



ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การจัดบริการอาหารในโรงเรียนในประเทศไทยเริ่มมีตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 (วัฒนา ประทุมสินธุ์, 2528) มีเป้าหมายคือ เพื่อเลี้ยงอาหารเด็กที่โรงเรียนด้วยอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ให้การศึกษาแก่เด็กและบิดามารดา และเพื่อให้มีนิสัยการบริโภคที่ดี อาหารเหล่านี้ จะต้องประกอบไปด้วยคุณค่าทางอาหาร เพื่อสร้างการเจริญเติบโตของร่างกาย และสุขภาพอนามัยของนักเรียน (JA'O Hara, 1986) เพราะโรงเรียนเป็นสถานที่รวมของเด็กเป็นจำนวนมากและต้องใช้เวลาในโรงเรียนวันละ 6-8 ชั่วโมง อีกทั้งยังมีความต้านทานของร่างกายต่ำ (Ben Fredman, 1970) ทำให้เป็นแหล่งแพร่โรคติดต่อต่าง ๆ ได้ง่าย ได้แก่ โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ, โรคระบบทางเดินหายใจ, โรคผิวหนัง โดยเฉพาะโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ เนื่องจากนักเรียนจำเป็นต้องซื้ออาหารหรือรับบริการอาหารที่โรงเรียนเป็นอาหารหลักและอาหารอื่น ๆ อย่างน้อย 1 มื้อ ถ้าอาหารเหล่านั้นไม่สะอาด เนื่องมาจากปนเปื้อน โดยผ่านทางผู้ประกอบอาหาร ภาชนะ สถานที่ประกอบอาหาร อาหารดิบหรืออาหารที่ปรุงสำเร็จ แผลงและสัตว์นำโรคก่อนและขั้นตอนการผลิต การขนส่ง การจำหน่าย การเสิร์ฟ มิให้เกิดโรคระบาดจากอาหารเป็นสื่อ

ปัจจัยหนึ่งสำคัญที่ทำให้เกิดความเจ็บป่วยจากโรคอาหารเป็นสื่อ นั้น เกิดจากพิษของสารเคมี ซึ่งปะปนอยู่ในอาหาร ปัจจุบันพบว่า อาหารหลายชนิดในท้องตลาดมีการแข่งขันกันระหว่างผู้ผลิตโดยพยายามลดต้นทุน เพื่อให้ได้กำไรมากที่สุด หรือปรุงแต่งอาหารด้วยวัตถุเจือปนต่าง ๆ เพื่อให้มีสีกลิ่นรสเป็นที่พึงพอใจต่อผู้บริโภคเป็นการเชิญชวนให้รับประทาน โดยเฉพาะในโรงอาหารโรงเรียน ราคาของอาหารจะต้องไม่แพงจนเกินไป การลดต้นทุน และความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ อาจเป็นสาเหตุให้ผู้ประกอบอาหารปรุงอาหารด้วยวัตถุเจือปน หรือสารปรุงแต่งรสที่ไม่มีคุณภาพ อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของนักเรียนได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม มีผลให้เกิดความเจ็บป่วย และทุพพลภาพ ทั้งยังเป็นสาเหตุหนึ่งของการเปลี่ยนแปลงทางพันธุกรรม ตลอดจนความพิการของร่างกายตั้งแต่กำเนิด (จิราพร จักรไพวงศ์, 2530)

แม้ว่าประเทศไทย จะมีกฎหมายควบคุมคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพอาหาร ประเภทการใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารอยู่เกือบทุกชนิดแล้วก็ตาม ปรากฏว่าได้มีผู้ฝ่าฝืนโดยการเจือปน ปลอมปน วัตถุเจือปนลงในอาหารผิดประเภทหรือเกินขนาด รวมทั้งมีมาตรฐาน

