

Factors Affecting Food Sanitation Performance following the Standards of Food Establishments for Food Shops in Muang District, Pattani Province

Naraumon Veerapun¹ and Pranee Thongkum²

¹M.Ed. (Community Development Education), Public Health Officer
Pattani Public Health Office

²M.Ed. (Educational Research), Associate Professor

E-mail: tpranee@bunga.pn.psu.ac.th

Department of Education, Faculty of Education,
Prince of Songkla University

Abstract

The purposes of this research were to study the performance of food sanitation of food shops and to study the social psychology factors and the supporting factors, which affects on the performance of food sanitation. The samples of this research were 127 owners and executives of the food shops in Muang district, Pattani province by using the simple random sampling. Data was collected by questionnaires, knowledge test, attitude on food sanitation test, and assess standards test. The findings were as follows : 1) Food shops in Muang district, Pattani province were on the standards at 64.6 percent ; 75.5 percent were in the municipality and 56.8 percent were out of the municipality. 2) Social psychology and supporting factors were knowledge, attitude on food sanitation, being membership of food retailer club and having the suggestion of concerned organizations could be predicted the possible of being on the standard of food shops in Muang district, Pattani province at 48.2 percent (p <.001). 3) The most important obstacles to improve the shop following the standard were lacking of money (46.9 percent) and lacking of knowledge (26.5 percent).

Keywords : condition of sanitation, standards of food establishment, membership of food retailer club, Pattani province

ปัจจัยที่มีผลต่อสถานะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

นฤมล วีระพันธ์¹ และปราณี ทองคำ²

¹ศษ.ม. (ศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) นักวิชาการสาธารณสุข,
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี

²ค.ม. (วิจัยการศึกษา) รองศาสตราจารย์,

E-mail: tpranee@bunga.pn.psu.ac.th

ภาควิชาการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร และศึกษาปัจจัยจิตวิทยา สังคมและปัจจัยสนับสนุนที่มีผลต่อสถานะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยเป็นเจ้าของหรือผู้บริหารกิจการร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี จำนวน 127 ร้าน สุ่มตัวอย่างโดยวิธีสุ่มอย่างง่าย รวบรวมข้อมูลโดยแบบสอบถาม แบบทดสอบความรู้ แบบวัดเจตคติต่องานสุขาภิบาลอาหาร และแบบประเมินมาตรฐานร้านอาหาร ผลการวิจัยพบว่า 1) สถานะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดฯ ร้อยละ 64.6 จำแนกเป็นร้านอาหารในเขตเทศบาล และนอกเขตเทศบาล ร้อยละ 75.5 และ 56.8 ตามลำดับ 2) ปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมและปัจจัยสนับสนุน ได้แก่ ความรู้ เจตคติต่อการสุขาภิบาลอาหาร การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหาร และการมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ มีผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหารเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .001$) โดยปัจจัยทั้งหมดสามารถทำนายความน่าจะเป็นของการได้มาตรฐานสำหรับร้านอาหารในเขตจังหวัดปัตตานี ได้ร้อยละ 48.2 3) ปัญหาอุปสรรคในการปรับปรุงร้านตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดพบว่า ส่วนใหญ่เป็นปัญหาด้านการเงิน (ร้อยละ 46.9) รองลงมาคือ ขาดความรู้ (ร้อยละ 26.5)

คำสำคัญ : ชมรมผู้ประกอบการอาหาร จังหวัดปัตตานี, สถานะการสุขาภิบาลอาหาร, หลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับร้านอาหาร

บทนำ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์จำเป็นต้องใช้ในการดำรงชีวิต เพื่อช่วยเสริมสร้างร่างกายให้เจริญเติบโตซ่อมแซมส่วนที่ชำรุดสึกหรอและทำให้อวัยวะต่าง ๆ ทำหน้าที่ได้อย่างเป็นปกติ ดังนั้นมนุษย์จึงต้องบริโภคอาหารทุกวัน และอาหารที่บริโภคนั้นควรมีความครบถ้วนทั้งด้านปริมาณ คุณค่าสารอาหาร และคุณภาพด้านความสะอาด ปลอดภัย สมกับเป็นรากฐานสำคัญของสุขภาพ แต่ในสถานการณ์ปัจจุบันพบว่าอาหารที่บริโภคกลับเป็นช่องทางนำสิ่งที่เป็นอันตรายเข้าสู่ร่างกาย และเป็นสาเหตุของความเจ็บป่วยด้วยโรคต่าง ๆ โดยสาเหตุมาจากการปนเปื้อนเชื้อโรค พยาธิ สารเคมี และโลหะหนัก ประกอบกับแบบแผนการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย จากเดิมมีการปรุงประกอบอาหารรับประทานกันในครัวเรือน สามารถควบคุมสภาพแวดล้อมในการผลิต การเตรียม และการปรุงอาหารได้ เปลี่ยนเป็นการซื้ออาหารปรุงสำเร็จหรือรับประทานจากแหล่งผลิตภายนอก เช่น ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารทั่วไป ดังนั้น ผู้บริโภคควรมีหลักการพิจารณาร้านอาหารที่สะอาดได้มาตรฐาน เพื่อช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ซึ่งเป็นปัญหาต่อสุขภาพของผู้บริโภค และผู้ประกอบการ ต้องมีความสามารถในการควบคุมสภาพแวดล้อมในการผลิตให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีหน้าที่ในการควบคุมดูแลสภาพการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในด้าน การเตรียม ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร ให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมี ที่มีพิษต่าง ๆ ตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารจากสาเหตุปัจจัย 5 ด้าน ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่เตรียมปรุงอาหาร และสัตว์แมลงพาหะนำโรค จึงได้จัดทำแบบประเมินร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดจำนวน 15 ข้อ เพื่อใช้ในการให้คำแนะนำและประเมินการได้

มาตรฐานของร้านอาหารเช่นเดียวกันทั่วประเทศ (ลีลา นุช สุเทพารักษ์, 2544, 20 - 21)

แม้ว่ากระทรวงสาธารณสุขได้พยายามส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานหลากหลายรูปแบบแล้วก็ตาม ผลการดำเนินงานก็ยังไม่บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนด จากการสรุปผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารประจำปีงบประมาณ 2548 พบว่าประเทศไทยมีร้านอาหารได้มาตรฐานตามข้อกำหนดครบ 15 ข้อ เพียงร้อยละ 54.8 ส่วนจังหวัดปัตตานีมีร้านอาหารได้มาตรฐาน ร้อยละ 45.2 และเป็นร้านอาหารในอำเภอเมืองปัตตานีได้มาตรฐาน ร้อยละ 32.1 (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2548) ในขณะที่เป้าหมายของกระทรวงฯ ได้กำหนดให้ปีงบประมาณ 2548 ทุกจังหวัดต้องพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ ร้อยละ 100 และยกระดับการพัฒนาเพื่อให้ได้มาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) ครอบคลุมร้อยละ 55 เพื่อเป็นการลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคต่าง ๆ ที่มีสาเหตุจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ และเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี และศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการได้มาตรฐานสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร เพื่อที่จะได้นำข้อมูลที่ได้ไปเสนอกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ประกอบการวางแผนและปรับปรุงวิธีการดำเนินงานร้านอาหารให้ได้มาตรฐานต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข
2. เพื่อศึกษาปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมและปัจจัยสนับสนุนที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร

ของร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐาน
กระทรวงสาธารณสุข

3. เพื่อศึกษาปัญหา อุปสรรคของผู้ประกอบการ
กิจการร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี
ในการปรับปรุงสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร ให้ได้
มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดของกระทรวง
สาธารณสุข

นิยามศัพท์เฉพาะ

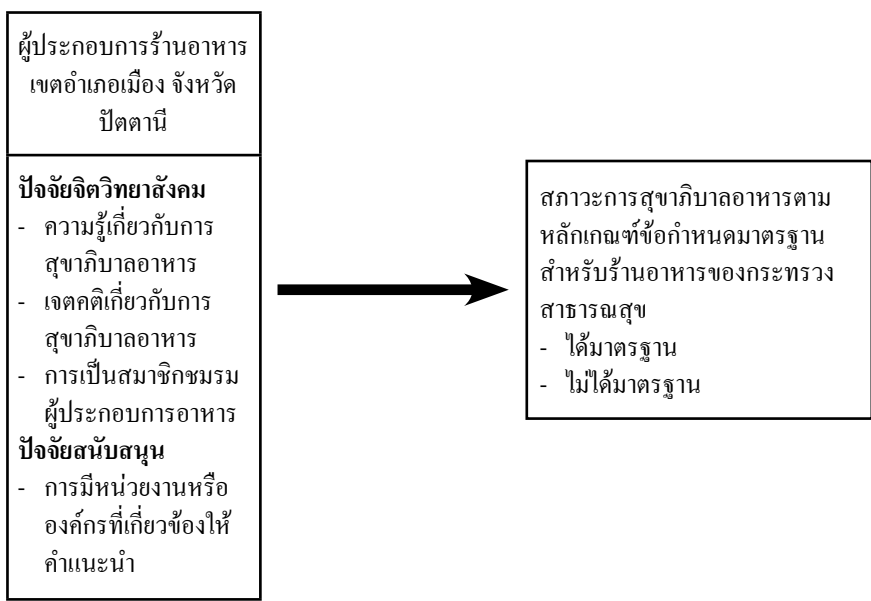
ร้านอาหาร หมายถึง อาคารที่จัดไว้เพื่อประกอบ
อาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อ
สามารถบริโภคได้ทันที ซึ่งครอบคลุมถึงภัตตาคาร
และสวนอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการ
และควบคุมสถานที่ ระบบอุปกรณ์ เครื่องมือ ภาชนะ
คน อาหาร เพื่อให้มีระเบียบ สะอาด ปลอดภัยจาก
เชื้อโรค เชื้อจุลินทรีย์ พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษ
ต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการ
เจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิต

ของมนุษย์ และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

**หลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานกระทรวง
สาธารณสุข** หมายถึง ข้อกำหนดในการปฏิบัติด้าน
สุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารจำนวน 15 ข้อ ซึ่ง
กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวง
สาธารณสุข ใช้สำหรับการประเมินการได้มาตรฐาน
ของร้านอาหาร ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ตัดข้อที่ไม่
อาจประเมินได้ในขณะที่ศึกษาคือ ข้อ 15 ออก 1 ข้อ
(ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไป
ยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติ
งานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด) จึงเหลือข้อกำหนด
สำหรับการประเมินการได้มาตรฐานของร้านอาหารใน
การวิจัยครั้งนี้เพียง 14 ข้อ

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลซึ่งทำหน้าที่
เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารทั้งหมด เช่น ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ
ผู้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างล้าง
อาหาร รวมหมายถึง บุคคลที่จะมีโอกาสสัมผัสกับ
อาหารในทุกกรณี



ภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย ปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนด มาตรฐาน
กระทรวงสาธารณสุขของร้านอาหารในจังหวัดปัตตานี

สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร หมายถึง พื้นที่ที่ใช้ในการล้าง จัดเตรียม หรือปรุงอาหาร

อาหารที่สะอาดปลอดภัย หมายถึง อาหารที่ไม่มีเชื้อโรคไม่เกินมาตรฐานตามที่รัฐกำหนดไว้และไม่มีสารเคมีที่ห้ามไว้ในอาหาร บรรจุในภาชนะหรือหุ้มห่อด้วยวัสดุที่สะอาด ไม่มีพิษภัย

ชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดปัตตานี หมายถึง องค์กรซึ่งก่อตั้งขึ้นโดยกลุ่มผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารปรุงของจังหวัดปัตตานี สมาชิกประกอบด้วย ผู้ประกอบการของภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหารของโรงแรม ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารของอำเภอต่าง ๆ ในจังหวัดปัตตานี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาด้านการสุขาภิบาลอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่ของรัฐที่ให้การช่วยเหลือ สนับสนุน

ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลที่มีบทบาทหน้าที่ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารปรุงโดยอาจมีส่วนในการจัดการบางขั้นตอนหรือทุกขั้นตอนในกระบวนการผลิตอาหารปรุง

วิธีการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการวิจัยเป็นผู้ประกอบการหรือผู้บริหารกิจการของร้านอาหารในเขตอำเภอเมืองจังหวัดปัตตานี ที่เปิดกิจการในขณะที่ทำการศึกษา จำนวน 166 คน และกลุ่มตัวอย่างที่ใช้เป็นเจ้าของหรือผู้บริหารกิจการร้านอาหารในอำเภอเมืองปัตตานี จำนวน 127 คน คิดเป็นร้อยละ 76.5 ของประชากร และทำการสุ่มตัวอย่างโดยวิธีสุ่มอย่างง่าย

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วยแบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารและเจ้าของหรือผู้บริหารกิจการร้านอาหาร แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร แบบวัดเจตคติต่อการสุขาภิบาลอาหาร แบบสอบถามปัญหา อุปสรรค ในการปรับปรุงร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน และแบบประเมิน

มาตรฐานร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้เชิญคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดปัตตานีประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย รายละเอียดของเครื่องมือวิจัย และขอความร่วมมือคัดเลือกรวมกรรมการชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดปัตตานี ร่วมเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง กำหนดแผนการเก็บข้อมูล พร้อมฝึกการใช้แบบประเมินสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร หลังจากได้ข้อมูลครบทุกตัวอย่าง ตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูล

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล หาค่าสถิติ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และใช้วิธีวิเคราะห์ถดถอยโลจิสติก (Logistic Regression Analysis)

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานีได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ ข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ 64.6 จำแนกเป็นร้านอาหารในเขตเทศบาล และนอกเขตเทศบาลที่ได้มาตรฐาน ร้อยละ 75.5 และ 56.8 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารที่มีสภาวะการสุขาภิบาลอาหารไม่ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดฯ ส่วนใหญ่ไม่ผ่านข้อกำหนด 3 ลำดับแรก ได้แก่ ลำดับที่ 1 คือ มูลฝอยและน้ำเสียที่เกิดจากกิจการร้านอาหารไม่ได้กำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล (ร้อยละ 82.2) ลำดับที่ 2 คือ ภาชนะที่เก็บน้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวม (ร้อยละ 80.0) และลำดับ 3 คือ ผู้สัมผัสอาหารไม่ได้แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สำหรับผู้ปรุงไม่ได้ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม (ร้อยละ 64.4) ดังตาราง 1 และ 2

2. ปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมของผู้ประกอบการร้านอาหารเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี พบว่า ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้มาตรฐานส่วนใหญ่ มีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง (ร้อยละ 54.9) รองลงมาคือระดับสูง (ร้อยละ 37.8) ส่วนผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง (ร้อยละ 51.1) รองลงมาคือ ระดับต่ำ (ร้อยละ 35.6)

เจตคติต่อการสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้มาตรฐาน ส่วนใหญ่มีเจตคติต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง (ร้อยละ 70.7) รองลงมาคือระดับสูง (ร้อยละ 22.0) ส่วนผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ส่วนใหญ่มีเจตคติต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง (ร้อยละ 68.9) รองลงมาคือ ระดับต่ำ (ร้อยละ 24.4)

การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการของร้านอาหารที่ได้มาตรฐานส่วนใหญ่เป็นสมาชิกของชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดปัตตานี (ร้อยละ 65.8) ในขณะที่ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานส่วนใหญ่ไม่ได้เป็นสมาชิกของชมรมผู้ประกอบการอาหาร (ร้อยละ 95.6)

ในด้านปัจจัยสนับสนุน ได้แก่ การมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ พบว่า ร้านอาหารที่ได้มาตรฐานส่วนใหญ่ได้รับคำแนะนำ (ร้อยละ 89.9) ในขณะที่ร้านที่ไม่ได้มาตรฐาน ส่วนใหญ่ไม่มีหน่วยงานหรือองค์กรใดให้คำแนะนำ (ร้อยละ 68.9) ดังตาราง 3

3. ปัจจัยที่ส่งผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ตาม

หลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข จากการวิเคราะห์การถดถอยโลจิสติก พบว่า ปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมทุกตัวมีผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้คือ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของเจ้าของหรือผู้บริหารจัดการร้านอาหาร ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหาร ($P < .05$) กล่าวคือ เจ้าของหรือผู้บริหารจัดการร้านอาหารมีความรู้เพิ่มขึ้น 1 หน่วย มีความน่าจะเป็นที่ร้านอาหารจะได้มาตรฐานถึง 1.3 เท่า เจตคติที่ดีต่อการสุขาภิบาลอาหารส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหาร ($P < .05$) กล่าวคือ เจ้าของหรือผู้บริหารจัดการร้านอาหารมีเจตคติที่ดีต่อการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้น 1 หน่วย มีความน่าจะเป็นที่ร้านอาหารจะได้มาตรฐานถึง 6.3 เท่า ในขณะที่การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดปัตตานี ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหารมากที่สุด ($P < .001$) กล่าวคือ หากเจ้าของหรือผู้บริหารจัดการร้านอาหารเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดปัตตานี มีความน่าจะเป็นที่ร้านอาหาร จะได้มาตรฐานมากถึง 28.7 เท่า

ในด้านปัจจัยสนับสนุน พบว่า การมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ จะส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหารเช่นกัน ($P < .01$) กล่าวคือ หากเจ้าของหรือผู้บริหารจัดการของร้านอาหารได้รับคำแนะนำจากหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้อง มีความน่าจะเป็นที่ร้านอาหารจะได้มาตรฐานถึง 5.5 เท่า ทั้งนี้ ปัจจัยทั้งหมด ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เจตคติที่ดีต่อการสุขาภิบาลอาหาร การเป็น

