

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ ประชากรที่ศึกษาเป็นผู้สัมผัสอาหารที่ทำหน้าที่ในการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเตรียม-ปรุงอาหารของโรงพยาบาลเชียงใหม่ราม โรงพยาบาลเขลางค์นครลำปาง และโรงพยาบาลพะเยาราม จำนวนทั้งหมด 34 คน เป็นเพศชาย 12 คน และเพศหญิง 22 คน ผลการศึกษารังนี้ผู้วิจัยได้นำเสนอข้อมูลตามลำดับดังนี้

1. ข้อมูลส่วนบุคคล
2. ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร การปรุงอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
3. การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเตรียมอาหารการปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
4. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ตาราง 4.1 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษา

ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	12	35.29
หญิง	22	64.71
อายุ		
น้อยกว่า 20 ปี	1	2.94
21 – 30 ปี	15	44.12
31 – 40 ปี	17	50.00
41 – 50 ปี	1	2.94
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษาปีที่ 6	5	14.71
มัธยมศึกษาตอนต้น	9	26.47
มัธยมศึกษาตอนปลาย	14	41.18
ปวช. หรือ ปกศ. ดัน	2	5.88
ปวส. หรือ ปกศ. สูง	3	8.82
ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า	1	2.94
รวม	34	100.00

จากตาราง 4.1 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารเป็นเพศชาย จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 35.29 เป็นเพศหญิง จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 64.71 มีอายุระหว่าง 31-40 ปี มีจำนวนมากที่สุด รองลงมาคือ อายุ 21-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 50.00 และ 44.12 ตามลำดับ และผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย คิดเป็นร้อยละ 41.18 รองลงมาคือ มัธยมศึกษาตอนต้น คิดเป็นร้อยละ 26.47

ตาราง 4.2 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามอายุการทำงานในโรงครัวของโรงพยาบาล การอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ และระยะเวลาที่ผ่านการอบรม

ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
อายุการทำงานในโรงครัวของโรงพยาบาล		
0-1 ปี	8	23.53
2-3 ปี	3	8.82
4-5 ปี	22	64.71
มากกว่า 7 ปี	1	2.94
การอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ		
เคย	6	17.65
ไม่เคย	28	82.35
จำนวนครั้งของการผ่านการอบรม		
0-1 ปี	2	33.32
2-3 ปี	1	16.67
4-5 ปี	1	16.67
6-7 ปี	1	16.67
มากกว่า 7 ปี	1	16.67

จากตาราง 4.2 ผู้สัมผัสอาหารมีอายุการทำงานในโรงครัวโรงพยาบาลมากที่สุดคือ 4-5 ปี คิดเป็นร้อยละ 64.71 รองลงมาคือ 0-1 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.53 ส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ คิดเป็นร้อยละ 82.35 ส่วนผู้ที่ได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ มีเพียงร้อยละ 17.65 โดยได้ผ่านการอบรม 1 ครั้ง และได้ผ่านการอบรมมากที่สุดจำนวน 0-1 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.32

ตาราง 4.3 จำนวนร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการได้รับการตรวจสอบสุขภาพ

การตรวจสอบสุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ตรวจปีละครั้ง ทุก ๆ ปี	28	82.35
ตรวจก่อนเข้าทำงาน	6	17.65

จากตาราง 4.3 ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพปีละครั้ง ทุก ๆ ปี จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 82.35 และได้รับการตรวจสอบสุขภาพก่อนเข้าทำงาน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 17.65

ตาราง 4.4 ค่าเฉลี่ย ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับ	คะแนน	μ	σ	ร้อยละ	ระดับความรู้
การเลือกซื้อวัตถุดิบ	10	9.77	0.65	97.95	มีความรู้ดีมาก
การเตรียม-ปรุงอาหาร	10	9.24	0.96	92.35	มีความรู้ดีมาก
สุขวิทยาส่วนบุคคล	5	3.62	0.60	72.36	มีความรู้ดี
รวม	25	22.62	1.54	90.47	มีความรู้ดีมาก

จากตาราง 4.4 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้อยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยของความรู้เท่ากับ 22.62 คิดเป็นร้อยละ 90.47 โดยมีระดับความรู้ด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 9.77 มีระดับความรู้ด้านการเตรียม-ปรุงอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 9.24 และระดับความรู้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.68 คิดเป็นร้อยละ 97.65, 92.35 และ 72.36 ตามลำดับ

ตาราง 4.5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ

เพศ	คะแนน	μ	σ	ระดับความรู้
ชาย (n = 12)	25	22.33	1.44	มีความรู้ดีมาก
หญิง (n = 22)	25	22.77	1.60	มีความรู้ดี
รวม	25	22.62	1.54	มีความรู้ดีมาก

จากตาราง 4.5 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารเพศชาย มีคะแนนความรู้โดยเฉลี่ยเท่ากับ 22.33 และเพศหญิง มีคะแนนความรู้โดยเฉลี่ยเท่ากับ 22.77 ทั้งสองกลุ่มมีระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

ตาราง 4.6 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระยะเวลาในการทำงานในโรงครัวของโรงพยาบาล

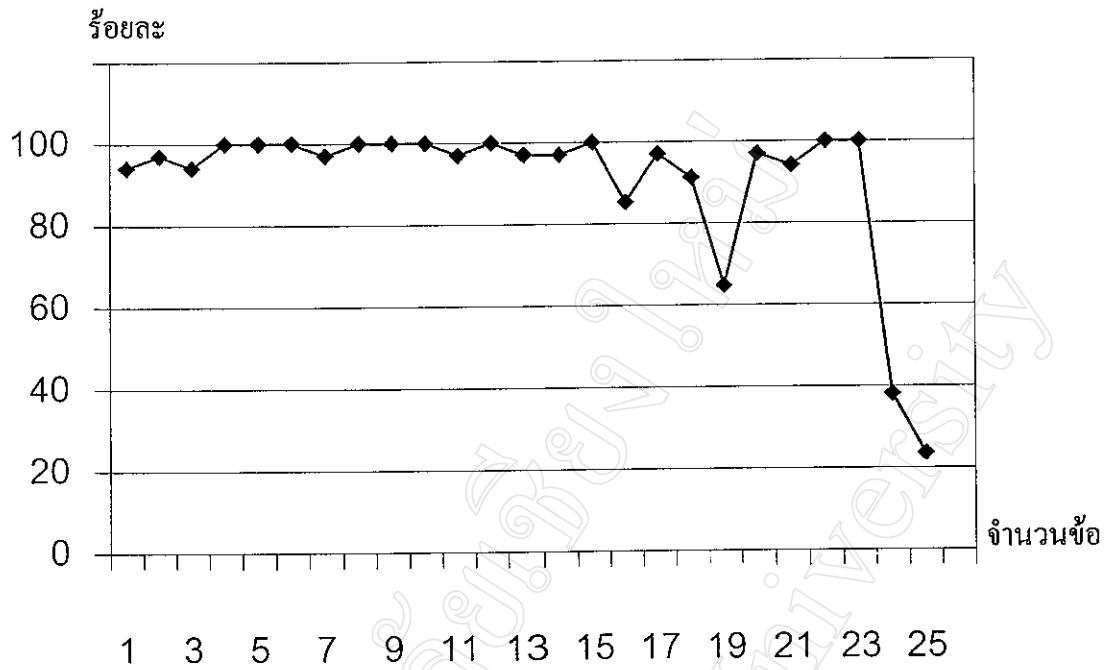
ระยะเวลาในการทำงาน	คะแนน	μ	σ	ระดับความรู้
0-1 ปี (n = 6)	25	22.00	1.79	มีความรู้ดีมาก
2-3 ปี (n = 4)	25	22.00	0.82	มีความรู้ดีมาก
4-5 ปี (n = 23)	25	22.87	1.58	มีความรู้ดีมาก
มากกว่า 7 ปี (n = 1)	25	23.00	-	มีความรู้ดีมาก
รวม	25	22.62	1.54	มีความรู้ดีมาก

จากตาราง 4.6 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีระยะเวลาการทำงานมากกว่า 7 ปี มีคะแนนความรู้สูงสุด คือ 23 คะแนน รองลงมาคือ ผู้ที่มีระยะเวลาการทำงาน 4-5 ปี 22.87 คะแนน และผู้สัมผัสอาหารที่มีระยะเวลาการทำงาน 0-1 ปี และ 2-3 ปี มีคะแนนความรู้โดยเฉลี่ยเท่ากัน คือ 22.00 คะแนน นอกจากนี้พบว่าในทุกกลุ่มมีระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

ตาราง 4.7 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการได้รับการอบรมจากหน่วยงานของรัฐ

การได้รับการอบรม	คะแนน	μ	σ	ระดับความรู้
เคยรับการอบรม (n = 6)	25	22.63	1.39	มีความรู้ดีมาก
ไม่เคยรับการอบรม (n = 28)	25	22.33	2.25	มีความรู้ดีมาก
รวม	25	22.62	1.54	มีความรู้ดีมาก

จากตาราง 4.7 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยรับการอบรมมีคะแนนความรู้โดยเฉลี่ยสูงสุดคือ 22.63 ส่วนผู้ที่ไม่เคยรับการอบรมมีคะแนนความรู้โดยเฉลี่ยเท่ากับ 22.33 โดยทั้งสองกลุ่มมีระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก



แผนภูมิ 4.1 ร้อยละของคะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร
จำแนกเป็นรายข้อ

จากแผนภูมิ 4.1 ข้อที่ผู้สัมผัสอาหารตอบถูกน้อยที่สุดคือ ข้อที่ 19, 24 และ 25 คิดเป็น
ร้อยละ 58.85, 38.24 และ 23.53 ตามลำดับ (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมภาคผนวก ข)

ตาราง 4.8 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับของการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาล
อาหารของผู้สัมผัสอาหารจากแบบสอบถาม

การปฏิบัติเกี่ยวกับ	คะแนน	μ	σ	ระดับ
การเลือกซื้อวัตถุดิบ	22.77	2.16	2.78	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
การเตรียม-ปรุงอาหาร	29.29	1.43	2.93	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
สุขวิทยาส่วนบุคคล	17.17	1.90	2.86	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
รวม	74.32	3.79	2.86	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.8 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีระดับของการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ถูกต้องดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของปฏิบัติตัวเท่ากับ 2.86 โดยมีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.78 มีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเตรียมอาหารและปรุงอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.93 และระดับการปฏิบัติตัวด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.86

ตาราง 4.9 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับของการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาล
อาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารจากแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ
จากแบบสอบถาม

เพศ	μ	σ	a	ระดับ
ชาย (n = 12)	72.88	4.93	2.80	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
หญิง (n = 22)	75.14	2.80	2.99	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
รวม	74.32	2.86	3.79	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.9 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารเพศหญิงมีคะแนนการปฏิบัติตัวสูงกว่าเพศชายโดยมีคะแนนการปฏิบัติตัวเฉลี่ยเท่ากับ 75.14 และ 72.88 ตามลำดับ ทั้งสองกลุ่มมีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

ตาราง 4.10 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการ
ของผู้สัมผัสอาหารจากแบบสอบถาม จำแนกตามระยะเวลาในการทำงาน

ระยะเวลาในการทำงาน	μ	σ	a	ระดับ
0-1 ปี (n=6)	73.17	2.56	2.81	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
2-3 ปี (n=4)	71.25	1.50	2.74	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
4-5 ปี (n=23)	75.13	4.12	2.89	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
มากกว่า 7 ปี (n=1)	75.00	0	2.88	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
รวม	74.32	3.79	2.86	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.10 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีระยะเวลาการทำงาน 4-5 ปี มีคะแนนการปฏิบัติตัวโดยเฉลี่ยสูงสุดคือ 75.13 รองลงมาคือ ผู้ที่มีระยะเวลาการทำงานมากกว่า 7 ปี โดยมีคะแนนการปฏิบัติตัวเท่ากับ 75.00 และผู้สัมผัสอาหารที่มีระยะเวลาการทำงาน 0-1 ปี และ 2-3 ปี มีคะแนนความรู้โดยเฉลี่ยเท่ากับ 73.17 และ 71.25 ตามลำดับนอกจากนี้พบว่าในทุกกลุ่มมีระดับความรู้ตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

ตาราง 4.11 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการ
ของผู้สัมผัสอาหารจากแบบสอบถาม จำแนกตามการได้รับการอบรมจากหน่วยงาน
ของรัฐ

การได้รับการอบรม	μ	σ	a	ระดับ
เคยรับการอบรม	73.96	2.84	3.99	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
ไม่เคยรับการอบรม	76.00	2.92	2.19	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
รวม	74.32	2.86	3.79	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.11 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ไม่เคยรับการอบรม มีคะแนนการปฏิบัติตัวโดยเฉลี่ย สูงกว่าผู้ที่เคยรับการอบรม โดยมีคะแนนการปฏิบัติตัวเฉลี่ยเท่ากับ 76.00 และ 73.96 ตามลำดับ โดยทั้งสองกลุ่มมีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

ตาราง 4.12 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารจากแบบสังเกต

ปฏิบัติตัวเกี่ยวกับ	μ	σ	a	ระดับ
การเลือกซื้อวัตถุดิบ	25.88	2.65	2.59	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
การเตรียม-ปรุงอาหาร	24.82	3.74	2.48	ปฏิบัติถูกต้องดี
สุขวิทยาส่วนบุคคล	15.71	1.38	2.62	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
รวม	66.32	6.18	2.55	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.12 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีระดับของปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ถูกต้องดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของปฏิบัติตัวเท่ากับ 66.32 โดยมีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 25.88 มีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียม-ปรุงอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 24.82 และระดับการปฏิบัติตัวด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 15.71

ตาราง 4.13 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับของการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาล
อาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารจากแบบสังเกต จำแนกตาม
เพศ

เพศ	μ	σ	a	ระดับ
ชาย	65.25	7.29	2.51	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
หญิง	66.91	5.76	2.57	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
รวม	66.32	6.18	2.55	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.13 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารเพศหญิงมีคะแนนการปฏิบัติตัวสูงกว่าเพศชาย โดยมีคะแนนการปฏิบัติตัวเฉลี่ยเท่ากับ 66.91 และ 65.25 ตามลำดับ ทั้งสองกลุ่มมีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในเกณฑ์ดีมาก

ตาราง 4.14 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับของการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการของ ผู้สัมผัสอาหารจากแบบสังเกต จำแนกตามระยะเวลาในการทำงาน

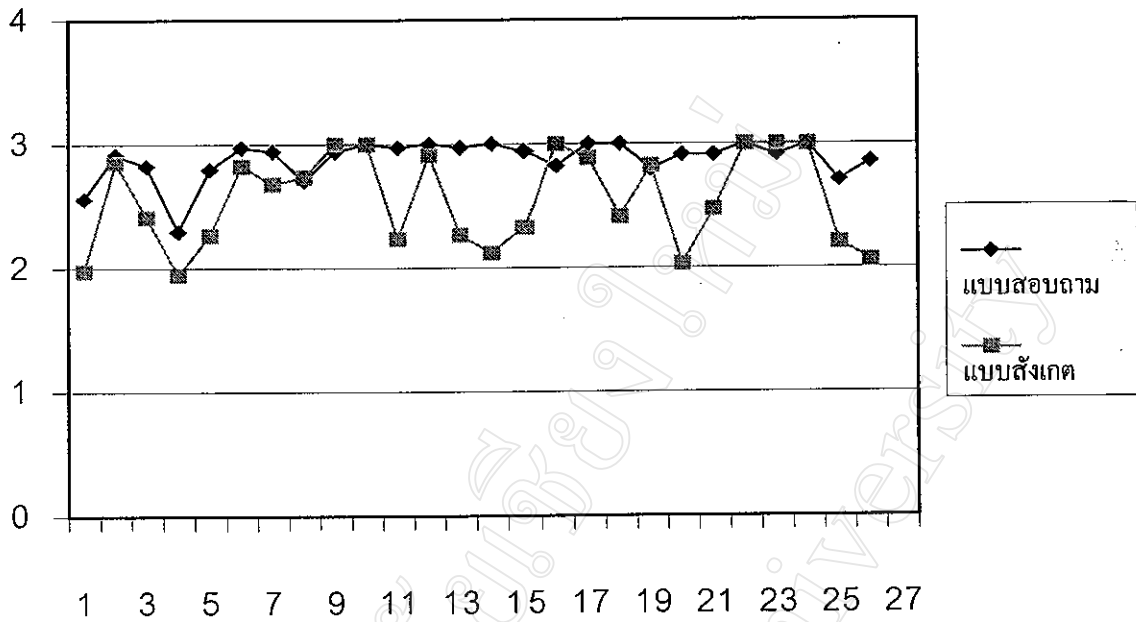
ระยะเวลาในการทำงาน	μ	σ	a	ระดับ
0 – 1 ปี (n = 6)	38.83	6.74	2.65	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
2 – 3 ปี (n = 4)	68.75	4.79	2.64	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
4 – 5 ปี (n = 23)	64.87	5.95	2.50	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
มากกว่า 7 ปี (n = 1)	75.00	0	2.88	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
รวม	66.32	6.18	2.55	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.14 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีระยะเวลาการทำงานมากกว่า 7 ปี มีคะแนนการปฏิบัติตัวสูงสุดเท่ากับ 75.00 รองลงมาคือ ผู้ที่มีระยะเวลาการทำงาน 0-1 ปี โดยมีคะแนนการปฏิบัติตัวเฉลี่ยเท่ากับ 68.83 และผู้สัมผัสอาหารที่มีระยะเวลาการทำงาน 2-3 ปี และ 4-5 ปี มีคะแนนความรู้โดยเฉลี่ยเท่ากับ 68.75 และ 64.87 ตามลำดับ นอกจากนี้พบว่าในทุกกลุ่มมีระดับความรู้ตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

ตาราง 4.15 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับตามหลักสุขภาพโภชนาการของ ผู้สัมผัสอาหารจากแบบสังเกต จำแนกตามการได้รับการอบรมจากหน่วยงานของรัฐ

การได้รับการอบรม	μ	σ	a	ระดับ
เคยรับการอบรม	66.75	3.99	2.57	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก
ไม่เคยรับการอบรม	64.33	2.19	2.47	ปฏิบัติถูกต้องดี
รวม	66.32	6.18	2.55	ปฏิบัติถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.15 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยรับการอบรมมีคะแนนการปฏิบัติตัวโดยเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่ไม่เคยรับการอบรม โดยมีคะแนนการปฏิบัติตัวเฉลี่ยเท่ากับ 66.75 และ 64.33 ตามลำดับ โดยที่เคยรับการอบรม มีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ในขณะที่ผู้ที่ไม่เคยรับการอบรมมีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดี



แผนภูมิ 4.2 คะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหารจากแบบสอบถาม และแบบสังเกต จำแนกเป็นรายข้อ

จากแผนภูมิ 4.2 สรุปได้ว่าคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารจากแบบสอบถามส่วนใหญ่มีค่าเฉลี่ย สูงกว่าคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารจากแบบสังเกต (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมภาคผนวก ข)

ตารางที่ 4.16 ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันระหว่างคะแนนความรู้ตามหลักสูตรวิชาการ
อาหารกับคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสูตรวิชาการอาหาร จากแบบสอบถามของ
ผู้สัมผัสอาหาร

คะแนนความรู้ด้าน	คะแนนการปฏิบัติตัวด้าน		
	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุงอาหาร	สุขวิทยาส่วนบุคคล
การเลือกซื้อวัตถุดิบ	.003	-	-
การเตรียม-ปรุงอาหาร	-	-.052	-
สุขวิทยาส่วนบุคคล	-	-	-.276

จากตาราง 4.16 พบว่า คะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสูตรวิชาการ
อาหารในทุก ๆ ด้าน ไม่มีความสัมพันธ์กัน

ตารางที่ 4.17 ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันระหว่างคะแนนความรู้ตามหลักสูตรวิชาการ
อาหารกับคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสูตรวิชาการอาหาร จากแบบสังเกตของ
ผู้สัมผัสอาหาร

คะแนนความรู้ด้าน	คะแนนการปฏิบัติตัวด้าน		
	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุงอาหาร	สุขวิทยาส่วนบุคคล
การเลือกซื้อวัตถุดิบ	-.191	-	-
การเตรียม-ปรุงอาหาร	-	-.243	-
สุขวิทยาส่วนบุคคล	-	-	-.357*

*P < 0.05

จากตาราง 4.17 พบว่า คะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสูตรวิชาการอาหาร
ไม่มีความสัมพันธ์กันทั้งในด้านการเลือกซื้อ ($r = -0.191$) และในด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร
($r = -0.243$) ในขณะที่คะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสูตรวิชาการอาหารในด้าน
สุขวิทยาส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กันทางลบ ($r = -0.357$) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.18 ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันระหว่างคะแนนความรู้ตามหลักสูตรวิชาการอาหารกับคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสูตรวิชาการอาหาร จากแบบสอบถามของผู้สัมผัสอาหารและแบบสังเกตของผู้สัมผัสอาหาร

ตัวแปรที่ต้องการศึกษา	คะแนนเฉลี่ย	σ	r	p-value
จากแบบสอบถาม				
ความรู้	22.62	1.54	0.13	> .05
การปฏิบัติตัว	74.32	3.79		
จากแบบสังเกต				
ความรู้	22.62	1.54	-0.29	> .05
การปฏิบัติตัว	66.32	6.81		

จากตาราง 4.18 พบว่า คะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสูตรวิชาการอาหารจากแบบสอบถามไม่มีความสัมพันธ์กัน ($r = 0.13$) และคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสูตรวิชาการอาหารจากแบบสังเกต ก็ไม่มีความสัมพันธ์กัน ($r = -0.29$)