ในการผลิตต่ำ ทำให้อาหารที่ผลิตได้นั้นมีความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยสูง จะเห็นได้จากการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานของน้ำปลาในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2533) 130 ตัวอย่าง พบว่าร้อยละ 74.6 ไม่ได้มาตรฐาน และมีซัลเฟอร์ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขไม่อนุญาตให้ใช้ นอกจากนี้สารปรุรงส์ และวัตถุเจือปนอาหารอื่น ๆ ก็พบว่า มีการปลอมปนและมีจำหน่ายแพร่หลายในท้องตลาดเช่น

- น้ำส้มสายชู พบว่ามีผู้ผลิตบางรายผลิตน้ำส้มสายชูปลอม โดยการนำกรดแอสซึลริค บางอย่างเช่น กำมะถัน หรือกรดซัลฟูริก (Sulfuric acid) มาเจือจางกับน้ำมากๆ แล้วบรรจุขวด จำหน่าย ซึ่งกรดกำมะถันนี้เป็นกรดกัดกร่อนรุนแรงมาก และเป็นอันตรายต่อระบบทางเดินอาหารและตับ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2531)

- ผงชูรส ได้มีการปลอมปน บอแรกซ์ หรือปลอมปนโซเดียมเมตาฟอสเฟต ซึ่งพบว่ามีพิษร้ายแรงต่อร่างกาย (ประทีน จันทรืประภาพ, 2532)

- สีผสมอาหารได้มีการใช้สีข้อมผ้า ข้อมกระดาษแทนสีธรรมชาติ ด้วยเห็นว่าสีข้อมผ้านั้นทำให้สีเข้มขึ้น กว่าราคาถูกกว่า ซึ่งทำให้เกิดโทษต่อร่างกาย (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2534)

- ซัลเฟอร์ พบว่ามีจำหน่ายแพร่หลายในท้องตลาด และการใช้ผลิตภัณฑ์นี้ อาจทำให้เกิดอันตรายได้เนื่องจากซัลเฟอร์ (แซคคาริน) ทำให้เกิดมะเร็งในสัตว์ทดลอง (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2531)

จากข้อมูลและสภาพปัญหาที่กล่าวมา จะเห็นได้ว่า การบริโภคอาหารที่มีสารปรุรงส์แต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร ที่จะก่อให้เกิดทั้งพิษอย่างเฉียบพลัน หรือเรื้อรังยังคงเป็นปัญหาที่สำคัญ สาเหตุสำคัญประการหนึ่งของปัญหานี้คือผู้ประกอบอาหารขาดความรู้ ทักษะและการปฏิบัติที่ถูกต้อง เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุรงส์แต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร หากที่นักเรียนซึ่งอยู่ในวัยกำลังเจริญเติบโต ได้รับอาหารที่มีสารพิษเจือปนในสารปรุรงส์แต่งรส หรือวัตถุเจือปนอาหาร นอกจากจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยแล้ว ยังส่งผลพัฒนาการทางร่างกายและสมองไปด้วย (ประทีน จันทรืประภาพ, 2532) ผู้ประกอบอาหาร จึงจำเป็นต้องมีความรู้ เข้าใจและปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง ให้ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาล มิฉะนั้นก็ย่อมมีโอกาสทำให้นักเรียนได้รับอันตรายจากสารเคมีที่เป็นพิษในสารปรุรงส์แต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารต่อร่างกายได้ง่าย

ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษา ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ ของผู้ประกอบอาหาร เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุรงส์แต่งรส ได้แก่ น้ำส้มสายชู น้ำปลา ผงชูรส และวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ สีผสมอาหาร ซัลเฟอร์ ในโรงเรียนประถมศึกษาและมัธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น ซึ่งเป็นจังหวัดศูนย์กลางของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา 10 โรงเรียน โรงเรียนอาชีวศึกษา 5 โรงเรียน โรงเรียนในสังกัดเทศบาล 11 โรงเรียน มีผู้บริโภคอาหาร 30,000 ต่อวัน และจากการสำรวจในโรงอาหารในเดือนกรกฎาคม 2535 จำนวน 5 โรงเรียน

