



รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

การวิเคราะห์การรับรู้ของผู้บริโภคอาหารจากร้านอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร

THE ANALYSIS OF CONSUMER'S PERCEPTION
OF STREET FOOD IN BANGKOK.

นางสาวโอบอล สุวรรณเมฆ

นายอภิวัฒน์ กรมเมือง

ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากเงินงบประมาณรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2558

วิทยาลัยการบริหารและจัดการ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อโครงการ (ภาษาไทย)

การวิเคราะห์การรับรู้ของผู้บริโภคอาหารจากร้านอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร

ชื่อโครงการ (ภาษาอังกฤษ)

The Analysis of Consumer's Perception of Street food in Bangkok

แหล่งเงิน เงินรายได้ วิทยาลัยบริหารและจัดการ

ประจำปีงบประมาณ 2558

จำนวนเงินที่ได้รับการสนับสนุน 150,000 บาท

ระยะเวลาทำการวิจัย 1 ปี

ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2557 ถึง 30 กันยายน 2558

ชื่อ-สกุล หัวหน้าโครงการ

นางสาว โอปอล์ สุวรรณเมฆ

ตำแหน่งวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

Email: ksopal@kmitl.ac.th

นาย อภิวรรณ กรมเมือง

ตำแหน่งวิชาการ -

วิทยาลัยบริหารและจัดการ

โทรศัพท์ 02-3298460 โทรสาร 02-3298461

Email: apiwatkrommuang@gmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์คือในการศึกษาครั้งนี้ เพื่อวิเคราะห์รูปแบบการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของผู้บริโภค วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติทางด้านอาหารที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค และการวิเคราะห์ลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าในเขตกรุงเทพมหานคร ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษานี้รวบรวมโดยใช้แบบสอบถามในการสำรวจปี 2557 และอาศัยการประมวลผลผ่านโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติในการวิเคราะห์ ได้แก่ การวิเคราะห์ค่าสถิติพื้นฐานของตัวแปร ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) การลำดับความสำคัญของปัจจัย , ค่าความเบ้ , ค่าความโด่ง , การวิเคราะห์ค่าความเชื่อถือได้ของข้อความ , การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) และการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple regression) ผลการศึกษาพบว่าผู้ที่มีความสนใจและพึงพอใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ได้แก่ ผู้บริโภคเพศหญิง ผู้สูงอายุ ผู้ที่การศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี หรือเทียบเท่า ส่วนทัศนคติของผู้บริโภคด้านอาหาร พบว่ารสชาติอาหาร ความสะดวกในการไปรับประทานและโปรโมชัน ลด แลก แจก แถม มีความสัมพันธ์ที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถี และผลจากการเรียงลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าชี้ให้เห็นว่าภาพรวมอยู่ในระดับที่ต้องให้ความสำคัญมาก โดยการล้างภาชนะเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญที่สุด ถัดมาคือวิธีการจัดเก็บภาชนะ ส่วนสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสนใจน้อยที่สุดคือสภาพร้านค้าแฉงลอยและสภาพถังขยะ นอกจากนี้ผู้ขายอาหารริมบาทวิถีบางส่วนยังมีการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารยังไม่ถูกต้อง มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและมาตรการทางกฎหมายอยู่ในระดับต่ำ ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้ความสำคัญในการพัฒนาทักษะเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการปฏิบัติตามกฎหมาย เพื่อให้ผู้ขายมีการปฏิบัติที่ถูกหลักสุขาภิบาล

คำสำคัญ (Keyword) : ร้านอาหารริมบาทวิถี , ทัศนคติทางด้านอาหาร

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	I
สารบัญ	III
สารบัญตาราง	IV
สารบัญรูป	VI
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	6
1.3 ขอบเขตของงานวิจัย	6
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	7
บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรม	10
2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมและการบริโภค	10
2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยของอาหาร	15
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับทำเลที่ตั้งและการจัดการขยะ	34
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	37
2.5 กรอบแนวคิดในการวิจัย	55
2.6 สมมติฐานในการวิจัย	56
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	57
3.1 แนวทางในการวิจัย	57
3.2 วิธีที่ใช้ในการวิจัย	59
3.3 แผนงานในการวิจัย	60
3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	61
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	67
3.6 สถิติที่ใช้ในการวิจัย	68
บทที่ 4 ผลการศึกษา	71
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	91
บรรณานุกรม	99
ภาคผนวก	105

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ความหมายของอาหาร	15
2.2 ชนิดอาหารคาว	18
2.3 หน้าที่ของค่อมรับรส	23
2.4 รสและสรรรค์ทั้ง 9 ของรสยา	23
2.5 อาหารฤทธิ์ร้อนและอาหารฤทธิ์เย็น	25
2.6 จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร	27
2.7 สารพิษหรือสารเคมีในอาหาร	28
2.8 ความหมายสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)	30
2.9 ความหมายธุรกิจร้านอาหารริมบาทวิถี	38
2.10 หลัก FATTOM ของอาหาร	44
2.11 สรุปรงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงรูปแบบตัวแปรการบริโภคที่มีผู้เคยทำการศึกษา	46
2.12 สรุปรงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงทัศนคติทางด้านอาหารที่มีผู้เคยทำการศึกษา	48
2.13 สรุปรงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงปัจจัยทางด้านร้านค้า รวมถึงร้านอาหารริมบาทวิถีที่มีผู้เคยทำการศึกษาไว้	51
3.1 ข้อคำถามเกี่ยวกับลักษณะทางประชากรศาสตร์และรูปแบบการบริโภค	61
3.2 ข้อคำถามเกี่ยวกับ “ทัศนคติทางด้านอาหาร” ของผู้ทำแบบสอบถาม	63
3.3 ข้อคำถามเกี่ยวกับ “ความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า” ของผู้ทำแบบสอบถาม	64
3.4 ข้อคำถามเกี่ยวกับ “ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของผู้บริโภค”	65
3.5 เกณฑ์ในการแปลผลค่าความเชื่อมั่น (Reliability)	67
3.6 สถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐานการวิจัย	69
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลรูปแบบการบริโภค ของผู้ตอบแบบสอบถาม	71
4.2 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเพศ	74
4.3 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา	75
4.4 ทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ของความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา	76

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้บริโภค	77
4.6 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามกลุ่มผู้บริโภค	78
4.7 ทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ของความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามกลุ่มผู้บริโภค	78
4.8 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามชนิดของอาหารที่รับประทาน	79
4.9 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเวลาในการบริโภค	80
4.10 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการรับประทานต่อคนต่อครั้ง	81
4.11 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้ง(นาที)	82
4.12 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทัศนคติทางด้านอาหาร	86
4.13 ตารางแสดงสมการถดถอยพหุคูณในรูปแบบทั่วไป	87
4.14 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression) ปัจจัยต่างๆของทัศนคติ ด้านอาหารที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเขต กรุงเทพมหานคร	88
4.15 แสดงผลการวิเคราะห์เรียงลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าริมบาทวิถี	90

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูป

รูปที่

หน้า

1.1	อัตราการขายตัวที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ ด้านการผลิต 1/2558	1
1.2	อัตราการขายตัวที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ ด้านการใช้จ่าย 1/2558	2
1.3	บรรยากาศร้านริมบาทวิถีในไทย	5
2.1	แบบจำลองพฤติกรรมผู้บริโภคโดย P.Kotler and G. Armstrong	11
2.2	กระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค	13
2.3	พีระมิดอาหาร (Food Pyramid)	17
2.4	แสดงความสัมพันธ์ของธาตุทั้งห้า	24
2.5	ขั้นตอนของกระบวนการที่สารปนเปื้อนส่งผลต่อผู้บริโภค	33
2.6	กรอบแนวคิดในการวิจัย	55
3.1	แผนงานในการวิจัย	60

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของการวิจัย

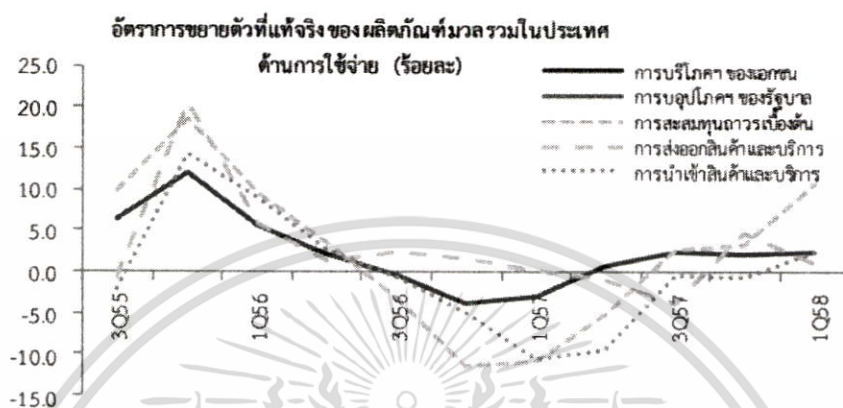
ปัจจุบันการขายอาหารริมบาทวิถี หรือรถเข็นริมทาง (Street Food/ Kiosks) เป็นธุรกิจหนึ่ง ที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มประเทศที่ยากจนและประเทศที่กำลังพัฒนา ซึ่งเป็น ประเทศที่ประชากรส่วนใหญ่เป็นผู้มีรายได้น้อยไปจนถึงรายได้ปานกลาง เนื่องจากวิถีชีวิตที่เร่ง รีบ การขยายตัวของสังคมเมืองและขนาดครอบครัวที่เล็กลง



ภาพที่ 1.1 อัตราการขายตัวที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ ด้านการผลิต 1/2558

ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (2558)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.2 อัตราการขยายตัวที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ ด้านการใช้จ่าย 1/2558

ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (2558)

จากความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นทำให้ความต้องการใช้บริการร้านอาหารนอกบ้านเพิ่มขึ้น (ณฤดี, 2556) และธุรกิจการขายอาหารริมบาทวิถียังเป็นธุรกิจหลักที่สำคัญต่อการสร้างรายได้ของประชากรภายในประเทศทั้งนี้ Euromonitor International สถาบันวิจัยตลาดชั้นนำและเป็นที่ยอมรับของโลก (CletusAcho-Chi,2002) รายงานว่า แม้ปี 2553 ยอดจำหน่ายจากการขายอาหารริมบาทวิถีโดยรวมของโลกจะไม่สูงนัก คือ มีมูลค่าประมาณ 1 แสนล้านดอลลาร์สหรัฐ (เทียบกับการขายอาหารแบบภัตตาคารซึ่งมียอดจำหน่ายราว 1.5 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐ หรือ 1 ต่อ 15) แต่ธุรกิจการขายอาหารริมทางของโลกกลับมีทิศทางเติบโตอย่างมาก และมีแนวโน้มขยายตัว มีการศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารริมบาทวิถีว่าไม่มีวันหายไป แม้สภาวะธุรกิจจะมีการแข่งขันสูงและมีความไม่แน่นอน CletusAcho-Chi(2002) ได้ศึกษาและพบว่ายอดขายและจำนวนร้านค้ามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอัตราสูงกว่าธุรกิจร้านอาหารประเภทอื่น ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารแบบภัตตาคาร(Full-service restaurants) ร้านอาหารแบบบริการตัวเอง (Self-service Cafeterias) เป็นต้น

เว็บไซต์ซีเอ็นเอ็นเอ็นโก (cnngo.com) ได้คัดเลือกเมืองที่มีความโดดเด่นด้านอาหารในปี 2556 ได้แก่ ปีนัง ไทเป ฟูกูโอกะ ฮองกง ฮานอย สิงคโปร์ โซล ซีอาน มะนิลา พนมเปญและกรุงเทพฯ (ณฤดี,2556) โดยเฉพาะอย่างยิ่งแหล่งธุรกิจร้านอาหารริมบาทวิถีที่ใหญ่ที่สุดในโลก คือ กลุ่มประเทศในแถบเอเชียแปซิฟิก อาทิเช่น อินเดีย จีน ไต้หวัน เวียดนามและ ไทย ทั้งนี้ Euromonitor International คาดว่า ในปี 2558 อินเดียจะเป็นประเทศที่มียอดจำหน่ายสูงที่สุดในโลก ในส่วนของ

ประเทศไทยธุรกิจการขายอาหารริมบาทวิถีมีมูลค่าทางเศรษฐกิจถึง 79,872 ล้านบาท (ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย, 2555)

อย่างไรก็ตาม ผลกระทบจากกลุ่มธุรกิจร้านอาหารริมบาทวิถีนี้ยังมีอุปสรรคที่ขัดขวางการเจริญเติบโตอยู่หลายประการ อาทิเช่น กฎหมายร้านอาหารริมบาทวิถีที่อยู่ในบริเวณสัญจรไปมาหรือบนทางเท้าตามจุดจอร์ดต่างๆ (Narumol, 2006) การกีดขวางจราจร จำนวนผู้คนที่แออัด ระเบียบว่าด้วยการค้าของผู้ประกอบการที่สะอาด (ThildeRheinländer et al.,2008) สารเคมีที่ปนเปื้อนไปในอาหาร การกัดเสือกวัตถุพิษ (Taylor et al.,2000) โรคที่มาพร้อมกับอาหาร ที่ไม่ได้ผ่านการปรุงสุกอย่างเหมาะสม รวมถึงความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร สุขอนามัยของภาชนะบรรจุอาหาร ที่ตั้งอยู่ริมบาทวิถี เป็นต้น จึงเป็นเหตุให้หลายประเทศเริ่มให้ความสนใจในประเด็นดังกล่าวและหามาตรการในการปรับปรุงอย่างเร่งด่วนเนื่องจากผลกระทบจากอุปสรรคดังกล่าวไม่ได้ส่งผลต่อการเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศเพียงอย่างเดียว หากแต่ยังส่งผลโดยตรงต่อสุขภาพและการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคในอีกทางหนึ่งเช่นเดียวกัน(WHO, 2007)

สำหรับประเทศไทย ธุรกิจการขายอาหารริมบาทวิถีถือเป็นธุรกิจหนึ่งที่สำคัญ เนื่องจากเป็นธุรกิจที่สร้างรายได้ให้กับประชากรและสร้างชื่อเสียงให้กับประเทศ ด้วยการลงทุนหลักพันหลักหมื่นขยับไปจนถึงการมีรายได้ถึงวันละเกือบแสนบาท(ณฤดี,2556) จากผลการวิจัยของทีม Decoding Street food Marketing กล่าวว่าหลังจากลงพื้นที่สอบถามทั้งผู้ขายและผู้รับประทานพบว่าร้านที่มีชื่อชัดเจนและลักษณะเฉพาะตัว จะมีรายได้ต่อวัน มากกว่าหมื่นบาท และค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อการรับประทานอาหารริมบาทวิถี ประมาณ 100 บาท โดยผู้ที่ทำงานในกรุงเทพฯ มีอยู่3.84 ล้านคน เป็นผู้ให้บริการร้านอาหารริมบาทวิถีมากถึง 60% หากมีการรับประทานอาหารริมบาทวิถี 34 ครั้งต่อสัปดาห์ในราคาอาหารต่อมื้อที่ 100 บาท สามารถคิดเป็นมูลค่าตลาดที่สูงถึง 79,872 ล้านบาทต่อปี ทำให้นิยมการรับประทานอาหารริมบาทวิถีที่มีมากขึ้นทำให้ธุรกิจประเภทนี้สามารถสกัดกลยุทธร้านอาหารต่างๆได้ โดยการสร้างความแตกต่าง (Differentiate Strategy) (กรุงเทพธุรกิจ,2557) โดยเลือกเปลี่ยนพื้นที่เล็กๆตามข้างถนน สร้างความโดดเด่นด้วยเครื่องปรุง วัตถุดิบ และส่วนประกอบของอาหารที่แตกต่าง จัดแต่งจานอาหารให้น่าสนใจ นำจุดขายออกมาใช้

ในปี 2556 เว็บไซต์ซีเอ็นเอ็น โโกและเว็บไซต์เวอร์ชวลทัวริสต์ (Virtual Tourist) ยังกล่าวอีกว่ากรุงเทพฯถือเป็นสวรรค์ของอาหารประเภท สตรีทฟู้ดส์ (Street food) และยังคงติดอันดับเมืองที่มีการขายอาหารริมบาทวิถีที่ดีที่สุดในโลกเป็นอันดับ 1 จากการโหวตของสมาชิกเว็บไซต์ (ผู้จัดการออนไลน์, 2555) อีกทั้งยังเป็นที่ยืนชมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่สามารถเลือกรับประทาน

