

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยทำการศึกษา ความรู้ ทักษะและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร ของผู้ประกอบการ ในโรงเรียนประถมและมัธยมศึกษา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น โดยนำแบบสอบถาม สัมภาษณ์ผู้ประกอบการ และสำรวจการใช้สารปรุงแต่งรส อาหาร ได้รับแบบสอบถามกลับคืนมาทั้งสิ้น 212 ชุด จากจำนวน 212 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100.0

ผลการวิจัย ได้แบ่งการวิเคราะห์ออกเป็น 6 ส่วนดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไป
2. การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำปลา
3. การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำส้มสายชู
4. การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส
5. การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร
6. การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ขัณฑสกร

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของประชากรศึกษา

1.1 ข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนที่ทำการศึกษา

โรงเรียน	จำนวนผู้ประกอบอาหาร	ร้อยละ
1. ขอนแก่นวิทยาสาน	35	16.5
2. แก่นนครวิทยาลัย	29	13.7
3. กัลยาณมิตร	19	9.0
4. มิ่งเมืองขอนแก่น	16	7.5
5. เทศบาลวัดกลาง	16	7.5
6. ท่าพระวิทยาสาน	15	7.1
7. เทศบาลสวนสนุก	15	7.1
8. นครขอนแก่น	13	6.1
9. ขามแก่นนคร	10	4.7
10. โลกสัพพิตยาสรรพ์	9	4.2
11. เทศบาลบ้านสามเหลี่ยม	8	3.8
12. สวาระถัพพิตยาสรรพ์	6	2.8
13. ไพบูลย์วิทยา	5	2.4
14. มหาไถ่ศึกษาขอนแก่น	3	1.4
15. เทศบาลบ้านศรีฐาน	3	1.4
16. มหาไถ่ศึกษาชาย	2	0.9
17. เทศบาลบ้านหนองใหญ่	2	0.9
18. สตรีสังเคราะห์นวมวิทยา	1	0.5
19. โสศศึกษาขอนแก่น	1	0.5
20. เทศบาลคุ้มหนองคู	1	0.5
21. เทศบาลบ้านโนนชัย	1	0.5
22. เทศบาลบ้านโนนทัน	1	0.5
23. เทศบาลบ้านหนองแวง	1	0.5
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 1 โรงเรียนที่ศึกษา 23 โรงเรียน ประชากรศึกษา 212 คนโรงเรียนที่มีจำนวนตัวอย่างมากที่สุดคือ ร.ร.ขอนแก่นวิทยายน รองลงมา ร.ร.แก่นนครวิทยาลัย และ ร.ร.กัลยาณวัตร มีจำนวนร้อยละตามลำดับคือ 16.5 ,13.7 และ 9.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหารแยกตามประเภทของโรงเรียน

ประเภทของโรงเรียน	จำนวนผู้ประกอบอาหาร	ร้อยละ
มัธยมศึกษา กรมสามัญศึกษา	153	72.2
มัธยมศึกษา เอกชน	11	5.2
ประถมศึกษา เทศบาล	48	22.6
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 2 จำนวนผู้ประกอบอาหาร แบ่งตามประเภทโรงเรียนที่ทำการศึกษา พบว่าโรงเรียนสังกัดกรมสามัญศึกษา มีจำนวนผู้ประกอบอาหารมากที่สุด รองลงมาได้แก่โรงเรียนประถมศึกษาสังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น และโรงเรียนมัธยมศึกษาเอกชน คิดเป็นร้อยละ 72.2 , 22.6 และ 5.2 ตามลำดับ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละ ของผู้ประกอบอาหารแยกตามรูปแบบการจัดบริการอาหาร

รูปแบบการจัดบริการอาหาร	จำนวนผู้ประกอบอาหาร	ร้อยละ
ให้ร้านค้าจำหน่ายอาหาร	195	91.9
ประมวลโดยผู้รับเหมา	4	1.9
สถานศึกษาจัดบริการเอง	1	0.5
สถานศึกษาจัดบริการเองและ ให้ร้านค้าจำหน่ายอาหารบางส่วน	11	5.2
สถานศึกษาจัดบริการเองและ ประมวลโดยผู้รับเหมาบางส่วน	1	0.5
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 3 รูปแบบการจัดบริการอาหารในโรงเรียน พบว่าส่วนใหญ่จะให้บริการโดยให้ประกอบอาหารเข้าแผงจำหน่าย มีจำนวนผู้ประกอบอาหารคิดเป็นร้อยละ 91.9 รองลงมา เป็นสถานศึกษาจัดบริการเองและโดยผู้รับเหมาบางส่วนคิดเป็นร้อยละ 5.2 และ 1.9 ตามลำดับ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหารแยกตามประเภทอาหารที่จำหน่าย หรือ
จัดบริการในโรงเรียน

ประเภทของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียน	จำนวนผู้ประกอบอาหาร	ร้อยละ
อาหารคาวประเภทข้าวแกง ประงสำเร็จแล้ว	75	35.5
อาหารคาวประเภทก๋วยเตี๋ยว ที่ประกอบใน โรงอาหาร	45	21.2
ขนม ของหวาน ผลไม้	37	17.5
น้ำ และเครื่องดื่ม	12	5.7
อาหารคาวข้าวแกงและก๋วยเตี๋ยว	16	7.5
ก๋วยเตี๋ยวและของหวาน	6	2.8
ข้าวแกงและของหวาน	9	4.2
ก๋วยเตี๋ยวและน้ำหวาน	9	4.2
ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว น้ำและเครื่องดื่ม	2	0.9
อื่นๆ	1	0.5
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 4 ประเภทของอาหารที่จำหน่าย/บริการในโรงเรียน พบว่า อาหารคาวประเภทข้าวแกงที่ปรุงสำเร็จแล้ว มีจำนวนผู้ประกอบอาหารมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35.5 รองลงมาได้แก่อาหารคาวประเภท ก๋วยเตี๋ยว ที่ประกอบในโรงอาหาร และขนม ของหวาน ผลไม้ ร้อยละ 21.2 และ 17.5 ตามลำดับ

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของอาหารที่จำหน่าย แยกประเภท ข้าว-หวาน

ประเภทร้านอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารข้าวอย่างเดี๋ยวน	101	47.64
ร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารข้าว-หวาน และ ขนมหวาน หรือน้ำหวานอย่างเดี๋ยวน	111	52.36
รวม	212	100.00

จากตารางที่ 5 ร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียนส่วนมากแล้วจะจำหน่ายอาหารหลายประเภทในร้านเดี๋ยวน พบว่าร้านอาหารที่จำหน่ายทั้งอาหารข้าว-หวาน หรือน้ำดื่มมีจำนวนร้อยละ 52.36 และ ร้านอาหารที่จำหน่าย/บริการอาหารข้าวอย่างเดี๋ยวนมีร้อยละ 47.64

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหารแยกตามสถานที่ประกอบอาหาร

สถานที่ประกอบอาหาร	จำนวนผู้ประกอบอาหาร	ร้อยละ
ประกอบอาหารที่โรงเรียน	95	44.8
ประกอบอาหารที่บ้าน	90	42.5
ประกอบอาหารที่บ้านและโรงเรียน	15	7.1
ไม่ได้ประกอบอาหาร ซ้อมมาแบ่งจำหน่าย	12	5.6
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 6 การประกอบอาหารที่จำหน่าย/บริการอาหารในโรงเรียน พบว่าสถานที่ที่ประกอบอาหารที่โรงเรียนมีจำนวนผู้ประกอบอาหารมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.8 รองลงมาได้แก่ การประกอบอาหารที่บ้านและประกอบทั้งที่โรงเรียนและบ้าน คิดเป็นร้อยละ 42.5 และ 7.1 ตามลำดับ

1.2 ข้อมูลของผู้ประกอบอาหาร

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของลักษณะข้อมูลของผู้ประกอบอาหาร

ลักษณะข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<u>จำนวนผู้ประกอบอาหาร</u>	212	100.0
<u>เพศ</u>		
หญิง	189	89.2
ชาย	23	10.8
<u>อายุ</u>		
15-24	17	8.0
25-54	189	89.2
55-65	6	2.8
	MEAN 36.7 S.D. 9.10 MIN 15 MAX 65	
<u>ระดับการศึกษา</u>		
ไม่ได้เรียน	2	0.9
ประถมศึกษา(ป.1 - ป.6)	123	58.0
มัธยมศึกษาตอนต้น(ม.1-ม.3, มศ.1-มศ.3)	30	14.2
มัธยมศึกษาตอนปลายหรืออาชีวศึกษา (ม.4-ม.6, มศ.4-มศ.5, ปวช., ปวส., ปวท)	50	23.6
อุดมศึกษา	7	3.3
<u>ระยะเวลาในการทำงาน</u>		
0 - 5 ปี	121	57.1
6 - 10 ปี	48	22.6
11 - 15 ปี	26	12.3
16 ปีขึ้นไป	17	8.0
<u>การอบรมสุขภาพโดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข</u>		
เคยอบรม	132	62.3
จำนวนครั้งที่อบรม	MEAN 2.114 S.D. 1.258 MIN 1M MAX 5	
ไม่เคยอบรม	80	37.7

ลักษณะข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<u>การประกอบอาชีพอื่น</u>		
ไม่ได้ประกอบอาชีพอื่น	157	74.1
ขายอาหารนอกโรงเรียน	28	13.2
ครู	6	2.8
อื่นๆ	21	9.9

จากตารางที่ 7 ลักษณะของผู้ประกอบอาหาร จำนวน 212 คน เป็นข้อมูลเกี่ยวกับ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาที่ทำงานเกี่ยวกับอาหารในโรงเรียน การอบรมสาขาวิชาการอาหาร และการประกอบอาชีพอื่นๆ ปรากฏผลดังนี้

ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิงร้อยละ 89.2 อายุเฉลี่ย 36.7 ปี การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ระดับประถมศึกษา ร้อยละ 58 รองลงมาได้แก่ มัธยมศึกษาตอนปลายหรืออาชีวศึกษา และมีมัธยมศึกษาตอนต้นคิดเป็นร้อยละ 23.6 และ 14.2 ตามลำดับ

ระยะเวลาที่ทำงานในโรงอาหารในโรงเรียน ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 0-5 ปี ร้อยละ 57.1 รองลงมาได้แก่ 6-10 ปี และ 11-15 ปี ร้อยละ 22.6 และ 12.3 ตามลำดับ

การได้รับการอบรมสาขาวิชาการอาหาร จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ส่วนใหญ่ได้รับการอบรม ร้อยละ 62.3 จำนวนครั้งเฉลี่ยที่ได้รับการอบรม 2.1 ครั้ง ส่วนที่ไม่ได้รับการอบรม ร้อยละ 37.3

ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ จะประกอบอาชีพจำหน่ายหรือบริการอาหารในโรงเรียน เพียงอย่างเดียว ร้อยละ 74.1 รองลงมาเป็นการประกอบอาชีพอื่น โดยการขายอาหารนอกโรงเรียนและอื่นๆ เช่น รับจ้าง ทำนา ร้อยละ 13.2 และ 9.9 ตามลำดับ

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

2.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

ตารางที่ 8 การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับน้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร

การได้รับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
การได้รับความรู้		
ไม่เคยได้รับความรู้	54	25.5
เคยได้รับความรู้	158	74.5
รวม	212	100.0
แหล่งที่ได้รับความรู้		
- วิทยุ โทรทัศน์	57	36.07
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	65	41.15
- หนังสือพิมพ์ วารสาร	7	4.43
- ครู	22	13.92
- อื่นๆ	7	4.43
รวม	158	100.0

จากตารางที่ 8 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับน้ำปลา ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับน้ำปลาร้อยละ 74.5 ส่วนมากจะได้รับจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 41.15 ผู้ประกอบอาหารร้อยละ 25.5 ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสาร

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับน้ำปลาจำแนกตามรายชื่อของผู้ประกอบอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา	จำนวน	ร้อยละ
1. เครื่องหมาย อช ที่แสดงบนฉลากของน้ำปลา หมายถึงอะไร		
ทราบ(เลขทะเบียนอาหาร)	141	66.5
ไม่ทราบ	71	33.5
2. น้ำปลาที่มีคุณภาพ สามารถสังเกตได้จาก เครื่องหมายอะไร		
ทราบ	102	48.2
ไม่ทราบ	110	51.8
3. ลักษณะน้ำปลาที่ดีมีลักษณะอย่างไร		
ทราบ	147	69.3
ไม่ทราบ	65	30.7
4. ความรู้เกี่ยวกับน้ำปลาปลอม		
ทราบ	129	60.9
ไม่ทราบ	83	39.1

จากตารางที่ 9 ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่(ร้อยละ 66.5)ทราบว่าเครื่องหมาย อช. ที่แสดงบนฉลาก หมายถึงเครื่องหมายที่แสดงถึงอาหารที่ได้รับอนุญาตให้จำหน่ายได้รับเลขทะเบียนอาหารแล้ว และตอบว่าน้ำปลาที่มีคุณภาพเมื่อเวลาเลือกซื้อสามารถสังเกตได้จาก เลขทะเบียนอาหารและเครื่องหมาย มอก. ร้อยละ 48.2

ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ทราบ และบอกลักษณะน้ำปลาแท้และน้ำปลาปลอม ได้คิดเป็น ร้อยละ 69.3 และ 60.9 ตามลำดับ

