

บทที่ 1

บทนำ



ความเป็นมา และความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญยิ่งในการดำรงชีวิต เพราะอาหารช่วยในการเสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง เจริญเติบโต สมบูรณ์ มีภูมิต้านทานโรค ดังนั้น ในการบริโภคอาหาร นอกจากจะต้องคำนึงถึงคุณค่าและปริมาณทางโภชนาการให้ครบถ้วนเหมาะสมตามความต้องการของร่างกายแล้วยังต้องคำนึงถึงคุณภาพของอาหารด้วย กล่าวคือ อาหารต้องสะอาดปราศจากจุลินทรีย์ สารปนเปื้อน สารเคมี และสารเจือปนใดๆ ที่ทำให้เกิดอันตราย หรือเกิดโรคแก่ผู้บริโภคได้ (อุคมกมพยัคค์ และคณะ, 2521 : 1) มิฉะนั้นแล้ว อาหารนั้นแทนที่จะเป็นคุณค่าต่อร่างกายของผู้บริโภค กลับจะเป็นภัยอย่างยิ่งต่อผู้บริโภค เพราะเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเจ็บป่วย ไม่สามารถประกอบกิจการงานต่างๆ ได้ ทำให้สูญเสียประโยชน์ทางเศรษฐกิจและถ้ามีอาการรุนแรงอาจทำให้เสียชีวิตได้ (สุจินดา ขจรรุ่งศิลป์, 2525 : 1)

อาหารมีความสำคัญต่อร่างกายตั้งแต่วัยแรกเริ่มของชีวิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวัยเด็ก ซึ่งถือว่าเป็นทรัพยากรที่มีค่าที่สุดในการพัฒนาประเทศ เพราะเด็กจะเจริญเติบโตขึ้นเป็นประชากรผู้รับภาระของประเทศในอนาคต ในวงการศึกษายังปัจจุบันยอมรับว่า การให้การเลี้ยงดูอบรมเด็กอย่างถูกต้อง โดยให้มีการพัฒนาการที่ดีทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม สติปัญญา และความคิดสร้างสรรค์ ถือเป็นวิถีทางที่ถูกต้องในการพัฒนาประเทศชาติในอนาคต (ฉวีวรรณ กินาวงศ์, 2533 : 1) เด็กวัยเรียน เป็นวัยที่ร่างกายกำลังเจริญเติบโต ร่างกายต้องการอาหารไปเสริมสร้างการทำงานของเซลล์และอวัยวะต่างๆ โดยเฉพาะการเจริญเติบโตของสมอง ดังนั้น อาหารของเด็กในวัยนี้ต้องมีสารอาหารครบถ้วน มีกรรมวิธีการผลิตที่ดี ถูกสุขลักษณะ สะอาด และปลอดภัยในการบริโภค ซึ่งเด็กวัยเรียนทุกคนต้องรับประทานอาหาร ทั้งที่บ้าน และภายนอกบ้าน อาหารที่รับประทานในบ้านส่วนใหญ่ เป็นอาหารที่ปรุงใหม่ ๆ โดยผู้ปกครอง ซึ่งระมัดระวังในด้านความสะอาดและความปลอดภัยเป็นอย่างดี แต่อาหารภายนอกบ้านส่วนใหญ่ เป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่ผ่านการปรุงหรือได้รับความร้อนเพียงครั้งเดียว แต่วางขายทั้งวันโดยมิได้มีภาชนะปิดอาหาร อาหารที่วางขายแต่ละครั้งต้องผลิตจำนวนมาก และจำหน่ายในราคาถูก ทำให้ผู้ผลิตขาดความเอาใจใส่เรื่อง

ความสะอาด และคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหาร นอกจากนี้ผู้ผลิตยังขาดความรู้ ความเข้าใจ เรื่องสุขาภิบาลอาหาร พืชภัยอันเกิดจากเชื้อจุลินทรีย์ และแนวทางในการควบคุมป้องกันไม่ให้เกิด การปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ โดยเฉพาะเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ สาเหตุดังกล่าวอาจทำให้เกิดความ ไม่ปลอดภัยจากการบริโภคอาหารได้ (ปรีชา จึงสมานนุกูล, อติสร เสวตวิวัฒน์ และสมภพ วัฒนมณี, 2528 : บทคัดย่อ)