อาหารได้โดยไม่จำเป็นต้องเข้าไปนั่งในร้านอาหารหรูหรา ราคาแพง และสิ่งสำคัญที่ได้สัมผัส คือ การได้สัมผัสวัฒนธรรมการรับประทานอาหารในท้องถิ่น ด้วยพื้นฐานอยู่บนพฤติกรรม การรับประทานอาหารของคนไทยที่สามารถทานได้ตลอดทั้งวันและรวมถึงเมนูอาหารที่มีอยู่มากมาย หลากหลายจนนับไม่ถ้วนตั้งแต่ผลไม้ ไปจนถึงอาหารคาวหวาน (ณฤดี, 2556) การขายอาหารริมบาทวิถีจึงถือเป็นกลุ่มธุรกิจที่ใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวให้กับประเทศไทยได้อีกทางหนึ่ง (ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย, 2555) นอกเหนือจากความสำคัญในมิติทางด้านการสร้างรายได้ให้แก่ประเทศและประชากรภายในประเทศแล้วธุรกิจการขายอาหารริมบาทวิดียังมีความสำคัญในมิติทางด้านสังคมอีกทางหนึ่ง เป็นร้านอาหารขนาดเล็กหรือกลาง รวมถึงลักษณะเป็นรถเข็นหรือแผงลอยที่มีก้อยู่ตามข้างทางบริเวณแหล่งชุมชน เน้นการจำหน่ายอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือปรุงเสร็จได้ง่าย และมีราคาไม่แพง จึงเหมาะกับกลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่ของประเทศ ประเทศซึ่งเป็นกลุ่มผู้มีรายได้น้อยถึงปานกลาง รวมทั้ง ผู้อยู่ในวัยทำงานซึ่งต้องการความสะดวก รวดเร็วในการรับประทานอาหาร แต่อย่างไรก็ตามธุรกิจร้านอาหารริมบาทวิถีของไทยก็ยังมีประสบกับปัญหาในลักษณะเดียวกันกับธุรกิจอาหารริมบาทวิถีของประเทศกำลังพัฒนาอื่นๆ ในเรื่อง สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร

ทั้งนี้ในปี 2556 หน่วยงานที่รับผิดชอบในกรุงเทพมหานคร ได้มีการลงพื้นที่สุ่มตรวจสอบแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมดจำนวน 7,342 ราย โดยการตรวจครั้งนี้ใช้หลักการตรวจสอบ 4 ด้าน ได้แก่ ด้านกายภาพและภาชนะ อากาศถ่ายเทสะดวก ด้านการวิเคราะห์จุลินทรีย์ ด้านการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร และด้านการจัดการอบรม ให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารและติดตามผลหลังการปฏิบัติตาม พบว่ามีการขายอาหารริมบาทวิถีที่ผ่านมาตรฐานอาหารปลอดภัยและได้รับรองจำนวน 4,525 ราย คิดเป็นร้อยละ 61.63 ส่วนที่เหลือเกือบร้อยละ 40 ยังไม่ผ่านมาตรฐาน (เฉลิมวิทย์, 2557) ทางคณะกรรมการอาหารและยา ได้เน้นย้ำเรื่องความสะอาดความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลัก ทั้งสภาพแวดล้อมของการจำหน่ายที่ไม่ได้มาตรฐาน หากขาดการควบคุมดูแลด้านสุขลักษณะอย่างจริงจัง ก็จะทำให้อาหารนั้นไม่สะอาด(องค์การอาหารและยา, 2552) ซึ่งจะส่งผลอันตรายต่อผู้บริโภคโดยตรง เนื่องจากทำเลที่ตั้งใกล้บริเวณริมทางเดินและริมถนนที่มีการจราจรหนาแน่นหรืออาจจะตั้งอยู่บนบาทวิถีริมถนนในเขตชุมชน ประกอบกับอาหารที่วาง

จำหน่ายในร้านอาหารริมถนนมักจะเปิดโล่งให้ผู้ซื้อได้เลือกโดยไม่มีสิ่งปกคลุมหรือป้องกันการปนเปื้อนของฝุ่นละอองหรือควันไอเสียจากเครื่องยนต์จากทั้งการสตาร์ทและการปนเปื้อนลงไปในการอาหาร



ภาพที่ 1.3 บรรยากาศร้านริมบาทวิถีในไทย

ที่มา : Ryan (2011)

สิ่งเหล่านี้ล้วนแล้วแต่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเสี่ยงจากการได้รับสารพิษจากการรับประทานอาหารจากการขายอาหารริมทางได้ สารพิษบางตัวส่งผลต่อลำไส้ แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิทำให้ท้องร่วง (สุวรรณ, 2548) อาหารที่ติดเชื้อบางอย่างทำให้เกิดอาการเวียนศีรษะจนถึงขั้น仆倒ศีรษะ หายใจลำบาก คลื่นไส้ หงุดหงิด เจ็บหน้าอก และเป็นลม ยิ่งถ้ามีการรับประทานเป็นประจำและเป็นเวลานานจึงเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ นอกจากนี้ยังมีเชื้อโรคหรือสารพิษปนเปื้อนในวัตถุดิบหรืออาหารที่ปรุงสำเร็จ การขาดแหล่งน้ำในการทำมาสะอาดวัตถุดิบ ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ค้า การจัดเก็บวัตถุดิบหรืออาหารไม่ถูกสุขลักษณะ การปรุงอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น ตลอดจนการจัดการสถานที่ปรุงและจัดจำหน่ายที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้นผู้บริโภคควรระมัดระวังในการเลือกรับประทานอาหารริมทางวิถี โดยคู่สิ่งแวดล้อม การขายอาหารว่าเหมาะสำหรับการบริโภค สำหรับการขายอาหารควรให้ความใส่ใจทุกขั้นตอน ก่อนที่อาหารจะถึงมือผู้บริโภค ซึ่งที่กล่าวมาล้วนเป็นปัญหาสำคัญที่ต้องได้รับการแก้ไขปัญหาย่าง เร่งด่วนเนื่องจากส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ (Khongtong et al., 2014)

จากความสำคัญและปัญหาของการขายร้านอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทยที่กล่าวมา ข้างต้น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องศึกษาถึงรูปแบบของการบริโภคอาหารของคนไทย ทั้งทัศนคติ ทางด้านการขายและทัศนคติทางด้านร้านค้าที่มีผลต่อการบริโภคอาหารต่อร้านอาหารริมบาทวิถี และส่งผลกระทบต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค เพื่อใช้ผลจากการศึกษาในครั้งนี้เป็นข้อมูลในการกำหนด แนวทางในการปรับปรุงและแก้ไขปัญหาดังกล่าว ความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร รวมถึง สุขอนามัยของร้านอาหารที่ตั้งอยู่ริมบาทวิถีในประเทศไทย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดวัตถุประสงค์การวิจัยไว้ 3 ข้อคือ

1. เพื่อศึกษาวิเคราะห์รูปแบบการบริโภคอาหารริมบาทวิถี
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติทางด้านอาหารที่ส่งผลกระทบต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคและให้ข้อเสนอแนะแนวทางในการปรับปรุงผู้ประกอบการร้านอาหารริมบาทวิถี
3. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ลำดับความสำคัญของปัจจัยต่างๆของร้านอาหารริมบาทวิถีและให้ข้อเสนอแนะแนวทางในการปรับปรุงเช่นกัน

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัยดังนี้

1.3.1 ด้านประชากรศาสตร์และกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือประชากรในกรุงเทพมหานคร 21 เขต จำนวน 384 คน

1.3.2 ด้านขอบเขตเนื้อหา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

งานวิจัยนี้มีแนวคิดและทฤษฎีที่ศึกษาประกอบไปด้วย แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมและการบริโภค แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยของอาหาร แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับทำเลที่ตั้งและการจัดการขยะและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1.3.3 ระยะเวลาในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้แบ่งการศึกษาเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ ได้แก่ หนังสือและตำราทางวิชาการ บทความจากวารสารงานวิจัย และสื่ออิเล็กทรอนิกส์

ขั้นตอนที่ 2 เก็บข้อมูลเชิงปริมาณด้วยแบบสอบถาม (Questionnaire) กับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายคือ ผู้บริโภคอาหารจากร้านอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 384 คน แล้วนำมาสรุปวิเคราะห์โดยใช้ระยะเวลาในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณระหว่างเดือนสิงหาคม 2557 ถึง กรกฎาคม 2558

1.3.4 ขอบเขตด้านพื้นที่

พื้นที่ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่ เขตพระนคร เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย เขตสัมพันธวงศ์ เขตปทุมวัน เขตบางรัก เขตยานนาวา เขตสาทร เขตบางกอกเหลม เขตดุสิต เขตบางซื่อ เขตพญาไท เขตราชเทวี เขตห้วยขวาง เขตคลองเตย เขตจตุจักร เขตธนบุรี เขตคลองสาน เขตบางกอกน้อย เขตบางกอกใหญ่ เขตดินแดง เขตวัฒนา ซึ่งมีจำนวนประชากรมากและเป็นย่านการค้าและธุรกิจ

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

การศึกษานี้ได้กำหนดนิยามศัพท์เฉพาะที่สำคัญดังต่อไปนี้

1.4.1 ทศนคติ หมายถึง ความรู้สึก ความคิดหรือความเชื่อ และแนวโน้มที่จะแสดงออกซึ่งพฤติกรรมของบุคคล เป็นปฏิกิริยาโต้ตอบ โดยการประมาณค่าว่าชอบหรือไม่ชอบ ที่จะส่งผลกระทบต่อการตอบสนองของบุคคลในเชิงบวกหรือเชิงลบต่อบุคคล สิ่งของ และสถานการณ์ ในสภาวะแวดล้อมของบุคคลนั้นๆ โดยที่ทศนคตินี้ สามารถเรียนรู้ หรือจัดการได้โดยใช้ประสบการณ์ และทศนคตินั้นสามารถที่จะรู้ หรือถูกตีความได้จากสิ่งที่คนพูดออกมาอย่างไม่เป็นทางการ หรือจากการสำรวจที่เป็นทางการ หรือจากพฤติกรรมของบุคคลเหล่านั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4.2 รถเข็นริมทาง หมายถึง พาหนะที่มีล้อคยเคลื่อนที่ โดยอาศัยแรงของคนในการเคลื่อนที่ รถเข็นริมทางนี้ส่วนมากจะขายอาหารตามถนนหรือริมบาทวิถี ไม่ว่าจะเป็อาหารคาวหรือหวาน

1.4.3 อาหารริมบาทวิถี หมายถึง ร้านอาหาร ที่จัดเตรียม และจำหน่ายอาหารที่ปรุงสำเร็จหรืออาหารที่สามารถปรุงได้ภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว โดยมีที่ตั้งอยู่ในบริเวณสาธารณะ และขายอาหารในราคาที่ไม่สูงมาก

1.4.4 กัตาคาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหารและรับประทานอาหาร ที่มีรายการอาหารให้เลือก โดยมากเป็นสถานที่ขนาดใหญ่และหรูหรา มีโต๊ะให้ลูกค้านั่งรับประทาน อาจมีสถานที่ตั้งเป็นเอกเทศ หรือตั้งอยู่ในโรงแรม หรือในอาคารทั่วไปก็ได้

1.4.5 ร้านอาหารแบบบริการตนเอง หมายถึง เป็นร้านอาหารที่ลูกค้าต้องมีส่วนร่วมด้วยการบริการตนเองตั้งแต่เริ่มสั่งอาหารจนจ่ายเงิน

1.4.6 อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นด้วยวิธี ง่ายๆ โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานต่อกันมา อาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ประชาชนในชุมชนบริ โภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่างๆ โดยอาศัยเครื่อง ปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่

1.4.7 แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ ซึ่งมีข้อกำหนดทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสิ้น 12 ข้อ โดยข้อกำหนดดังกล่าวเป็นข้อที่จำเป็น หากไม่มีอาจเกิดความเสี่ยง ทำให้อาหารมีการปนเปื้อนก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารแก่ผู้บริโภคได้

1.4.8 สารปนเปื้อนในอาหาร หมายถึง สารที่ปนเปื้อนมากับอาหาร โดยซึ่งอาจมาจากกระบวนการผลิต ทั้งในกรรมวิธีการผลิต โรงงาน การดูแลรักษา การบรรจุ ตลอดจนการขนส่งและการเก็บรักษา หรือเกิดจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม ปัจจุบันในการผลิตอาหาร ผู้ผลิตบางแห่งมีการนำสารเคมี ผสมในอาหาร สารเคมีบางอย่างเป็นอันตรายต่อร่างกาย บางชนิดหากบริโภคเข้าไปในปริมาณมากอาจถึงแก่ชีวิตได้ สารเคมีที่เป็นอันตรายแต่ักพบว่ามีกการปนเปื้อนในอาหารและสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มีการเก็บตัวอย่างนำมาทดสอบอยู่เสมอ ได้แก่ บอแรกซ์ สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ฟอรัมาลิน สารตกค้าง พวดยาฆ่าแมลง โคลิฟอร์ม ในน้ำและน้ำแข็ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4.9 สุขลักษณะ หมายถึง การรักษาความสะอาด หรือมาตรการต่างๆที่จำเป็นในการจัดการกระบวนการผลิต ทุกขั้นตอน ให้เกิดความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร และเหมาะสมต่อการ บริโภค

1.4.10 ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่ดีหรือทัศนคติที่ดีของบุคคล ซึ่งมักเกิดจากการได้รับการตอบสนองตามที่ตนต้องการ ก็จะเกิดความรู้สึกที่ดีต่อสิ่งนั้น ตรงกันข้ามหากความต้องการของตนไม่ได้รับการตอบสนองความไม่พึงพอใจก็จะเกิดขึ้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรม

การวิจัยเรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ทักษะคิดของอาหารและร้านอาหารริมบาทวิถีที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค ในเขตกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้ศึกษารวบรวมทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องซึ่งประกอบไปด้วยเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานและแนวทางในการวิจัย โดยมีสาระสำคัญดังนี้

- 2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมและการบริโภค
 - 2.1.1 แนวคิดเกี่ยวกับการบริโภค
 - 2.1.2 แนวคิดแบบจำลองคอตเลอร์และอาร์มสตรอง
 - 2.1.3 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยของอาหาร
 - 2.2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสารอาหารและโภชนาการ
 - 2.2.2 แนวคิดและทฤษฎีรสชาติอาหาร
 - 2.2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร
- 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับทำเลที่ตั้งและการจัดการขยะ
- 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2.5 กรอบแนวคิดในการวิจัย
- 2.6 สมมติฐานในการวิจัย

2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมและการบริโภค

2.1.1 แนวคิดเกี่ยวกับการบริโภค (Consumption) หมายถึง การกินหรือการใช้สินค้าและบริการสำหรับครัวเรือนในรอบ 1 ปี เพื่อตอบสนองความต้องการของมนุษย์ ปัจจัยสำคัญที่กำหนดการบริโภคมีหลายปัจจัยเช่น รายได้ อัตราภาษี ราคาสินค้าและบริการ ฯลฯ (รัตนานและชลดา,2537) จากการทบทวนวรรณกรรมได้มีผู้ให้ความหมายเกี่ยวกับการบริโภคไว้ว่า การบริโภคโดยมีการใช้วิธีการต่าง ๆ มาใช้ในการตัดสินใจในการบริโภคสินค้าและบริการ (อดุลย์และดลยา,2549) วิธีการต่างๆ ได้แก่ การประเมินถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายได้ที่มีอยู่อย่างจำกัด รวมถึงราคาของสินค้าและบริการ (สันติยา,2553) ซึ่งผู้บริโภคจะซื้อที่ต่อเมื่อราคานั้นถูกลงและซื้อน้อยลงเมื่อราคาแพงขึ้นเป็นไปตามอุปสงค์การบริโภคถือเป็นกิจกรรมในการประเมินและการครอบครองโดยวัตถุประสงค์ในการใช้เป็นการซื้อเพื่อบริโภคเองหรือเพื่อบริโภคภายในครอบครัว นอกจากนี้พฤติกรรมในการบริโภคนั้นยังมีอีกความหมาย ได้แก่ บุคคลที่ทำการค้นหา (Searching) การซื้อ(Purchasing) การใช้(Using) การประเมิน(Evaluating) และการใช้จ่าย(Disposing) (ศิริวรรณ, 2550) โดยคาดว่าสินค้าและบริการจะสามารถตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจได้ นอกจากนี้ระบบการบริโภค (Consumption System) จึงเป็นวิธีการที่ผู้ซื้อปฏิบัติเพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์และการใช้ผลิตภัณฑ์ รวมถึงการจัดการผลิตภัณฑ์หลังการใช้ด้วย