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา
ของผู้ประกอบอาหาร

ข้อความคำถาม	จำนวน	ร้อยละ
ตอบไม่ถูกต้องเลย	25	11.8
ตอบถูก 1 ข้อ	29	13.7
ตอบถูก 2 ข้อ	48	22.6
ตอบถูก 3 ข้อ	46	21.7
ตอบถูกทุกข้อ	64	30.2
รวม	212	100.0

MEAN 2.45 S.D. 1.36 MIN 0.00 MAX 4.00

จากตารางที่ 10 พบว่าผู้ประกอบอาหารร้อยละ 32.2 ตอบแบบสอบถามวัดความรู้เกี่ยวกับน้ำปลาได้ถูกทุกข้อ ทั้ง 4 ข้อ (ในตารางที่ 9) และร้อยละ 22.6 ตอบได้ถูกต้อง 2 ข้อ เมื่อกำหนดค่าคะแนน ข้อละ 1 คะแนน คะแนนเฉลี่ยของผู้ประกอบอาหารมีค่า 2.45 (S.D. 1.36) คะแนนสูงสุด 4.00 คะแนน คะแนนต่ำสุด 0.00 คะแนน

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

ระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา	จำนวน	ร้อยละ
ระดับต่ำ (ตอบไม่ได้เลย/ตอบได้ 1 ข้อ)	54	25.5
ระดับปานกลาง (ตอบได้ 2-3 ข้อ)	94	44.3
ระดับสูง (ตอบถูกทุกข้อ)	64	30.2
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 11 เมื่อนำมาแบ่งเกณฑ์ความรู้ออกเป็น 3 ระดับ โดยพิจารณาจาก การตอบคำถามของผู้ประกอบอาหาร ดังนี้

ตอบไม่ได้เลยหรือตอบได้เพียง 1 ข้อ (0-1 คะแนน)	ระดับต่ำ
ตอบได้ 2-3 ข้อ (2-3 คะแนน)	ระดับปานกลาง
ตอบถูกทุกข้อ (4 คะแนน)	ระดับสูง

จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารร้อยละ 44.3 มีความรู้ระดับปานกลาง ร้อยละ 30.2 มีความรู้ระดับสูง และ ร้อยละ 25.5 มีความรู้ระดับต่ำ

2.2 ทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา จำแนกตามรายชื่อความทัศนคติ

ข้อความทัศนคติ	จำนวน (ร้อยละ)		
	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ
1. ถ้าไม่มีน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาผสมจะใช้เกลือ แทนหรือยอมให้อาหารจัดดีกว่าใช้น้ำปลาที่สงสัยว่าปลอม	192 (90.6)	9 (4.2)	11 (5.2)
2. ถ้าจะซื้อน้ำปลาที่ยังไม่รู้จักชื่อ มาก่อน ควรดูฉลาก และเครื่องหมาย ออ ก่อน ค่อยซื้อ	189 (89.2)	23 (10.8)	0 (0.0)
3. น้ำปลาที่มีจำหน่ายทั่วไป ปรุงอาหารแล้วทำให้รสชาติขึ้นเหมือนกัน	49 (23.2)	16 (7.5)	147 (69.3)
4. เวลาซื้อน้ำปลา ไม่ต้องเลือกหรือดูฉลากก็ได้เพราะชื่อไหนก็เหมือนกัน	33 (15.6)	28 (13.2)	151 (71.2)
5. น้ำปลาที่มีชื่อรู้จักกันทั่วไปหากราคาถูก รสชาติดี ถือว่าคุณภาพดี กินได้ปลอดภัย	73 (34.4)	24 (11.4)	115 (54.2)

- จากตารางที่ 12 ที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร พบว่าทัศนคติในเชิงบวก ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ รู้สึกต่อข้อความที่สนใจ ดังนี้
- ถ้าไม่มีน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาผสมจะใช้เกลือแทน หรือยอมให้อาหารจัดดีกว่าใช้น้ำปลาที่สงสัยว่าปลอม เห็นด้วย ร้อยละ 90.6 ไม่แน่ใจหรือไม่เห็นด้วย ร้อยละ 9.4
 - ถ้าจะซื้อน้ำปลาที่ซึ่งไม่รู้จุกก้นมาก่อน ควรดูฉลาก และเครื่องหมาย ออ. ก่อนค่อยซื้อ ร้อยละ 89.2 ไม่แน่ใจหรือไม่เห็นด้วย ร้อยละ 10.8
- ส่วนทัศนคติในทางลบ
- น้ำปลาที่มีจำหน่ายทั่วไป ปรุงอาหารแล้วทำให้รสชาติขึ้นเหมือนกัน ผู้ประกอบอาหาร ไม่เห็นด้วย ร้อยละ 69.3 ไม่แน่ใจและเห็นด้วย ร้อยละ 30.7
 - เวลาซื้อน้ำปลา ไม่ควรเลือกหรือดู ฉลากก็ได้เพราะยี่ห้อไหนก็เหมือนกัน ผู้ประกอบอาหาร ไม่เห็นด้วย ร้อยละ 71.2 ไม่แน่ใจและเห็นด้วย ร้อยละ 28.8
 - น้ำปลาที่มียี่ห้อจุกก้นทั่วไปหากราคาถูกรสชาติดี ถือว่าคุณภาพดี กินได้ปลอดภัย ผู้ประกอบอาหาร ไม่เห็นด้วย ร้อยละ 54.2 ไม่แน่ใจและเห็นด้วย ร้อยละ 55.8
- ตารางที่ 13 จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหารโดยใช้เกณฑ์คะแนน

ผลการตอบคำถามที่สนใจ	จำนวน	ร้อยละ
6 คะแนน	1	0.5
8 คะแนน	3	1.5
9 คะแนน	15	7.1
10 คะแนน	7	3.3
11 คะแนน	26	12.3
12 คะแนน	10	4.7
13 คะแนน	61	28.8
14 คะแนน	21	9.9
15 คะแนน	68	32.1
รวม	212	100.0

MEAN 12.96 S.D. 1.99 MIN 6.00 MAX 15.00

จากตารางที่ 13 จากการให้ค่าคะแนนในทัศนคติเชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน และไม่เห็นด้วย 1 คะแนน ส่วนทัศนคติในเชิงลบ เห็นด้วย 1 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน และไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

จากการศึกษาพบว่า ร้อยละ 32.1 ของผู้ประกอบการมีทัศนคติที่ถูกต้อง (ได้ 15 คะแนนเต็ม) กล่าวคือเห็นด้วยกับทัศนคติในเชิงบวกทุกข้อ และทัศนคติในเชิงลบทุกข้อ จากตารางที่ 12 ร้อยละ 28.8 ตอบคำถามได้ 13 คะแนน และร้อยละ 12.3 ตอบคำถามได้ 11 คะแนน และจากการกำหนดค่าคะแนน ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติมีค่า 12.96 (S.D. 1.99) คะแนนต่ำสุด 6.00 คะแนนสูงสุด 15.00

ตารางที่ 14 จำนวนและร้อยละของทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบการ
จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ

ทิศทางทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
ทางลบ (≤ 12 คะแนน)	62	29.2
ทางบวก (> 12 คะแนน)	150	70.8
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 14 เมื่อแบ่งคะแนนทัศนคติออกเป็น 2 ทิศทางคือทางบวกและทางลบโดยใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติ (mean 12.96) เป็นเกณฑ์ในการแบ่งกล่าวคือผู้ที่ได้คะแนนน้อยกว่า 12 คะแนน ถือเป็นทัศนคติในทางลบ ส่วนผู้ที่ได้คะแนนตั้งแต่ 13 คะแนนขึ้นไปถือเป็นทัศนคติในทางบวก พบว่าผู้ประกอบการมีทัศนคติในเชิงบวก ร้อยละ 70.8 และทัศนคติในเชิงลบร้อยละ 29.2



2.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

2.3.1 ผลการศึกษาจากการสำรวจจุดจลาจลน้ำปลา

ตารางที่ 15 จำนวน และร้อยละของร้านอาหารที่มีขวดน้ำปลาใช้ในโรงเรียน

ประเภทโรงเรียน	จำนวนร้านอาหารที่สำรวจที่มีขวดน้ำปลาใช้		
	ที่ขวดน้ำปลามีเลขทะเบียน	ที่ขวดน้ำปลาไม่มีเลขทะเบียน	รวม
	อาหาร จำนวน (ร้อยละ)	อาหาร จำนวน (ร้อยละ)	
มัธยมศึกษา กรมสามัญศึกษา	112 (76.19)	1 (0.68)	113(76.87)
มัธยมศึกษา เอกชน	10 (6.81)	-	10(6.81)
ประถมศึกษา	23 (15.64)	1 (0.68)	24(16.32)
รวม	145 (98.63)	2 (1.36)	147(100.0)

จากตารางที่ 15 ผลการสำรวจร้านอาหารในโรงเรียนที่มีขวดน้ำปลา 147 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 69.93 ของร้านอาหารทั้งหมด พบว่าในจำนวนนี้มีขวดน้ำปลาที่ผู้ประกอบการอาหารใช้ ยังไม่มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพหรือน้ำปลาที่ได้รับเลขทะเบียนอาหาร ร้อยละ 1.36

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2.3.2 ผลการศึกษาจากแบบสอบถาม

ตารางที่ 16 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับน้ำปลา
จำแนกตามราชข้อคำถาม

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนผู้ประกอบอาหารที่ใช้น้ำปลา	211	100.0
1. การเลือกซื้อน้ำปลา การสังเกตของผู้ประกอบอาหารเมื่อเลือกซื้อ		
ลักษณะน้ำปลา		
สังเกตทุกครั้ง	98	46.4
สังเกตบางครั้ง	60	28.4
ไม่เคยสังเกต	53	25.2
ฉลาก		
สังเกตทุกครั้ง	125	59.2
สังเกตบางครั้ง	58	27.5
ไม่เคยสังเกต	26	13.3
ภาชนะบรรจุ		
สังเกตทุกครั้ง	107	50.7
สังเกตบางครั้ง	53	25.1
ไม่เคยสังเกต	51	24.2
2. หลักในการเลือกซื้อ ที่ผู้ประกอบอาหารพิจารณาก่อนซื้อ		
ราคา	10	4.8
ยี่ห้อ	91	43.1
เครื่องหมาย ออ. หรือ มอก.	79	37.4
รสชาติ	15	7.1
แล้วแต่คนขายจะหยิบให้	8	3.8
อื่น	8	3.8

ตารางที่ 16 ร้อยละ 46.4 ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ สังเกตลักษณะน้ำปลาทุกครั้ง ร้อยละ 59.2 สังเกตฉลากทุกครั้ง และร้อยละ 50.7 สังเกตภาชนะบรรจุทุกครั้ง หลักพิจารณา ก่อนเลือกซื้อของผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่จะเลือก ยี่ห้อ (ร้อยละ 43.1) รองลงมา จะพิจารณา เครื่องหมาย อ.ย. หรือ มอก. คิดเป็นร้อยละ 37.4

ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา โดยใช้เกณฑ์คะแนน

การตอบคำถามของผู้ประกอบอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
0 คะแนน (ไม่เคยปฏิบัติเลย)	11	5.1
1 คะแนน	13	6.2
2 คะแนน	23	10.9
3 คะแนน	34	16.1
4 คะแนน	24	11.4
5 คะแนน	19	9.0
6 คะแนน	51	24.2
7 คะแนน (เคยปฏิบัติทุกข้อ)	36	17.1
รวม	211	100.0

MEAN 4.31 S.D. 2.12 MIN 0.00 MAX 7.00

จากตารางที่ 17 พบว่าผู้ประกอบอาหารร้อยละ 17.1 ตอบคำถามเคยปฏิบัติทุกข้อ ร้อยละ 24.2 เคยปฏิบัติเกือบทุกครั้ง (6 คะแนน). และ ร้อยละ 38.4 ตอบคำถามได้คะแนน การปฏิบัติต่ำกว่า 4 คะแนน

คะแนนเฉลี่ยของการปฏิบัติพบว่า มีค่า 4.31 (S.D. 2.12) คะแนนต่ำสุด 0.00 คะแนนสูงสุด 7.00

ตารางที่ 18 จำนวนและร้อยละ ระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร

ระดับการปฏิบัติ	จำนวน	ร้อยละ
ปฏิบัติระดับต่ำ (0-3 คะแนน)	81	38.4
ปฏิบัติระดับปานกลาง (4-6 คะแนน)	94	44.5
ปฏิบัติระดับสูง (7 คะแนน)	36	17.1
รวม	211	100.0

จากตารางที่ 18 เมื่อแบ่งระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร ออกเป็น 3 ระดับ โดยเกณฑ์คะแนน ดังนี้

ไม่เคยปฏิบัติเลย ถึงได้คะแนนการปฏิบัติ 3 คะแนน การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาระดับต่ำ

คะแนนการปฏิบัติ 4-6 คะแนน การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาระดับปานกลาง
ปฏิบัติทุกข้อ (7 คะแนน) การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาระดับดี

จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติเกี่ยวกับน้ำปลาในระดับปานกลาง (ร้อยละ 44.5) กล่าวคือเคยปฏิบัติกิจกรรมเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาอยู่ในช่วง 4-6 คะแนน รองลงมามีการปฏิบัติในระดับต่ำ และระดับสูง ร้อยละ 38.4 และ 17.1 ตามลำดับ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2.4 การเปรียบเทียบความรู้ ทักษะและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหารตามตัวแปรที่ทำการศึกษา

2.4.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

ตารางที่ 19 การเปรียบเทียบระดับความรู้ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร จำนวนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	212	1.551	2	0.460
ประเภทของการบริการ				
อาหารในโรงเรียน	212	3.541	4	0.471
เพส	212	0.212	2	0.899
อาฮู	212	2.531	2	0.274
การศึกษา	212	12.950	2	0.001 *
ระยะเวลาการทำงาน	212	1.392	2	0.498
การได้รับการอบรม	212	10.254	2	0.005 *
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	28.286	2	0.000 *

* Statistical Significance at $\alpha = 0.05$.

จากตารางที่ 19 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยม และประถมศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.460)

2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูล และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.471)

3. เพศ ผู้ประกอบอาหารชาย-หญิงมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาไม่แตกต่างกัน

อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.274)

4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปีขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.274)

5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่ม ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่มสูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไปมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.001)

6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.498)

7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่เคย และไม่เคยอบรม มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.005)

8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำปลา ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับความข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำปลา และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำปลา มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



2.4.2 ทักษะคิดเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

ตารางที่ 20 การเปรียบเทียบระดับทักษะคิดเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ของผู้ประกอบอาหาร
จำแนกตาม ตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	X ²	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	212	0.001	1	0.989
ประเภทของการจัดบริการอาหาร ในโรงเรียน	212	4.312	2	0.115
เพศ	212	0.124	1	0.724
อายุ	212	1.137	1	0.286
การศึกษา	212	12.336	1	0.000 *
ระยะเวลาการทำงาน	212	0.935	1	0.333
การได้รับการอบรม	212	4.231	1	0.039 *
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	6.238	1	0.012 *

* Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 20 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยม และประถมศึกษา มีทักษะคิดเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.989)
2. ประเภทของการจัดบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูล และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีทักษะคิดเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.115)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีทักษะคิดเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.724)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปีขึ้นไป มีทักษะคิดเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.286)
5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่ม ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่ม

สูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)

6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.333)

7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่เคย และไม่เคยอบรม มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.039)

8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำปลา ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับความข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำปลา และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำปลา มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.012)

2.4.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

ตารางที่ 21 การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	p-value
ประเภทโรงเรียน	211	0.669	2	0.715
ประเภทของการบริการอาหาร				
ในโรงเรียน	211	1.941	4	0.740
เพศ	211	2.846	2	0.840
อายุ	211	3.575	2	0.673
การศึกษา	211	11.222	2	0.003 *
ระยะเวลาการทำงาน	211	0.548	2	0.760
การได้รับการอบรม	212	9.540	2	0.008 *
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	18.374	2	0.000 *

* Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 21 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยม และประถมศึกษา มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.715)

2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูล และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ (P-value 0.740)

3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.840)

4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 1.673)

5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่ม ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่มสูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.003)

6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.760)

7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่เคย และไม่เคยอบรม มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.008)

8. การได้รับข้อมูลข่าวสาร ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับความข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำปลา และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำปลา มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)

2.5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

2.5.1 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ และการปฏิบัติ

ตารางที่ 22 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร โคสวิถี Chi- square

	การปฏิบัติต่ำ จำนวน	การปฏิบัติปานกลาง จำนวน	การปฏิบัติสูง จำนวน	รวม จำนวน
ความรู้ระดับต่ำ	35	17	1	53
ความรู้ระดับปานกลาง	33	47	14	94
ความรู้ระดับสูง	13	30	21	64
รวม	81	94	36	211

$$\chi^2_{ca1} 35.539 \quad df 4 \quad P\text{-value } 0.000 *$$

จากตารางที่ 22 พบว่า ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญ P-value 0.000

2.5.2 ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับการปฏิบัติ

ตารางที่ 23 ความสัมพันธ์ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร โคสวิถี Chi- square

	การปฏิบัติต่ำ จำนวน	การปฏิบัติปานกลาง จำนวน	การปฏิบัติสูง จำนวน	รวม จำนวน
ทัศนคติทางลบ	37	19	6	62
ทัศนคติทางบวก	44	75	30	149
รวม	81	94	36	211

$$\chi^2_{ca1} 16.98 \quad df 4 \quad P\text{-value } 0.000 *$$

จากตารางที่ 22 พบว่า ทักษะคิดและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญ P-value 0.000

2.5.3 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้กับทัศนคติ

ตารางที่ 24 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	ทัศนคติทางลบ จำนวน	ทัศนคติทางบวก จำนวน	รวม จำนวน
ความรู้ระดับต่ำ	29	25	54
ความรู้ระดับปานกลาง	23	71	94
ความรู้ระดับสูง	10	54	64
รวม	62	150	212

$$\chi^2_{cal} = 22.385 \quad df = 4 \quad P\text{-value} = 0.000 *$$

จากตารางที่ 23 พบว่า ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญ P-value 0.000

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำดื่มสะอาด

3.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำดื่มสะอาด

ตารางที่ 25 การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับน้ำดื่มสะอาดของผู้ประกอบอาหาร

แหล่งความรู้	จำนวน	ร้อยละ
การได้รับข้อมูลข่าวสาร		
ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสาร	66	31.1
เคยได้รับข้อมูลข่าวสาร	146	68.9
รวม	212	100.0
แหล่งที่ได้รับ		
- วิทยุ โทรทัศน์	55	37.68
- หนังสือพิมพ์ วารสาร	11	7.54
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	54	36.98
- ครู	20	13.69
- อื่นๆ	6	4.11
รวม	146	100.00

จากตารางที่ 25 ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับน้ำดื่มสะอาด ร้อยละ 68.9 ส่วนมากจะได้รับจาก วิทยุ โทรทัศน์ รองลงมา คือ จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข คิดเป็น ร้อยละ 37.68 และ 36.98 ตามลำดับ ส่วนที่ไม่เคยได้รับความรู้เลยคิดเป็น ร้อยละ 31.1

ตารางที่ 26 จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับน้ำส้มสายชู จำแนกตามราชข้อ

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำส้มสายชูที่มีคุณภาพ สามารถสังเกตได้จาก เครื่องหมายอะไร		
ทราบ	115	54.2
ไม่ทราบ	97	45.8
2. ลักษณะน้ำส้มสายชูที่เป็นของแท้ได้มาตรฐาน		
ทราบ	132	62.3
ไม่ทราบ	80	37.7
3. วิธีทดสอบน้ำส้มสายชู		
ทราบ(ใส่ผักชีในน้ำส้มสายชู)	83	39.2
ไม่ทราบ	129	60.8

จากตารางที่ 26

ผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 54.2 ทราบว่า น้ำส้มสายชูที่มีคุณภาพ สามารถสังเกตได้จากเครื่องหมาย อช. หรือ มอก.

ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ ร้อยละ 62.3 สามารถบอกลักษณะของน้ำส้มสายชูแท้ได้ แต่วิธีทดสอบน้ำส้มสายชู ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่(ร้อยละ 60.8) ไม่ทราบวิธีทดสอบ

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 27 จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู
ของผู้ประกอบอาหารโดยใช้เกณฑ์คะแนน

ข้อความ	จำนวน	ร้อยละ
ตอบไม่ถูกต้องเลย	43	20.3
ตอบถูก 1 ข้อ	59	27.8
ตอบถูก 2 ข้อ	59	27.8
ตอบถูกทุกข้อ	51	24.1
รวม	212	100.0

MEAN 1.56 S.D. 1.07 MIN 0.00 MAX 3.00

จากตารางที่ 27 พบว่าผู้ประกอบอาหารร้อยละ 27.8 ตอบแบบสอบถามวัดความรู้เกี่ยวกับน้ำส้มสายชูได้ถูก 1-2 ข้อ และร้อยละ 24.1 ตอบได้ถูกต้องทุกข้อ จากทั้ง 3 ข้อในตารางที่ 26 เมื่อกำหนดค่าคะแนนร้อยละ 1 คะแนน คะแนนเฉลี่ยของผู้ประกอบอาหารมีค่า 1.56 (S.D. 1.07) คะแนนสูงสุด 3.00 คะแนน คะแนนต่ำสุด 0.00 คะแนน

ตารางที่ 28 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู

ระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู	จำนวน	ร้อยละ
ระดับต่ำ (0-1 คะแนน)	102	48.1
ระดับปานกลาง (2 คะแนน)	59	27.8
ระดับสูง (3 คะแนน)	51	24.1
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 28 เมื่อนำมาแบ่งเกณฑ์ความรู้ออกเป็น 3 ระดับ โดยพิจารณาจาก
การตอบคำถามของผู้ประกอบอาหาร ดังนี้

ตอบไม่ได้เลยหรือตอบได้เพียง 1 ข้อ (0-1 คะแนน)	ระดับต่ำ
ตอบได้ 2 ข้อ (2 คะแนน)	ระดับปานกลาง
ตอบถูกทุกข้อ (3 คะแนน)	ระดับสูง

จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารร้อยละ 48.1 มีความรู้ระดับต่ำ ร้อยละ 27.8
มีความรู้ระดับปานกลาง และ ร้อยละ 24.1 มีความรู้ระดับสูง



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3.2 ทศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู

ตารางที่ 29 จำนวนและร้อยละของทศนคติของผู้ประกอบอาหาร เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู
จำแนกตามรายชื่อความทศนคติ

ข้อความทศนคติ	จำนวน (ร้อยละ)		
	เห็นด้วย	ไม่เห็นใจ	ไม่เห็นด้วย
1. ใช้หัวน้ำส้มผสมน้ำทำให้ประหยัคลง	71 (33.5)	22 (10.4)	119 (56.1)
2. ถ้าหาซื้อน้ำส้มสายชูแท้ไม่ได้ แต่ต้อง ปรุงอาหารให้มีรสเปรี้ยว ท่านจะ ยอมใช้มะนาวแทน มากกว่าที่จะใช้ น้ำส้มที่ส่งสั้ชว่าปลอม	198 (93.4)	7 (3.3)	7 (3.3)
3. เวลาซื้อน้ำส้มสายชู ควรดูฉลาก และเครื่องหมาย อน บนฉลากก่อน ค่อยซื้อ	192 (90.6)	16 (7.5)	4 (1.9)
4. น้ำส้มสายชูที่มีจำหน่ายในท้องตลาด มีคุณภาพเหมือนกันหมด	21 (9.9)	24 (11.5)	167 (78.8)
5. การทดสอบน้ำส้มสายชู ที่ส่งสั้ชว่า ปลอม ไม่มีความจำเป็น ทำให้เสีย เวลา	50 (23.6)	43 (20.3)	119 (56.1)
6. น้ำส้มสายชูที่มีชื่อหลายกันทั่วไป ใน ตลาด ราคาถูกและรสเข้มข้น กินได้ปลอดภัย	46 (21.7)	35 (16.5)	131 (61.8)

จากตารางที่ 29 ที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร พบว่า
ทัศนคติเชิงบวก ผู้ประกอบอาหาร มีความรู้สึกต่อข้อความทัศนคติ ดังนี้

- ถ้าหาซื้อน้ำส้มสายชูไม่ได้แต่ต้องปรุงอาหารให้มีรสเปรี้ยว ท่านจะยอมใช้มะนาวแทน
มากกว่าที่จะใช้น้ำส้มที่สงสัยว่าปลอม เห็นด้วยร้อยละ 93.4 ไม่แน่ใจหรือไม่เห็นด้วยร้อยละ 6.6

- เวลาซื้อน้ำส้มสายชู ควรดูฉลากและเครื่องหมาย อน บนฉลากก่อนค่อยซื้อ เห็นด้วย
ร้อยละ 90.6 ไม่แน่ใจหรือไม่เห็นด้วยร้อยละ 9.4

ส่วนทัศนคติในเชิงลบ ผู้ประกอบอาหารมีความรู้สึกต่อข้อความทัศนคติ ดังนี้

- ใช้หัวน้ำส้มผสมน้ำทำให้ประหยัดลง ไม่เห็นด้วยร้อยละ 56.1 ไม่แน่ใจและเห็นด้วย
ร้อยละ 10.4 และ 33.5 ตามลำดับ

- น้ำส้มสายชูที่มีจำหน่ายในท้องตลาด มีคุณภาพเหมือนกันหมด ไม่เห็นด้วยร้อยละ
78.9 ไม่แน่ใจและ เห็นด้วยร้อยละ 11.51 และ 9.9 ตามลำดับ

- การทดสอบน้ำส้มสายชู ที่สงสัยว่าปลอม ไม่มีความจำเป็น ทำให้เสียเวลา ไม่เห็นด้วย
ร้อยละ 56.1 ไม่แน่ใจและเห็นด้วยร้อยละ 20.6 และ 23.6 ตามลำดับ

- น้ำส้มสายชูที่มีชื่อขายกันทั่วไป ในตลาด ราคาถูกและรสเข้มข้นกินได้ปลอดภัย ไม่เห็น
ด้วยร้อยละ 61.8 ไม่แน่ใจและ เห็นด้วยร้อยละ 16.5 และ 21.7 ตามลำดับ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 30 จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู
ของผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์คะแนน

ผลการตอบคำถามทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
8 คะแนน	1	0.50
10 คะแนน	7	3.30
11 คะแนน	3	1.42
12 คะแนน	17	8.02
13 คะแนน	14	6.60
14 คะแนน	30	14.15
15 คะแนน	13	6.13
16 คะแนน	52	24.52
17 คะแนน	23	10.84
18 คะแนน	52	24.52
รวม	212	100.00

MEAN 15.43 S.D. 2.27 MIN 8.00 MAX 18.00

จากตารางที่ 30 จากการให้ค่าคะแนนในทัศนคติเชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน และ ไม่เห็นด้วย 1 คะแนน ส่วนทัศนคติในเชิงลบ เห็นด้วย 1 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน และไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

