

## รูปแบบการให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการ ร้านค้าร้านอาหารกับความรู้ ทักษะด้านอาหารปลอดภัย ในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ

ปรีษา ปะพันธ์ \*

### บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องรูปแบบการให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารกับความรู้ ทักษะด้านอาหารปลอดภัย ในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ มีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะเปรียบเทียบรูปแบบการให้ความรู้ 3 รูปแบบ คือ การอบรม การใช้ป้ายประชาสัมพันธ์ และการใช้สื่อผ่านแกนนำโรงเรียน ว่าแต่ละรูปแบบให้มีผลต่อระดับความรู้และทัศนคติต่องานอาหารปลอดภัยมากน้อยเท่าใด รูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยแบบกึ่งทดลอง (Quasi Experiment Research) ประชากรและกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารที่ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการกับสำนักงานสาธารณสุข อำเภอภูสิงห์ ปี 2549 ขนาดตัวอย่าง 300 ตัวอย่าง การสุ่มตัวอย่างใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Random Sampling Techniques) เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม ส่วนที่ 2 ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย เป็นข้อคำถามถูกผิด จำนวน 30 ข้อ และส่วนที่ 3 ทัศนคติต่องานด้านอาหารปลอดภัย เป็นแบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ระดับ จำนวน 20 ข้อ สถิติที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และทดสอบค่าเฉลี่ยด้วย สถิติ F test (Two Way ANOVA) ผลการศึกษา ดังนี้ ผู้ตอบแบบ

สอบถามส่วนใหญ่ เป็นหญิง จำนวน 176 คน คิดเป็นร้อยละ 58.66 อายุระหว่าง 26-30 ปี จำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 ระดับการศึกษา ประถมศึกษา จำนวน 203 คน คิดเป็นร้อยละ 67.67 รายได้ 5,001-10,000 บาท/เดือน จำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 41.67 ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความรู้เรื่องงานอาหารปลอดภัยอยู่ระดับที่ดี คือ ได้คะแนนระหว่าง 21-30 จำนวน 165 คน คิดเป็นร้อยละ 55.00 โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนอยู่ที่ 27.68 มีทัศนคติที่ดีต่องานอาหารปลอดภัย จำนวน 142 คน คิดเป็นร้อยละ 47.33 เปรียบเทียบผลจากการให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยกับผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหาร ในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ โดยการเปรียบเทียบรูปแบบการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ 3 รูปแบบ คือ การอบรม การใช้ป้ายประชาสัมพันธ์ และการใช้สื่อผ่านแกนนำโรงเรียน วิเคราะห์โดยใช้สถิติ F test เพื่อทดสอบค่าเฉลี่ยพบว่า ความรู้จากการให้ความรู้ทั้ง 3 รูปแบบ มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ  $\alpha = 0.05$  โดยผู้ที่ได้รับความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย โดยผ่านแกนนำโรงเรียนสูงกว่า การให้ความรู้ด้วยการอบรม และ การใช้ป้าย ประชาสัมพันธ์ ตามลำดับ ด้านทัศนคติต่องานอาหารปลอดภัย เมื่อทดสอบค่าเฉลี่ยพบว่า รูปแบบการให้ความรู้เรื่องอาหารทั้ง 3 รูปแบบ ไม่มีความแตกต่างกัน

\* สาธารณสุขอำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ



## ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยได้มีการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค ตั้งแต่ปี พ.ศ.2514 ซึ่งเป็นการประสานความร่วมมือ เครือข่ายด้านผู้บริโภคสากล ก่อนหน้านั้นประเทศไทยมีการคุ้มครองผู้บริโภคโดยการควบคุมผู้ผลิตและผู้ประกอบการในการผลิตสินค้า โดยได้มีการตรากฎหมายขึ้นมาควบคุม เช่น พระราชบัญญัติทางนม พ.ศ.2470 พระราชบัญญัติสาธารณสุข 2484 เป็นต้น (เดือนเด่น นิคมบริรักษ์ และคณะ : 2545) ปัจจุบันประเทศไทยยังมีการดำเนินงานด้านคุ้มครองผู้บริโภคตลอดมา รัฐบาลได้มีการกำหนดนโยบายขึ้นมาเพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานมากมาย เช่น นโยบายอาหารปลอดภัย ซึ่งถือเป็นการเน้นการดำเนินงานด้านการให้ความรู้ การเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร ตลอดจนการสร้างเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค โดยการใช้การรับรองจากป้ายต่างๆ ได้แก่ ป้ายตลาดสด นำชื้อป้าย CFGT ป้ายทองด้านอาหารปลอดภัย เป็นต้น เป็นความพยายามของไทยที่จะให้เกิดความรู้และความตระหนักทั้งผู้ประกอบการและผู้บริโภคในงานด้านอาหารปลอดภัย จังหวัดศรีสะเกษได้มีการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย โดยเป็นการดำเนินงานภายใต้แนวทางของกระทรวงสาธารณสุข มีแนวทางการดำเนินในการสร้างองค์ความรู้ให้เกิดขึ้นกับประชาชน มีการเฝ้าระวังทางด้านอาหารปลอดภัยโดยได้มีการดำเนินงานโดยให้อำเภอมีการสุ่มตรวจทุกเดือน ตลอดจนมีการประสานความร่วมมือกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการดำเนินงานเป็นเครือข่าย อำเภอภูสิงห์ มีการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค โดยอาศัยแนวทางการดำเนินงานจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษทั้งด้านการให้ความรู้ และการเฝ้าระวังทางด้านอาหารปลอดภัย แต่การดำเนินงานที่ผ่านมาในด้านการให้ความรู้ทั้งผู้ประกอบการ และประชาชนในพื้นที่ โดยการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey Research) พบว่า การอบรมให้ความรู้ในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ ไม่มีความแตกต่างกันทางด้านสถิติ โดยการเปรียบเทียบระหว่างผู้ที่รับการอบรม และไม่ได้รับการอบรม ซึ่งเป็นการยืนยันว่าการอบรมไม่ได้ผลเท่าที่ควรในการให้ความรู้สำหรับผู้ประกอบการในพื้นที่ ดังนั้นจึงเป็นประเด็นที่ทำให้ผู้วิจัยต้องการศึกษาว่า มี

รูปแบบใดบ้างที่มีประสิทธิภาพในการให้ความรู้ผู้ประกอบการในพื้นที่ จึงได้มีการวิจัยครั้งนี้ขึ้นมา

## การดำเนินงานวิจัย

**รูปแบบการวิจัย** การวิจัยเรื่องรูปแบบการให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการกับความรู้ทัศนคติด้านอาหารปลอดภัย ในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ เป็นการวิจัยแบบกึ่งทดลอง (Quasi Experiment Research) โดยการเปรียบเทียบรูปแบบการดำเนินงานการให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยกับผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหาร ในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ รูปแบบที่ใช้ในการให้ความรู้ได้แก่ การอบรม การใช้ป้ายประชาสัมพันธ์ และการใช้สื่อผ่านแกนนำโรงเรียน

**วัตถุประสงค์ของการวิจัย** การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อต้องการศึกษาว่า รูปแบบการการให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ 3 รูปแบบ ได้แก่ การอบรม การใช้ป้ายประชาสัมพันธ์ และการใช้สื่อผ่านแกนนำโรงเรียน มีผลต่อความรู้และทัศนคติด้านอาหารปลอดภัย ของผู้ประกอบการหรือไม่

**ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง** ประชากรที่ทำการศึกษาในครั้งนี้เป็น ผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ ที่ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูสิงห์ ทั้งหมด 423 ราย กลุ่มตัวอย่างได้จากการคำนวณขนาดตัวอย่างโดยใช้สูตรการคำนวณของ Taro Yamané ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 % ได้ ซึ่งได้จำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 256 ราย แต่ในการทำวิจัยได้ใช้ขนาดตัวอย่าง 300 ตัวอย่าง เนื่องจากปรับตามความเหมาะสมของพื้นที่ การกำหนดขนาดตามสัดส่วนของประชากรในพื้นที่ พื้นที่ที่มีการให้ความรู้แบบการอบรม ได้แก่ ตำบลห้วยตี๊กู ตำบลละลม และตำบลตะเคียนราม จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 100 คน พื้นที่ที่มีการให้ความรู้แบบการใช้ป้ายประชาสัมพันธ์ ได้แก่ ตำบลไพรพัฒนา ตำบลดงรัก จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 100 คน พื้นที่ที่มีการให้ความรู้แบบการใช้สื่อผ่านแกนนำโรงเรียน ได้แก่ ตำบลห้วยตามอญ ตำบลโคกตาล จำนวนกลุ่ม ตัวอย่าง 100 คน



**เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย** เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง ทดสอบเครื่องมือโดยการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน นำมาวิเคราะห์หาความเที่ยงของเครื่องมือโดยใช้สัมประสิทธิ์แอลฟา แล้วปรับปรุงเครื่องมือก่อนการนำไปเก็บข้อมูลจริง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยแบ่งออก 3 ส่วนประกอบไปด้วย ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม ส่วนที่ 2 ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย เป็นข้อคำถามถูกผิด จำนวน 30 ข้อ และส่วนที่ 3 ทศคณิตต่อต้านด้านอาหารปลอดภัย เป็นแบบสอบถามแบบ Rating scale 5 ระดับ จำนวน 20 ข้อ

**การเก็บรวบรวมข้อมูล** การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยในครั้งนี้ เก็บข้อมูลโดยอาสาสมัครสาธารณสุขเก็บข้อมูล จะเก็บข้อมูลหลังจากการให้ความรู้ 3 เดือน โดยใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้น เก็บข้อมูลผู้ประกอบการที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูสิงห์

**สถิติที่ใช้ในการวิจัย** สถิติที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และทดสอบค่าเฉลี่ยด้วยสถิติ F test

## ผลการวิจัย

จากการวิจัยในครั้งนี้ มีประเด็นการนำเสนอผลการวิจัย ดังนี้

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม** กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาในครั้งนี้ มีทั้งหมด 300 คน ทำการศึกษาในกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูสิงห์ โดยข้อมูลทั่วไป ดังนี้

เพศชาย จำนวน 124 คน คิดเป็นร้อยละ 41.33 และเป็นหญิง 176 คน คิดเป็นร้อยละ 58.66

อายุของกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา แบ่งออกเป็น ช่วงอายุ 15-20 ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 4.67 ช่วงอายุ 21-25 ปี จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 ช่วงอายุ 26-30 ปี จำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 ช่วงอายุ 31-35 ปี จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 18.67 ช่วงอายุ 36-40 ปี จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 17.33 ช่วงอายุ 41-45 ปี จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 9.33 ช่วงอายุ

46-50 ปี จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 และอายุมากกว่า 50 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33

การศึกษาของกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาแบ่งออกเป็นต่ำกว่าประถมศึกษา จำนวน 54 คน คิดเป็น ร้อยละ 18.00 ประถมศึกษา จำนวน 203 คน คิดเป็นร้อยละ 67.67 มัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 มัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 อนุปริญญา จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 1.67 และปริญญาตรี จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.33

รายได้แบ่งออกเป็น ต่ำกว่า 1,000 บาท / เดือน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.67 รายได้ 1,000-5,000 บาท / เดือน จำนวน 170 คน คิดเป็นร้อยละ 56.67 รายได้ 5,001-10,000 บาท / เดือน จำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 41.67 และรายได้มากกว่า 10,000 บาท / เดือน จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.00

อาชีพหลัก แบ่งออกเป็น อาชีพเกษตรกรรวมจำนวน 196 คน คิดเป็นร้อยละ 65.33 ค้าขาย จำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 22.00 รับจ้าง จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 11.67 รับราชการ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.67 และ อื่นๆ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.33

**ส่วนที่ 2 ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย** จากการวิจัยในครั้งนี้ พบว่า ผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยระดับดี คือได้คะแนนระหว่าง 21-30 จำนวน 165 คน คิดเป็นร้อยละ 55.00 โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนอยู่ที่ 27.68 มีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยระดับปานกลาง คือได้คะแนนระหว่าง 11-20 จำนวน 110 คน คิดเป็นร้อยละ 36.67 โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนอยู่ที่ 16.78 และมีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยระดับน้อย คือได้คะแนนระหว่าง 0-10 จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนอยู่ที่ 8.23

**ส่วนที่ 3 ทศคณิตต่อต้านอาหารปลอดภัย** จากการวิจัยในครั้งนี้ พบ มีทัศนคติที่ต่อต้านอาหารปลอดภัย จำนวน 142 คน คิดเป็นร้อยละ 47.33 มีทัศนคติปานกลาง ต่อต้านอาหารปลอดภัย จำนวน 146 คน คิดเป็นร้อยละ 48.67 และมีทัศนคติที่ไม่ต่อต้านอาหารปลอดภัย จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00

**ส่วนที่ 4 การทดสอบค่าเฉลี่ย** เพื่อเปรียบเทียบผลจากการให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยกับผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ โดยการเปรียบเทียบรูปแบบการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ 3 รูปแบบ คือ การอบรม การใช้ป้ายประชาสัมพันธ์ และการใช้สื่อผ่านแกนนำโรงเรียน แล้วทำการเก็บข้อมูลหลังจากการดำเนินงาน 3 เดือน วิเคราะห์โดยใช้สถิติ F test เพื่อทดสอบค่าเฉลี่ยพบว่า ความรู้จากการให้ความรู้ทั้ง 3 รูปแบบ มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ  $\alpha = 0.05$  โดยผู้ที่ได้รับความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยโดยผ่านแกนนำโรงเรียนสูงกว่า การให้ความรู้ด้วยการอบรม และการใช้ป้ายประชาสัมพันธ์ ตามลำดับ ด้านทัศนคติต่องานอาหารปลอดภัย เมื่อทดสอบค่าเฉลี่ยพบว่า รูปแบบการให้ความรู้เรื่องอาหารทั้ง 3 รูปแบบ ไม่มีความแตกต่างกัน

### สรุปและอภิปรายผล

จากการศึกษาเรื่องรูปแบบการให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ โดยทำการศึกษากับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ประกอบการที่ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการกับสำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูสิงห์ จากการศึกษาจะพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วง 26-30 ปี จำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 เนื่องจากจากเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์เป็นพื้นที่มีอาชีพในท้องถิ่นจำนวนมาก ดังนั้นวัยแรงงานส่วนใหญ่จึงอยู่ในพื้นที่ การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับประถมศึกษา จำนวน 203 คน คิดเป็นร้อยละ 67.67 จะเห็นว่าการศึกษากลุ่มที่ทำการศึกษายู่ในระดับประถมศึกษา ก็เนื่องมาประชากรที่มีอายุช่วงดังกล่าว (26-30 ปี) เป็นช่วงที่มีการจัดระดับประถมศึกษาในชนบทได้ครอบคลุม รายได้ส่วนใหญ่ อยู่ที่ 5,001-10,000 บาท จำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 41.67 เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษาในครั้งนี้ นอกจากการประกอบการร้านอาหารแล้ว ส่วนใหญ่มีการทำเกษตรกรรม ได้แก่การปลูกยางพารา การปลูกมันสำปะหลัง เป็นต้น ทำให้รายได้ต่อเดือนอยู่ในระดับดังกล่าว อาชีพ ส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรม

จำนวน 196 คน คิดเป็นร้อยละ 65.33 เนื่องจากสภาพพื้นที่ของอำเภอภูสิงห์เป็นที่ราบสูง ประกอบกับมีอ่างเก็บน้ำหลายแห่ง ทำให้สามารถทำการเกษตรได้ตลอดทั้งปี

ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ ส่วนมากมีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับดี คือได้คะแนนระหว่าง 21-30 จำนวน 165 คน คิดเป็นร้อยละ 55.00 โดยจากการวิเคราะห์ข้อคำถามรายชื่อในแบบสอบถามส่วนที่ 2 ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย จะพบว่าข้อที่ ผู้ตอบส่วนใหญ่ตอบข้อคำถามที่ว่า ร้านอาหารต้องได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) คิดเป็นผู้ตอบถูกร้อยละ 91.23 ซึ่งอาจสืบเนื่องมาจากการดำเนินงานด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) ได้มีการประกาศเป็นนโยบายของท้องถิ่นเพื่อให้สอดคล้องและรองรับการเปิดจุดผ่านแดนถาวรช่องสง่า อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ และอีกข้อหนึ่งที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความรู้ คือ ร้านจำหน่ายอาหารสดต้องได้รับการรับรองป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง) คิดเป็นผู้ตอบถูกร้อยละ 89.51 อาจเนื่องมาจากการประกาศนโยบายของท้องถิ่น ประกอบกับอำเภอภูสิงห์ได้มีการดำเนินการมอบป้ายทอง โดยให้มุ่งเน้นผลการดำเนินงาน ให้มากกว่าร้อยละ 90 ของร้านจำหน่ายอาหารสดทั้งหมด ส่วนข้อที่มีร้อยละของการตอบถูกน้อยที่สุด คือ สถานีนามัย หรืองานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียนสามารถตรวจสอบป้อนได้ทั้ง 6 ชนิด คิดเป็นผู้ตอบถูกร้อยละ 45.69 อาจเนื่องมาจากการดำเนินการตรวจสอบป้อนเป็นการดำเนินงาน โดยเจ้าหน้าที่สถานีนามัยซึ่งเป็นการสุ่มตรวจทำให้ผู้ประกอบการเองไม่รู้ว่ามี การสุ่มตรวจสอบป้อนในอาหารตัวใดบ้าง

ทัศนคติต่องานอาหารปลอดภัย จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีทัศนคติที่ดีต่องานด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 142 คน คิดเป็นร้อยละ 47.33 เมื่อทำการวิเคราะห์ข้อคำถามรายชื่อในแบบสอบถามส่วนที่ 3 ทัศนคติต่องานอาหารปลอดภัย จะพบว่าข้อคำถามที่ร้อยละผู้ตอบเห็นด้วยอย่างยิ่ง มากที่สุด คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องมีการเฝ้าระวัง



ความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่ คิดเป็นร้อยละ 86.32 อาจสืบเนื่องมาจากการดำเนินงานที่ต่อเนื่องของงานคุ้มครองผู้บริโภคอำเภอภูสิงห์ มีการติดตามการดำเนินงานด้านความปลอดภัยทุก 3 เดือน ประกอบกับการที่มีการใช้แนวทางการดำเนินงานเชิงลึกโดยเจ้าหน้าที่ในพื้นที่ ออกดำเนินงานตรวจเฝ้าระวังด้านความปลอดภัย อีกประการหนึ่งคือ ผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นประชาชนในท้องถิ่นเอง จึงเป็นผลให้เกิดความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้คนในชุมชนของตนเอง ส่วนข้อคำถามที่ร้อยละผู้ตอบเห็นด้วยอย่างยิ่ง น้อยที่สุดคือ เจ้าหน้าที่สถานีอนามัยควรจะต้องออกตรวจสารปนเปื้อนในอาหารเอง คิดเป็นร้อยละ 86.32 อาจเนื่องมาจากผู้ประกอบการเองเห็นว่าการดำเนินงานในการออกตรวจสารปนเปื้อนในอาหารควรที่จะมีการออกประเมินหลายฝ่าย ได้แก่ เจ้าหน้าที่สถานีอนามัย เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานระดับอำเภอ และโรงพยาบาล และการดำเนินงานในปี 2549 ที่ผ่านมาของงานคุ้มครองผู้บริโภค อำเภอภูสิงห์ ได้มีการออกตรวจสารปนเปื้อนในอาหารในรูปแบบของการออกเป็นทีมเคลื่อนที่ (Mobile Unit) จึงทำให้ผู้ประกอบการไม่เห็นด้วยอย่างยิ่งว่าควรให้เจ้าหน้าที่สถานีอนามัยออกตรวจสารปนเปื้อนเอง

การเปรียบเทียบระดับคะแนนทางด้านความรู้และทัศนคติของการให้ความรู้ทั้งสามรูปแบบ คือ การอบรมการใช้ป้ายประชาสัมพันธ์ และการใช้สื่อผ่านแกนนำโรงเรียน โดยการทดสอบค่าเฉลี่ยโดยใช้ F Test พบว่าด้านความรู้ การให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยทั้ง 3 รูปแบบ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ  $\alpha = 0.05$  โดยผู้ที่ได้รับความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยโดยผ่านแกนนำโรงเรียนสูงกว่าการให้ความรู้ด้วยการอบรมและการใช้ป้ายประชาสัมพันธ์ ตามลำดับ ด้านทัศนคติ

ต่องานอาหารปลอดภัย เมื่อทดสอบค่าเฉลี่ยพบว่า รูปแบบการให้ความรู้เรื่องอาหารทั้ง 3 รูปแบบ ไม่มีความแตกต่างกัน การที่รูปแบบการให้ความรู้ ทั้งสามรูปแบบมีผลต่อระดับคะแนนที่แตกต่างกัน โดยการให้ความรู้รูปแบบการใช้สื่อผ่านแกนนำโรงเรียนให้คะแนนความรู้เฉลี่ย ที่มากที่สุด คือ 26.53 คะแนน อาจเนื่องมาจากการให้ความรู้โดยผ่านกลุ่มแกนนำนักเรียนเป็นการกระจายความรู้ที่ลงได้ลึกถึงชุมชนมากกว่าวิธีอื่นและเป็นการให้ความรู้ที่สอดคล้องกับชีวิตประจำวันของผู้ประกอบการในเขตพื้นที่อำเภอภูสิงห์ กล่าวคือ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ดังนั้นรายได้ส่วนใหญ่จึงมาจากส่วนนั้น เมื่อมีการจัดอบรมจึงไม่ได้รับผลตอบแทนที่ควร ส่วนการใช้สื่อประชาสัมพันธ์นั้น อาจไม่เหมาะสมกับการให้ความรู้สำหรับผู้ประกอบการเนื่องมาจากการเดินทางเข้าไปซื้อของ หรืออาหารมาจำหน่ายนั้น เป็นช่วงเวลากลางคืนเป็นส่วนมาก แต่การให้ความรู้ในลักษณะนี้น่าจะได้ผลกับการให้ความรู้ของประชาชนในพื้นที่มากกว่า

**ข้อเสนอแนะการวิจัยในครั้งนี้มีข้อจำกัดหลายด้าน** ได้แก่ ทางด้านภาษาเนื่องมาจากผู้ประกอบการเองเป็นคนในพื้นที่ภาษาที่ใช้จึงเป็นภาษาเขมร เป็นส่วนใหญ่ ดังนั้นข้อคำถามที่อยู่ในแบบสอบถามจึงเป็นข้อคำถามที่อาจใช้ภาษาไม่ถูกตามหลักวิชาการ ในการทำวิจัยครั้งต่อไปสำหรับผู้สนใจ มีประเด็นที่น่าสนใจในการศึกษาวิจัยหลายประเด็น ดังนี้ การใช้สื่ออาจผ่านทางอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) แทนการใช้สื่อผ่านทางนักเรียน กลุ่มเป้าหมายอาจทำการศึกษาในกลุ่มประชาชนทั่วไปเพื่อศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการให้ความรู้

## บรรณานุกรม

กลุ่มอาสาสมัครเพื่อผู้บริโภคและโครงการร่วมพัฒนาชุมชนภาคเหนือ. **ทฤษฎีและแนวทางปฏิบัติเพื่อการเสริมสร้างทักษะและการตระหนักรู้ของผู้บริโภค**. เชียงใหม่ : เอราวิถนาการพิมพ์ , 2537  
เดือนเด่น นิคมบริรักษ์ และคณะ. **งานวิจัยเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภค**. สถาบันวิจัยเพื่อพัฒนาประเทศ, 2541  
ธงชัย สันติวงษ์ และ ฉายศิลป์ เชี่ยวชาญพิพัฒน์กุล. **เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช, 2524