จากการที่ประเทศไทยมีการขยายตัวทางเศรษฐกิจอย่างมากและรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การขยายตัวทางด้านอุตสาหกรรม เป็นสาเหตุทำให้มีการอพยพของประชากรจากจังหวัด ต่างๆ เพื่อเข้ามาหางานทำในกรุงเทพมหานครมากยิ่งขึ้นจึงทำให้ประชากรในเขตกรุงเทพมหานคร เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว จากสถิติประชากรของสถาบันประชากรจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พบว่า เมื่อปี 2538 ประเทศไทยมีประชากรทั้งหมดทั่วประเทศ 59,095,419 คน ประชากรอยู่ในเขตเมือง 10,721,051 คน เฉพาะในเขตกรุงเทพมหานครมีประชากรทั้งหมด 5,584,226 คน จากสาเหตุ ดังกล่าว ทำให้ประชาชนอาศัยอยู่กันอย่างแออัด สาธารณูปโภคต่างๆ มีไม่เพียงพอ การจราจร แออัดอย่างมาก การเดินทางไปในที่ต่างๆ ต้องใช้เวลาค่อนข้างมาก ตลอดจนการแข่งขันทาง เศรษฐกิจสูงมาก ดังนั้นคนที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานครจึงต้องรีบเร่งในเรื่องต่างๆ แทบทุกเรื่อง แม้แต่เรื่องอาหารการกินในทุกมื้อ ประกอบกับมีประชาชนที่มีรายได้น้อยอาศัยอยู่จำนวนมาก ทำให้อาหารหาบเร่แผงลอยซึ่งเป็นอาหารปรุงสำเร็จที่วางเร่ขายตามข้างถนน หรือสถานที่ สาธารณะต่างๆ กลายเป็นแหล่งอาหารภายนอกบ้านที่สำคัญแห่งหนึ่ง และเป็นอาหารหลักของ ประชาชนในกรุงเทพมหานครทั้งกลางวันและกลางคืน เนื่องจากมีราคาถูก และสะดวก หาซื้อ ได้ง่าย นอกจากนี้ อาหารหาบเร่แผงลอยยังเป็นธุรกิจอาหารขนาดใหญ่ที่ทำรายได้จำนวนมาก แก่คนยากจน ทำให้เกิดอัตราการจ้างงานเพิ่มขึ้น เปิดโอกาสให้ผู้ด้อยการศึกษา ผู้หญิง และผู้ไม่มี งานทำสามารถประกอบอาชีพหารายได้เพื่อจุนเจือครอบครัว

จากสาเหตุข้างต้น ทำให้กิจการขายอาหารหาบเร่แผงลอยขยายตัวอย่างกว้างขวาง และ ขยายในที่สาธารณะแทบทุกแห่ง โดยเฉพาะบริเวณหน้าโรงเรียนหรือในแหล่งชุมชนต่างๆ ประมาณ การว่า มีกิจการอาหารหาบเร่แผงลอยในประเทศไทยถึง 140,000 กิจการ เฉพาะใน กรุงเทพมหานคร ประมาณว่า ผู้ค้าอาหารหาบเร่แผงลอยตามจุดผ่อนผัน 33 สำนักงานเขต รวม 332 จุดประมาณ 16,693 ราย ผู้ขายในจุดที่ไม่ได้รับผ่อนผันอีกประมาณ 76 จุด ประมาณ 2,977 ราย และผู้ค้าอาหารหาบเร่แผงลอยในสำนักงานเขตที่ไม่ได้รับจุดผ่อนผัน 4 สำนักงานเขต รวม 104 จุด ประมาณ 5,026 ราย รวมแล้วในเขตกรุงเทพมหานครมีผู้ค้าอาหารหาบเร่แผงลอยประมาณ