จากการศึกษาพบว่า ร้อยละ 24.52ของผู้ประกอบอาหาร มีทัศนคติที่ถูกต้องคือเห็นด้วยกับทัศนคติในเชิงบวกทุกข้อและไม่เห็นด้วยกับทัศนคติในเชิงลบทุกข้อดังตารางที่ 29 และตอบคำถามได้ 30 คะแนน ร้อยละ 14.15ตอบคำถามได้ 14 คะแนนร้อยละ 6.6

จากการกำหนดค่าคะแนน ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติมีค่า 15.43 (S.D. 2.27) คะแนนต่ำสุด 8.00 คะแนนสูงสุด 18.00

ตารางที่ 31 จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู
จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ

ทิศทางทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
ทางลบ (≤ 15 คะแนน)	85	40.1
ทางบวก (> 15 คะแนน)	127	59.9
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 31 เมื่อแบ่งคะแนนทัศนคติออกเป็น 2 ทิศทางคือทางบวกและทางลบโดยใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติ (mean 15.43) เป็นเกณฑ์ในการแบ่งคือ ผู้ที่ได้คะแนนน้อยกว่าหรือเท่ากับ 15 คะแนนลงมา ถือว่ามีทัศนคติในเชิงลบ ส่วนผู้ที่มีคะแนนทัศนคติตั้งแต่ 16 เป็นต้นไป ถือว่ามีทัศนคติในเชิงบวก จากการศึกษา พบว่าผู้ประกอบอาหารมีทัศนคติในเชิงบวก ร้อยละ 59.9 และทัศนคติในเชิงลบ ร้อยละ 40.1

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับน้ำส้มสายชู

3.3.1 ผลการศึกษาจากการสำรวจ

ตารางที่ 32 การใช้น้ำส้มในโรงเรียน

การใช้น้ำส้มสายชู	จำนวน	ร้อยละ
ใช้หัวน้ำส้มผสมน้ำ	23	18.55
ใช้น้ำส้มสายชูที่มีเครื่องหมาย มอก.	101	81.45
รวม	124	100.0

จากตารางที่ 32 การใช้น้ำส้มในโรงเรียน พบว่า ส่วนใหญ่ ผู้ประกอบอาหารใช้น้ำส้มสายชูที่มีเครื่องหมาย มอก. ร้อยละ 81.45 และมีจำนวนร้อยละ 18.55 ที่ใช้หัวน้ำส้มผสมน้ำ

ตารางที่ 33 ผลการตรวจน้ำส้มสายชู

จำนวนตัวอย่าง	ปลอม (ร้อยละ)	แท้ (ร้อยละ)	รวม (ร้อยละ)
95	1(1.05)	94(98.95)	95 (100.0)

จากตารางที่ 33 ผลจากการทดสอบน้ำส้มสายชู 95 ตัวอย่าง เพื่อทดสอบหากรดแตร้ อีสระโคสที่ใช้เงินเขียนไว้อิเลต พบว่า ส่วนใหญ่แล้วจะไม่มีกรดแตร้ อีสระเจือปน (ร้อยละ 98.95)

3.3.2 ผลการศึกษาจากแบบสอบถาม

ตารางที่ 34 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู
จำแนกตามรายชื่อคำถาม

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนผู้ประกอบอาหารที่ใช้น้ำส้มสายชู	124	100.0
1. เวลาเลือกซื้อน้ำส้มสายชู การสังเกตเมื่อเลือกซื้อ		
ลักษณะน้ำส้มสายชู		
สังเกตทุกครั้ง	62	50.0
สังเกตบางครั้ง	33	26.6
ไม่เคยสังเกต	29	23.4
ฉลาก		
สังเกตทุกครั้ง	63	50.8
สังเกตบางครั้ง	37	29.8
ไม่เคยสังเกต	24	19.4
ภาชนะบรรจุ		
สังเกตทุกครั้ง	65	52.4
สังเกตบางครั้ง	28	22.6
ไม่เคยสังเกต	31	25.0
2. หลักในการเลือกซื้อ ที่ผู้ประกอบอาหารพิจารณาก่อนซื้อ		
ราคา	3	2.5
ยี่ห้อ	60	48.4
เครื่องหมาย ออ หรือ มอก	54	43.5
รสชาติ	1	0.8
แล้วแต่คนขายจะหยิบให้	3	2.4
อื่น	3	2.4
3. การทดสอบน้ำส้มสายชู		
เคยทดสอบทุกครั้ง	13	6.1
เคยทดสอบบางครั้ง	40	18.9
ไม่เคยทดสอบ	159	75.0

จากตารางที่ 34 ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ ร้อยละ 50.0 สังเกตลักษณะของน้ำส้ม
สาชู ร้อยละ 50.8 สังเกตฉลากทุกครั้งและร้อยละ 52.4 สังเกตภาชนะบรรจุ หลักพิจารณา
ก่อนเลือกซื้อส่วนใหญ่จะเลือกสีห่อ (ร้อยละ 48.8) รองลงมาจะพิจารณาจาก เครื่องหมาย ออ.
หรือ มอก. (ร้อยละ 43.5)

การทดสอบน้ำส้มสาชูเมื่อสงสัยว่าเป็นน้ำส้มสาชูปลอมหรือไม่ ส่วนใหญ่ผู้ประกอบ
อาหารไม่ทดสอบ คิดเป็น ร้อยละ 75.0 จะทดสอบทุกครั้งเพียง ร้อยละ 6.1

ตารางที่ 35 จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับ
การเลือกใช้น้ำส้มสาชู โดยใช้เกณฑ์คะแนน

การตอบคำถามของผู้ประกอบอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
0 คะแนน (ไม่เคยปฏิบัติเลย)	9	7.3
1 คะแนน	7	5.6
2 คะแนน	11	8.9
3 คะแนน	14	11.3
4 คะแนน	16	12.9
5 คะแนน	11	8.9
6 คะแนน	16	12.9
7 คะแนน	23	18.5
8 คะแนน	12	9.7
9 คะแนน (เคยปฏิบัติทุกข้อ)	5	4.0
รวม	124	100.0

MEAN 4.74 S.D. 2.54 MIN 0.00 MAX 9.00

จากตารางที่ 35 พบว่าผู้ประกอบอาหารร้อยละ 18.5 ตอบคำถามเคยปฏิบัติได้คะแนน
7 คะแนน ร้อยละ 18.5 เคยปฏิบัติได้ 6 และ 4 คะแนน ร้อยละ 12.9 ตอบคำถามได้คะแนน
การปฏิบัติได้ 3 คะแนน ร้อยละ 11.3 คะแนนเฉลี่ยของการปฏิบัติ พบว่า มีค่า 4.74
(S.D. 2.54) คะแนนต่ำสุด 0.00 คะแนนสูงสุด 9.00

ตารางที่ 36 จำนวนและร้อยละ ระดับการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู

ระดับการปฏิบัติ	จำนวน	ร้อยละ
ปฏิบัติระดับต่ำ(0-2 คะแนน)	27	21.7
ปฏิบัติระดับปานกลาง(3-5 คะแนน)	41	33.1
ปฏิบัติระดับสูง (6-9 คะแนน)	56	45.2
รวม	124	100.0

จากตารางที่ 36 เมื่อแบ่งระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร ออกเป็น 3 ระดับ โดยเกณฑ์คะแนน ดังนี้

ไม่เคยปฏิบัติเลย ถึงการได้คะแนน 2 คะแนน การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ระดับต่ำ

คะแนนการปฏิบัติ 3 - 5 คะแนน การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูระดับปานกลาง

คะแนนการปฏิบัติ 6 - 9 คะแนน การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูระดับดี
จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูในระดับสูง ร้อยละ 45.2 รองลงมาที่มีการปฏิบัติในระดับปานกลางและระดับต่ำ ร้อยละ 33.1 และ 21.5 ตามลำดับ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3.4 การเปรียบเทียบความรู้ ทักษะและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหารตามตัวแปรที่ทำการศึกษา

3.4.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู

ตารางที่ 37 การเปรียบเทียบระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P - value
ประเภทโรงเรียน	212	0.415	2	0.812
ประเภทของการบริการอาหาร ในโรงเรียน	212	4.333	4	0.363
เพศ	212	0.476	2	0.787
อายุ	212	6.785	2	0.033 *
การศึกษา	212	11.987	2	0.002 *
ระยะเวลาการทำงาน	212	8.040	2	0.017 *
การได้รับการอบรม	212	4.320	2	0.115
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	34.342	2	0.000 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 37 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยม และประถมศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.812)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโดยการประชุม และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.363)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.787)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปีขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับ

การเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.033)

5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่ม ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่ม สูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.002)

6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปีและ 11 ปีขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.017)

7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่เคย และไม่เคยอบรม มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.115)

8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำส้มสายชู ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับความข้อมูล ข่าวสารเรื่องน้ำส้มสายชู และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำส้มสายชู มีการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)

3.4.2 ทิศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู

ตารางที่ 38 การเปรียบเทียบระดับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P - Value
ประเภทโรงเรียน	212	1.580	1	0.208
ประเภทของการบริการอาหาร				
ในโรงเรียน	212	1.288	2	0.524
เพศ	212	0.123	1	0.725
อายุ	212	2.244	1	0.134
การศึกษา	212	9.611	1	0.001 *
ระยะเวลาการทำงาน	212	0.007	1	0.933
การได้รับการอบรม	212	6.657	1	0.009 *
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	19.358	1	0.000 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 38 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยม และประถมศึกษา มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.208)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเข้าแผง ร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูล และสถานศึกษาจัดบริการเอง มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.524)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีระดับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.725)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปีขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.134)
5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่ม ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่มสูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.001)
6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เลขทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.933)
7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่เคย และไม่เคยอบรม มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.009)
8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำส้มสายชู ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับความข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำส้มสายชู และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำส้มสายชู มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)

3.4.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู

ตารางที่ 39 การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของ
ผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	124	1.507	2	0.471
ประเภทของการบริการอาหาร ในโรงเรียน	124	10.956	4	0.027 *
เพศ	124	1.333	2	0.513
อายุ	124	2.725	2	0.255
การศึกษา	124	7.897	2	0.019 *
ระยะเวลาการทำงาน	124	5.076	2	0.079
การได้รับการอบรม	124	2.350	2	0.308
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	124	18.246	2	0.000 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 39 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยมและประถมศึกษา การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.471)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูล และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.027)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.513)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.255)
5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่ม ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่ม

สูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.019)

6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เลขทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.079)

7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่เคย และไม่เคยอบรม มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.308)

8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำส้มสายชู ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับความข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำส้มสายชู และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องน้ำส้มสายชู มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)

3.5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ทัศนคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู

3.5.1 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ และการปฏิบัติ

ตารางที่ 40 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	การปฏิบัติต่ำ จำนวน	การปฏิบัติปานกลาง จำนวน	การปฏิบัติสูง จำนวน	รวม จำนวน
ความรู้ระดับต่ำ	15	21	14	50
ความรู้ระดับปานกลาง	11	8	19	38
ความรู้ระดับสูง	1	12	23	36
รวม	27	41	56	124

$$\chi^2_{ca1} 17.537 \text{ df } 4 \text{ P-value } 0.001 *$$

* - Statistical Significant at α 0.05

จากตารางที่ 40 พบว่า ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 (P-value 0.001)

3.5.2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับการปฏิบัติ

ตารางที่ 41 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	การปฏิบัติต่ำ จำนวน	การปฏิบัติปานกลาง จำนวน	การปฏิบัติสูง จำนวน	รวม จำนวน
ทัศนคติทางลบ	16	17	18	51
ทัศนคติทางบวก	11	24	38	73
รวม	27	41	56	124

$$\chi^2_{c=1} = 5.53 \quad df = 4 \quad P\text{-value} = 0.0628$$

จากตารางที่ 41 พบว่า ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาของผู้ประกอบอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญ ที่ระดับ 0.05 (P-value 0.0628)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3.5.3 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้กับทัศนคติ

ตารางที่ 42 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square

	ทัศนคติทางลบ จำนวน	ทัศนคติทางบวก จำนวน	รวม จำนวน
ความรู้ระดับต่ำ	58	44	102
ความรู้ระดับปานกลาง	18	41	59
ความรู้ระดับสูง	9	42	51
รวม	85	127	212

χ^2_{calc} 24.897 df 4 P-value 0.000 *

* Statistical Significance at α 0.05

จากตารางที่ 42 พบว่า ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญ P-value 0.000

ศูนย์วิจัยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตอนที่ 4 การวิเคราะห์ ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ ผงชูรส

4.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

ตารางที่ 43 การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร

แหล่งความรู้	จำนวน	ร้อยละ
การได้รับข้อมูลข่าวสาร		
ไม่เคยได้รับข้อมูล	66	31.1
เคยได้รับข้อมูล	146	68.9
รวม	212	100.0
แหล่งที่ได้รับ		
- วิทยุ โทรทัศน์	54	36.98
- หนังสือพิมพ์ วารสาร	11	7.53
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	53	36.32
- ครู	19	13.01
- อื่นๆ	9	6.16
รวม	146	100.00

จากตารางที่ 43 ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผงชูรส ร้อยละ 68.9 ส่วนมากจะได้รับจาก วิทยุ โทรทัศน์ คิดเป็นร้อยละ 36.98 รองลงมา จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขร้อยละ 36.32 ผู้ประกอบอาหารไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องผงชูสร้อยละ 31.1

ตารางที่ 44 จำนวนและร้อยละของความรู้ของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส
จำแนกตามราชข้อคำถาม

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำผงชูรสที่มีคุณภาพ สามารถสังเกตได้จาก เครื่องหมายอะไร		
ทราบ	90	42.5
ไม่ทราบ	122	57.5
2. ลักษณะผงชูรสที่เป็นของแท้ได้มาตรฐาน		
ทราบ	73	34.4
ไม่ทราบ	139	65.6
3. วิธีทดสอบผงชูรส		
ทราบ	73	54.4
ไม่ทราบ	139	65.6

จากตารางที่ 44 ผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 42.5 ทราบว่าผงชูรสที่มีคุณภาพสามารถสังเกตได้จากเครื่องหมาย ออ. หรือ มอก.

ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่(ร้อยละ 65.6) ไม่ทราบลักษณะของผงชูรสแท้ได้มาตรฐาน และ ร้อยละ 65.6 ไม่ทราบวิธีทดสอบผงชูรส

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 45 จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหารโดยใช้เกณฑ์คะแนน

ข้อความคำถาม	จำนวน	ร้อยละ
ตอบไม่ถูกต้องเลย	68	32.1
ตอบถูก 1 ข้อ	79	37.5
ตอบถูก 2 ข้อ	38	17.9
ตอบถูกทุกข้อ	27	12.7
รวม	212	100.0

MEAN 1.11 S.D. 1.00 MIN 0.00 MAX 3.00

จากตารางที่ 43 พบว่าผู้ประกอบอาหารร้อยละ 37.8 ตอบแบบสอบถามวัดความรู้เกี่ยวกับน้ำตาลสัมผัสได้ถูก 1 ข้อ และร้อยละ 32.1 ตอบไม่ถูกต้องเลย เมื่อกำหนดค่าคะแนนข้อละ 1 คะแนน คะแนนเฉลี่ยของผู้ประกอบอาหารมีค่า 1.11 (S.D. 1.00) คะแนนสูงสุด 3.00 คะแนน คะแนนต่ำสุด 0.00 คะแนน

ตารางที่ 46 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

ระดับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
ระดับต่ำ (0-1 คะแนน)	147	69.3
ระดับปานกลาง (2 คะแนน)	38	17.9
ระดับสูง (3 คะแนน)	27	12.8
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 46 เมื่อนำมาแบ่งเกณฑ์ความรู้ออกเป็น 3 ระดับ โดยพิจารณาจาก
 การตอบคำถามของผู้ประกอบอาหาร ดังนี้

ตอบไม่ได้เลยหรือตอบได้เพียง 1 ข้อ (0-1 คะแนน)	ระดับต่ำ
ตอบได้ 2 ข้อ (2 คะแนน)	ระดับปานกลาง
ตอบถูกต้องทุกข้อ (3 คะแนน)	ระดับสูง

จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารร้อยละ 69.1 มีความรู้ระดับต่ำ ร้อยละ 17.9
 มีความรู้ระดับปานกลาง และ ร้อยละ 12.8 มีความรู้ระดับสูง



ศูนย์วิทยทรัพยากร
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.2 ทศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

ตารางที่ 47 จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส
จำแนกตามรายชื่อของข้อความทัศนคติ

ข้อความทัศนคติ	จำนวน (ร้อยละ)		
	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย
1. การใส่ผงชูรสในอาหารทำให้อาหาร อร่อยขึ้น	171 (80.7)	6 (2.8)	35 (16.5)
2. ผงชูรสที่มีจำหน่ายทั่วไป ชนิดของ บรรจุเสร็จ หรือตัดแบ่งขายก็มี คุณภาพเหมือนกัน	20 (9.4)	18 (8.5)	174 (82.1)
3. เวลาซื้อผงชูรส ควรดูฉลาก และ เครื่องหมาย ออ บนฉลากก่อนค่อยซื้อ	190 (89.6)	18 (8.5)	4 (1.9)
4. การทดสอบว่าผงชูรสว่าปลอมหรือไม่ ไม่จำเป็นเพราะ ไม่ทำให้เกิดโทษแก่ ร่างกาย	41 (19.3)	23 (13.7)	142 (67.0)
5. เพื่อเป็นการประหยัด ควรซื้อผงชูรส ชนิดตัดแบ่งขาย	20 (9.4)	15 (7.1)	177 (83.5)
6. การปรุงอาหารโดยไม่ใส่ผงชูรส ปลอดภัยดี	189 (89.2)	9 (4.2)	14 (6.6)

จากตารางที่ 47 ทศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร พบว่า
ทัศนคติเชิงบวก ผู้ประกอบอาหารมีความรู้สึกต่อข้อความดังนี้

- เวลาซื้อผงชูรส ควรดูฉลาก และเครื่องหมาย ออ บนฉลากก่อนค่อยซื้อ เห็นด้วย
ร้อยละ 89.6 ไม่แน่ใจหรือไม่เห็นด้วยร้อยละ 10.3

- การปรุงอาหารโดยไม่ใส่ผงชูรสปลอดภัยดี เห็นด้วยร้อยละ 89.2 ไม่แน่ใจหรือไม่

เห็นด้วยร้อยละ 10.8

ทัศนคติในเชิงลบ ผู้ประกอบอาหารมีความรู้สึกต่อข้อความ ดังนี้

-การใส่ผงชูรสในอาหารทำให้อาหารอร่อยขึ้น ไม่เห็นด้วยร้อยละ 16.5 ไม่แน่ใจและเห็นด้วยร้อยละ 2.8 และ 80.7 ตามลำดับ

-ผงชูรสที่มีจำหน่ายทั่วไป ชนิดซองบรรจุเสร็จ หรือตักแบ่งขายก็มีคุณภาพเหมือนกัน ไม่เห็นด้วยร้อยละ 82.1 ไม่แน่ใจและเห็นด้วยร้อยละ 8.5 และ 9.4 ตามลำดับ

-การทดสอบว่าผงชูรสว่าปลอมหรือไม่ ไม่จำเป็นเพราะ ไม่ทำให้เกิดโทษแก่ร่างกาย ไม่เห็นด้วยร้อยละ 67.0 ไม่แน่ใจและเห็นด้วยร้อยละ 13.7 และ 19.3 ตามลำดับ

-เพื่อเป็นการประหยัด ควรซื้อผงชูรสชนิดตักแบ่งขาย ไม่เห็นด้วยร้อยละ 83.5 ไม่แน่ใจและเห็นด้วยร้อยละ 7.1 และ 9.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 48 จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหารโดยใช้เกณฑ์คะแนน

ผลการตอบคำถามทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
9 คะแนน	1	0.5
10 คะแนน	5	2.4
11 คะแนน	3	1.3
12 คะแนน	16	7.5
13 คะแนน	12	5.7
14 คะแนน	43	20.3
15 คะแนน	26	12.3
16 คะแนน	77	36.3
17 คะแนน	5	2.4
18 คะแนน	24	11.3
รวม	212	100.0

MEAN 15.00 S.D. 1.89 MIN 9.00 MAX 18.00

จากตารางที่ 48 จากการให้ค่าคะแนนในทัศนคติเชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน ไม่นั่งใจ 2 คะแนนและไม่เห็นด้วย 1 คะแนน ส่วนทัศนคติในเชิงลบ เห็นด้วย 1 คะแนน ไม่นั่งใจ 2 คะแนน และไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

จากการศึกษาพบว่า ร้อยละ 36.3 ของผู้ประกอบอาหารตอบคำถามได้ 16 คะแนนและตอบคำถามได้ 14 คะแนน ร้อยละ 20.3

จากการกำหนดค่าคะแนน ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติมีค่า 15.00 (S.D. 1.89) คะแนนต่ำสุด 9.00 คะแนนสูงสุด 18.00

ตารางที่ 49 จำนวนและร้อยละของทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ

ทิศทางทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
ทางลบ (<= 15 คะแนน)	106	50.0
ทางบวก (>15 คะแนน)	106	50.0
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 49 เมื่อแบ่งคะแนนทัศนคติออกเป็น 2 ทิศทางคือทางบวกและทางลบโดยใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติ (mean 15.00) เป็นเกณฑ์ในการแบ่งคือ ผู้ที่ได้คะแนนทัศนคติน้อยกว่าหรือเท่ากับ 15 คะแนน ถือว่ามีทัศนคติในทางลบ ส่วนผู้ที่มีคะแนนทัศนคติตั้งแต่ 15 เป็นต้นไปมีทัศนคติในทางบวก พบว่าผู้ประกอบอาหารมีทัศนคติในทางบวก ร้อยละ 50.0 และทัศนคติในเชิงลบ ร้อยละ 50.0



4.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

ตารางที่ 50 การใช้ผงชูรสในโรงเรียน

การใช้ผงชูรส	จำนวน	ร้อยละ
ผงชูรสชนิดแบ่งขาย	7	3.52
ผงชูรสชนิดซองบรรจุสำเร็จ	192	96.48
รวม	199	100.00

จากตารางที่ 50 การใช้ผงชูรสในโรงเรียน พบว่า ผู้ประกอบอาหารใช้ผงชูรสชนิดซองบรรจุสำเร็จ ร้อยละ 96.48 ใช้ชนิดแบ่งขาย ร้อยละ 3.52

ตารางที่ 51 ผลการตรวจตัวอย่างผงชูรส

จำนวนตัวอย่าง	ปลอม (ร้อยละ)	แท้ (ร้อยละ)
115	-	115 (100.00)

จากตารางที่ 51 การเก็บตัวอย่างผงชูรสเพื่อทำการทดสอบ เพื่อหาผงชูรสผสมโซเดียมเมตาฟอสเฟต โดยวิธีเผาผงชูรส จำนวนตัวอย่างผงชูรส 115 ตัวอย่าง พบว่า ไม่พบผงชูรสที่มีโซเดียมเมตาฟอสเฟส คิดเป็นร้อยละ 100.0

ตารางที่ 52 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส
จำแนกตามราชชื่อของคำถาม

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนผู้ประกอบอาหารที่ใช้ผงชูรส	199	100.0
1. เวลาเลือกซื้อผงชูรส การสังเกตเมื่อเลือกซื้อ		
ลักษณะผงชูรส		
สังเกตทุกครั้ง	83	41.7
สังเกตบางครั้ง	67	33.7
ไม่เคยสังเกต	49	24.6
ฉลาก		
สังเกตทุกครั้ง	130	65.3
สังเกตบางครั้ง	40	20.1
ไม่เคยสังเกต	29	14.6
ภาชนะบรรจุ		
สังเกตทุกครั้ง	102	51.3
สังเกตบางครั้ง	47	23.6
ไม่เคยสังเกต	50	25.1
2. หลักในการเลือกซื้อ ที่ผู้ประกอบอาหารพิจารณา ก่อนซื้อ		
ราคา	6	3.0
ชื่อ	131	65.5
เครื่องหมาย อักษร หรือ มอก	51	25.5
รสชาติ	5	2.5
แล้วแต่คนขายจะหยิบให้	5	2.5
อื่น	1	.5
3. การทดสอบผงชูรส		
เคยทดสอบทุกครั้ง	4	1.9
เคยทดสอบบางครั้ง	41	19.3
ไม่เคยทดสอบ	167	78.8

จากตารางที่ 52 ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ ร้อยละ 41.7 สิ่งเกิดลักษณะผงชูรส ร้อยละ 65.3 สิ่งเกิดฉลากทุกครั้งและร้อยละ 51.3 สิ่งเกิดภาชนะบรรจุ ก่อนจะเลือกซื้อผงชูรส ส่วนใหญ่ผู้ประกอบอาหารจะเลือกซื้อห่อ (ร้อยละ 65.5) รองลงมาจะพิจารณาเครื่องหมาย อช. หรือ มอก. คิดเป็นร้อยละ 25.5

การทดสอบผงชูรสเมื่อสงสัยว่าเป็นผงชูรสปลอมหรือไม่ส่วนมาก ร้อยละ 78.8 ไม่เคยทดสอบ

ตารางที่ 53 จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสโดยใช้เกณฑ์คะแนน

การตอบคำถามของผู้ประกอบอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
0 คะแนน (ไม่เคยปฏิบัติเลย)	14	7.0
1 คะแนน	8	4.0
2 คะแนน	20	10.1
3 คะแนน	30	15.1
4 คะแนน	36	18.1
5 คะแนน	20	10.1
6 คะแนน	44	22.1
7 คะแนน (เคยปฏิบัติทุกข้อ)	27	13.6
รวม	199	100.0

MEAN 4.20 S.D. 2.06 MIN 0.00 MAX 7.00

จากตารางที่ 53 พบว่าผู้ประกอบอาหารร้อยละ 22.1 ตอบคำถามเคยปฏิบัติได้คะแนน 6 คะแนน ร้อยละ 18.1 ตอบคำถามการปฏิบัติได้ 4 คะแนน ร้อยละ 15.1 ตอบคำถามได้คะแนนการปฏิบัติได้ 3 คะแนน

คะแนนเฉลี่ยของการปฏิบัติ พบว่า มีค่า 4.20 (S.D. 2.06) คะแนนต่ำสุด 0.00 คะแนนสูงสุด 7.00

ตารางที่ 54 จำนวนและร้อยละ ระดับการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

ระดับการปฏิบัติ	จำนวน	ร้อยละ
ปฏิบัติระดับต่ำ (0-3 คะแนน)	72	34.0
ปฏิบัติระดับปานกลาง (4-6 คะแนน)	100	47.2
ปฏิบัติระดับสูง (7 คะแนน)	27	12.7
รวม	199	100.0