พบว่าโรงอาหารโรงเรียนทั้ง 5 แห่ง ยังไม่ผ่านข้อกำหนดมาตรฐานกรมอนามัย และแผงลอยจำหน่ายอาหาร 61 แผง พบว่าทั้ง 61 แผง มีสภาพที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาล (ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 6 ขอนแก่น, 2535) ส่วนการสำรวจทางด้านการใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหารในโรงเรียนยังมิได้ทำการศึกษา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ ทักษะและการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหาร เกี่ยวกับการเลือกใช้ สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร ในโรงเรียน ประถมและมัธยมศึกษา เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานและประเมินสถานการณ์โดยทั่วไปเกี่ยวกับการใช้การบริโภค ตลอดจนความแพร่หลายในการใช้และการบริโภคสารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารในโรงเรียน ซึ่งข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์ แก่เจ้าหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานคุ้มครอง และส่งเสริมสุขภาพอนามัยของบริโภค คือ สามารถนำข้อมูลการวิจัย มาใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณา กำหนดและนำการใช้อย่างถูกวิธี ค่าเดือน ฯลฯ ที่เหมาะสมเกี่ยวกับสารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อการได้มีอาหารที่มีคุณภาพ และปลอดภัยสำหรับนักเรียน และการมีสุขภาพอนามัยที่ดีทางหนึ่ง

คำถามของการวิจัย

1. ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส ได้แก่ น้ำส้มสายชู, น้ำปลา และผงชูรส และวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ สีผสมอาหาร วัตถุสกร ของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา และมัธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น เป็นอย่างไร
2. ผู้ประกอบอาหารในโรงอาหารโรงเรียนประถมศึกษา และมัธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น มีความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร แตกต่างกันหรือไม่ตามลักษณะประชากร ประเภทของโรงเรียน รูปแบบการบริการอาหารในโรงเรียน
3. ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารของผู้ประกอบอาหาร ในโรงเรียนประถมศึกษา และมัธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น มีความสัมพันธ์กันหรือไม่ อย่างไร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษา ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส น้ำส้มสายชู, น้ำปลา และผงชูรส และวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ สัตว์ผสมอาหาร ชีวทัศน์กร ของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา และมีธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น

วัตถุประสงค์เฉพาะ

1. เพื่อศึกษาความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส ได้แก่ น้ำส้มสายชู น้ำปลา ผงชูรส และวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ สัตว์ผสมอาหาร ชีวทัศน์กรของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา และมีธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น
2. เพื่อศึกษาทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส ได้แก่ น้ำส้มสายชู น้ำปลา ผงชูรส และวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ สัตว์ผสมอาหาร ชีวทัศน์กรของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา และมีธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น
3. เพื่อศึกษาการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส ได้แก่ น้ำส้มสายชู น้ำปลา ผงชูรส และวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ สัตว์ผสมอาหาร ชีวทัศน์กรของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา และมีธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น
4. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ ในการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุดิบอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา และมีธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น ตามลักษณะประชากร ประเภทของโรงเรียน รูปแบบการบริการอาหารในโรงเรียน
5. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ สารปรุงแต่งรส และวัตถุดิบอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา และมีธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น

ข้อตกลงเบื้องต้น

1. ผู้ช่วยนักวิจัย ที่ได้รับการอบรมแล้ว สามารถเก็บข้อมูล โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์ และบันทึกแบบสอบถามและใช้การสังเกตในการเก็บข้อมูลบางส่วน มีมาตรฐานเดียวกัน
2. การทดสอบตัวอย่างสารปรุงแต่งรส ถือว่า ในการทดสอบแต่ละครั้งในแต่ละโรงเรียนมีมาตรฐานเดียวกัน
3. การศึกษาครั้งนี้ ศึกษาในผู้ประกอบการ ในแต่ละร้าน (แผง) ในโรงอาหาร โรงเรียนประถมศึกษาและโรงเรียนมัธยมศึกษา อ.เมือง จ.ขอนแก่น ในช่วงระยะเวลาที่ศึกษาที่เท่านั้น โรงเรียนสังกัดสำนักงานการประถมศึกษา มิได้ทำการศึกษา เนื่องจากส่วนมากเป็นโรงเรียนที่อยู่ในหมู่บ้าน ไม่มีโรงอาหารเป็นจำนวนมาก และนักเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้รับบริการจากโรงอาหารในโรงเรียน
4. การศึกษาครั้งนี้ สารปรุงแต่งรส ศึกษาเฉพาะน้ำส้มสายชู, น้ำปลา, ผงชูรส วัตถุเจือปนอาหาร ศึกษาเฉพาะสีผสมอาหาร, ไขมันทรานส์เท่านั้น ซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการ นิยมนำมาใช้ประกอบอาหารในโรงเรียน ส่วนปัจจัยด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ผู้วิจัยมิได้ทำการศึกษา เนื่องจากมีข้อจำกัดด้านระยะเวลา และงบประมาณ

ข้อจำกัดของการวิจัย

1. ผู้วิจัยไม่สามารถจัดให้มีการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ได้ทุกคนเวลาเดียวกัน ทำให้ผู้ประกอบการที่ถูกสัมภาษณ์และที่ยังไม่ถูกสัมภาษณ์ มีโอกาสพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในเรื่องสัมภาษณ์ ซึ่งอาจมีผลต่อการศึกษาค้นคว้า
2. ผู้วิจัยจำเป็นต้องแจ้งให้ผู้บริหารโรงเรียนได้ทราบล่วงหน้า ทำให้บางโรงเรียนมีการเตรียมตัวผู้ประกอบการ จัดเตรียม และเปลี่ยนสภาพปฏิบัติไว้ล่วงหน้า ซึ่งอาจมีผลต่อการศึกษา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลการวิจัยทำให้สามารถทราบถึงความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียน ซึ่งจะนำมาเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการแนะนำส่งเสริม ความรู้ในการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อปรับเปลี่ยนทัศนคติ และพฤติกรรมของผู้ประกอบอาหารให้ดีขึ้น เพื่อการมีอาหารที่ปราศจากสารเคมีที่เป็นพิษในสารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารสำหรับนักเรียน
2. ผลการวิจัยทำให้สามารถประเมินถึงสถานการณ์โดยทั่วไปเกี่ยวกับการลักษณะการใช้และการบริโภค ตลอดจนความแพร่หลายในการใช้และการบริโภค สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหารในโรงเรียน
3. ผลการวิจัยจะเป็นประโยชน์ต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานคุ้มครองและส่งเสริมสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค กล่าวคือ สามารถนำข้อมูลจากการวิจัยมาใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการพิจารณากำหนด แนะนำการใช้อย่างถูกวิธี ค่าเตือน ฯลฯ ที่เหมาะสมเกี่ยวกับ สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร
4. ผลการวิจัยจะเป็นแนวทางสำหรับผู้สนใจเกี่ยวกับปัญหานี้ จะสามารถนำไปใช้ประกอบการศึกษารายละเอียดในประเด็นอื่น ๆ เพิ่มเติม เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีประโยชน์ต่อวิชาการ และชุมชนมากขึ้นต่อไป

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยได้แบ่งตัวแปรที่ใช้ในการศึกษาออกได้ดังนี้

ตัวแปรอิสระ

- ลักษณะทางประชากรของผู้ประกอบอาหาร ได้แก่ อายุ เพศ การได้รับความรู้
- การอบรมสุขภาพ
- ระยะเวลาการปฏิบัติงาน
- รูปแบบการจัดบริการอาหาร

ตัวแปรตาม

- ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารของผู้ประกอบอาหาร
- ทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารของผู้ประกอบอาหาร
- การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารของผู้ประกอบอาหาร

คำนิยามที่ใช้ในการวิจัย

การได้รับความรู้ หมายถึง การได้รับความรู้จากแหล่งต่าง ๆ ต่อไปนี้ คือ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ วารสาร หรือนิตยสาร จดหมายข่าว แผ่นพับ แผ่นปลิว หรือได้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ครู

การอบรมสหวิชาชีพอาหาร หมายถึง การที่ผู้ประกอบอาหารเคยได้รับการอบรมเรื่องการสหวิชาชีพอาหารในโรงเรียน จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ตามหลักสูตรกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน หมายถึง ระยะเวลาที่ผู้ประกอบอาหาร ทำงาน จำหน่าย หรือประกอบอาหารในโรงเรียน ระยะเวลาเป็น เดือน ถ้าน้อยกว่า 1 เดือน คิดเป็น 1 เดือน

ผู้ประกอบอาหาร หมายถึง ผู้ประกอบอาหารที่เป็นหัวหน้าร้าน หรือแผง จำหน่ายหรือประกอบอาหารในโรงเรียน และเป็นผู้ที่รู้เรื่องมากที่สุดเกี่ยวกับการซื้ออาหารหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อมาขายประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายหรือบริการอาหารในโรงเรียน ซึ่งอาจเป็นเจ้าของร้าน ผู้ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟ ครู

รูปแบบการจัดบริการอาหารในโรงเรียน หมายถึง ลักษณะการดำเนินการให้บริการหรือจำหน่ายอาหารในโรงเรียน มี 3 รูปแบบคือ

1. ให้ร้านค้าจำหน่ายอาหาร
2. ประมูล โดยผู้รับเหมา
3. สถานศึกษาจัดบริการอาหารเอง

ประเภทของโรงเรียน หมายถึง มี 3 ประเภทคือ

1. มัธยมศึกษา กรมสามัญศึกษา
2. มัธยมศึกษา การศึกษาเอกชน
3. ประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น

สารปรุงแต่งรส หมายถึง น้ำปลา พงชูรส และน้ำส้มสายชู เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามและแบบบันทึกการสังเกต การใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร รวมทั้งทดสอบตัวอย่างสารปรุงแต่งรสดังนี้

- น้ำส้ม โดยใช้เฮนเซียนไวโอเล็ต 1-2 หยด ลงในตัวอย่างน้ำส้มสายชู เพื่อหากรดแอสซาร์

- พงชูรส โดยวิธีเผา

วัตถุเจือปนอาหาร หมายถึง สีผสมอาหาร ไขมันทรานส์ ซึ่งเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ความรู้ หมายถึง ความจำ ความเข้าใจ ของผู้ประกอบการอาหาร เรื่องการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร โดยการสัมภาษณ์และบันทึกลงในแบบสอบถาม ในส่วนที่เป็นคำถามวัดความรู้ เป็นคำถามชนิดปลายปิด และปลายเปิด (ชนิดที่ให้ระบุคำตอบ) สำหรับผู้ช่วยนักวิจัยทำการจดบันทึกตามแบบสอบถามที่สร้างขึ้น

ทัศนคติ หมายถึง ความรู้สึกที่เป็นภาพรวมของผู้ประกอบการต่อการใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหารในด้านใดด้านหนึ่ง ซึ่งมีผลทำให้เกิดความพร้อมที่จะปฏิบัติตามการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งวัดโดยการสัมภาษณ์ และบันทึกในแบบสอบถาม ตามแบบสอบถามที่สร้างขึ้น เพื่อวัดทัศนคติ

การปฏิบัติ หมายถึง การกระทำที่เกิดจากการเลือก หรือตัดสินใจที่จะใช้ สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปน โดยรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามและแบบบันทึกผลการสำรวจเกี่ยวกับการใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

กรอบแนวความคิดในการวิจัย (Conceptual Framework)

กรอบแนวความคิดในการวิจัย

