

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา ข้อมูลประชากร ข้อมูลการเรียนรู้ และทัศนคติและปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารเกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาด ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารประกอบด้วย 5 ด้าน คือ ด้านสถานที่ ด้านตัวอาหาร ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรค โดยศึกษาจากประชากรในโครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste) ในอำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง ทั้งหมด 43 คน เก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ ในเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2549 ผลการศึกษาแบ่งเป็น 4 ส่วนดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหาร
2. ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร
3. ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร
4. ประมวลผลข้อมูลการศึกษา

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหาร

1.1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของประชากร จำแนกตามลักษณะของประชากรในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)

ลักษณะของประชากร	ร้านอาหาร (n=34)		แผงลอยจำหน่ายอาหาร(n=9)	
	รับรอง (n=25)	ไม่รับรอง (n=9)	รับรอง (n=2)	ไม่รับรอง (n=7)
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
เพศ				
ชาย	5 (20)	5 (55.56)	0 (0)	1 (14.29)
หญิง	20 (80)	4 (44.44)	2 (100)	6 (85.71)

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ลักษณะของประชากร	ร้านอาหาร (n=34)		แผงลอยจำหน่ายอาหาร(n=9)	
	รับรอง (n=25) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=9) จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง (n=2) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=7) จำนวน (ร้อยละ)
อายุ (ปี)				
ไม่เกิน 20 ปี	1 (4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
20-30 ปี	5 (20)	0 (0)	0 (0)	1 (14.29)
31-40 ปี	5 (20)	3 (33.33)	0 (0)	2 (28.57)
41 -50 ปี	6 (24)	3 (33.33)	2 (100)	2 (28.57)
51-60 ปี	4 (16)	1 (11.11)	0 (0)	1 (14.29)
61 ปีขึ้นไป	4 (16)	2 (22.22)	0 (0)	1 (14.29)
อายุต่ำสุด	18	37	40	26
อายุสูงสุด	75	65	42	68
อายุเฉลี่ย	44	48	41	44
สถานภาพสมรส				
โสด	3 (12)	1 (11)	1 (50)	0 (0)
คู่	20 (80)	7 (78)	1 (50)	7 (100)
หม้าย หย่า แยก	2 (8)	1 (11)	0 (0)	0 (0)

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ลักษณะของประชากร (N=43)	ร้านอาหาร (n=34)		แผงลอยจำหน่ายอาหาร(n=9)	
	รับรอง (n=25) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=9) จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง (n=2) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=7) จำนวน (ร้อยละ)
ระดับการศึกษา				
ไม่ได้เรียน	1 (4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
ประถมศึกษา	16 (64)	2 (22.22)	1 (50)	5 (71.43)
มัธยมศึกษาตอนต้น	1 (4)	3 (33.33)	0 (0)	0 (0)
มัธยมศึกษาตอนปลาย	4 (16)	2 (22.22)	1 (50)	1 (14.29)
ประกาศนียบัตรชั้นต้น	0 (0)	2 (22.22)	0 (0)	0 (0)
ปริญญาตรี	3 (12)	0 (0)	0 (0)	1 (14.29)

ตารางที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง มีดังนี้

ร้านอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุต่ำสุด 18 ปี สูงสุด 75 ปี สถานภาพสมรส ส่วนใหญ่มีคู่ และการศึกษา ส่วนใหญ่ระดับประถมศึกษา

ร้านอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นเพศชาย ร้อยละ 55.56 และเพศหญิง ร้อยละ 44.44 มีอายุต่ำสุด 37 ปี สูงสุด 65 ปี สถานภาพสมรส ส่วนใหญ่มีคู่ และการศึกษาต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตร

แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหาร เป็นเพศหญิงทั้งหมด มีอายุต่ำสุด 40 ปี สูงสุด 42 ปี สถานภาพสมรส โสดร้อยละ 50 มีคู่ร้อยละ 50 และการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 50 มัธยมศึกษา ร้อยละ 50

แพลงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุต่ำสุด 26 ปี สูงสุด 68 ปี สถานภาพสมรส มีคู่ทุกคน และการศึกษา ส่วนใหญ่ระดับประถมศึกษา

1.2 ข้อมูลประเภทอาหารที่จำหน่าย

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละ ประเภทอาหารที่จำหน่าย จำแนกตามร้านอาหารและแพลงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)

ประเภทอาหารที่จำหน่าย	ร้านอาหาร (n=34)		แพลงลอยจำหน่ายอาหาร(n=9)	
	รับรอง (n=25) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=9) จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง (n=2) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=7) จำนวน (ร้อยละ)
อาหารพร้อมปรุงหรือปรุงสำเร็จ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ข้าวซอย ข้าวแกง ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ขนมจีน แพะตุ๋น ขนมและน้ำหวาน	17 (68)	5 (55.56)	2 (100)	4 (57.14)
อาหารตามสั่ง	8 (32)	4 (44.44)	0 (0)	3 (42.86)

ตารางที่ 2 ประเภทอาหารที่จำหน่าย ในร้านอาหารและแพลงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง มีดังนี้

ร้านอาหารได้รับรอง ส่วนใหญ่ขายอาหารพร้อมปรุงหรือปรุงสำเร็จ

ร้านอาหารไม่ได้รับรอง ขายอาหารพร้อมปรุงหรือปรุงสำเร็จ ร้อยละ 55.56 และขาย

อาหารตามสั่ง ร้อยละ 44.44

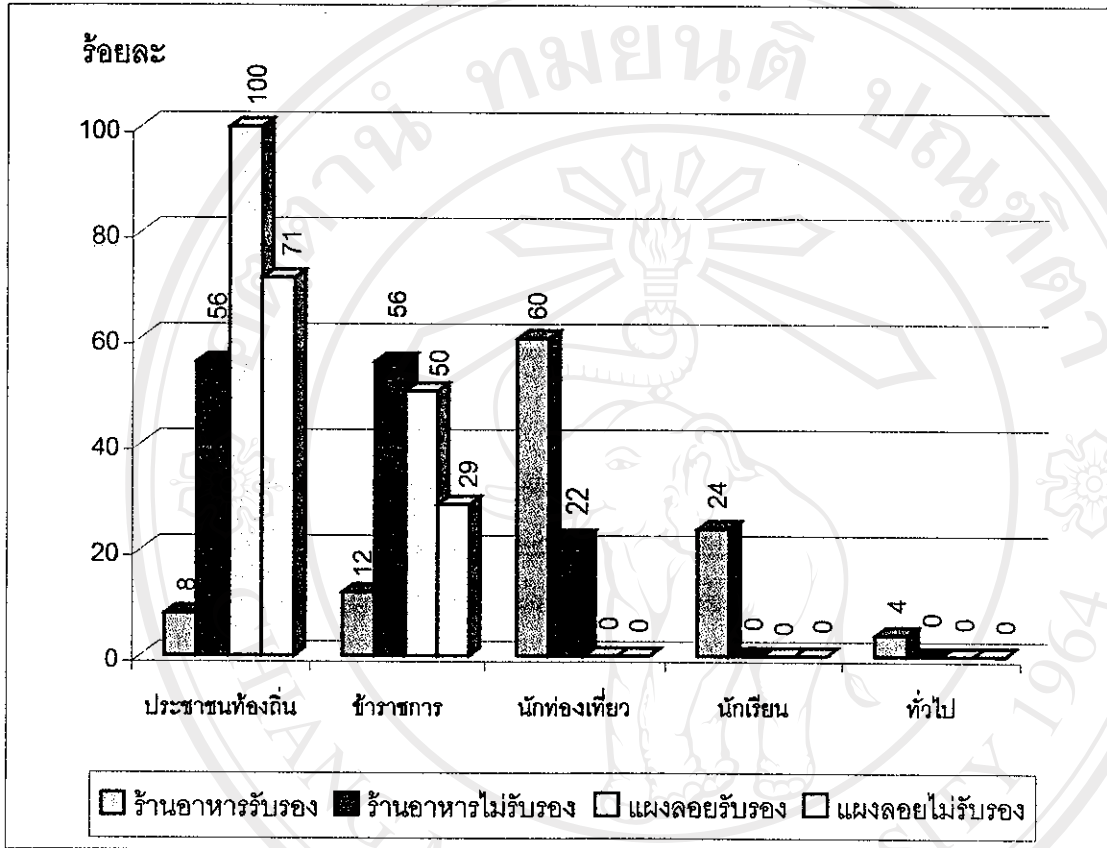
แพลงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองทั้งหมด ขายอาหารพร้อมปรุงหรือปรุงสำเร็จ

แพลงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ขายอาหารพร้อมปรุงหรือปรุงสำเร็จ ร้อยละ 57.14

และขายอาหารตามสั่ง ร้อยละ 42.86

1.3 ข้อมูลประเภทลูกค้าส่วนใหญ่

รูปที่ 1 แสดงร้อยละ ประเภทลูกค้าส่วนใหญ่ของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)



หมายเหตุ ข้อคำถามเลือกตอบ ได้หลายข้อ

รูปที่ 1 ข้อมูลประเภทลูกค้าส่วนใหญ่ของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง มีดังนี้

ร้านอาหารที่ได้รับรอง ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยว รองลงมาเป็นนักเรียน ร้อยละ 24

ร้านอาหาร ไม่ได้รับรอง ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นประชาชนในท้องถิ่น ร้อยละ 56 และข้าราชการ ร้อยละ 56 และนักท่องเที่ยวร้อยละ 22

แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นประชาชนในท้องถิ่น รองลงมา เป็นข้าราชการ ร้อยละ 50

แผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่ได้รับรอง ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นประชาชนในท้องถิ่น รองลงมา เป็นข้าราชการ ร้อยละ 29

1.4 ข้อมูลระยะเวลาการประกอบอาชีพ

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละ ระยะเวลาการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการค้าอาหาร จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)

ระยะเวลาการประกอบอาชีพ (ปี)	ร้านอาหาร (n=34)		แผงลอยจำหน่ายอาหาร(n=9)	
	รับรอง (n=25) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=9) จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง (n=2) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=7) จำนวน (ร้อยละ)
น้อยกว่า 1 ปี	5 (20)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
1-10 ปี	11 (44)	5 (55.56)	1 (50)	4 (57.14)
11-20 ปี	6 (24)	2 (22.22)	1 (50)	2 (28.57)
21-30 ปี	3 (12)	1 (11.11)	0 (0)	0 (0)
31 ปีขึ้นไป	0 (0)	1 (11.11)	0 (0)	1 (14.29)
จำนวนปี เฉลี่ย	9.87	12.67	7	12

ตารางที่ 3 ข้อมูลระยะเวลาการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง มีดังนี้

ร้านอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหาร มีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับร้านอาหาร เฉลี่ย 9.87 ปี

ร้านอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหาร มีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับร้านอาหาร เฉลี่ย 12.67 ปี

แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารทุกคน มีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการขายอาหาร เฉลี่ย 7 ปี

แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหาร มีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการขายอาหาร เฉลี่ย 12 ปี

1.5 ข้อมูลการเข้าร่วมโครงการ

1.5.1 ระยะเวลาการเข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละ ระยะเวลาการเข้าร่วมโครงการของผู้ประกอบการค้าอาหาร จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)

ระยะเวลาการเข้าร่วมโครงการ	ร้านอาหาร (n=34)		แผงลอยจำหน่ายอาหาร(n=9)	
	รับรอง (n=25) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=9) จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง (n=2) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=7) จำนวน (ร้อยละ)
น้อยกว่า 1 ปี	5 (20)	1 (11.11)	0 (0)	0 (0)
1 ปี	6 (24)	1 (11.11)	2 (100)	4 (57.14)
2 ปี	8 (24)	2 (22.22)	0 (0)	1 (14.29)
3 ปี	3 (12)	3 (33.33)	0 (0)	2 (28.57)
6 ปี	3 (12)	2 (22.22)	0 (0)	0 (0)
จำนวนปี เฉลี่ย	2.07	2.91	2	1.71

ตารางที่ 4 ระยะเวลาการเข้าร่วมโครงการของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง มีดังนี้

ร้านอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหาร เข้าร่วมโครงการ มีระยะเวลา เฉลี่ย 2.07 ปี

ร้านอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหาร เข้าร่วมโครงการ มีระยะเวลาเฉลี่ย

2.91 ปี

แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหาร เข้าร่วมโครงการ มีระยะเวลา มีเฉลี่ย 2 ปี

แพ่งลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหาร เข้าร่วมโครงการ มีระยะเวลาเฉลี่ย 1.71 ปี

1.5.2 การเข้ารับการอบรม

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละ ระยะเวลาการเข้ารับการอบรมของผู้ประกอบการค้าอาหาร จำแนกตามร้านอาหารและแพ่งลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)

จำนวนครั้งเข้ารับการอบรม	ร้านอาหาร (n=34)		แพ่งลอยจำหน่ายอาหาร(n=9)	
	รับรอง (n=25) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=9) จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง (n=2) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=7) จำนวน (ร้อยละ)
ไม่เคย	4 (16)	1 (11.11)	0 (0)	0 (0)
1 ครั้ง	14 (56)	5 (55.56)	2 (100)	5 (71.43)
2 ครั้ง	3 (12)	0 (0)	0 (0)	2 (28.57)
3 ครั้ง	0 (0)	1 (11.11)	0 (0)	0 (0)
4 ครั้ง	3 (12)	1 (11.11)	0 (0)	0 (0)
5 ครั้ง	0 (0)	1 (11.11)	0 (0)	0 (0)
7 ครั้ง	1 (4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
เฉลี่ย	1.56	1.89	2	1.29

ตารางที่ 5 การเข้ารับการอบรมของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหารและแพ่งลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง มีดังนี้

ร้านอาหารได้รับรอง ประกอบด้วยผู้ประกอบการค้าอาหาร ไม่เคยได้รับการอบรมร้อยละ 16 และผู้เคยได้รับการอบรมมากที่สุด 7 ครั้ง ร้อยละ 4 และมีจำนวนครั้งเคยอบรมเฉลี่ย 1.56 ครั้ง/คน

ร้านอาหารไม่ได้รับรอง ประกอบด้วยผู้ประกอบการค้าอาหาร ไม่เคยได้รับการอบรม ร้อยละ 11.11 และผู้เคยได้รับการอบรมมากที่สุด 5 ครั้ง ร้อยละ 11.11 และมีจำนวนครั้งการเคย อบรมเฉลี่ย 1.89 ครั้ง/คน

แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารทุกคนเคยได้รับการอบรม 2 ครั้ง

แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารเคยได้รับการอบรม 1- 2 ครั้ง และมีจำนวนครั้งการเคยอบรมเฉลี่ย 1.29 ครั้ง/คน

1.5.3 การตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละ การตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจำแนกตามร้านอาหารและ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)

จำนวนครั้งการตรวจแนะนำ/ปี	ร้านอาหาร (n=34)		แผงลอยจำหน่ายอาหาร(n=9)	
	รับรอง (n=25) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=9) จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง (n=2) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=7) จำนวน (ร้อยละ)
ไม่เคย	1 (4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
1 ครั้ง	2 (8)	2 (22.22)	0 (0)	2 (28.57)
2 ครั้ง	7 (28)	3 (33.33)	0 (0)	1 (14.29)
3 ครั้ง	3 (12)	2 (22.22)	3 (100)	2 (28.57)
4 ครั้ง	5 (20)	0 (0)	0 (0)	1 (14.29)
5 ครั้ง	5 (20)	2 (22.22)	0 (0)	0 (0)
6 ครั้ง	2 (8)	0 (0)	0 (0)	1 (14.29)
เฉลี่ย ครั้ง	3.28	2.67	3	2.86

ตารางที่ 6 การตรวจแนะนำเรื่องสุขภาพโภชนาการ โดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขแก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง มีดังนี้

ร้านอาหารได้รับรอง ประกอบด้วยผู้ประกอบการค้าอาหาร ไม่เคยได้รับการตรวจแนะนำ ร้อยละ 4 และเคยได้รับการตรวจแนะนำมากที่สุด 6 ครั้ง/ปี ร้อยละ 8 มีจำนวนครั้งเคยได้รับการตรวจแนะนำเฉลี่ย 3.28 ครั้ง/ปี และเข้าใจการตรวจแนะนำ ร้อยละ 91.67

ร้านอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหาร เคยได้รับการตรวจแนะนำตั้งแต่ 1-5 ครั้ง/ปี มีจำนวนครั้งเคยได้รับการตรวจแนะนำเฉลี่ย 2.67 ครั้ง/ปี และเข้าใจการตรวจแนะนำ ร้อยละ 89.89

แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารทุกคน เคยได้รับการตรวจแนะนำ 3 ครั้ง/ปี และเข้าใจการตรวจแนะนำ ร้อยละ 100

แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหาร เคยได้รับการตรวจแนะนำตั้งแต่ 1-6 ครั้ง/ปี และมีจำนวนครั้งเคยได้รับการตรวจแนะนำเฉลี่ย 2.86 ครั้ง/ปี และเข้าใจการตรวจแนะนำ ร้อยละ 71.40

1.5.4 การเป็นสมาชิกชมรมร้านอาหาร

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละ การเป็นสมาชิกชมรมร้านอาหาร จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)

การเป็นสมาชิกชมรมร้านอาหาร	ร้านอาหาร (n=34)		แผงลอยจำหน่ายอาหาร (n=9)	
	รับรอง (n=25) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=9) จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง (n=2) จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง (n=7) จำนวน (ร้อยละ)
เป็นสมาชิก	7 (28)	3 (33.33)	1 (50)	0 (0)
ไม่เป็นสมาชิก	18 (72)	6 (66.67)	1 (50)	7 (100)
ได้รับการแนะนำความรู้	4 (16)	2 (22.22)	0 (0)	0 (0)
ไม่ได้รับการแนะนำความรู้	21 (84)	7 (77.78)	2 (100)	7 (100)

ตารางที่ 7 การเป็นสมาชิกชมรมร้านอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง มีดังนี้

ร้านอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นสมาชิกชมรม ร้อยละ 28 และเคยได้รับการแนะนำความรู้จากเพื่อนสมาชิกชมรมร้านอาหาร ร้อยละ 16

ร้านอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นสมาชิกชมรม ร้อยละ 33.33 และเคยได้รับการแนะนำความรู้จากเพื่อนสมาชิกชมรมร้านอาหาร ร้อยละ 22.22

แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นสมาชิกชมรม ร้อยละ 50 และไม่ได้รับการแนะนำความรู้จากเพื่อนสมาชิกชมรมร้านอาหาร

แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ผู้ประกอบการค้าไม่เป็นสมาชิกชมรมร้านอาหาร

1.5.5 การได้รับป้าย "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย"

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละ การได้รับป้าย "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" จำแนกตามร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรอง (n=27)

การได้รับป้าย	ร้านอาหารรับรอง (n=25)	แผงลอยจำหน่ายอาหาร
	จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง(n=2) จำนวน (ร้อยละ)
ระยะเวลาการได้ป้าย		
จำนวน 1 ปี	10 (40)	1 (100)
จำนวน 2 ปี	15 (60)	0 (0)
การได้รับป้าย		
โดยเป็นผู้พัฒนาร้าน	16 (64)	2 (100)
ด้วยตนเองและยอมรับปฏิบัติ		
ได้ต่อเจ้าของคนก่อน	9 (36)	0 (0)

ตารางที่ 8 การได้รับป้าย "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" ของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรอง มีดังนี้

ร้านอาหารได้รับรอง ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการค้าอาหารได้รับป้าย มีระยะเวลา 2 ปี รองลงมา มีระยะเวลา 1 ปี ส่วนใหญ่เป็นผู้พัฒนาร้านอาหารด้วยตนเองและขอรับการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารว่ามีประโยชน์ตรงกับความต้องการของตนเอง

แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง ประกอบการค้าอาหารทุกคนได้รับป้าย มีระยะเวลา 1 ปี เป็นผู้พัฒนาร้านอาหารด้วยตนเองและขอรับการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารว่ามีประโยชน์ตรงกับความต้องการของตนเอง

1.5.6 การเปลี่ยนแปลงที่กระทบต่อการคงสภาพและพัฒนา

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละ ข้อมูลการเปลี่ยนแปลงที่กระทบต่อการคงสภาพร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง และพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง (N=43)

ข้อมูลการเปลี่ยนแปลง	ร้านอาหาร (n=34)		แผงลอยจำหน่ายอาหาร (n=9)	
	รับรอง (n=25)	ไม่รับรอง (n=9)	รับรอง (n=4)	ไม่รับรอง (n=7)
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
ปี พ.ศ. 2548				
เลิกกิจการ	0 (0)	2 (22.22)	2 (50)	0 (0)
เข้าร่วมโครงการใหม่	0 (0)	2 (22.22)	0 (0)	0 (0)
ปี พ.ศ. 2549				
ป้ายหมดอายุ	18 (72)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
ระหว่างดำเนินการตรวจรับรอง	9 (36)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
เปลี่ยนเจ้าของร้าน	6 (24)	1 (11.11)	0 (0)	0 (0)
เปลี่ยนผู้จัดการร้าน	3 (12)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

ตารางที่ 9 การเปลี่ยนแปลงที่กระทบต่อ การคงสภาพร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและการพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ดังนี้

ร้านอาหารได้รับรอง มีการเปลี่ยนแปลงที่กระทบต่อการคงสภาพร้านอาหาร ได้แก่ การเปลี่ยนเจ้าของร้าน ร้อยละ 24 และเปลี่ยนผู้จัดการร้านอาหาร ร้อยละ 12

ร้านอาหารไม่ได้รับรอง มีการเปลี่ยนแปลงที่กระทบต่อการพัฒนาร้านอาหาร คือ การเปลี่ยนเจ้าของร้าน ร้อยละ 11.11

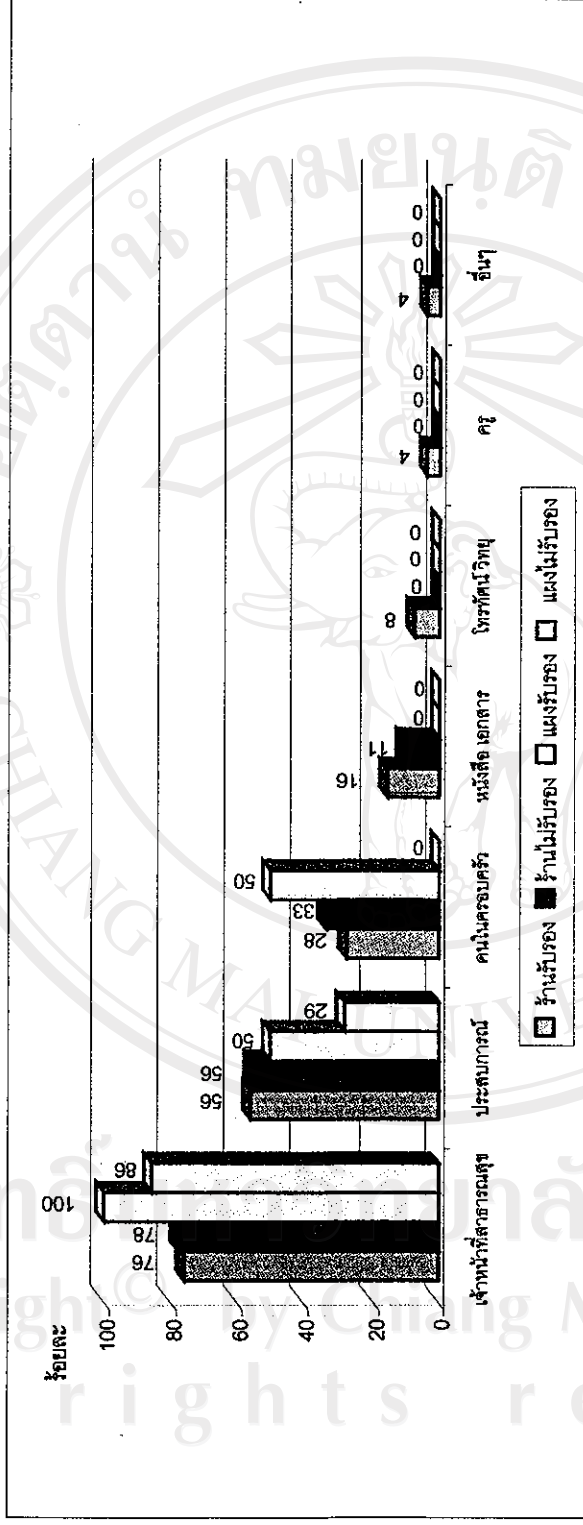
แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง ไม่มีการเปลี่ยนที่กระทบต่อการคงสภาพและพัฒนา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

1.6 ข้อมูลการเรียนรู้เกี่ยวกับจัดการให้อาหารสะอาด

1.6.1 แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาด

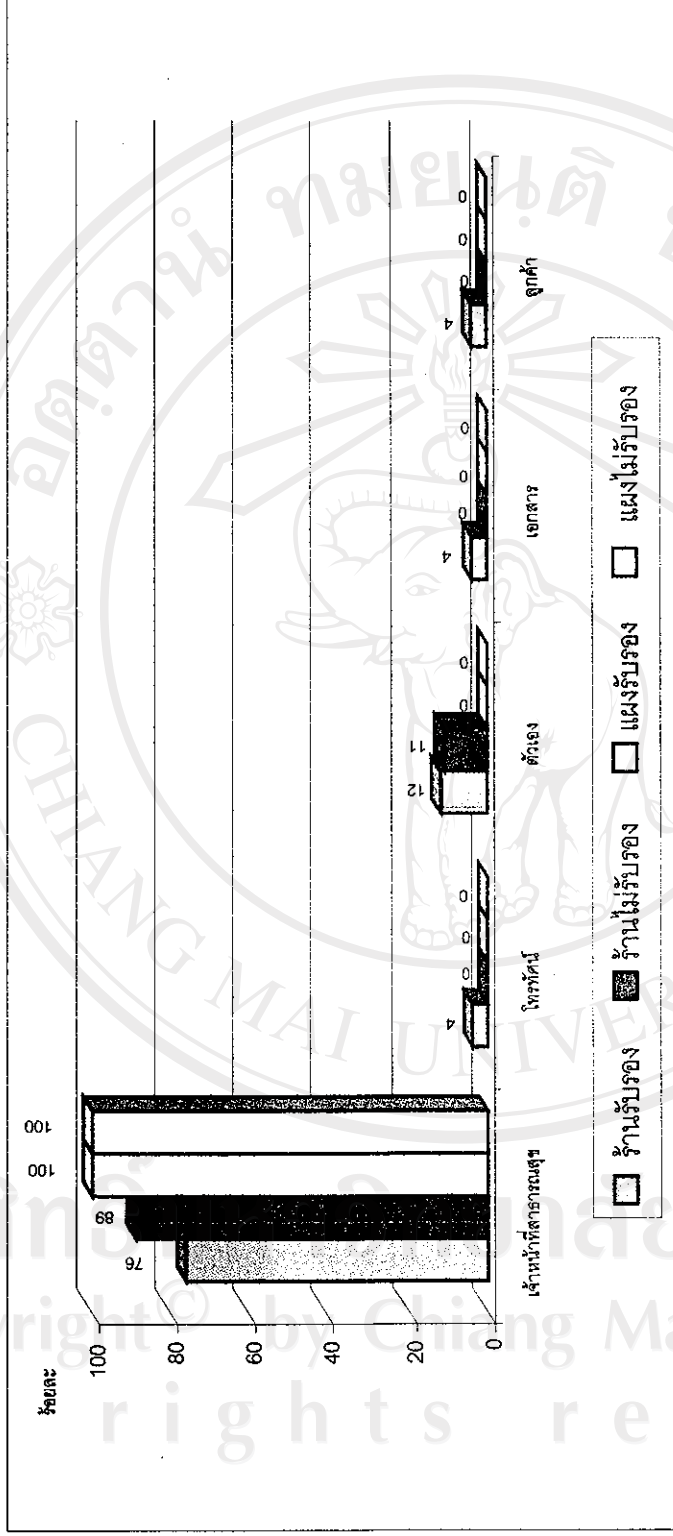
รูปที่ 2. แสดงร้อยละแหล่งการเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาดของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)



หมายเหตุ ข้อคำถามเลือกตอบได้หลายข้อ

รูปที่ 2 แหล่งการเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาดของผู้ประกอบการร้านอาหารพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารบางราย เรียนรู้มากกว่า 1 แหล่ง ในร้านอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการร้านอาหารเรียนรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหารทุกคนเรียนรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรองส่วนใหญ่ผู้ประกอบการค้าอาหารเรียนรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

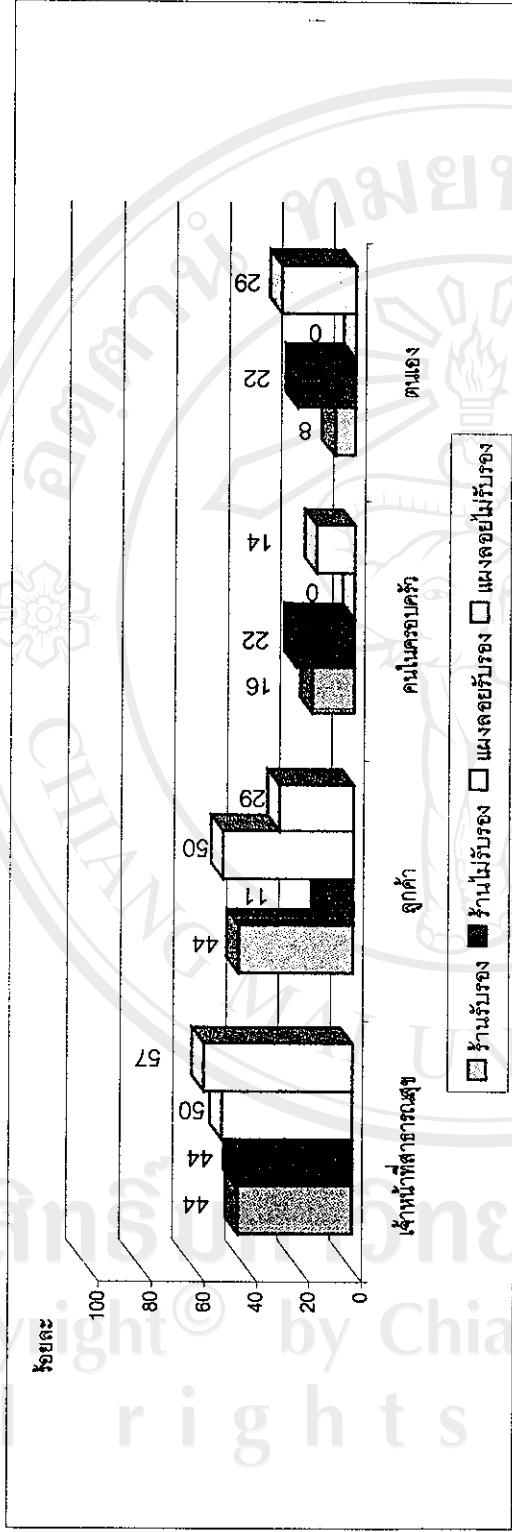
1.6.2 แหล่งข้อมูล ข่าวสาร ที่เชื่อถือของผู้ประกอบการค้าอาหารเกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาด
 รูปที่ 3 แสดงร้อยละแหล่งข้อมูล ที่เชื่อถือของผู้ประกอบการค้าอาหารเกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาด จำนวนตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
 ที่ได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)



รูปที่ 3 แหล่งข้อมูล ข่าวสาร ที่เชื่อถือของผู้ประกอบการค้าอาหารเกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาดพบว่า ในร้านอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง ส่วน
 ใหญ่ผู้ประกอบการค้าอาหารเชื่อถือเจ้าหน้าที่สาธารณสุข สำหรับในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับรองผู้ประกอบการค้าอาหารทุกคน เชื่อถือเจ้าหน้าที่
 สาธารณสุข

1.6.3 บุคคลที่กระตุน เห็นคุณค่าและความสำคัญของการจัดการให้อาหาร

รูปที่ 4 แสดงร้อยละ บุคคลที่กระตุน ให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร เห็นคุณค่าและความสำคัญของการจัดการให้อาหารสะอาด จำแนกตามร้านอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)



รูปที่ 4 บุคคลที่กระตุนให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร เห็นคุณค่าและความสำคัญในการจัดการให้อาหารสะอาดพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารบางรายได้รับการกระตุ้นมากกว่า 1 แหล่ง ในร้านอาหารได้รับรอง บุคคลที่กระตุนเป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 44 และลูกค้า ร้อยละ 44 ในร้านอาหารไม่ได้รับรองบุคคลที่กระตุนเป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 50 และกระตุนตนเอง ร้อยละ 22 ในแหล่งจำหน่ายอาหารได้รับรอง บุคคลที่กระตุนเป็นตนเองร้อยละ 29 และลูกค้า ร้อยละ 22 ในแหล่งจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรองบุคคลที่กระตุนเป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 57 และกระตุนตนเองร้อยละ 29

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ข้อคำถาม	เห็นตัวอย่างซึ่ง		เห็นด้วย		ไม่มีความเห็น		ไม่เห็นด้วย		ไม่เห็นตัวอย่างซึ่ง	
	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)
ด้านตัวอาหาร										
3. อาหารสดถูกวางกับพื้น เป็นสิ่ง ที่ทานยอมรับได้*	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	4 (16)	0 (0)	21 (84)	9 (100)
4. ใช้เครื่องปรุงแต่งอาหาร ที่ไม่มี เครื่องหมายอย. ปรุงอาหารผู้ บริโภคอาจได้รับอันตราย	23 (92)	8 (88.89)	2 (8)	1 (11.11)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
5. การล้างเนื้อสัตว์ ผักผลไม้ ก่อนเก็บ เป็นสิ่งจำเป็น	20 (80)	7 (77.78)	5 (20)	2 (22.22)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
6. เนื้อสัตว์ดิบ ไม่จำเป็น ต้องเก็บ ในที่มีความเย็นจัด*	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	3 (12)	0 (0)	22 (88)	9 (100)
7. การปิดและเปิดฝาหม้อใส่ อาหารปรุงสุก เป็นการเสียเวลา โดยไม่จำเป็น*	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (8)	0 (0)	2 (8)	0 (0)	21 (84)	9 (100)

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ชื่อคำถาม	เห็นด้วยอย่างยิ่ง		เห็นด้วย		ไม่มีความเห็น		ไม่เห็นด้วย		ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	
	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)
8. กินน้ำแข็งมีตะกอน (เมื่อน้ำ แข็งละลายแล้ว) ไม่มีอันตรายต่อ สุขภาพ *	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (8)	0 (0)	1 (4)	0 (0)	1 (4)	0 (0)	22 (88)
9. แช่อหารรวมกับน้ำแข็งที่ใช้ กิน เป็นสิ่งไม่ควรทำ	23 (92)	9 (100)	1 (4)	0 (0)	0 (0)	1 (4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
ด้านโภชนาการ	21 (84)	8 (88.89)	2 (8)	0 (0)	0 (0)	2 (8)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
10. จำเป็นต้องใส่ที่ตัดน้ำแข็งชนิด มีด้ามจับ สำหรับตัดน้ำแข็งในถัง	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
11. การล้างถ้วย ชาม กับพื้นเป็นวิธีที่ดี*	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (4)	24 (96)	8 (88.89)
12. ไม่จำเป็นต้องล้าง ถ้วย ชาม โดยแยกเศษอาหารออกก่อนแล้ว ล้างด้วยน้ำล้างภาชนะและล้าง ด้วยน้ำสะอาด อีก 2 ครั้ง*	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	25 (100)	9 (100)

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ข้อคำถาม	เห็นด้วยอย่างแข็ง		เห็นด้วย		ไม่มีความเห็น		ไม่เห็นด้วย		ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
13. ไม่จำเป็นต้องแยกใช้เตียง	0	0	1	0	0	0	3	2	21	7
สำหรับพื้นที่ติดตั้งลิฟต์ในตัว	(0)	(0)	(4)	(0)	(0)	(0)	(12)	(22.22)	(84)	(77.78)
สรุปผลการไม่*										
14. ไม่จำเป็นต้องปิดเตียงด้วยผ้าสี	0	0	0	1	0	0	5	2	20	6
เมื่อหยุดใช้งาน*	(0)	(0)	(0)	(11.11)	(0)	(0)	(20)	(22.22)	(80)	(66.67)
15. การจัดเก็บข้อนอน ส้อม ตะเกียบ	23	7	1	1	0	1	1	0	0	0
โดยวางเอาตามชั้นในภาชนะที่	92	77.78	4	11.11	(0)	11.11	4	(0)	(0)	(0)
สะอาด เป็นวิธีเก็บที่ดี										
16. ถ้วย ขาม ที่ถูกเก็บในตะกร้า	22	8	3	1	0	0	0	0	0	0
ปกปิดด้วยผ้า วางบนโต๊ะสูงจาก	88	88.89	12	11.11	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
พื้น 60 ซม. เป็นวิธีเก็บที่ดี										
17. ร้านอาหาร ไม่จำเป็น ต้องมีที่	0	0	1	0	0	0	5	1	19	8
ตั้งมือให้ถูกค่า*	(0)	(0)	4	(0)	(0)	(0)	20	11.11	76	88.89

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ข้อคำถาม	เห็นด้วยอย่างยิ่ง		เห็นด้วย		ไม่มีความเห็น		ไม่เห็นด้วย		ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	
	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)
ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์										
แมลงนำโรค										
23. การกำจัดขยะ โดยส่งให้เทศบาลไปกำจัด เป็นวิธีที่ดี	23	9	2	0	0	0	0	0	0	0
24. การกำจัดน้ำทิ้ง โดยคัดเศษอาหารออกก่อนและให้นำมาบอดักไขมัน เป็นวิธีกำจัดน้ำทิ้งที่ดี	92	9	8	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
	21	(100)	3	1	0	0	0	0	0	0
	(84)		(12)	(4)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)

*ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 10 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารได้รับรองและไม่รับรองพบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการค้าอาหารมีทัศนคติที่สอดคล้อง ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องที่แสดงทัศนคติอย่างถูกต้อง ในส่วนผู้ที่มีทัศนคติสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ระดับเห็นด้วย พบเพียงส่วนน้อย ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้มีความรู้ในเรื่องที่แสดงทัศนคติ แต่ยังไม่เป็นผู้ที่มีความเข้าใจในเรื่องที่แสดงทัศนคติอย่างถูกต้อง ในส่วนผู้ที่มีทัศนคติระดับ ไม่มีความเห็นด้วยตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารพบเพียงส่วนน้อย ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้ที่ไม่มีความรู้ ความเข้าใจ และประสบการณ์ในเรื่องที่แสดงทัศนคติ ในส่วนผู้ที่มีทัศนคติไม่สอดคล้องระดับไม่เห็นด้วยตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารพบเพียงส่วนน้อย ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจ เคยมีประสบการณ์ ที่ไม่ถูกต้องในเรื่องที่แสดงทัศนคติ

สรุปทัศนคติผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารได้รับรองและไม่รับรอง ส่วนใหญ่มีทัศนคติสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารและมีความแตกต่างกันน้อย

ตารางที่ 11 (ต่อ)

ข้อความ	เห็นด้วย		ไม่มีความเห็น		ไม่เห็นด้วย	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
คำนำ	0	0	0	0	0	0
3. การปิดและเปิดฝาท่อใต้ อาหารที่ปรุงสุก เป็นกรณีเฉพาะ โดยไม่มีจำเป็น*	2 (100)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (100)
4. ใช้เครื่องปรุงแต่งอาหาร ที่ไม่มี เครื่องหมาย อย. ปรุงอาหาร ผู้ บริโภคอาจได้รับอันตราย	7 (100)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
5. น้ำดื่มที่ใช้ในร้าน จำเป็นต้อง เป็นน้ำดื่มสุก หรือนำบรรจุขวด ที่มีเครื่องหมาย อย.	2 (100)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
6. จำเป็นต้องวางอาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	2 (100)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

ตารางที่ 11 (ต่อ)

ข้อคำถาม	เห็นด้วยอย่างยิ่ง		เห็นด้วย		ไม่มีความเห็น		ไม่เห็นด้วย		ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	
	จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	รับรอง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่รับรอง จำนวน (ร้อยละ)
11. ไม่จำเป็นต้องตั้ง ถ้วย ชาม โดยแยกเศษอาหารออกก่อนแล้ว ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะและล้าง ด้วยน้ำสะอาด อีก 2 ครั้ง*	2 (100)	7 (100)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
12. การจัดเก็บช้อน ส้อม ตะเกียบ โดยวางเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่ สะอาด เป็นวิธีเก็บที่ดี	2 (100)	7 (100)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
13. ผู้ปรุงอาหารไม่จำเป็นต้อง แต่งกายโดย ใส่ผ้ากันเปื้อน และ สวมหมวก ในขณะที่ปรุงอาหาร*	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (100)	7 (100)

ตารางที่ 11 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในแฟงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่รับรอง ส่วนใหญ่เป็นทัศนคติที่มีสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ซึ่งเป็นผลมาจากเป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องที่แสดงทัศนคติอย่างถูกต้อง ในส่วนผู้มีทัศนคติที่มีสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ระดับเห็นด้วย ซึ่งเป็นผลมาจากการใช้ประสบการณ์การขายอาหารในแฟงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านมา แสดงทัศนคติ

สรุปข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในแฟงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง และไม่รับรองมีความแตกต่างกันน้อยมาก และไม่พบข้อมูลทัศนคติไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a stylized elephant standing and facing left. Above the elephant's head is a traditional Thai oil lamp (diya) with a flame. The entire emblem is enclosed within a circular border. The Thai text 'มหาวิทยาลัยเชียงใหม่' is written along the top inner edge of the circle, and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' is written along the bottom inner edge. There are decorative floral motifs on either side of the elephant.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3. ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร

3.1 ในร้านอาหาร

ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ ปัญหาในร้านอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง

3.1.1 ร้านอาหารได้รับรอง

ร้านอาหารได้รับรอง แบ่งปัญหาผู้ประกอบการค้าอาหารเป็น 2 ส่วนคือ ปัญหาของผู้พัฒนาร้านอาหารด้วยตนเองและปัญหาของผู้ไม่ได้เป็นผู้พัฒนาร้านอาหารด้วยตนเอง

ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารที่เป็นผู้พัฒนาร้านอาหารด้วยตนเอง พบว่าผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นผู้ที่มีความสนใจในการพัฒนาร้านอาหารตั้งแต่ การสมัครเข้าร่วมโครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" เข้ารับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร รับการตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจเรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นผู้ทัศนคติสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นผู้ที่มีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ เป็นผู้ยอมรับและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นผู้นำในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้สัมผัสอาหาร และปรับปรุงร้านอาหารให้ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง ในการปฏิบัติตามข้อกำหนดของผู้ประกอบการค้าอาหารพบว่า มีปัญหาแตกต่างกันตามวิธีการจัดการในร้านอาหาร แบ่งได้ 3 ประเภทดังนี้

1) ร้านอาหารที่เป็นธุรกิจครอบครัวพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหาร มีปัญหาในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ปัญหาในการทำความสะอาดพื้นห้องครัวจากคราบสกปรกน้ำมัน ผู้ปรุงอาหารไม่ปิดเครื่องปรุงแต่งอาหารและเจียงเมื่อไม่ใช้งาน ผู้ปรุงอาหารแต่งกายไม่ถูกต้อง คนในครอบครัวนำขวดน้ำดื่มแช่รวมกับน้ำแข็งที่ใช้บริโภค ในการจัดการแก้ปัญหาในร้านอาหารพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารหรือบุตรของผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นผู้แก้ปัญหา เนื่องจากเป็นผู้มีนิสัยชอบความสะอาด ประกอบกับสมาชิกในครอบครัวให้ความร่วมมือในการแก้ปัญหา

2) ร้านอาหารที่มีพนักงานทำงานในร้านอาหารพบว่า ร้านอาหารที่ผู้ประกอบการค้ามีส่วนร่วมกับการทำอาหารพบว่า มีปัญหาการจัดการเก็บขวดน้ำดื่มที่ใช้แล้วเก็บในบริเวณที่รับประทานอาหาร และในร้านอาหารที่ผู้ประกอบการค้าไม่มีส่วนร่วมกับการทำอาหารพบว่า มีปัญหาห้องครัวไม่สะอาด จัดภาชนะอุปกรณ์ในห้องครัวไม่เป็นระเบียบ ทั้งเศษอาหารลงในรางระบายน้ำ ไม่มีการดูแลการระบายน้ำเสียและการกำจัดไขมัน และค่าใช้จ่ายที่สูงในการกำจัดน้ำเสีย ในการจัดการแก้ปัญหาในร้านอาหารพบว่า ในร้านอาหารที่ผู้ประกอบการค้าอาหารมีส่วนร่วมกับการทำอาหารสามารถจัดการแก้ไขปัญหาได้ เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหาร

คอยให้คำแนะนำ และควบคุมกำกับพนักงานให้มีพฤติกรรมที่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และในร้านอาหารที่ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่มีส่วนร่วมกับพนักงาน ไม่สามารถแก้ปัญหาได้ เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารไม่ได้ให้คำแนะนำ และควบคุมกำกับพนักงานให้มีพฤติกรรมที่ถูกต้อง ประกอบกับผู้ประกอบการค้าอาหาร ใช้เวลาส่วนใหญ่ทำงานในบริเวณหน้าร้านและให้ความสนใจในการเก็บเงินและขายอาหารหน้าร้านมากกว่า การทำอาหารและดูแลความสะอาดห้องครัว

3) ร้านอาหารที่ตั้งรวมเป็นกลุ่มพบว่า ในร้านอาหารที่มีผู้ประสานงานระหว่างผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้เกี่ยวข้องพบว่า มีปัญหาได้แก่ ปัญหาการจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง เนื่องจากผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้อง ปัญหาบริเวณพื้นที่เตรียมอาหารไม่สะอาด ปัญหาการระบายน้ำเสีย และในร้านอาหารที่ไม่มีผู้ประสานงานระหว่างผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้เกี่ยวข้องพบว่า บริเวณที่รับประทานอาหารไม่สะอาด บริเวณที่เตรียมและปรุงอาหารไม่สะอาด จัดสิ่งของไม่เป็นระเบียบ และเก็บสิ่งของไม่จำเป็นในบริเวณที่จำหน่ายอาหาร ถึงขยะไม่สาปัด ในการจัดการแก้ไขปัญหาพบว่า ในร้านอาหารที่มีผู้ประสานงานระหว่างผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้เกี่ยวข้องสามารถแก้ปัญหาได้ เนื่องจากผู้ประสานงานจะเป็นผู้ประสานงานระหว่างผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้เกี่ยวข้อง และการแก้ไขปัญหาต่างๆ เช่น ปัญหาการระบายน้ำเสีย ผู้ประสานงานจะให้พนักงานทำความสะอาดดำเนินการแก้ไขการระบายน้ำเสีย และในร้านอาหารที่ไม่มีผู้ประสานงานระหว่างผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้เกี่ยวข้อง ไม่สามารถแก้ปัญหาได้ เนื่องจากไม่มีตัวแทนในการประสานงานระหว่างผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้เกี่ยวข้อง และการแก้ปัญหาดังกล่าว ในร้านอาหาร

ส่วนปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้ไม่ได้เป็นผู้พัฒนาร้านอาหารด้วยตนเอง ปัญหาที่พบได้แก่ ห้องครัวไม่สะอาด จัดของใช้ไม่เป็นระเบียบ ทิ้งเศษอาหารลงในรางระบายน้ำ การจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง ไม่ได้ดูแลการระบายน้ำเสียและการกำจัดไขมัน ในการจัดการแก้ไขปัญหาพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ เนื่องจากเป็นผู้ประกอบการค้าอาหารรายใหม่ ที่มาดำเนินงานในร้านอาหารแทนผู้ประกอบการค้าอาหารรายเดิม ส่วนใหญ่เป็นผู้ไม่มีความเข้าใจในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ประกอบกับผู้ประกอบการค้าอาหารรายใหม่ ไม่เคยมีประสบการณ์ในการทำงานร้านอาหาร ไม่ได้เคยรับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ได้รับการตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขเพียง 1 หรือ 2 ครั้ง และเข้าร่วมโครงการน้อยกว่า 1 ปี จึงไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้ถูกต้อง

3.1.2 ร้านอาหารไม่ได้รับรอง

ร้านอาหารไม่ได้รับรอง แบ่งปัญหาผู้ประกอบการค้าอาหารเป็น 2 ส่วน คือ ในร้านอาหาร ที่จัดร้านสะอาด จัดเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบ และในร้านอาหารที่จัดร้านอาหารไม่สะอาด ไม่เป็นสัดส่วน ไม่เป็นระเบียบ

1) ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหาร ที่จัดร้านสะอาด จัดเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบ ปัญหาที่พบจะเป็นปัญหาเกี่ยวกับโครงสร้างอาคารร้านอาหารได้แก่ ปัญหาไม่สามารถสร้างบ่อดักไขมัน ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ชำระ ในการจัดการแก้ปัญหาพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่สามารถแก้ปัญหา เนื่องจากส่วนใหญ่เป็นร้านเช่าและต้องใช้เงินทุนจำนวนมากในการสร้างบ่อดักไขมันและสร้างที่ล้างภาชนะอุปกรณ์

ในร้านอาหารที่จัดร้านสะอาด จัดเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบ ไม่พบปัญหาเกี่ยวกับพฤติกรรมไม่ถูกต้องของผู้ประกอบการค้าอาหาร เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นผู้ที่มีความสนใจในการพัฒนาร้านอาหารตั้งแต่ การสมัครเข้าร่วมโครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" เข้ารับการอบรม รับการตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจเรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นผู้ที่มีทัศนคติสอดคล้องและยอมรับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

2) ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหาร ที่จัดร้านไม่สะอาด ไม่เป็นสัดส่วน ไม่เป็นระเบียบ พบว่า ผู้ปรุงแต่งกายไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จัดภาชนะอุปกรณ์ในห้องครัวไม่เป็นระเบียบ แห่เครื่องคั้นรวมกับน้ำแข็งที่ใช้บริโภค ล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ชำระ มีน้ำขังบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ไม่สามารถสร้างบ่อดักไขมันได้ ไม่มีถังขยะที่ถูกต้อง มีปัญหาฝุ่นจากระบบทรูทอปทำให้ร้านอาหารสกปรก ในการแก้ไขปัญหาพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่สามารถแก้ปัญหาได้ เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารไม่ยอมปรับเปลี่ยนพฤติกรรมให้ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ประกอบกับร้านอาหารเป็นร้านเช่าและต้องใช้เงินทุนมากในการปรับปรุงร้านอาหาร

3.1 ในแหล่งจำหน่ายอาหาร

ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ ปัญหาในแหล่งจำหน่ายอาหาร ได้รับรองและไม่ได้รับรอง

3.2.1 แหล่งจำหน่ายอาหารได้รับรอง

ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในแหล่งจำหน่ายอาหารได้รับรอง ปัญหาที่พบมีเพียงเรื่อง ไม่ปิดถังขยะ เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหารเป็นผู้มีนิสัยชอบสะอาด และเป็นผู้มีความรับผิดชอบในการใช้ที่สาธารณะของหมู่บ้าน เป็นผู้จัดการความสะอาดในแหล่งจำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นผลมาจากผู้ประกอบการค้าอาหารได้เข้าร่วมโครง

การอาหารสะอาด รสชาติอร่อย” เข้ารับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ได้รับการตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจเรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นผู้ทัศนคติสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นผู้ที่มีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเป็นผู้ยอมรับและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และปรับปรุงแหล่งจำหน่ายอาหารให้ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

3.2.2 แหล่งจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง

ปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในแหล่งจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง ปัญหาที่พบว่ามีแหล่งจำหน่ายอาหารชำรุด ปัญหาความสกปรกจากการปรุงอาหารประเภทอาหารตามสั่ง ไม่ปกปิดถังขยะ ผู้ปรุงอาหารแต่งกายไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ในการจัดการแก้ไขปัญหาคือ ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่สามารถแก้ไขปัญหา เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารไม่มีความเข้าใจในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ไม่มีเงินทุนซื้อหรือปรับปรุงแหล่งที่มีสภาพดี สถานที่ขายอาหารเป็นที่สาธารณะ เป็นผู้ขายรายใหม่ ย้ายร้านใหม่

4. ประมวลข้อมูลการศึกษา

การประมวลข้อมูลการศึกษา เกี่ยวกับการคงสภาพร้านอาหาร และแหล่งจำหน่ายอาหาร ได้รับรอง และการพัฒนาร้านอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง

4.1 การคงสภาพร้านอาหารได้รับรอง

การคงสภาพร้านอาหารได้รับรอง แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ การคงสภาพร้านอาหารได้รับรองและการไม่คงสภาพร้านอาหารได้รับรอง

การคงสภาพร้านอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับ ผู้ประกอบการค้าอาหารหรือบุตรของผู้ประกอบการค้าอาหาร มีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติหลังปฏิบัติ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารคือ เป็นผู้ขอความสะอาด และเป็นผู้จัดการเรื่องความสะอาดในร้านอาหาร ประกอบกับร้านอาหารเป็นธุรกิจครอบครัว ที่สมาชิกในครอบครัวให้ความร่วมมือ บทบาทผู้ประสานงานระหว่างผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้เกี่ยวข้อง และแก้ปัญหาต่างๆแก่ผู้ประกอบการค้าอาหารร้านอาหารที่ตั้งเป็นกลุ่ม และการมีส่วนร่วมเจ้าของร้านอาหารในการทำงานในห้องครัวกับพนักงานเป็นสิ่งที่ส่งผลให้พนักงานมีการทำงานตามคำแนะนำเจ้าของร้านอาหาร

การไม่คงสภาพร้านอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับเจ้าของร้านอาหาร ไม่มีส่วนในการทำงานกับพนักงานในห้องครัว เป็นสาเหตุทำให้พนักงานไม่ทำงานตามคำแนะนำเจ้าของร้านอาหารและส่งผลให้เกิดปัญหา ห้องครัวไม่สะอาด จัดของใช้ไม่เป็นระเบียบ ทั้งเศษอาหารลงรางระบายน้ำและทำให้ค่าใช้จ่ายในการกำจัดน้ำเสียสูง ปัญหาโครงสร้างของอาคารไม่เหมาะสม

กับการปรุงอาหารตามสั่ง ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้บริเวณที่ปรุงอาหารสกปรก และการเปลี่ยนแปลงเจ้าของหรือผู้จัดการร้านอาหารรายใหม่ ซึ่งเป็นผู้ที่ไม่มีความรู้ความเข้าใจ ขอมรับ และปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นสิ่งที่ส่งผลให้เกิดปัญหา ร้านอาหารไม่สะอาด และผู้ประกอบการค้าอาหารมีพฤติกรรมไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

4.2 การพัฒนาร้านอาหารไม่ได้รับรอง

ปัญหาการพัฒนาร้านอาหารไม่ได้รับรองพบว่า เจ้าของร้านอาหารไม่มีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเป็นผู้ยอมรับและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่เป็นผู้นำในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร ในร้านอาหาร และปรับปรุงร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และปัญหาโครงสร้างอาคารไม่มีความพร้อมสำหรับใช้เป็นร้านอาหาร ในร้านอาหารที่เป็นร้านเช่าได้แก่ ไม่มีที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาดและแข็งแรง ไม่มีรางระบายน้ำเสีย และปัญหาในการสร้างบ่อคักไขมันในร้านเช่า

4.3 การคงสภาพแฉงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง

ปัญหาการคงสภาพแฉงลอยจำหน่ายอาหารพบว่า เจ้าของแฉงลอยจำหน่ายอาหารมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติหลังปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารคือ เป็นผู้ชอบความสะอาด และเป็นผู้จัดการเรื่องความสะอาดในแฉงลอยจำหน่ายอาหาร เป็นผู้มีความรับผิดชอบต่อการใช้ที่สาธารณะของหมู่บ้าน เนื่องจากเป็นผู้ใช้ที่สาธารณะของหมู่บ้านมีระยะเวลานานและไม่ได้เสียค่าเช่าในการใช้สถานที่

4.4 การพัฒนาแฉงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง

ปัญหาการพัฒนาแฉงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรองพบว่า เจ้าของแฉงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่มีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเป็นผู้ยอมรับและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และปรับปรุงร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารและปัญหาไม่มีเงินทุนซื้อหรือปรับปรุงแฉงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพดี ไม่มั่นใจในการใช้ที่สาธารณะ เป็นผู้ขายรายใหม่ ชายที่จำหน่ายอาหาร