จากตารางที่ 54 เมื่อแบ่งการตอบคำถามการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหาร โดยใช้เกณฑ์จำนวนคำตอบที่เคยปฏิบัติคือ

ไม่เคยปฏิบัติเลย ถึงเคยปฏิบัติได้ 3 คะแนน การปฏิบัติระดับต่ำ

เคยปฏิบัติได้คะแนน 4-6 คะแนน การปฏิบัติระดับปานกลาง

เคยปฏิบัติทุกข้อ การปฏิบัติระดับสูง

จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสในระดับปานกลาง ร้อยละ 47.2 รองลงมาที่มีการปฏิบัติในระดับต่ำ ร้อยละ 34.1 และระดับสูง ร้อยละ 12.7

4.4 การเปรียบเทียบความรู้ ทักษะและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหารตามตัวแปรที่ทำการศึกษา

4.4.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

ตารางที่ 55 การเปรียบเทียบระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร
จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	212	0.263	2	0.880
ประเภทการบริการอาหาร				
ในโรงเรียน	212	14.581	4	0.005 *
เพศ	212	0.006	2	0.996
อายุ	212	2.727	2	0.250
การศึกษา	212	2.701	2	0.257
ระยะเวลาการทำงาน	212	1.137	2	0.566
การได้รับการอบรม	212	3.259	2	0.195
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	13.957	2	0.000 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 55 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยม และประถมศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.880)

2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ร้านอาหารแบบประมูลโดยผู้รับเหมาและสถานศึกษาจัดบริการเอง มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P--value 0.005)

3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.996)

4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปีและกลุ่มอายุ 37 ปีขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.250)

5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษาและกลุ่มสูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.257)

6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปี

ขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.566)

7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่เคสอบรมและไม่เคสอบรม มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.195)

8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องผงชูรส ผู้ประกอบอาหารที่เคสได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผงชูรส และกลุ่มที่ไม่เคสได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผงชูรส มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)

4.4.2 ทศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

ตารางที่ 56 การเปรียบเทียบระดับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	212	0.430	1	0.511
ประเภทของการบริการอาหาร				
ในโรงเรียน	212	1.080	2	0.582
เพศ	212	01.219	1	0.269
อายุ	212	2.752	1	0.971
การศึกษา	212	16.394	1	0.000 *
ระยะเวลาการทำงาน	212	0.029	1	0.864
การได้รับการอบรม	212	0.722	1	0.395
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	1.408	1	0.235

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 56 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยม และประถมศึกษา มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.511)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านอาหารแบบประมูลโดยผู้รับเหมา และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ (P-value 0.582)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีระดับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.269)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ กลุ่มอายุ 37 ปีขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.971)
5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่ไม่ได้รับการศึกษาถึงประถมศึกษาและกลุ่มสูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)
6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคสทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.864)
7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่เคสอบรมและไม่เคสอบรม มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.395)
8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องผงชูรส ผู้ประกอบอาหารที่เคสได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผงชูรส และกลุ่มที่ไม่เคสได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผงชูรส มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.235)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2.4.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

ตารางที่ 57 การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร
จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดสวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	199	0.648	2	0.968
ประเภทของการบริการอาหาร ในโรงเรียน	199	3.147	4	0.533
เพศ	199	0.289	2	0.861
อายุ	199	2.051	2	0.358
การศึกษา	199	10.724	2	0.004 *
ระยะเวลาการทำงาน	199	0.678	2	0.712
การได้รับการอบรม	199	16.204	2	0.000 *
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	199	10.059	2	0.048 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 57 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยม และประถมศึกษา มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.968)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านอาหารแบบประมูลโดยผู้รับเหมา และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.533)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.861)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และกลุ่มอายุ 37 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.358)
5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่ม

สูงกว่าประณศักษาขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.004)

6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.712)

7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่เคยอบรมและไม่เคยอบรม มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)

8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องผงชูรส ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผงชูรส และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผงชูรส มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.048)

4.5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่างความรู้ ทศนคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

4.5.1 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ และการปฏิบัติ

ตารางที่ 58 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	การปฏิบัติต่ำ จำนวน	การปฏิบัติปานกลาง จำนวน	การปฏิบัติสูง จำนวน	รวม จำนวน
ความรู้ระดับต่ำ	55	39	13	137
ความรู้ระดับปานกลาง	13	18	4	35
ความรู้ระดับสูง	4	13	10	27
รวม	72	100	27	199

$$\chi^2_{ca1} 16.803 \text{ df } 4 \text{ P-value } 0.002 *$$

* - Statistical Significance at α 0.05

จากตารางที่ 58 พบว่า ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ของผู้ประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 (P-value 0.002)

4.5.2 ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับการปฏิบัติ

ตารางที่ 59 ความสัมพันธ์ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	การปฏิบัติต่ำ จำนวน	การปฏิบัติปานกลาง จำนวน	การปฏิบัติสูง จำนวน	รวม จำนวน
ทัศนคติทางลบ	44	58	3	105
ทัศนคติทางบวก	28	42	24	94
รวม	72	100	27	199

$$\chi^2_{\text{cal}} = 21.907 \text{ df } 2 \text{ P-value } 0.0000$$

* Statistical Significance at α 0.05

จากตารางที่ 59 พบว่า ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญ P-value 0.0000

4.5.3 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้กับทัศนคติ

ตารางที่ 60 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	ทัศนคติทางลบ จำนวน	ทัศนคติทางบวก จำนวน	รวม จำนวน
ความรู้ระดับต่ำ	80	67	147
ความรู้ระดับปานกลาง	20	18	38
ความรู้ระดับสูง	6	21	27
รวม	106	106	212

$$\chi^2_{\text{calc}} 9.588 \quad \text{df } 4 \quad \text{P-value } 0.008 *$$

* - Statistical Significance at α 0.05

จากตารางที่ 60 พบว่า ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสของผู้ประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 (P-value 0.008)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ สัตว์ผสมอาหาร

5.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สัตว์ผสมอาหาร

ตารางที่ 61 การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสัตว์ผสมอาหาร

แหล่งความรู้	จำนวน	ร้อยละ
การได้รับข้อมูลข่าวสาร		
ไม่เคยได้รับความรู้	79	37.3
เคยได้รับความรู้	133	62.7
รวม	212	100.0
แหล่งที่ได้รับ		
- วิทยุ โทรทัศน์	50	37.60
- เจ้าหน้าที่ สาธารณสุข	11	8.27
- หนังสือพิมพ์ วารสาร	49	36.84
- ครู	17	12.78
- อื่นๆ	3	4.51
รวม	133	100.00

จากตารางที่ 61 ผู้ประกอบอาหาร ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสาร เกี่ยวกับสัตว์ผสมอาหาร ร้อยละ 62.7 ส่วนมากจะได้รับจาก วิทยุ โทรทัศน์ ร้อยละ 37.60 ผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 37.3 ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องสัตว์ผสมอาหาร .

ตารางที่ 62 จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อส่วนผสมอาหารร้านแกตามราชข้อคำถาม

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อส่วนผสมอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนผู้ประกอบอาหาร	212	100.0
1. สถานที่ที่สามารถซื้อส่วนผสมอาหารที่ถูกต้องและปลอดภัย		
ทราบ	74	34.9
ไม่ทราบ	138	65.1
2. อาหารใส่สีจากธรรมชาติกับอาหารที่ใส่สีสังเคราะห์มี		
ลักษณะสีแตกต่างกันอย่างไร		
ทราบ	142	67.0
ไม่ทราบ	70	33.0

จากตารางที่ 62 ผู้ประกอบอาหารส่วนมาก (ร้อยละ 65.1) ไม่ทราบสถานที่ที่จะซื้อส่วนผสมอาหารที่ถูกต้องและปลอดภัย โดยส่วนมากแล้วจะตอบว่า ร้านขายของชำ คิดเป็น ร้อยละ 34.4 ส่วนความแตกต่างระหว่างสีจากธรรมชาติ กับสีสังเคราะห์ ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่จะทราบ คิดเป็นร้อยละ 67.00

ตารางที่ 63 จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อส่วนผสมอาหารของผู้ประกอบอาหารโดยใช้เกณฑ์คะแนน

ข้อคำถาม	จำนวน	ร้อยละ
ตอบไม่ถูกต้องเลย	50	23.6
ตอบถูก 1 ข้อ	108	50.9
ตอบถูกทุกข้อ	54	25.5
รวม	212	100.0

MEAN 1.02 S.D. 0.71 MIN 0.00 MAX 2.00



5.2 ทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร

ตารางที่ 65 จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหาร เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารสีผสมอาหาร จำแนกตามรายชื่อความทัศนคติ

ข้อความทัศนคติ	จำนวน (ร้อยละ)		
	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย
1. สีที่นำมาผสมอาหาร ใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้นจึงใช้สีชนิดใดก็ได้	38 (17.9)	31 (14.6)	143 (67.5)
2. สีที่ได้จากธรรมชาติเป็นสีที่ปลอดภัยเหมาะที่จะใช้ผสมอาหารมากกว่าสีชนิดอื่น	202 (95.3)	5 (2.4)	5 (2.4)
3. ถ้าไม่มีสีผสมอาหารหรือสีจากธรรมชาติไม่น่าใส่สีอื่นๆ แม้ว่าขนมที่ไม่ใส่สีจะดูไม่น่ากิน	167 (78.8)	28 (13.2)	17 (8.0)
4. สีผสมอาหาร ที่มีขายอยู่ในท้องตลาดสามารถนำมาใช้ได้อย่างปลอดภัย	44 (20.8)	31 (14.6)	137 (64.6)

จากตารางที่ 65 ทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร พบว่าทัศนคติเชิงบวก ผู้ประกอบอาหารมีความรู้สึกต่อข้อความ ดังนี้

- สีที่ได้จากธรรมชาติเป็นสีที่ปลอดภัยเหมาะที่จะใช้ผสมอาหารมากกว่าสีชนิดอื่น เห็นด้วยร้อยละ 95.3 ไม่แน่ใจหรือไม่เห็นด้วยร้อยละ 4.8
- ถ้าไม่มีสีผสมอาหารหรือสีจากธรรมชาติไม่น่าใส่สีอื่นๆ แม้ว่าขนมที่ไม่ใส่สีจะดูไม่น่ากินเห็นด้วยร้อยละ 78.8 ไม่แน่ใจหรือไม่เห็นด้วยร้อยละ 21.2

ส่วนทัศนคติในเชิงลบ ผู้ประกอบอาหารมีความรู้สึกต่อข้อความ ดังนี้

- สีที่นำมาผสมอาหาร ใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้นจึงใช้สีชนิดใดก็ได้ ไม่เห็นด้วย ร้อยละ 67.5 ไม่แน่ใจและเห็นด้วยร้อยละ 14.6 และ 17.9 ตามลำดับ
- สีผสมอาหาร ที่มีขายอยู่ในท้องตลาดสามารถนำมาใช้ได้อย่างปลอดภัย ไม่เห็นด้วยร้อยละ 64.6 ไม่แน่ใจและเห็นด้วยร้อยละ 14.6 และ 20.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 66 จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร
ของผู้ประกอบอาหารโดยใช้เกณฑ์คะแนน

ผลการตอบคำถามทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
6 คะแนน	1	0.5
7 คะแนน	2	0.9
8 คะแนน	24	11.3
9 คะแนน	15	7.1
10 คะแนน	66	31.1
11 คะแนน	14	6.6
12 คะแนน	90	42.5
รวม	212	100.0

MEAN 10.57 S.D. 1.46 MIN 6.00 MAX 12.00

จากตารางที่ 66 ค่าคะแนนในทัศนคติเชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน และไม่เห็นด้วย 1 คะแนน ทัศนคติในเชิงลบเห็นด้วย 1 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนนและไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

จากการศึกษาพบว่า ร้อยละ 42.5 ของผู้ประกอบอาหารมีทัศนคติที่ถูกต้องคือเห็นด้วยในข้อความทัศนคติในทางบวก ทุกข้อ และไม่เห็นด้วยกับทัศนคติในทางลบทุกข้อ ในตารางที่ 65

ผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 31.1 ตอบคำถามได้ 10 คะแนน

จากการกำหนดค่าคะแนน ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติมีค่า 10.57 (S.D. 1.46) คะแนนต่ำสุด 6.00 คะแนนสูงสุด 12.00

ตารางที่ 67 จำนวนและร้อยละของทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ส่วนผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร
จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ

ทิศทางทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
ทางลบ(≤ 11 คะแนน)	108	50.9
ทางบวก(> 11 คะแนน)	104	49.1
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 67 เมื่อแบ่งคะแนนทัศนคติออกเป็น 2 ทิศทางคือทางบวกและทางลบโดยใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติ (mean 10.57) เป็นเกณฑ์ในการแบ่งกล่าวคือผู้ประกอบอาหารที่ได้คะแนนน้อยกว่าหรือเท่ากับ 11 คะแนนลงมา ถือว่ามีทัศนคติในทางลบ ส่วนผู้ที่มีคะแนนทัศนคติตั้งแต่ 12 คะแนนขึ้นไป ถือว่ามีทัศนคติในทางบวก

จากการศึกษา พบว่าผู้ประกอบอาหารมีทัศนคติในทางบวกร้อยละ 49.1 และทัศนคติในทางลบ ร้อยละ 50.9

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

5.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกซื้อส่วนผสมอาหาร

ตารางที่ 68 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกซื้อส่วนผสมอาหาร จำแนกตามรายชื่อคำถาม

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกซื้อส่วนผสมอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนผู้ประกอบอาหารที่ใช้ส่วนผสมอาหาร	212	100.0
1. การสังเกตฉลากส่วนผสมอาหาร เมื่อเลือกซื้อ		
สังเกตทุกครั้ง	25	11.8
สังเกตบางครั้ง	14	6.6
ไม่เคยสังเกต	173	81.6
2. หลักในการเลือกซื้อส่วนผสมอาหาร		
เลขทะเบียน ดัชนีสี	31	14.6
ที่ตั้ง สถานที่ผลิต	3	1.4
แล้วแต่คนขายหยิบให้	178	84.0

จากตารางที่ 68 ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียน ทุกคนเคยซื้อส่วนผสมอาหาร แต่ไม่นิยมใช้ในโรงเรียน จะใช้ส่วนผสมอาหารในร้าน จำหน่าย ขนม ทองหวาน และอาหารบางชนิดเช่นข้าวหมูแดง จากแบบสอบถาม เมื่อเลือกซื้อส่วนผสมอาหาร ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ไม่เคยสังเกตฉลาก ร้อยละ 81.6 และส่วนมากจะไม่เลือกแล้วแต่คนขายจะหยิบให้ (ร้อยละ 84.0)

ตารางที่ 69 จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารโดยใช้เกณฑ์คะแนน

การตอบคำถามของผู้ประกอบอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ไม่เคยปฏิบัติเลย	163	76.9
1 คะแนน	14	6.6
2 คะแนน	17	8.0
เคยปฏิบัติทุกข้อ	18	8.5
รวม	212	100.0

MEAN 0.48 S.D. 0.96 MIN 0.00 MAX 3.00

จากตารางที่ 69 พบว่าผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ร้อยละ 76.9 ตอบคำถามไม่เคยปฏิบัติ ร้อยละ 8.5 เคยปฏิบัติทุกข้อได้ ร้อยละ 8.0 ตอบคำถามได้คะแนนการปฏิบัติ 2 คะแนน

คะแนนเฉลี่ยของการปฏิบัติ พบว่า มีค่า 0.48 (S.D. 0.96) คะแนนต่ำสุด 0.00 คะแนนสูงสุด 3.00

ตารางที่ 70 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร

ระดับการปฏิบัติ	จำนวน	ร้อยละ
ปฏิบัติระดับต่ำ(0-1 คะแนน)	177	83.5
ปฏิบัติระดับปานกลาง(2 คะแนน)	17	8.0
ปฏิบัติระดับสูง (3 คะแนน)	18	8.5
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 70 เมื่อแบ่งผู้ประกอบอาหารเป็น 3 กลุ่ม โดยใช้ผลการตอบการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเป็นเกณฑ์แบ่ง สามารถแบ่งได้ ดังนี้

ไม่เคยปฏิบัติเลย ถึงคะแนนปฏิบัติได้ 1 คะแนน	ปฏิบัติระดับต่ำ
ตอบคำถามได้คะแนนการปฏิบัติ 2 คะแนน	ปฏิบัติระดับปานกลาง
ตอบคำถามเคยปฏิบัติทุกข้อ	ปฏิบัติระดับสูง

ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูในระดับต่ำ ร้อยละ 45.2 รองลงมาที่มีการปฏิบัติในระดับสูง และระดับปานกลาง ร้อยละ 8.5 และ 8.0 ตามลำดับ

5.4 การเปรียบเทียบความรู้ ทักษะและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหารตามตัวแปรที่ทำการศึกษา

5.4.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู

ตารางที่ 71 การเปรียบเทียบระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	212	0.491	2	0.781
ประเภทของการให้บริการ				
อาหารในโรงเรียน	212	5.919	4	0.205
เพศ	212	1.050	2	0.588
อายุ	212	0.157	2	0.924
การศึกษา	212	3.710	2	0.156
ระยะเวลาการทำงาน	212	0.690	2	0.708
การได้รับการอบรม	212	2.090	2	0.350
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	25.280	2	0.000 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 71 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยมและโรงเรียนประถมศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.781)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโครงการประมูล และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ (P-value 0.205)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.588)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปี ขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.924)
5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่ม ไม่ได้รับการศึกษา ถึง ประถมศึกษา และกลุ่มสูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.156)
6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.708)
7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหาร ที่เคย และไม่เคยอบรม มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.350)
8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องสีผสมอาหาร ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับความข้อมูลข่าวสารเรื่องสีผสมอาหาร และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องสีผสมอาหาร มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)

2.4.2 ทักษะคิดเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร

ตารางที่ 72 การเปรียบเทียบระดับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร
จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	212	1.355	1	0.244
ประเภทของการบริการ				
อาหารในโรงเรียน	212	1.253	2	0.534
เพศ	212	1.003	1	0.751
อายุ	212	3.869	1	0.049 *
การศึกษา	212	8.308	1	0.003 *
ระยะเวลาการทำงาน	212	0.512	1	0.474
การได้รับการอบรม	212	0.124	1	0.724
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	0.248	1	0.618

* Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 72 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยมและโรงเรียนประถมศึกษา มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.244)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูล และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ (P-value 0.534)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิงมีระดับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.751)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปี ขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.049)

5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่ม ไม่ได้รับการศึกษ ถึงประถมศึกษา และกลุ่ม สูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติ (P-value 0.003)

6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ(P-value 0.474)

7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหาร ที่เคยและไม่เคยอบรม มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ(P-value 0.724)

8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องสีผสมอาหาร ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับความข้อมูล ข่าวสารเรื่องสีผสมอาหาร และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องสีผสมอาหาร มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.618)

2.4.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร

ตารางที่ 73 การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	212	0.728	2	0.694
ประเภทการให้บริการ				
อาหารในโรงเรียน	212	6.300	4	0.177
เพศ	212	0.729	2	0.694
อายุ	212	2.458	2	0.292
การศึกษา	212	0.095	2	0.953
ระยะเวลาการทำงาน	212	2.095	2	0.350
การได้รับการอบรม	212	3.517	2	0.172
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	9.73	2	0.009 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 73 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยมและโรงเรียนประถมศึกษา มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.694)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูล และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ (P-value 0.177)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.694)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปี ขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารไม่มีแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.292)
5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่ม ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่มสูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.953)
6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.350)
7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหาร ที่เคยและไม่เคยอบรม มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.172)
8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องสีผสมอาหาร ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับความข้อมูลข่าวสารเรื่องสีผสมอาหาร และกลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องสีผสมอาหาร มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.009)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

5.5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร

5.5.1 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ และการปฏิบัติ

ตารางที่ 74 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	การปฏิบัติต่ำ จำนวน	การปฏิบัติปานกลาง จำนวน	การปฏิบัติสูง จำนวน	รวม จำนวน
ความรู้ระดับต่ำ	47	2	1	50
ความรู้ระดับปานกลาง	90	10	8	108
ความรู้ระดับสูง	40	5	9	54
รวม	177	17	56	212

$$\chi^2_{calc} = 9.4348 \quad df = 4 \quad P\text{-value} = 0.0510$$

จากตารางที่ 74 พบว่า ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 (P-value 0.0510)

5.5.2 ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับการปฏิบัติ

ตารางที่ 75 ความสัมพันธ์ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ส่วนผสมอาหาร
ของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi-square

	การปฏิบัติต่ำ จำนวน	การปฏิบัติปานกลาง จำนวน	การปฏิบัติสูง จำนวน	รวม จำนวน
ทัศนคติทางลบ	88	10	10	108
ทัศนคติทางบวก	89	7	8	104
รวม	177	17	18	212

$$\chi^2_{\text{calc}} = 0.6820 \text{ df } 2 \text{ P-value } 0.7110$$

จากตารางที่ 75 พบว่า ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ส่วนผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญ ที่ระดับ 0.05 (P-value 0.7110)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

5.5.3 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้กับทัศนคติ

ตารางที่ 76 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ส่วนผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	ทัศนคติทางลบ จำนวน	ทัศนคติทางบวก จำนวน	รวม จำนวน
ความรู้ระดับต่ำ	27	23	50
ความรู้ระดับปานกลาง	58	50	108
ความรู้ระดับสูง	23	31	54
รวม	108	104	212

$$x^2_{ca1} \quad 2.0230 \quad df \quad 2 \quad P\text{-value} \quad 0.3636$$

จากตารางที่ 76 พบว่า ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ส่วนผสมอาหารของผู้ประกอบอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 (P-value 0.3636)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตอนที่ 6 การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ชั้นทสกร

6.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ชั้นทสกร

ตารางที่ 77 การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องชั้นทสกร

แหล่งความรู้	จำนวน	ร้อยละ
ไม่เคยได้รับความรู้	105	49.5
เคยได้รับความรู้	107	50.5
รวม	212	100.0
แหล่งความรู้		
- วิทยุ โทรทัศน์	31	28.97
- หนังสือพิมพ์ วารสาร	13	12.15
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	38	35.52
- ครู	20	18.69
- อื่นๆ	5	4.67
รวม	107	100.00

ตารางที่ 77 ข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกใช้ชั้นทสกร ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับชั้นทสกร ร้อยละ 50.5 ส่วนมากจะได้รับจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 35.52 รองลงมา จากวิทยุ โทรทัศน์ ร้อยละ 28.97 ผู้ประกอบอาหาร ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารร้อยละ 49.5

ตารางที่ 78 จำนวนและร้อยละของความรู้ของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือก
ใช้ฉันทสกรจำแนกตามราชข้อคำถาม

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร	จำนวน	ร้อยละ
1. ฉันทสกรคืออะไร		
ทราบ	179	84.4
ไม่ทราบ	33	15.6
2. ดัชนีน้ำตาลเป็นสารที่ให้ประโยชน์หรือโทษต่อร่างกาย หรือไม่เมื่อรับประทานเข้าไปจำนวนมาก		
ทราบ	164	77.4
ไม่ทราบ	48	22.6
3. ท่านคิดว่าข้อความต่อไปนี้ถูกหรือผิด ดัชนีน้ำตาลเป็นสารที่ห้ามใส่ในอาหาร ประเภทเครื่องดื่ม ที่ไม่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิด จึงไม่ควรใช้ดัชนีน้ำตาล ถ้าต้อง การรหวานให้ใช้แต่ดัชนีน้ำตาลเท่านั้น		
ถูก	138	65.1
ผิด	74	34.9

จากตารางที่ 78 ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ทราบว่าฉันทสกรคืออะไร คิดเป็นร้อยละ
84.4 และทราบว่า เป็นโทษต่อร่างกายเมื่อรับประทานเข้าไปจำนวนมาก ร้อยละ 77.4

ส่วนข้อความที่ถามเกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขในการใช้ฉันทสกร ผู้ประกอบ
อาหารส่วนใหญ่ ตอบได้ถูกต้องร้อยละ 65.1

ตารางที่ 79 จำนวนและร้อยละการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร
ของผู้ประกอบอาหารโดยใช้เกณฑ์คะแนน

ข้อคำถาม	จำนวน	ร้อยละ
ตอบไม่ถูกต้องเลย	5	2.4
ตอบถูก 1 ข้อ	37	17.5
ตอบถูก 2 ข้อ	61	28.8
ตอบถูกทุกข้อ	109	51.4
รวม	212	100.0

MEAN 2.29 S.D. 0.84 MIN 0.00 MAX 3.00

จากตารางที่ 79 พบว่าผู้ประกอบอาหารร้อยละ 51.4 ตอบแบบสอบถามวัดความรู้เกี่ยวกับฉันทสกรได้ถูกต้องทุกข้อจากตารางที่ 78 ร้อยละ 28.8 ตอบถูก 2 ข้อ เมื่อกำหนดค่าคะแนนข้อละ 1 คะแนน คะแนนเฉลี่ยของผู้ประกอบอาหารมีค่า 2.29 (S.D. 0.84) คะแนนสูงสุด 3.00 คะแนน คะแนนต่ำสุด 0.00 คะแนน

ตารางที่ 80 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร	จำนวน	ร้อยละ
ระดับต่ำ (0-1 คะแนน)	42	19.8
ระดับปานกลาง (2 คะแนน)	61	28.8
ระดับสูง (3 คะแนน)	109	51.4
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 80 เมื่อนำมาแบ่งเกณฑ์ความรู้ออกเป็น 3 ระดับ โดยพิจารณาจาก การตอบคำถามของผู้ประกอบอาหาร ดังนี้

ตอบไม่ได้เลยหรือตอบได้เพียง 1 ข้อ (0-1 คะแนน) ระดับต่ำ
 ตอบได้ 2 ข้อ (2 คะแนน) ระดับปานกลาง
 ตอบถูกทุกข้อ (3 คะแนน) ระดับสูง

จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารร้อยละ 51.1 มีความรู้ระดับต่ำ ร้อยละ 28.8 มีความรู้ระดับปานกลาง และ ร้อยละ 19.8 มีความรู้ระดับต่ำ

6.2 ทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร

ตารางที่ 81 จำนวนและร้อยละของทัศนคติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร จำแนกตามรายชื่อความทัศนคติ

ข้อความทัศนคติ	จำนวน (ร้อยละ)		
	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย
1. การทำให้อาหารมีรสหวาน สามารถใช้ คืนน้ำตาลแทนได้อย่างปลอดภัย	22 (10.4)	11 (5.2)	179 (84.4)
2. คี้น้ำตาลใช้แทนน้ำตาลได้ ราคาถูกกว่า และไม่ทำให้อ้วน	32 (15.11)	37 (17.5)	143 (67.5)
3. อาหารที่ใส่น้ำตาล อาจทำให้เกิดโทษ แก่ร่างกายได้	138 (65.1)	19 (9.0)	55 (25.9)
4. การห้ามใส่น้ำตาลในอาหารประเภท เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นสิ่งที่ไม่ถูกต้อง	115 (54.2)	45 (21.2)	52 (24.5)

- จากตารางที่ 81 ที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกรของผู้ประกอบอาหาร พบว่า
 ที่สนใจในเชิงบวก ผู้ประกอบอาหารมีความรู้สึกต่อข้อความ ดังนี้
 -อาหารที่ใส่น้ำตาล อาจทำให้เกิดโทษแก่ร่างกายได้ เห็นด้วยร้อยละ 65.1
 ไม่แน่ใจหรือไม่เห็นด้วยด้วยร้อยละ 34.9
 -การห้ามใส่น้ำตาลในอาหารประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เป็นสิ่งที่ถูกต้อง
 เห็นด้วยร้อยละ 54.2 ไม่แน่ใจหรือไม่เห็นด้วย 45.8
 ที่สนใจในเชิงลบ ผู้ประกอบอาหารมีความรู้สึกต่อข้อความ ดังนี้
 -การทำให้อาหารมีรสหวานสามารถใช้ดีน้ำตาลแทนได้อย่างปลอดภัยไม่เห็นด้วยร้อยละ
 84.4 ไม่แน่ใจและเห็นด้วยร้อยละ 5.2 และ 10.4 ตามลำดับ
 -ดีน้ำตาลใช้แทนน้ำตาลได้ ราคาถูกกว่าและไม่ทำให้อ้วน ไม่เห็นด้วยร้อยละ 67.5
 ไม่แน่ใจและเห็นด้วย ร้อยละ 17.5 และ 15.11

ตารางที่ 82 จำนวนและร้อยละของการตอบคำถามที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร
 ของผู้ประกอบอาหารโดยใช้เกณฑ์คะแนน

ผลการตอบคำถามที่สนใจ	จำนวน	ร้อยละ
5 คะแนน	3	1.4
6 คะแนน	9	4.2
7 คะแนน	13	6.1
8 คะแนน	22	10.4
9 คะแนน	21	9.9
10 คะแนน	56	26.4
11 คะแนน	31	14.6
12 คะแนน	57	26.9
รวม	212	100.0

MEAN 9.95 S.D. 1.83 MIN 5.00 MAX 12.00

จากตารางที่ 82 จากการให้ค่าคะแนนในทัศนคติเชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน
ไม่เห็นด้วย 2 คะแนน และ ไม่เห็นด้วย 1 คะแนน ส่วนทัศนคติในเชิงลบ เห็นด้วย 1 คะแนน
ไม่เห็นด้วย 2 คะแนน และไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

จากการศึกษาพบว่า ร้อยละ 26.9 ของผู้ประกอบการมีทัศนคติที่ถูกต้องกล่าวคือ
เห็นด้วยกับทัศนคติในทางบวก ไม่เห็นด้วยกับทัศนคติในทางลบ จากตารางที่ 81

ร้อยละ 26.4 ตอบคำถามได้ 11 คะแนน ร้อยละ 14.6 ตอบคำถามได้ 11 คะแนน

จากการกำหนดค่าคะแนน ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติมีค่า 9.95 (S.D. 1.83)
คะแนนต่ำสุด 5.00 คะแนนสูงสุด 12.00

ตารางที่ 83 จำนวนและร้อยละของทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกรของผู้ประกอบการ
จำแนกตามทิศทางของทัศนคติ

ทิศทางทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
ทางลบ(≤ 10 คะแนน)	68	32.1
ทางบวก(> 10 คะแนน)	144	67.9
รวม	212	100.0

จากตารางที่ 83 เมื่อแบ่งคะแนนทัศนคติออกเป็น 2 ทิศทางคือทางบวกและทางลบโดย
ใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติ(mean 9.95)เป็นเกณฑ์ในการแบ่งคือ ผู้ที่ได้คะแนนน้อยกว่า หรือ
เท่ากับ 10 คะแนน ลงมา ถือว่ามีทัศนคติในทางลบ ส่วนผู้ที่มีคะแนนตั้งแต่ 11 คะแนน เป็นต้นไป
ถือว่ามีคะแนนทัศนคติในทางบวก

จากการศึกษา พบว่าผู้ประกอบการมีทัศนคติในทางบวก ร้อยละ 67.9 และทัศนคติใน
ทางลบ ร้อยละ 32.1

6.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ

ตารางที่ 84 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ
จำแนกตามรายชื่อของการปฏิบัติ

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ	จำนวน	ร้อยละ
1. การใช้วัตถุดิบในอาหาร	13	8.5
ไม่ใช้วัตถุดิบ	98	91.5
รวม	111	100.0
การใช้วัตถุดิบในอาหาร		
- ใช้ทุกครั้งในขนมหรือน้ำหวาน	1	7.7
- ใช้ทุกครั้งในผลไม้ดอง	3	23.1
- ใช้บางครั้งในขนมและน้ำหวาน	4	30.8
- ใช้บางครั้งในผลไม้ดอง	5	38.4
รวม	13	100.0

จากตารางที่ 84 เมื่อแบ่งผู้ประกอบอาหาร ในโรงอาหารในโรงเรียน เป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ต้องประกอบอาหารคาวอย่างเคี้ยว และกลุ่มผู้ประกอบอาหารที่จำหน่ายอาหาร คาว - หวาน หรือขนมหวาน หรือน้ำหวานอย่างเคี้ยว ดังตารางที่ 5 (หน้า 36) จะได้ผู้ประกอบอาหารที่น่าจะมีการใช้ รสหวานเป็นรสชาติอาหารหลัก จำนวน 111 ร้าน (คน) ซึ่งในกลุ่มนี้ ใช้ วัตถุดิบในอาหาร ร้อยละ 11.7 โดยใช้วัตถุดิบทุกครั้ง ร้อยละ 30.8 จากจำนวนผู้ใช้ วัตถุดิบทั้งหมด และใช้บางครั้งร้อยละ 69.2 จากจำนวนผู้ใช้วัตถุดิบทั้งหมดคาวอาหารที่ใช้วัตถุดิบ ได้แก่ ขนม น้ำหวาน และผลไม้ดอง

ตารางที่ 85 จำนวนและร้อยละ การแบ่งระดับการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับ
การเลือกใช้ชั้นตัสกร

การปฏิบัติ	จำนวน	ร้อยละ
การปฏิบัติ ไม่ถูกต้อง ใช้ชั้นตัสกรทุกครั้ง	5	4.5
การปฏิบัติ ใช้ชั้นตัสกร บางครั้ง	8	7.2
การปฏิบัติ ไม่ใช้ชั้นตัสกรเลย	98	88.3
รวม	111	100.0

จากตารางที่ 85 แบ่งระดับการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหาร ออกตามการใช้ชั้นตัสกร
ได้ 3 กลุ่ม พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ ไม่ใช้ชั้นตัสกรร้อยละ 88.3 เป็นการปฏิบัติระดับสูง
ใช้ชั้นตัสกรบางครั้ง ร้อยละ 7.2 เป็นการปฏิบัติระดับปานกลาง ใช้ชั้นตัสกรทุกครั้ง ร้อยละ 4.5
เป็นการปฏิบัติระดับต่ำ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

6.4 การเปรียบเทียบความรู้ ทักษะและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบของผู้ประกอบอาหารตามตัวแปรที่ทำการศึกษา

6.4.1 ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ

ตารางที่ 86 การเปรียบเทียบระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	χ^2	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	212	7.175	2	0.027 *
ประเภทการบริการ				
อาหารในโรงเรียน	212	5.729	4	0.220
เพศ	212	0.642	2	0.725
อายุ	212	1.756	2	0.416
การศึกษา	212	1.763	2	0.407
ระยะเวลาการทำงาน	212	1.634	2	0.441
การได้รับการอบรม	212	2.201	2	0.332
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	18.497	2	0.000 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 86 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมและมัธยมศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.027)

2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในบ้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูลและสถานศึกษาจัดบริการเอง มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ (P-value 0.220)

3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ ไม่

แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.725)

4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปีขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.416)

5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่ไม่ได้รับการศึกษาถึงประถมศึกษาและกลุ่มสูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.407)

6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เลขทำงาน 0-10 ปีและ11 ปีขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.441)

7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่ที่เคยและไม่เคยอบรม มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.332)

8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องฉันทสกร ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องฉันทสกร และ กลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องฉันทสกร มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ฉันทสกร แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.000)



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

6.4.2 ที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตลักษณ์

ตารางที่ 87 การเปรียบเทียบระดับที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตลักษณ์ของผู้ประกอบอาหาร
จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	X ²	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	212	3.881	1	0.048
ประเภทการให้บริการ				
อาหารในโรงเรียน	212	1.895	2	0.387
เพศ	212	0.031	1	0.858
อายุ	212	4.115	1	0.042 *
การศึกษา	212	3.120	1	0.077
ระยะเวลาการทำงาน	212	1.377	1	0.240
การได้รับการอบรม	212	1.027	1	0.310
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	212	1.616	1	0.203

* Statistical Significance at α 0.05

จากตารางที่ 87 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมและมัธยมศึกษา มีที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตลักษณ์ ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.048)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูล และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตลักษณ์ ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญ (P-value 0.387)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีระดับที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตลักษณ์ ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.858)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปีขึ้นไป มีที่สนใจเกี่ยวกับการเลือกใช้อัตลักษณ์ แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.042)
5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่ม

สูงกว่าประณคักษาขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ซัณทสกร ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.077)

6.ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่เคยทำงาน 0-10 ปีและ11 ปีขึ้นไป มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ซัณทสกร ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ(P-value0.240)

7.การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่ที่เคย และ ไม่เคยอบรม มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ซัณทสกร ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ(P-value 0.310)

8.การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องซัณทสกร ผู้ประกอบอาหารที่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องซัณทสกร และ กลุ่มที่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องซัณทสกร มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้ซัณทสกร แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.203)

6.4.3 การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ซัณทสกร

ตารางที่ 88 การเปรียบเทียบระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ซัณทสกรของผู้ประกอบอาหาร จำแนกตามตัวแปรที่ทำการศึกษา โดยวิธีทดสอบ Chi-square

ตัวแปร	N	X ²	df	P-value
ประเภทโรงเรียน	111	0.164	1	0.685
ประเภทการบริการ				
อาหารในโรงเรียน	111	6.727	2	0.034*
เพศ	111	1.931	1	0.569
อายุ	111	2.222	1	0.136
การศึกษา	111	2.238	1	0.134
ระยะเวลาการทำงาน	111	0.031	1	0.859
การได้รับการอบรม	111	6.044	1	0.013 *
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	111	5.537	1	0.018 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 88 ผลการวิเคราะห์

1. ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมและมัธยมศึกษา มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ ไม่แตกต่าง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.685)
2. ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแบบเช่าแผง ในร้านจำหน่ายอาหารโดยการประมูล และในสถานศึกษาจัดบริการเอง มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ (P-value 0.034)
3. เพศ ผู้ประกอบอาหารเพศชาย-หญิง มีระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.569)
4. อายุ ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มอายุ 15-36 ปี และ 37 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.136)
5. การศึกษา ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่ไม่ได้รับการศึกษา ถึงประถมศึกษา และกลุ่มสูงกว่าประถมศึกษาขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.134)
6. ระยะเวลาการทำงาน ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มที่แคะทำงาน 0-10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.895)
7. การได้รับการอบรม ผู้ประกอบอาหารที่แคะ และ ไม่แคะอบรม มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.013)
8. การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องวัตถุดิบ ผู้ประกอบอาหารที่แคะได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องวัตถุดิบ และ กลุ่มที่ไม่แคะได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องวัตถุดิบ มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value 0.018)

6.5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการ
เลือกใช้ชีวมวล

6.5.1 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ และการปฏิบัติ

ตารางที่ 89 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ชีวมวลของผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	การปฏิบัติไม่ถูกต้อง จำนวน	การปฏิบัติถูกต้อง จำนวน	รวม จำนวน
ความรู้ระดับต่ำ	5	20	25
ความรู้ระดับปานกลาง	5	23	28
ความรู้ระดับสูง	3	55	58
รวม	13	98	111

$$\chi^2_{cal} = 5.082 \quad df = 2 \quad P\text{-value} = 0.0787$$

จากตารางที่ 89 พบว่า ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ชีวมวลของผู้ประกอบอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 (P-value 0.0787)

6.5.2 ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับการปฏิบัติ

ตารางที่ 90 ความสัมพันธ์ระหว่าง ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ชัณฑสกรของ
ผู้ประกอบอาหาร โดยวิธี Chi- square

	การปฏิบัติไม่ถูกต้อง จำนวน	การปฏิบัติถูกต้อง จำนวน	รวม จำนวน
ทัศนคติทางลบ	8	29	37
ทัศนคติทางบวก	5	69	74
รวม	13	98	111

χ^2_{ca1} 5.271 df 1 P-value 0.0216 *

* - Statistical Significance at $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 90 พบว่า ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ชัณฑสกรของ
ผู้ประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญ ที่ระดับ 0.05 (P-value 0.0216)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย