออก อันได้แก่ ความรู้สึกนึกคิด ความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งเป็นการตอบสนองต่อสิ่งเร้า โดยอาจใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือวัด ซึ่งจะทำให้มองเห็นได้ชัดว่าบุคคลนั้นมีการรับรู้ในสถานการณ์นั้นๆ อย่างไร จากการที่มีผู้ให้ความหมายของการรับรู้ พอสรุปได้ว่า การรับรู้ หมายถึง การแปลความหมายสิ่งเร้า โดยผ่านประสาทสัมผัส จะต้องอาศัยประสบการณ์เดิม หรือความรู้เดิม แล้วจึงประมวลออกมาว่าสิ่งนั้นคืออะไร และการรับรู้มี ผลทำให้บุคคลนั้นเกิดการกระทำต่างๆ ตามการรับรู้

ฉะนั้น กล่าวได้ว่า การที่บุคคลมีการเรียนรู้ จนเกิดการรับรู้ได้ ก็จะนำไปสู่การสร้างเจตคติในบุคคลจนถึงขั้นนำไปปฏิบัติเป็นนิสัย ในงานสุขศึกษา การรับรู้ถือว่า เป็นกระบวนการที่บุคคลเลือกจัดการ และให้ความหมายต่อสิ่งเร้าภายในและภายนอก การรับรู้ขึ้นอยู่กับการเลือกรับของบุคคล ซึ่งจะเป็นตัวกำหนดว่าข่าวสารใด บุคคลจะยอมรับหรือไม่ยอมรับ ซึ่งจะเห็นว่าประเด็นนี้สำคัญมาก เพราะกระบวนการทางการศึกษาจะไม่เริ่มขึ้นเลย ถ้าหากว่าข่าวสารที่ส่งไปนั้นไม่ถูกรับรู้จากบุคคลตั้งแต่ระยะแรก

ไม่เพียงแต่บุคคลจะมีแนวโน้มที่จะกลั่นกรองข่าวสาร หรือไม่ยอมรับข่าวสารที่จะทำให้ตนเองไม่มีความสุข หรือข่าวสารนั้นไม่มีความหมายต่อตนเองเท่านั้น แต่ข่าวสารที่ตนเองจะรับไว้ นั้นอาจถูกบิดเบือน เพราะเหตุที่ว่าบุคคลจะดูเฉพาะสิ่งที่เขาต้องการจะดู จะรับรู้ข่าวสารหรือส่วนของสิ่งเร้าที่ตรงกับความต้องการความสนใจหรือความคาดหวังของเขา (ประภาเพ็ญ สุวรรณ และสวิง สุวรรณ, 2534)

สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2. ความปลอดภัยของอาหาร

ความปลอดภัยของอาหาร หมายถึง อาหารที่เมื่อรับประทานเข้าไปแล้วไม่ทำให้เกิดโรคภัยต่างๆ ซึ่งการที่จะให้เกิดความปลอดภัยของอาหารจะต้องคำนึงถึงเรื่องต่อไปนี้ โดยทั่วไป

อาหาร (food) หมายถึง สิ่งที่คนเรารับประทานได้และมีประโยชน์ต่อร่างกาย หากสิ่งใดรับประทานได้แต่ให้โทษแก่ร่างกาย จะไม่เรียกสิ่งนั้นว่าอาหาร (เอมอัชฌา วัฒนบูรานนท์, 2539)

อาหาร ความหมายตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษ นอกจากนี้อาหารยังรวมถึงวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ด้วย (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2545)

อาหาร หมายถึง สิ่งต่าง ๆ ที่ใช้ในการบริโภค รวมทั้งสารปรุงแต่งอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ของขบเคี้ยว ลูกอมต่าง ๆ โดยมีหลักการในการเลือกปรุงและเก็บอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545)

2.1 การสุขาภิบาลอาหาร

มีผู้ให้ความหมายเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารหลายท่านด้วยกัน ดังนี้

งานสุขศึกษา ฝ่ายส่งเสริมสุขภาพ (2530) การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การทำให้อาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและอันตรายทั้งปวง ตลอดจนป้องกันมิให้อาหารเป็นต้นเหตุของความเจ็บป่วย แต่จะให้ประโยชน์ต่อร่างกายแก่ผู้บริโภคเท่านั้น

ณรงค์ ณ เชียงใหม่ (2530) การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การป้องกันโรคติดต่อต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น เนื่องจากการบริโภคอาหาร ซึ่งอาจทำได้โดยการควบคุม และการแก้ไขสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น สถานที่ประกอบอาหาร การเก็บอาหารก่อนและหลังปรุงแล้ว การถ่ายเทอากาศ น้ำ แสงสว่าง ความสะอาดของภาชนะและเครื่องมือประกอบอาหาร รวมทั้งอนามัยของผู้ปรุง และผู้เสิร์ฟอาหารด้วย

องค์การอนามัยโลก ความหมายของการสุขาภิบาล คือ การปรับปรุงเปลี่ยนแปลง แก้ไขสิ่งต่าง ๆ ที่อยู่รอบตัวเรา ให้อยู่ในสภาพดี ปราศจากการติดเชื้อโรค และสิ่งอันเป็นพิษต่าง ๆ ที่จะเป็ผลกระทบกระเทือนต่อสุขภาพอนามัย (อ้างอิงจาก พูนสวัสดิ์ อภิสิริทธิ์, 2531)

พัฒนา มุลพฤกษ์ (2541) การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การดำเนินการด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่จัดการเกี่ยวกับอาหารทั้งในเรื่องของการปรับปรุง การบำรุงรักษา และการแก้ไขเพื่อให้อาหารที่บริโภคเข้าไปแล้วมีผลดีต่อสุขภาพอนามัยโดยให้อาหารมีความสะอาด ปลอดภัย และมีความน่าบริโภค

กองสุขาภิบาลอาหาร (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545) ให้ความหมายการสุขาภิบาลอาหาร (food sanitation) คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากร

ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหาร เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

กระทรวงสาธารณสุข " การสุขาภิบาล " สถานที่ผลิตอาหาร จะต้องมีการจัดเตรียมและออกแบบ สิ่งอำนวยความสะดวก ในการปฏิบัติงานทั้งหลาย เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ใน ปริมาณที่เพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน อยู่ในสถานที่ใช้งานได้ (หนังสือพิมพ์ ข่าวสด ฉบับที่ 15 กรกฎาคม 2546)

กล่าวโดยสรุป การสุขาภิบาลอาหาร ก็คือ การควบคุมและแก้ไขสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ อาหาร เพื่อให้อาหารคงสภาพที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และการปนเปื้อนสารพิษ ต่าง ๆ ซึ่งอาจก่อให้เกิดโทษต่อผู้บริโภคอาหาร

2.2 การควบคุมความปลอดภัยของอาหาร

การปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค จะต้อง ควบคุมเรื่องความปลอดภัยของอาหารต่าง ๆ แล้ว ยังต้องคำนึงถึงเรื่องต่อไปนี้อีกด้วยได้แก่

2.2.1. คุณภาพของอาหาร

อาหารคุณภาพดี จะต้องเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีคุณลักษณะคือ สี กลิ่น รส และเนื้อสัมผัส เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

- อาหารดิบ ที่นำมาประกอบอาหาร เพื่อบริโภคจะต้องสะอาด ปราศจากการปนเปื้อนใด ๆ เช่น ฝุ่นละออง เชื้อโรค พยาธิต่าง ๆ และสารเคมีที่เป็นพิษต่อร่างกาย

- สีของอาหาร ควรเป็นสีธรรมชาติ หรือใช้สีสังเคราะห์ ที่กระทรวงสาธารณสุข อนุญาตให้ใช้ผสมอาหารได้

- การเติมสารเคมีบางชนิดลงไป เพื่อปรุงแต่งสี กลิ่น รสของอาหาร หรือเพื่อ การถนอมอาหาร

2.2.2 สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องมีความรู้และปฏิบัติสุขวิทยาเกี่ยวกับการประกอบ การปรุง การเสิร์ฟอาหารอย่างเคร่งครัด เช่น การทำความสะอาดมือและภาชนะ การปฏิบัติตนให้ถูกต้อง ในขณะที่สัมผัสและเสิร์ฟอาหาร ผู้ที่มีบาดแผล หนอง ฝี จะต้องงดการปฏิบัติหน้าที่จนกว่าจะหายดี (พิชิต สกุลพรามณ์ ,2521)

ผู้สัมผัสอาหาร คือ ผู้ผลิต ผู้ขนส่ง ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้จำหน่าย หรือผู้เสิร์ฟอาหาร (พูนสวัสดิ์ อภิสิทธิ์, 2531)

ผู้สัมผัสอาหาร คือ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับขบวนการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ได้แก่ คนเตรียม คนเสิร์ฟอาหาร และคนจำหน่ายอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545)

ดังนั้น ผู้สัมผัสอาหาร นับว่าเป็นบุคคลสำคัญในการที่จะทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ฉะนั้น ผู้สัมผัสอาหารจึงควรเป็นผู้ที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี ซึ่งได้แก่ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี (สมบุญธรรมแข็งแรง) ไม่เป็นโรค มีสุขนิสัยที่ดีในระหว่างการเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร และมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรม หรือทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับการปฏิบัติตนให้เป็นผู้มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคนั้น ปฏิบัติได้ดังต่อไปนี้

- อาบน้ำชำระล้าง และทำความสะอาดร่างกายทุกส่วน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
- สระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง
- แปรงฟันให้ถูกวิธี ในตอนเช้าและก่อนนอนทุกวัน หลังรับประทานอาหารแล้ว ควรบ้วนปากด้วยน้ำสะอาดทุกครั้ง
- ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก ออกจากห้องส้วมหรือก่อนปรุงอาหาร และควรตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ
- รับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ ในปริมาณที่เพียงพอต่อวัน
- ดื่มน้ำสะอาดอย่างน้อยวันละ 8 แก้ว เพราะน้ำจะช่วยให้ร่างกายขับถ่ายของเสีย ทำให้ร่างกายสดชื่น

- ถ่ายอุจจาระในส้วมให้เป็นเวลาทุกวัน และควรรับประทานอาหารที่มีกากมาก ๆ เช่น ผัก และผลไม้ เพื่อช่วยในการขับถ่าย
- ออกกำลังกายให้เพียงพอ และสม่ำเสมอ ไม่หักโหมจนเกินไป
- นอนหลับในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก อย่างน้อยวันละ 7-8 ชั่วโมง ทั้งนี้ต้องหลีกเลี่ยงการใช้นานอนหลับ หรือยากล่อมประสาท
- ไม่หมกมุ่นแต่เรื่องเศร้าหมอง ทำให้จิตใจร่าเริง แจ่มใส จะทำให้สุขภาพจิตดี สุขภาพกายก็จะดีตามไปด้วย
- ไม่คลุกคลีกับผู้ป่วยที่เป็นโรคติดต่อ หรือหลีกเลี่ยงแหล่งที่มีโรคติดต่อ เช่น โรงพยาบาล เป็นต้น
- ควรมีการตรวจร่างกายประจำปี โดยแพทย์ในสถานบริการของรัฐบาลที่อยู่ใกล้บ้าน แม้จะไม่เจ็บป่วย เพราะโรคบางโรคอาจแฝงอยู่โดยไม่แสดงอาการและ สำหรับสุขนิสัยที่ดีในระหว่างการเตรียม ปรง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ควรปฏิบัติดังต่อไปนี้
 - ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม
 - ตัดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเพื่อแสดงตัวทุกครั้งปฏิบัติหน้าที่
 - ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร และหลังจากออกจากส้วม
 - ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน กรณีที่มีบาดแผลที่มือต้องรักษา และปิด พลาสเตอร์ไว้
 - ต้องปรง และประกอบอาหารบนโต๊ะ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
 - เมื่อไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปาก และจมูกทุกครั้ง
 - ไม่พูดคุย หรือไม่สบุนุหรือในขณะที่ปรง และประกอบอาหาร
 - การชิมอาหารระหว่างปรง ต้องตักแบ่งใส่ถ้วย และใช้ช้อนชิมเฉพาะ
 - ปรงอาหารให้สุก สะอาดเสมอ โดยเฉพาะอาหารประเภทเนื้อสัตว์ต้องปรงให้สุกทั่วถึง
 - ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง เสิร์ฟจาน ชาม ต้องไม่ให้มือสัมผัสภาชนะ ส่วนที่จะสัมผัสภาชนะให้ใช้นิ้วหัวแม่มือและที่ช้อนจาน และให้ส้อมวางที่ก้นจาน อาหารร้อนควรใช้จานรอง ถ้าต้องการเสิร์ฟอาหารหลายจานควรใช้ถาด ไม่ควรวางซ้อนกัน
 - เสิร์ฟช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับเฉพาะที่ด้ามจับเท่านั้น

- เสิร์ฟแก้วน้ำ ต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้น้ำแตะขอบบริเวณปากแก้ว เสิร์ฟแก้วน้ำหลายใบต้องใช้ถาดช่วย
- เสิร์ฟน้ำแข็ง ต้องใช้ช้อนหรือทัพพีคีบยาวตัก

2.2.3 การเก็บรักษาอาหารก่อนและหลังปรุงอาหาร

มีการเก็บอาหารเป็นระเบียบ แยกชนิดเป็นสัดส่วน เฉพาะไม่ปนกัน จัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับอาหารประเภทต่าง ๆ โดยพิจารณาถึงความชื้น อุณหภูมิ และการป้องกันการปนเปื้อน ความสะอาดปลอดภัย ต้องจัดเก็บอาหารในภาชนะบรรจุที่ถูกต้องและสะอาด มีการทำความสะอาดสถานที่เก็บอย่างสม่ำเสมอ และไม่เก็บใกล้สารเคมีที่เป็นพิษ นอกจากนี้อาหารสดจะต้องเก็บในสถานที่เหมาะสมกับตัวอาหารแต่ละชนิด อาหารที่เน่าเสียง่าย จะต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำ เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อโรค และชะลอการเน่าเสีย และเสื่อมคุณภาพของอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545) อุณหภูมิในการเก็บอาหาร อาจสรุปได้ดังนี้ (สุชาติ โสภประยูร, 2542)

- การปรุงอาหาร ควรใช้ความร้อนสูงกว่า 73.9 องศาเซลเซียส
- การเก็บอาหารร้อนไว้เตรียมเสิร์ฟ ควรใช้ความร้อน 60.0-73.9 องศาเซลเซียส
- อย่าเก็บอาหารที่อุณหภูมิ 7.2- 60.0 องศาเซลเซียส เนื่องจากเชื้อโรคเจริญได้ดี
- ควรเก็บอาหารที่เย็นไว้ในอุณหภูมิ 0-7.2 องศาเซลเซียส
- ควรเก็บอาหารที่เย็น จนแข็งไว้ในอุณหภูมิ -17.8 -0 องศาเซลเซียส

ฉะนั้น การเก็บอาหารก่อนปรุง ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะตามประเภทของอาหารนั้น ๆ และเก็บในที่สะอาดไม่มีฝุ่นละออง หรือ สัตว์ และแมลงนำโรค อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บอาหาร แบ่งได้ดังนี้

- อาหารพวกเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด ผลไม้ ถ้าเป็นชั่วคราว รอการปรุงอาหาร ควรเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส

- อาหารเนื้อสัตว์ถ้าเก็บนานหลายวัน ควรเก็บที่อุณหภูมิเย็นจนแข็ง คือ -18 ถึง 0 องศาเซลเซียส

- ขณะปรุงอาหารควรใช้ความร้อนสูงกว่า 74 องศาเซลเซียส เพื่อฆ่าเชื้อโรค
- อาหารที่รอการเสิร์ฟควรอุ่นให้ร้อนที่ 60- 74 องศาเซลเซียส
- อุณหภูมิ 7 - 60 องศาเซลเซียส ไม่ควรเก็บอาหารเพราะช่วงนี้เชื้อโรคเจริญได้ดี

เมื่ออาหารปรุงเสร็จแล้ว ควรเก็บไว้ในตู้สะอาด โปร่ง ระบายอากาศได้ดี มีฝาปิดมิดชิด ป้องกันฝุ่นละออง สัตว์และแมลงนำโรค

2.2.4 ภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้

ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ปรุง ประกอบ และบรรจุอาหารจะต้องไม่ทำด้วยวัสดุที่เป็นพิษ ไม่มีการตกแตงสีในส่วนที่สัมผัสอาหาร มีความแข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดง่าย ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้กับอาหาร ได้แก่ ภาชนะแก้ว ภาชนะเหล็กไร้สนิม ภาชนะอลูมิเนียม ภาชนะพลาสติกประเภทเมลามีน ภาชนะเหล็กเคลือบอีนาเมล เป็นต้น ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วต้องล้างทำความสะอาด ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน คือ

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน โดยใช้ฟองน้ำหรือใช้ใยสังเคราะห์ช่วยขัดถู คราบไขมันเศษอาหารที่ติดค้างอยู่ออก

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง เพื่อล้างน้ำยาล้างจาน และคราบที่ติดค้างออกให้หมด

ขั้นตอนที่ 3 การฆ่าเชื้อโรค มักใช้กรรมวิธีเกิดโรคระบาด

การฆ่าเชื้อโรคอาจทำได้หลายทาง ได้แก่

1) การใช้น้ำร้อน น้ำจะต้องมีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 - 87 c ในการล้างขั้นสุดท้าย และต้องแช่ภาชนะอุปกรณ์ไว้ในน้ำร้อนอย่างน้อย 2 นาที

2) การใช้น้ำผสมผงปูนคลอรีน (น้ำใสที่ได้จากสารละลายของผงปูนคลอรีน 60% 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำสะอาด 1 ปิบ หรือ 20 ลิตร) และต้องแช่ภาชนะไว้อย่างน้อย 2 นาที

- 3) การใช้เครื่องล้างจาน การล้างชั้นสุดท้ายต้องใช้เวลาไม่น้อยกว่า 10-12 วินาที หรือใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิสูงกว่าหรือเท่ากับ 82 c หรืออาจใส่สารเคมีช่วยในการล้างชั้นสุดท้ายด้วยก็ได้
- 4) การต้มภาชนะอุปกรณ์ในน้ำร้อนที่ 100 c โดยต้องใช้เวลาในการต้มไม่น้อยกว่า 30 วินาที ถ้าเป็นภาชนะ อุปกรณ์ขนาดใหญ่อาจใส่น้ำในภาชนะแล้วนำไปต้มเลยก็ได้
- 5) การใช้ไอน้ำฆ่าเชื้อโรค ภาชนะอุปกรณ์จำนวนมากจะต้องระมัดระวังในการผ่านไอน้ำให้ทั่วถึงภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องผึ่งให้แห้งโดยใช้ลมธรรมชาติ ห้ามใช้ผ้าเช็ด เมื่อภาชนะแห้งดีแล้ว จึงนำมาเก็บ โดยมีหลักการเก็บดังนี้
 - ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บในตะกร้าสูงโปร่ง เอาส่วนที่เป็นด้ามขึ้น
 - จาน ชาม แก้ว เก็บวางคว่ำไว้บนตะกร้า/ตะแกรงที่สะอาด
 - เครื่องครัวที่มีหูแขวน ให้เก็บเรียงเป็นระเบียบ โดยหันด้ามจับไปทางเดียวกัน
 - ภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่มีหูแขวน ต้องเก็บในตู้ที่สะอาดไม่อับชื้น ปกปิดมิดชิด สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้
 - ภาชนะทุกชนิดต้องเก็บโดยวางให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

2.2.5 น้ำดื่มน้ำใช้สำหรับบริโภค

น้ำเป็นสิ่งแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อสุขภาพผู้บริโภคมาก เพราะน้ำดื่มที่ใช้ไม่สะอาดก็จะทำให้เจ็บป่วยได้ และน้ำยังเป็นแหล่งแพร่กระจายโรคติดต่อได้โดยเฉพาะโรคทางเดินอาหาร โรงเรียนจึงควรจัดน้ำที่สะอาดให้เพียงพอตลอดปี ซึ่งกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2533 (อ้างอิงจาก อุดล วิทยาเอนกนันท์, 2538) ได้ระบุไว้ว่าน้ำสะอาดมีอยู่ 3 ชนิด คือ น้ำประปา น้ำฝนที่สะอาด และน้ำบ่อที่ถูกสุขลักษณะ

- น้ำสะอาด ควรได้ผ่านการกระบวนการผลิตและฆ่าเชื้ออย่างถูกต้อง เช่น น้ำโพลาริส น้ำกลั่น หรือน้ำกรอง เป็นต้น
- ถ้าใช้น้ำจากบ่อขุดหรือบ่อซึม ต้องทำให้สะอาดก่อน โดยกวนด้วยสารส้มให้สิ่งสกปรกตกตะกอน แล้วผสมด้วยน้ำผงปูนคลอรีน ใช้ผงปูนคลอรีน 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 1 ปี๊ป หรือ 20 ลิตร ทิ้งไว้มากกว่า 30 นาที จึงดื่มได้

น้ำแข็งสำหรับบริโภค

- ควรเลือกซื้อน้ำแข็งก้อน น้ำแข็งย่อยแล้ว หรือน้ำแข็งหลอดสำเร็จรูปจากโรงงานผลิตที่ได้มาตรฐาน ผ่านการตรวจสอบจากทางราชการ และบรรจุในภาชนะที่สะอาดถูกสุขลักษณะ
- ควรเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ทำด้วยโลหะไม่เป็นสนิม ผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำ ไม่เคลือบด้วยวัสดุเป็นพิษ และมีท่อระบายน้ำทิ้ง ภาชนะเก็บน้ำแข็งต้องล้างทำความสะอาดทุกวัน
- ห้ามแช่อาหารสด น้ำอัดลมในภาชนะเก็บน้ำแข็ง ต้องจัดที่แช่ต่างหาก
- ต้องใช้ช้อนหรือปากคีบด้ามยาว ตักหรือคิบน้ำแข็ง ไม่ใช้มือหยิบหรือใช้แก้วตักโดยตรง

2.2.6 สถานที่ประกอบอาหารและจำหน่ายอาหาร

สถานที่เตรียม ปิ้งอาหาร จะต้องสะอาด ไม่มีหยักไย่ พื้นผนังเพดานจะต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทำความสะอาดได้ง่าย มีลักษณะเรียบและไม่ดูดซึมน้ำ มีสีอ่อน มีโต๊ะ เตรียม ปิ้งอาหารที่อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. บริเวณเตาไฟต้องทำจากวัสดุเรียบ ทนไฟ ทนความร้อน ทำความสะอาดง่าย ในห้องครัวต้องมีหน้าต่าง หรือระบบถ่ายเทอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ มีเครื่องมือเครื่องใช้ อุปกรณ์ที่ใช้งานง่าย จัดเป็นระเบียบและต้องมีถังขยะ และระบบระบายน้ำที่มีสภาพดี นอกจากนี้ยังต้องมีการรักษา ปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี

โรงอาหารจัดเป็นอาคารประกอบที่สำคัญของโรงเรียน เพราะจะช่วยให้นักเรียนมีสถานที่สำหรับรับประทานอาหารเป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ และสะดวกต่อการควบคุม เรื่องความสะอาด และการสุขาภิบาล นอกจากนี้ ยังเป็นการช่วยฝึกหัดนักเรียนให้รู้จักระเบียบ ในการรับประทานอาหาร สร้างทัศนคติและสุนทรีย์ที่ดีแก่ เด็ก โรงอาหารควรออกแบบเป็นอาคารเอนกประสงค์ สามารถใช้กับกิจกรรมอื่น ๆ ได้ ตามมาตรฐานขั้นต่ำของงานสุขศึกษาในสถานศึกษากำหนดว่า ในโรงอาหารจะต้องจัดให้มีน้ำดื่ม น้ำใช้ที่สะอาดเพียงพอ มีโต๊ะอาหารและม้านั่งเพียงพอกับจำนวนนักเรียน มีอ่างน้ำสำหรับล้างมือ ล้างภาชนะที่รับประทานอาหาร มีพื้นที่เฉลี่ย 1 ตารางเมตรต่อนักเรียน 1 คน มีที่รองรับเศษอาหารที่ถูกสุขลักษณะอย่างเพียงพอ มีเคาน์เตอร์จำหน่ายอาหาร มีหลอดตาข่ายเพื่อป้องกันแมลงวันถ้าไม่สามารถกำจัดได้ควรมีรั้วป้องกันสัตว์เลื้อย เช่น สุนัข แมว เข้าไปรบกวน มีร่องระบายน้ำ

(กองสุขาภิบาล, 2535 : กองอนามัยโรงเรียน, ม.ป.ป. อ้างอิงจาก อุบล วิทยาเอนกนันท์, 2538)

วัสดุที่ใช้ก่อสร้างโรงอาหาร ควรเป็นวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย พื้นของโรงอาหาร ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังจากนักเรียนรับประทานอาหารกลางวันเสร็จแล้ว โรงอาหารไม่ควรตั้ง อยู่ในที่เดียวกับโรงครัว เพราะทำให้เกิดการรบกวนจากควันไฟ และเกิดการปนเปื้อน (Contamination) ของอาหารได้ง่าย นอกจากนี้ต้องจัดให้มีการดูแลรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อย ของโรงอาหารอยู่เสมอ (เรณูวรรณ หาญวาฤทธิ์ , 2540)

2.2.7 การกำจัดเศษอาหารและของเสีย

การกำจัดเศษอาหารและของเสียควรทำทุกวัน เพื่อไม่ให้เกิดการบูดเน่าและเป็นอาหารของ แมลงและสัตว์นำโรคพวกมด แมลงวัน แมลงสาบและหนู

- ควรมีถังใส่เศษอาหาร ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
- ถังใส่เศษอาหารควรมีขนาดพอเหมาะ แยกเป็น 2 พวง
 - ถังใส่ขยะเปียก พวงเศษอาหาร หรือของที่นำเสียได้ง่าย
 - ถังใส่ขยะแห้ง พวงเศษกระดาษ ถุงพลาสติก หรือของที่ไม่เน่าเสีย
- ต้องล้างถังทุกครั้งที่เทขยะออกแล้ว
- ควรมีรางระบายน้ำเสียชนิดที่เปิดทำความสะอาดได้ และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร ออกจากน้ำเสีย เพื่อไม่ให้เกิดการเน่าเหม็น
- ควรมีบ่อดักไขมันและดักไขมันทิ้งบ่อย ๆ เพื่อไม่ให้ท่อสกปรกและอุดตัน
- ต้องล้างและทำความสะอาดรางระบายน้ำโสโครกทุกวัน

ระบบการระบายน้ำโสโครกที่ดีของโรงอาหาร และห้องครัว อย่างน้อยควรจะต้องจัดให้มี ความสำคัญๆ เหล่านี้ คือ (เรณูวรรณ หาญวาฤทธิ์ , 2540)

- 1) ตะแกรง (screen) ใช้สำหรับกั้นเศษอาหารไปตกอยู่ในรางน้ำทำให้น้ำบูดเน่า
- 2) บ่อดักตะกอน (grit chamber) เป็นที่ใช้เพื่อดักตะกอน บางชนิดที่ติดมากับ เช่น ดิน กรวด ทყายและอื่นๆ อาจจะทำให้ท่อระบายน้ำโสโครกเกิดการอุดตันขึ้น
- 3) บ่อดักไขมัน (grease trap) ใช้เป็นที่สำหรับสกัดไขมันที่ปะปนมากับน้ำจากโรงอาหาร และโรงครัว เพราะไขมันสลายตัวได้ยากแลเกิดค้างอยู่ตามผิวรางระบายน้ำ ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นรบกวน อาจเกิดเป็นเชื้อเพลิงได้ง่าย

นอกจากนี้ ขยะสด (Garbage) ได้แก่ เศษอาหาร เศษพืชผัก เศษเนื้อสัตว์ เศษผลไม้ กระดูก และก้าง ฯลฯ ส่วนมากจะเกิดขึ้นจากกิจกรรมการปรุงอาหาร และการรับประทานอาหารจากครัวเรือน ตลาดสด สถานที่จำหน่ายอาหาร โรงอาหาร ฯลฯ ขยะสด มีส่วนประกอบเป็นอินทรีย์สาร (organic matter) ถ้าปล่อยทิ้งไว้นานเกินไป โดยไม่นำไปกำจัดจะเกิดการสลายตัว เนื่องจากปฏิกิริยาของจุลินทรีย์ ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นรบกวน และเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคต่าง ๆ พวกหนู แมลง จะเข้าไปอาศัย การกินและอาจทำให้เกิดการแพร่เชื้อโรคจากสัตว์เหล่านี้ได้ ขยะสดชนิดต่าง ๆ เมื่อปล่อยทิ้งค้างไว้ระยะหนึ่ง จะมีน้ำเหลือง ๆ มีกลิ่นเหม็น เป็น "น้ำเหลืองขยะ" (Leachate) เกิดขึ้น กลายเป็นน้ำโสโครกที่ส่งกลิ่นเหม็นรุนแรง และเป็นที่น่ารังเกียจ น้ำเหลืองขยะ จะมีค่าบีโอดีค่อนข้างสูงมาก ถ้าไหลลงสู่แหล่งน้ำ ในปริมาณมาก ๆ อาจทำให้เกิดมลภาวะทางน้ำได้ (อ้างอิงจาก ระเบียบ ชาญช่าง, 2541)

ดังนั้น การกำจัดขยะ หรือน้ำโสโครกของโรงครัวต้องมีแผน และการกำจัดที่ถูกสุขลักษณะ เช่น มีการแยกประเภทของขยะ ขยะได้รับการกำจัดทุกวัน ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค มีท่อระบายน้ำที่แห้ง น้ำไม่ขัง หรืออาจมีบ่อดักไขมันจากโรงครัวก่อนปล่อยน้ำทิ้งลงท่อสาธารณะโรงอาหารควรมีสภาพที่ดี จัดเป็นระเบียบสวยงาม

2.2.8 สัตว์แมลงนำโรค

สัตว์แมลงนำโรคเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก เชื้อโรคและสารเคมีที่เป็นอันตรายลงสู่อาหารได้ สัตว์ แมลงนำโรคที่สำคัญ ได้แก่ แมลงสาบ แมลงวัน และหนู โดยสัตว์พวกนี้สามารถแพร่กระจายโรคได้จากการไต่ตอม ทำให้เกิดเชื้อโรค และสิ่งสกปรกในบริเวณลำตัว และแขนขา ตกลงไปในอาหาร และลักษณะของการกัดกิน หรือการกัดแทะของแมลงทำให้เชื้อโรคและสิ่งสกปรกที่อยู่ใต้น้ำลาย น้ำย่อยของสัตว์แมลงก็สามารถปนเปื้อนลงในอาหารได้ สัตว์แมลงเหล่านี้สามารถนำเชื้อโรคได้จากทั้งแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ เชื้อรา

การควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์แมลงนำโรค สามารถทำได้โดย

- การปรับปรุงสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และที่อาศัยอยู่ให้ถูกสุขลักษณะ ซึ่งเป็นวิธีการควบคุมที่ถาวรและป้องกันไม่ให้สัตว์แมลงนำโรคเข้าไปในอาคาร
- สังเกตร่องรอยของสัตว์แมลงนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น ภายในอาคาร- เก็บอาหารต่าง ๆ ให้มิดชิด ไม่ให้เป็นแหล่งอาหารของสัตว์แมลง- การใช้สารเคมีพ่นยาพ่น ยาเบื่อ และกับดัก

ตามแหล่งต่าง ๆ ที่อาจเป็นที่อาศัยของสัตว์แมลงนำโรคต้องทำอย่างระมัดระวัง โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในฉลากที่กำกับมาอย่างเคร่งครัด

- ถึงขณะต้องปิดฝาเสมอ และนำไปกำจัดทุกวัน
- ไม่ควรใช้สารฆ่าแมลง ในบริเวณที่เก็บอาหาร หากจะใช้ต้องเก็บหรือปกปิดอาหารให้มิดชิด

2.3 อาหารไม่บริสุทธิ์และอาหารปลอมปน

อาหารไม่บริสุทธิ์ พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522 ได้ให้ความหมายของอาหารไม่บริสุทธิ์ไว้ ดังนี้ (อ้างอิงจาก สุชาติ โสภประยูรและคณะ, 2542)

- 1) อาหารที่มีสิ่งที่น่ารังเกียจหรือสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจ็บป่วยอยู่ด้วย
- 2) อาหารที่มีวัตถุเจือปน อันเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นเสื่อมถอย เว้นแต่การเจือปนนั้นเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต และได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว
- 3) อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือคุณภาพที่ไม่ดีของอาหารนั้น
- 4) อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- 5) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรค อันอาจติดต่อถึงคนได้
- 6) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

อาหารปลอมปน พระราชบัญญัติอาหาร ได้ระบุลักษณะอาหารปลอมปนไว้ ดังนี้

- 1) อาหารที่ไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้
- 2) อาหารที่ได้สับเปลี่ยนวัตถุดิบแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน แล้วจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้นหรือยังใช้ชื่ออาหารนั้นอยู่
- 3) อาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด แล้วจำหน่ายเป็นอาหารแท้
- 4) อาหารที่มีสลากเพื่อลวง หรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องปริมาณ คุณภาพ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น ๆ หรือในสถานที่และประเทศที่ผลิต

อาหารที่ผิดสุขลักษณะ

ผู้ผลิตมีจำนวนมากที่ทำการผลิตอาหารไม่บริสุทธิ์และอาหารปลอมปน เพื่อหลอกลวงประชาชนผู้บริโภค เพราะต้องการกำไรและผลประโยชน์จากผู้บริโภค ให้มากขึ้นถึงแม้ว่า กระทรวงสาธารณสุขได้ทำการควบคุมอาหาร โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้จัดให้สารวัตถุอาหารและยา ออกตรวจ

สถานที่ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร พร้อมทั้งดำเนินการเก็บอาหารที่ผลิตออกจำหน่ายในท้องตลาดส่งไปวิเคราะห์คุณภาพ เพื่อให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร ก็ยังมีอาหารที่ไม่บริสุทธิ์และอาหารปลอมปน ซึ่งใส่สารเคมีขายอยู่ในท้องตลาดมากมาย ตัวอย่างดังนี้

1. อาหารผสมสี อาหารผสมสีที่ประชาชนบริโภคกันอย่างแพร่หลาย เช่น หมูแดง แหนม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้นปลา กุ้งแห้ง ข้าวเกรียบกุ้ง และซอสสีแดง กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้เคยตรวจพบสีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพถึงร้อยละ 90 ซึ่งสีที่ใช้กันมากเป็นสีที่มีตะกั่วและทองแดงผสมอยู่
2. อาหารใส่ผงฟอกขาว (โซเดียมไดไทโอไนท์) ส่วนมากใช้ฟอกสีอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น หน่อไม้ดอง หน่อไม้ต้ม ขิงแห้งฝอย มะพร้าวขูด ถั่วงอก ทำให้อาหารเหล่านี้มีสีขาวน่ารับประทาน
3. พริกไทยปน ใช้แป้งผสมลงไปในพริกไทยที่ปั่นแล้ว เพื่อให้ได้ปริมาณมากขึ้น การซื้อพริกไทยจึงควรซื้อพริกไทยเม็ด แล้วนำมาป่นเองจะได้ของแท้
4. เนื้อสัตว์ใส่ดินประสิว (sodium nitrate) ทำให้มีสีแดงน่ารับประทานและทำให้เนื้อเปื่อย นิยมใส่ในปลาเจ่า หมูเบคอน เนื้อวัว ถ้าหากรับประทานเข้าไปมาก ๆ จะทำให้เป็นอันตรายได้ เนื่องจากพบว่าดินประสิวที่ใส่ลงไปในการเป็นตัวการอันหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคมะเร็ง
5. ซอสมะเขือเทศ ใช้มันเทศต้มผสมสีแดง ถ้าต้องการซอสมะเขือเทศ จึงควรซื้อมะเขือเทศสด ๆ มาเคี้ยวทำเองจะได้ของแท้ และมีคุณค่าทางอาหารตามที่ต้องการ
6. น้ำส้มสายชูปลอม ใช้กรดแอซีติกหรือกรดน้ำส้มแล้วเติมน้ำลง หรือใช้หัวน้ำส้มเติมน้ำ
7. น้ำปลาใช้หนังหมูหรือกระดูกหมู กระดูกวัว และกระดูกควาย นำมาต้มแทนปลา แล้วใส่เกลือแต่งสี กลิ่น รสของน้ำปลา แล้วนำออกจำหน่ายเป็นน้ำปลา
8. กาแฟและชา ใช้เมล็ดมะขามคั่วผสมกับข้าวโพดหรือข้าวสาคั่วเป็นกาแฟสำเร็จรูป สำหรับชาก็ใช้ใบชาปนด้วยกากชา แล้วใส่สีลงไปกลายเป็นชาผสมสี
9. ลูกชิ้นเนื้อวัว ใช้สารบอแรกซ์หรือที่เรียกว่า น้ำประสานทอง (sodium borate) ผสมลงไปเพื่อให้ลูกชิ้นกรอบ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้เคยเก็บตัวอย่าง ลูกชิ้นเนื้อวัวจากร้านจำหน่ายลูกชิ้นกรอบ 8 ร้าน พบว่า 7 ตัวอย่าง ได้ผสมสารบอแรกซ์ ซึ่งทำให้อาหารไม่บริสุทธิ์และไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค
10. น้ำมันปรุงอาหาร ส่วนมากสกัดมาจากเมล็ดยางพารา แล้วนำไปผสมกับน้ำมันถั่ว น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดังกล่าวจึงเป็นอาหารที่ไม่เหมาะสมที่จะนำมาใช้บริโภค เพราะมีวัตถุที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่

11. อาหารใส่วัตถุกันเสีย มีอาหารหลายอย่าง เช่น น้ำพริก น้ำซอส ทองหยอด ฝอยทอง รวมทั้งอาหารสำเร็จรูปบรรจุกล่องได้ใส่วัตถุกันเสีย คือ กรดซาลิซิลิก (salicylic acid) หรือกรดบอริก (boric acid) เป็นอันตรายแก่สุขภาพวัตถุกันเสียที่กระทรวงสาธารณสุขอนุญาตให้ผู้ผลิตอาหารที่มีความจำเป็นต้องใช้ได้แก่ โซเดียมเบนโซเอต (sodium benzoate) โดยใช้ผสมคิดเป็นร้อยละไม่เกิน 0.1 ของน้ำหนักอาหาร

12. เครื่องดื่มใส่น้ำตาลหรือซัคคารีน เพื่อเพิ่มความหวาน เพราะสารทั้งสองชนิดนี้ให้ความหวานมากกว่าน้ำตาลจึงลงทุนน้อยกว่าซึ่งเป็นการเอาเปรียบผู้บริโภคอาจเป็นสาเหตุของโรคมะเร็งได้ด้วย

13. อาหารใส่สารกำจัดศัตรูพืช มีอาหารบางอย่างที่มีผู้นิยมใส่สารกำจัดศัตรูพืชบางประเภท เช่น ดีดีที ผสมกับน้ำเกลือแช่ปลา ใช้ทำลายหนอนที่เกิดขึ้นในปลาเค็ม เพื่อเก็บรักษาปลาเค็มให้อยู่ได้นาน ซึ่งสารกำจัดศัตรูพืชเหล่านี้ย่อมเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

2.4 สาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย

ภาวะความไม่ปลอดภัยในอาหาร เกิดจากการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของประชาชน แม้บ้านต้องออกทำงานนอกบ้านมากขึ้น ทำให้ไม่มีเวลาประกอบอาหาร จำเป็นต้องรับประทานอาหารนอกบ้าน หรือซื้ออาหารสำเร็จรูปมากขึ้น ดังนั้น ร้านอาหารในสำนักงาน ในโรงเรียนแมลงลอยจำหน่ายอาหารจึงมีบทบาทสำคัญต่อการบริการอาหาร จึงมักพบการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ความไม่ปลอดภัยในอาหาร สามารถส่งผลกระทบต่อสภาวะสุขภาพอนามัยของประชาชน พบสถิติปี พ.ศ. 2536 อัตราป่วย ด้วยโรคอาหารเป็นพิษ คิดเป็นอัตราป่วย 109.88 ต่อประชากรแสนคน ปี พ.ศ. 2537 กองสุขภาพิบาลอาหาร กรมอนามัย พบว่า ร้านอาหารโรงเรียนในโรงเรียน ปรับปรุงได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดที่เพียงร้อยละ 24.7 และ 9.36 ตามลำดับ สำหรับกลุ่มแมลงลอยจำหน่ายอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าไม่มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ ร้อยละ 84.4 (วิระไวทยะและสง่า ดามาพงษ์, 2541) จากสภาพปัญหาดังกล่าวเห็นว่า ปัญหาด้านสุขภาพิบาลอาหารยังคงมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น มีผู้ให้ความหมายของ วัตถุเจือปนอาหาร ไว้ดังนี้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 119 (พ.ศ. 2532) ได้ให้ความหมายวัตถุเจือปนในอาหาร หมายถึง วัตถุใดก็ตามมิได้ใช้เป็นอาหาร และไม่ได้ใช้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือลักษณะของอาหาร และให้ความหมายรวมถึงวัตถุที่มีได้ใช้เจือปนในอาหาร แต่ใช้รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ ดังกล่าวข้างต้น

ความหมายของวัตถุเจือปนอาหารตามที่คณะกรรมการอาหารพิจารณาร่างมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission, CAC) ให้การรับรอง

ในการประชุมร่วมกันครั้งแรกขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลกในเรื่องเกี่ยวกับ วัตถุเจือปนอาหาร ที่กรุงเจนีวาในปี 1955มีการให้คำจำกัดความวัตถุเจือปนอาหารไว้ว่า

"วัตถุเจือปนอาหาร หมายถึงสารที่ไม่มีคุณค่าทางอาหาร ที่ได้มีการนำมาใช้ในอาหารอย่างเจตนา โดยทั่วไปจะใช้ในปริมาณเพียงเล็กน้อย (ไม่เกิน 2%) เพื่อช่วยปรับปรุงลักษณะปรากฏ กลิ่น รส ลักษณะเนื้อสัมผัส และอายุการเก็บของอาหาร"

ต่อมาในปี 1972 คณะกรรมการอาหารพิจารณาร่างมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ แก้ไขใหม่เป็น

" วัตถุเจือปนอาหาร หมายถึงสารซึ่งปกติมิได้ใช้บริโภคเป็นอาหาร หรือใช้เป็นส่วนประกอบหลักของอาหาร อาจมีคุณค่าทางอาหาร หรือไม่มีคุณค่าทางอาหารก็ได้ และวัตถุประสงค์ในการใช้สารนั้นในอาหารก็เพื่อประโยชน์ในด้านเกี่ยวกับเทคนิคในการแปรรูป (รวมถึงคุณลักษณะในด้านประสาทสัมผัส) กรรมวิธีในการแปรรูปการเตรียมวัตถุดิบ การบรรจุ การขนส่งและอายุการเก็บของอาหารนั้น และมีผลหรืออาจมีผลทางตรงหรือทางอ้อม ทำให้สารนั้นหรือผลิตภัณฑ์ของสารนั้นกลายเป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น หรือมีผลต่อคุณลักษณะของอาหารนั้น แต่ไม่ได้รวมถึงสารปนเปื้อนหรือสารที่เติมลงไป เพื่อปรับปรุงคุณค่าทางอาหารของอาหาร " (อ้างอิงจาก ศิวาพร ศิวเวชช,2535)

จากที่ได้กล่าวมาแล้ว จะเห็นได้ว่าวัตถุเจือปนอาหารนั้น มีประโยชน์มหาศาลต่อวงการอุตสาหกรรมอาหาร สามารถช่วยให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพได้มาตรฐานไม่ว่าจะเป็นในด้านลักษณะปรากฏ ประสาทสัมผัส คุณค่าทางอาหารและอายุการเก็บ ในทางตรงกันข้าม ถ้าหากผู้ใช้ใช้ด้วยวิธีการที่ไม่ถูกต้อง ไม่ว่าจะ เป็นวัตถุประสงค์ในการใช้ จะเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายร้ายแรงแก่ผู้บริโภค

พูนสวัสดิ์ อภิลิทธิ์ (2531) สาเหตุของการเกิดพิษภัยในอาหาร การปนเปื้อนอาหารเกิดจากสาเหตุต่าง ๆ ดังนี้

1. เกิดจากจุลินทรีย์และหนอนพยาธิที่ปะปนอยู่ในอาหาร ได้แก่ แบคทีเรีย ยีสต์ ราและหนอนพยาธิ ที่ปนเปื้อนในอาหารทุกขั้นตอนของการผลิตและการบรรจุที่ไม่ถูกต้องลักษณะ โดยปนเปื้อนจากวัตถุดิบที่ด้อยคุณภาพ ภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ สถานที่ผลิต และจากผู้ผลิตที่มีสุขวิथाส่วนบุคคลได้ดี เป็นโรค

ติดต่อหรือเป็นพาหะของโรค จุลินทรีย์ เป็นตัวบ่งชี้ว่า อาหารนั้นผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ถูกต้อง คือ โคลิฟอร์ม (Coliform) และ อีเชอริเชียโคไล (*Escherchia coli*)

2. เกิดจากสารพิษของจุลินทรีย์ ได้แก่ สารพิษจากเชื้อรา คือ อะฟลาทอกซิน ((Aflatoxin) ในถั่วลิสงดิบ จากแอสเพอร์จิลลัส ฟลาวัส (*Aspergillus flivus*) หรือสารพิษโบทูลิน (Botulin) ในอาหารกระป๋อง จากเชื้อแบคทีเรีย คลอสตริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) หรือสารพิษ เอนเทอโตรท็อกซิน (Enterotoxin) จากแบคทีเรีย สแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส (*Staphilococcus aureus*) ในขนมจีน น้ำนมดิบ หรือตามผิวหนัง แผล ฝี สีของขน

3. เกิดจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช โดยเฉพาะพวกครอริเนตเตต ไฮโดรคาร์บอน ได้แก่ ดีดีที ดีลดริน เอนดริน และลินเดน ซึ่งสลายตัวยาก มักตกค้างสะสมอยู่ในอาหารที่บริโภค เช่น ข้าวเจ้า ไข่ เนื้อสัตว์ ปลา เค็ม ผักและผลไม้ มากกว่ายาฆ่าแมลงพวกอื่น ๆ

4. เกิดจากโลหะหนัก ซึ่งปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม จากสีสังเคราะห์ และจากภาชนะบรรจุอาหาร ได้แก่ ตะกั่ว สารหนู ปรอท ดีบุก แคดเมียม และโครเมียม เป็นต้น

5. เกิดจากวัตถุเจือปนในอาหาร ซึ่งเติมลงไปเพื่อให้อาหารมี สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส และเก็บถนอมไว้ได้นานวันที่พบบ่อย ซึ่งได้แก่ สีผสมอาหาร ดินประสิว สารกันบูดสารให้ความหวาน และผงชูรส

6. เกิดจากวัตถุเจือปนในอาหารสัตว์ เช่น การใช้ยาปฏิชีวนะเพื่อทำลายนจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรคต่าง ๆ หรือการให้ฮอร์โมน วิตามินและเกลือแร่เพื่อกระตุ้นการเจริญเติบโต เป็นต้น

7. เกิดจากสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ เช่น เส้นผม เล็บมือ ขาแมลงสาบ แมลงวัน และเศษโลหะ เป็นต้น

8. เกิดจากฝุ่นกัมมันตรังสี เช่น ซีเซียม - 137 เป็นต้น

เนื่องจากการปนเปื้อนอาหารเกิดได้หลายสาเหตุ ผู้วิจัยมีความสนใจต่อการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยปฏิบัติคำนึงถึงความสะอาด และการปฏิบัติตามสุขลักษณะของการสุขาภิบาลอาหารในขั้นตอนการเตรียม การปรุง การประกอบอาหารก่อนและหลังปรุงสำเร็จแล้วในการรับรู้ต่าง ๆ นำไปปฏิบัติได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของการสุขาภิบาลของสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

2.5 อันตรายที่เกิดขึ้นจากวิธีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

อันตรายที่เกิดขึ้นจากวิธีการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้น ศิวาพร ศิวเวช (2535) อาจมีสาเหตุจาก

1. ความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ เป็นปัญหาที่มักเกิดขึ้นจาก ผู้ผลิตที่ผลิตในระดับอุตสาหกรรมใน

ครอบครัว เนื่องจากโรงงานที่ผลิตในระดับนี้ มักจะดำเนินการโดยผู้ที่ไม่มีความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหารเพียงพอ อาศัยความชำนาญหรือคำบอกเล่าที่บอกกันต่อ ๆ มา ไม่มีนักวิทยาศาสตร์การอาหารหรือผู้ที่มีความรู้ทางด้านอาหารมาช่วยดำเนินการหรือให้คำแนะนำ ฉะนั้นชนิดหรือปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ อาจมีการผิดพลาดไปได้ เช่น การใช้วัตถุเจือปนอาหารในปริมาณที่มากเกินไป ใช้สารเคมีที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหารของอาหาร เช่น การใช้น้ำประสานทองในการทำให้ลูกชิ้นเหนียว การยืดอายุการเก็บของอาหารโดยการใช้กรดซาลิไซลิก หรือการใช้สารเคมีที่มีข้อกำหนด

2. ผู้ใช้กระทำด้วยความจงใจและเจตนา การมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอย่างผิด ๆ ชนิดที่เกิดจากความจงใจและเจตนาของผู้ใช้นั้นอันตรายมาก เพราะเป็นการกระทำที่ทำทั้ง ๆ ที่ทราบว่าไม่ควรทำตัวอย่างของการใช้วัตถุเจือปนอาหารแบบนี้ ได้แก่ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในปริมาณที่มากเกินไป เพียงเพราะผู้ผลิตคิดว่าต้องการจะยืดอายุการเก็บของอาหารให้นานกว่าปกติ หรือมีคุณภาพดีขึ้น

2.6 การป้องกันอันตรายจากการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร

การป้องกันอันตรายจากการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอุตสาหกรรมอาหารนั้น อาจทำได้ดังนี้คือ

1. ผู้ใช้หรือผู้ผลิตอาหาร ผู้ใช้หรือผู้ผลิตอาหารควรจะมีการศึกษาถึงประโยชน์ โทษ และคุณสมบัติของวัตถุหรือเจือปนอาหารแต่ละชนิดที่จะใช้อย่างละเอียด รวมทั้งข้อกำหนดและกฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องด้วย และควรปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขอย่างเคร่งครัด ควรใช้เมื่อมีความจำเป็น ควรใช้ให้เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารด้วย ไม่ควรใช้ถ้าหากสามารถใช้กรรมวิธีการแปรรูปช่วยได้ สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่จะใช้นั้น หลังจากที่ได้มีการศึกษาแล้วว่า ควรจะใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดไหนในผลิตภัณฑ์แล้ว ผู้ผลิตอาหารควรจะต้องซื้อวัตถุเจือปนอาหารที่กล่าว จากผู้จำหน่ายเคมีภัณฑ์ที่เชื่อถือได้ และควรมีการตรวจสอบข้อกำหนดของวัตถุเจือปนอาหารที่ซื้อมา ว่ามีข้อกำหนดตรงตามที่ได้มีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขหรือไม่ รวมทั้งวันหมดอายุของวัตถุเจือปนอาหารนั้นด้วย

2. ผู้บริโภค ผู้บริโภคควรมีส่วนช่วยให้อุตสาหกรรมอาหาร มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ถูกต้องด้วย ถึงแม้ว่าอาจจะทำได้มากนัก เพราะเวลาที่เลือกซื้ออาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารนั้น การจะดูหรือสังเกตว่ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหารชนิดนั้นหรือไม่ เช่น มีการใช้สีที่ติดมากเกินไป หรือใช้สีที่ผิดจากสีที่ควรจะเป็นตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์นั้น ก็ควรจะหลีกเลี่ยงอย่าบริโภค และควรปลูกฝังให้เด็กเล็ก ๆ หรือลูกหลาน เลือกบริโภคอาหารที่ไม่ใส่สีผสมอาหารหรือบริโภคแต่ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใส่สี

ผสมอาหารอ่อน ๆ เท่านั้น สำหรับอีกวิธีหนึ่งที่อาจช่วยได้บ้าง คือการดูฉลากอาหาร ถ้าหากในฉลากมีชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ควรจะมีการใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารชนิดนั้น ก็ควรจะหลีกเลี่ยงไม่บริโภคอาหารนั้น แต่ทั้งนี้ผู้บริโภคควรจะศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารไว้บ้าง เพื่อความปลอดภัยของตนเองและครอบครัว

3. ผู้จำหน่ายวัตถุเจือปนอาหาร ผู้จำหน่ายวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งบุคคลที่เป็นเจ้าของกิจการและผู้ที่เป็นตัวแทนจำหน่าย ควรจะจำหน่ายแต่วัตถุเจือปนอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน และมีข้อกำหนดเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดเท่านั้น และควรจะให้คำแนะนำวิธีการใช้วัตถุเจือปนอาหารถูกต้องแก่ผู้ประกอบการผลิตอาหาร

4. องค์กรของรัฐ องค์กรต่าง ๆ ของรัฐที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร อาจช่วยให้โรงงาน อุตสาหกรรมอาหารต่าง ๆ ได้มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอย่างถูกต้อง โดยการออกกฎหมายหรือมาตรฐานหรือข้อกำหนดต่าง ๆ เพื่อให้ผู้ที่ต้องการจะใช้วัตถุเจือปนอาหารปฏิบัติตาม ในขณะที่เดียวกันน่าจะมีการควบคุมให้ผู้ที่ใช้ได้มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอย่างถูกต้อง โดยอาจให้คำแนะนำหรือฝึกอบรมหรือเผยแพร่ความรู้ เพื่อให้ผู้ใช้ได้ทราบถึงชนิดคุณสมบัติและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดที่ควรจะใช้ ปริมาณเพื่ออนุญาตให้ใช้ และควรจะใช้ในอาหารอะไรบ้าง และเมื่อไรควรจะใช้หรือไม่ใช้ รวมทั้งมีมาตรการในการป้องกัน โดยการให้เจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบกรรมวิธีการผลิตอาหารที่โรงงาน หรือเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ มาทำการวิเคราะห์เพื่อเป็นการควบคุมว่าทางผู้ผลิตมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารถูกต้องทั้งชนิดและปริมาณหรือไม่ ในขณะที่เดียวกันมีการกำหนดลงโทษไว้ด้วย สำหรับผู้ที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแบบไม่ถูกต้อง

5. องค์กรเอกชน องค์กรเอกชนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยการแนะนำหรือเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้อาจจะจัดในรูปแบบนาหรือการอบรมระยะสั้น ๆ แก่ผู้ประกอบการกิจการอุตสาหกรรมอาหารหรืออาจจะจัดในรูปแบบของเอกสารเผยแพร่ก็ได้

ฉะนั้นถ้าหากผู้ผลิต ผู้บริโภค ผู้จำหน่ายวัตถุเจือปนอาหาร องค์กรของรัฐและองค์กรเอกชนให้ความร่วมมือกันตามที่กล่าวมาแล้ว ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตขึ้น จะมีแต่ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีได้มาตรฐานและปลอดภัยในการบริโภค ซึ่งมีผลต่อเนื่องถึงความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นของประชากร ทั้งในด้านสุขภาพที่ดี ทำให้ประชากรเป็นบุคคลที่มีคุณภาพที่ดีขึ้น เป็นวิธีหนึ่งที่จะช่วยให้ประเทศเจริญก้าวหน้าได้

3. การปกป้องสิทธิของตนเอง

แนวทางสำคัญในงานคุ้มครองผู้บริโภคคือการได้บริโภคการศึกษา เพื่อให้ผู้บริโภคเรียนรู้ที่จะปกป้องสิทธิของตนเองในการที่จะเรียนรู้เพื่อปกป้องสิทธิของตนเองดังนี้ (วินัย ตะห์สัน, 2545)

3.1) ผู้บริโภคจะต้องเรียนรู้และทำความเข้าใจในสิทธิของตนเองในฐานะผู้บริโภคที่พึงมี ตามที่กฎหมายบัญญัติ

3.2) เรียนรู้สิทธิของตนเองในฐานะพลเมืองไทย ซึ่งรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2540 ได้บัญญัติไว้ในหมวด 3 ว่าด้วยสิทธิเสรีภาพของชนชาวไทย ซึ่งมีหลายมาตรา เช่น มาตราที่ 57 บัญญัติไว้ว่า "สิทธิของบุคคลซึ่งเป็นผู้บริโภคย่อมได้รับความคุ้มครอง ทั้งนี้ตามกฎหมายบัญญัติ กฎหมายตามวรรคหนึ่ง ต้องบัญญัติให้เมืองค์กรอิสระซึ่งประกอบด้วยตัวแทนผู้บริโภค ทำหน้าที่ให้ความเห็นในการตรากฎหมาย กฎ และข้อบังคับและให้ความเห็นในการกำหนดมาตราต่าง ๆ เพื่อ "คุ้มครองผู้บริโภค" นอกจากนี้ มาตรา 50 ยังได้จำกัดบทบาทภาคเอกชนในอันที่จะสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคด้วย บัญญัติว่า "บุคคลย่อมมีเสรีภาพในการประกอบกิจการ หรือประกอบอาชีพและการแข่งขันโดยเสรีอย่างเป็นธรรม การจำกัดเสรีภาพตามวรรคหนึ่งจะกระทำมิได้ เว้นแต่โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายเฉพาะเพื่อประโยชน์ในการรักษาความมั่นคงของรัฐหรือเศรษฐกิจของประเทศ การคุ้มครองประชาชนในด้านสาธารณสุข การรักษาความสงบเรียบร้อยหรือศีลธรรมอันดีของประชาชน การจัดระเบียบ การประกอบอาชีพ การคุ้มครองผู้บริโภค การผังเมือง การรักษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สวัสดิการของประชาชน หรือเพื่อป้องกันการผูกขาด ขจัดความไม่เป็นธรรมในการแข่งขัน" นอกจากนี้ยังมีมาตรา 45 ที่ว่าด้วยบุคคลมีเสรีภาพในการรวมตัวกันเป็นสมาคม สหภาพ สหพันธ์ สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกร องค์การเอกชนหรือหมู่คณะอื่น ๆ มาตราที่ 61 บุคคลย่อมมีสิทธิเสนอเรื่องราวร้องทุกข์และได้รับแจ้งผลการพิจารณาภายในเวลาอันสมควร

3.3) ผู้บริโภคจะต้องปฏิบัติหน้าที่ของตนในฐานะผู้บริโภคที่ดีให้ครบถ้วน ก่อนที่จะเรียกร้อง ทวงสิทธิที่กล่าวข้างต้น

- หน้าที่ในการเรียนรู้เรื่องสิทธิของตน
- หน้าที่ในการเรียนรู้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการ
- หน้าที่ในการเก็บรายละเอียดของการซื้อสินค้าและบริการเข้าใจตนเองเพื่อหาหนทาง

แยกความแตกต่างของคำว่า "ความต้องการ" และ "ความจำเป็น"

- หน้าที่ในการบริโภคอย่างรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

- หน้าที่ในการถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องของผลิตภัณฑ์และบริการอย่างถูกต้องและไม่มีอคติ

3.4) เข้าไปมีส่วนร่วมร้องเรียนต่อหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องหรือองค์กรเอกชนที่ทำหน้าที่คุ้มครองผู้บริโภค

3.5) รวมกลุ่มกันในระดับต่าง ๆ

3.6) ประสานความเข้าใจกับฝ่ายอื่นทั้งรัฐ ผู้ประกอบการ และนักวิชาการ

3.7) เรียนรู้และแลกเปลี่ยนข้อมูลของสินค้าและบริการระหว่างกัน

3.8) ติดตามปัญหาใหม่ ๆ ที่เป็นประเด็นทางด้านงานคุ้มครองผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ อันเป็นการสร้างวิสัยทัศน์ของผู้บริโภคไทยให้กว้างไกลขึ้น

ผู้บริโภคไทยในปี พ.ศ. 2546 เป็นยุคที่ประชาชนมีส่วนร่วมมากขึ้น ฉะนั้นจึงจำเป็นที่ผู้บริโภคจะต้องเรียนรู้ทั้ง สิทธิ หน้าที่ ตลอดจน เทคโนโลยีต่าง ๆ เพื่อเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการจะทำให้การต่อสู้เพื่อปกป้องสิทธิของตนเองให้ประสบผลสำเร็จมากขึ้น

4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยในประเทศ

ประทีน จันทร์ประภาพ (2532) ทำการศึกษาเรื่อง "ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการ ในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการ ในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จำนวน 21 โรงเรียน จำนวน 174 คน ด้วยแบบสัมภาษณ์ พบว่า จากการสำรวจสภาพทั่วไป ของผู้ประกอบการ และร้านค้าการแต่งกายไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล กล่าวคือ ไม่สวมรองเท้าหุ้มส้นและผ้ากันเปื้อน ไม่คลุมถึงข้อเท้า 48.9 เล็บมือยาวสกปรกหรือทาเล็บร้อยละ 85.1 ล้างภาชนะไม่ถูกหลักสุขาภิบาลร้อยละ 27.6 การระบายอากาศ ไม่มีอุปกรณ์ช่วยระบายควันร้อยละ 92.5 ผู้ประกอบการอาหารที่มีระดับการศึกษา การรับฟังข่าวสาร การได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารมี ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุเจือปน และสิ่งปนเปื้อนในอาหาร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยผู้ประกอบการ ที่มีการศึกษาสูงกว่าประถมศึกษาจะมี ความรู้ เจตคติ การปฏิบัติดีกว่าผู้ประกอบการที่มีการศึกษาประถมศึกษาและไม่ได้เรียนการรับฟังข่าวสาร ผู้ประกอบการที่มีการรับฟังข่าวสารมากและปานกลาง มีความรู้ เจตคติ การปฏิบัติ ดีกว่าผู้ประกอบการที่

รับฟังข่าวสารน้อย ผู้ได้รับการอบรมสุขภาพโภชนาการมีความรู้เจตคติปฏิบัติดีกว่าผู้ที่ไม่ได้อบรมสุขภาพโภชนาการ ส่วนผู้ประกอบการที่มี ประสบการณ์ในการประกอบอาหารต่างก็มีความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุดิบและสิ่งปนเปื้อนในอาหารไม่แตกต่างกัน

ไพลิน ศศิธนากรแก้ว (2537) ได้ทำการศึกษาเรื่อง "การเปิดรับข่าวสารสิ่งแวดล้อมทางโทรทัศน์ ความรู้ ความตระหนักและการมีส่วนร่วมรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร" มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับการเปิดรับข่าวสารสิ่งแวดล้อมของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครและความสัมพันธ์ระหว่างระดับการเปิดรับข่าวสารสิ่งแวดล้อมทางโทรทัศน์ ความรู้ ความตระหนักและการมีส่วนร่วมรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมของประชาชน ในเขตกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างเป็นประชาชน ในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 319 คน ผลการวิจัยพบว่า ระดับการเปิดรับข่าวสารสิ่งแวดล้อมจากสื่อมวลชนของประชาชนมีความแตกต่างกันตามระดับการศึกษาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และระดับการเปิดรับข่าวสารสิ่งแวดล้อมทางโทรทัศน์ มีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานการวิจัย ส่วนประชาชนส่วนใหญ่ ในกรุงเทพมหานคร มีระดับการเปิดรับข่าวสารสิ่งแวดล้อมจากสื่อมวลชนและสื่อโทรทัศน์ในระดับปานกลาง มีความรู้ ความตระหนักและการมีส่วนร่วมรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมในระดับปานกลาง

กองสุขภาพโภชนาการ กรมอนามัย (2539) ศึกษาเกี่ยวกับเรื่อง "การศึกษาทัศนคติของบุคลากรในกระทรวงสาธารณสุขต่อการเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปปรุงสำเร็จ" วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยลักษณะพื้นฐานส่วนบุคคลของบุคลากรกระทรวงสาธารณสุข อันได้แก่ เพศ อายุ การศึกษา รายได้ สถานภาพสมรสกับลักษณะการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จ กลุ่มตัวอย่าง บุคลากรกระทรวงสาธารณสุข ที่อยู่ ณ ที่ตั้งกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จำนวน 386 คน โดยใช้แบบสอบถาม การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ ผลวิจัยพบว่าบุคลากรมีการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จเพื่อใช้บริโภคมากกว่าร้อยละ 90 อย่างน้อย 1 มื้อ ต่อวันสูงสุด ส่วนใหญ่จะเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากโรงอาหารที่ทำงาน ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จของบุคลากร กระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ ความสะอาดของอาหารมีความสำคัญมากที่สุด รสชาติและคุณค่าของอาหารมีความสำคัญมาก ส่วนความสะดวกในการซื้อหา ราคาของอาหาร ปริมาณของอาหาร และบริการมีความสำคัญปานกลาง ในด้านพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร ที่จะทำให้อาหารสกปรกได้มากที่สุด ในความคิดเห็นของบุคลากรกระทรวงสาธารณสุข คือ ไม่มีการปกปิดอาหาร มีแมลงวันตอม ไม่ปิดปาก จมูก เวลาไอ จาม

และการใช้มือหยิบจับอาหาร ปัจจัยที่เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จ เรื่องความสะดวก รสชาติและราคาของอาหารจะเป็นตัวแปรสำคัญในการเลือกซื้อ กล่าวคือ รสชาติอาหารอร่อย สะอาด และราคาไม่แพง จะเป็นแรงจูงใจ ในการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จของ บุคลากร ภัตตาคารร้านอาหารสูงมากที่สุด

อำภา แสงกล้า (2536) ได้ศึกษาเรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคอาหาร ที่มีสิ่งปนเปื้อนและการนำไปใช้ในชีวิตประจำวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในจังหวัด สมุทรปราการ" มีวัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้าเพื่อศึกษา เปรียบเทียบและความสัมพันธ์ ระหว่างการรับรู้เกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนและการนำไปใช้ในชีวิต ประจำวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ปีการศึกษา 2535 ตามตัวแปร เพศ อาชีพ ผู้ปกครอง ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง ฐานะทางเศรษฐกิจของผู้ปกครอง ผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียนและแหล่งข้อมูลข่าวสาร กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 3 แบบสหศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 373 คน โดยใช้สอบถาม ผลการวิจัย พบว่า นักเรียนที่มีเพศ และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนต่างกัน ส่งผลให้มีการรับรู้ เกี่ยวกับพิษ ภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนและนำการรับรู้เกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่ง ปนเปื้อนไปใช้ในชีวิตประจำวันแตกต่างกัน โดยการรับรู้ของเพศหญิงดีกว่าเพศชาย นักเรียนที่มีผล สัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงกว่ามีการรับรู้และนำการรับรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ดีกว่านักเรียน ที่มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนต่ำกว่า นอกจากนี้ยังพบว่าระดับการศึกษาของ ผู้ปกครองที่ ต่างกัน ไม่ส่งผลต่อการรับรู้เกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคอาหารและการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ส่วนการรับรู้ข้อมูลข่าวสารที่ต่างกันไม่ส่งผลต่อเรื่องนี้ ส่วนการรับรู้และการนำไปใช้ในชีวิต ประจำวันเกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนมีความสัมพันธ์ในเชิงนิมิต อย่างมี นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

สุเทศน์ กุลละวณิชย์ (2540) ได้ศึกษาเรื่อง "ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับ วัตถุเจือปนในอาหารของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ในโรงเรียนสังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดสมุทรปราการ" มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา เปรียบเทียบและความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุเจือปนในอาหารของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ในโรงเรียนสังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดสมุทรปราการ กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 4 ปีการศึกษา 2539 โรงเรียนมัธยมศึกษาแบบสหศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 358 คน โดยใช้แบบสอบถาม ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนที่มี เพศ ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาต่างกัน มีการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนในอาหารแตกต่างกัน โดยเพศ หญิงมีเจตคติ และการปฏิบัติดีกว่าเพศชาย และนักเรียนที่ผู้ปกครองมีฐานะทางเศรษฐกิจสูงกว่า

8,000 บาท ต่อเดือน และตั้งแต่ 3,000-8,500 บาท ต่อเดือน มีความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปน ในอาหารดีกว่านักเรียนที่มีผู้ปกครองมีฐานะทางเศรษฐกิจต่ำกว่า 3,000 บาท/เดือน ส่วนความรู้ เจตคติ การปฏิบัติมีความสัมพันธ์กันเชิงนิมิต โดยความรู้ กับเจตคติ เจตคติกับการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุเจือปนในอาหารมีความสัมพันธ์กันเชิงนิมิต ความรู้กับการปฏิบัติไม่มีความสัมพันธ์กันเชิงนิมิต

ระเบียบ ชาญช่วง (2541) ได้ทำการศึกษาเรื่อง "ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรม การทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลในที่สาธารณะของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในโรงเรียนขยาย โอกาสทางการศึกษา เขตการศึกษา 1" ผลการวิจัยพบว่า การได้รับข่าวสารทางสิ่งแวดล้อมมาก (บ่อย ๆ) ทักษะคิดต่อพฤติกรรมมีความสัมพันธ์เชิงลบกับพฤติกรรมทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลใน ที่สาธารณะ (มีทัศนคติเห็นด้วยว่าการทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลในที่สาธารณะเป็นสิ่งไม่ดี) จะมีพฤติกรรม การทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลในที่สาธารณะน้อย ส่วนนักเรียนเคยทำพฤติกรรมหรือเคยเห็นบุคคลอื่นทำ พฤติกรรมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับพฤติกรรมทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลในที่สาธารณะ หมายความว่า นักเรียนที่เคยทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลนอกภาชนะรองรับเมื่ออยู่ที่บ้านและที่โรงเรียนมาก (บ่อยๆ) จะ มีพฤติกรรมทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลในที่สาธารณะมากขึ้นด้วย นักเรียนชายทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูล ในที่สาธารณะมากกว่านักเรียนหญิง

สุรียา วีรวงศ์ (2541) ได้ศึกษาเรื่อง "การรับรู้และพฤติกรรมเสี่ยงต่อภาวะสุขภาพของ คนในกรุงเทพมหานคร" การศึกษานี้ เป็นการศึกษาที่ผสมผสานเทคนิควิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ โดยเน้นการวิจัยเชิงสำรวจและการศึกษาแบบกรณีศึกษา ในการจัดเก็บข้อมูลครัวเรือนตัวอย่าง ด้วยวิธีการสำรวจได้ใช้แบบสัมภาษณ์ที่มีโครงสร้าง โดยวิธี Random sampling จากการทำ Block survey ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร จำนวน 420 ตัวอย่าง ผลการศึกษา พบว่าคน กรุงเทพมหานคร มีการรับรู้ความเสี่ยงต่อสุขภาพในด้านการบริโภคที่ระดับค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เรื่องอาหารที่มียาฆ่าแมลงปนเปื้อน รองลงมาได้แก่ น้ำจากลำคลอง อาหารที่ใส่ซันทอสกร และ น้ำจากแม่น้ำเจ้าพระยา ส่วนด้านการใช้ยาและเสพยา บุหรี่ ที่ระดับค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ การสูบบุหรี่ ด้านสิ่งแวดล้อม พบว่า ค่าเฉลี่ยการรับรู้ระดับความเสี่ยงต่อสุขภาพสูงในเรื่อง อุบัติเหตุบนท้องถนน คิวจากท่อไอเสียรถ และอากาศภายในบ้าน สำหรับพฤติกรรมเสี่ยงต่อสุขภาพ พบว่า พฤติกรรมที่พึงประสงค์มีการปฏิบัติกันมาก คือ การบริโภคที่ไม่ซื้อขนมสีจูดขาด การไม่ซื้ออาหารสำเร็จรูปที่บรรจุถุงพลาสติก และกล่องโฟมเป็นประจำและการซื้อผลิตภัณฑ์ที่มี เครื่องหมาย อย. บนฉลากทุกครั้ง การไม่ซื้อยาชุดและยาปฏิชีวนะเป็นประจำ การไม่ใช้ยาที่มี

สารสเตียรอยด์ ส่วนพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์และมีผู้ปฏิบัติกันมาก ได้แก่ การไม่บริโภคผัก ปลอดสารพิษ การใช้ผงชูรสปรุงอาหาร การไม่ให้ความเอาใจใส่ต่อชาวสวนงานคุ้มครองผู้บริโภค ด้านอาหาร ยา และเครื่องสำอางค์จากสื่อต่างๆ การไม่เรียกร้องต่อเจ้าหน้าที่เมื่อไม่ได้รับความเป็นธรรมจากการซื้อสินค้า การไม่แยกขยะเปียกหรือแห้งก่อนทิ้ง การไม่มีเครื่องบำบัดน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อระบายน้ำ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับทัศนคติและความคิดเห็นที่สะท้อนถึงโลกทัศน์ของคน กรุงเทพมหานคร ได้แก่ระดับการศึกษา กล่าวคือผู้ที่มีระดับการศึกษาสูงจะมีโลกทัศน์ที่ตรงกันข้ามกับพวกชะตานิยม (fetalism) และเป็นกลุ่มที่จะไม่ปล่อยให้การแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมเป็นเรื่องของผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

สรุปงานวิจัยในประเทศ

ความไม่ปลอดภัยของการบริโภคอาหารของประชาชนจากการรู้เท่าไม่ถึงการณ์ที่ผู้ประกอบการมีพฤติกรรมละเลยสุลक्षणะ ความสะอาด ความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยของผู้ประกอบการ ทั้งที่เจตนาและไม่เจตนา ยังมีการปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล เช่น การไม่สวมหมวก ไม่สวมรองเท้าหุ้มส้นและผ้ากันเปื้อนไม่คลุมถึงอก มือและเล็บสกปรก การปฏิบัติการณ์ดูแลภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ไม่ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล นอกจากนี้ยังพบว่าสถานที่ในการประกอบอาหารยังไม่ได้มาตรฐาน และประชาชนมีชีวิตประจำวันที่เร่งรีบ ทำให้ส่วนใหญ่เลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จรูป ที่สะดวกในการซื้อหา ราคาไม่แพงมีรสชาติที่ต้องการ เช่น ร้านอาหาร ร้านค้า แผงลอยและยังพบว่ามีโรงอาหารในโรงเรียนไม่ได้มาตรฐาน ดังกล่าว พบว่า สิ่งที่ส่งผลต่อ ความรู้ เจตคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ เพศ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน รายได้ ระดับการศึกษา การอบรมการสุขาภิบาลอาหาร การรับฟังข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ในการประกอบอาหาร เขตพื้นที่ การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยเลือกศึกษาเฉพาะตัวแปร ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ในการทำงาน และการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

งานวิจัยต่างประเทศ

ฮามอล อิลสัน ฮิลเลอร์(Harmon ,Alison Hiller ,1999) ทำการวิจัยเรื่อง"ระบบอาหาร ความรู้ ทัศนคติและประสบการณ์"จากการสำรวจนักเรียนมัธยมศึกษา กลุ่มตัวอย่าง นักเรียนจำนวน 329 คน ในเพนซิลวาเนีย ผลพบ ความรู้ ทัศนคติ ประสบการณ์ในการประกอบอาหาร ได้รับการยอมรับว่ามีผลต่อการสนับสนุนระบบอาหาร คะแนนความรู้มีคะแนนต่ำที่สุดใน

ระบบอาหาร แต่พบสูงในคะแนนสารอาหารและจุดเริ่มต้นการผลิตของอาหารและพบคะแนนสูงที่สุดในความปลอดภัยของอาหาร

กิม โพลี โจนแมรี (Giampaoli, Joan Mary ,2001) ศึกษาเรื่อง "ความสัมพันธ์ ความท้าทายและนโยบายของความปลอดภัยของอาหารในการบริการในโรงเรียน" การวิจัยเป็นการวิจัยเชิงสำรวจและการสังเกตโดยมีผู้วิจัยได้เข้าไปตรวจสอบดูแลควบคุมอุณหภูมิ สุขวิทยาส่วนบุคคล นโยบายการจำกัดความเย็นของผู้ความเย็น ความสะอาดของเครื่องมืออุปกรณ์ การสังเกตการปฏิบัติในเรื่องความสะอาด ปลอดภัยของอาหารในห้องครัวโรงเรียน จากการสำรวจพบว่า ผลจากการติดตามโดยมีคน (Audit)ในเรื่องความปลอดภัยของอาหารสามารถพัฒนาการปฏิบัติความปลอดภัยของอาหารให้ดีขึ้น ในช่วงระหว่างมีการติดตามประเมินตรวจสอบ (Audit) ผลจากการสังเกตการมีพฤติกรรมที่ไม่ดีในการดูแลความปลอดภัยของอาหาร พบที่บริเวณสถานที่ล้างมือ การควบคุมอุณหภูมิ การควบคุมหรือจำกัดผู้ประกอบการใส่หมวกคลุมผมและการสุขาภิบาลเครื่องมืออุปกรณ์เครื่องใช้

เทนเนอร์ ซูซาน เคลลี (Tanner Susan Kelly ,2002) ทำการวิจัยเรื่อง "การสำรวจความปลอดภัยของอาหาร ในผู้บริโภครายได้ต่ำ สัมพันธ์กับการล้างมือ ร้านขายของและการใช้ฟองน้ำและสก็อตไบร์" ผลการวิจัยพบว่า ส่วนมากรู้วิธีการล้างมือที่ถูกต้องถึงร้อยละ 96 และพฤติกรรมดูแลมือให้สะอาด จากการตอบนี้ แสดงให้เห็นถึงการตระหนักของเทคนิคที่ถูกวิธีของการล้างมือที่ถูกต้องที่ดีและสัมพันธ์ถึงพฤติกรรมการล้างมือด้วย ส่วนใหญ่จากรายงานพฤติกรรมของร้านค้าขายอาหาร มีการใช้ฟองน้ำและสก็อตไบร์อยู่ในระดับปฏิบัติดี

สรุปงานวิจัยต่างประเทศ

จากการศึกษางานวิจัยต่างประเทศพบว่า ความปลอดภัยของระบบอาหารและการบริการในโรงเรียน มีการศึกษาใน สถานที่ในโรงครัวในโรงเรียน บริเวณควบคุมอุณหภูมิ ความสะอาดของเครื่องมืออุปกรณ์ บริเวณที่ล้างมือ และการศึกษาตัวแปร รายได้ ความรู้ เจตคติ ประสพการณ์ส่งผลต่อการปฏิบัติในความปลอดภัยของอาหาร

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา และเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้ คือ

1. ประชากรที่ใช้ในการวิจัย
2. กลุ่มตัวอย่าง
3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
4. การเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านจำหน่ายอาหาร ในปี พุทธศักราช 2546 ในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร จำนวน 117 โรงเรียน

2. กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ ได้มาจากการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจง (purposive simple random sampling) ผู้ประกอบการเจ้าของร้านจำหน่ายอาหารดาว จำนวนโรงเรียนละ 4 คน ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 468 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยผู้วิจัยศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากเอกสาร คู่มือ หนังสือตำราเรียน บทความ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือ เพื่อการวิจัยการสร้างเครื่องมือวิจัยมีลำดับขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งศึกษา วิธีการสร้างแบบสอบถาม จากหลักการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย หลักการวิจัยทางการศึกษา

2. รวบรวมความหมาย ขอบข่ายและพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

3. เครื่องมือในการวิจัยแบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นแบบ Check list

ตอนที่ 2 เป็น แบบสำรวจข้อมูลทั่วไปในสถานประกอบการและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ เป็นแบบ Check List มีให้เลือก 2 ข้อ คือ มี ไม่มี โดยให้คะแนนข้อคำถามทางบวกเท่ากับ 1 และให้คะแนนข้อคำถามทางลบเท่ากับ 0

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้กับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา สังกัดเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร ลักษณะของแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) ของ ลิกเคอร์ท สเกล (Likert Scale) มี 5 ระดับ คือ ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ไม่เห็นด้วย ไม่แน่ใจ เห็นด้วย เห็นด้วยอย่างยิ่ง และการให้คะแนนข้อคำถามทางบวกเป็น 5,4,3,2,1 และการให้คะแนนในข้อคำถามทางลบเป็น 1,2,3,4,5 ตามลำดับ

ตอนที่ 4 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนไปปฏิบัติ ลักษณะเป็นแบบจัดอันดับคุณภาพ (Rating Scale) มี 3 ระดับ คือ ปฏิบัติเป็นประจำ ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ไม่เคยปฏิบัติเลย การให้คะแนนข้อคำถาม ทางบวกเป็น 3,2,1 และการให้คะแนนในข้อคำถามทางลบเป็น 1,2,3 ตามลำดับ

4. นำแบบสอบถามการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปให้ผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) ดูความเหมาะสมของการใช้ภาษา และลักษณะของข้อคำถามทางบวกและทางลบ

5. นำแบบสอบถามที่แก้ไขแล้วไปทดลองใช้ (Try - out) โดยใช้กลุ่มผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ปีการศึกษา 2546 จำนวน 30 คน ได้แก่ โรงเรียน วัดสุทัศนวราราม 5 คน โรงเรียนสตรีศรีสุริโยทัย 5 คน โรงเรียนนนทรีวิทยา 5 คน โรงเรียนมัธยมวัดดาวคะนอง 5 คน โรงเรียนยานนาเวศวิทยาคม 5 คน เพื่อวิเคราะห์หาค่าอำนาจจำแนกของข้อคำถามเป็นรายชื่อ

6. นำแบบสอบถามที่คัดเลือกได้ตามเกณฑ์ มาหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม ทั้งฉบับ โดยสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ของครอนบัค (Cronbach) (พงษ์รัตน์ ทวีรัตน์, 2540) ได้ค่าความเชื่อมั่น .82

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ผู้วิจัยขอหนังสือความร่วมมือในการวิจัยจากบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ไปติดต่อยังสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ให้ออกหนังสือถึงผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร ที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง เพื่อขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามจากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

2. ผู้วิจัยส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ ไปยังกลุ่มโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง และบางส่วนผู้วิจัยไปติดต่อเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง ได้รับแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์กลับคืนมาทั้งสิ้น จำนวน 447 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 95.52

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์โดยใช้คอมพิวเตอร์ โปรแกรมสำเร็จรูป เอส พี เอส เอส (SPSS or Statistical Package for the Social Science Version 11) ดังนี้

1) ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ประกอบการ นำข้อมูลมาแจกแจงความถี่และหาค่าร้อยละ

- 2) ตอนที่ 2 นำข้อมูลแบบสำรวจข้อมูลทั่วไปในสถานประกอบการและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ มาแจกแจงความถี่ และหาค่าร้อยละ
- 3) ตอนที่ 3 การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน นำข้อมูลมาแจกแจงความถี่ หาค่าเฉลี่ย (X) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) นำเสนอข้อมูลเป็นรูปตารางประกอบความเรียง
- 4) ตอนที่ 4 การนำการรับรู้การสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติ ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน นำข้อมูลมาแจกแจงความถี่ หาค่าเฉลี่ย (X) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) นำเสนอข้อมูลเป็นรูปตารางประกอบความเรียง
- 5) เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าคะแนนเฉลี่ย คะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน และ การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติตามตัวแปร การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้สถิติ ที (t-test)
- 6) เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนไปปฏิบัติตามตัวแปร ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ในการประกอบอาหาร โดยวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One - Way Analysis of Variance) หรือ F-test

เกณฑ์การประเมิน ระดับการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

การประเมินระดับการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ค่าเฉลี่ยโดยใช้เกณฑ์ของเบสท์ (Best, 1963) ดังต่อไปนี้

ค่าเฉลี่ย	การรับรู้ทางบวก	การรับรู้ทางลบ
4.50-5.00	หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
3.50-4.49	หมายถึง เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย
2.50-3.49	หมายถึง ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
1.50-2.49	หมายถึง ไม่เห็นด้วย	เห็นด้วย
1.00-1.49	หมายถึง ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง

เกณฑ์การจัดระดับการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
Best, 1963) ดังต่อไปนี้

ค่าเฉลี่ยโดยใช้เกณฑ์ของเบสท์ (

ค่าเฉลี่ย	ระดับการรับรู้
4.50-5.00	มีการรับรู้ที่ดีมาก
3.50-4.49	มีการรับรู้ที่ดี
2.50-3.49	มีการรับรู้ค่อนข้างดี
1.50-2.49	มีการรับรู้พอใช้
1.00-1.49	มีการรับรู้น้อย

เกณฑ์การปฏิบัติเกี่ยวกับเรื่องการรับรู้ของการสุขาภิบาลอาหาร
เบสท์ (Best, 1963)

ใช้เกณฑ์ค่าเฉลี่ยของ

ค่าเฉลี่ย	การปฏิบัติทางบวก	การปฏิบัติทางลบ
2.34-3.00	ปฏิบัติเป็นประจำ	ไม่เคยปฏิบัติเลย
1.67-2.33	ปฏิบัติเป็นบางครั้ง	ปฏิบัติเป็นบางครั้ง
1.00-1.66	ไม่เคยปฏิบัติเลย	ปฏิบัติเป็นประจำ

เกณฑ์การจัดคะแนนของการปฏิบัติ เรื่องการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปใช้
ปฏิบัติ ใช้เกณฑ์ค่าเฉลี่ยของเบสท์ (Best, 1963) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ระดับการปฏิบัติ
2.34 - 3.00	หมายถึง ดีมาก
1.67 - 2.33	หมายถึง พอใช้
1.00 - 1.66	หมายถึง ไม่ดีต้องปรับปรุง

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร โรงเรียนระดับมัธยมศึกษากรุงเทพมหานคร” มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร โรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปรระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ในการประกอบอาหาร และการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นนำไปสอบถามยังกลุ่มตัวอย่างผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา จำนวน 117 โรงเรียน กลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจงของผู้ประกอบการผู้เป็นเจ้าของร้านอาหารคาเฟ่ จำนวนโรงเรียนละ 4 คน ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่าง 468 คน และผู้วิจัยได้รับแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์กลับคืนมาจำนวน 447 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 95.52

ในการวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้คอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS (Statistical Package for the Social Sciences Version 11)

ผู้วิจัยเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน

ตอนที่ 2 การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา

ตอนที่ 3 การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารไปปฏิบัติ

ตอนที่ 4 การเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำไปใช้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษากรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์ความแตกต่างของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษากรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร และประสบการณ์ในการประกอบอาหาร

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน

ผู้วิจัยได้นำข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร มาแจกแจงความถี่และหาค่าร้อยละของข้อมูลเป็นรายข้อ ปรากฏผลดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 จำนวนและค่าร้อยละของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร โรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร จำแนกตาม ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลตามข่าวสาร ประสบการณ์ในการทำงาน และการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

รายการ	จำนวน (N = 447)	ร้อยละ
1. ระดับการศึกษา		
ไม่ได้เรียน สามารถอ่านออกเขียนได้	13	2.9
ประถมศึกษา	154	34.5
มัธยมศึกษา	143	32.0
สูงกว่ามัธยมศึกษา	137	30.6
2. แหล่งข้อมูลข่าวสาร		
โทรทัศน์	141	31.5
วิทยุ	9	2.0
หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสารต่าง ๆ	78	17.4
บุคลากรในโรงเรียน	159	35.6
อื่น ๆ	60	13.4
3. ประสบการณ์ในการทำงาน		
น้อยกว่า 1 ปี	28	6.3
1 – 3 ปี	87	19.5
3 ปี ขึ้นไป	332	74.3
4. การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร		
เคย	352	78.7
ไม่เคย	95	21.3

จากตารางที่ 4 จะเห็นได้ว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน มีระดับการศึกษา ชั้นประถมศึกษามากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 34.5 รองลงมาเป็นระดับชั้นมัธยมศึกษา และสูงกว่ามัธยมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 32.0 และ 30.6 ตามลำดับ ส่วนประสบการณ์ในการทำงานนั้นพบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่มีประสบการณ์ตั้งแต่ 3 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 74.3 รองลงมา มีประสบการณ์ในการทำงาน 1-3 ปี คิดเป็นร้อยละ 19.5 และมีประสบการณ์ในการทำงานน้อยกว่า 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 6.3

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารโดยส่วนใหญ่ได้รับแหล่งข้อมูลข่าวสาร จากบุคลากรในโรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 35.6 รองลงมาได้รับข้อมูลจากโทรทัศน์ คิดเป็นร้อยละ 31.5 ได้รับข้อมูลจากหนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสารต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 17.4 และจากแหล่งข้อมูลอื่น ๆ เช่น จากวิทยากรภายนอกจาก กระทรวงสาธารณสุข อ่านหนังสือ จากสื่อทุก ๆ ด้านคิดเป็นร้อยละ 13.4 ในด้านการได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง หลักการสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารคิดเป็นร้อยละ 78.7 ส่วนผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ไม่เคยได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ 21.3

ตอนที่ 2 การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
โรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร

ผู้วิจัยนำข้อมูลเกี่ยวกับการรับรู้การสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมาหาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เป็นรายชื่อ รายด้านและโดยส่วนรวม ปรากฏผลดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร จำแนกตามด้านอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ ด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหารและด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

รายการ	ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร (N = 447)		ระดับการรับรู้
	\bar{X}	S.D	
ด้านอาหาร			
ผักผลไม้ควรล้างน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้ง จึงปลอดภัย	4.70	0.50	ดีมาก
อาหารปรุงเสร็จแล้วควรเก็บในตู้สะอาดปิดมิดชิด	4.61	0.70	ดีมาก
การเลือกเนื้อสัตว์ต้องระวังการปนเปื้อนของสารพิษและเชื้อโรค	4.58	0.74	ดีมาก
เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ เก็บไว้นอกตู้เย็นได้ *	3.89	1.15	ดี
อาหารปรุงสำเร็จที่วางขายโดยไม่มีสิ่งปกปิดสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย*	3.72	1.16	ดี
ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้			
ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างแล้วควรผึ่งลมให้แห้งจึงนำมาเก็บ	4.50	0.73	ดีมาก
การล้างภาชนะควรล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง หลังล้างน้ำยาล้างจาน	4.47	0.76	ดี
หากไม่มีที่คั้นน้ำแข็ง ท่านสามารถใช้มือหยิบแทนได้*	4.11	0.88	ดี
ภาชนะที่ปรุงอาหารทำจากวัสดุชนิดใดก็ได้ที่สะอาด*	3.98	0.85	ดี
อาหารสด น้ำอัดลม สามารถแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็งได้ *	3.07	1.37	ค่อนข้างดี

ตารางที่ 5 (ต่อ)

รายการ	ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร (N = 447)		ระดับการ รับรู้
	\bar{X}	S.D	
ด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหาร			
ควรกำจัดขยะ เศษอาหารเพราะทำให้มีแมลงนำโรค	4.59	0.89	ดีมาก
สถานที่จำหน่ายอาหารสามารถเลี้ยงสัตว์ได้ เช่น สุนัข แมว*	4.45	0.99	ดี
สถานที่จำหน่ายอาหารควรมีความสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	4.10	0.97	ดี
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล			
ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้มีสุขภาพแข็งแรงไม่มี โรคติดต่อ	4.77	0.48	ดีมาก
ผู้สัมผัสอาหารควรล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง หลังออกจากส้วม	4.74	0.56	ดีมาก
การสวมหมวก ผ้ากันเปื้อน ก่อนปรุงและจำหน่าย อาหารเป็นสุขนิสัยที่ดี	4.72	0.52	ดีมาก
ผู้ประกอบการ ไหว จามควรปิดจมูก ปาก ด้วย ผ้าสะอาด	4.64	0.66	ดีมาก
ผู้ประกอบการควรตัดเล็บมือให้สั้นแต่เมื่อมีบาดแผล มีหนองต้องหยุดงาน	4.40	0.80	ดี
ผู้ประกอบการสามารถปรุงอาหารบนพื้นได้*	4.38	0.80	ดี
ผู้ประกอบการสามารถชิมอาหารจากทัพพีโดยตรง ได้*	4.32	0.80	ดี
ผู้ประกอบการสามารถเสิร์ฟอาหารโดยใช้มือจับ 2 มือได้*	3.04	1.21	ค่อนข้างดี
รวม	4.37	0.35	ดี

* การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่ถูกต้อง

จากตารางที่ 5 จะเห็นว่า การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ในด้านอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ ด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหารและด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล โดยส่วนรวมมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตอนที่ 3 การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการ
จำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร

ผู้วิจัยนำข้อมูลเกี่ยวกับการนำการรับรู้การสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ
จำหน่ายอาหารมาหาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เป็นรายข้อ รายด้านและโดยส่วนรวม
ปรากฏผลดัง ตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร
จำแนกตามด้านอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้
และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

รายการ	ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร (N = 447)		ระดับการ ปฏิบัติ
	\bar{X}	S.D	
ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้			
ทำน้ใช้ถ้วยชามซ้อนล้นมทำด้วยวัตถุที่ไม่มีพิษภัยทำ			
ความสะดวกสบาย	2.92	0.34	ดีมาก
ทำน้เลือกใช้ภาชนะที่มีลวดลายใส่อาหารเท่านั้น*	2.61	0.58	ดีมาก
ทำน้ใช้ผ้าเช็ดภาชนะก่อนใช้ชามหรือจานใส่อาหาร*	1.69	0.80	พอใช้
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล			
ทำน้ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ	2.97	0.18	ดีมาก
ทำน้ล้างมือ สวมหมวก ผ้ากันเปื้อนในการทำอาหาร	2.96	0.20	ดีมาก
ทำน้ตรวจสุขภาพประจำปี	2.93	0.20	ดีมาก
ทำน้ไม่ปิด ปาก จมูก เวลา ไอ จาม*	2.77	0.52	ดีมาก
ทำน้ใช้มือหยิบอาหารที่สุกแล้วใส่จาน*	2.67	0.53	ดีมาก
ทำน้มีแผลพุพอง มีหนอง จะหยุดทำงานชั่วคราว	2.55	0.74	ดีมาก

ตารางที่ 6 (ต่อ)

รายการ	ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร (N = 447)		ระดับการปฏิบัติ
	\bar{X}	S.D	
ด้านอาหาร			
ท่านเลือกอาหารสะอาดปลอดภัยจากสารพิษ	2.96	0.21	ดีมาก
ท่านสังเกตคุณลักษณะสี กลิ่นของเนื้อสัตว์นั้น ๆ เวลาเลือกซื้อ	2.96	0.20	ดีมาก
ท่านเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อนมาปรุงอาหาร	2.94	0.32	ดีมาก
ท่านเลือกใช้อาหารที่มีฉลาก (อย.)	2.92	0.26	ดีมาก
ท่านแช่ผักก่อนแล้วจึงล้างผักในน้ำสะอาด	2.90	0.34	ดีมาก
ท่านใช้ผงชูรสเพิ่มรสชาติให้อาหารอร่อยเมื่อปรุงอาหาร*	2.38	0.62	ดีมาก
รวม	2.84	0.18	ดีมาก

* การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติไม่ถูกต้อง

จากตารางที่ 6 จะเห็นได้ว่า การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ในด้านอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล โดยส่วนรวมมีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติอยู่ในระดับดีมาก ส่วนรายข้อที่พบว่า ผู้ประกอบการมีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติอยู่ในระดับพอใช้ คือ การใช้ผ้าเช็ดภาชนะก่อนใช้ชามหรือจานใส่อาหาร ส่วนรายข้ออื่น ๆ ระดับการปฏิบัติดีมาก

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร โดยส่วนรวม

การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร	ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร (N = 447)		ระดับ การรับรู้
	\bar{X}	S.D	
ด้านสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร	4.38	0.58	ดี
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	4.37	0.35	ดี
ด้านอาหาร	4.30	0.46	ดี
ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้	4.02	0.50	ดี
รวม	4.27	0.33	ดี

จากตารางที่ 7 จะเห็นได้ว่า การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้ประกอบการ โดยส่วนรวม พบว่า มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไป
ปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร
โดยส่วนรวม

การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ไปปฏิบัติ	ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร (N = 447)		ระดับการ ปฏิบัติ
	\bar{X}	S.D	
ด้านอาหาร	2.84	0.18	ดีมาก
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	2.80	0.21	ดีมาก
ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้	2.40	0.34	ดีมาก
รวม	2.68	0.17	ดีมาก

จากตารางที่ 8 จะเห็นได้ว่า การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไป
ปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียน มัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร โดยส่วนรวม
พบว่ามี การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติที่ระดับการปฏิบัติดีมาก

ตอนที่ 4 การเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ
จำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษากรุงเทพมหานครตามตัวแปรการได้รับการ
อบรมสุขาภิบาล

ผู้วิจัยได้นำข้อมูล การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ
จำหน่ายอาหารในโรงเรียน มัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร มาหาค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบน
มาตรฐาน (Standard deviation) และเปรียบเทียบด้วยค่า “ที” (t-test) เป็นรายข้อ และโดยสรุ
รวม ปรากฏผลดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 การเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่าย
อาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปรการได้รับการอบรม
การสุขาภิบาลอาหาร

รายการ	เคยอบรม (N = 352)		ไม่เคยอบรม (N = 95)		t
	\bar{X}	SD.	\bar{X}	SD.	
	ผัก ผลไม้ควรล้างน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้ง จึงปลอดภัย	4.73	0.47	4.62	
อาหารปรุงสำเร็จที่วางขายโดยไม่มี สิ่งปกปิดสามารถบริโภคได้อย่าง ปลอดภัย **	3.76	1.14	3.56	1.22	1.53
การเลือกเนื้อสัตว์ต้องระวังการปนเปื้อน ของสารพิษและเชื้อโรค	4.59	0.73	4.56	0.75	0.35
อาหารปรุงเสร็จแล้วควรเก็บไว้ใน ตู้สะอาดปิดมิดชิด	4.61	0.72	4.61	0.62	0.03
เนื้อสัตว์ผักสดผลไม้เก็บไว้ในตู้เย็นได้**	3.95	1.13	3.66	1.19	2.12*
ภาชนะที่ใช้ปรุงอาหารทำจากวัตถุ ชนิดใดก็ได้ที่สะดวก **	4.01	0.85	3.26	0.84	1.46
การล้างภาชนะควรล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หลังล้างน้ำยาล้างจาน	4.47	0.77	4.47	0.74	-0.08

ตารางที่ 9 (ต่อ)

รายการ	เคยอบรม		ไม่เคยอบรม		t
	(N = 352)		(N = 95)		
	\bar{X}	SD.	\bar{X}	SD.	
ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างแล้วควรผึ่งลมให้แห้งจึงนำมาเก็บ	4.51	0.75	4.46	0.64	0.50
อาหารสด น้ำอัดลม สามารถแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็งได้**	3.19	1.40	2.64	1.17	3.86*
หากไม่มีที่คั้นน้ำแข็งท่านสามารถใช้มือเหยียบแทนได้**	4.20	0.84	3.79	0.97	4.02*
ควรกำจัดขยะเศษอาหารเพราะทำให้มีแมลงนำโรค	4.58	0.88	4.65	0.78	-0.75
สถานที่จำหน่ายอาหารสามารถเลี้ยงสัตว์ได้ เช่น สุนัข แมว**	4.46	0.99	4.38	0.99	0.73
สถานที่จำหน่ายอาหารควรมีความสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	4.16	0.94	3.87	1.05	2.60*
ผู้จำหน่ายอาหาร ไอ่จาม ควรปิดจมูกปาก ด้วยผ้าสะอาด	4.65	0.65	4.59	0.70	0.76
ผู้จำหน่ายอาหารต้องเป็นผู้สุภาพแข็งแรงไม่มีโรคติดต่อ	4.78	0.45	4.74	0.56	0.80
ผู้ประกอบการอาหารสามารถปรุงอาหารบนพื้นได้**	4.48	0.69	3.99	1.03	5.43*
ผู้ประกอบการอาหารสามารถชิมอาหารจากทัพพีโดยตรงได้**	4.33	0.82	4.29	0.74	0.37
การสวมหมวก ผ้ากันเปื้อนก่อนปรุง และจำหน่ายอาหารเป็นสุขนิสัยที่ดี	4.74	0.49	4.63	0.63	1.52
ผู้สัมผัสอาหารควรล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งหลังออกจากส้วม	4.74	0.54	4.75	0.63	-0.04

รายการ	เคยอบรม		ไม่เคยอบรม		t
	(N = 352)		(N = 95)		
	\bar{X}	SD.	\bar{X}	SD.	
ผู้ประกอบการสามารถเสิร์ฟอาหารโดยใช้มือ 2 มือได้**	3.06	1.24	2.96	1.12	0.74
ผู้ประกอบการควรตัดเล็บมือให้สั้นแต่เมื่อบาดแผลมีหนองต้องหยุดทำงาน	4.37	0.84	4.48	0.65	-1.34
รวม	4.30	0.31	4.17	0.33	3.61*

* $P \leq 0.5$ ($t \infty = \pm 1.96$)

** การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่ถูกต้อง

จากตารางที่ 9 เมื่อเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปรการได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร พบว่า แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมีค่าเฉลี่ยของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลสูงกว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่ไม่เคยได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .50 ได้แก่ ข้อ 5, 9, 10, 13, 16 โดยผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมีค่าเฉลี่ยของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารสูงกว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ไม่เคยได้รับการอบรมทุกข้อส่วนข้ออื่น ๆ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 10 การเปรียบเทียบการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปรการได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

รายการ	เคยอบรม		ไม่เคยอบรม		t
	(N = 352)		(N = 95)		
	\bar{X}	SD.	\bar{X}	SD.	
ท่านใช้ถ้วยชาม ช้อน ส้อม ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัยทำความสะอาดง่าย	2.93	0.31	2.88	0.43	1.00
ท่านเลือกใช้ภาชนะที่มีลวดลายใส่อาหารเท่านั้น**	2.63	0.52	2.54	0.58	1.34
ท่านใช้ผ้าเช็ดภาชนะก่อนใช้ชามหรือจานใส่อาหาร**	1.69	0.80	1.69	0.80	-0.07
ท่านล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ	2.97	0.19	2.98	0.14	-0.83
ท่านตรวจสอบสภาพประจำปีทุกครั้ง	2.95	0.24	2.83	0.40	2.77*
ท่านไม่เปิดปาก จมูก เวลา ไอ จาม**	2.77	0.54	2.77	0.47	0.02
ท่านใช้มือหยิบอาหารที่สุกแล้วใส่จาน**	2.71	0.51	2.53	0.59	2.77*
ท่านล้างมือ สวมหมวก ผ้ากันเปื้อนในการทำอาหาร	2.97	0.18	2.94	0.28	1.12
ท่านเป็นแผลพุพอง มีหนองจะหยุดทำงานชั่วคราว	2.56	0.74	2.49	0.75	0.75
ท่านแช่ผักก่อนแล้วจึงล้างผักในน้ำสะอาด	2.90	0.35	2.91	0.29	-0.9
ท่านสังเกตดูลักษณะสี กลิ่น ของเนื้อสัตว์นั้น ๆ เวลาเลือกซื้อ	2.97	0.19	2.94	0.24	1.06
ท่านเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อนมาปรุงอาหาร	2.93	0.35	2.98	0.14	-2.20
ท่านเลือกอาหาร สะอาด ปลอดภัยจากสารพิษ	2.97	0.21	2.96	0.24	0.31
ท่านเลือกใช้อาหารที่มีฉลาก (อย)	2.93	0.25	2.89	0.30	1.07

ตารางที่ 10 (ต่อ)

รายการ	เคยอบรม		ไม่เคยอบรม		t
	(N = 352)		(N = 95)		
	\bar{X}	SD.	\bar{X}	SD.	
ท่านใช้ผงชูรสเพิ่มรสชาติให้อาหารอร่อย เมื่อปรุงอาหาร **	2.43	0.59	2.18	0.69	3.49*
รวม	2.75	0.15	2.70	0.15	2.88*

* $P \leq 0.5$ ($t \infty = \pm 1.96$)

** การนำรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติไม่ถูกต้อง

จากตารางที่ 10 เมื่อเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษากรุงเทพมหานครตามตัวแปรการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร พบว่า แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมีค่าเฉลี่ยของการนำการรับรู้การสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติสูงกว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ไม่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา มีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 ได้แก่ข้อ 5, 7, 12, 15 โดยผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมีค่าเฉลี่ยของการปฏิบัติสูงกว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ไม่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารทุกข้อ ส่วนข้ออื่น ๆ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน มัธยมศึกษา มีการนำการรับรู้การสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติไม่แตกต่างกัน

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 11 วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านอาหาร จำแนกตามการได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	t
เคย	352	4.32	0.44	2.362*
ไม่เคย	95	4.20	0.51	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 11 แสดงว่าผู้ประกอบการจำหน่ายในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ด้านอาหาร ดีกว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ไม่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 12 วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้จำแนกตามการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	t
เคย	352	4.07	0.49	3.98*
ไม่เคย	95	3.84	0.47	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 12 แสดงว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ดีกว่าผู้ประกอบการจำหน่ายที่ไม่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาล อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 13 วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านสิ่งแวดล้อม จำแนกตามการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	t
เคย	352	4.40	0.59	1.48
ไม่เคย	95	4.30	0.53	

จากตารางที่ 13 แสดงว่ามีผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารและผู้ไม่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารด้านสิ่งแวดล้อมไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 14 วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล จำแนกตามการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	t
เคย	352	4.39	0.34	2.146*
ไม่เคย	95	4.30	0.39	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 14 แสดงว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลดีกว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ไม่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 15 วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ จำแนกตามการได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	t
เคย	352	2.41	0.34	1.063
ไม่เคย	95	2.37	0.37	

จากตารางที่ 15 แสดงว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารและไม่เคยได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารมีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 16 วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล จำแนกตามการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	t
เคย	352	2.82	0.21	2.69*
ไม่เคย	95	2.75	0.22	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 16 แสดงว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลดีกว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ไม่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 17 วิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
ไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษา
กรุงเทพมหานคร ด้านอาหาร จำแนกตามการได้รับการอบรมการสุขาภิบาล
อาหาร

การได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร	N	\bar{X}	S.D.	t
เคย	352	2.85	0.18	2.016
ไม่เคย	95	2.80	0.18	

จากตารางที่ 17 แสดงว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายในโรงเรียนที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารและไม่เคยได้รับการอบรม มีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติด้านอาหารไม่แตกต่างกัน

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์ความแตกต่างของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร และประสบการณ์ในการประกอบอาหาร โดยวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว

เมื่อพบว่า มีความแตกต่างโดยมีนัยสำคัญทางสถิติ จะทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยเป็นรายคู่ ตามวิธีของนิวแมน-คูลส์

ตารางที่ 18 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามระดับการศึกษา

แหล่งความแปรปรวน	df	ss	ms	F
1. การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร				
ระหว่างกลุ่ม	3	.558	.196	1.916
ภายในกลุ่ม	443	45.281	.102	
รวม	446	45.869		
2. การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติ				
ระหว่างกลุ่ม	3	.145	.048	1.923
ภายในกลุ่ม	443	11.117	0.25	
รวม	446	11.261		

จากตารางที่ 18 แสดงว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาที่มีระดับการศึกษาต่างกันมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 19 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามแหล่งข้อมูลข่าวสาร

แหล่งความแปรปรวน	df	ss	ms	F
1. การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร				
ระหว่างกลุ่ม	4	1.725	.432	4.325*
ภายในกลุ่ม	442	44.141	.100	
รวม	446	45.869		
2. การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติ				
ระหว่างกลุ่ม	4	.790	.1988	8.341*
ภายในกลุ่ม	442	10.471	.024	
รวม	446	11.261		

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 19 แสดงว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาที่มีแหล่งข้อมูลข่าวสารแตกต่างกัน มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

เพื่อให้ทราบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติจึงได้ทดสอบต่อโดยวิธีของนิวแมน-คูลส์ ปรากฏในตารางที่ 20 และ 21 ตามลำดับ

ตารางที่ 20 ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามแหล่งข้อมูลข่าวสาร เป็นรายคู่

แหล่งข้อมูลข่าวสาร	-- X̄	โทรทัศน์	วิทยุ	หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสาร	บุคลากร ใน โรงเรียน	อื่น ๆ
		4.219	4.127	4.220	4.326	4.361
โทรทัศน์	4.219	-	.092	-.0005	-.106	-.1420*
วิทยุ	4.127		-	-.093	-.199	-.234
หนังสือพิมพ์นิตยสาร วารสารต่าง ๆ	4.220			-	-.105	.1415*
บุคลากรในโรงเรียน	4.326					-.035
อื่น ๆ	4.361					-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 20 แสดงว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาที่มีการรับรู้ข้อมูลข่าวสารจากโทรทัศน์มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างจากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีแหล่งข้อมูลข่าวสารจากที่อื่น ๆ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มี แหล่งข้อมูลข่าวสารจากหนังสือพิมพ์นิตยสารวารสารต่าง ๆ มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างจากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีแหล่งข้อมูลข่าวสารจากที่อื่น ๆ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่น ๆ ไม่พบความแตกต่าง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 21 ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามแหล่งข้อมูลข่าวสาร

แหล่งข้อมูลข่าวสาร	-- X̄	โทรทัศน์	วิทยุ	หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสาร	บุคลากร ใน โรงเรียน	อื่น ๆ
		2.702	2.703	2.700	2.774	2.807
โทรทัศน์	2.702	-	.001	.002	-.071*	-.105*
วิทยุ	2.703		-	.003	-.070	-.104
หนังสือพิมพ์นิตยสาร วารสารต่าง ๆ	2.700			-	-.073*	-.1075*
บุคลากรในโรงเรียน	2.774					-.033
อื่น ๆ	2.807					-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 21 แสดงว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาที่ได้รับข้อมูลข่าวสารจากที่อื่น ๆ มีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติแตกต่างจากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ที่มีแหล่งข้อมูลข่าวสารจากโทรทัศน์และหนังสือพิมพ์ นิตยสารวารสารต่าง ๆ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่มีแหล่งข้อมูลข่าวสารจากบุคลากรในโรงเรียน มีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติแตกต่างจากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่มีแหล่งข้อมูลจากโทรทัศน์ และหนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสารต่าง ๆ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่น ๆ ไม่พบความแตกต่าง

ตารางที่ 22 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของคะแนนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา
จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงาน

แหล่งความแปรปรวน	df	ss	ms	F
1. การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร				
ระหว่างกลุ่ม	2	.076	.038	.371
ภายในกลุ่ม	444	45.792	.103	
รวม	446	45.869		
2. การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ไปปฏิบัติ				
ระหว่างกลุ่ม	2	.178	.089	3.564*
ภายในกลุ่ม	444	11.083	.025	
รวม	446	11.261		

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 22 แสดงว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาที่มีประสบการณ์ในการทำงานต่างก็มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ส่วนผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำงานต่างก็มีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

เพื่อให้ทราบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยของการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติจึงได้ทดสอบต่อไปโดยวิธีของนิวแมน-คูลส์ ดังปรากฏในตารางที่ 23

ตารางที่ 23 ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงาน เป็นรายคู่

แหล่งข้อมูลข่าวสาร	\bar{X}	น้อยกว่า 1 ปี	1 – 3 ปี	3 ปีขึ้นไป
		2.666	2.737	2.749
โทรทัศน์	2.666	-	.070	-.082*
วิทยุ	2.737		-	-.011
หนังสือพิมพ์นิตยสาร	2.749			-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 23 แสดงว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาที่มีประสบการณ์ในการทำงาน 3 ปีขึ้นไปมีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติแตกต่างจากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำงานน้อยกว่า 1 ปี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่น ๆ ไม่พบความแตกต่าง

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ในการทำงาน และการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร ผู้วิจัยได้ใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นไปสอบถามผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน 468 คน จาก 117 โรงเรียน โรงเรียนละ 4 คน โดยจัดส่งทางไปรษณีย์ ได้รับแบบสอบถามที่สมบูรณ์กลับคืนมาจำนวน 447 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 95.52

ผู้วิจัยนำข้อมูลจากแบบสอบถามมาวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานการเปรียบเทียบค่า “ที” การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One – way Analysis of Variance) หรือ F-test ที่ระดับความมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยใช้คอมพิวเตอร์โปรแกรม SPSS (Statistical Package for the Social Sciences Version 11) และนำผลการวิเคราะห์ที่ได้นำเสนอในรูปตารางประกอบความเรียง

สรุปผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบการ

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา จำนวน 447 คน ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับประถมศึกษา สำหรับแหล่งข้อมูลข่าวสารที่ผู้ประกอบการได้รับส่วนใหญ่ได้มาจากบุคคลากรใน โรงเรียน ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำงาน 3 ปีขึ้นไป และส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร

2. ข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหารที่เกี่ยวกับ สิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการและสุขวิทยาส่วนบุคคล

จากการสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหารในโรงเรียน พบว่าลักษณะสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนที่ถูกสุขลักษณะส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์ดี เนื่องจากพบว่า ในโรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ และร้านอาหารมีตะแกรง

กรองเศษอาหารถึงร้อยละ 95.3 อาหารปรุงเสร็จแล้วใส่ภาชนะมีฝาปิดป้องกันแมลงวันตอม ร้อยละ 91.5 บริเวณที่ปรุงอาหารมีการระบายอากาศดี ร้อยละ 89.9 ถังขยะในร้านมีฝาปิดมิดชิด ร้อยละ 72.9 โรงอาหารติดตั้งบ่อดักไขมันร้อยละ 70.9 และโรงอาหารมีอ่างล้างมือไว้บริการ นักเรียนร้อยละ 64.7 ส่วนลักษณะสิ่งแวดล้อมที่ยังพบว่าไม่ดีนั้น พบว่า บริเวณร้านอาหารมีน้ำท่วมขัง ถึงร้อยละ 93.3 มีสัตว์เลื้อยเข้ามาในโรงอาหารได้ร้อยละ 53.7 หลังคาโรงอาหารมีรูรั่ว น้ำเปียก พื้นร้อยละ 30.2 โรงอาหารก่อสร้างด้วยวัสดุไม่แข็งแรงผู้พังง่ายร้อยละ 16.1 สำหรับสุขวิทยาส่วนบุคคล พบว่ามีการปฏิบัติอยู่ในระดับตั้งแต่ 50% ขึ้นไปในเรื่องสวมหมวก และสวมผ้ากันเปื้อน เวลาทำงาน ร้อยละ 99.1 มีการรักษาความสะอาดของมือและเล็บสม่ำเสมอ ร้อยละ 98.7 มีการปฏิบัติตามคำแนะนำการล้างมืออย่างถูกวิธี ร้อยละ 97.3 และโรงเรียนมีโครงการตรวจสุขภาพ ร่างกาย ผู้จำหน่ายอาหารทุกปี ร้อยละ 96.6 ส่วนสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้องพบว่ายังมีปฏิบัติ อยู่ในเรื่อง เวลา ไอจาม ไม่ปิดปาก ร้อยละ 19.9 ด้านการเจ็บป่วยส่วนใหญ่ป่วยด้วยไข้ตัวร้อน ร้อยละ 41.2 ป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารแล้วยังไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ร้อยละ 19.7 ส่วนการปฏิบัติเมื่อป่วยส่วนใหญ่ร้อยละ 87.5 จะไปรักษาเฉพาะกับแพทย์เท่านั้น รองลงมา จะไปนอนพักอยู่ที่บ้านจนหายป่วย ร้อยละ 76.3 ส่วนการปฏิบัติที่ไม่ดี พบว่า เมื่อป่วยจะซื้อยาจากร้านค้ามารับประทานเอง, นอนพัก 2 – 3 ชั่วโมงดีขึ้น จึงมาทำงานต่อ, มาช่วยขายอาหารเล็ก ๆ น้อย ๆ แล้วนั่งพัก, มาทำงานตามปกติแต่ทำหน้าที่ล้างจาน ร้อยละ 50.1, 29.5, 27.7, 21.0 ตามลำดับ

3. ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา

การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา มีดังนี้ คือ

3.1 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ได้แก่ ด้านอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ ด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหาร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ส่วนการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่มีอยู่ในระดับดีมาก เป็นรายข้อ มี 9 ข้อ จาก 21 ข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อยเป็นรายด้าน ดังนี้

ด้านอาหาร

ผัก ผลไม้ ควรล้างน้ำให้สะอาดหลาย ๆ ครั้งจึงปลอดภัย

อาหารปรุงเสร็จแล้วควรเก็บไว้ในตู้สะอาดปิดมิดชิด

การเลือกเนื้อสัตว์ต้องระวังการปนเปื้อนของสารพิษและเชื้อโรค

ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้

ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างแล้วควรผึ่งลมให้แห้งจึงนำมาเก็บ

ด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหาร

ควรกำจัดขยะ เศษอาหารเพราะทำให้มีแมลงนำโรค

ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

ผู้จำหน่ายอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อ

ผู้สัมผัสอาหาร ควรล้างมือ ด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งหลังออกจากส้วม

การสวมหมวกผ้ากันเปื้อนก่อนปรุง และจำหน่ายอาหารเป็นสุขนิสัยที่ดี

ผู้จำหน่ายอาหาร ไอ จาม ควรปิด จมูกปากด้วยผ้าสะอาด

3.2 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดีมาก ได้แก่ ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ด้านอาหาร สำหรับการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติที่อยู่ในระดับดีมาก มีจำนวน 14 ข้อ โดยเรียงลำดับตามค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยเป็นรายด้าน ดังนี้

ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้

ท่านใช้ถ้วยชามช้อนส้อมทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัยทำความสะอาดง่าย

ท่านเลือกใช้ภาชนะที่มีลวดลายใส่อาหารเท่านั้น

ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

ท่านล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ

ท่านล้างมือ สวมหมวก ผ้ากันเปื้อนในการทำอาหาร

ท่านตรวจสุขภาพประจำปีทุกครั้ง

ท่าน ไม่ ปิดปาก จมูก เวลาไอ จาม

ท่านใช้มือหยิบอาหารที่สุกแล้วใส่จาน

ท่านมีแผลพุพอง มีหนอง จะหยุดทำงานชั่วคราว

ด้านอาหาร

- ท่านเลือกอาหาร สะอาด ปลอดภัยจากสารพิษ
- ท่านสังเกตดูลักษณะ สี กลิ่นของเนื้อสัตว์นั้น ๆ เวลาเลือกซื้อ
- ท่านเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อนมาปรุงอาหาร
- ท่านเลือกใช้อาหารที่มีฉลาก (อย.)
- ท่านแช่ผักก่อนแล้วจึงล้างผักในน้ำสะอาด

โดยส่วนรวม พบว่า มีการนำการรับรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติ อยู่ในระดับดีมาก ส่วนข้อที่พบว่า มีระดับการปฏิบัติพอใช้ ได้แก่ การใช้ผ้าเช็ดภาชนะก่อนใช้ชาม หรือจานใส่อาหาร

4. เปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการนำการรับรู้ การสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ตามตัวแปร การได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

4.1 ผลการวิจัย พบว่า ผู้ประกอบการที่ได้รับการอบรม การสุขาภิบาล โดยส่วนรวมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในด้านอาหาร ด้านภาชนะและ อุปกรณ์เครื่องใช้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ส่วนด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหาร พบว่าผู้ประกอบการ มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน และยังพบว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาล มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารสูงกว่าผู้ประกอบการ ที่ไม่เคยได้รับการอบรมจำนวน 5 ข้อ ได้แก่ ข้อต่อไปนี้

ด้านอาหาร

เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ เก็บไว้ในตู้เย็นได้

ด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้

อาหารสด น้ำอัดลม สามารถแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็งได้
หากไม่มีที่คั่นน้ำแข็ง ท่านสามารถใช้มือหยิบแทนได้

ด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหารควรมีความสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร

ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

ผู้ประกอบกิจการอาหารสามารถปรุงอาหารบนพื้นได้

4.2 ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลไปปฏิบัติไม่แตกต่างกันในด้านภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ แต่พบว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลและด้านอาหาร เป็นจำนวน 4 ข้อ ได้แก่

ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

ท่านตรวจสุขภาพประจำปีทุกครั้ง

ท่านใช้มือหยิบอาหารที่สุกแล้วใส่จาน

ด้านอาหาร

ท่านซื้ออาหารที่ปราศจากสารปนเปื้อนมาปรุงอาหาร

ท่านใช้ผงชูรสเพิ่มรสชาติให้อาหารอร่อยเมื่อปรุงอาหาร

5. การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวเกี่ยวกับการรับรู้การสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร แหล่งข้อมูลข่าวสาร และประสบการณ์ในการทำงาน และระดับการศึกษา

ผลการวิจัยโดยรวมพบว่า การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการ ตามตัวแปร แหล่งข้อมูลข่าวสาร และประสบการณ์ทำงานแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แต่พบว่าไม่มี ความแตกต่างกันในด้านระดับการศึกษา

การอภิปรายผล

จากการศึกษาวิจัย เรื่องการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ตามตัวแปรที่ศึกษา คือ ระดับการศึกษา แหล่งข้อมูลข่าวสาร ประสบการณ์ในการทำงาน และการได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำประเด็นสำคัญมาอภิปรายได้ ดังนี้

1. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน มีความคิดเห็น

- ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นที่ดีในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล เนื่องจากพบว่าผู้ประกอบการมีการสวมหมวก และสวมผ้ากันเปื้อนเวลาทำงาน มีการทำความสะอาดมือและเล็บสม่ำเสมอ รวมทั้งการปฏิบัติตามคำแนะนำการล้างมือ มีโครงการตรวจสุขภาพร่างกายผู้จำหน่ายอาหารทุกปีในโรงเรียนถึงร้อยละ 95 ขึ้นไป ซึ่งอาจเป็นเพราะว่ารัฐบาลมีการรณรงค์ เรื่อง อาหารปลอดภัย โดยกระทรวงสาธารณสุขร่วมกับกระทรวงศึกษาธิการได้รณรงค์ เรื่อง ความปลอดภัยของอาหารให้ผู้ประกอบการได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดการสุขาภิบาล ทำให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนักถึงความสะอาดมากขึ้น อีกทั้งยังพบข้อมูลว่า บุคลากรในโรงเรียนมีส่วนในการให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าว โดยพบว่า ผู้ประกอบการได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากบุคลากรในโรงเรียนร้อยละ 35.6 นอกจากนี้ ผู้ประกอบการถึงร้อยละ 95 ขึ้นไปยังได้รับการตรวจสุขภาพที่โรงเรียนจัดให้เป็นประจำทุกปี

- ส่วนความคิดเห็นที่มีต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน พบว่ายังมีปัญหาเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมอยู่บ้าง โดยพบว่าผู้ประกอบการมีความเห็นถึง ร้อยละ 93.3 ในเรื่องร้านอาหารมีน้ำท่วมขัง นอกจากนี้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 50 ขึ้นไป มีความเห็นว่าไม่ควรนำสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว เข้ามาในโรงอาหาร ร้อยละ 53.7 เหตุที่เป็นเช่นนี้อาจเนื่องจากมาจากเหตุผลดังต่อไปนี้

- อาคารของโรงอาหารยังไม่ได้มาตรฐาน เพราะโรงอาหารตามมาตรฐานขั้นต่ำของงานสุขศึกษากำหนดว่า ให้มีรั้วป้องกันสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว เข้าไปรบกวน และควรมีร่องระบายน้ำ นอกจากนี้ ตามมาตรฐานยังกำหนดว่า ในโรงอาหารจะต้องจัดให้มีน้ำดื่ม น้ำใช้ที่สะอาดเพียงพอ มีโต๊ะอาหารและม้านั่งเพียงพอกับจำนวนนักเรียน มีอ่างน้ำสำหรับล้างมือล้างภาชนะที่รับประทานอาหารมีพื้นที่เฉลี่ย 1 ตารางเมตรต่อนักเรียน 1 คนมีที่รองรับเศษอาหารที่ถูกสุขลักษณะอย่างเพียงพอ มีเคอร์เตอร์จำหน่ายอาหาร มีลวดตาข่ายเพื่อป้องกันแมลงวัน (กองสุขาภิบาล, 2535) นอกจากนี้ วัสดุที่ใช้ก่อสร้างโรงอาหาร ควรเป็นวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เรณูวรรณ หาญวาทย์, 2540) แต่จากข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อมยังพบว่าหลังคาโรงอาหารมีน้ำรั่วเปียกพื้น (30.2%) โรงอาหารก่อสร้างด้วยวัสดุไม่แข็งแรงผุพังง่าย(16.1%) โรงอาหารไม่มีอ่างล้างมือ

ไว้บริการนักเรียน (35.3%) ไม่มีการติดตั้งบอดักไขมันในโรงอาหาร (29.1%) และไม่มีการติดตั้งตะแกรงกรองเศษอาหาร (4.7%)

- การที่สัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว เข้ามาในโรงอาหารได้นั้น อาจเนื่องมาจากโรงเรียนหรือยามรักษาการปล่อยปละละเลย ไม่มีข้อบังคับกฎระเบียบ อีกทั้งบุคคลทั่วไปที่มาใช้บริการในโรงอาหาร และตัวผู้ประกอบการเอง ยังอาจนำอาหารให้สัตว์ที่แอบเข้ามา ทำให้เกิดเป็นแหล่งที่สัตว์ประเภทดังกล่าวนิยมเดินเข้ามาเมื่อต้องการอาหาร

- ด้านการเจ็บป่วยของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จากการสำรวจส่วนใหญ่ป่วยด้วยอาการไข้ตัวร้อนร้อยละ 41.2 ป่วยด้วยอาการไข้หวัดและไข้หวัดใหญ่ ร้อยละ 25.3 โรคอุจจาระร่วง และโรคระบบทางเดินอาหาร ร้อยละ 4.9 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน เมื่อป่วยจะไปรักษากับแพทย์เท่านั้นถึงร้อยละ 87.5 นอนพักที่บ้านจนหายป่วย ร้อยละ 76.3 ส่วนพฤติกรรมของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง ได้แก่ การซื้อยาจากร้านค้ามารับประทานเองร้อยละ 50.1 นอนพัก 2 – 3 ชั่วโมงดีขึ้นจึงมาทำงานต่อร้อยละ 29.5 ช่วยขายอาหารเล็ก ๆ น้อย ๆ ทั้ง ๆ ที่ยังมีอาการป่วยอยู่ ร้อยละ 27.7 มาทำงานตามปกติ แต่ทำหน้าที่ล้างจานร้อยละ 21.0 อาจเนื่องจากความรู้ หรืออาจจากรายได้น้อย ทำให้ผู้ประกอบการไม่ไปพบแพทย์ หรืออาจจาก เคยปฏิบัติเป็นนิสัย เมื่อป่วยมักซื้อยาจากร้านค้ามารับประทานเอง โดยปฏิบัติเป็นประจำ บางครั้งก็นอนพักจึงมาทำงานต่อ

2. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี ($\bar{X} = 4.37$) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการรับรู้ที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องที่อยู่ในชีวิตประจำวันและเป็นที่สนใจของสังคม จึงเป็นส่วนช่วยจูงใจให้เกิดความสนใจจนสะสมเป็นความรู้เป็นเจตคติและนำไปสู่การปฏิบัติเป็นประจำได้ บุคคลจะรับข่าวสารหรือส่วนของสิ่งเร้าที่ตรงกับความต้องการ ความสนใจหรือความคาดหวังของเขา ซึ่งสอดคล้องกับประภาเพ็ญ สุวรรณ และสวิง สุวรรณ (2534) ที่กล่าวว่า บุคคลมีโอกาสแสวงหาความรู้เพิ่มเติมในเรื่องต่าง ๆ ที่สนใจได้ โดยเฉพาะเรื่องนั้นอยู่ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ก็เป็นสิ่งที่ทำให้บุคคล สามารถรับรู้ข่าวสารได้รวดเร็วทันต่อเหตุการณ์ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ อินเทอร์เน็ต ฯลฯ รวมทั้งการรณรงค์ เรื่อง ความปลอดภัยของอาหารที่ กระทรวงสาธารณสุข ได้ดำเนินการไปแล้วในเขตกรุงเทพมหานคร ทำให้ผู้ประกอบการเกิดความสนใจและตระหนักต่อปัญหา หลักสุขาภิบาลอาหารที่คำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งบุคลากรในโรงเรียนตระหนักถึงปัญหาด้วยในเรื่อง การรณรงค์ อาหารปลอดภัย การสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะ

3. การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติอยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 2.84$) การที่มีการปฏิบัติอยู่ระดับดีมาก เนื่องจากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารสนใจปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ที่ได้รับรู้จากการรณรงค์เรื่องอาหารปลอดภัย จากสื่อมวลชนประเภทต่าง ๆ และเรื่องที่รับรู้ นั้นเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับชีวิตประจำวัน สามารถนำมาใช้ปฏิบัติได้ ก่อให้เกิดเพิ่มพูนเป็นความรู้ เจตคติ การนำไปปฏิบัติเป็นประจำ อีกทั้งนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการที่จรรณรงค์ให้โรงเรียนเป็นโรงเรียนปลอดภัยในเรื่องอาหารปลอดภัย บุคลากรในโรงเรียนตระหนักต่อปัญหา จึงมีส่วนกระตุ้น รณรงค์ให้ผู้ประกอบการเกิดการตื่นตัวในการปฏิบัติที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารมากขึ้น แสดงว่า ผู้ประกอบการสนใจการปฏิบัติที่ถูกสุขลักษณะและอาจจะติดตามข้อมูลข่าวสาร จึงทำให้มีสุขปฏิบัติมากขึ้น

4. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ที่เคยได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติดีกว่าผู้ที่ไม่เคยได้รับการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งผลการศึกษาเป็นเช่นนี้ อาจเนื่องมาจากการอบรมการสุขาภิบาลอาหารเป็นกระบวนการสร้างเสริมความรู้ ความเข้าใจ ทั้งด้านวิชาการและการปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการได้ปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะทุกขั้นตอน ซึ่งสอดคล้องกับการวิจัยของ ประทีน จันทรประภาพ (2532) ซึ่งศึกษาเรื่อง ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา ในกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการอาหารที่ได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร มีความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารดีกว่าผู้ประกอบการที่ไม่ได้รับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร และจากข้อมูลการวิจัยยังพบว่า ผู้ประกอบการที่ไม่ได้รับการฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหารพบมากในกลุ่มที่มีประสบการณ์ในการทำงาน ดังนั้น ผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่าและได้รับการอบรม การสุขาภิบาลอาหาร จึงมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติ ดีกว่าผู้ที่ไม่เคยได้รับการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

5. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่มีระดับการศึกษาต่างกันมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติไม่แตกต่างกัน ทั้งนี้อาจเป็นเพราะปัจจุบันทุกคน ทุกระดับการศึกษามีโอกาสแสวงหาความรู้เพิ่มเติมในเรื่องต่าง ๆ ได้ โดยเฉพาะเรื่องนั้น ๆ อยู่ในชีวิตประจำวัน เช่น เรื่องความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจะรับรู้ได้จากโทรทัศน์ วิทยุ สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ทำให้บุคคลมีความรู้ที่ใกล้เคียงกันในเรื่องทั่วไป

ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะปัจจุบันมีการรณรงค์ เรื่องความปลอดภัยของอาหารตามสื่อดังกล่าว และนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและหน่วยงาน อีกทั้งหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคและหน่วยงานที่ดำเนินงานตามโครงการอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยรัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดี ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อน รณรงค์ให้เผยแพร่ความรู้ผ่านทางสื่อต่าง ๆ มากขึ้น จึงทำให้ผู้ประกอบการทุกระดับการศึกษาเกิดการเพิ่มพูนความรู้ จากการรับรู้ผ่านทางสื่อที่หลากหลาย และเกิดการเรียนรู้นำไปสู่การปฏิบัติในเรื่องนี้ ซึ่งการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ อัมภา แสงกล้า (2536) ซึ่งศึกษา เรื่อง การรับรู้เกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนและการนำไปใช้ในชีวิตประจำวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในจังหวัดสมุทรปราการ ผลการศึกษา พบว่า นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาต่างกันมีการรับรู้เกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนและการนำไปใช้ในชีวิตประจำวันไม่แตกต่างกัน

6. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่มีแหล่งข้อมูลข่าวสารต่างกัน มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าการให้ข้อมูลข่าวสารของสื่อมวลชน ไม่นำเสนอทิศทางของสื่อไปทางเดียวกัน มากน้อยต่างกัน หากแต่บุคคลมักให้ความสนใจหรือมักเลือกใช้ตามที่ตนเองสนใจ นอกจากนี้ยังพบเสมอว่า สื่อมีอิทธิพลต่อการรับรู้ การเสนอข่าวสารมากน้อยนั้นเป็นการเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจ สามารถเปลี่ยนเป็นเจตคติ และการปฏิบัติของบุคคล สื่อต่างชนิดกันยังเสนอข่าวสารที่ไม่เหมือนกันในสภาพที่เป็นจริง บุคคลจะรับสื่อหลายทางแต่จะเลือกรับข้อมูลที่ตนเองสนใจหรือต้องการ หรือการไม่ยอมรับข่าวสารที่ทำให้ตนเองไม่มีความสุขหรือข่าวสารเหล่านั้น ๆ ไม่มีความหมายต่อตนเอง ดังนั้น ข้อมูลข่าวสารที่รับไว้ของแต่ละคนจึงไม่เหมือนกัน จึงทำให้ผู้ประกอบการที่ได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งความรู้ต่างกันมีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ประทีน จันทร์ประภาพ (2532) ศึกษาเรื่อง ความรู้เจตคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา ในกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ประกอบการที่มีการเปิดรับข่าวสารต่างกัน จะมีความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารแตกต่างกัน โดยผู้ประกอบการที่มีการเปิดรับข่าวสารมาก และปานกลาง จะมีความรู้ เจตคติและการปฏิบัติดีกว่าผู้ประกอบการที่รับข่าวสารน้อยกว่า

ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะที่เป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อให้เกิดประโยชน์ดังนี้

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

1. จากผลการวิจัย พบว่า การอบรมการสุขาภิบาลอาหารส่งผลให้มีการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติของผู้ประกอบการ ดังนั้น ควรจัดการอบรมให้กับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารทุกราย เพื่อให้สอดคล้องกับข้อเท็จจริงและสภาพเป็นจริงของผู้ประกอบการ โดยคำนึงถึงการเรียนการสอน ที่เน้นสภาพแวดล้อมที่สามารถเรียนรู้ได้ ตามสภาพที่เป็นจริง และนำมาใช้ในชีวิตประจำวันได้ ดังนั้น ผู้ที่เกี่ยวข้องในการจัดหลักสูตรการอบรมและควรจัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมในโรงเรียนสภาพของผู้ประกอบการ คือ ควรคำนึงถึงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่ผู้ประกอบการทั้งเก่าและใหม่ทุกรายต่อเนื่องและเป็นระบบ

2. จากผลการวิจัย ควรมีสื่อที่ทันสมัยเหมาะสมกับความสนใจ ของแต่ละบุคคลทันต่อเหตุการณ์ เผยแพร่ความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการในโรงเรียน

3. โรงเรียนควรมีอาคารโรงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ถูกต้องตามมาตรฐาน เพื่อให้มีสถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ และควรจัดให้มีกฎระเบียบที่ก่อให้เกิดสุขลักษณะ เพราะว่าการมีโรงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ยังเป็นการจัดสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน และยังเป็นการสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตให้กับนักเรียนในโรงเรียนอีกด้วย

ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาค้นคว้าครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาปัญหาและแนวทางแก้ไขการจัดการอบรมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร
2. ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอื่นๆทั้งภาครัฐและเอกชน
3. ควรมีการศึกษา ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ การสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดอื่นๆ
4. ควรมีการศึกษาการรับรู้ของนักเรียนที่มีต่อผู้ประกอบการ และสถานประกอบการในโรงเรียน

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

กมลรัตน์ หล้าสูงศ์.จิตวิทยาการศึกษา.พิมพ์ครั้งที่ 2.กรุงเทพมหานคร : ศรีเดชาการพิมพ์,2528.

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.สถานการณ์ สถานประกอบการ (ม.ป.ท., ม.ป.ป.)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.” สธ.แนะนำกินผักผลไม้ลดมะเร็ง “,วารสารอนามัยสิ่งแวดล้อม 4 (กรกฎาคม-กันยายน 2545): 73.

กรมอนามัย ศูนย์อนามัยที่ 5.ระวัง ! การปลอมปนสารฟอร์มาลินในอาหาร.[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.healthteen.org/habit/habit_04.html[17072546].

กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร . กรุงเทพฯ : กรมวิทยาศาสตร์, 2546.

กระทรวงสาธารณสุข. โครงการ “ ความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)”.(ออนไลน์) แหล่งที่มา: http://www.webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_food/afdf2oot1.asp?info_id=106.[7/7/46]

กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.ปฏิบัติให้ได้จีเอ็มพี ไม่ยากอย่างที่คิด (ตอนที่ 4) หนังสือพิมพ์ข่าวสด15 กรกฎาคม 2546

กระทรวงศึกษาธิการ งานสุขศึกษา ฝ่ายส่งเสริมสุขภาพ.รายงานการวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพเพื่อสุขภาพดีถ้วนหน้า 2543.กรุงเทพฯ:กระทรวงศึกษาธิการ,2543.

กระบวนการผสมพันธุ์ไวรัสสมรรถนะจากไก่สุคน.หนังสือพิมพ์มติชนรายวัน 23 มกราคม 2547.

กองควบคุมโรค สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. วารสารรายงานการเฝ้าระวังโรคประจำปี 2544. กรุงเทพฯ: บริษัทนิทรรศการพิมพ์, 2544.

กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. เอกสารเผยแพร่.

เรื่อง วัตถุประสงค์ปนอาหาร. (โรเนียว)

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. เอกสาร เรื่อง แบบสำรวจโรงอาหาร.พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ (ร.ส.พ.), 2544.

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย.การศึกษาทัศนคติของบุคลากรในกระทรวงสาธารณสุขต่อการเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปสำเร็จ.กรุงเทพฯ:กรมอนามัย,2539.

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย.คู่มือพ่อครัวไทยไปต่างประเทศ.กรุงเทพฯ:องค์การส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ,2545.

กองส่งเสริมพลศึกษาและสุขภาพ.งานสุขศึกษา ฝ่ายส่งเสริมสุขภาพ.กรุงเทพฯ:ครุสภาลาดพร้าว,2530.

การพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา:วารสารเรื่อง อย. น้อย to.be no.1"

ฉบับปฐมฤกษ์. ประจำเดือนมิถุนายน, 2546.

งานพยาบาล.รายงานสถิติการเจ็บป่วยของนักเรียนโรงเรียนวัดสุทธิวราราม,2542-2545.

งานสุขศึกษา ฝ่ายส่งเสริมสุขภาพ.รายงานวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพเพื่อสุขภาพดี

ถ้วนหน้า 2543.กระทรวงศึกษาธิการ,2543.

จำเนียร ช่วงโชติและคณะ.จิตวิทยาการรับรู้และการเรียนรู้.กรุงเทพฯ:โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย

รามคำแหง,2519.

ชนินาถ เจริญผล. การศึกษารูปแบบการสื่อสาร การรับรู้สภาพแวดล้อมในองค์การและความ

พึงพอใจในการทำงานของพนักงานการทำเรือแห่งประเทศไทย:รัฐวิสาหกิจที่ กำลังจะ

แปรรูป.วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,2538.

ดำรงศักดิ์ ชัยสนิทและสุนี เลิศแสวงกิจ.การคุ้มครองผู้บริโภค.กรุงเทพฯ: วังอักษรการพิมพ์,2538.

ณรงค์ ณ เชียงใหม่. สุขภาพสิ่งแวดล้อมชุมชน. กรุงเทพฯ: มหานคร : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, 2530.

เทวี โพธิผละ. "สิทธิและหน้าที่ของผู้บริโภค ",วารสารสิ่งแวดล้อม 6(มกราคม-มีนาคม 2545):15-25.

ประกาเพ็ญ สุวรรณและสวิง สุวรรณ.พฤติกรรมศาสตร์ พฤติกรรมสุขภาพและสุขศึกษา.กรุงเทพฯ:

เจ้าพระยาการพิมพ์,2534.

ประทีน จันทร์ประกาพ. ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนใน

อาหารของผู้ประกอบการในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาในกรุงเทพมหานคร. ปริญญา

ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532.

ประทีป ลิ้มปานานท์." การสำรวจลักษณะเนื้อสุกรและเครื่องในสุกรที่จำหน่ายในซูเปอร์มาเก็ต ในเขต

พื้นที่ กรุงเทพมหานคร "วารสารรายงานการเฝ้าระวังโรคประจำเดือน12(มีนาคม2545):2-10.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น.อาหารและเครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร.กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พริ้นติ้งเฮ้าส์,

2545.

พวงรัตน์ ทวีรัตน์.วิธีวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์.พิมพ์ครั้งที่ 3.กรุงเทพฯ:ศูนย์หนังสือ

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,2540.

พูนสวัสดิ์ อภิสัทธ์.ตำราเรียนด้วยตนเองเรื่องสุขวิทยาอาหาร.กรุงเทพฯ:ครุสภาลาดพร้าว,2531.

พัชรวรรณ จงมีวาสนา และคณะ. **ความปลอดภัยในการบริโภคน้ำนมถั่วเหลือง กับปริมาณสารเคมี**

กำจัดศัตรูพืชตกค้าง. กองอาหารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ : (ออนไลน์). แหล่งที่มา :

[http://www.webdb.clmsc.moph.go.th/ifc_food/a_fd_4_oat.asp?info_id=55.\[7/7/46\]](http://www.webdb.clmsc.moph.go.th/ifc_food/a_fd_4_oat.asp?info_id=55.[7/7/46])

พัฒนา มุลพุกฤษ. **อนามัยสิ่งแวดลอม.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: หจก. เอ็น. เอส. พรินติ้ง, 2541.

พิชิต สกุลพราหมณ์. **การสุขาภิบาลสิ่งแวดลอม.** พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: บารมีการพิมพ์, 2525.

ไพลิน ศศิณกรแก้ว. **การเปิดรับข่าวสารสิ่งแวดลอมทางโทรทัศน์ ความรู้ ความตระหนัก และการมีส่วนร่วมรักษาคุณภาพสิ่งแวดลอม ของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537.

ระเบียบ ชาญช่วง. **ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกาทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลในที่สาธารณะของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในโรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษาเขตการศึกษา 1.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2541.

เรณูวรรณ หาญวาฤทธิ์. **อนามัยชุมชนเล่ม 1.** กรุงเทพฯ : ยุทธรินทร์การพิมพ์, 2540.

วินัย ตะห์สัน. "การคุ้มครองสิทธิผู้บริโภค" **วารสารสิ่งแวดลอม 6** (มกราคม-มีนาคม 2545): 18-24.

วิณะ วีระไวทยะและสง่า ดามาพงษ์. **พฤติกรรมกาบริโภค(หนังสือชุดสืบสวนวัฒนธรรมไทยสู่สุขภาพที่ยั่งยืน 2).** กรุงเทพฯ: ไม้ระบุดานที่พิมพ์, 2541. (20-21)

ศศิวิมล ปาลศรี. **การศึกษาพฤติกรรมกาเปิดรับข่าว ความรู้ ทศนคติ และพฤติกรรมกาใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างประหยัดของเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานราชการรัฐวิสาหกิจและเอกชนใน กรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2538.

ศิวาพร ศิวเวชช. **วัตถุประสงค์อาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร.** นครปฐม : ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. **คู่มือการจัดซื้อและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพ.** พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2545.

สารเร่งเนื้อแดงกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ตกค้างในเนื้อหมู. (ออนไลน์). แหล่งที่มา :

[http://www.webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_ffod/a_fd_4_oat.asp?info_id=104\[7/7/46\]](http://www.webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_ffod/a_fd_4_oat.asp?info_id=104[7/7/46])

สำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข." วิสัยทัศน์และยุทธศาสตร์การพัฒนาสุขภาพในแผนพัฒนา

สุขภาพแห่งชาติฉบับที่ 9 ",วารสารนโยบายและแผนสาธารณสุข 4 (มกราคม-มิถุนายน 2544):
90-108.

สุชา จันท์เอมและสุรางค์ จันท์เอม.จิตวิทยาการศึกษา.กรุงเทพฯ: แพรววิทยาการพิมพ์,2518.

สุชาติ ไสมประยูร และคณะ. **สุขศึกษาภาคปฏิบัติ**. กรุงเทพมหานคร : สุขภาพใจการพิมพ์, 2542.

สุเทศน์ กุลละวณิชย์. **ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนในอาหารของนักเรียน
มัธยมศึกษาปีที่ 4 ในโรงเรียน สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดสมุทรปราการ**. วิทยานิพนธ์
การศึกษามหาบัณฑิต กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร, 2540.

สุริยา วีรวงศ์. **การรับรู้และพฤติกรรมเสี่ยงต่อภาวะสุขภาพของคนในกรุงเทพมหานคร**. สถาบันวิจัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,2541.

สุวรรณา ธรรมร่วมดี. **ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร**. กรุงเทพฯ :
โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2542.

สุวิทย์ วิบุลผลประเสริฐ. **การสาธารณสุขไทย พ.ศ.2542-2543**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การรับส่ง
สินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2545.

อำภา แสงกล้า. **การรับรู้เกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนและการนำไปใช้
ในชีวิตประจำวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในจังหวัดสมุทรปราการ**. วิทยานิพนธ์
การศึกษามหาบัณฑิต กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร, 2536.

อุทุมพร จามรมาน. **การสูมตัวอย่างทางการศึกษา เล่มที่ 2**.พิมพ์ครั้งที่ 4.กรุงเทพฯ:พินนี้พลับบลิว , 2545.

อุบล วิทยาเอนกนันท์. **การพัฒนาเกณฑ์การประเมินโครงการสุขภาพด้านการจัดสิ่งแวดล้อม
ที่ถูกสุขลักษณะในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐ**. ภาควิชาพลศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
2538. (38-43).

เอมอัชฌา วัฒนบุรานนท์. **เอกสารประกอบการสอนสุขภาพกับสิ่งแวดล้อม**.กรุงเทพฯ:จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย,2539.

ภาษาอังกฤษ

Best , John W. **Research in Education.**2 nd ed. Englewood Chiffs, New Jersey:Prentice Hall Inc, 1963.

Giampaoli, joan mary .Challenges and procedures relative to food safety in school food service.(ออนไลน์). Available from:<http://thailis.uni.net.th/dao/detail.nsp> [20/08/46]

Harmon ,Alison Hiller.Food system knowledge,attitudes,andexperiences. .(online). Available from:<http://thailis.uni.net.th/dao/detail.nsp> [20/08/46]

Tanner,Susan Kelly.Food safety survey of low-income consumers rerated to hand washing, Grocery shopping,and use of sponge and dishcloths. .(online). Available from:<http://thailis.uni.net.th/dao/detail.nsp> [20/08/46]



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

1. ศาสตราจารย์ สุชาติ โสภประยูร ศาสตราจารย์กิตติคุณ ภาควิชาพลศึกษา
คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2. รองศาสตราจารย์ พัชรา กาญจนรัตน์ อาจารย์พิเศษ ภาควิชาพลศึกษา
คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอมอัชฌา วัฒนบูรานนท์ อาจารย์ประจำ ภาควิชาพลศึกษา
คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
4. อาจารย์กุลนาถ ทวีทรัพย์ อาจารย์ระดับ 7๑ หัวหน้างานโภชนาการ
โรงเรียนสตรีศรีสุริโยทัย
5. นางสุวรรณา ธรรมร่วมดี นักวิชาการสุขาภิบาล 7๑
กองสุขาภิบาลอาหาร

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/ดว

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

พฤศจิกายน ๒๕๕๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน ศาสตราจารย์ ดร.สุชาติ โสมประยูร

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท สาขาวิชาพลศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ตรวจสอบเครื่องมือวิจัยที่นิสิตสร้างขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดเป็นผู้ทรงคุณวุฒิดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรภรณ์)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/ศษ

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน รองศาสตราจารย์พัชรา กาญจนารัตน์

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท สาขาวิชาพลศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสิ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ตรวจสอบเครื่องมือวิจัยที่นิสิตสร้างขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดเป็นผู้ทรงคุณวุฒิดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรภรณ์)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ โทร.๘๑๐๒๔

ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/๕๗

วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอมอัชฌา วัฒนบูรานนท์

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ ภาควิชาพลศึกษา อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัยที่นิสิตสร้างขึ้น (ตามเอกสารที่แนบ)

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดเป็นผู้ทรงคุณวุฒิดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรารณ)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/คพ

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

คพ พุทธศักราช ๒๕๕๖

เรื่อง ขอรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน อาจารย์กุลนาถ ทวีทรัพย์

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาสุขศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสิ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ตรวจสอบเครื่องมือวิจัยที่นิสิตสร้างขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดเป็นผู้ทรงคุณวุฒิดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรภรณ์)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗/๐๕)/๗๐

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน นางสาวรรณา ธรรมรัมย์ดี

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย และ โครงร่างวิทยานิพนธ์

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาสุขศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ตรวจสอบเครื่องมือวิจัยที่นิสิตสร้างขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดเป็นผู้ทรงคุณวุฒิดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรภรณ์)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔



ที่ ศธ.0512.6(2700.0603)/0189

ฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท กรุงเทพฯ 10330.

9 มกราคม 2547

เรื่อง ขออนุญาตทดลองใช้เครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดสุทธิวราราม

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท ภาคศึกษาศาสตร์ สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์ศิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องทดลองใช้เครื่องมือ คือ ด้วยแบบสอบถาม กับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทดลองใช้ เครื่องมือดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุลักษณ์ ศรีบุรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-2218-2680



ที่ ศธ.0512.6(2700.0603)/0194

ฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท กรุงเทพฯ 10330.

9 มกราคม 2547

เรื่อง ขออนุญาตทดลองใช้เครื่องมือวิจัย


เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนยานนาวาเวชวิทยาคม

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโทบัณฑิต ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาสุขศึกษา อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องทดลองใช้เครื่องมือ คือ ด้วยแบบสอบถาม กับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทดลองใช้เครื่องมือดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุลักษณ์ ศรีบุรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-2218-2680



ที่ ศธ.0512.6(2700.0603)/0193

ฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท กรุงเทพฯ 10330.

9 มกราคม 2547

เรื่อง ขออนุญาตทดลองใช้เครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนนนทรีวิทยา

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญขันธ์ นิสิตชั้นปริญญาโทบัณฑิต ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาสุขศึกษา อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสิ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องทดลองใช้เครื่องมือ คือ ด้วยแบบสอบถาม กับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญขันธ์ ได้ทดลองใช้ เครื่องมือดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุลักษณ์ ศรีบุรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-2218-2680



ที่ ศธ.0512.6(2700.0603)/0192

ฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท กรุงเทพฯ 10330.

9 มกราคม 2547

เรื่อง - ขออนุญาตทดลองใช้เครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนมัธยมวัดดาวคนอง

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโทบัณฑิต ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์ศิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในกรณีนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องทดลองใช้เครื่องมือ คือ ด้วยแบบสอบถาม กับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทดลองใช้ เครื่องมือดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุลักษณ์ ศรีบุรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-2218-2680



ที่ ศธ.0512.6(2700.0603)/0191

ฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท กรุงเทพฯ 10330.

9 มกราคม 2547

เรื่อง ขออนุญาตทดลองใช้เครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนเจ้าพระยาวิทยาลัย

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโทบัณฑิต ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาสุขศึกษา อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์ศิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องทดลองใช้เครื่องมือ คือ ด้วยแบบสอบถาม กับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทดลองใช้ เครื่องมือดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุลักษณ์ ศรีบุรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-2218-2680



ที่ ศธ.0512.6(2700.0603)/0190

ฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท กรุงเทพฯ 10330.

9 มกราคม 2547

เรื่อง ขออนุญาตทดลองใช้เครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนสตรีศรีสุริโยทัย

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาสุขศึกษา อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิทยานิพนธ์เรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์ศิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องทดลองใช้เครื่องมือ คือ ด้วยแบบสอบถาม กับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทดลองใช้เครื่องมือดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุลักษณ์ ศรีบุรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-2218-2680



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/๗๐

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

๘ มกราคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดสุทธิวราราม

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท สาขาวิชาพลศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในกรณีนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามกับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทำการเก็บข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรภรณ์)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๔-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๔-๑๐๒๔



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/๐๖

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

๘ มกราคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนสตรีศรีสุริโยทัย

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาสุขศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสิ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในกรณีนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามกับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทำการเก็บข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรารณณ์)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/๐๗

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

๒ มกราคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนมัธยมวัดดาวคะนอง

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท สาขาวิชาพลศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาลี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามกับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทำการเก็บข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรภรณ์)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๔-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๔-๑๐๒๔



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/๐๘

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

๘ มกราคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนเจ้าพระยาวิทยายาคม

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท สาขาวิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามกับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทำการเก็บข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรภรณ์)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/๑๗

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

๗ มกราคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนนนทรีวิทยา

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท สาขาวิชาพลศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสูบบุหรี่ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามกับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทำการเก็บข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรภรณ์)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔



ที่ ศธ ๐๕๑๒.๖(๒๗๐๕)/๗๗

ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท ปทุมวัน กทม. ๑๐๓๓๐

๘ มกราคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนยานนาวาศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท สาขาวิชาพลศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามกับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทำการเก็บข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจลิม ชัยวัชรารณ)

รักษาการหัวหน้าภาควิชาพลศึกษา

ภาควิชาพลศึกษา

โทร. ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔

โทรสาร ๐-๒๒๑๘-๑๐๒๔



ที่ ศธ.0512.6(2700.0603)/0186

ฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท กรุงเทพฯ 10330.

12 มกราคม 2547

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร เขต 1

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. รายชื่อโรงเรียน 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญขันธ์ นิสิตชั้นปริญญาโทบัณฑิต ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาสุขศึกษา อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาสี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม กับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญขันธ์ ได้ทำการเก็บข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุลักษณ์ ศรีบุรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-2218-2680



ที่ ศธ.0512.6(2700.0603)/0187

ฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท กรุงเทพฯ 10330.

12 มกราคม 2547

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร เขต 2

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. รายชื่อโรงเรียน 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโทบัณฑิต ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาสุขศึกษา อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาดี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม กับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทำการเก็บข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุลักษณ์ ศรีบุรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-2218-2680



ที่ ศธ.0512.6(2700.0603)/0188

ฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท กรุงเทพฯ 10330.

12 มกราคม 2547

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการเขตพื้นที่การศึกษา กรุงเทพมหานคร เขต 3

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. รายชื่อโรงเรียน 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท สาขาวิชาพลศึกษา ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาสุขศึกษา
อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง "การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่าย
อาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์ศิริ กาญจนวาสี
เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในกรณีนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม กับผู้จำหน่ายอาหารใน
โรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะได้ประสานงานในรายละเอียดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวอรสา บุญจันทร์ ได้ทำการเก็บ
ข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป และขอบคุณมาในโอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุลักษณ์ ศรีบุรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์

ฝ่ายวิชาการ

โทร. 0-2218-2680



ที่ ศธ ๐๔๐๑๔/

316

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต ๑
อาคาร ๔ พญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

๒๑ มกราคม ๒๕๕๖

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสอบถาม

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตปริญญาโท ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาสุขศึกษา
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ระหว่างการดำเนินงานวิจัย เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ดร.ทิพย์ศิริ กาญจนวาสิ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในกรณีนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้องเก็บรวบรวมข้อมูลจาก
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะประสานในรายละเอียดอีกครั้งหนึ่ง

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต ๑ พิจารณาแล้วเห็นว่า การวิจัยดังกล่าว
เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพอนามัยของนักเรียน สมควรให้การสนับสนุน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและให้ความอนุเคราะห์ด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นายดำหริ จิมลันเทียะ)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการการประถมศึกษากรุงเทพมหานคร ปฏิบัติหน้าที่
รองผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 1
รักษาการแทน ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 1

กลุ่มอำนาจการ

โทร. ๐ ๒๒๔๕ ๘๓๕๑

โทรสาร ๐ ๒๒๔๕ ๕๕๓๕

ที่ ศธ 04015/ 0374



สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา
กรุงเทพมหานคร เขต 2
อาคารโรงเรียนพิบูลอุปถัมภ์
เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310

๗๗ มกราคม 2547

เรื่อง ขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียน

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตปริญญาโทบัณฑิต ภาควิชาพลศึกษา
สาขาวิชาพลศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กำลังดำเนินงานวิจัยวิทยานิพนธ์เรื่อง “การรับรู้เกี่ยวกับ
การสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร”
โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สิริ กาญจนวาลี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในการนี้ นิสิตมีความจำเป็นต้อง
ต้องเก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย โดยขอให้ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนตอบแบบสอบถาม

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 2 พิจารณาแล้วเห็นว่า การวิจัย
ดังกล่าว จะเป็นประโยชน์ต่อการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และเป็นประโยชน์ต่อวงการศึกษาโดย
ส่วนรวม สมควรให้การสนับสนุน

จึงเรียนมาเพื่อทราบและให้ความอนุเคราะห์ด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นางงามทิศ ลวกร)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการสามัญศึกษาจังหวัด ปฏิบัติหน้าที่

รองผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 2

ปฏิบัติราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 2

กลุ่มอำนาจการ

โทร. 0-2930-4493

โทรสาร 0-2930-4491



ที่ ศธ 04016/

327

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 3
39/1 ซอยเพชรเกษม 48 ถนนเพชรเกษม บางแวก
เขตภาษีเจริญ กทม 10160

22 มกราคม 2547

เรื่อง ขอความร่วมมือในการวิจัย

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสอบถาม

ด้วย นางสาวอรสา บุญจันทร์ นิสิตชั้นปริญญาโท ภาควิชาพลศึกษา สาขาวิชาสุขศึกษา
สถาบันจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อยู่ระหว่างการดำเนินการวิจัย เพื่อเสนอขอเป็นวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การรับรู้
เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร”
ในการนี้นักศึกษามีความจำเป็นต้องเก็บข้อมูล เพื่อการวิจัยแบบสอบถาม จากผู้จำหน่ายอาหารในสถานศึกษา
ของท่าน ทั้งนี้ นิสิตผู้วิจัยจะประสานงานด้วยตนเองในรายละเอียดอีกครั้งหนึ่ง

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 3 ได้พิจารณาแล้วเห็นว่าการวิจัยดังกล่าว
เป็นประโยชน์ด้านโภชนาการในสถานศึกษา จึงสมควรให้การสนับสนุน และขอความร่วมมือสถานศึกษาให้ความ
อนุเคราะห์นิตินิตทำการเก็บข้อมูลวิจัยดังกล่าว เพื่อประโยชน์ทางวิชาการต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและให้ความอนุเคราะห์ด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นายสมยศ ศิริบรรณ)

ศึกษานิเทศก์ปฏิบัติหน้าที่

ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต ๓

กลุ่มอำนวยการ

โทร. 0-2410-2045

โทรสาร 0-2410-2650

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : area_bangkok3@hotmail.com

แบบสอบถาม

(ขอความร่วมมือในการเก็บแบบสอบถาม เฉพาะร้านอาหารดาว เท่านั้น)

เรื่อง

การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามมีจุดมุ่งหมายเพื่อการศึกษาเท่านั้น ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรครุศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสุขศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2. คำตอบของท่านจะเป็นประโยชน์ และมีความสำคัญยิ่งต่อการศึกษาวิจัย ครั้งนี้
3. คำตอบของท่านไม่มีถูก หรือผิด ผู้วิจัยจึงขอความกรุณา จากท่านช่วยตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริง และตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด
4. ข้อมูลต่าง ๆ ที่ท่านตอบในแบบสอบถาม ผู้วิจัยจะเก็บเป็นความลับและไม่มีผลเสียต่อ ตัวท่าน หรือบุคคลใด ๆ โดยท่านไม่ต้องระบุชื่อและสถานศึกษาของท่านลงในแบบสอบถามนี้
5. แบบสอบถามมีทั้งหมด 3 ส่วน ดังนี้
 - ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ประกอบการ
 - ตอนที่ 2 แบบสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ
 - ตอนที่ 3 ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
 - ตอนที่ 4 การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารไปปฏิบัติ

ขอขอบคุณผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ

นางสาวอรสา บุญจันทร์

แบบสอบถาม

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงใน () และเติมข้อความลงในช่องว่างที่ตามความเป็นจริง

1. ระดับการศึกษา () 1. ไม่ได้เรียน สามารถอ่านออกเขียนได้
() 2. ประถมศึกษา
() 3. มัธยมศึกษา
() 4. สูงกว่ามัธยมศึกษา โปรดระบุ
2. ท่านได้รับความรู้เกี่ยวกับ (เรื่อง) การสุขาภิบาลอาหาร จากแหล่งใดมากที่สุดในช่วงปี 2546 (ตอบได้เพียง 1 ข้อเท่านั้น)
() 1. โทรทัศน์
() 2. วิทยุ
() 3. หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสารต่าง ๆ
() 4. บุคลากรในโรงเรียน โปรดระบุ
- () 5. อื่น ๆ (ระบุ).....
3. ท่านทำงานมาแล้วกี่ปี (ถ้าเดือนมากกว่า 6 เดือน ขึ้นไปให้ท่านปัดเป็นปี)
() 1. น้อยกว่า 1 ปี
() 2. 1 - 3 ปี
() 3. 3 ปีขึ้นไป
4. การได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
() 1. เคยได้รับการอบรม โปรดระบุจำนวนครั้งต่อปี
() 2. ไม่เคย

สถาบันวิจัยประชากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตอนที่ 2 แบบสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหารเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมของ สถานประกอบการและสุขวิทยาส่วนบุคคล

คำชี้แจง โปรดตอบคำถามตามความเป็นจริง โดยให้เขียนเครื่องหมาย ✓ ในช่อง หน้าข้อความที่ท่านเลือก

ด้านสิ่งแวดล้อมโรงอาหาร

1. ถังขยะในร้านมีฝาปิดมิดชิด มี ไม่มี
2. อาหารปรุงเสร็จแล้วใส่ภาชนะมีฝาปิดป้องกันแมลงวันตอม มี ไม่มี
3. บริเวณที่ปรุงอาหารมีการระบายอากาศดี มี ไม่มี
4. ในโรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ มี ไม่มี
5. ร้านอาหารของท่านมีตะแกรงกรองเศษอาหาร มี ไม่มี
6. โรงอาหารติดตั้งบ่อดักไขมัน มี ไม่มี
7. ในโรงอาหารมีอ่างล้างมือไว้บริการเด็กนักเรียน มี ไม่มี
8. บริเวณโรงอาหารมีสัตว์เลี้ยงเข้ามา เช่น สุนัข แมว มี ไม่มี
9. บริเวณร้านอาหารของท่านมีน้ำท่วมขัง มี ไม่มี
10. หลังคาโรงอาหารมีรูรั่ว น้ำเปียกพื้น มี ไม่มี
11. โรงอาหารก่อสร้างด้วยวัสดุไม่แข็งแรง ผุพังง่าย มี ไม่มี

ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

12. โรงเรียนมีโครงการตรวจสุขภาพร่างกายผู้จำหน่ายอาหารทุกปี มี ไม่มี
13. ท่านเคยป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร เช่น ท้องเสีย มี ไม่มี
14. เวลา ไอ จาม บางครั้งท่านไม่ปิดปาก มี ไม่มี
15. ท่านรักษาความสะอาด มือและเล็บสม่ำเสมอ มี ไม่มี
16. ท่านปฏิบัติตามคำแนะนำการล้างมืออย่างถูกวิธี มี ไม่มี
17. ท่านสวมหมวก ผ้ากันเปื้อน เวลาทำงาน มี ไม่มี

ด้านการเจ็บป่วย

18. เมื่อท่านป่วยท่าน **เคยหรือไม่เคย** ปฏิบัติดังต่อไปนี้

- | | | |
|----------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 18.1 มาทำงานตามปกติ แต่ทำหน้าที่ล้างจาน | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 18.2 มาช่วยขายอาหารเล็ก ๆ น้อย ๆ แล้วนั่งพัก | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 18.3 นอนพัก 2 - 3 ดิฉันจึงมาทำงานต่อ | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 18.4 ซื้อมาจากร้านค้ามารับประทานเอง | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 18.5 นอนพักอยู่ที่บ้านจนหายป่วย | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 18.6 ไปรักษาเฉพาะกับแพทย์เท่านั้น | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 18.7 อื่น ๆ (ระบุ) | | |

19. ในช่วง 6 เดือน ที่ผ่านมาท่านเคยป่วยด้วยโรคติดต่อ ต่อไปนี้หรือไม่

- | | | |
|------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 19.1 โรคตาแดง | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.2 ไข้ตัวร้อน | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.3 ไข้หวัดและไข้หวัดใหญ่ | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.4 โรคสุกใส | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.5 โรคผิวหนังโรค | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.6 โรคอุจจาระร่วง/โรคติดต่อของทางระบบอาหาร | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.7 โรคไวรัสตับอักเสบบ | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.8 โรคบิด | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.9 โรคมือและเท้า | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.10 โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ เช่น เริม หนองใน | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.11 โรคหัดเยอรมัน | <input type="checkbox"/> เคย | <input type="checkbox"/> ไม่เคย |
| 19.12 อื่น ๆ (โปรดระบุ) | | |

ตอนที่ 3 ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องใดช่องหนึ่งที่ท่านเห็นว่าตรงหรือใกล้เคียงกับ
ความคิด ความรู้สึก ความเข้าใจของท่านเพียงข้อเดียว

ลำดับ ที่	ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1.	ผักผลไม้ควรล้างน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้งจึง ปลอดภัย
2.	อาหารปรุงสำเร็จที่วางขายโดยไม่มีสิ่งปกปิด สามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย.....
3.	การเลือกเนื้อสัตว์ต้องระวังการปนเปื้อนของ สารพิษและเชื้อโรค.....
4.	อาหารปรุงเสร็จแล้วควรเก็บไว้ในตู้สะอาด ปิดมิดชิด.....
5.	เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ เก็บไว้วันออกตู้เย็นได้.....
6.	ภาชนะที่ใช้ปรุงอาหารทำจากวัสดุชนิดใดก็ได้ ที่สะดวก.....
7.	การล้างภาชนะควรล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หลังล้างน้ำยาล้างจาน.....
8.	ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างแล้วควรผึ่งลมให้แห้งจึง นำมาเก็บ.....
9.	อาหารสด น้ำอัดลม สามารถแช่ในภาชนะ เก็บน้ำแข็งได้.....
10.	หาไม่มีที่คั้นน้ำแข็งท่านสามารถใช้มือหยิบแทน ได้.....
11.	ควรกำจัดขยะ เศษอาหารเพราะทำให้มีแมลง นำโรค.....
12.	สถานที่จำหน่ายอาหารสามารถเลี้ยงสัตว์ได้ เช่น สุนัข แมว
13.	สถานที่จำหน่ายอาหารควรมีความสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร.....

ลำดับ ที่	ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
14.	ผู้จำหน่ายอาหารไอ จามควรปิด จมูก ปาก ด้วยผ้าสะอาด.....
15.	ผู้จำหน่ายอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อ.....
16.	ผู้ประกอบการอาหารสามารถปรุงอาหารบนพื้นได้
17.	ผู้ประกอบการอาหารสามารถชิมอาหารจาก ทัพพีโดยตรงได้.....
18.	การสวมหมวก ผ้ากันเปื้อน ก่อนปรุงและ จำหน่ายอาหารเป็นสุขนิสัยที่ดี.....
19.	ผู้สัมผัสอาหารควรล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ ทุกครั้งหลังออกจากส้วม.....
20.	ผู้ประกอบการสามารถเสิร์ฟอาหาร โดยใช้ มือจับ 2 มือได้.....
21.	ผู้ประกอบการควรตัดเล็บมือให้สั้นแต่เมื่อ บาดแผลมีหนองต้องหยุดทำงาน.....

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตอนที่ 4 แบบสอบถาม เรื่อง การนำการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้จำหน่ายอาหารไปปฏิบัติ

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ปฏิบัติจริงให้มากที่สุด

ข้อ	ข้อความคำถาม	ระดับการปฏิบัติ		
		ปฏิบัติเป็นประจำ	ปฏิบัติบางครั้ง	ไม่เคยปฏิบัติเลย
1.	ท่านใช้ถ้วยชามซ้อนซ้อนทำด้วยวัตถุที่ไม่มีพิษภัย ทำความสะอาดง่าย.....
2.	ท่านเลือกใช้ภาชนะที่มีลวดลายใส่อาหารเท่านั้น.....
3.	ท่านใช้ผ้าเช็ดภาชนะก่อนใช้ชามหรือจานใส่อาหาร....
4.	ท่านล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ.....
5.	ท่านตรวจสุขภาพประจำปีทุกครั้ง.....
6.	ท่าน ไม่ ปิด ปาก จมูก เวลา ไอจาม.....
7.	ท่านใช้มือหยิบอาหารที่สุกแล้วใส่จาน.....
8.	ท่านล้างมือ สวมหมวก ผ้ากันเปื้อนในการทำอาหาร
9.	ท่านมีแผลพุพอง มีหนอง จะหยุดทำงานชั่วคราว.....
10.	ท่านแช่ผักก่อนแล้วจึงล้างผักในน้ำสะอาด.....
11.	ท่านสังเกตดูลักษณะ สี กลิ่นของเนื้อสัตว์นั้น ๆ เวลา เลือกซื้อ.....
12.	ท่านเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อนมา ปรุงอาหาร.....
13.	ท่านเลือกอาหาร สะอาด ปลอดภัยจากสารพิษ
14.	ท่านเลือกใช้อาหารที่มีฉลาก (อย.).....
15.	ท่านใช้ผงชูรสเพิ่มรสชาติให้อาหารอร่อยเมื่อปรุง อาหาร.....

ข้อมูลการสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน

ผู้วิจัยได้นำข้อมูลการสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร มาแจกแจงความถี่และหาค่าร้อยละของข้อมูลเป็นรายข้อ ปราบกฏดังตารางที่ 24

ตารางที่ 24 จำนวนและค่าร้อยละตามการสำรวจความคิดเห็นของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร เป็นด้าน ๆ ดังนี้ ด้านสิ่งแวดล้อม ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และด้านการเจ็บป่วย

รายการ	มี		ไม่มี		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ด้านการสิ่งแวดล้อม						
1. ถังขยะในร้านมีฝาปิดมิดชิด	326	72.9	121	27.1	447	100
2. อาหารปรุงเสร็จแล้วใส่ภาชนะมีฝาปิดป้องกันแมลงวันตอม	409	91.5	38	8.5	447	100
3. บริเวณที่ปรุงอาหารมีการระบายอากาศดี	402	89.9	45	10.5	447	100
4. ในโรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ	426	95.3	21	4.7	447	100
5. ร้านอาหารของท่านมีตะแกรงกรองเศษอาหาร	426	95.3	21	4.7	447	100
6. โรงอาหารติดตั้งบ่อดักไขมัน	317	70.9	130	29.1	447	100
7. ในโรงอาหารมีอ่างล้างมือไว้บริการ	289	64.7	158	35.3	447	100
8. บริเวณโรงอาหารมีสัตว์เลื้อยเข้ามา เช่น สุนัข แมว*	240	53.7	2.7	46.3	447	100
9. บริเวณร้านอาหารของท่านมีน้ำท่วมขัง*	417	93.3	30	6.7	447	100
10. หลังคาโรงอาหารมีรูรั่วน้ำเปียกพื้น*	135	30.2	312	69.8	447	100
11. โรงอาหารก่อสร้างด้วยวัสดุไม่แข็งแรง ผุพังง่าย*	72	16.1	375	83.9	447	100

ตารางที่ 24 (ต่อ)

รายการ	มี		ไม่มี		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล						
12. โรงเรียนมีโครงการตรวจสุขภาพร่างกาย ผู้จำหน่ายอาหารทุกปี	432	96.6	15	3.4	447	100
13. ท่านเคยป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร เช่น ท้องเสีย**	88	19.7	359	80.3	447	100
14. เวลา ไอ จาม บางครั้งท่านไม่ปิดปาก**	89	19.9	358	80.1	447	100
15. ท่านรักษาความสะอาด มือ และเล็บสม่ำเสมอ	441	98.7	6	1.3	447	100
16. ท่านปฏิบัติตามคำแนะนำการล้างมืออย่างถูกวิธี	435	97.3	12	2.7	447	100
17. ท่านสวมหมวก ผ้ากันเปื้อนเวลาทำงาน	443	99.1	4	0.9	447	100
ด้านการเจ็บป่วย						
18. เมื่อท่านป่วยท่านเคยหรือไม่ปฏิบัติดังต่อไปนี้						
18.1 มาทำงานตามปกติแต่ทำหน้าที่ล้างจาน***	94	21.0	353	79.0	447	100
18.2 มาช่วยขายอาหารเล็กๆ น้อยๆ แล้วนั่งพัก ***	124	27.7	323	72.3	447	100
18.3 นอนพัก 2 – 3 ชั่วโมง ดึขึ้นจึงมาทำงานต่อ***	132	29.5	315	70.5	447	100
18.4 ซึ้อยาจากร้านค้ารับประทานเอง***	224	50.1	223	49.9	447	100
18.5 นอนพักอยู่ที่บ้านจนหายป่วย	341	76.3	106	23.7	447	100
18.6 ไปรักษาเฉพาะกับแพทย์เท่านั้น	391	87.5	56	12.5	447	100

ตารางที่ 24 (ต่อ)

รายการ	มี		ไม่มี		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
19. ในช่วง 6 เดือนที่ผ่านมาท่านเคย	0	0	447	100	447	100
ป่วยด้วยโรคติดต่อต่อไปนี้หรือไม่	22	49	425	95.1	447	100
19.1 โรคตาแดง	8	1.8	439	98.2	447	100
19.2 ไข้ตัวร้อน	184	41.2	263	58.8	447	100
19.3 ไข้หวัดและไข้หวัดใหญ่	113	25.3	334	74.7	447	100
19.4 โรคสุกใส	3	0.7	444	99.3	447	100
19.5 โรคผิวหนังโรค	3	0	447	100	447	100
19.6 โรคอุจจาระร่วง/โรคติดต่อ						
ของระบบทางเดินอาหาร	22	49	425	95.1	447	100
19.7 โรคไวรัสตับอักเสบบ	0	0	447	100	447	100
19.8 โรคบิด	2	0.4	445	99.6	447	100
19.9 โรคมือและเท้า	4	0.9	443	99.1	447	100
19.10 โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์						
เช่น เริม หนองใน	1	0.2	446	99.8	447	100
19.11 โรคหัดเยอรมัน	0	0	447	100	447	100

* สิ่งแวดล้อมที่ไม่ถูกต้อง

** สุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้อง

*** การปฏิบัติด้านการเจ็บป่วยไม่ถูกต้อง

จากตารางที่ 24 จะเห็นว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่ตอบแบบสอบถามมีจำนวนทั้งสิ้น 447 คน ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีข้อมูลทั่วไปออกมาเป็นรายด้าน ดังนี้

ด้านสิ่งแวดล้อมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีลักษณะสิ่งแวดล้อมอย่างที่ถูกต้องจากมากไปน้อยในข้อที่ 4, 5, 2, 3, 1, 6, 7 ร้อยละ 95.3, 95.3, 91.5, 89.9, 72.9, 70.9 และ 64.7 ด้านสิ่งแวดล้อมที่ไม่ถูกต้องพบว่าโรงอาหารพบมากในข้อที่ 9, 8, 10, 11 ร้อยละ 93.3, 53.7, 30.2, 16.1 ตามลำดับ จะเห็นได้ว่ารายชื่อที่ 2 4, 5, 9 มีค่าเกินร้อยละ 90 ในเรื่องอาหารปรุงเสร็จแล้วใส่ภาชนะมีฝาปิดป้องกันแมลงวันตอมในโรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ ร้านอาหารมีตะแกรงกรองเศษอาหาร บริเวณร้านอาหารมีน้ำท่วมขัง

ด้านสุขวิทยาผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมีสุขวิทยาสวนบุคคลที่ถูกต้อง
 ในรายชื่อที่ 17, 15, 16, 12 พบผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีสุขวิทยาสวนบุคคลที่ถูกต้อง
 ร้อยละ 99.1, 98.7, 97.3 และ 96.6 ตามลำดับ ส่วนรายชื่อที่ 14, 13 เป็นลักษณะของสุขวิทยาที่ไม่
 ถูกต้องของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน พบผู้ประกอบการส่วนน้อยที่มีลักษณะ
 สุขวิทยา ส่วนบุคคลไม่ถูกต้องร้อยละ 19.9 และ 19.7 ตามลำดับ เกี่ยวกับการเจ็บป่วย
 ด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร และเวลาไอจามบางครั้งไม่ปิดปาก

ด้านการเจ็บป่วย ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเคยเจ็บป่วยด้วยอาการไข้ตัวร้อนมาก
 ที่สุด คิดเป็นร้อยละ 41.2 รองลงมาเคยป่วยด้วยไข้หวัดและไข้หวัดใหญ่ ร้อยละ 25.3 โรคอุจจาระร่วง
 ร้อยละ 4.9 และส่วนน้อยพบในโรคตาแดง โรคบิด และโรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ คิดเป็นร้อยละ 1.8,
 0.9, 0.7, 0.4 และ 0.2 ตามลำดับส่วนโรคที่ไม่พบว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเคยเป็น
 ได้แก่ โรควัณโรค โรคไวรัสตับอักเสบบ และโรคหัดเยอรมัน



สถาบันวิทยบริการ
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายชื่อโรงเรียน สังกัดเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 1

1. โรงเรียนมัธยมวัดคันทรียา
2. โรงเรียนศรีอยุธยา
3. โรงเรียนสันติราษฎร์วิทยาลัย
4. โรงเรียนสามเสนวิทยาลัย
5. โรงเรียนราชินีนันทจารย์ สามเสนวิทยาลัย 2
6. โรงเรียนศิลาจารึกพัฒนา
7. โรงเรียนสุวรรณสุทธารามวิทยา
8. โรงเรียนมัธยมวัดเบญจมบพิตร
9. โรงเรียนโยธินบูรณะ
10. โรงเรียนราชวินิต มัธยม
11. โรงเรียนวัดน้อยนพคุณ
12. โรงเรียนวัดราชาธิวาส
13. โรงเรียนไตรมิตรวิทยา
14. โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา
15. โรงเรียนเบญจมราชาลัย
16. โรงเรียนมัธยมวัดมกุฎกษัตริย์
17. โรงเรียนวัดบวรนิเวศ
18. โรงเรียนวัดราชบพิธ
19. โรงเรียนวัดสังเวช
20. โรงเรียนสตรีวิทยา
21. โรงเรียนสวนกุหลาบวิทยาลัย
22. โรงเรียนเทพศิรินทร์
23. โรงเรียนวัดสระเกษ
24. โรงเรียนสายปัญญา
25. โรงเรียนพุทธจักรวิทยา
26. โรงเรียนสตรีวัดมหาพฤฒาราม
27. โรงเรียนมัธยมวัดธาตุทอง
28. โรงเรียนยานนาวาเขตวิทยาเขต
29. โรงเรียนวัดสุทธาวาราม
30. โรงเรียนสตรีศรีสุริโยทัย
31. โรงเรียนพระโขนงพิทยาลัย
32. โรงเรียนวชิรธรรมสาธิต
33. โรงเรียนสิริรัตนาร
34. โรงเรียนปทุมคงคา
35. โรงเรียนสายน้ำผึ้ง
36. โรงเรียนเจ้าพระยาวิทยายาคม
37. โรงเรียนนนทรีวิทยา
38. โรงเรียนกุนนทีรุทธวารามวิทยายาคม
39. โรงเรียนพิบูลประชาสรรค์
40. โรงเรียนสุรศักดิ์มนตรี

รายชื่อโรงเรียนสังกัดเขตพื้นที่การศึกษามหานคร เขต 2

1. โรงเรียนจันทร์หุ่นบำเพ็ญ
2. โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ รัตนา
3. โรงเรียนสารวิทยา
4. โรงเรียนหอวัง
5. โรงเรียนลาดปลาเค้าพิทยาคม
6. โรงเรียนสตรีวิทยา 2
7. โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบางเขน
8. โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย
9. โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย 2
10. โรงเรียนนวมินทราชูทิศ กรุงเทพมหานคร
11. โรงเรียนบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี)
12. โรงเรียนบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) 2
13. โรงเรียนบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) 4
14. โรงเรียนบางกะปิสุขุมพันธ์อุปถัมภ์
15. โรงเรียนเทพศิลา
16. โรงเรียนบางกะปิ
17. โรงเรียนมัธยมวัดบึงทองหลาง
18. โรงเรียนนวมินทราชูทิศ บดินทรเดชา
19. โรงเรียนดอนเมืองจตุรจินดา
20. โรงเรียนดอนเมืองทหารอากาศบำรุง
21. โรงเรียนสีกัน (วัดน่านันท์อุปถัมภ์)
22. โรงเรียนราชวินิตบางเขน
23. โรงเรียนเทพศิรินทร์ร่มเกล้า
24. โรงเรียนพรตพิทยพยัต
25. โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชลาดกระบัง
26. โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า
27. โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ
28. โรงเรียนนวมินทราชูทิศเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า
29. โรงเรียนนวมินทราชูทิศ สตรีวิทยา 2
30. โรงเรียนศรีพฤฒา
31. โรงเรียนนวมินทราชูทิศ เบญจมราชาลัย
32. โรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก
33. โรงเรียนราชดำริ
34. โรงเรียนเศรษฐบุตรบำเพ็ญ
35. โรงเรียนสตรีเศรษฐบุตรบำเพ็ญ

รายชื่อโรงเรียนสังกัดเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 3

1. โรงเรียนจันทร์ประดิษฐารามวิทยาคม
2. โรงเรียนไชยฉิมพลีวิทยาคม
3. โรงเรียนวัดนวลนรดิศ
4. โรงเรียนวัดรางบัว
5. โรงเรียนสตรีวัดอัมรินทร์
6. โรงเรียนปัญญาบรรณ
7. โรงเรียนราชวินิตบางแคปานขำ
8. โรงเรียนทวีธาภิเศก 2
9. โรงเรียนพิทยาลงกรณ์พิทยาคม
10. โรงเรียนวัดนโกสินทร์สมโภชบางขุนเทียน
11. โรงเรียนนวลนรดิศวิทยาคม รัชมิ่งคลาภิเศก
12. โรงเรียนศึกษานารีวิทยา
13. โรงเรียนวัดพุทธบูชา
14. โรงเรียนอิสลามวิทยาลัยแห่งประเทศไทย
15. โรงเรียนแจ่งร้อนวิทยาคม
16. โรงเรียนบางปะกอกวิทยาคม
17. โรงเรียนบางมดวิทยา " สี่ลูกหวาดจวนอุปถัมภ์ "
18. โรงเรียนมัธยมวัดสิงห์
19. โรงเรียนวัดราชโอรส
20. โรงเรียนมัธยมวัดดาวคนอง
21. โรงเรียนธนบุรีวรเทพีพลารักษ์
22. โรงเรียนวัดอินทาราม
23. โรงเรียนศึกษานารี
24. โรงเรียนโพธิสารพิทยากร
25. โรงเรียนมหารชนพาราม
26. โรงเรียนวัดน้อยใน
27. โรงเรียนวัดปากน้ำวิทยาคม
28. โรงเรียนสุวรรณพลับพลาพิทยาคม
29. โรงเรียนทวีวัฒนา
30. โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ สตรีวิทยา พุทธมณฑล
31. โรงเรียนวัดบวรเม่งคณ
32. โรงเรียนวิมุตยารามพิทยากร
33. โรงเรียนชินนโรสวิทยาลัย
34. โรงเรียนมัธยมวัดดุสิตาราม
35. โรงเรียนมัธยมวัดนายโรง
36. โรงเรียนสตรีวัดระฆัง
37. โรงเรียนสวนอนันต์
38. โรงเรียนสุวรรณารามวิทยาคม
39. โรงเรียนทวีธาภิเศก
40. โรงเรียนฤทธิณรงค์รอน
41. โรงเรียนวัดประดู่ในทรงธรรม
42. โรงเรียนมัธยมวัดหนองแขม

ประวัติผู้เสนอวิทยานิพนธ์

นางสาวอรสา บุญจันทร์ เกิดเมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2516 ที่อำเภอสุวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด สำเร็จการศึกษา พยาบาลศาสตร์ จากวิทยาลัยพยาบาลเกื้อการุณย์ ปีการศึกษา 2539 เข้าศึกษาต่อปริญญาโทบริหารบัณฑิต สาขาวิชาสุขศึกษา ภาควิชาพลศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อปีการศึกษา 2545 ปัจจุบันรับราชการ ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพระดับ 5 ประจำผู้ป่วย สตรีกรรมหลังคลอด โรงพยาบาลเจริญกรุงประชารักษ์ ถนนตก เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย