

ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร
ของเจ้าของร้านค้า ในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์
KNOWLEDGE, ATTITUDE, AND BEHAVIORS IN FOOD PURCHASING, PRESERVATION
AND STORAGE AMONG SHOP OWNERS IN TAMBON NONEKHAO,
SIKHORAPHUM DISTRICT, SURIN PROVINCE.

ปาริชาติ ยลทวีล^[1], นิพนธ์ มานะสถิตพงค์^[2]

Parichat Yoltwin, Nipon Manasatitpong

^[1] คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา

Faculty of Public Health, Chalemkanchana University, Thailand

^[2] คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา

Faculty of Public Health, Chalemkanchana University, Thailand, Ph.D.

บทคัดย่อ

การเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยมาจำหน่ายให้แก่คนในชุมชน จะช่วยลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารของผู้บริโภค จากผลการตรวจการปนเปื้อนของอาหารจากสารเคมีในร้านค้าในตำบลหนองขาว พบว่า มีการปนเปื้อนของยาฆ่าแมลงถึงร้อยละ 40.74 การศึกษาเชิงสำรวจครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ โดยศึกษาในประชากรซึ่งเป็น เจ้าของร้านค้า จำนวน 84 คน รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 79.80 เป็นเพศหญิง มีอายุตั้งแต่ 41-50 ปีขึ้นไป ร้อยละ 57.14 จบการศึกษาในระดับประถมศึกษา ร้อยละ 64.30 เป็นเจ้าของร้านค้า ร้อยละ 91.70 จำหน่ายอาหารมาแล้ว 1-5 ปี ร้อยละ 48.81 โดยทำหน้าที่หลักในการจัดเตรียมวัตถุดิบและเลือกซื้อ ร้อยละ 91.70 รายได้เฉลี่ยของครอบครัวอยู่ระหว่าง 1,001-5,000 บาท ร้อยละ 66.67 เคยอบรม เมื่อปี พ.ศ. 2555 ร้อยละ 59.50 ได้รับข้อมูลข่าวสารผ่านทางวิทยุ/โทรทัศน์ ร้อยละ 84.50 และเป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่ให้ความรู้ในเรื่องการสุภาพิบาลอาหาร ร้อยละ 92.90 และส่วนใหญ่เคยตรวจสุขภาพประจำปี เมื่อพ.ศ.2555 ร้อยละ 53.60 และจำหน่ายผักสด/ผลไม้ ร้อยละ 75.00 มีความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 57.15 76.19 และ 65.48 ตามลำดับ และยังพบว่าความรู้ ทัศนคติไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการเลือกซื้อและการเก็บถนอมอาหาร

คำสำคัญ พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร เจ้าของร้านค้า

Abstract

Safety food selection among food shop owners affects health of people in a community. Preliminary examination of chemical contamination in food in food shops in Tambon Khwao showed that 40.74% of vegetable samples were contaminated by pesticides. This descriptive study aimed to explore knowledge,

attitude and behaviors in food purchasing , food preservation and food storage among shop owners in Tambon Nongkhwao, Srikhoraphum District, Surin Province. Data were collected from 84 food shop owners in Tambon Khwao by using questionnaires. Statistics employed were percentage, mean, standard deviation and Pearson's correlation coefficient. The results revealed that 79.8% of the population were females and most of them (90.70%) are shop owners. And 64.30% of them acquired primary education level. They had been dealing food for 1-5 years by 48.81%. Some of them had ever been trained in food sanitation (59.50%). They perceived information about food sanitation through radio and television by 84.50% and through public health personnel by 92.90%. They sell vegetable by 75.00% and 53.60% of them had had health checked. Their knowledge, attitude and behaviors on food purchasing, food preservation and food storage were at the medium level by 57.17%, 76.19%, and 65.18 % , respectively. It did not show relationship between knowledge, and attitude and behaviors. It did not show the relationship between the knowledge and attitude of the shop owners and their behaviors of food purchasing and food storing.

Keyword: Knowledge, Attitude, Behaviors

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุดในการดำรงชีวิตที่ทุกคนต้องบริโภค และอาหารสดนั้นเป็นสิ่งที่ทุกคนชอบกิน แต่อาหารสดมีข้อเสียก็คือไม่สามารถเก็บเอาไว้ได้นาน จึงทำให้เกิดความสูญเสียได้ง่าย (ชยาภรณ์ วิเชียร, 2543) จะเห็นได้ว่าในอดีตอาหารสดที่ขายในตลาดสดมีปัญหาในเรื่องของการจัดเก็บ ความสะอาด และความไม่สะดวกในการเข้าไปใช้บริการ ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคเกิดความไม่พอใจได้ แต่ในปัจจุบัน สังคมไทยเปลี่ยนแปลงไป ผู้คนรีบเร่ง แม้มันส่วนมากทำงานนอกบ้าน (พุดตาน พันธุเณร, 2542) รายได้มากขึ้น และคุณภาพชีวิตดีขึ้น ทำให้ผู้บริโภคเลือกที่จะมาซื้ออาหารสดในซูเปอร์มาร์เกตมากขึ้น ด้วยเหตุผลที่ดีกว่าหลายประการ ทำให้อาหารสดในซูเปอร์มาร์เกตได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบัน แต่ตลาดสดก็ยังมี ความสำคัญในแง่ของจิตใจ และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล อยู่ เป็นการอนุรักษ์วิถีการดำเนินชีวิตของคนไทยในสมัยก่อนได้เป็นอย่างดี จะเห็นได้ว่าทั้งตลาดสดและซูเปอร์มาร์เกตต่างก็มีความสำคัญไม่แพ้กัน (วิไลลักษณ์ เสียมภักดี, 2544)

ตลาดสดในอดีต เป็นแหล่งศูนย์รวมของชุมชนและมีสินค้าต่างๆ ทั้งอาหารแห้งและอาหารสดต่างๆ รวมทั้งข้าวของเครื่องใช้อุปโภค บริโภค มีให้เลือกซื้อมากมาย อีกทั้งยังเป็นที่พักปะพุดคุยกันของคนในสมัยนั้นอีกด้วย ไม่ใช่แต่

เป็นเพียงสถานที่ที่ใช้ในการซื้อขาย แลกเปลี่ยนเท่านั้น ความสัมพันธ์ของคนที่มาใช้บริการตลาดสดนั้น อยู่ในชั้นปฐมภูมิ กล่าวคือ ทุกคนมีความใกล้ชิดสนิทสนมกัน และพูดคุยกันได้เป็นอย่างดี ตามแบบฉบับของคนในสมัยก่อนมีการต่อรองราคาซื้อขายกันได้ และที่สำคัญสินค้าที่ซื้อขายกันนั้นมีราคาถูกและย่อมเยา แต่ปัจจุบันจะเห็นได้ว่า ความสำคัญของตลาดสดได้ลดบทบาทลงเป็นอย่างมาก เนื่องจากผลของความเจริญด้านต่างๆ ได้เข้ามามีอิทธิพลต่อสังคมไทยมากขึ้น เทคโนโลยีข่าวสารและความเจริญทางเศรษฐกิจทำให้ผู้คนเลือกที่จะเข้าหาสิ่งที่ทันสมัยกว่า ยกตัวอย่างเช่น ซูเปอร์มาร์เกต ห้างสรรพสินค้าต่างๆ ที่ได้เข้ามาแพร่หลายในสังคมไทย ทำให้ผู้บริโภคนิยมจับจ่ายซื้ออาหารสดในซูเปอร์มาร์เกตมากขึ้น ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง ของใช้อุปโภคบริโภคต่างๆ มีให้เลือกครบครันเหมือนตลาดสดแทบจะเรียกได้ว่ามาแทนที่ตลาดสดได้อย่างสมบูรณ์แบบ (ณัฐติพงษ์ ชันพงษ์, 2549) เนื่องจากภารกิจประจำวันทำให้ต้องเร่งรีบ แข่งขันกับเวลา และด้วยข้อจำกัดทางด้านเวลา คนส่วนใหญ่จึงนิยมซื้ออาหารจากนอกบ้านมารับประทาน ทำให้ไม่สามารถยืนยันได้ว่าอาหารเหล่านั้นมีความสะอาดปลอดภัยเพียงพอหรือไม่ หรืออาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อโรคเพิ่มขึ้น ซึ่งในปัจจุบัน มีพ่อค้าแม่ค้าที่เอาเปรียบ ผู้บริโภคโดยการนำวัตถุดิบที่มีคุณภาพต่ำมาประกอบอาหาร หรือมีการเติมสารห้ามใช้ในอาหาร

บางอย่างลงไป เช่น บอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา เป็นต้น รวมทั้งการเลือกซื้ออาหารมาจำหน่ายอาจเลือกอาหารที่ไม่ได้คุณภาพซึ่งมีราคาถูกและการปรุงอาหาร การเก็บถนอมอาหารอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่สะอาดไม่เหมาะสม ปัจจัยเหล่านี้ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้ทั้งสิ้น อาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพ การมีสุขภาพดีของประชาชนถือเป็นปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญในการดำรงชีวิตและการพัฒนาประเทศ การส่งเสริมให้ทุกคนมีสุขภาพดี ไม่เกิดการเจ็บป่วยเป็นสิ่งที่รัฐต้องให้การสนับสนุน โดยอาหารที่ประชาชนบริโภคนั้นต้องปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ หรือการปนเปื้อนจากเชื้อโรคทางเดินอาหาร รวมทั้งสารเคมีอันตราย จากรายงานแนวโน้มจำนวนผู้ป่วยเป็นโรคที่เกิดจากอาหารเป็นพิษเพิ่มขึ้นจาก 4.35 ต่อประชากรแสนคนในปี 2519 เป็น 162.98 ต่อประชากรแสนคนในปี 2552 (สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข. 2554) แต่ข้อมูลที่น่าสนใจคือผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษส่วนมากอาศัยอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล ซึ่งมีักพบการระบาดในโรงเรียน สถานที่จัดเลี้ยงและซื้อมา ทั้งนี้แบบแผนการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้คนไทยต้องเกิดโรคอันเนื่องมาจากพฤติกรรมบริโภคที่ไม่ถูกต้องและเหมาะสม ในขณะที่ความปลอดภัยของอาหารยังเป็นปัญหาที่พบว่าเป็นปัญหาการใช้สารเคมีและยาฆ่าแมลงเพื่อป้องกันกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกรในปี 2552 มีปริมาณมากถึง 126,577 ตันคิดเป็นมูลค่า 16,164 ล้านบาท ทั้งนี้การใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ไม่ถูกต้องเหมาะสมดังกล่าวยังก่อให้เกิดปัญหาด้านสุขภาพด้วยจากการได้รับสารเคมีซึ่งตกค้างอยู่ในอาหารเป็นสารพิษเข้าสู่ร่างกายทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย จึงต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดจนห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่ายจนถึงผู้บริโภค หรือที่กล่าวว่า จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร หรือจากฟาร์มสู่ช้อนดังนั้นการสร้างความเข้มแข็งของนโยบายอาหารปลอดภัย (Food safety) และการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคที่เหมาะสมจึงมีความจำเป็นอย่างมากและต้องมีการดำเนินการอย่างจริงจังครบถ้วนและต่อเนื่อง ในปี 2554 จากผลการตรวจสอบ

ปนเปื้อนในอาหารสดของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว จำนวน 84 ร้าน 504 ตัวอย่างพบสารกันราในผักตอง 3 ตัวอย่าง สารฟอกขาวในถั่วงอก 2 ตัวอย่าง เส้นก๋วยเตี๋ยว 2 ตัวอย่าง และยาฆ่าแมลงในพริกสด 4 ตัวอย่างซึ่งอาจจะเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ในระยะยาว

จากสถานการณ์และเหตุผลข้างต้น ในภาพรวมที่ผ่านมา ร้านค้าเขตตำบลหนองขาวอำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ ยังไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้จำหน่ายอาหารเท่าที่ควร ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ ซึ่งผลของการศึกษานี้จะเป็นข้อมูลในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร และเพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายและแผนปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่หน่วยงานที่รับผิดชอบต่อไป

คำถามการวิจัย

1. ผู้จำหน่ายอาหารมีความรู้ ทักษะในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารอยู่ในระดับใด
2. ผู้จำหน่ายอาหารมีพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารอยู่ในระดับใด

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความรู้ของผู้จำหน่ายอาหารในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร ของเจ้าของร้านค้า ในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์
2. เพื่อศึกษาระดับทักษะของผู้จำหน่ายอาหารในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์
3. เพื่อศึกษาระดับพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์
4. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษะ การอบรมสุขาภิบาลอาหาร กับพฤติกรรมการเลือกซื้อ

อาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าใน
เขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

สมมติฐานการวิจัย

1. ความรู้ในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร
2. ทักษะในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร
3. การได้รับการอบรมมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ศึกษาความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร ของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ โดยประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ ผู้จำหน่ายอาหารที่เป็นเจ้าของร้านค้า ในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 84 คน ศึกษาในระหว่าง ธันวาคม 2554 มกราคม 2555 โดยศึกษาจาก เพศ อายุ การศึกษา สถานภาพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน หน้าที่ปฏิบัติงาน ประวัติการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร แหล่งข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การตรวจสุขภาพประจำปี จำหน่ายอาหารประเภท ทานมีโรคประจำตัวหรือไม่ ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหาร ในร้านค้าเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ โดยใช้แบบประเมินความรู้ แบบสอบถาม ชุดทดสอบ (Test kit) การปนเปื้อนในอาหาร วิเคราะห์โดยหา จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และความสัมพันธ์ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร โดยใช้สถิติ Chi-Square Test, Pearson's Product Moment Correlation Coefficient

ผลการวิจัย

จากการศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 79.80 รองลงคือ เพศชาย คิดเป็นร้อยละ 20.20 มีอายุเฉลี่ย คิดเป็นร้อยละ 43.35 ปี ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ระหว่าง 41-50 ปี และ 51 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 28.57 รองลงมาคือ อยู่ระหว่างช่วง 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.81 อายุ 21-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 17.86 และอยู่ระหว่างช่วง 11-20 ปี คิดเป็นร้อยละ 1.19 ตามลำดับนอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 64.30 รองลงมาคือ ระดับมัธยมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 32.10 และระดับอนุปริญญา คิดเป็นร้อยละ 3.60 เมื่อพิจารณาโดยรวมแล้วกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานะ เป็นเจ้าของร้าน คิดเป็นร้อยละ 91.71 รองลงมาคือ ไม่ได้เป็นเจ้าของร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 เมื่อพิจารณาหน้าที่หลักในการปฏิบัติพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ทำหน้าที่เป็นผู้จัดเตรียมวัตถุดิบ/เลือกซื้อ คิดเป็นร้อยละ 91.70 รองลงมาคือทำหน้าที่ในการเป็นผู้จำหน่ายอาหาร คิดเป็นร้อยละ 60.70 และทำหน้าที่เป็นผู้เสิร์ฟอาหาร คิดเป็นร้อยละ 3.60 นอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,683.33 บาท/เดือน โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 1,001-5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 66.67 รองลงมาคือ รายได้ 5,001-10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 26.19 และรายได้สูงกว่า 10,001 บาทขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 7.14 ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารผ่านทางวิทยุ/โทรทัศน์ คิดเป็นร้อยละ 84.50 รองลงมาคือ การอบรม คิดเป็นร้อยละ 60.70 แผ่นพับ/บทความ คิดเป็นร้อยละ 46.40 หนังสือพิมพ์/วารสาร/นิตยสาร คิดเป็นร้อยละ 36.90 อื่นๆ เช่น ป้ายโฆษณา คิดเป็นร้อยละ 6.0 และน้อยที่สุดคือ อินเทอร์เน็ต คิดเป็นร้อยละ 4.80 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข คิดเป็นร้อยละ

92.90 รองลงมาคือ อื่นๆ จากเจ้าหน้าที่ อสม. คิดเป็นร้อยละ 39.30 พยาบาล คิดเป็นร้อยละ 16.70 เจ้าหน้าที่เทศบาล คิดเป็นร้อยละ 4.8 แพทย์ คิดเป็นร้อยละ 4.8 และน้อยที่สุดคือ เจ้าหน้าที่ร้านขายยา คิดเป็นร้อยละ 1.2 ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เคยได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี คิดเป็นร้อยละ 53.60 โดยพบว่าเคยตรวจสุขภาพประจำปี 1 ครั้ง/ปี คิดเป็นร้อยละ 42.90 รองลงมาคือ ตรวจเมื่อเจ็บป่วยวิตกกังวลว่าเป็นโรค คิดเป็นร้อยละ 6.00 น้อยที่สุด 2 ครั้ง/ปี คิดเป็นร้อยละ 4.80 และไม่เคยตรวจสุขภาพเลย คิดเป็นร้อยละ 46.40 นอกจากนี้ยังพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จำหน่ายอาหารประเภท ผักสด/ผลไม้ คิดเป็นร้อยละ 75.00 รองลงมาคือ เนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 67.90 อาหารหมักดอง คิดเป็นร้อยละ 60.70 และ อาหารทะเลสด คิดเป็นร้อยละ 53.70 โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระยะเวลาจำหน่ายอาหารเฉลี่ย 7.94 ปี ระยะเวลาที่มีการจำหน่ายมากที่สุดคือระหว่าง 1-5 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.81 รองลงมาคือ ระหว่าง 6-10 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33 และระหว่าง 11 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 17.86 ตามลำดับ

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 57.15 รองลงมาคือมีความรู้อยู่ในระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 32.14 และมีความรู้อยู่ในระดับต่ำ คิดเป็นร้อยละ 10.71 เจ้าหน้าที่ร้านค้ามีความรู้เรียงลำดับจากสูงมาระดับต่ำสุดดังนี้ 1) การเลือกซื้อปลาสดต้องดูที่เหงือก สีสด ตาใส และท้องปลาไม่เละ 2) ควรเลือกซื้อผักสดและผลไม้ตามฤดูกาลเพราะจะได้ผักสดและผลไม้คุณภาพดี และราคาถูก 3) การเลือกซื้อเนื้อไก่ลักษณะผิวหนังต้องตั้งไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีจ้ำเขียวๆ ไม่ซีดและการเก็บถนอมผักและผลไม้โดยการแช่เย็นควรแยกเป็นชนิดๆ จะช่วยยืดอายุผักและผลไม้ให้สดได้นานขึ้น 4) การใช้สารเคมีบางชนิดใส่ในอาหารสดเพื่อไม่ให้เน่าเสียเช่นฟอร์มาลิน เมื่อกินเข้าไปจะเกิดเป็นพิษเฉียบพลัน ตั้งแต่ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน ท้องเสีย หมดสติ และอาจตายได้หากได้รับในปริมาณมาก 5) การเลือกซื้อเนื้อวัวสดต้องมีสีแดงธรรมชาติคล้ำ เล็กน้อย ไม่เขียวคล้ำ มันเป็นสีเหลืองนวล 6) ปลาสดควรเก็บในอุณหภูมิตู้เย็นที่อยู่ประมาณ 5-15 องศาเซลเซียส 7)

ผักสดและผลไม้เก็บถนอมอย่างผิดวิธีจะทำให้คุณภาพของอาหารลดลง 8) การสังเกตว่าเป็นเปิดอ่อนหรือแก่ให้สังเกตที่ปากและตีนเปิด ถ้ามีสีเหลืองแสดงว่าเป็นเปิดอ่อน ส่วนเปิดแก่จะมีสีดำ เนื้อเหนียวและกลิ่นสาบแรง 9) การเลือกซื้อผัก ผลไม้ในท้องถิ่นมีราคาถูกแต่คุณค่าทางอาหารน้อย 10) การเลือกซื้อกุ้งสดควรเลือกกุ้งที่ปอกไว้แล้วพร้อมปรุงอาหารได้ทันที 11) การเก็บถนอมเนื้อไก่แช่ในถังน้ำแข็งร่วมกับผักสดอื่นๆ ได้ไม่จำเป็นต้องรักษาอุณหภูมิให้เหมาะสม 12) การเก็บถนอมเนื้อวัวห้ามแช่เย็นเพราะจะทำให้รสชาติอาหารเสียไป 13) ควรเลือกซื้อผักและผลไม้ที่สวยงามไม่มีร่องรอยถูกแมลงกัดแทะเท่านั้น 14) การเก็บผักนั้นไม่ควรล้างก่อนเก็บจะล้างก็ต่อเมื่อนำมาประกอบอาหารเท่านั้น 15) ก่อนจะนำเนื้อหมูแช่เย็นห้ามล้างก่อนเพราะจะทำให้เนื้อหมูชุ่มและกุ้งสดไม่จำเป็นต้องแช่ในช่องแช่แข็งก็ได้เพราะจะไม่สะดวกในการนำมาจำหน่าย 16) การเลือกซื้อเนื้อหมูสดต้องเป็นเนื้อหมูที่มีสีแดงสด กดปุ่มไม่แดงคั้นและปลาหมึกสดคือปลาหมึกที่มีน้ำหมึกไหลซึมออกมาให้เห็นได้อย่างชัดเจน 17) การเก็บปลาหมึกให้สดเสมอควรล้างเมื่อออกบ่อแล้วเปลี่ยนน้ำแช่น้ำแข็ง

ด้านทัศนคติของผู้จำหน่ายอาหารในการการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้า โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีทัศนคติโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 76.19 รองลงมาคือระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 23.81 ตามลำดับ จำแนกตามรายข้อพบว่า มีทัศนคติที่เห็นด้วยระดับสูงต่อการการเลือกซื้อปลาสดต้องดูที่เหงือกสีสด ตาใส ท้องปลาไม่เละ ค่าเฉลี่ย 2.96 รองลงมาคือ การเลือกซื้อเนื้อไก่สดต้องเลือกลักษณะที่ผิวหนังต้องตั้งไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีจ้ำเขียวๆ ไม่ซีด ค่าเฉลี่ย 2.88 การเก็บถนอมผักและผลไม้โดยการแช่เย็นควรแยกเป็นชนิดๆ จะช่วยยืดอายุผักและผลไม้ให้สดได้นานขึ้น ค่าเฉลี่ย 2.82 การเลือกซื้อเนื้อวัวสดต้องเลือกเนื้อที่มีสีแดงธรรมชาติคล้ำ เล็กน้อย ไม่เขียวคล้ำ มันเป็นสีเหลืองนวล ค่าเฉลี่ย 2.80 การใช้สารเคมีบางชนิดใส่ในอาหารสดเพื่อไม่ให้เน่าเสียเช่นฟอร์มาลิน เมื่อกินเข้าไปจะเกิดเป็นพิษเฉียบพลัน ตั้งแต่ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน ท้องเสีย หมดสติ และอาจตายได้หากได้รับในปริมาณมาก ค่าเฉลี่ย 2.77 เปิดอ่อนหรือแก่ให้สังเกตที่ปากและตีนเปิด ถ้ามีสีเหลืองแสดงว่า

เป็นเปิด อ่อน ส่วนเปิดแก่จะมีสีดำ เนื้อเหนียวและกลืนสาบแรง ค่าเฉลี่ย 2.74 ผักสดและผลไม้เก็บถนอมอย่างผิดวิธีจะทำให้คุณภาพของอาหารลดลง ค่าเฉลี่ย 2.68 ปลาสดควรเก็บในอุณหภูมิตู้เย็นที่อยู่ประมาณ 5-15 องศาเซลเซียส ค่าเฉลี่ย 2.64 นอกจากนี้ยังพบว่าเจ้าของร้านค้ามีทัศนคติที่เห็นด้วยระดับปานกลางคือการเก็บถนอมเนื้อไก่แช่ในถังน้ำแข็งร่วมกับผักสดอื่นๆ ก็ได้ไม่จำเป็นแยกและรักษาอุณหภูมิให้เหมาะสมเพราะเย็นอยู่แล้ว ค่าเฉลี่ย 2.39 รองลงมาคือ เลือกซื้อผัก ผลไม้ในท้องถิ่นราคาถูกคุณค่าทางอาหารน้อย ค่าเฉลี่ย 2.33 ปลาหมึกสดคือปลาหมึกที่มีน้ำหมึกไหลซึมออกมาให้เห็นได้อย่างชัดเจน ค่าเฉลี่ย 2.31 การเก็บปลาหมึกให้สดเสมอควรล้างเมื่อกอกบอยแล้วเปลี่ยนน้ำแช่น้ำแข็ง ค่าเฉลี่ย 2.19 กุ้งสดไม่จำเป็นต้องแช่ในช่องแช่แข็งก็ได้เพราะจะไม่สะดวกในการนำมาจำหน่าย ค่าเฉลี่ย 2.18 การเก็บถนอมเนื้อวัวห้ามแช่เย็นเพราะจะทำให้รสชาติอาหารเสียไป ค่าเฉลี่ย 2.17 ต้องเลือกซื้อผักและผลไม้ที่สวยงามไม่มีร่องรอยถูกแมลงกัดแทะเท่านั้น ค่าเฉลี่ย 2.14 ก่อนจะนำเนื้อหมูแช่เย็นห้ามล้างก่อนเพราะจะทำให้เนื้อหมูช้ำ ค่าเฉลี่ย 2.02 การเก็บผักนั้นไม่ควรล้างก่อนเก็บจะล้างก็ต่อเมื่อนำมาประกอบอาหารเท่านั้น ค่าเฉลี่ย 1.88 การเลือกซื้อเนื้อหมูสดต้องเลือกเนื้อหมูที่มีสีแดงสด กดปุ่มไม่ตั้งคิน ค่าเฉลี่ย 1.61 และยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีทัศนคติที่ไม่เห็นด้วยในระดับต่ำที่สุดคือควรเลือกซื้อผักสดและผลไม้ตามฤดูกาลเพราะจะได้ผักสดและผลไม้คุณภาพดี ราคาถูก ค่าเฉลี่ย 1.07

ด้านพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารในการการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้า โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 65.48 รองลงมาคือระดับดี คิดเป็นร้อยละ 34.52 ตามลำดับ จำแนกตามรายชื่อ พบว่าพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารที่อยู่ในระดับดี คือ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีพฤติกรรมในเรื่อง การเก็บถนอมผักสดและผลไม้อย่างถูกวิธีเพราะจะทำให้อาหารมีคุณภาพดี ค่าเฉลี่ย 2.82 รองลงมาคือ การเลือกซื้อผักสดและผลไม้ตามฤดูกาลเพราะจะได้ผักสดและผลไม้คุณภาพดี ราคาถูก ค่าเฉลี่ย 2.76 เลือกซื้อปลาสดโดยต้องดูที่เหงือกสีสด ตาใส ท้องปลาไม่และ ค่าเฉลี่ย 2.75 การเลือกเก็บถนอม

ผักและผลไม้โดยการแช่เย็นและแยกเป็นชนิดๆ เพื่อจะช่วยให้อายุผักและผลไม้ให้สดได้นานขึ้น ค่าเฉลี่ย 2.71 เลือกการถนอมอาหารโดยไม่ใช้สารเคมีบางชนิดที่ใส่อาหารสดเพื่อไม่ให้เน่าเสียเช่นฟอร์มาลิน เพราะเมื่อกินเข้าไปจะเกิดเป็นพิษเฉียบพลัน ตั้งแต่ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน ท้องเสีย หมดสติ และอาจตายได้หากได้รับในปริมาณมาก และการเลือกเปิดอ่อนหรือแก่โดยสังเกตที่ปากและตีนเปิด ถ้ามีสีเหลืองแสดงว่าเป็นเปิดอ่อน ส่วนเปิดแก่จะมีสีดำ เนื้อเหนียวและกลืนสาบแรง ค่าเฉลี่ย 2.69 เลือกวิธีเก็บปลาสดในอุณหภูมิตู้เย็นที่อยู่ประมาณ 5-15 องศาเซลเซียส ค่าเฉลี่ย 2.64 เลือกซื้อเนื้อไก่สดที่ผิวหนังต้องตั้ง ไม่เหี่ยว ย่น ไม่มีจ้ำเขียวๆ ไม่ขีด ค่าเฉลี่ย 2.61 เลือกซื้อเนื้อวัวสดที่มีสีแดงธรรมชาติคล้ำเล็กน้อย ไม่เขี้ยวคล้ำ มันเป็นสีเหลืองนวล ค่าเฉลี่ย 2.60 ผู้จำหน่ายอาหารไม่ล้างเนื้อหมูก่อนจะนำเนื้อหมูแช่เย็นเพราะจะทำให้เนื้อหมูช้ำ ค่าเฉลี่ย 2.58 และผู้จำหน่ายอาหารเลือกเก็บถนอมผักโดยไม่ล้างก่อนเก็บจะล้างก็ต่อเมื่อนำมาประกอบอาหารเท่านั้น ค่าเฉลี่ย 2.50 ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างยังมีพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีพฤติกรรมการปฏิบัติเป็นบางครั้ง ดังนี้ ผู้จำหน่ายอาหารเลือกซื้อเนื้อหมูสดที่มีสีแดงสด กดปุ่มไม่ตั้งคิน ค่าเฉลี่ย 2.26 รองลงมาคือ ผู้จำหน่ายอาหารเลือกเก็บปลาหมึกให้สดเสมอโดยการล้างเมื่อกอกบอยๆ แล้วเปลี่ยนน้ำแช่น้ำแข็ง ค่าเฉลี่ย 2.23 ผู้จำหน่ายอาหารเลือกซื้อผักและผลไม้ที่สวยงามไม่มีร่องรอยถูกแมลงกัดแทะเท่านั้น ค่าเฉลี่ย 2.14 ผู้จำหน่ายอาหารเลือกซื้อปลาหมึกสดที่มีน้ำหมึกไหลซึมออกมาให้เห็นได้อย่างชัดเจนและผู้จำหน่ายอาหารเลือกเก็บถนอมเนื้อไก่โดยแช่ในถังน้ำแข็งร่วมกับผักสดอื่นๆ ก็ได้ไม่จำเป็นแยกและรักษาอุณหภูมิให้เหมาะสมเพราะเย็นอยู่แล้ว ค่าเฉลี่ย 2.11 ผู้จำหน่ายอาหารเลือกเก็บถนอมกุ้งสดโดยไม่จำเป็นต้องแช่ในช่องแช่แข็งเพราะจะไม่สะดวกในการนำมาจำหน่าย ค่าเฉลี่ย 2.10 ผู้จำหน่ายอาหารเลือกเก็บถนอมเนื้อวัวโดยไม่แช่เย็นเพราะจะทำให้รสชาติอาหารเสียไป ค่าเฉลี่ย 2.04 ผู้จำหน่ายอาหารเลือกซื้อกุ้งสดที่ปอกไว้แล้วพร้อมปรุงอาหารได้ทันที ค่าเฉลี่ย 2.01 และผู้จำหน่ายอาหารไม่ซื้อผัก ผลไม้ใน

ท้องถิ่นเพราะราคาถูกทำให้คุณค่าทางอาหารน้อยลง ค่าเฉลี่ย 1.95 ตามลำดับ

ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษะ ทักษะ การอบรม สุขภาพอาหารและพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร ของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ จากการศึกษาความรู้ และพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร พบว่ามีค่า Pearson Correlation (r) = -0.122 ค่า Significance (2-tailed) ของผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์ = 0.268 สรุปได้ว่า ความรู้กับพฤติกรรมมีความสัมพันธ์กันน้อยและมีทิศทางตรงกันข้ามอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 การศึกษาทัศนคติและพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร พบว่า มีค่า Pearson Correlation (r) = -0.028 ค่า Significance (2-tailed) ของผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์ = 0.798 สรุปได้ว่า ทัศนคติกับพฤติกรรมมีความสัมพันธ์กันน้อยและมีทิศทางตรงกันข้ามอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 การได้รับการอบรมสุขภาพ และพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารพบว่า มีค่า chi-square test = 40.03 ค่า Significance(2-tailed) ของผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์ = 0.005 มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

สรุปผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ พบว่า กลุ่มตัวอย่าง เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 79.80 รองลงคือเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 20.20 มีอายุเฉลี่ย คิดเป็นร้อยละ 43.35 ปี มีอายุอยู่ระหว่าง 41-50 ปี และ 51 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 28.57 รองลงมากคือ อยู่ระหว่างช่วง 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.81 อายุ 21-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 17.86 และอยู่ระหว่างช่วง 11-20 ปี คิดเป็นร้อยละ 1.19 ตามลำดับนอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ จบการศึกษาในระดับ ประถม ศึกษา คิดเป็นร้อยละ 64.30 รองลงมากคือ ระดับมัธยมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 32.10 และ

ระดับอนุปริญญา คิดเป็นร้อยละ 3.60 เมื่อพิจารณาโดยรวมแล้วกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานะ เป็นเจ้าของร้าน คิดเป็นร้อยละ 91.71 รองลงมากคือ ไม่ได้เป็นเจ้าของร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 เมื่อพิจารณาหน้าที่หลักในการปฏิบัติพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ทำหน้าที่เป็นผู้จัดเตรียมวัตถุดิบ/เลือกซื้อ คิดเป็นร้อยละ 91.70 รองลงมากคือทำหน้าที่ในการเป็นผู้จำหน่ายอาหาร คิดเป็นร้อยละ 60.70 และทำหน้าที่เป็นผู้เสิร์ฟอาหาร คิดเป็นร้อยละ 3.60 นอกจากนี้ยังพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,683.33 บาท/เดือนโดย กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 1,001-5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 66.67 รองลงมากคือ รายได้ 5,001-10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 26.19 และรายได้สูงกว่า 10,001 บาทขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 7.14 ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขภาพอาหารผ่านทางวิทยุ/โทรทัศน์ คิดเป็นร้อยละ 84.50 รองลงมากคือ การอบรม คิดเป็นร้อยละ 60.70 แผ่นพับ/บทความ คิดเป็นร้อยละ 46.40 หนังสือพิมพ์/วารสาร/นิตยสาร คิดเป็นร้อยละ 36.90 อื่นๆ เช่น บัญชีโฆษณา คิดเป็นร้อยละ 6.0 และน้อยที่สุดคืออินเทอร์เน็ต คิดเป็นร้อยละ 4.80 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขภาพอาหารพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขภาพอาหารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข คิดเป็นร้อยละ 92.90 รองลงมากคือ อื่นๆ จากเจ้าหน้าที่ อสม. คิดเป็นร้อยละ 39.30 พยาบาล คิดเป็นร้อยละ 16.70 เจ้าหน้าที่เทศบาล คิดเป็นร้อยละ 4.8 แพทย์ คิดเป็นร้อยละ 4.8 และน้อยที่สุดคือ เจ้าหน้าที่ร้านขายยา คิดเป็นร้อยละ 1.2 ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เคยได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี คิดเป็นร้อยละ 53.60 โดยพบว่า เคยตรวจสุขภาพประจำปี 1 ครั้ง/ปี คิดเป็นร้อยละ 42.90 รองลงมากคือ ตรวจเมื่อเจ็บป่วยวิตกกังวลว่าเป็นโรค คิดเป็นร้อยละ 6.00 น้อยที่สุด 2 ครั้ง/ปี คิดเป็นร้อยละ 4.80 และไม่เคยตรวจสุขภาพเลย คิดเป็นร้อยละ 46.40 นอกจากนี้ยังพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จำหน่ายอาหารประเภท ผักสด/ผลไม้ คิดเป็นร้อยละ 75.00 รองลงมากคือ เนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 67.90 อาหารหมักดอง คิดเป็นร้อยละ 60.70 และ อาหารทะเลสด คิดเป็นร้อยละ 53.70 โดย

พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระยะเวลาจำหน่ายอาหารเฉลี่ย 7.94 ปี ระยะเวลาที่มีการจำหน่ายมากที่สุดคือระหว่าง 1-5 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.81 รองลงมาคือระหว่าง 6-10 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33 และระหว่าง 11 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 17.86 ตามลำดับ

2. ข้อมูลความรู้ของผู้จำหน่ายอาหารในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้า ในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศิขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 57.15 รองลงมาคือมีความรู้ในระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 32.14 และมีความรู้ในระดับต่ำ คิดเป็นร้อยละ 10.71 จากการศึกษาความรู้จากแบบสอบถาม พบว่า เจ้าของร้านค้ามีความรู้สูงสุดในเรื่อง 1) การเลือกซื้อปลาสดต้องดูที่เหงือกสีสด ตาใส และท้องปลาไม่และ 2) ควรเลือกซื้อผักสดและผลไม้ตามฤดูกาล เพราะจะได้ผักสดและผลไม้คุณภาพดี และราคาถูก 3) การเลือกซื้อเนื้อไก่ลักษณะผิวหนังต้องตั้ง ไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีจ้ำเขียวๆ ไม่ซีดและการเก็บถนอมผักและผลไม้โดยการแช่เย็นควรแยกเป็นชนิดๆ จะช่วยยืดอายุผักและผลไม้ให้สดได้นานขึ้น คิดเป็นร้อยละ 100.00 98.80 และ 97.60 ตามลำดับ และจากการสอบถาม พบว่า เจ้าของร้านค้ามีความรู้ต่ำที่สุดในเรื่อง 1) ก่อนจะนำเนื้อหมูแช่เย็นห้ำล้างก่อนเพราะจะทำให้เนื้อหมูขี้และกุ้งสด ไม่จำเป็นต้องแช่ในช่องแช่แข็งก็ได้ เพราะจะไม่สะดวกในการนำมาจำหน่าย 2) การเลือกซื้อเนื้อหมูสดต้องเป็นเนื้อหมูที่มีสีแดงสด กดปุ่มไม่แดงคั้นและปลาหมึกสดคือปลาหมึกที่มีน้ำหมึกไหลซึมออกมาให้เห็นได้อย่างชัดเจน 3) การเก็บปลาหมึกให้สดเสมอควรล้างเมือกออกบ่อยแล้วเปลี่ยนน้ำแช่น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 51.19 32.10 และ 27.40 ตามลำดับ

3. ทักษะการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้า ในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศิขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

จากการศึกษาด้านทักษะการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้า โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีทัศนคติ

โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 76.19 รองลงมาคือระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 23.81 ตามลำดับ จากการศึกษาทัศนคติจากแบบสอบถาม พบว่า เจ้าของร้านค้ามีทัศนคติมากที่สุดในเรื่อง การการเลือกซื้อปลาสดต้องดูที่เหงือกสีสด ตาใส ท้องปลาไม่และ ค่าเฉลี่ย 2.96 รองลงมาคือ การเลือกซื้อเนื้อไก่สดต้องเลือกลักษณะที่ผิวหนังต้องตั้ง ไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีจ้ำเขียวๆ ไม่ซีด ค่าเฉลี่ย 2.88 การเก็บถนอมผักและผลไม้โดยการแช่เย็นควรแยกเป็นชนิดๆ จะช่วยยืดอายุผักและผลไม้ให้สดได้นานขึ้น ค่าเฉลี่ย 2.82 ตามลำดับ และจากการสอบถาม พบว่า เจ้าของร้านค้ามีทัศนคติต่ำที่สุดในเรื่อง การเก็บผักนั้นไม่ควรล้างก่อนเก็บจะล้างก็ต่อเมื่อนำมาประกอบอาหารเท่านั้น ค่าเฉลี่ย 1.88 การเลือกซื้อเนื้อหมูสดต้องเลือกเนื้อหมูที่มีสีแดงสด กดปุ่มไม่แดงคั้น ค่าเฉลี่ย 1.61 และยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีทัศนคติที่ไม่เห็นด้วยในระดับต่ำที่สุดคือควรเลือกซื้อผักสดและผลไม้ตามฤดูกาลเพราะจะได้ผักสดและผลไม้คุณภาพดี ราคาถูก ค่าเฉลี่ย 1.07 ตามลำดับ

4. พฤติกรรมในการการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศิขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

จากการศึกษาพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารในการการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้า โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 65.48 รองลงมาคือระดับดี คิดเป็นร้อยละ 34.52 ตาม ลำดับ โดยพบว่าพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารที่อยู่ในระดับดี คือ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีพฤติกรรมในเรื่อง การเก็บถนอมผักสดและผลไม้ถูกวิธีเพราะจะทำให้อาหารมีคุณภาพดี ค่าเฉลี่ย 2.82 รองลงมาคือ การเลือกซื้อผักสดและผลไม้ตามฤดูกาล เพราะจะได้ผักสดและผลไม้คุณภาพดี ราคาถูก ค่าเฉลี่ย 2.76 เลือกซื้อปลาสดโดยต้องดูที่เหงือกสีสด ตาใส ท้องปลาไม่และ ค่าเฉลี่ย 2.75 ตามลำดับ และยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างยังมีพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีพฤติกรรมปฏิบัติเป็นบางครั้ง ดังนี้ ผู้จำหน่ายอาหารเลือกซื้อเนื้อหมูสดที่มีสีแดงสด กดปุ่มไม่แดงคั้น ค่าเฉลี่ย 2.26 รองลงมาคือ

ผู้จำหน่ายอาหารเลือกเก็บปลาหมึกให้สดเสมอโดยการล้างเมือกออกบ่อยๆ แล้วเปลี่ยนน้ำแช่แข็ง ค่าเฉลี่ย 2.23 ผู้จำหน่ายอาหารเลือกซื้อผักและผลไม้ที่สวยงามไม่มีร่องรอยถูกแมลงกัดแทะเท่านั้น ค่าเฉลี่ย 2.14 และน้อยที่สุดในเรื่องการเลือกเก็บถนอมเนื้อวัวโดยไม่แช่เย็น เพราะจะทำให้รสชาติอาหารเสียไป ค่าเฉลี่ย 2.04 ผู้จำหน่ายอาหารเลือกซื้อกุ้งสดที่ปอกไว้แล้วพร้อมปรุงอาหารได้ทันที ค่าเฉลี่ย 2.01 และผู้จำหน่ายอาหารไม่ซื้อผัก ผลไม้ในท้องถิ่นเพราะราคาถูกทำให้คุณค่าทางอาหารน้อยลง ค่าเฉลี่ย 1.95 ตามลำดับ

5. ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษะ การได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารกับพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

จากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษะ การได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารกับพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร ของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ จากการศึกษาความรู้และพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร พบว่า มีค่า Pearson Correlation (r) = -0.122 ค่า Significance (2-tailed) ของผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์ = 0.268 สรุปได้ว่า ความรู้กับพฤติกรรมมีความสัมพันธ์กันน้อยและมีทิศทางตรงกันข้ามอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

การศึกษาทักษะและพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร พบว่า มีค่า Pearson Correlation (r) = -0.028 ค่า Significance (2-tailed) ของผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์ = 0.798 สรุปได้ว่า ทักษะกับพฤติกรรมมีความสัมพันธ์กันน้อยและมีทิศทางตรงกันข้ามอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

การได้รับการอบรมสุขาภิบาล และพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารมีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ค่า chi-square test = 40.082 P-value = 0.005

การอภิปรายผลการวิจัย

1. ข้อมูลความรู้ของผู้จำหน่ายอาหารในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร ของเจ้าของร้านค้า ในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 57.15 รองลงมาคือมีความรู้ในระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 32.14 และมีความรู้ในระดับต่ำ คิดเป็นร้อยละ 10.71 ซึ่งสอดคล้องกับค่ากล่าวของประภาเพ็ญ สุวรรณที่ได้ให้ความหมายของความรู้ว่า พฤติกรรมขั้นต้นของความสามารถทางสติปัญญาซึ่งผู้เรียนเพียงจำได้ อาจจะโดยนึกได้ หรือ มองเห็น ได้ยิน ได้จำ ความรู้ขั้นนี้ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการจำกัดความ ความหมาย ข้อเท็จจริง กฎ ทฤษฎี โครงสร้าง วิธีการแก้ปัญหา ซึ่งพบว่าเจ้าของร้านค้ามีความรู้มากที่สุดในเรื่อง การเลือกซื้อปลาสดต้องดูที่เหงือกสีสด ตาใส และท้องปลาไม่ใส คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมาคือควรเลือกซื้อผักสดและผลไม้ตามฤดูกาลเพราะจะได้ผักสดและผลไม้คุณภาพดี และราคาถูก คิดเป็นร้อยละ 98.80 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาแล้วพบว่า เจ้าของร้านค้ายังตระหนักและยึดหลักในเรื่องของอาหารที่สด สะอาด ส่วนหนึ่งอาจเนื่องมาจาก เจ้าของร้านค้าส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารในเรื่องของการสุขาภิบาลอาหารผ่านทางวิทยุ/โทรทัศน์ ที่เป็นสื่อสาธารณะในการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร และนำความรู้ที่ได้กลับมาถ่ายทอดให้ผู้ที่ไม่ได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร นอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานะเป็นเจ้าของร้านค้า ซึ่งจะแสดงให้เห็นถึงอำนาจในการตัดสินใจ ในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารที่ไม่ใช่เจ้าของร้าน และยังสอดคล้องกับ นริศรา ลีลามานิตย์ (2534) ที่กล่าวว่า ความรู้มีส่วนสำคัญที่ก่อให้เกิดความเข้าใจ เกิดแรงจูงใจที่จะปฏิบัติพฤติกรรมและก่อให้เกิดความสามารถในการปฏิบัติพฤติกรรมนั้น เนื่องจากความรู้ที่ถูกต้องเหมาะสม จะทำให้สามารถทราบว่าจะปฏิบัติถูกต้องอย่างไรและจะปฏิบัติได้จริง

2. ทักษะของผู้จำหน่ายอาหารในการการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ จากการศึกษาด้านทัศนคติของผู้จำหน่ายอาหารในการการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้า โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีทัศนคติโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 76.19 รองลงมาคือระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 23.81 ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ (พิศิษฐ์ สนวนาคและคณะ, 2550) ที่ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติตนของผู้จำหน่ายอาหารในการเลือกซื้ออาหารสดมาจำหน่ายในตลาดนัดเขตเทศบาลตำบลห้วยซิ่นสีห์ อำเภอเมืองจังหวัดราชบุรี พบว่าผู้จำหน่ายอาหารมีระดับความรู้ความเข้าใจในระดับดี ร้อยละ 72.9 มีทัศนคติที่ดีต่อการเลือกซื้ออาหารสดมาจำหน่ายอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 53.3 ในส่วนนี้อาจพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานะ เป็นเจ้าของร้าน ส่วนหนึ่งอาจเนื่องมาจากกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารผ่านทางวิทยุ/โทรทัศน์ ซึ่งเป็นแหล่งที่ก่อให้เกิดทัศนคติทั้งในด้านบวกและด้านลบ และส่วนหนึ่งอาจเนื่องมาจากเจ้าของร้านค้า มีระยะเวลาที่ในการจำหน่ายมากที่สุดคือ ระหว่าง 1-5 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.81 จึงทำให้ทัศนคติในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร ของเจ้าของร้านค้า มีระดับต่ำลงเรื่อยๆ โดยพบว่า เจ้าของร้านค้ามีทัศนคติมากที่สุดในเรื่อง การการเลือกซื้อปลาสดต้องดูที่เหงือกสีสด ตาใส ท้องปลาไม่และ ค่าเฉลี่ย 2.96 รองลงมาคือ การเลือกซื้อเนื้อไก่สดต้องเลือกลักษณะที่ผิวหนังต้องตึง ไม่เหี่ยวยุบ ไม่มีจำเขียวๆ ไม่ซีด แสดงให้เห็นว่า เจ้าของร้านค้ายังคำนึงถึงหลักในการเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค อันจะส่งผลดีต่อสุขภาพของผู้บริโภคต่อไป

3. พฤติกรรมในการการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ จากการศึกษาพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารในการการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้า โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 65.48 รองลงมาคือระดับดี คิดเป็นร้อยละ 34.52 ซึ่ง

สอดคล้องกับการศึกษาของ (ชญาภัทร พันธุ์งาม, 2554) ที่ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับความรู้และการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารในร้านแผงลอยบริเวณตลาดใต้รุ่งศรีนครลำดวน เทศบาลเมือง ศรีสะเกษ ที่พบว่าระดับพฤติกรรมส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในเรื่องพฤติกรรมในการเลือกซื้ออาหารสดและการถนอมอาหารมากที่สุดคือ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีพฤติกรรมในเรื่อง การเก็บถนอมผักสดและผลไม้อย่างถูกวิธีเพราะจะทำให้อาหารมีคุณภาพดี ค่าเฉลี่ย 2.82 รองลงมาคือ การเลือกซื้อผักสดและผลไม้ตามฤดูกาลเพราะจะได้ผักสดและผลไม้คุณภาพดี ราคาถูก ค่าเฉลี่ย 2.76 ในส่วนนี้อาจพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จำหน่ายอาหารประเภท ผักสด/ผลไม้ คิดเป็นร้อยละ 75.00 รองลงมาคือเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 67.90 และเมื่อพิจารณาพฤติกรรมผู้จำหน่ายอาหารที่มีระดับต่ำที่สุดคือ การเลือกซื้อกุ้งสดที่ปอกไว้แล้วพร้อมปรุงอาหารได้ทันที ค่าเฉลี่ย 2.01 และผู้จำหน่ายอาหารไม่ซื้อผัก ผลไม้ในท้องถิ่นเพราะราคาถูกทำให้คุณค่าทางอาหารน้อยลง ค่าเฉลี่ย 1.95 ตามลำดับ ซึ่งพฤติกรรมในระดับต่ำเหล่านี้ย่อมส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภค หากเจ้าของร้านค้าละเลยพฤติกรรมและไม่ใส่ใจในหลักของการเลือกซื้ออาหารและหลักในการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกวิธี

4. ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทัศนคติ การได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารและพฤติกรรมในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ จากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร ของเจ้าของร้านค้าในเขตตำบลหนองขาว อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ จากการศึกษาความรู้และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหาร พบว่า มีค่า Pearson Correlation (r) = -0.122 ค่า Significance (2-tailed) ของผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์ = 0.268 สรุปได้ว่า ความรู้กับพฤติกรรมมีความสัมพันธ์กันน้อยและมีทิศทางตรงกันข้ามอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ดาวสวรรค์ เบญจมาตย์ (2553) ที่ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับ ปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะสุขาภิบาล

อาหารของโรคครัวโรงพยาบาลมหาสารคาม อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม ที่พบว่าความรู้และการปฏิบัติกับ สภาวะสุขภาพโภชนาการมีความสัมพันธ์อย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526) กล่าวว่า ความรู้มิใช่เครื่องรับประกันว่าผู้ที่มีความรู้จะมีการ ปฏิบัติถูกต้อง เพราะบางครั้งความรู้ไม่สามารถทำให้เกิด การกระทำในสิ่งที่พึงปรารถนาเสมอไป

การศึกษาทัศนคติและพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสด และการเก็บถนอมอาหาร พบว่า มีค่า Pearson Correlation (r) = -0.028 ค่า Significance (2-tailed) ของผลการ ทดสอบค่าสัมประสิทธิ์ = 0.798 สรุปได้ว่า ทัศนคติกับ พฤติกรรมมีความสัมพันธ์กันน้อยและมีทิศทางตรงกันข้าม อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งพบว่าทัศนคติ โดย รวมแล้วกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับ ประถมศึกษา ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเมื่อเจ้าของร้านค้า มี ทัศนคติที่ดีในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอม อาหารที่ดี ย่อมจะส่งผลให้เกิดพฤติกรรมที่ถูกต้องตามหลัก สุขาภิบาลอาหาร อันจะส่งผลดีต่อสุขภาพอนามัยของ ผู้บริโภคต่อไป และการได้รับการอบรมสุขภาพ และ พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอมอาหารมี ความสัมพันธ์กันน้อยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ค่า chi-square test = 40.082 P-value = 0.005 แสดงให้เห็น ว่าเมื่อเจ้าของร้านค้าได้รับข้อมูลข่าวสารจากการอบรมของ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ย่อมส่งผลทำให้เจ้าของร้านค้ามี พฤติกรรมในเรื่องการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอม อาหาร ซึ่งเป็นผลดีต่อผู้บริโภค

การนำผลการศึกษาไปใช้

จากการศึกษาครั้งนี้ ทำให้ทราบความรู้ ทัศนคติและ พฤติกรรมในการเลือกซื้ออาหารสดและการเก็บถนอม อาหาร ของเจ้าของร้านค้า ซึ่งผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะที่เป็น ประโยชน์ในด้านการสุขภาพอาหารแก่หน่วยงานที่ เกี่ยวข้องต่อไป ดังนี้

1. วางแผนการพัฒนาทัศนคติของเจ้าของร้านค้า ใน ด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. พัฒนาแนวทางการปฏิบัติให้เจ้าของร้านค้าเกิด พฤติกรรมในการเลือกซื้อและการถนอมอาหารที่ถูกต้อง ตามหลักสุขภาพอาหาร

ข้อเสนอแนะการวิจัย

1. ศึกษาในลักษณะเปรียบเทียบระหว่างตำบลเพื่อให้ ทราบถึงระดับพฤติกรรมทางด้านการสุขภาพอาหาร ใน แต่ละตำบลจะทำให้เกิดลำดับการแก้ปัญหาที่ถูกต้องและ รวดเร็ว

2. ควรศึกษาในรูปแบบของการสัมภาษณ์เชิงรุก เพื่อ เจาะลึกถึงพฤติกรรมที่แท้จริงของกลุ่มตัวอย่าง เช่น พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหาร เป็นต้น

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าอิสระนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดีโดยได้รับความกรุณาและความช่วยเหลือเป็นอย่างดีจาก ดร. นิพนธ์ มานะสถิตพงศ์ น.ท.หญิงดร.ศิริกัญญา ฤทธิ์แปลก และรองศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมพล ดันสกุล ที่ได้กรุณาเป็น ที่ปรึกษา ให้ความรู้ คำแนะนำ และชี้แนะ ตลอดจนการ ตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ทั้งสำนวนภาษา ความ เทียงตรงของเนื้อหาและการจัดรูปแบบการค้นคว้าอิสระใน แต่ละชั้นตอนมาโดยตลอด ขอขอบพระคุณอาจารย์ทั้งสอง ท่านเป็นอย่างสูง มา ณ โอกาสนี้

บรรณานุกรม

- ชญาภัทร พันธังาม. (2554). *ความรู้และการปฏิบัติตัวของ ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขภาพอาหารในร้านแผง ลอย บริเวณตลาดใต้รุ่งศรีนครลำดวน เทศบาลเมืองศรีสะเกษ*. การศึกษาค้นคว้าอิสระปริญญาโทบัณฑิต วิทยาลัยเฉลิมกาญจนา.
- ชยาภรณ์ วิเชียร. (2543). *ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อ อาหารสดในซูเปอร์มาร์เกต ของแม่บ้านในเขตอำเภอ เมือง จังหวัดเชียงใหม่ เชียงใหม่*. รายงานวิจัยคณะ เศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัฐดิพงษ์ ชันพล. (2549). *พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหาร สดของประชาชนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่*. รายงานวิจัยคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ทัศนีย์ ฉันทกานันท์ และคณะ. (2536). ความพร้อมของชุมชนในการเข้าร่วมดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขในเขตเทศบาลเมืองประจวบคีรีขันธ์. รายงานการวิจัย.
- ประภาเพ็ญ สุวรรณ. (2526). ทศนคติ: การวัด การเปลี่ยนแปลงและพฤติกรรมอนามัย. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช.
- พุดตาน พิรุณ. (2542). การเปรียบเทียบพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคระหว่าง อาหารสำเร็จรูปอาหาร ปิ่นโต และอาหารสด ในกลุ่มของอาจารย์ ข้าราชการ และเจ้าหน้าที่ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่ : คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิศิษฐ์ สนวนากและคณะ. (2550). ความรู้ ทศนคติ และการปฏิบัติตนของผู้จำหน่ายอาหารใน การเลือกซื้ออาหารสดมาจำหน่ายในตลาดนัดเขตเทศบาลตำบลห้วยซันสีห์ อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี. การศึกษาค้นคว้าอิสระปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัชรี ยุติธรรม. (2539). พฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวชนบทภาคเหนือ. การค้นคว้าอิสระแบบบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรพร เกรือรัตน์ไพบูรณ์. (2548). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อและพฤติกรรมการบริโภคเนื้อสัตว์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิไลรัตน์ เสียมภักดี. (2544). พฤติกรรมของผู้ใช้บริการตลาดสดในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วันชัย ทองเขอ่อน. (2546). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารทะเลแปรรูปของนักท่องเที่ยวในจังหวัดสมุทรสาคร. การค้นคว้าอิสระแบบบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.