2.1.2 แนวคิดแบบจำลองคอตเลอร์และอาร์มสตรอง (Model of Consumer behavior by Philip Kotler and Gray Armstrong)

ในกรณีนี้ที่ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคนั้น เพื่อให้การศึกษามีความเป็นไปได้ชัดเจน จึงมีผู้พยายามเสนอแนวคิด (Concept) หรือแบบจำลอง(Model) ขึ้นหลายรูปแบบในกรณีนี้ จะยกแบบจำลองคอตเลอร์และอาร์มสตรอง (Model of Consumer behavior by Philip Kotler and Gray Armstrong) โดยแบ่งการพิจารณา ออกเป็น 3 ส่วนดังนี้ (สุดาพร,2555)

Marketing and Other Stimuli		Buyer's black box		Buyer responses
Marketing	Other	Buyer	buyer	Product choice
Product	Economics	characteristic	decision	Brand choice
Price	Technological		process	Dealer choice
Place	Political			Purchase timing
Promotion	Cultural			Purchase amount

ภาพที่ 2.1 แบบจำลองพฤติกรรมผู้บริโภคโดย P.Kotler and G. Armstrong

ที่มา : สุดาพร กุลทลบุตร(2555)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2.1 สิ่งกระตุ้นทางการตลาดและสิ่งกระตุ้นอื่นๆ (Marketing and Other Stimuli) โดยตัวแบบนี้เริ่มจากการพิจารณา ปัจจัยที่เกิดที่เป็นตัวกระตุ้น โดยมีตัวกระตุ้นทางการตลาดและสิ่งกระตุ้นอื่นๆ (Marketing and Other Stimuli) ดังนี้

2.1.2.1.1 ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix) ได้แก่

ตัวผลิตภัณฑ์ (Product)

ราคา (Price)

การวางจำหน่าย (Place)

การส่งเสริมการตลาด (Promotion)

2.1.2.1.2 ปัจจัยตัวที่กระตุ้นอื่น (Other Stimuli) ได้แก่

เศรษฐกิจ (Economic) ซึ่งให้เห็นอำนาจซื้อของผู้บริโภค

เทคโนโลยี (Technological) เทคโนโลยีที่แตกต่างกัน

การเมือง (Political) การปกครองและกฎหมายข้อบังคับต่างๆ

วัฒนธรรม (Cultural) ค่านิยมที่สังคมมุ่งเน้นไปที่ค่านิยมหรือไม่

2.1.2.2 กล่องดำของผู้ซื้อ (Buyer's black box) หมายถึง ลักษณะที่ประกอบขึ้นเป็นมนุษย์แต่ละคน ประกอบด้วยด้วยลักษณะทางบุคลิกภาพ (Characteristics) การเรียนรู้ผ่านทางสังคม (Socialization) เช่น การเห็นคุณค่าของเงินและมีนิสัยที่ประหยัด สิ่งเหล่านี้สะสมอยู่ในทัศนคติของแต่ละคน เรียกว่า “กล่องดำ” หรือ Blackbox โดยกล่องดำของผู้ซื้อประกอบไปด้วย

2.1.2.2.1 ลักษณะของผู้ซื้อ (buyer characteristic)

2.1.2.2.2 กระบวนการการตัดสินใจของผู้ซื้อ (buyer decision process) เป็นขั้นตอนสุดท้าย และนักการตลาดจะประสบความสำเร็จได้ ต้องเป็นผู้ที่พิจารณาปัจจัย ทุกด้าน รวมกัน อย่างเหมาะสมถูกต้อง ทำให้สามารถคาดการณ์พฤติกรรม ผู้บริโภคได้ถูกต้องกับสินค้าและบริการของตน

2.1.2.3 การตอบสนองของผู้ซื้อ (Buyer responses) ได้แก่

2.1.2.3.1 การเลือกผลิตภัณฑ์ (Product choice)

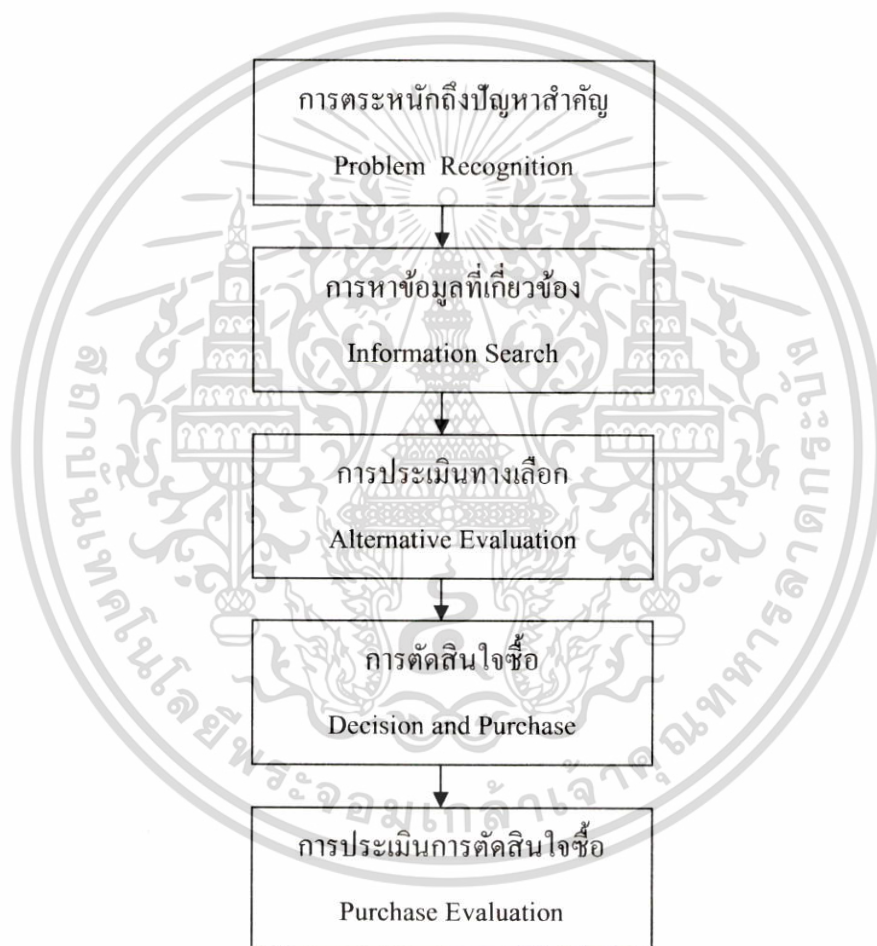
2.1.2.3.2 การเลือกตราสินค้า (Brand choice)

2.1.2.3.3 การเลือกผู้จัดจำหน่าย (Dealer choice)

2.1.2.3.4 เวลาที่ซื้อ (Purchase timing)

2.1.2.3.5 จำนวนที่ซื้อ (Purchase amount)

นอกจากนี้ขั้นตอนที่สำคัญในการบริโภคคือ การตัดสินใจซื้อ ซึ่งมีขั้นตอนดังต่อไปนี้



ภาพที่ 2.2 กระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค
ที่มา : สุดาพร กุลชลบุตร(2555)

การตระหนักถึงปัญหาสำคัญ (Problem Recognition) ผู้บริโภคพบปัญหาที่เกิดขึ้น ในการใช้ชีวิตหรือจากการใช้สินค้าเดิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การหาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง (Information Search) การหาข้อมูลขึ้นอยู่กับสินค้าและบริการต่างๆ เช่นถ้าราคาสินค้ามีราคาสูง ต้องหาข้อมูลโดยละเอียด (high involvement) ถ้าราคาสินค้าถูกก็อาจไม่สนใจหาข้อมูลละเอียดมากนัก (low involvement) เพราะถ้าซื้อมาแล้วไม่ถูกใจก็อาจซื้อใหม่ได้

การประเมินทางเลือก (Alternative Evaluation) หลายๆทางเลือก พิจารณาจากนักการตลาดที่จะเสนอขายสินค้าตนเองได้ จะต้องพยายามทำให้สินค้าของตนเองเหนือกว่าคู่แข่ง โดยให้ผู้บริโภคได้พิจารณาเห็นคุณค่าของสินค้าที่ตนนำเสนอขายและตัดสินใจเลือกซื้อ

การตัดสินใจซื้อ (Decision and Purchase) ผู้บริโภคก็ต้องตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเพียงชิ้นเดียว โดยเลือกตามความเหมาะสมกับความต้องการและข้อจำกัดของคนที่สุด

การประเมินการตัดสินใจซื้อ (Purchase Evaluation) เกิดความพึงพอใจหรือไม่พอใจสินค้าหรือบริการเหล่านั้น

2.1.3 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร

การบริโภคอาหารอาหารนั้น จะเริ่มต้นภายในครอบครัว สามารถรับรู้รสชาติและสัมผัสกับอาหารเป็นครั้งแรก ส่งผลให้แต่ละคนมีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่แตกต่างกันออกไป และพฤติกรรมในการบริโภคอาหารนี้ถือว่าเป็นพฤติกรรมขั้นพื้นฐานของปัจจัย 4 ในการดำรงชีวิตของมนุษย์

นักวิชาการได้ให้คำนิยามเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารแตกต่างกัน (WHO, 2007) บางท่านกล่าวว่าพฤติกรรมผู้บริโภค (Food Behavior) เป็นการปฏิบัติจนเคยชินและคิดเป็นนิสัยในการรับประทานหรือความเชื่อถือ ข้อบังคับที่ปฏิบัติในสังคม ในแง่มุมของมานุษยวิทยาอาจถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรม นำอาหารไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย รวมถึงการเลือกชนิดอาหาร ความรู้สึกนึกคิด กิริยา แสดงออกแต่พฤติกรรมผู้บริโภคไม่ใช่พฤติกรรมทางธรรมชาติที่บุคคลจะทำได้ตามความพึงพอใจแต่ยังมีปัจจัยต่างๆที่มาเกี่ยวข้องเสมอ ด้วยเหตุการณ์ภายใต้สิ่งแวดล้อมที่มนุษย์ได้กระทำขึ้นในเรื่องของ การแลกเปลี่ยนในการดำเนินชีวิตเรียนรู้ชุดกลผ่านกระบวนการทางสังคม ซึ่งพฤติกรรมผู้บริโภคนั่นเองสามารถส่งผลให้ทุกคนเห็นความสำคัญกับการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพที่

สมบูรณ์และแข็งแรง โดยพฤติกรรมการบริโภคสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ พฤติกรรมภายใน และพฤติกรรมภายนอก(นิตยา, 2548)

พฤติกรรมภายใน Covert Behavior หมายถึง พฤติกรรมการบริโภคที่ไม่สามารถสังเกตได้ เช่น ความรู้สึก ความเข้าใจ ความเชื่อ ค่านิยม ต้องมีเครื่องมือเข้าช่วยเพื่อต้องการทราบว่าบุคคลเหล่านี้ แสดงออกอย่างไร

พฤติกรรมภายนอก Overt Behavior หมายถึง พฤติกรรมการบริโภคที่แสดงออกโดยมีผู้อื่น สามารถสังเกตได้ เช่น ปริมาณหรือประเภทในการรับประทานอาหาร เป็นต้น

2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับอาหาร

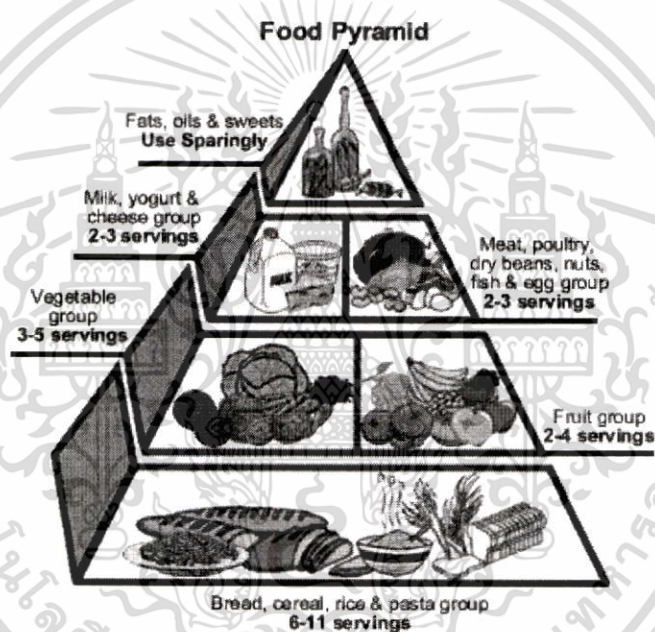
จากการทบทวนวรรณกรรมได้มีผู้ให้ความหมายของอาหารไว้ดังแสดงในตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ความหมายของอาหาร

นักวิชาการ	ความหมาย
สนอง อุณาภูล (2525)	สิ่งที่บริโภคได้ และมีประโยชน์ต่อร่างกาย หรือสิ่งที่รับประทานเข้าไปแล้ว มีประโยชน์ต่อร่างกาย หากสิ่งใดที่รับประทานเข้าไปแล้วไม่ก่อให้เกิดประโยชน์แต่เกิดโทษต่อร่างกาย ไม่จัดว่าสิ่งนั้นเป็นอาหาร ได้แก่ ผงชูรส สารกันบูด เหล้า เบียร์ เป็นต้น
มาตรา 4 พระราชบัญญัติอาหาร (2522)	วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม ดมหรือนำเข้าสู่ร่างกายด้วยวิธีการใดหรือรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาทหรือเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยกรณีนั้นแล้วแต่กรณี หรือ อาหารคือ วัตถุประสงค์ที่มุ่งหมายล้าดับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นสี
เสาวลักษณ์ ภูเจริญ (2553)	สิ่งที่มนุษย์กินดื่มหรือรับเข้าสู่ร่างกายช่วยซ่อมแซมอวัยวะที่สึกหรอและทำให้กระบวนการต่างๆในร่างกายดำเนินอย่างปกติ ซึ่งรวมถึงน้ำด้วย อาหารแต่ละอย่างเมื่อนำมาวิเคราะห์ดูแล้วมีองค์ประกอบที่แตกต่างกันและให้ประโยชน์ต่อร่างกายต่างกัน ดังนั้นอาหารประจำวันของมนุษย์ จึงจำเป็นต้องประกอบด้วยอาหารหลายๆอย่างเพื่อร่างกายจะได้รับสารอาหารที่จำเป็นต่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การรับประทานอาหารของมนุษย์หรือสัตว์ต่างๆล้วนต้องดำรงชีพเพื่อความอยู่รอดชีวิตอย่างปกติสุข แต่สารอาหารที่รับประทานอาหาร บางอย่างเข้าไปมากหรือน้อยเกินความต้องการ ย่อมก่อให้เกิดผลเสียตามมาอย่างแน่นอน โดยSanta Clara University กล่าวว่า The Food Pyramid จาก USDA เป็นเครื่องมือที่สามารถช่วยให้เลือกรับประทาน อาหารในปริมาณ ที่เหมาะสมและได้รับคุณค่าจากสารอาหารอย่างเต็มที่ (สนอง อุณาภูล ,2525) ดังภาพ



ภาพที่ 2.3 พีระมิดอาหาร (Food Pyramid)

ที่มา : สนอง อุณาภูล (2525)

สำหรับชนิดและรสชาติของอาหารแต่ละพื้นที่นั้นจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย ทั้งลักษณะทางภูมิศาสตร์ วัฒนธรรม สังคม เป็นต้น โดยประเทศไทยเป็นประเทศที่อยู่ในภูมิภาคเอเชียหรือเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มี 6 ภาคด้วยกัน ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ(อีสาน) ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตกและภาคใต้ ซึ่งชนิดของอาหารแบ่งเป็น 2 ชนิด อาหารลาวและอาหารหวาน นอกจากนี้ยังมีอาหารว่างที่รับประทานระหว่างมื้อ (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนเล่ม13,2550)

อาหารลาว อาหารลาวจะประกอบด้วยรสทุกรส ทั้งเค็ม หวาน เปรี้ยว และรสเผ็ด ดังตาราง2.2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 ชนิดอาหารคาว