24,696 ราย และเมื่อสำรวจเฉพาะเขตเมือง 17 เขตในกรุงเทพมหานครพบว่า มีผู้ค้าอาหารหาบเร่แผงลอยในจุดผ่อนปรน 13 เขต รวม 201 จุด ประมาณ 9,716 ราย และผู้ขายในจุดไม่อนุญาต 3 เขต รวม 103 จุด ประมาณ 4,890 ราย รวมแล้วในเขตเมืองมีผู้ค้าอาหารหาบเร่แผงลอย 14,606 ราย ที่ไม่สามารถนับได้ครบถ้วนยังมีอีกมาก โดยพบว่า ส่วนใหญ่ผู้ค้าอาหารหาบเร่แผงลอยเหล่านี้ขายทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่ม โดยวางขายในลักษณะ ขายข้างถนนประจำอยู่กับที่หาบมาขายตั้งกับพื้น และหาบเร่ เช่น รถเข็น รถถีบ หรือใส่หาบมาขาย ซึ่งอาหารหาบเร่แผงลอยเหล่านี้ อาจก่อให้เกิดปัญหาในเรื่องคุณภาพ ความสะอาด และความปลอดภัย เพราะผู้ขายส่วนใหญ่ เป็นผู้ที่อพยพมาจากต่างจังหวัดเข้ามาประกอบอาชีพในกรุงเทพมหานคร ขาดความรู้เรื่องสุขลักษณะ โรคร้ายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ขณะเดียวกัน ผู้ซื้ออาหารหาบเร่แผงลอยมักไม่คำนึงถึงคุณค่าอาหาร หรือสารอาหารที่ควรได้รับ แต่พิจารณาจากความสะอาดและราคาถูกเป็นหลัก (ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาติ, 2538)

จากรายงานการตรวจวิเคราะห์อาหาร ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ในปี 2536 พบว่า อาหารหาบเร่แผงลอยหลายประเภทไม่ได้มาตรฐาน ทั้งทางเคมี และจุลชีววิทยา ซึ่งอาหารเหล่านี้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ดังผลการวิเคราะห์ต่อไปนี้ (จุไรโชติธนาทวิวงศ์, 2536)

- ซอส ไม่เข้ามาตรฐานทางเคมี ร้อยละ 75 มีการใช้สีเกินกำหนด
- น้ำส้มสายชู ไม่เข้ามาตรฐานทางเคมี ร้อยละ 16.20 มีปริมาณกรดผลิมาตามมาตรฐาน
- ถั่ว และผลิตภัณฑ์ถั่ว ไม่เข้ามาตรฐานทางเคมี ร้อยละ 30 มีปริมาณสารพิษจากเชื้อรา (Aflatoxin) สูงเกินเกณฑ์กำหนดเฉลี่ย (20 ppb)
- ไม้กวาด ลูกชิ้น กุนเชียง ไม่เข้ามาตรฐานทางเคมี ร้อยละ 8.60 มีเกลือโซเดียมไนเตรท และโซเดียมไนไตรท์สูงเกินเกณฑ์มาตรฐาน
- ไม้กวาดอีสาน ลูกชิ้นปิ้ง เนื้อปิ้ง ลูกชิ้นหมูและกุ้ง ไม่เข้ามาตรฐานทางเคมี ร้อยละ 11.50 มีการนำสารบอแรกซ์มาใช้
- ส้มตำตามรถเข็น ไม่เข้ามาตรฐานทางจุลชีววิทยาพบว่า มีคุณภาพไม่ถูกสุขลักษณะ ร้อยละ 92.30 พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ : *Salmonellae* *S. aureus* และ *C. perfringens* ร้อยละ 23.00, 15.40 และ 53.80 ตามลำดับ ผลการตรวจวิเคราะห์ ผักที่รับประทานร่วมกับส้มตำ พบว่าไม่ถูกสุขลักษณะ ตรวจพบ *C.perfringens*, *E.coli* และจุลินทรีย์ในปริมาณที่สูง
- น้ำหวานผสมสี และน้ำผลไม้ ไม่เข้ามาตรฐานทางจุลชีววิทยา ตรวจพบ *Coliforms*, *E.coli*, ยีสต์ และรา ร้อยละ 76.30, 43.30, 92.50 และ 69.20 ตามลำดับ พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ

S. aureus, *C. perfringens*, *Salmonellae* ร้อยละ 23.60, 64.80 และ 0.80 ตามลำดับ ตลอดจนไม่เข้ามาตรฐานทางเคมี ร้อยละ 20.30 และ 10.60 พบซัลคาไรนและกรดเบนโซอิก ตามลำดับ

- น้ำแข็งบด ไม่เข้ามาตรฐานทางจุลชีววิทยา ร้อยละ 96.90 พบ *Coliforms* และร้อยละ 47.70, 90.80, 21.50 และ 1.50 พบว่ามี *E. Coli*, *C. perfringens*, *S. aureus* และ *Salmonellae* ตามลำดับ

จากรายงานการตรวจคุณภาพอาหารหาแบเร่แฝงลอย พบว่า อาหารเหล่านี้ยังไม่ได้มาตรฐานทั้งทางเคมี และทางจุลชีววิทยา แสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคอาหารและเครื่องดื่มจากหาแบเร่ และแฝงลอย ยังไม่อยู่ในสภาวะที่ปลอดภัย มีการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่มีการติดเชื้อ และปนเปื้อนสารพิษ ซึ่งพฤติกรรมกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน เป็นปัญหาทางพฤติกรรมสุขภาพที่สำคัญปัญหาหนึ่งที่เป็นสาเหตุของโรคร้ายแรงหลายโรค โดยเฉพาะโรคมะเร็ง ซึ่งมีอัตราตายสูงเป็นอันดับ 3 รองจาก โรคหัวใจ และอุบัติเหตุ (กองแผนงานสาธารณสุข, 2537) โดยมีข้อสันนิษฐานว่า สาเหตุหนึ่ง น่าจะมาจากการสะสมของสารพิษที่เจือปนอาหารที่บริโภคโดยไม่รู้ตัว สืบเนื่องจากการขาดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ พิษภัยของการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน (ละเอียด หัสดี, 2538 : บทคัดย่อ) ดังนั้นจึงจำเป็นต้องปลูกฝัง ให้ความรู้ และการศึกษาเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เพื่อให้ประชาชนรู้จักการบริโภคอาหารที่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ เปลี่ยนนิสัยการบริโภคอาหารจากความเคยชิน และความเชื่อที่ผิด รู้จักเลือกบริโภคอาหารที่ปราศจากความเป็นพิษ และรู้จักแสวงหาอาหารมาบริโภคให้สมดุลย์ได้ สักส่วนทุกเมื่อ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การปลูกฝังความรู้ ทักษะคิด เพื่อให้เกิดการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารให้ถูกต้องแก่เด็กนักเรียน เป็นสิ่งที่จำเป็น และมักทำได้ผลดีในวัยผู้ใหญ่ ดังสุชาติ โสภประยูร (2527) กล่าวไว้ว่า “ในการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของเด็กง่ายมากกว่าการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของผู้ใหญ่ เพราะวัยเด็กเป็นวัยที่ยอมรับความรู้ และการเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ ได้ดีกว่ากลุ่มอื่น”

พนัส หันนาคินทร์ (2520) กล่าวไว้ว่า “คุณลักษณะอันพึงประสงค์ที่ควรปลูกฝังให้แก่นักเรียนชั้นประถมศึกษา คือการรู้จักเป็นผู้บริโภคที่ดี รู้จักจับจ่ายใช้สอยเงินทองอย่างมีประสิทธิภาพ รู้จักวิเคราะห์ข่าวสาร และข้อมูลต่างๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจเลือกใช้สินค้า และบริการต่างๆ ที่มีเสนอขายในท้องตลาด”

ดังนั้น กระทรวงศึกษาธิการ จึงจัดให้มีการเรียนการสอน เนื้อหาเรื่องอาหารและโภชนาการในหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2533) โดยปรากฏใน

กลุ่มวิชาสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1-6 กลุ่มวิชาการงานและพื้นฐานอาชีพ ตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 3-6 และกลุ่มวิชาสร้างเสริมลักษณะนิสัย ตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1-2 ซึ่งเป็นหน้าที่ และความรับผิดชอบของโรงเรียนที่จะต้องปลูกฝังให้นักเรียนมีความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ถูกต้อง และสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการเรียนรู้ไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตต่อไป นักเรียนชั้นประถมศึกษา ปีที่ 6 ถือเป็นนักเรียนชั้นสูงสุดในการศึกษาภาคบังคับของประเทศไทย เป็นการศึกษาเพื่อชีวิต เด็กทุกคนจะได้รับความสะดวกภาคในการศึกษา และพบว่า เมื่อสิ้นสุดการศึกษา ร้อยละ 65 เข้าศึกษาต่อในระดับชั้นมัธยมศึกษา และร้อยละ 35 มักออกมาประกอบอาชีพตั้งแต่ อายุยังน้อย เข้าสู่ตลาดแรงงาน และสร้างครอบครัวใหม่ โดยไม่ได้รับการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น (กระทรวงศึกษาธิการ, 2538) ซึ่งถ้านักเรียนมีความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารไม่ถูกต้องแล้ว เมื่อเติบโตเป็นผู้ใหญ่ พฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้องก็จะติดตัวต่อไป

นอกจากครูจะมีส่วนสำคัญในการปลูกฝังให้นักเรียนมีความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ดี และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปแนะนำ ช่วยเหลือผู้ใกล้ชิด และสังคมต่อไปแล้ว ผู้ที่มีอิทธิพลและบทบาทในการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารให้แก่เด็กนักเรียนกลุ่มนี้ได้ดี ยังได้แก่ครอบครัว ซึ่งหมายถึง บิดา มารดา หรือผู้ปกครอง เพราะครอบครัวถือว่าเป็นสังคมปฐมภูมิที่มีความใกล้ชิดผูกพัน การนับถือ และเชื่อฟังซึ่งกันและกัน เป็นพื้นฐาน (ศิริพร ขัมภลจิต, 2530) โดยการอบรมเลี้ยงดูถือเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อการปลูกฝังพฤติกรรมสุขภาพ ซึ่งพบว่า นักเรียนที่ได้รับการอบรมเลี้ยงดูที่ถูกต้อง จะส่งผลให้การพัฒนาดังกล่าวดีตามไปด้วย นอกจากนี้ยังพบว่า ระดับการศึกษาของผู้ปกครองถือเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อการปลูกฝังพฤติกรรมสุขภาพ กล่าวคือ ผู้ปกครองที่มีความรู้สูง มีโอกาสค้นคว้าหาความรู้จากแหล่งความรู้ต่างๆ ได้มากกว่า ตลอดจนสามารถให้คำแนะนำ อบรมเลี้ยงดู และให้ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการที่ถูกต้องแก่เด็กได้ดีกว่า จึงทำให้นักเรียนมีพฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ดี ส่วนผู้ปกครองที่มีการศึกษาน้อย ต้องค้นหาเลี้ยงครอบครัว ไม่มีเวลาดูแลเอาใจใส่ต่อการปลูกฝังพฤติกรรมสุขภาพ ไม่สามารถให้คำแนะนำแก่บุตรได้ ทำให้นักเรียนมีพฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ไม่ดี ดังนั้น จึงสามารถสรุปได้ว่า ทั้งครู และ บิดา มารดา หรือผู้ปกครอง มีบทบาทในการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารหาแพร่หลายของนักเรียนในวัยนี้

จากเหตุผลข้างต้น ทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารหยาบเร่
 แผลงลอยของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เพื่อ
 เป็นแนวทางในการพัฒนาการเรียนการสอน กลุ่มวิชาสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ในเรื่องอาหาร
 และโภชนาการ ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของนักเรียน ตลอดจนนำไปใช้เป็นแนวทางในการ
 แก้ไข ปรับปรุง และพัฒนาหลักสูตรประถมศึกษา ให้เหมาะสมและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
 ตลอดจนเพื่อพัฒนาพฤติกรรมการบริโภคอาหารหยาบเร่แผลงลอยของเด็กวัยเรียนให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษา ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารหยาบเร่แผลงลอย
 ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารหยาบเร่
 แผลงลอย ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ตาม
 ตัวแปร ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง

สมมติฐานของการวิจัย

นักเรียนที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาต่างกัน มีความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับ
 การบริโภคอาหารหยาบเร่แผลงลอยแตกต่างกัน

ขอบเขตของการวิจัย

1. การวิจัยครั้งนี้ มุ่งศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารหยาบเร่แผลงลอย
 ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านความรู้
 ทักษะ และ การปฏิบัติ
2. กลุ่มตัวอย่างประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นนักเรียนที่กำลังอยู่ในชั้นประถม
 ศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ปีการศึกษา 2539 เท่านั้น
3. ตัวแปรที่ใช้ศึกษาในการวิจัย ครั้งนี้ คือ
 - 3.1 ตัวแปรอิสระ (Independent Variables) ได้แก่ ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง

3.2 ตัวแปรตาม (Dependent Variables) ได้แก่ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการบริโภคอาหารหยาบแฉงลอยของนักเรียน

4. เนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร และ โภชนาการที่ผู้วิจัยนำมาสร้างแบบสอบถาม ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติในการบริโภคอาหาร ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นเนื้อหาที่ครอบคลุม ในกลุ่ม สร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต กลุ่มงานพื้นฐานอาชีพ และกลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ตาม หลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2533) โดยแบบสอบถามแบ่ง เป็น 4 ตอน คือ ข้อมูลทั่วไปของนักเรียน ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภค อาหารหยาบแฉงลอย

ข้อตกลงเบื้องต้น

1. ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามของตัวอย่างประชากร ถือว่าเป็นข้อมูลที่ตอบ ด้วยความรู้ ความสามารถ ความจริงใจ และผู้ตอบทุกคนแสดงความรู้สึกรักใคร่เป็นของตนเอง
2. การตอบแบบสอบถาม ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร หยาบแฉงลอย ในวันและเวลาที่ต่างกันไม่ทำให้ผลที่ได้แตกต่างกัน

ข้อจำกัดของการวิจัย

ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัย ได้จากแบบสอบถามเพียงอย่างเดียว ผู้วิจัยไม่ได้สัมภาษณ์ หรือ สังเกต พฤติกรรมการบริโภคอาหาร ในด้านทักษะ และ การปฏิบัติของกลุ่มตัวอย่าง

คำจำกัดความของคำที่ใช้ในการวิจัย

พฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร หมายถึง ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร

อาหารหยาบแฉงลอย หมายถึง อาหารที่ปรุงสำเร็จ หรืออาหารที่เตรียมไว้เพื่อปรุงขาย ตามถนนสาธารณะ บริเวณริมทางเท้า หรือริมถนนซึ่งมีที่นั่งรับประทานหรือไม่มีก็ได้

ความรู้ หมายถึง ความสามารถที่จะจำ และระลึกได้ ความเข้าใจการนำไปใช้ การ วิเคราะห์ การสังเคราะห์ การประเมินค่าของนักเรียน ในเรื่องการบริโภคอาหารหยาบแฉงลอย

ทัศนคติ หมายถึง ท่าทีความรู้สึก ความคิดเห็น ความเชื่อของนักเรียนต่อเรื่อง การบริโภคอาหารหาบเร่แผงลอย

การปฏิบัติ หมายถึง พฤติกรรมที่แสดงออกทุกอย่างของนักเรียนโดยแสดงออกใน รูปของการกระทำที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารหาบเร่แผงลอยที่มีผลต่อสุขภาพ

นักเรียน หมายถึง นักเรียนเพศชายและเพศหญิงที่กำลังศึกษาอยู่ในชั้นประถมศึกษา ปีที่ 6 ของโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานครในปีการศึกษา 2539

ผู้ปกครอง หมายถึง บิดา มารดา ญาติผู้ใหญ่หรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับเด็ก ซึ่งอาจเป็นชาย หรือหญิงก็ได้ มีฐานะเป็นผู้รับผิดชอบเลี้ยงดู และอยู่บ้านเดียวกับเด็ก

เขตเมือง หมายถึง เขตพระนคร เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย เขตปทุมวัน เขตสัมพันธวงศ์ เขตบางรัก เขตดุสิต เขตพญาไท เขตห้วยขวาง เขตธนบุรี เขตคลองสาน เขตบางกอกใหญ่ เขต จอมทอง เขตสาทร เขตบางคอแหลม เขตบางซื่อ เขตราชเทวี และเขตยานนาวา

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. เพื่อให้ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ได้มีความรู้ ทัศนคติที่ดี และสามารถปฏิบัติ ตนเองได้อย่างถูกต้องเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารหาบเร่แผงลอย
2. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการเรียนการสอน เรื่องอาหารและโภชนาการให้ เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของนักเรียน
3. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรในกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กลุ่มวิชาสร้าง เสริมประสบการณ์ชีวิต กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย และกลุ่มการทำงานพื้นฐานอาชีพ ให้เหมาะสม และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
4. เพื่อเป็นแนวทางให้ บิดา มารดา และผู้เกี่ยวข้องกับนักเรียนได้ช่วยส่งเสริม พฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารหาบเร่แผงลอยของนักเรียนให้ถูกต้อง เหมาะสม และ มีความปลอดภัยต่อชีวิตของตนเองมากขึ้น
5. เป็นข้อมูลพื้นฐานให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปใช้แก้ปัญหาทางโภชนาการ