ตาราง 1 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารในอำเภอเมืองปัตตานีจำแนกตามการได้มาตรฐาน และที่ตั้ง

| สภาวะการสุขาภิบาลอาหาร ของร้านอาหารตามข้อกำหนด | ในเขตเทศบาล | | นอกเขตเทศบาล | | รวม | |
|---|-------------|--------|--------------|--------|-------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ได้มาตรฐาน | 40 | 75.47 | 42 | 56.76 | 82 | 64.57 |
| ไม่ได้มาตรฐาน | 13 | 24.53 | 32 | 43.24 | 45 | 35.43 |
| รวม | 53 | 100 | 74 | 100 | 127 | 100 |

ตาราง 2 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร จำแนกรายข้อ

| ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร | จำนวนร้านอาหาร ไม่ผ่านข้อกำหนด | ร้อยละ (n = 45) |
|--|-----------------------------------|--------------------|
| 1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน | 21 | 46.67 |
| 2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | 1 | 2.23 |
| 3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) | 0 | 0.00 |
| 4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส | 1 | 2.23 |
| 5. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | 3 | 6.67 |
| 6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับจับ หรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวมไว้ | 36 | 80.00 |
| 7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | 3 | 6.67 |
| 8. เหยียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้ | 5 | 11.12 |
| 9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | 14 | 31.12 |
| 10. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล | 37 | 82.23 |
| 11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา | 13 | 28.89 |
| 12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม | 29 | 64.45 |
| 13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาด ก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วทุกชนิด | 4 | 8.89 |
| 14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร | 1 | 2.23 |

ตาราง 3 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารในอำเภอเมืองปัตตานีจำแนกตามการได้มาตรฐานและตามปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมและปัจจัยสนับสนุน

| ปัจจัย | ร้านได้มาตรฐาน | | ร้านไม่ได้มาตรฐาน | |
|---|----------------|--------|-------------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| 1. ระดับความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร | | | | |
| สูง (คะแนนร้อยละ 80 -100) | 31 | 37.80 | 6 | 13.33 |
| ปานกลาง (คะแนนร้อยละ 60 – 79) | 45 | 54.88 | 23 | 51.11 |
| ต่ำ (คะแนนร้อยละ 0 -59) | 6 | 7.32 | 16 | 35.56 |
| รวม | 82 | 100.00 | 35 | 100.00 |
| 2. ระดับเจตคติต่อการสุขาภิบาลอาหาร | | | | |
| สูง (คะแนนเฉลี่ย 4.59 – 5.00) | 18 | 21.95 | 3 | 6.67 |
| ปานกลาง (คะแนนเฉลี่ย 3.78 – 4.57) | 58 | 70.73 | 31 | 68.89 |
| ต่ำ (คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 3.77) | 6 | 7.32 | 11 | 24.44 |
| รวม | 82 | 100.00 | 35 | 100.00 |
| 3. การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหาร | | | | |
| เป็นสมาชิก | 54 | 65.85 | 2 | 4.44 |
| ไม่เป็นสมาชิก | 28 | 34.15 | 43 | 95.56 |
| รวม | 82 | 100.00 | 35 | 100.00 |
| 4. การมีหน่วยงานหรือองค์กรให้คำแนะนำ | | | | |
| มี | 73 | 89.02 | 14 | 31.11 |
| ไม่มี | 9 | 10.98 | 31 | 68.89 |
| รวม | 82 | 100.00 | 45 | 100.00 |

สมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหาร และการมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ สามารถทำนายความน่าจะเป็นของการได้มาตรฐานสำหรับร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ได้ถึงร้อยละ 48.2 ดังตาราง 4

4. ปัญหาอุปสรรคของผู้ประกอบกิจการร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ในการปรับปรุงสถานะการสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข จากการตอบคำถามปลายเปิดและการสนทนากลุ่ม (Focus Group) พบว่าส่วนใหญ่มีปัญหาการไม่มีเงินปรับปรุงร้านมากที่สุด

(ร้อยละ 46.9) ของผู้ที่ระบุปัญหาทั้งหมด รองลงมาคือ ขาดความรู้ในการปรับปรุง ร้านตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนด (ร้อยละ 26.5) นอกจากนั้น เป็นปัญหาด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ปัญหาด้านบุคคลและปัญหาด้านเจ้าหน้าที่ ตามลำดับ ดังตาราง 5

การอภิปรายผล

จากผลการวิจัย มีประเด็นสำคัญที่นำมาอภิปรายได้ดังนี้

1. สถานะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานีได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์

ข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ 64.6 จำแนกเป็นร้านอาหารในเขตเทศบาลและนอกเขตเทศบาลที่ได้มาตรฐาน ร้อยละ 75.5 และ 56.8 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารที่มีสภาวะการสุขาภิบาลอาหารไม่ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดฯ ส่วนใหญ่ไม่ผ่านข้อกำหนด 3 ลำดับแรก ดังนี้ ลำดับที่ 1 คือ ข้อที่ 10 ไม่ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ 82.2 สภาพปัญหาที่พบคือ มูลฝอยและน้ำเสียที่เกิดจากกิจการร้านอาหาร ไม่ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลมูลฝอยไม่มีการเก็บรวบรวมให้มิดชิด เรียบร้อย มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ เป็นแหล่งอาหารและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์นำโรค น้ำเสีย ไม่มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ที่ใช้การได้ดี บางส่วนมีสภาพชำรุด ไม่มีการดักกรองเศษอาหารเป็นระยะ ๆ ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง เช่น แม่น้ำหรือคลองบึงต่าง ๆ ร้านอาหารที่

ยังไม่มีระบบการกำจัดน้ำเสียที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาจเกิดจากข้อจำกัดด้านโครงสร้างและขนาดพื้นที่เนื่องจากร้านอาหารมักใช้อาคารบางส่วนของที่พักอาศัย ดัดแปลงสภาพเป็นร้านอาหารหรือต้องเช่าอาคารผู้อื่น ไม่อาจปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อกำหนดได้ และการติดตั้งระบบกำจัดน้ำเสียต้องใช้ต้นทุนค่อนข้างสูง ปัญหาสำคัญอีกประการหนึ่งคือ การไม่เห็นความสำคัญ ทั้งในส่วนของผู้ประกอบการและหน่วยงานท้องถิ่นที่มีหน้าที่ออกใบอนุญาตเปิดกิจการร้านอาหาร

ข้อกำหนดที่ไม่ผ่านมากเป็นลำดับที่ 2 คือ ข้อที่ 6 ภาชนะที่เก็บน้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค มีสิ่งของอย่างอื่นแฉะรวมไว้ เช่น เครื่องดื่มบรรจุขวดอาหาร และเครื่องปรุงต่าง ๆ รวมถึงการไม่มีอุปกรณ์ดักน้ำแข็งที่ถูกสุขลักษณะ คิดเป็นร้อยละ 80.0 ซึ่งสภาพปัญหามักเกิดจากผู้ประกอบการขาดความรู้ในเรื่องการปนเปื้อนจากอาหารและวัสดุบรรจุผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ สู่ น้ำแข็งบริโภค ข้อจำกัดของจำนวนถังบรรจุ

ตาราง 4 ค่าสัมประสิทธิ์การถดถอยโลจิสติกและค่าอัตราส่วนออดส์การได้มาตรฐานของร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

| ปัจจัย | การได้มาตรฐานของร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี | |
|---|--|---------------------------------|
| | ค่าสัมประสิทธิ์ (β) | อัตราส่วนออดส์ ($Exp(\beta)$) |
| ปัจจัยทางจิตวิทยาสังคม | | |
| 1. ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร | 0.334* | 1.397 |
| 2. เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร | 1.851* | 6.365 |
| 3. การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการ | | |
| 3.1 เป็นสมาชิก | 3.357*** | 28.708 |
| 3.2 ไม่เป็นสมาชิก | = = | = = |
| 4. การมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ | | |
| 4.1 มี | 1.712** | 5.542 |
| 4.2 ไม่มี | = = | = = |
| Constant | -12.427*** | .000 |

Model Chi – square = 83.545***

Cox & Snell = .482

Number of cases = 127

*** p < .001 ** p < .01 * p < .05

ตาราง 5 จำนวนและร้อยละของปัญหา อุปสรรคของการปรับปรุงร้านอาหารให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนด

| ปัญหา/อุปสรรค | จำนวน | ร้อยละ (n = 49) |
|--|-------|-----------------|
| 1. ด้านการเงิน | | |
| 1.1 ไม่มีเงินปรับปรุงร้าน | 23 | 46.94 |
| 2. ด้านความรู้ | | |
| 2.1 ขาดความรู้ในการปรับปรุงตามข้อกำหนด | 13 | 26.53 |
| 3. ด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อม | | |
| 3.1 ที่ตั้งของอาคาร อยู่ริมถนนมีฝุ่นมาก อยู่ใกล้แหล่งน้ำเสีย ที่เก็บขยะ แหล่งพาหะนำโรค | 12 | 24.49 |
| 3.2 พื้นที่ร้านคับแคบ ปรับปรุงยาก | 7 | 14.29 |
| 4. ด้านบุคคล | | |
| 4.1 ไม่มีเวลา | 6 | 12.25 |
| 4.2 รู้สึกยุ่งยากต่อการปฏิบัติ | 9 | 18.37 |
| 4.3 ไม่อยากเปลี่ยนพฤติกรรมที่เคยชิน | 4 | 8.16 |
| 4.4 ลูกจ้างไม่ร่วมมือ | 5 | 10.20 |
| 4.5 รอให้สถานการณ์ 3 จังหวัดดีขึ้นก่อน | 2 | 4.08 |
| 5. ด้านเจ้าหน้าที่ | | |
| 5.1 ขาดการติดตามต่อเนื่อง/ไม่มีเจ้าหน้าที่ติดตาม | 5 | 10.20 |
| 5.2 กฎระเบียบหย่อนยาน ยึดหยุ่นเกินไป | 3 | 6.15 |

น้ำแข็งและการพยายามลดต้นทุนการใช้ น้ำแข็ง ในส่วนของการไม่มีอุปกรณ์ต้มน้ำแข็งที่ถูกสุขลักษณะ พบว่าร้านอาหารมักใช้ถังน้ำแข็งขนาดเล็กใช้จ้วงตักน้ำแข็งจากถังน้ำแข็งใหญ่เพื่อให้บริการได้เร็วขึ้นหรือบางร้านใช้ที่ต้มน้ำแข็งทำด้วยเหล็กด้ามสั้น ยังเป็นการเพิ่มความเสี่ยงการปนเปื้อนจากมือผู้ตักลงสู่น้ำแข็งบริโภค

สำหรับข้อกำหนดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากเป็นลำดับที่ 3 คือข้อที่ 12 ข้อกำหนดที่ระบุคือ ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม เกณฑ์ข้อที่ไม่ผ่านคิดเป็นร้อยละ 64.4 ซึ่งพบว่าปัญหามักเกิดจากความไม่เคยชินของผู้ปรุง และสภาพอากาศที่ร้อนอบอ้าวในห้องปรุงอาหารของร้านที่ไม่มีการปรับปรุงระบบการระบายอากาศ อีกทั้งการสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ยังมีส่วนทำให้ผู้ประกอบการเกิดความกังวลในเรื่องผมเสียรูปทรงทั้งผู้ประกอบการชายและหญิง

2. ปัจจัยที่ส่งผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข ของร้านอาหารในจังหวัดปัตตานี พบว่าปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมทุกตัวแปรส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้คือ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของเจ้าของหรือผู้บริหารจัดการร้านอาหารส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหาร ($P < .05$) กล่าวคือ เจ้าของหรือผู้บริหารจัดการร้านอาหารที่มีความรู้เพิ่มขึ้น 1 หน่วย มีความน่าจะเป็นที่ร้านอาหารจะได้มาตรฐานถึง 1.3 เท่า เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหาร ($P < .05$) กล่าวคือ เจ้าของหรือผู้บริหารจัดการร้านอาหารที่มีเจตคติที่ดีต่อการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้น 1 หน่วย มีความน่าจะเป็นที่ร้านอาหารจะได้มาตรฐานมากถึง 6.3 เท่า ในขณะที่การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดปัตตานี

พบว่าเป็นตัวแปรสำคัญมากที่สุดที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหาร ($P < .001$) กล่าวคือ หากเจ้าของหรือผู้บริหารกิจการร้านอาหารเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดปัตตานี มีความน่าจะเป็นที่ร้านอาหารจะได้มาตรฐานมากถึง 28.7 เท่า ผลการศึกษาดังกล่าว สอดคล้องกับผลการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหารในเขต 4 ของ นุชรา บุญกนก (2547, บทคัดย่อ) ซึ่งพบว่า ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ทักษะเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร เป็นปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหารและยังสอดคล้องกับผลการศึกษารายการใช้มาตรการด้านกฎหมายสาธารณสุขกับสถานประกอบการจำหน่ายอาหารของเทศบาลเมืองสุพรรณบุรีของ สมกานต์ ทองเกลี้ยง (2542, บทคัดย่อ) ซึ่งก็พบว่าผู้ประกอบการที่มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารตามที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติ สามารถปรับปรุงร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดของกรมอนามัยได้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ ในส่วนของเจตคติ นารลฤดี ปากวิเศษ ได้ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความรู้และพฤติกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จังหวัดยโสธร (2542, บทคัดย่อ) พบว่าการที่ผู้ประกอบการมีค่านิยมที่ถูกต้องการประกอบกิจการร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับความรู้และพฤติกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องการ

ตัวแปรทุกตัวของปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมที่พบว่า มีผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหาร ยังสามารถอธิบายได้โดยหลักการของทฤษฎีการเรียนรู้ทางปัญญาสังคมของ Albert Bandura (สมโภชน์ เอี่ยมสุภาษิต, 2541, 47 – 49) ได้เสนอแนวคิดว่าการพฤติกรรมของบุคคลหนึ่งเกิดจากปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ ปัญญา ชีวภาพและสิ่งภายในอื่น ๆ ทำนองเดียวกับทฤษฎีเจตคติที่อธิบายถึงความสัมพันธ์ระหว่างเจตคติกับพฤติกรรม (สงวนศรี วิรัชชัย, 2527, 63) ซึ่งสรุปได้ว่า เจตคติดีมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของบุคคล

โดยมีส่วนในการกำหนดรูปแบบของพฤติกรรมที่บุคคลจะแสดงต่อสิ่งที่เป็นที่หมายของเจตคติ นอกจากนี้เจตคดียังเป็นทั้งเหตุและผลของพฤติกรรมด้วย

สำหรับการเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารที่พบว่าเป็นตัวแปรสำคัญที่สุดต่อการส่งผลการได้มาตรฐานของร้านอาหารนั้น สอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีทางจิตวิทยาสังคมที่อธิบายถึงอิทธิพลของกลุ่มต่อพฤติกรรมของสมาชิก (สิทธิโชค วรรณสันติกุล, 2546, 233 -234) ดังนี้คือ กลุ่มมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของคนที่เป็สมาชิกกลุ่มอย่างชัดเจนและแน่นอน ทั้งพฤติกรรมภายนอกที่สังเกตได้และภายในที่สังเกตไม่ได้ โดยกลไกที่สำคัญที่กลุ่มใช้กดดันสมาชิกให้แสดงพฤติกรรมตามที่กลุ่มต้องการได้แก่ บรรทัดฐาน กล่าวคือกลุ่มจะใช้บรรทัดฐานเป็นเกณฑ์ว่าทุกคนที่เป็นสมาชิกกลุ่มจะต้องปฏิบัติตาม และในกรณีนี้บรรทัดฐานของกลุ่มชมรมฯ คือ นโยบายการส่งเสริมให้สมาชิกกลุ่มได้รับการรับรองมาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” หรือได้รับป้าย Clean Food Good Taste ครบทุกร้าน นอกจากนี้อิทธิพลของกลุ่มยังสามารถที่จะกระตุ้นพฤติกรรมของสมาชิกโดยการเลียนแบบจากบทบาทของคนอื่นในกลุ่ม (Role modeling) และในส่วนของพฤติกรรมภายในในกลุ่มมีอิทธิพลอย่างมากต่อการเปลี่ยนแปลงเจตคติ ความคิดเห็น และความเชื่อของสมาชิกได้ เมื่อสมาชิกกลุ่มได้เข้าร่วมในประสบการณ์เดียวกัน พวกเขาจะพัฒนาเจตคติ ความเชื่อออกไปในทางเดียวกัน ยิ่งหากว่าสมาชิกกลุ่มมีความรู้สึกรู้ว่าตนเองเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่ม และกลุ่มนั้นเป็นกลุ่มอ้างอิงของเขา เขาจะรับเอาเจตคติ ความเชื่อ และค่านิยมของกลุ่มมาเป็นของเขาอย่างเต็มที่ และนอกจากนี้ยังสอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีการกระทำทางสังคมของ William Reeder (อ้างถึงใน สมโภชน์ เอี่ยมสุภาษิต, 2541, 47 – 49) ที่อธิบายถึงการกระทำของมนุษย์ในเรื่องใดก็ตามขึ้นอยู่กับกลุ่มปัจจัยหลายประการ และปัจจัยหนึ่ง คือ อิทธิพลของข้อผูกพัน (Commitments) ที่มีผลต่อการตัดสินใจและการกระทำของสังคม เพราะ

ผู้กระทำตั้งใจที่จะกระทำสิ่งนั้น เนื่องจากเขารู้สึกว่า เขามีข้อผูกพันที่จะทำ ดังนั้นการเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดปัตตานีซึ่งมีหลักการในการพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานความสะอาดตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นหน่วยงานหลักในการก่อตั้ง จึงนับว่าหลักการนั้นเป็นข้อผูกพันได้เช่นเดียวกัน ประกอบกับบทบาทที่สำคัญของชมรมที่มีผลต่อข้อผูกพันของสมาชิกคือ การให้สิทธิ์สมาชิกเข้าร่วมงานมหกรรมต่าง ๆ ระดับจังหวัด เป็นการสร้างชื่อเสียงและรายได้แก่ร้านสมาชิกรวมถึงการดูแลด้านสิทธิผลประโยชน์ด้านต่าง ๆ ให้แก่กลุ่มผู้ประกอบการของชมรมอย่างเป็นรูปธรรม

ส่วนปัจจัยสนับสนุน ได้แก่ การมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ ซึ่งเห็นว่าเป็นตัวแปรที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหาร ($P < .01$) กล่าวคือ หากเจ้าของหรือผู้บริหารจัดการของร้านอาหารมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ มีความน่าจะเป็นที่ร้านอาหารจะได้มาตรฐานถึง 5.5 เท่า สอดคล้องกับผลการศึกษาของ นุชรา บุญกนก (2547, 45,48 - 50) ที่พบว่า การมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ โดยเฉพาะสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น เป็นปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหาร และยังพบว่า สอดคล้องกับผลการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการปฏิบัติในการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองเทศบาลตำบล จังหวัดอุดรดิตถ์ โดยโกวิท เทศเกตุ และคณะ (2546, บทคัดย่อ) ที่พบว่า การได้รับคำแนะนำตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการเตรียมปรุงที่ถูกสุขลักษณะ นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาเรื่องความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรการทางกฎหมายในการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารของธงชัย แพทย์พิทยา (2541, บทคัดย่อ) ที่พบว่า การได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติของ

ผู้ประกอบการตามมาตรการทางกฎหมายในการประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร เช่นเดียวกับผลการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความรู้และพฤติกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จังหวัดยโสธรของ นารอดฤดี ปากวิเศษ ที่พบว่า การได้รับคำแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องของผู้ประกอบการกิจการจำหน่ายอาหาร

จากการวิเคราะห์หัตถดอยโลจิสติก ปัจจัยรวมทั้ง 2 ด้าน ประกอบด้วย ปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมและปัจจัยสนับสนุน รวม 4 ตัวแปร มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารที่ได้และไม่ได้มาตรฐานของร้านอาหารในจังหวัดปัตตานี ตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข ($P < .001$) โดยปัจจัยทั้งหมดสามารถทำนายความน่าจะเป็นของการได้มาตรฐานสำหรับร้านอาหารอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ได้ถึงร้อยละ 48.2 ทั้งนี้ตัวแปรทั้งหมดที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหาร อธิบายได้โดยใช้แนวคิดของ Parson (อ้างถึงใน ประกิต ท่าผา, 2539, 17 - 18) ที่เสนอทฤษฎีการตัดสินใจและการกระทำทางสังคมไว้ว่า ปัจจัยที่มีผลให้การกระทำของบุคคลแปรเปลี่ยนไปขึ้นอยู่กับปัจจัย 3 ประการคือ ปัจจัยประกอบตัวบุคคล ได้แก่ ความรู้ การเรียนรู้และทัศนคติ ปัจจัยประกอบทางระบบสังคม ได้แก่ ลักษณะการเป็นสมาชิกกลุ่ม และปัจจัยประกอบทางวัฒนธรรม ได้แก่ สิ่งที่กำหนด ความคิดหรือความเชื่อ และระบบค่านิยมของบุคคล และยังสอดคล้องกับหลักการทฤษฎีการเรียนรู้ทางปัญญาสังคมของ Albert Bandura (อ้างถึงใน สมโภชน์ เอี่ยมสุภาษิต, 2541, 47 - 49) ที่เสนอแนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมของบุคคลว่าไม่ได้เกิดขึ้นและเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากปัจจัยใดเพียงอย่างเดียว หากแต่จะต้องประกอบด้วย ปัจจัยทางพฤติกรรม ปัจจัยสภาพแวดล้อม และปัจจัยส่วนบุคคล

ที่ทำหน้าที่กำหนดซึ่งกันและกัน โดยอาจจะมียุทธศิลป์ ในการกำหนดอย่างเท่าเทียมกันหรือบางปัจจัยอาจมี อิทธิพลมากกว่าอีกบางปัจจัย และอิทธิพลของปัจจัย ต่าง ๆ นั้น อาจไม่ได้เกิดขึ้นพร้อม ๆ กันก็ได้

ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาพบว่าปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคม และปัจจัยสนับสนุน รวม 4 ตัวแปร ได้แก่ ความรู้ เจตคติ การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหาร การมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ สามารถทำนายความน่าจะเป็นของการได้มาตรฐานสำหรับ ร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ได้ถึง ร้อยละ 48.2 ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะเพื่อการนำไปใช้ดัง ต่อไปนี้

1. ระดับนโยบาย

ผู้บริหารกระทรวงสาธารณสุขทุกระดับ ควร กำหนดแนวทางดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของ ร้านอาหาร ดังนี้

1.1 บูรณาการความร่วมมือกับองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น ส่งเสริมให้มีการออกข้อกำหนด หรือเทศบัญญัติ โดยใช้หลักเกณฑ์ข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกระทรวง สาธารณสุข เพื่อควบคุมกิจการจำหน่ายอาหารตาม อำนาจหน้าที่แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

1.2 ตกลงความร่วมมือกับหน่วยงาน ราชการส่วนท้องถิ่นซึ่งมีหน้าที่ออกใบอนุญาตเปิด กิจการร้านอาหาร ส่งเสริมการบังคับใช้ให้เป็นไปตาม อำนาจหน้าที่ของท้องถิ่นเพื่อกำหนดมาตรการลงโทษ ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ฝ่าฝืนเปิดกิจการโดยไม่ขอ อนุญาตและไม่ให้ความร่วมมือปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ข้อกำหนดสุขลักษณะของร้านอาหาร

1.3 รมรณรงค์ส่งเสริมพลังผู้บริโภคภายใต้ เครือข่ายชมรมสร้างสุขภาพเพื่อกระตุ้นผลักดันให้ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเห็นความสำคัญของการ

พัฒนาร้านให้ได้มาตรฐาน

1.4 พัฒนาช่องทางการให้ความรู้แก่กลุ่ม ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารผ่านนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่ สอดคล้องกับวิธีการประกอบอาชีพของกลุ่มเป้าหมาย

1.5 กำหนดตัวชี้วัดส่งเสริมการจัดตั้งชมรม ผู้ประกอบการด้านอาหารที่เป็นรูปธรรมและกำหนด แนวทางพัฒนาเครือข่ายชมรมเพื่อเชื่อมโยงเป้าประสงค์ นโยบายภาครัฐต่อการพัฒนาผู้ประกอบการให้ ครอบคลุมยิ่งขึ้น

1.6 ออกแบบและผลิตโมเดลอุปกรณ์ ปกปิดอาหารที่ถูกสุขลักษณะและต้นทุนต่ำให้มีความ หลากหลายและเหมาะสมกับกิจการจำหน่ายอาหาร เพื่อเป็นทางเลือกแก่ผู้ประกอบการและสอดคล้องกับ ข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

1.7 เนื่องจากปัญหาอุปสรรคการปรับปรุง ร้านอาหารให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดส่วนใหญ่ คือ การขาดเงินทุนในการปรับปรุงร้าน ดังนั้น จึงควร ส่งเสริมให้มีการระดมกองทุนรวม โดยกระบวนการมี ส่วนร่วมของภาครัฐและทุนจากสมาชิกชมรมผู้ประกอบการ ภายใต้การบริหารจัดการของชมรมเพื่อเป็นการ พัฒนาศักยภาพของชมรมสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป

2. ระดับปฏิบัติการ

2.1 ปรับรูปแบบการให้ความรู้แก่กลุ่ม ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เช่น เปลี่ยนจากการ ฝึกอบรมเป็นกลยุทธ์การให้ความรู้เชิงรุก ได้แก่ กำหนด แผนออกเยี่ยมให้คำแนะนำที่ร้าน ผลิตสื่อสิ่งพิมพ์ เผยแพร่ความรู้วิชาการใหม่ ๆ และง่ายต่อความเข้าใจ แก่กลุ่มผู้ประกอบการ

2.2 เพิ่มบทบาทการมีส่วนร่วมของ ผู้ประกอบการโดยรูปแบบของคณะกรรมการชมรม ในการร่วมออกแบบการให้ความรู้ตามความต้องการ ของกลุ่มเป้าหมาย ทั้งในด้านเวลา หลักสูตร และ กลวิธี

2.3 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้หรือกิจกรรม การศึกษาดูงาน เนื่องจากการปรับปรุงร้านอาหารใน

บางกรณีไม่อาจแก้ไขได้โดยข้อมูลทางวิชาการเพียงอย่างเดียว แต่อาจต้องอาศัยประสบการณ์จากการมีปฏิสัมพันธ์หรือเรียนรู้โดยความสำเร็จของบุคคลอื่น ๆ ตลอดจนการสังเกตวิธีแก้ปัญหาของผู้อื่นร่วมด้วย

2.4 หายทวิวิธีสร้างแรงจูงใจแก่ผู้ประกอบการที่ให้ความร่วมมือแก่ภาครัฐเพื่อส่งเสริมเจตคติที่ดีต่องานสุขาภิบาลอาหาร เช่น เชิญร่วมจำหน่ายอาหารในงานมหกรรมอาหารปลอดภัยในพื้นที่ มอบประกาศนียบัตรรักษามาตรฐานได้ 3 ปีซ้อนลงนามโดยผู้ว่าราชการจังหวัด หรือเชิญเป็นวิทยากรถ่ายทอดประสบการณ์ เป็นต้น

2.5 หลักเกณฑ์ข้อกำหนดบางข้อต้องใช้ต้นทุนสูง เช่น การติดตั้งบ่อดักไขมัน บ่อดักเศษอาหารเพื่อกำจัดมูลฝอยและน้ำเสียอย่างถูกหลักสุขาภิบาล การปรับปรุงห้องส้วม อ่างล้างมือ เป็นต้น ดังนั้นภาครัฐควรมีแหล่งเงินทุนหมุนเวียนหรือโครงการสินเชื่อดอกเบี้ยต่ำ เพื่อช่วยเหลือผู้ประกอบการ ที่ต้องการพัฒนาแต่มีข้อจำกัดด้านเงินทุน

เอกสารอ้างอิง

- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2548). รายงานสรุปผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและประเมินการได้มาตรฐานของร้านอาหารระดับประเทศ.
- โกวิท เทศเกต และ พิษยธู พวงนาค. (2546). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการปฏิบัติในการเตรียมและปรุงอาหารจำหน่ายของผู้ประกอบการร้านค้า แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมือง เทศบาลตำบล จังหวัดอุดรดิตต์. อุดรดิตต์: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตต์.
- ธงชัย แพทย์พิทยา. (2541). ความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรการทางกฎหมายใน

การประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกบริหารกฎหมายการแพทย์และสาธารณสุข มหาวิทยาลัยมหิดล.

- นารอดดี ปากวิเศษ. (2542). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความรู้และพฤติกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จังหวัดยโสธร. ยโสธร: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร.
- นุชรา บุญกนก. (2547). "การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหารในเขต 4". สุขาภิบาลอาหาร, 1(9), (ตุลาคม 2547 - มกราคม) 45-50.
- ประกิต ท่าผา. (2539). ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการซื้อบัตรประกันสุขภาพโดยความสมัครใจของประชาชนในอำเภอแม่ลาน จังหวัดปัตตานี. รายงานการศึกษานิพนธ์ สาขาวิชาศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สมกานต์ ทองเกลี้ยง. (2542). การใช้มาตรการด้านกฎหมายสาธารณสุขกับสถานประกอบการ จำหน่ายอาหารของเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี. สุพรรณบุรี: ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 2 สุพรรณบุรี.
- ลีลานุช สุเทพารักษ์. (2544). คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- สงวนศรี วิรัชชัย. (2527). จิตวิทยาเพื่อการศึกษา. กรุงเทพฯ: ศึกษาพร.
- สมโภชน์ เอี่ยมสุภาษิต. (2541). ทฤษฎีและเทคนิคการปรับปรุงพฤติกรรม. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สิทธิโชค วรานุสันติกุล. (2546). จิตวิทยาสังคม : ทฤษฎีและการประยุกต์. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่นจำกัด.