ชนิดอาหารคาว	รายละเอียด
ผัด	มี 2 อย่าง คือ ผัดจืดและผัดเผ็ด ผัดจะใช้ผักและเนื้อทุกชนิดปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือซีอิ้วขาว ส่วนผัดเผ็ดใช้เนื้อทุกชนิดผัดกับพริกสด หรือพริกแห้งซึ่งอาจจะนำเครื่องแกงมาผัดแห้ง เช่น พะแนงไก่ ปลาคอกผัดเผ็ด เป็นต้น
แกง	เป็นอาหารประเภทน้ำ ที่มีปริมาณน้ำใกล้เคียงกับส่วนประกอบต่างๆ ในหม้อ มีวิธีการทำโดยใส่น้ำพอกเดือด ใส่วัตถุดิบปรุงแล้วใส่ส่วนประกอบหลักที่ต้องการแกงตามลำดับ ได้แก่ แกงเผ็ด แกงกั่ว แกงส้ม แกงจืด ต้มยำ ต้มโคล้ง ต้มส้ม ซึ่งจะใส่น้ำสต็อกและผักต่างๆตามลักษณะต่างๆของแกงแต่ละชนิด
ยำ	รสชาติของยำที่เหมาะสมกับไทยคือรสจัด ยำแบบไทยแยกได้เป็น 2 รส คือ รสหวานและรสเปรี้ยว ใช้กับของที่สุกแล้ว ปรุงยำในน้ำเดือดแล้วนำส่วนผสมที่เป็นผักและเนื้อสัตว์ตามลงไปคลุกเคล้าเช่น ยำใหญ่ ยำถั่วพู ยำหัวปลี เป็นต้น
ตำ	เป็นอาหารประเภทเดียวกับยำ มีวิธีการปรุง โดยนำส่วนผสมต่างๆพร้อมคลุกเคล้ากันในครก
ทอด เผาหรือย่าง	สำหรับเนื้อสัตว์จะปรุงรสและดับกลิ่นคาวด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทย และเกลือ เช่น กุ้งทอด หมูทอด ปลาทอด ย่าง เป็นการทำอาหาร หรือการทำให้เครื่องปรุงสุก โดยวางสิ่งของนึ่งหรือไฟอ่อนจนสุกตลอดถึงข้างใน อาจใช้เวลาค่อนข้างนาน เช่น กุ้งเผา เป็นต้น
เครื่องจิ้ม	เป็นอาหารที่คนไทยชอบรับประทานมาก ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง กะปิแก้ว แสร้งว่า ปลาแร่หลน เต้าเจี้ยวหลน และน้ำปลาหวาน เป็นต้น เครื่องจิ้มจะรับประทานกับผักสด มะเขือ แตงกวา ผักบุ้ง ขมิ้นขาว ผักสุก หน่อไม้ลวก มะเขือยาวเผาหรือชุบไข่ทอด ชะอมทอด เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 ชนิดอาหารคาว (ต่อ)

ชนิดอาหารคาว	รายละเอียด
เครื่องเคียง	อาหารไทยจะมีเครื่องเคียงหรือเครื่องแนมประกอบเพื่อรสชาติยิ่งขึ้น เช่น แกงเผ็ด จะมีของเค็มเครื่องเคียง ได้แก่ ไข่เค็ม ปลาเค็ม หรือเนื้อเค็ม อาหารบางชนิดจะรับประทานกับผักดอง เช่น แดงกวาดอง จิงคอง กระเทียมดอง เป็นต้น ผู้ปรุงหรือแม่ครัวจะต้องเลือกจัดให้เข้ากันตามลักษณะของอาหาร

ที่มา : ปรับปรุงมาจากศูนย์สนเทศภาคเหนือ (2558)

อาหารหวาน จะมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากจะปรุงกับกะทิ น้ำตาลและแป้งเป็นหลัก เช่น ก๋วยบวชชี ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ ขนมเหนียว เป็นต้น ประเทศไทยได้รับอิทธิพลมาจากชาวยุโรปในช่วงสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ฯลฯ และเนื่องจากประเทศไทยมีผลไม้หลายชนิด จึงจำเป็นต้องมีวิธีเก็บรักษาผลไม้ไว้ได้นาน โดยการถนอมอาหารหลายวิธี เช่น การดอง การกวน การตาก การเชื่อมและการแช่อิ่ม เป็นต้น ส่วนขนมหวานอีกประเภทคือ ชนิดแห้ง รับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา ส่วนมากจะเป็นขนมอบเพื่อเก็บใส่ขวดโหลไว้ได้นาน เช่น ขนมกลีบลำดวน ขนมโสมนัส ขนมหน้าวัว ขนมทองม้วนและขนมฝิง เป็นต้น ขนมไทยในสมัยโบราณ จะแสดงฝีมือในการสลัก เกะหรือปั้นเป็นรูปต่างๆและจะอบให้หอมด้วยกลีบกุหลาบ มะลิ กระจ่างา หรือควั่นเทียน ส่วนอาหารคาวและอาหารหวานที่คนไทยชอบรับประทานแล้วนั้น ยังมีอาหารว่าง ซึ่งรับประทานในระหว่างมื้ออาหาร รับประทานพร้อมน้ำชา กาแฟและเครื่องดื่มอื่นๆ ได้แก่ สาเกใส่หมูปั่นสับนึ่งและทอด ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมปังหน้าหมู หรือบางครั้งอาหารว่างยังเป็นอาหารหวานได้อีกด้วย(ชนิดของอาหารไทย ,2556)

2.2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสารอาหารและโภชนาการ

สุขภาพที่ดีถือเป็นสิ่งที่ประเสริฐที่สุด โดยมีปัจจัยอยู่หลายที่สามารถสร้างเสริมให้ร่างกายให้แข็งแรงและสมบูรณ์โดยเป็นที่ยอมรับกันประกอบด้วย อาหารที่เต็มไปด้วยคุณค่าและโภชนาการ การผ่อนคลายความเครียด การออกกำลังกาย การหลีกเลี่ยงสารพิษและพักผ่อนให้เพียงพอ สิ่งที่น่าสนใจคือ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์แต่ยังมีผู้ที่เป็ นโรคขาดสารอาหารกันมากด้วยสองเหตุ สำคัญคือ การไม่รู้จั กกินกับการไม่มีจะกิน (สนอง,2525)

การไม่รู้จั กกิน ต้องแก้ปัญห าโดยการให้การศึกษา การฝึกอบรมรวมถึงการส่งเสริมให้รู้จั กกิน อาหารที่มีคุณค่าที่มีอยู่ หรือแม้กระทั่งการเปลี่ยนนิสัยการกิน ส่วนการไม่มีจะกินนั้นเป็นปัญหาใหญ่ ต้องอาศัยความร่วมมือกับหลายๆฝ่ายและหลายระดับ ดังนั้นการยกระดับการกินอยู่ของประชาชนให้ สูงขึ้น อายุยืนขึ้น ร่างกายแข็งแรง สุขภาพสมบูรณ์จั ดว่าเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศหรือกล่าว ได้ว่า กินดีนำไปสู่เศรษฐกิจดีและนำไปสู่สุขภาพที่ดี จึงจั ดว่าปัญหาเหล่านี้ควรไปรับการแก้ไขโดยด่วน (สนอง,2525)

Foodtechnology(2558) กล่าวถึงสถานการณ์ที่ยังเป็นปัญหาในประเทศไทยเกี่ยวกับโภชนาการ คือการขาดสารอาหารเป็นส่วนใหญ่ที่สำคัญคือขาดโปรตีนและพลังงานในเด็ก โรคโลหิตจางจากการ ขาดธาตุเหล็กในหญิงมีครรภ์และให้นมบุตร การขาดไอ โอดีนในแถบภาคเหนือและบางส่วนภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ ทั้งหมดนี้เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม การเปลี่ยนแปลง จากสังคมเกษตรกรรมเป็นสังคมอุตสาหกรรมและพาณิชย์โครงสร้างสังคมจากชนบทเป็น คนเมือง การ เปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีเลยทำให้มีการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมเกิดขึ้น ทั้งหมดนี้ทำให้ระดับการ บริโภคขยายตัวสูงขึ้นและ โครงสร้างการบริโภคเปลี่ยนไป โดยมีผู้ที่มีโอกาสที่จะเป็นโรคขาดอาหาร ได้ง่าย คือ เด็กที่กำลังจะเจริญเติบโต สตรีมีครรภ์ นมบุตร ผู้ที่อยู่ในวัยสูง การร่วมมือประสานงานกัน อย่างจริงจังและรัฐบาล ภาคประชาชน (สนอง,2525) นอกจากปัญหาการขาดสารอาหารและภาวะ โภชนาการเกินก็เช่นกัน ได้แก่ โรคอ้วน ไขมันสูงในเลือด ไขข้อ(เก้ า) เบาหวานและมะเร็ง เป็นต้น พบ มากขึ้นในประชากรเขตเมือง

2.2.1.1 สารอาหาร

การเลือกอาหารควรคำนึงถึง ความพอเพียง สมดุลของสารพลังงานที่เหมาะสมและสารอาหาร ที่มีความหลากหลายเพื่อให้ได้สารอาหารที่เป็นประโยชน์ครบตามความต้องการของร่างกาย ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เกลือแร่ วิตามินและน้ำ

สนอง อุณากุล(2525) ได้กล่าวไว้ว่าสารอาหารในทางโภชนาการแบ่งได้เป็น 6 พวก เรียกว่า สารอาหารหรือธาตุอาหารสำคัญ ได้แก่

ธาตุน้ำตาล	ช่วยให้พลังงานและความร้อนแก่ร่างกาย
ธาตุไขมัน	ให้พลังงานและความร้อน กับกรดไขมันที่จำเป็นแก่ร่างกาย
ธาตุเนื้อ	ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย
เกลือแร่	สร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง เลือด ช่วยให้ร่างกายซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ
วิตามิน	มี 2 พวก คือ ละลายในน้ำ และ ละลายในไขมัน
น้ำ	มีความสำคัญเกี่ยวกับการทำงานของเซลล์ ช่วยในการไหลเวียนของเลือด การขับถ่าย การย่อยอาหาร ช่วยให้ร่างกายชุ่มชื้น

Foodtechnology(2558) ได้ให้ความหมายของคำว่า สารอาหารไว้ว่าเป็นส่วนประกอบที่มีสารเคมีอยู่ในอาหารเมื่อนำเข้าไปแล้วร่างกายสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

2.2.1.2 โภชนาการ

จากการทบทวนวรรณกรรมได้มีผู้ให้ความหมายของโภชนาการไว้ดังนี้

Areeluck Boonmit(2012) บอกว่า โภชนาการ หมายถึง วิทยาศาสตร์สาขาหนึ่งที่ศึกษาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของอาหารที่เข้าไปในร่างกาย การพัฒนาของร่างกายจากการได้รับสารอาหารรวมทั้งการปรุงแต่งอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการตามสภาพและวัย

Foodtechnology(2558) กล่าวว่า ภาวะโภชนาการ (Nutritional Status) คือสภาวะของร่างกายที่เกิดจากการบริโภคแบ่งเป็นภาวะโภชนาการที่ดีและภาวะโภชนาการที่ไม่ดี

1.ภาวะโภชนาการที่ดี (Good Nutritional Status) ได้รับอาหารที่ถูกหลักโภชนาการหรือมีสารอาหารครบ ถ้วนและมีปริมาณเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย โดยการกินอาหารตามหลักโภชนาการ 9 ข้อควบคู่กับการออกกำลังกาย (Assumption,2558) ดังนี้

1.1 รับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่

1.2 ทานข้าวเป็นอาหารหลัก

- 1.3 ทานพืช ผักให้มากและกินผลไม้เป็นประจำ
- 1.4 พยายามกินปลาและเนื้อสัตว์ที่ไม่ติดมัน ไข่และถั่วเมล็ดแห้งเป็นประจำ
- 1.5 ดื่มนมให้เหมาะสมตามวัย
- 1.6 รับประทานอาหารที่มีไขมันแต่พอควร
- 1.7 หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารรสจัดและเค็มจัด เพราะสามารถทำให้เกิดโรคอ้วนและความดันโลหิตสูงได้
- 1.8 รับประทานอาหารที่สะอาด ปราศจากการปนเปื้อน เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิด

ท้องร่วง รวมทั้งอาจทำให้เกิดโรคพยาธิ

- 1.9 งดหรือลดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

2. ทูพโภชนาการ ภาวะที่ร่างกายได้รับสารอาหารผิดเบี่ยงเบนไปจากปกติ ได้รับสารอาหารน้อยกว่าปกติ หรือเหตุทุติยภูมิคือ เหตุเนื่องจากความบกพร่อง ต่างจากการกิน การย่อย การดูดซึม

- 2.1 ภาวะโภชนาการต่ำ (Under nutrition) ได้รับอาหารไม่เพียงพอ

- 2.2 ภาวะโภชนาการเกิน (Over nutrition) ได้รับอาหารหรือสารอาหารบางอย่างเกินกว่าที่ร่างกายต้องการ

ดังนั้นเราสามารถสังเกตได้ว่าผู้ที่มีร่างกายที่สมส่วน ส่วนมากผู้ที่มีภาวะโภชนาการที่ดี และผู้ที่มีร่างกายที่ผอม หรืออ้วนจนเกินไป ส่วนใหญ่มักเป็นผู้ตกอยู่ในภาวะโภชนาการที่ไม่ดี

สำหรับมนุษย์นั้น การรับประทานอาหารให้ถูกหลักโภชนาการและการมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นสิ่งมีความจำเป็นของชีวิต เมื่อสุขภาพกายดีย่อมส่งผลต่อสุขภาพจิตดีเช่นกัน

2.2.2 แนวคิดและทฤษฎีรสชาติอาหาร

การรับประทานอาหารในปัจจุบันปฏิเสธไม่ได้เลย สำหรับอาหารที่มีรสชาติถูกปากและอร่อย นั้นมีผลต่อการบริโภคของผู้บริโภคเป็นอย่างมาก เมื่อเรารับประทานอาหารเข้าไปและได้สัมผัสถึงรสชาติต่างๆ ผ่านปุ่มรับรส (taste bud) ซึ่งมีอยู่ 4 ชนิดทำหน้าที่รับรสต่างๆ ดังตารางที่ 2.3 (สถาบันนวัตกรรมความรู้มหาวิทยาลัยมหิดล, 2555)

ตาราง 2.3 หน้าที่ของคุ่มรับรส

คุ่มรับรส	บริเวณบนลิ้น	สาเหตุของการเกิดรส
รสหวาน	ปลายลิ้น	จากสารให้รสหวานเช่น น้ำตาล แอลกอฮอล์
รสเค็ม	ปลายลิ้นและด้านข้างของลิ้น	จากเกลือที่มีไอออนบวก
รสเปรี้ยว	ด้านข้าง 2 ข้างของลิ้น	จากสารที่มีความเป็นกรด
รสขม	โคนลิ้น	จากสารอัลคาลอยด์เช่น คาเฟอีน ควินิน

ที่มา: ปรับปรุงมาจากสถาบันนวัตกรรมการเรียนรู้มหาวิทยาลัยมหิดล,2555

การรับรสอาหารเป็นสิ่งจำเป็น เนื่องจากจะช่วยป้องกันร่างกายจากอาหารที่ไม่ปลอดภัย โดยถ้าคุ่มรับรสรู้รสอาหารที่ไม่ต้องการหรือไม่ปลอดภัย เช่น อาหารบูดเสียสมองจะสั่งการตอบสนองให้พ่นออกมาทันที ทางด้านทฤษฎีการแพทย์แผนไทยมีแนวคิดในการบริโภคอาหารตามรสยาทั้ง 9 รส เพื่อเป็นการปรับธาตุภายในร่างกายทั้งสี่ ดิน น้ำ ลม ไฟ เมื่อใดที่ร่างกายของเราสามารถปรับสมดุลของธาตุได้ ร่างกายก็จะแข็งแรง ไม่มีโรคภัยไข้เจ็บ แต่ถ้าหากว่าธาตุด้านใดด้านหนึ่งทำงานผิดปกติหรือมีสิ่งมากมายมากระทบจนทำให้ธาตุขาดความสมดุล เช่น การเปลี่ยนวัย การเปลี่ยนแปลงช่วงเวลาของวัน การเปลี่ยนแปลงของฤดูกาล เป็นต้น จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้ (การบริโภคอาหารตามรสยา,2554) โดยการบริโภคอาหารไทยตามรสยาทั้ง 9 รส แบ่งตามสรรพคุณของรสเฉพาะตัว ดังตารางที่ 2.4นี้

