

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการศึกษาเกี่ยวกับความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหาร และความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร โดยมีรายละเอียดในด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหารและสารปรุงแต่ง สุขวิทยาส่วนบุคคลและการปนเปื้อนในอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งหมายถึงผู้จำหน่ายอาหารที่เป็นผู้เตรียม ปรุงอาหารคาวพร้อมรับประทาน ที่ตลาดสดอู๋ยา เทศบาลตำบลต้นเปา อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่ จำนวนทั้งหมด 25 คน เป็นเพศชาย 4 คน เพศหญิง 21 คน โดยใช้แบบสอบถามและการสังเกต ผลการศึกษา ได้นำเสนอข้อมูลตามลำดับดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหาร ได้แก่ เพศ อายุ การศึกษา การเป็นเจ้าของแหล่งจำหน่ายอาหาร หน้าที่ของผู้สัมผัสอาหาร ประสบการณ์ในการทำงาน การอบรมเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร ระยะเวลาที่ผ่านการอบรม การตรวจสุขภาพ จำนวนครั้งที่ตรวจสุขภาพต่อปี
2. ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหารและสารปรุงแต่ง สุขวิทยาส่วนบุคคลและการปนเปื้อนของผู้สัมผัสอาหาร
3. การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหารและสารปรุงแต่ง สุขวิทยาส่วนบุคคลและการปนเปื้อนของผู้สัมผัสอาหาร
4. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหารและสารปรุงแต่ง สุขวิทยาส่วนบุคคลและการปนเปื้อนในอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

ตาราง 4.1 ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามข้อมูลทั่วไป (N= 25)

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	4	16.00
หญิง	21	84.00
อายุ		
20-29 ปี	5	20.00
30-39 ปี	11	44.00
40-49 ปี	5	20.00
50 -59ปี	3	12.00
60 ปีขึ้นไป	1	4.00
ระดับการศึกษา		
ไม่ได้เรียนหนังสือ	1	4.00
ประถมศึกษาปีที่ 4	7	28.00
ประถมศึกษาปีที่ 6	3	12.00
มัธยมศึกษาตอนต้น(ม.3 หรือ มศ.3)	2	8.00
มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า (ม.6 หรือ มศ. 5)	6	24.00
ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า	5	20.00
อนุปริญญา	1	4.00

จากตาราง 4.1 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง 21 คนคิดเป็นร้อยละ 84.00 มีอายุระหว่าง 30-39 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมา คือ กลุ่มอายุ 20-29 ปี ซึ่งมีจำนวนเท่ากับ กลุ่มอายุ 40-49 ปี คิดเป็นร้อยละ 20.00 และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 7 คน จบการศึกษา ระดับประถมศึกษาปีที่ 4 คิดเป็นร้อยละ 28.00 รองลงมา คือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าคิดเป็นร้อยละ 24.00

ตาราง 4.2 ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการเป็นเจ้าของแผงลอยจำหน่ายอาหาร และหน้าที่ที่ทำ
(N= 25)

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
การเป็นเจ้าของ		
เป็นเจ้าของ	22	88.00
ไม่เป็นเจ้าของ	3	12.00
หน้าที่ที่ทำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
เตรียมวัตถุดิบเพื่อรอการปรุง	9	22.50
ปรุงอาหาร	21	52.50
ผู้ตักอาหารจำหน่าย	10	25.00

จากตาราง 4.2 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นเจ้าของแผงลอยจำหน่ายอาหาร คิดเป็นร้อยละ 88.00 และทำหน้าที่ปรุงอาหาร จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 52.50

ตาราง 4.3 ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงาน การอบรม และการตรวจสุขภาพ

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
ประสบการณ์ในการทำงาน		
≤1 ปี	4	16.00
2-3 ปี	4	16.00
4-5 ปี	2	8.00
มากกว่า 6 ปี	15	60.00
การอบรม		
เคยอบรม	9	36.00
ไม่เคยอบรม	16	64.00
ระยะเวลาที่ผ่านการอบรมแล้ว(N = 9)		
≤1 ปี	4	44.45
2-3ปี	2	22.22
4-5 ปี	1	11.11
มากกว่า 6 ปี	1	11.11
จำไม่ได้	1	11.11
การตรวจสุขภาพ		
ตรวจ	22	88.00
ไม่เคยตรวจ	3	12.00
จำนวนครั้งที่ตรวจสุขภาพต่อปี		
1 ครั้งต่อปี	15	68.18
2 ครั้งต่อปี	1	4.55
ตรวจตามภาวะ	6	27.27

จากตาราง 4.3 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำงานนานที่สุด คือ มากกว่า 6 ปี ร้อยละ 60.00 ผู้สัมผัสอาหารไม่เคยผ่านการอบรมเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 64.00 ร้อยละ 88.00 ของผู้สัมผัสอาหารมีการตรวจสุขภาพและตรวจ 1 ครั้งต่อปี ร้อยละ 68.18

ตาราง 4.4 คะแนนความรู้ และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารแต่ละด้าน
(N= 25)

ความรู้ตามหลัก สุขาภิบาลอาหาร แต่ละด้าน	คะแนน ต่ำสุด	คะแนน สูงสุด	μ	σ	ระดับความรู้
1. สถานที่ประกอบและ จำหน่ายอาหาร	25.00	100.00	70.00	26.02	ดี
2. ภาชนะอุปกรณ์	00.00	100.00	69.33	21.34	ปานกลาง
3. อาหารและ สารปรุงแต่ง	40.00	100.00	90.40	16.45	ดีมาก
4. สุขวิทยาส่วนบุคคล	40.00	100.00	84.00	14.14	ดีมาก
5. การปนเปื้อน ในอาหาร	60.00	100.00	84.80	14.46	ดีมาก
รวม	60.60	96.00	80.80	9.01	ดีมาก

จากตาราง 4.4 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้โดยรวม อยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 80.80

ถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านอาหารและสารปรุงแต่ง ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และด้านการปนเปื้อนในอาหารอยู่ในระดับดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 90.40 84.00 และ 84.00 ตามลำดับ

ตาราง 4.5 คะแนนความรู้ และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ

เพศ	คะแนนต่ำสุด	คะแนนสูงสุด	μ	σ	ระดับความรู้
ชาย (N = 4)	72.00	96.00	84.00	11.77	ดีมาก
หญิง (N = 21)	60.00	92.00	80.19	8.62	ดีมาก

จากตาราง 4.5 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งเพศชายและหญิงมีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารในเกณฑ์ดีมาก โดยได้คะแนนเฉลี่ยร้อยละ 84.00 และ 80.19 ตามลำดับ

ตาราง 4.6 คะแนนความรู้ และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามประสบการณ์ในการทำงาน

ประสบการณ์ในการทำงาน	คะแนนต่ำสุด	คะแนนสูงสุด	μ	σ	ระดับความรู้
≤-1 ปี (N=4)	68.00	88.00	78.00	8.32	ดี
2-3 ปี (N=4)	76.00	92.00	84.00	9.23	ดีมาก
4-5 ปี (N=2)	72.00	76.00	74.00	2.82	ดี
มากกว่า 6ปี (N=15)	60.00	96.00	81.60	9.65	ดีมาก

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำงาน เป็นเวลา 2-3 ปี และมากกว่า 6 ปี มีระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาล อยู่ในระดับดีมาก คะแนนเฉลี่ยร้อยละ 84.00 และ 81.60 ตามลำดับ

ตาราง 4.7 คะแนนความรู้ และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรม

การอบรมเกี่ยวกับหลัก สุขาภิบาลอาหาร	คะแนน ต่ำสุด	คะแนน สูงสุด	μ	σ	ระดับความรู้
เคยรับการอบรม(N=9)	72.00	96.00	84.00	8.24	ดีมาก
ไม่เคยรับการอบรม (N=16)	60.00	92.00	79.00	9.17	ดี

จากตาราง 4.7 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยผ่านการอบรมเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความรู้อยู่ในระดับดีมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 84.00

ตาราง 4.8 คะแนนและระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร แต่ละด้าน

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล แต่ละด้าน	คะแนน ต่ำสุด	คะแนน สูงสุด	μ	σ	ระดับการปฏิบัติ
1. สถานที่ประกอบและ จำหน่ายอาหาร	1.25	2.00	1.67	0.23	ดี
2. ภาชนะอุปกรณ์	1.17	2.00	1.65	0.21	ดี
3. อาหารและสารปรุงแต่ง	0.80	2.00	1.67	0.26	ดี
4. สุขวิทยาส่วนบุคคล	1.00	2.00	1.56	0.24	ดี
5. การปนเปื้อนในอาหาร	1.00	2.00	1.81	0.77	ดี
รวม	1.20	1.88	1.67	0.15	ดี

จากตาราง 4.8 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารโดยรวมมีการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในระดับดี ทุกด้าน มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.67

ตาราง 4.9 คะแนนและระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามเพศ

เพศ	คะแนน ต่ำสุด	คะแนน สูงสุด	μ	σ	ระดับการปฏิบัติ
ชาย (N = 4)	1.44	1.80	1.57	0.16	ดี
หญิง (N = 21)	1.20	1.88	1.69	0.15	ดี

จากตาราง 4.9 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งเพศหญิงและเพศชาย มีการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในระดับดี โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.69 และ 1.57 ตามลำดับ

ตาราง 4.10 คะแนนและระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงาน

ประสบการณ์ ในการทำงาน	คะแนน ต่ำสุด	คะแนน สูงสุด	μ	σ	ระดับการปฏิบัติ
≤ 1 ปี (N=4)	1.60	1.88	1.74	0.12	ดี
2-3 ปี (N=4)	1.64	1.84	1.76	0.08	ดี
4-5 ปี (N=2)	1.68	1.68	1.68	0.00	ดี
มากกว่า 6 ปี (N=15)	1.20	1.84	1.64	0.18	ดี

จากตาราง 4.10 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทุกกลุ่มประสบการณ์ในการทำงาน ปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในระดับดี โดยกลุ่มที่มีประสบการณ์ 2-3 ปี มีคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 1.76 และ กลุ่มที่มีประสบการณ์ ≤ 1 ปี มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.74 ตามลำดับ

ตาราง 4.11 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรม

การอบรม	คะแนน ต่ำสุด	คะแนน สูงสุด	μ	σ	ระดับการปฏิบัติ
เคยรับการอบรม(N=9)	1.48	1.84	1.72	0.13	ดี
ไม่เคยรับการอบรม(N=16)	1.20	1.88	1.65	0.16	ดี

จากตาราง 4.11 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยรับการอบรมและไม่ได้รับการอบรมด้านความรู้ตามหลักสุขภาพอาหาร มีการปฏิบัติอยู่ในระดับดี คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.72 และ 1.65 ตามลำดับ

ตาราง 4.12 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในแต่ละด้าน(N=25)

คะแนนความรู้ด้าน	คะแนนการปฏิบัติตาม				
	สถานที่ประกอบ และจำหน่าย อาหาร	ภาชนะ อุปกรณ์	อาหาร และสาร ปรุงแต่ง	สุขวิทยา ส่วนบุคคล	การปนเปื้อน ในอาหาร
1. สถานที่ประกอบและ จำหน่าย อาหาร	0.11	-	-	-	-
2. ภาชนะอุปกรณ์	-	0.10	-	-	-
3. อาหารและ สารปรุงแต่ง	-	-	0.12	-	-
4. สุขวิทยาส่วนบุคคล	-	-	-	-0.08	-
5. การปนเปื้อนใน อาหาร	-	-	-	-	-0.07

จากตาราง 4.12 พบว่า คะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหาร มีความสัมพันธ์กันต่ำมากทุกด้าน ส่วนความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามสุขวิทยา

ส่วนบุคคลและความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติกรปนเปื้อนในอาหาร เป็นไปในทางตรงข้ามกัน

ตาราง 4.13 ความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

ตัวแปร	คะแนนเฉลี่ย	μ	ρ
ความรู้	80.80	9.01	0.12
การปฏิบัติตัว	1.67	0.15	

จากตารางที่ 4.13 พบว่า คะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร โดยรวมมีความสัมพันธ์กันต่ำมาก ($p = 0.12$)