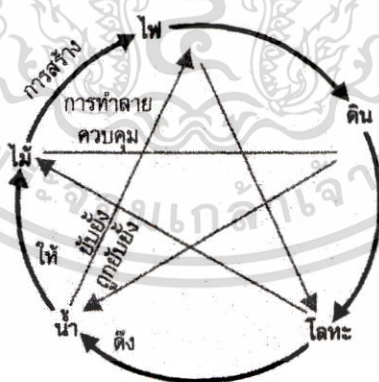
ตาราง 2.4 รสและสรรพคุณทั้ง 9 ของรสยา

รสยา	สรรพคุณ	ผักพื้นบ้าน
รสฝาด	ช่วยสมานและปิดธาตุ รับประทานมากจะทำให้ฝืดคอและท้องผูก	ยอดมะม่วงหิมพานต์ กระโดน กล้วยดิบ มะตูมอ่อน เป็นต้น
รสหวาน	ทำให้ชุ่มชื้น บำรุงกำลัง รับประทานมากทำให้หิวว่ง เกียจคร้านและลมกำเริบ	กระหล่ำปลี ผักกาด ผักหวานป่า มะเขือเครือ บวบ แคนเห็ด และย่านาง เป็นต้น
รสขม	แก้พิษดีและโลหิตดี รับประทานมาก	สะเดา มะระขี้นก ใบยอ ผักโขม ขี้เหล็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รสเผ็ดร้อน	แก้ลม จุกเสียด แน่นท้อง ปวดท้อง รับประทานมากทำให้อ่อนเพลีย	พริก กระเทียม พริกไทย ดีปลี ขิง ข่า โหระพา และสะระแหน่ เป็นต้น
รสมัน	แก้เส้นเอ็นกระดูก ขัดยอก ปวดเสียว	ถั่วพู พักทอง กระจิน สะตอและเนียง
รสเปรี้ยว	ลดเสมหะ ฟอกโลหิต รับประทาน มากทำให้ท้องอืด แผลงแผล	ส้ม สมอ มะม่วง มะกรูด และมะเฟือง เป็นต้น
รสเค็ม	จะซึมซาบตามผิวหนัง แก้ประดง ชา และกัน รับประทานมากจะกระหาย น้ำ	เกลือต่าง ๆ
รสหอมเย็น	ทำให้ชื่นใจ	ดอกกุหลาบ ดอกโสน ดอกดาวเรือง
รสเบื่อเมา	แก้พิษ ไม่เป็นที่นิยมนำมาประกอบ อาหาร แต่อาจจะมีผู้นำมาใช้เพื่อ วัตถุประสงค์อื่น	กัญชา ใบกระท่อม

ที่มา : ปรับปรุงมาจาก Healthcare,2554



ภาพที่ 2.4 แสดงความสัมพันธ์ของธาตุทั้งห้า

ที่มา : วารสารสำนักการแพทย์ทางเลือก , 2556

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การรับประทานอาหารที่มีฤทธิ์ร้อนและเย็นให้อยู่ในภาวะสมดุล เป็นวิถีธรรมชาติบำบัดจะทำให้ร่างกายไม่เจ็บป่วย ทุกคนควรพิจารณาว่าสิ่งที่เรารับประทานเข้าไปในทุกวันแต่ละมื้อเป็นอาหารประเภทไหน โดยอาหารฤทธิ์ร้อนและอาหารฤทธิ์เย็นมีความแตกต่างกันต้น (วารสารสำนักการแพทย์ทางเลือก,2556) ดังตารางที่ 2.5

ตารางที่ 2.5 อาหารฤทธิ์ร้อนและอาหารฤทธิ์เย็น

อาหารฤทธิ์ร้อน	อาหารฤทธิ์เย็น
<p>กลุ่มคาร์โบไฮเดรต</p> <p>ข้าวเหนียว ข้าวแดง ข้าวดำข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ เผือก มัน ขนมนึ่ง บะหมี่ซอง</p>	<p>กลุ่มคาร์โบไฮเดรต</p> <p>น้ำตาล ข้าวขาว เส้นข้าว(ไม่มีน้ำมัน) ฝรั่ง ฝรั่งกินเพียงเล็กน้อยเมื่อร่างกายร้อนมาก</p>
<p>กลุ่มโปรตีน</p> <p>เนื้อ นม ไข่ ถั่วลิสง ถั่ว เห็ด โคน เห็ดหอม เห็ดหลินจือ โปรตีนจากพืช ของหมักดอง</p>	<p>กลุ่มโปรตีน</p> <p>ถั่วขาว ถั่วเขียว ถั่วเหลือง(คนมดลูกเย็นไม่ควรทานทุกวัน) ลูกเดือย เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า ฯลฯ</p>
<p>กลุ่มไขมัน</p> <p>ไม่ควรรับประทานอาหารที่มีไขมันสูง ได้แก่ น้ำมันพืช น้ำมันสัตว์ กะทิ เนื้อมะพร้าว เป็นต้น</p>	
<p>กลุ่มผักฤทธิ์ร้อนมีรสเผ็ด</p> <p>กระเทียม กุยช่าย กะเพรา ขิง ข่า ผักชี เป็นต้น</p> <p>กลุ่มผักฤทธิ์ร้อนไม่มีรสเผ็ด</p> <p>กะหล่ำปลี ผักโขม แครอท คะน้า เม็ดบัว สะตอ โสมจีนและเกาหลี่ หรือพืชที่มีกลิ่นฉุนทุกชนิด</p>	<p>กลุ่มผักฤทธิ์เย็น</p> <p>กะหล่ำดอก กวางตุ้ง ผักกาดขาว ปีกกล้วย ก้านกล้วย กล้วยดิบ ข้าวโพด ใบเตย ถั่วอก บวบก สายบัว บวบ ปวยเล้ง เป็นต้น</p>
<p>กลุ่มผลไม้ฤทธิ์ร้อน</p> <p>พวกผลไม้ที่ให้น้ำตาลไปสู่การเผาผลาญ ได้แก่ กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง ขนุนสุก เงาะ ฝรั่ง ระกำ มะม่วงสุก มะละกอสุก เป็นต้น</p>	<p>กลุ่มผลไม้ฤทธิ์เย็น</p> <p>กล้วยน้ำว้าห้าม แดงโม ชมพู เซอร์รี่ แคนตาลูป มังคุด มะนาว มะม่วงดิบ มะดัน มะขามดิบ น้ำมะพร้าว แอปเปิ้ล ลางสาด ส้มโอ เป็นต้น</p>

ที่มา : ปรับปรุงมาจากวารสารสำนักการแพทย์ทางเลือก,2556

2.2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร

วีรลพัชร ประเสริฐศักดิ์ (2553) พูดถึงความสำคัญต่อสุขภาพของประชาชนและอาหารปลอดภัยที่ประชาชนบริโภคต้องปราศจากเชื้อโรค อาหารเป็นพิษ หรือปนเปื้อนจากเชื้อโรคทางเดินอาหารและสารเคมี จึงต้องมีระบบการดูแล ควบคุม และตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัย อาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) หรือ From Farm to Table หรือ From Farm to Fork โดยมาตรฐานต้องมีความเท่าเทียมกับมาตรฐานสากล และแน่นอนเมื่อเรารับประทานอาหารเข้าไป สิ่งเหล่านั้นย่อมส่งผลโดยตรงมาสู่ร่างกายและระบบภายใน อาการเจ็บป่วยอาจรุนแรงถึงแก่ชีวิตได้ และอันตรายจากอาหารนั้นมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น ดังนั้นผู้ที่จะต้องรับผิดชอบคือ การอบรมบุคลากรให้มีความรู้ สามารถพิจารณา วิเคราะห์คุณภาพอาหารได้ สร้างแรงจูงใจ ผู้ประกอบการร้านอาหารและทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องในการกำหนดกฎเกณฑ์อย่างชัดเจนเพื่อสุขภาพและความเป็นธรรมแก่ผู้บริโภค (Minervatrainingasia,2556) การร่วมมือกันทุกภาคส่วนให้ปฏิบัติงานไปในทิศทางเดียวกัน (นโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร,2550) โดยอาหารที่ปลอดภัยต้องปราศจากจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ควบารับประทาน โดยสุขลักษณะในการผลิตอาหารต้องคำนึงถึง

1. **สุขลักษณะของผู้ประกอบการ** ต้องสวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีหมวกคลุมผมไม่ควรสวมแหวน กำไลข้อมือ ควรปิดปากถ้ามีอาการ ไอ จาม ล้างมือก่อนเริ่มและหลังใช้ห้องสุขาทุกครั้ง สวมถุงมือทุกครั้งที่มีการหยิบจับอาหาร ผู้ประกอบการไม่ควรทำอาหารในช่วงเวลาที่เจ็บป่วยเพราะง่ายต่อการติดเชื้อและปนเปื้อนลงในอาหาร นอกจากนี้ผู้ประกอบการไม่ควรสูบบุหรี่อีกด้วย นอกจากนี้ต้องมีการให้ความรู้แก่ผู้บริโภค ผู้ผลิต และผู้จำหน่าย เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบสถานที่ประกอบการอย่างต่อเนื่อง (วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธรจังหวัดยะลา,2553)

2. **กรรมวิธีในการประกอบอาหาร** เช่น การเลือกอาหารประเภทผักผลไม้สด หลีกเลี้ยงที่ดูสีสดจนเกินไป ยาฆ่าแมลงอาหารที่ย้อมสีและสารฟอกขาว เป็นต้น ขั้นตอนที่เกี่ยวข้องต่อความปลอดภัยของอาหารมากที่สุดคือขั้นตอนการเตรียมอาหาร(unileverfoodsolutions,2558) และการบริการที่เกี่ยวข้องอาหาร แหล่งที่มาที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัยหรืออันตรายมี 3 ประเภท ด้วยกันคือ **อันตรายทาง**

ชีววิทยา ประกอบด้วยแบคทีเรีย เชื้อรา และไวรัส เป็นต้น ซึ่งเกิดขึ้นได้ในอาหารที่ผ่านการจัดการที่ไม่ดี การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคเนื่องจากอาหารเป็นสื่อ นำ ดังตารางที่ 2.6

ตารางที่ 2.6 จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร

จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อน	รายละเอียด
Staphylococcus	เกิดการปนเปื้อนในอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ น้านมและผลิตภัณฑ์น้านม คัสตาร์ด น้าสลัดหรือครีมทาขนมปัง จะมีอาการ อาเจียน ท้องเสีย ฯลฯ การป้องกันเชื่อดังกล่าวคือการทำลายด้วยความร้อนที่อุณหภูมิของน้าเดือดสามารถทำลายเชื้อ Staphylococcus ได้ แต่ทำลายพิษเชื่อนี้ไม่ได้
Clostridium botulinum	แหล่งของอาหาร ได้แก่ ดิน ผุ่นละออง พืช ผัก ผลไม้ อาการของโรคคือ เส้นประสาทรอบนอก จะค่อย ๆ ถูกทำลายทีละน้อย ๆ กลืนอาหารลำบาก ตาพร่าฟาง เป็นต้น อาจทำให้เกิดอาการหัวใจล้มเหลว แนวทางการป้องกันโรสดังกล่าวคือ การน้าอาหารมาต้มให้เดือดนานมากกว่า 5 นาที ก่อนที่จะบริโภคน้ำ หรือ ไม่น้าอาหารที่น้าสงสัยมาบริโภค
Clostridium Perfringens	ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ แบคทีเรียชนิดนี้ มักพบในอาหารดิบ ดิน น้าโสโครก มูลสัตว์ ปนเปื้อนในอาหารพวกปลา เนื้อ และสัตว์ เมื่อรับเชื้อเข้าไปในปริมาณประมาณหลายล้านตัว ต่ออาหาร 1 กรัม มีอาการ ตั้งแต่ ปวดท้อง ท้องเดิน และมีลมอยู่ในกระเพาะ การป้องกันการเกิดโรค ได้แก่ การน้าอาหารแช่เย็นโดยเร็ว หรือถ้าจะบริโภคเป็นอาหารร้อนต้องรักษาอุณหภูมิ ของอาหารให้สูงกว่า 60 องศาเซลเซียสก่อนที่จะน้ามาบริโภคและการปรุง
Mycotoxin	ทำให้ตับถูกทำลายอย่างรุนแรง ทำให้มีเลือดออก ถือเป็นสารก่อมะเร็ง มีความทนทานต่อความร้อนได้ดี มักพบในอาหารที่มีสารอาหารคาร์โบไฮเดรต อยู่ปริมาณสูง เช่น อาหารแป้ง ข้าว ถั่วลิสง เผือก มัน
Salmonella	อาการของโรคคือ มีไข้ตัวร้อน คลื่นไส้ ปวดท้องเกร็ง ท้องเสีย ปวดศีรษะ เวียนศีรษะและอาเจียน มักพบเชื่อดังกล่าวในอาหารจำพวก เป็ด ไก่ น้านม และผลิตภัณฑ์ของน้านม พืชผักต่าง ๆ และมะพร้าวแห้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Streptococcus	ทำให้มนุษย์เป็นโรคเจ็บคอหรือเป็นโรคไขข้ออักเสบ มีอาการคอแดง ทอนซิลอักเสบ กลืนอาหารลำบาก มีไข้สูง ปวดศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียนมี น้ำมูกไหลบางครั้งอาจเกิดผื่น(ลมพิษ)พบในอาหารประเภท นมหรือ อาหารที่มีไข่หรือนมเป็นส่วนผสม การป้องกัน ได้แก่ การแช่แข็งอาหาร ในปริมาณน้อย ๆทันที การประกอบอาหารต้องมีสุขวิทยาที่ดี
Vibrio parahaemolyticus	พบมากในอาหารทะเล ได้แก่ หอยนางรม กุ้ง ปู อาการของโรค คือปวดท้อง ท้องเสีย (อุจจาระอาจมีเลือดหรือเยื่อปนเปื้อนอยู่) มักมีอาการ คลื่นไส้ และอาเจียน มีไข้ต่ำ มีอาการหนาวสั่น ปวดศีรษะ อาการ ปัสสาวะขัด การป้องกันไม่ให้เกิดโรครังกล่าวได้แก่ การปรุงอาหารให้ สุกอย่างทั่วถึง การแช่เย็นอาหารควรแช่โดยปริมาณน้อย ๆ ไม่ควรใช้น้ำ ทะเลล้างอาหารที่ต้องการบริโภค และภาชนะอาหาร

ที่มา : ปรับปรุงมาจากวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดยะลา (2553)

นอกจากนี้การปนเปื้อนจากแหล่งภายนอก เช่น สารพิษในอาหารทะเลอาจเกิดขึ้นได้เมื่อแบคทีเรียเพิ่มจำนวนในตัวปลาที่กินสาหร่ายที่ติดเชื้อเข้าไป เป็นต้น ส่วนการเกิดโรคเนื่องจากอาหารที่มีหนอนพายุ แบ่งเป็น 3 ประเภท คือพายุตัวกลม พายุตัวแบนและพายุใบไม้ โดยพายุตัวแบนและพายุใบไม้สามารถใช้ความร้อนในการทำลายได้ แต่พายุตัวกลม มีความทนทานต่อความร้อนได้สูงมากและมีความสามารถมีชีวิตอยู่ในเนื้อเยื่อของสิ่งมีชีวิตได้เป็นเวลายาวนานกว่า และการเกิดโรคเนื่องจากอาหารมีสารพิษหรือสารเคมีเป็นพิษ สามารถแบ่งได้ดังตารางที่ 2.7

ตารางที่ 2.7 สารพิษหรือสารเคมีในอาหาร

สารพิษหรือสารเคมี	รายละเอียด
สารพิษที่มีในอาหาร โดยธรรมชาติ	คือโรคที่เกี่ยวกับกล้ามเนื้ออ่อนแออาจเกิดจากอัมพาตได้ อาจมีในถั่ว เม็ดกลมดิบ หรืออาจพบในอาหารพืชบางชนิด เช่น ในน้ำมันของเมล็ดอัลมอนและในอาหารพืชหลายชนิด เมื่อบริโภคจะมีอาการมึนเมา คลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง เป็นต้น ส่วนอาหารทะเลมักมีสารพิษทำให้เกิดอันตรายก็มักจะเป็นพวกอาหาร ซึ่งทำให้ร่างกายขาดวิตามินบี 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<p>การมีสารพิษหรือสารเคมีเป็นพิษปนเปื้อนในอาหาร</p>	<p>การปนเปื้อนนี้อาจเกิดตั้งแต่การเพาะปลูก หากมีการใช้ยาฆ่าแมลงในปริมาณมากเกินไปจนมีสารตกค้างของยาฆ่าแมลงอยู่และผู้บริโภคไม่ล้างให้สะอาดจนกระทั่งไม่มีสารดังกล่าวแล้วอาจเกิดอันตรายได้ ทำให้เกิดอาการท้องเสีย ปวดเบ่งเวลาถ่าย และอาเจียนนอกจากนี้สารปนเปื้อนอาจเกิดจากการใช้วัตถุเจือปนหรือสารปรุงแต่งที่มีสารพิษหรือสารเคมีเป็นพิษตัวอย่างเช่นการใช้สารแช่กลารินแทนน้ำตาลเพื่อเพิ่มความหวานในอาหารหรือการใช้สีย้อมผ้าแทนสีผสมอาหารเหล่านี้ล้วนแต่ไม่ทำให้เกิดประโยชน์และยังอาจเกิดโทษหากมีการบริโภคในปริมาณที่อาจทำอันตรายได้</p>
---	--

ที่มา : ปรับปรุงมาจากวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดยะลา (2553)

อันตรายทางเคมี คือสารอันตรายอย่างยาฆ่าแมลง, น้ำมันเครื่อง, โลหะที่ละลายตัวหรือสารปรุงแต่งอาหารจำนวนมากเกินพอดี อันตรายเหล่านี้อยู่ในทุกขั้นตอนของการเตรียมอาหาร แม้ในห้องครัวของทุกๆบ้านก็ตาม และ**อันตรายทางร่างกาย** คือวัตถุต่างๆ ที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของอาหาร เช่น เศษแก้วหรือโลหะ หิน กรวด ลวดเย็บกระดาษ เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบในผู้ป่วยที่มีอาการอาเจียน ท้องเสีย คลื่นไส้ ปวดท้อง มีไข้ตัวร้อนจากการรับประทานอาหาร ซึ่งแหล่งของเชื้อแบคทีเรียจะพบในอาหารดิบ ดิน ของสกปรก สัตว์รังควาน แมลงและสัตว์เลื้อยคลาน เศษอาหาร เชื้อโรคที่อยู่ในอากาศ น้ำทิ้งละสิ่งปฏิกูล พบว่าอาหารที่มีความเสี่ยงสูงได้แก่ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์จากไข่และนม ปลาหรือหอยที่ปรุงสุกและดิบ หรืออาหารที่มีส่วนประกอบดั่งที่กล่าวมา วิธีการจัดการกับอาหารที่มีความเสี่ยงสูงต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ ผ่านการปรุงด้วยความร้อน หลีกเลี่ยงการสัมผัสหรือจับต้องโดยตรง ปิดคลุมภาชนะที่ใส่อาหารแบะในขณะที่ปรุงอย่างมิดชิด แยกอาหารที่ปรุงสุก ยังไม่ปรุงสุกออกจากกัน ซึ่งหลักการสำคัญๆที่ใช้ในการปรุงอาหารเรียกว่า “Golden Rules” คือ ทำความสะอาดมือและทุกส่วนที่ใช้ในการสัมผัส แยกประเภทของอาหารและไม่นำมาผสมเนื้อปนกัน ทำอาหารให้สุกทั่วทุกส่วนและทำอาหารให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว(Minervatrainingasia,2556)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.พื้นที่ที่ใช้ในการผลิตอาหารและอุปกรณ์ โดยเฉพาะขั้นตอนในการล้างและการเก็บรักษาถือเป็นขั้นตอนที่สำคัญควรแยกอาหารที่ปรุงสุกแล้วกับอาหารที่ยังไม่ปรุงสุกออกจากกัน พื้นที่ให้สะอาดเรียบร้อย เป็นสัดส่วน อยู่สถานที่ที่มีอุณหภูมิที่เหมาะสม แยกสารเคมีหรือน้ำยาที่ใช้ในการทำ ความสะอาดให้ออกจากพื้นที่ที่มีการปรุงหรือเก็บอาหาร ควรเปลี่ยนผ้าที่ใช้เช็ดอุปกรณ์ที่ใส่อาหารและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารทุกวัน ผ้าที่ใช้ต้องแห้งสะอาด ป้องกันไม่ให้พื้นที่ที่ใช้ประกอบอาหารมีนก หนู แมลงสาบ ฯลฯที่เป็นพาหะของโรค

4.การขนส่ง ดูแล ต้องระวังไม่ให้มีสิ่งปนเปื้อนหรือของปลอม รวมทั้งต้องไม่ทำให้อาหารเสีย อีกด้วย โดยโคลิฟอร์ม(Coliform) อี.โคไล(E.coli) ยีสต์และรา(yeast and mold) และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดอื่นๆ โรค (เกรียงไกร,2541)

จากการทบทวนวรรณกรรมได้มีผู้ให้ความหมายของคำว่า สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) ไว้ดังตารางที่ 2.8

ตารางที่ 2.8 ความหมายสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)

นักวิชาการ	ความหมาย
นภพธรรม นันทพงษ์ (2543)	การจัดการควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารพิษต่างๆ ที่อาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำเนินชีวิตของผู้บริโภค
อรสา เลิศสุโกวณิชย์ (2545)	การจัดการควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย และการดำรงชีวิตของมนุษย์ อาจกล่าวได้ว่าการสุขาภิบาลอาหาร คือการทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานอาหารแล้วไม่ทำให้เกิดโรค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทยาลัยการสาธารณสุขสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี (2553)	การดำเนินการด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่จัดการเกี่ยวกับอาหารทั้งในเรื่องของการปรับปรุง การบำรุงรักษา และการแก้ไขเพื่อให้อาหารที่บริโภคเข้าไปแล้วมีผลดีต่อสุขภาพอนามัยโดยให้อาหารมีความสะอาด ปลอดภัยและมีความน่าบริโภคอาหาร หมายความว่า ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่ 1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ 2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
--	---

อรสา เลิศสุโภชนวิชัย (2545) ได้อธิบายถึงการจัดการปรับปรุงและดูแลร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งมีข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารทั้ง 15 ข้อ

ข้อ 1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุงหรือประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน พื้นควรมีลักษณะเป็นผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องและ ไม่มีเศษขยะ มีปล่องควันระบายอากาศ

ข้อ 2 ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วมและต้องเตรียม ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ข้อ 3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ต้องไม่ ใช้สารปลอมปนภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ซึ่งมีฤทธิ์ กัดกร่อนได้ต้องใส่ในภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และต้องมีฝาปิด

ข้อ 4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 5.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ข้อ 6.น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับ กีบ หรือคักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ข้อ 7.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ข้อ 8.เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

ข้อ 9.ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ข้อ 10.มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

ข้อ 11.ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และ มีสบู่ใช้ตลอดเวลา

ข้อ 12.ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวม หมวกหรือเน็ตคลุมผม

ข้อ 13.ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้ อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

ข้อ 14.ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มี โอกาสสัมผัสอาหาร

ข้อ 15.ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหาร เป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

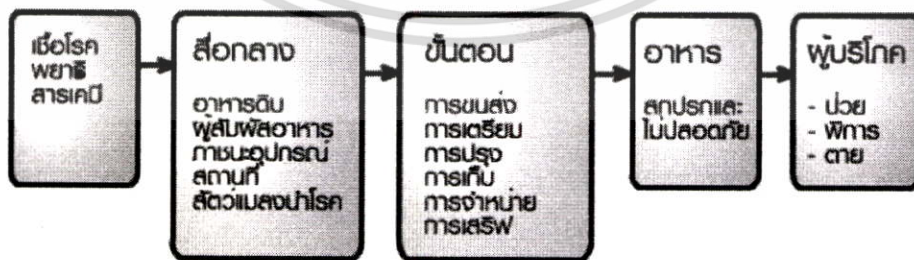
ปัจจัยอื่นๆก็เช่นเดียวกันที่ต้องได้รับการดูแล เช่น ทำเลที่ตั้งต้องอยู่ในพื้นที่ๆไม่มีสิ่งรบกวน ทั้ง ชยะ กลิ่น คว้น ผุ่น สิ่งปนเปื้อนอื่นๆ สถานที่ประกอบการอาหารควรมีพื้นผิวลาดเรียบ อยู่ในสภาพที่ดี มีพื้นที่ที่เพียงพอสำหรับการทำงาน สิ่งอำนวยความสะดวกเหมาะสมเพื่อการดูแลทางด้านสุขลักษณะ ของอาหาร (Food hygiene) มีการกั้นสัดส่วนอย่างชัดเจน และสิ่งสำคัญคือเรื่องของน้ำ น้ำใช้ควรเป็นไป ตามข้อกำหนดของ WHO “Guidelines for drinking water quality” มีความดันและอุณหภูมิที่เหมาะสม มีแหล่งน้ำที่สะอาดไม่มีการปนเปื้อน การระบายน้ำและการกำจัดของเสียควรจัดให้มีระบบระบายน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และการกำจัดของเสียให้มีประสิทธิภาพ ต่อจากนั้นควรมีการรักษาและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา (Bsi,2558)

ทางด้าน GMP (Good Manufacturing Practice) กล่าวถึงการปฏิบัติที่ดีนำไปสู่การผลิตอาหารที่ปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานที่สะอาด (ฤทัยรัตน์,2554) โดยสถานที่ตั้งอยู่ในบริเวณที่สะอาด ไม่อยู่ใกล้แหล่งที่มีพิษ อุปกรณ์ที่ใช้ ทำความสะอาด มีการซ่อมบำรุงได้สะดวกแยกประเภทภาชนะที่ใช้ อาหารและของเสียอย่างชัดเจน การระบายน้ำควรมีระบบ และการกำจัดของเสียควรมีเพียงพอ ไม่มีการตกค้างของขยะของเสีย การปนเปื้อนสู่อาหารและระบบน้ำ คัดเลือกวัตถุดิบส่วนผสมที่มีคุณภาพดี การบรรจุหีบห่อมีความเหมาะสมต่อสภาวะการเก็บรักษาอาหาร การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด มี 6 ขั้นตอน คือ ขจัดเศษอาหารและสิ่งสกปรกออก ทำความสะอาด ชะล้างด้วยน้ำ การฆ่าเชื้อ การล้างด้วยน้ำสุดท้ายและการทำแห้ง มีมาตรการป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะนำโรค เช่น หนู นก แมลงวัน แมลงสาบ ถ้าใช้สารเคมีกำจัดต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของสารเคมีที่ใช้การรักษาระดับความสะอาดของอาหารและปัจจัยที่เกี่ยวข้องควรตรวจติดตามประสิทธิภาพของระบบการสุขาภิบาลโดยทวนสอบเป็นระยะๆ ด้วยวิธีต่างๆ เช่น Swab test ทั้งนี้ยังจัดให้มีระบบกำจัดขยะเพื่อมิให้เกิดการสะสมหรือปนเปื้อนสู่อาหาร โดยภาชนะรองรับขยะต้องไม่นำไปใช้ ในการนำเข้าอาหารก็เช่นกัน

การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลและต้องไม่มีพิษภัย ที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคต ดังนั้นควรคำนึงถึงความสะอาดควบคู่ไปกับการปลอดภัยของอาหาร ซึ่งอาหารที่บริโภคสามารถเป็นสื่อนำโรคแก่ผู้บริโภคได้โดยมีขั้นตอนของกระบวนการต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเป็นผลให้อาหารสกปรกดังนี้ (ศูนย์พัฒนาทรัพยากรการศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ,2555)



ภาพที่ 2.5 : ขั้นตอนของกระบวนการที่สารปนเปื้อนส่งผลต่อผู้บริโภค

ที่มา : ศูนย์พัฒนาทรัพยากรการศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม,2555

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับทำเลที่ตั้งและการจัดการขยะ

2.3.1 ทำเลที่ตั้ง

วิวัฒน์ อภิสิทธิภิญโญ (2553)กล่าวว่าทำเลที่ตั้ง จะต้องเป็นพื้นที่ที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกทางธรรมชาติ ในการดำเนินงาน แต่โดยส่วนมากแล้ว ไม่มีทำเลที่ตั้งใดจะมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบทุกด้าน ซึ่งในการพิจารณาถึงสถานที่เหมาะสมที่สุด ปัจจุบันการวางแผนทำเลที่ตั้งจะมีลักษณะเป็นการวางแผนในเชิงเศรษฐศาสตร์มากกว่า ขึ้นอยู่กับเวลา สภาพเศรษฐกิจและสถานการณ์จากผลกำไรต่างๆ ที่เป็นสิ่งสำคัญในการดำเนินธุรกิจ (ฐากรณ,2553) ด้านปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกทำเลที่ตั้งสถานประกอบการ ได้พูดถึงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกทำเลที่ตั้ง สถานประกอบการ ได้แก่ ผลผลิตจากแรงงาน(Labor productivity) ความเสี่ยงทางด้านอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราและต้นทุน โดยสถานประกอบการสามารถแบ่งได้ 2 ประการ คือต้นทุนที่จับต้องได้ (Tangible) และจับต้องไม่ได้ (Intangible) ระยะเวลาจากแหล่งตลาด ระยะเวลาในการจัดหาวัตถุดิบและความใกล้ชิดคู่แข่ง(Change strategy Consulting business,2553) นอกจากนี้ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อตัดสินใจยังต้องคำนึงถึงความสะดวกในการเข้าถึงของลูกค้าโดยธุรกิจจะมีการเลือกปัจจัยเป็นลำดับแรกๆ ในการเลือกทำเลที่ตั้งของกิจการอยู่แล้ว (วิวัฒน์,2553) ซึ่งแต่ละกิจการที่แสวงหากำไรจะให้ความสำคัญกับที่ตั้งใกล้กับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายในขณะเดียวกัน กิจการที่ไม่แสวงหากำไร จะมุ่งเป้าไปให้ความสำคัญกับปัจจัยอื่นๆแทน สำหรับสถานประกอบการด้านการบริการ อำนวยการซื้อลูกค้า ทั้งปริมาณ ปริมาณข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับผู้ขายและสินค้า ความจงรักภักดี การให้บริการและภาพลักษณ์ การแข่งขัน จุดแข็ง คุณภาพ ทั้งหมดนี้เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกทำเลที่ตั้งของร้านค้าบริการ(Change strategy Consulting business,2553)

2.3.2 การจัดการขยะ

ความหมาย

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข(2535) ให้ความหมายของคำว่าขยะมูลฝอยว่า คือเศษกระดาษ เศษอาหาร เศษสินค้า ภาชนะใส่อาหาร ขี้เถ้า มูลสัตว์ ตลอดจนอินโดที่เก็บจากกวาดถนน ตลาดและที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พจนานุกรมฉบับบัณฑิตยสถาน(2525) ให้คำจำกัดความว่าขยะมูลฝอย หมายถึงเศษสิ่งของที่ทิ้งแล้ว และคำว่า “ขยะ” หยากเยื่อ มูลฝอย จะเห็นได้ว่าการให้ความหมายของสองคำนี้เหมือนกัน

อภิวัฒน์ คุณารักษ์ (2543) พุดถึงแหล่งกำเนิดขยะมูลฝอย โดยมีที่มาจากหลายแหล่ง แต่แหล่งที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยครั้งนี้เกี่ยวกับ มูลฝอยจากธุรกิจการค้า (Commercial Waste) มาจากสถานที่ที่มีการประกอบกิจการค้าส่ง ปลีกหรือบริการทางการค้าต่างๆ เช่น เศษอาหาร เศษแก้ว พลาสติก ฯลฯ ซึ่งการเกิดขยะมูลฝอยของมนุษย์ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้แต่สามารถที่จะลดปริมาณลงได้ โดยการนำกลับมาใช้ใหม่หรือการใช้ซ้ำ โดยอัตราการผลิตขยะมูลฝอยต่อวันคือ 0.5-1.4 กิโลกรัมหรือประมาณ 0.82 กิโลกรัมต่อคนต่อวัน จะมากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับฐานด้านการบริโภค อุปนิสัยการบริโภค ฤดูกาลและเทศกาล เป็นต้น สำหรับขยะมูลฝอยมีการแบ่งออกเป็น 3 ประเภท (ศิริกัลยาและคณะ ,2541) ดังนี้

1. ขยะเปียกหรือขยะสดหรือขยะมูลฝอยที่เน่าเปื่อยได้ง่าย (Garbage) ได้แก่ ขยะ พวเศษอาหาร พืชผัก เศษเนื้อสัตว์ ขยะสด ถ้าขยะสดถูกปล่อยทิ้งไว้นานเกินไปจะเกิดการเน่าเปื่อยส่งกลิ่นเหม็นรบกวนได้โดยง่าย
2. ขยะแห้งหรือขยะมูลฝอยที่เน่าเปื่อยยาก (Rubbish) ได้แก่ ขยะพวเศษแก้ว กระจังเศษผ้า ขวด ไม้ กระดาษ พลาสติก โลหะต่างๆ ฯลฯ ขยะแห้งมักทำให้สิ้นเปลืองพื้นที่สำหรับให้เก็บรวบรวม ถ้าเก็บไว้ไม่ทิ้งจะเป็นที่อาศัยของแมลงและหนู รวมทั้งอาจจะเป็นเชื้อเพลิงที่ดีอีกด้วย
3. ขยะพิเศษ (Special Wastes) หมายถึง สิ่งปฏิภูลจำพวกขยะที่มีอันตราย ปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค สารเคมี กำมันตรังสี ควรกำจัดโควิธีการเผาด้วยเตาเผาขยะที่ถูกหลักสุขภาพิบาลขยะพิเศษ

ศิริกัลยา สุจิตานนท์และคณะ(2541) กล่าวว่าหากไม่มีการเก็บและกำจัดอย่างถูกต้องและเหมาะสมแล้วจะทำให้เกิดปัญหาต่างๆต่อชุมชนที่สำคัญ ได้แก่

- 1.มลภาวะของสิ่งแวดล้อม (Pollution)
- 2.แหล่งเพาะพันธุ์ของเชื้อโรคและแมลง (Breeding Places)
- 3.การเสี่ยงต่อสุขภาพ (Health Risk)
- 4.การสูญเสียทางเศรษฐกิจ (Economic Loss)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.ทำให้ขาดความสวยงาม (Esthetics)

6.ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ (Nuisance)

ประเด็นข้อสังเกตเกี่ยวกับนโยบายและยุทธศาสตร์ของแต่ละประเทศจะแตกต่างกัน โดยประเทศไทยตั้งเป้า No More Open Dump และ National Recycling Program มีการจัดเก็บที่ถูกต้องไม่น้อยกว่า 50% มาตรการทางด้านกฎหมายไทยได้การร่างพระราชบัญญัติส่งเสริมการลดและนำของเสียมาใช้ประโยชน์ พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติสาธารณสุขกำกับและแนวคิด Waste Recovery center เป็นต้น ส่วนมาตรการที่ไม่ใช่กฎหมายได้แก่ มาตรการขยะ การให้เงินอุดหนุนส่งเสริมกิจกรรม waste to energy ส่งเสริม Green Industry & Products & Green Procurement ส่งเสริม R&D (eco-design) & capacity building ส่งเสริมธุรกิจ Recycling & ระดับชุมชน สิ่งที่ประเทศไทยต้องเรียนรู้คือวิธีการและการใช้เทคโนโลยีในการจัดการขยะ ประเภทขยะและการใช้ประโยชน์จากขยะมากที่สุด ช่วยกันลดขยะตั้งแต่ต้นทาง ร่วมกับหน่วยงานที่รับผิดชอบและหน่วยงานเอกชน การพัฒนาเทคโนโลยี นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับการรีไซเคิล รัฐต้องช่วยจัดสรรงบประมาณในการจัดการขยะและการจัดซื้อสินค้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมทั้งส่วนกลางไปจนถึงท้องถิ่น

อนิธ อรุณเรืองสวัสดิ์ (2557) พูดถึงมลพิษทางอากาศที่ส่งผลกระทบต่อในระดับพื้นที่ (local air pollution) เช่น มลพิษในเขตอุตสาหกรรมหรือที่เกิดจากยานพาหนะในเมือง อาศัยการแก้ปัญหาโดยการแก้ไขปัญหามลพิษในระดับพื้นที่ ด้วยกฎหมายและมาตรการส่งเสริมอื่นๆ ส่วนการควบคุมมลพิษทางอากาศกรณีที่มีมลพิษทางอากาศเกิดจากแหล่งกำเนิดเคลื่อนที่ (Emission standards: mobile sources) จะมีการปรับถ้ำเกิดกรณีควันมลพิษเห็นชัดเจนหรืออื่นๆที่ก่อให้เกิดมลพิษทางอากาศจากยานพาหนะ การควบคุมมลพิษทางอากาศด้วยมาตรการจูงใจแต่ยังไม่มีการใช้ในแถบประเทศอาเซียนแต่ประสบความสำเร็จอย่างมากในสหรัฐอเมริกา ทางด้านมาตรการการจัดการของเสียที่อันตราย ได้มีนโยบายและแผนมีความชัดเจน ครอบคลุมการจัดการของเสียอันตราย เช่นแผนจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2555-2559 สนับสนุนการใช้หลักการความเป็นหุ้นส่วนของรัฐ-เอกชน (PPP) เพื่อจูงใจให้เอกชนเข้าร่วมลงทุนในการก่อสร้างศูนย์กำจัดของเสียอันตรายตามหลัก

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย (2555) กล่าวว่าธุรกิจอาหารเป็นกลุ่มธุรกิจขนาดใหญ่ของโลกเนื่องจากอาหารเป็นสิ่งสำคัญในชีวิตมนุษย์และเป็นธุรกิจที่หลากหลายไม่มีวันหายไปจากโลกนี้ เป็นสิ่งที่มนุษย์ต้องบริโภคเพื่อดำรงชีวิตต่อไป โดยโครงสร้างทางธุรกิจในประเทศไทยมีจำนวนร้านอาหารและภัตตาคารที่ขยายตัวเพิ่มขึ้นในปี 2551 มี 64,113 ร้าน กรุงเทพฯ 12,000 ร้าน และที่เหลือเป็นของต่างจังหวัด เพิ่มจากปี 2545 จำนวน 9,000 ร้าน เป็นต้น ซึ่งรสชาติอาหาร คุณค่าของอาหาร การให้บริการ วัฒนธรรมไทย ยังคงสำคัญกับธุรกิจอาหารมาก แต่สำหรับข้อเสียของธุรกิจอาหารคือ สภาวะเศรษฐกิจไม่แน่นอนและธุรกิจนี้มีการแข่งขันสูง เมื่อเศรษฐกิจดีขึ้นอำนาจการซื้อและความต้องการในการรับประทานอาหารมีมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เวลาคือปัจจัยหลักในแต่ละวันรวมการรับประทานอาหารเป็นสิ่งที่ไม่ได้ (Narumol Nirathron, 2006) รัฐบาลต้องคอยให้การสนับสนุน เช่น ยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (kitchen of the world) นอกจากนี้ร้านอาหารไทยเป็นธุรกิจที่มีชื่อเสียงในต่างประเทศ (ส่วนส่งเสริมพัฒนาธุรกิจบริการ, 2552) โดยประเภทร้านอาหารมีการแบ่งเป็น 4 แบบ ได้แก่ ร้านอาหารระดับหรู (fine dining) จะมีราคาค่อนข้างแพง ร้านอาหารระดับกลาง (casual dining) ร้านอาหารทั่วไป (fast dining) ร้านริมบาทวิถี (kiosk) เป็นธุรกิจขนาดย่อมที่มีเจ้าของร้านเป็นพ่อครัวเอง (ส่วนส่งเสริมพัฒนาธุรกิจบริการ, 2552) และปัจจุบันนี้ธุรกิจอาหารที่กำลังได้รับความนิยมทั้งผู้ประกอบการเองและผู้บริโภคเองก็คือ ร้านอาหารริมบาทวิถี โอกาสที่ธุรกิจนี้จะเติบโตมีมากถ้าโลกยังอยู่ในสภาวะเศรษฐกิจที่ไม่แน่นอนรวมถึงการลงทุนกับธุรกิจนี้ที่มีต้นทุนต่ำ ทุกคนสามารถทำธุรกิจนี้ได้แม้จะมีเงินจำกัดก็ตาม (ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย, 2555) รวมถึงเป็นประโยชน์แก่นักชิมทั้งหลาย โดยจะมีการซื้อขายกันแบบเงินสดเท่านั้น แต่เนื่องจากต้นทุนที่ใช้ลงทุนธุรกิจประเภทนี้น้อย ทำให้ส่วนประกอบหรือส่วนผสมของอาหารมีคุณภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพียงระดับหนึ่งเท่านั้น ไม่ได้ถึงขั้นคุณภาพดีเยี่ยม จริงอยู่ที่ราคาต่ำคุณภาพดีเป็นสิ่งที่ทุกคนต้องการแต่นั้นไม่ใช่ร้านอาหารริมบาทวิถี ผู้ขายจะได้กำไรดีแต่ต้นทุนต่ำ ลักษณะของอาหารหรือรสชาติอาจไม่แตกต่างกันมาก แต่ถ้าเทียบกับร้านอาหารทั่วไปนั้น จะคิดค่าบริการเพิ่มเติม ค่าน้ำ เป็นคั้น ข้อแตกต่างอีกอย่างระหว่างการรับประทานอาหารตามร้านทั่วไปกับร้านริมบาทวิถี คือ เราไม่สามารถพบกับพ่อครัวได้ และพ่อครัวเองก็อยู่ในภาวะกดดันในการทำงาน เพราะราคาร้านแพง ถ้าปรุงออกมาไม่ดี ก็จะไม่มีการเข้ามาในร้าน ซึ่งต่างจากร้านตามบาทวิถีที่สามารถพบปะพูดคุยกับพ่อครัวได้ เห็นวิธีการปรุงอาหาร บรรยากาศผ่อนคลาย ราคาถูกแต่ข้อเสียก็คือสิ่งอำนวยความสะดวกยังไม่ครบถ้วน เช่น จาน น้ำ อาหารเคียงและส่วนใหญ่ไม่เน้นรับประทานที่ร้าน

จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่ามี การให้ความหมายของคำว่าธุรกิจร้านอาหารริมบาทวิถีในลักษณะที่คล้ายคลึงกันดังตารางที่ 2.9 นี้

ตารางที่ 2.9 ความหมายธุรกิจร้านอาหารริมบาทวิถี

นักวิชาการ	ความหมาย
ณรงค์ นิยมวิทย์ (2534)	ร้านอาหารริมบาทวิถีหมายถึงร้านอาหารที่อยู่บริเวณถนนหรือเส้นทางสัญจร ที่มีลักษณะเป็น ร้านอาหารขนาดเล็ก หาบเร่ แผงลอย หรือรถเข็น โดยเป็นแหล่งสำหรับซื้ออาหารที่สำคัญของคนในชุมชนเมือง ที่มีรายได้ระดับต่ำถึงปานกลาง
FAO (2005)	ร้านอาหารริมบาทวิถีหมายถึงร้านอาหาร ที่จัดเตรียม และจำหน่ายอาหารที่ปรุงสำเร็จ หรืออาหารที่สามารถปรุงได้ภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว โดยมีที่ตั้งอยู่ในบริเวณสาธารณะ และขายอาหารในราคาที่ไม่สูงมาก
Yatmo (2008)	ร้านอาหารริมบาทวิถีหมายถึงร้านอาหารที่จัดเตรียมและจำหน่ายอาหารที่มีที่ตั้งอยู่ใกล้กับชุมชนและสถานที่สาธารณะ โดยมีลักษณะของร้านค้าที่เป็นรถเข็น และแผงลอย

ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย(2555) กล่าวว่ารสนิยมในการรับประทานอาหารของและคนนั้นแตกต่างออกไป ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมเลือกรับประทานอาหารตามร้านริมบาทวิถี เพราะราคาที่ถูกลงเหมาะกับประเทศที่พัฒนาอย่างประเทศไทย เป็นข้อดีแก่นักท่องเที่ยวจึงได้เห็นความเป็นไทยผ่านมุมมองร้านอาหารริมบาทวิถี โดยสามารถแบ่งมุมมองได้ 5 มิติ ดังนี้ **มิติด้านประวัติศาสตร์** ไทยเริ่มการค้าขายอาหารจากริมคลองในสมัยก่อนและบนบก จะสังเกตได้ว่าร้านอาหารหรือตลาดจะเกิดแถวๆสถานที่ที่มีการสัญจร ตามทางน้ำทางบกจนถึงสมัยรัชกาลที่5 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวมหาราช ได้เริ่มสร้างถนนหนทาง จึงเกิดร้านอาหารริมทางในเวลาถัดมา โดยชนชาติแรกที่มีการขายร้านอาหารริมบาทวิถีคือชาวจีน **มิติด้านเศรษฐกิจ** อาหารริมทางพัฒนาจากกิจกรรมของตลาด ตามท่าเรือหัวเมืองสำคัญในโลก ไทยก็เช่นกัน ผู้ขายมาจากต่างจังหวัดโดยเฉพาะภาคอีสาน และเริ่มประกอบธุรกิจในช่วง 1997 ช่วงวิกฤตเศรษฐกิจ **มิติด้านสังคม** สำคัญมากถือว่าการประกอบอาชีพริมบาทวิธินั้นเป็นวิธีการบรรเทาความยากจนของพลเมืองในประเทศที่กำลังพัฒนา บางรายก็ขายเป็นงานเสริม (Djoen San SANTOSO,2013) เพราะมีต้นทุนที่ต่ำและผู้บริโภคยังคงต้องการร้านอาหารริมทางเพิ่มมากขึ้น (Khongtong et al.,2013) โดยผู้ขายเป็นผู้หญิงชะส่วนใหญ่ อายุเฉลี่ยประมาณ 16-40ปี และส่วนมากสมรสแล้ว มาจากกลุ่มเกษตรกร ได้รับกำไร 500-1,000บาทต่อวัน เรียกว่า ร้านอาหารริมบาทวิถีคือกลยุทธ์ในการรอดตาย เป็นอาชีพที่ทำให้มีรายได้พื้นฐาน (Cletus Acho-Chi,2002) **มิติด้านวัฒนธรรม** อาหารคือสิ่งที่บ่งความเป็นอยู่ของชุมชน นักท่องเที่ยวชอบที่จะดูกรรมวิธีกระบวนการ ในการทำอาหาร รวมถึงรสชาติอาหารที่ถูกปากและหลากหลาย **มิติด้านกฎหมาย** รัฐบาลพยายามติดตามควบคุมร้านอาหารที่อยู่บนทางเท้า ตามจุดจอตลอดสาธารณะส่งผลกระทบต่อการสัญจรไปมาหรือไม่ องค์ประกอบที่ประสบความสำเร็จคือร้านมีความโดดเด่นและเอกลักษณ์ทั้งรสชาติ ความรู้และวัตถุดิบและสถานที่ รสชาติดี ราคาตัวเอง (Narumol Nirathron ,2006) ด้านร้านอาหารต่างประเทศบางร้านยังได้แรงบันดาลใจจากการตกแต่งร้านจากร้านริมบาทวิถีในประเทศไทยรวมถึงร้านเคลื่อนที่โดยสะพายไ้บนบ่า (Manisha Choudhury et al.,2010) อีกทั้งกระแสจากหนังสือ นิตยสารชื่อดังมากมาย พุดถึงทั้งในแง่บวกและแง่ลบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านทัศนคติของผู้บริโภคมองว่าสะดวกในการจับจ่ายใช้สอยพร้อมรับประทานเลย รสชาติดี และราคาที่ถูก บางครั้งสามารถพบเห็นร้านค้าตามริมบาทวิถีตามงานเทศกาลต่างๆ งานวัด งานตามคริสตจักร งานกีฬาบ้าง เป็นต้น ความสะอาดเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคคำนึงเป็นอันดับต้นๆ สารเคมีปนเปื้อนความปลอดภัยของอาหาร ราคา รสชาติซึ่งผู้บริโภคบางคนสนใจรสชาติมากกว่าความสะอาด โดยเฉพาะผู้ที่ชอบรับประทานอาหารตามร้านริมทางวิถี (Omemu and Aderoju ,2007) การกีดขวางทางของร้าน มีการจัดร้านที่ดี คนไม่แออัด คนขายต้องสะอาด สวมถุงมือและหมวกโดยเป็นสิ่งที่ใช้สนับสนุนการตัดสินใจเลือกซื้อ ผู้บริโภคบางกลุ่มก็จะสนใจอาหารที่ถูกสุขอนามัย อาหารมีหน้าตาสวยงามบ้าง(ThildeRheinländer et al.,2008) จะสังเกตได้ว่าผู้หญิงกับผู้ที่มีการศึกษาสูงจะเน้นย้ำในเรื่องนี้แต่ผู้ชายจะไม่จริงจังแต่ก็ยังคำนึงถึงและบอกต่อ ถือว่าเป็นการตลาดที่ดี ในกรณีที่ผู้บริโภคเจอร้านอาหารที่ถูกใจสะอาด (Word of mouth) (Louise E. Lee et al.,2012) นอกจากนี้นักท่องเที่ยวยังมีแนวโน้มที่จะเลือกรับประทานอาหารที่คุ้นเคยกับตนเองและประสบการณ์ในการรับประทานอาหารไทยแบบต้นตำรับโดยคนไทยแท้ๆ ในสถานที่ที่สะดวกมีความสะอาดเป็นพื้นฐานหลัก(Pattarapong Burusnukul et al.,2011)

ทางด้านผู้ขายของริมบาทวิถีต้องมีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย และมีใบประกาศนียบัตรรับรองจากองค์การอาหารและยาประจำปีเพื่อความน่าเชื่อถือ ความรู้เรื่องสุขภาพ สุขอนามัยที่ถูกต้องตามบทบัญญัติโครงสร้างพื้นฐานของสถานประกอบการตามข้อบังคับอุตสาหกรรมอาหารกำหนดไว้ (Omemu and Aderoju ,2007) หรือกรณีที่มีเจ้าของร้านและลูกจ้างช่วยขาย เจ้าของร้านถือว่าเป็นผู้นำที่มีความสำคัญต่อการปฏิบัติงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องความสะอาด ต้องเข้าใจถึงอาหารปลอดภัยและข้อมูลต่างๆอย่างถูกต้อง มีวิธีการในการอบรมพนักงานและนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้ (Susan W. Arendt et al.,2012) ในทางกลับกันผู้บริโภคก็ควรจะได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยภายใต้สิ่งแวดล้อมที่เป็นอยู่เช่นกัน ผ่านสื่อต่างๆ อย่างเช่น การจัดกิจกรรมรณรงค์สุขภาพอาหารปลอดภัยโดยจัดกิจกรรมและการใช้สื่ออย่างมีส่วนร่วมในการโน้มน้าว ชักจูงใจ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์พื้นฐานทางด้านกายภาพ 10 ประการ ทำให้มีความรู้ รับรู้ และการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านการสุขภาพ ถูกต้องมากขึ้นเมื่อปรับปรุงการสุขภาพ หรือจะเป็นการจัดกิจกรรมรณรงค์ในรูปแบบการฝึกอบรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม เพิ่มแรงสนับสนุนทางสังคม มีการมอบประกาศนียบัตรรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยและการใช้มาตรการ (วาสนา จันทรสว่างและคณะ,2551) ผู้บริโภคสามารถใช้วิจารณญาณในการเลือกรับประทานที่เป็นประโยชน์ได้ (Bülent Ergönül,2013) การสนับสนุนจากภาครัฐ นโยบายด้านสิ่งแวดล้อมต่างๆสวัสดิการสังคมและการดูแลรายได้ของผู้ขายนี้ให้อยู่ในฐานะผู้ประกอบการขนาดย่อม ที่ช่วยให้เกิดการพัฒนาด้านอื่นๆต่อไป (Cletus Acho-Chi,2002)

CHANDRA BENNY-OLLIVIERA and NEELA BADRIE(2006) กล่าวถึงวิธีการที่ผู้ขายตามร้านอาหารริมบาทวิถีพึงปฏิบัติตามสุขลักษณะที่ถูกต้องโดยการแต่งกายเหมาะสม สะอาด การใช้ช้อนส้อม ใช้ที่จับคัต ต้องมีแหล่งน้ำ ห้องน้ำที่สะอาดและสุขอนามัยต่อสภาพแวดล้อม การทำความสะอาดสะอาดภาชนะ ที่พบเห็นทั่วไปตามร้านอาหารริมบาทวิถีจะล้างภาชนะครั้งเดียว เมื่อมีภาชนะเป็นจำนวนมากก็จะกองไว้ เปลี่ยนน้ำล้าง 2-3 ครั้ง น้ำมีสีขุ่นและฟองสบู่หมดซึ่งไม่ถือว่าถูกสุขลักษณะ มีการจัดการขยะที่ถูกต้องไม่กองไว้บริเวณร้าน ดังนั้นผู้ขายต้องมีความรู้ความเข้าใจที่มาของโรคท้องร่วงและความเสี่ยงอื่นๆที่เกิดจากอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะด้วย(Charles Muyanja et al.,2011) อีกทั้งยังต้องคำนึงถึงราคาที่เหมาะสม เป็นมิตร ภาพลักษณ์ของร้าน(ThildeRheinländer et al.,2008)

ทั้งนี้ปัญหาของธุรกิจประเภทนี้คือความไม่แน่นอนของธรรมชาติ การหาวัตถุดิบคือปัจจัยสำคัญของธุรกิจนี้ ต้นทุนและการเติบโตของร้านอาหารต่างชาติในไทย กรณีที่ประชากรมีรายได้สูงขึ้นคน ความต้องการในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีก็จะลดลง (Taylor et al.,2000) การขาดบุคลากรที่มีความรู้ กลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน ด้านการจัดการ การเสนอบริการรูปแบบอาหารใหม่และหลากหลายมากกว่าเดิม เพื่อเพิ่มช่องทางและรองรับผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น (ส่วนส่งเสริมพัฒนาและรู้จักการบริการ,2552) ในขณะที่เดียวกันการปรับตัวเพื่อรองรับกับกลุ่มอาเซียน สิ่งที่ผู้ขายและผู้บริโภคต้องเผชิญคือด้านข้อจำกัดด้านกฎหมายข้อบังคับและความสะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค (ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย,2555) คุณภาพและความคุ้มค่า ปัญหามลพิษทางอากาศ ฝุ่นละออง (Matalas and Yannakoulia,2000) การเอาใจใส่ในคุณภาพของอาหารและบริการ สิ่งสำคัญ ความสะอาดของอาหาร (Cletus Acho-Chi,2002) เชื้อโรคบริเวณที่ขายอาหาร มีการปรุงอาหารบนพื้น และใช้มือจึงเสี่ยงต่อการเกิดโรค อุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหาร สิ่งแวดล้อมที่ง่ายต่อการติดเชื้อ สาเหตุของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรคร้ายไข้เจ็บ ส่วนหนึ่งเกิดจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด ไม่ได้มาตรฐาน อาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคหลอดเลือดหัวใจ (MICHAEL D. MEHTA.,2003) หรือถ้าอาหารมีเชื้อโรคปนเปื้อนอาจทำให้เกิดอาการท้องร่วง มีความรู้สึกชาตื้อ การเผาผลาญทำงานบกพร่อง และอาจจะส่งผลกระทบต่อระบบภูมิคุ้มกันบ้าง บางครั้งเกิดจากการติดเชื้อที่เรื้อรังในลำไส้ใหญ่ โดยเฉพาะทารกและเด็ก มีโอกาสเป็นมากกว่าผู้ใหญ่เนื่องจากภูมิคุ้มกันต่ำ ซึ่งอาการข้างเคียงจากการท้องร่วง คือ ปวดศีรษะ เมื่อยตัว โลหิตเป็นพิษ ฯลฯ ดังนั้นการที่เราจะรับประทานอาหารในแต่ละครั้งควรพิจารณาอย่างถี่ถ้วน

Pattarapong Burusnukul et al (2011) พูดถึงนักท่องเที่ยวที่ขาดความมั่นใจในการเลือกร้าน โดยเฉพาะร้านอาหารริมบาทวิถีและการตระหนัก “Clean Food Good Taste” (CFGT) ที่ต่ำกว่าปรกติ นักท่องเที่ยวยังคำนึงอีกว่าความสะอาดของร้านอาหารไทยกับร้านอาหารริมบาทวิถีของไทยต้องมีมาตรฐานคล้ายกัน เพื่อไม่ให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพร่างกายภายหลัง เช่นเดียวกับร้านอาหารริมบาทวิถีในจังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่ามีจำนวนร้านอยู่มากและมีแนวโน้มว่าจะเพิ่มขึ้นอีก แต่ปัญหาคือสุขอนามัยที่ยังไม่ได้มาตรฐานเมื่อเทียบกับจังหวัดอื่นๆ ซึ่งจะต้องได้รับการแก้ไขและลดความขัดแย้งระหว่างกฎหมายท้องถิ่นกับกฎหมายร้านอาหารริมบาทวิถี รวมถึงชุมชนผู้บริโภคกับเจ้าหน้าที่ของรัฐฯ (Khongtong et al.,2013)

สิ่งที่ร้านอาหารริมบาทวิถีต้องได้รับการแก้ไขคือ การสนับสนุนอาหารสุขภาพพอกๆกับร้านอาหารที่ราคาแพงและเน้นแต่รสชาติอย่างเดียว การพัฒนาและนโยบาย กฎหมายที่รองรับในหลายๆประเทศ สถานประกอบการหรือสถานที่จำหน่ายนั้นได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องหรือไม่ เงื่อนไขของทางรัฐฯ ในกรณีที่ดินนั้นไม่ได้เป็นของส่วนบุคคลมีสำคัญคือการไม่ได้รับอนุญาตขายอย่างถูกต้อง ซึ่งทางกรุงเทพมหานคร ได้กำหนดให้ลดจำนวนร้านริมทางวิถีเพื่อการจัดการที่ง่ายมากยิ่งขึ้น (Narumol Nirathron ,2006) นักท่องเที่ยวบางคนถึงกับไม่ประทับใจกับความไม่สะดวกในการซื้อที่สถานที่แคบ มีการสัญจรทั้งเดินทางเท้า จักรยานและจักรยานยนต์ (Djoen San SANTOSO,2013) แต่ก็ไม่จริงจังกเท่ากับความสะดวก รวมถึงแก้ไขปัญหาและพัฒนาสุขอนามัยให้ถูกสุขลักษณะมากที่สุดและต้องเปลี่ยนทัศนคติของผู้ขายให้เกิดการตระหนักถึงเรื่องนี้อย่างจริงจังไม่ใช่เพียงแค่ปฏิบัติตามกฎที่กำหนดระบุไว้เท่านั้น (Charles Muyanja et al.,2011)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีที่เราสามารถทำได้ในเบื้องต้นคือ การเลือกซื้ออาหารสด สังเกตคุณลักษณะของอาหารสด เช่น หมูสับ เนื้อไก่ ผัก ฯลฯ ว่ามี สี สันที่ ยังดูสด ดูวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ มีบรรจุภัณฑ์ที่ดูดีห้ามมีชำรุด (ประสงค์,2556) อาหารแช่แข็งต้องมีลักษณะเป็นของแข็งและต้องเย็นได้รับการเก็บที่เย็นเพียงพอ อย่าทิ้งอาหารไว้ในรถหากต้องใช้เวลาเดินทางมากกว่าครึ่งชั่วโมงให้แช่ในน้ำแข็ง(Siamhealth,2557)

การปรุงอาหาร อาหารดิบไม่สุกพอโดยเฉพาะเนื้อไก่และเนื้อเป็ด การอุ่นหรือปรุงอาหารซ้ำ โดยใช้ความร้อนต่ำระดับอุณหภูมิ ที่เหมาะสมที่สุด (20°C - 50°C) สำหรับการเติบโตของแบคทีเรีย และการปล่อยให้อาหารเย็นอย่างไม่เหมาะสมเป็นเวลานาน 2 ชั่วโมง แบคทีเรียสามารถเจริญเติบโตได้ดี ส่วนการปรุงอาหารไว้ล่วงหน้านานเกินไปเพิ่มโอกาสให้อาหารเกิดการปนเปื้อนแบคทีเรีย การเก็บอาหารไม่เหมาะสมและอุณหภูมิไม่ถูกต้อง สำหรับการขนส่ง และเก็บรักษา ทำให้แบคทีเรียเติบโต อนามัยส่วนตัวที่ไม่ดีนักของผู้จับต้องอาหาร เวลาเข้าห้องน้ำ ล้างมือบ่อย จาม ไอสูบบุหรี่ จับต้องอาหารดิบและขยะ ควรสวมเสื้อคลุมที่สะอาดเวลาจับต้องอาหาร ใช้ถุงมือเวลาจับต้องอาหาร สวมหมวก มีการปิดรอยบาดแผล จุดฟกช้ำ หรือผิวหนังแตก ด้วยพลาสติกปิดแผลแบบกันน้ำที่สะอาด เป็นต้น(องค์การอาหารของสหรัฐอเมริกา,2556)

Siamhealth (2557) ได้กล่าวถึงไว้หลายประเด็นที่สำคัญเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยโดยโรคที่มาอาหารแบ่งได้ 3 ประเภทด้วยกันดังนี้

1.การเจ็บป่วยเนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร เกิดขึ้นจากอาหารที่ปนเปื้อนตัวก่อโรคหรือจุลินทรีย์ที่ก่อโรค ตัวก่อโรคคือแบคทีเรีย ไวรัสหรือจุลินทรีย์ต่างๆที่พบในอาหารก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยหรือโรคภัยได้ ตรวจสอบกลิ่น สีและองค์ประกอบที่แปลกประหลาด และปรุงส่วนผสมด้วยความร้อนให้ทั่วถึงกันมากที่สุดเท่าที่ทำได้

2.การเจ็บป่วยเนื่องจากพิษจากจุลินทรีย์ในอาหาร คือตัวก่อโรคที่เข้าสู่อาหารจากสารอย่างเช่น อุจจาระหรือสิ่งสกปรก ควรกำจัดทิ้งดีกว่าเพราะการทำมาความสะอาดไม่ได้ป้องกันอันตรายได้ 100%

3.การเจ็บป่วยเนื่องจากพิษจากจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหาร เกิดขึ้นจากการที่อาหารซึ่งมีสิ่งมีชีวิตที่ผลิตสารพิษได้เมื่ออยู่ในลำไส้ของนกทาน สิ่งมีชีวิตเหล่านี้ตรวจพบได้ยากเนื่องจากอาหารอาจยังคงมีกลิ่นและรสชาติปกติอยู่ การติดเชื้อสารพิษในตัวกลางมักจะเกิดขึ้นจากเครื่องเทศที่ปรุงอย่าง

ไม่เหมาะสม, เนื้อสัตว์, น้ำมันดิบและกะหล่ำปลีที่ไม่ได้ล้าง และนอกจากนี้ยังมีหลักง่ายๆที่ควรจำอยู่ 6 ประการหรือเรียกว่า FATTOM มีรายละเอียดดังตาราง 2.10

ตารางที่ 2.10 หลัก FATTOM ของอาหาร

F	Food (อาหาร)	อาหารที่เต็มไปด้วยโปรตีนและคาร์โบไฮเดรตมีความเป็นไปได้สูงกว่าที่จะได้รับผลกระทบจากตัวก่อโรคหากไม่ได้รับการจัดการอย่างถูกต้อง ปฏิบัติตามกฎข้างต้นเพื่อหยุดการเจริญเติบโตของตัวก่อโรคในอาหารประเภทนี้
A	Acid (กรด)	อาหารที่มีกรดต่ำหรือมีกรดเล็กน้อยอย่างสัตว์ปีก ปลา ผลิตภัณฑ์นม ไข่ และเนื้อสัตว์มีความเป็นไปได้สูงที่จะติดเชื้อจากตัวก่อโรค หลีกเลี่ยงอันตรายนี้ได้ด้วยการจัดการอาหารที่เหมาะสม
T	Temperature (อุณหภูมิ)	จุลินทรีย์จะเติบโตใน โซนอุณหภูมิอันตราย (Temperature Danger Zone - TDZ) ” ที่ 5°C ถึง 56.7°C โซคร้ายที่โซนอุณหภูมินี้อยู่ในขอบเขต อุณหภูมิห้องธรรมดาด้วยเช่นกัน ควรเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและ หลีกเลี่ยงการทิ้งอาหารไว้ในที่โล่งโดยไม่มีใครดูแล
T	Time (เวลา)	อย่าเก็บอาหารไว้ในที่อุณหภูมิ TDZ นานกว่า 4 ชั่วโมง เป็นเวลาที่เพียงพอที่สารพิษจากตัวก่อโรคจะเพิ่มจำนวนทวีคูณและปนเปื้อนในอาหาร
O	Oxygen (ออกซิเจน)	ออกซิเจนช่วยให้จุลินทรีย์เติบโตมากมาย ควรหาอะไรปิดคลุมอาหารไว้ และลดการเปิดสัมผัสอากาศให้มากที่สุดเพื่อหยุดการเติบโตของแบคทีเรีย
M	Moisture (ความชื้น)	ยังมีความชื้นมากเท่าใด จุลินทรีย์ยังเติบโตได้ง่ายมากขึ้นเท่านั้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และ ไข่ดิบ ควรจำกัดความชื้นและ ทำให้พื้นผิวทำงานสะอาดและแห้งอยู่เสมอ

ที่มา : ปรับปรุงมาจากUnileverfoodsolutions (2558)

สมชาย เลี้ยวชวลิต (2557) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีได้แก่ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.๒๕๓๕ มาตรา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒๐ ห้ามไม่ให้มีการขายหรือปรุงจำหน่ายสินค้าบนถนนหรือในสถานสาธารณะ ห้ามใช้รถยนต์หรือล้อเลื่อนจำหน่ายบนถนนหรือ ในสถานสาธารณะ เว้นแต่ ถนนส่วนบุคคลหรือบริเวณที่ประกาศผ่อนผัน พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาตรา ๔๑ ห้ามไม่ให้มีการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เว้นแต่ จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตาม มาตรา ๕๖ พรบ. การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ต้องขออนุญาตต่อราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นที่ตั้งของสถานประกอบการ (ม. ๕๔) ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่าย สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๕ ข้อ ๔ ที่หรือทางสาธารณะ หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือสัญจรได้ ข้อ ๕ ห้ามไม่ให้จำหน่าย สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เว้นแต่ จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้า พนักงานท้องถิ่น ข้อ ๖ ผู้ขายแต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย มีการจัดวางสิ่งของเป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้า ทั้งในระหว่าง และหลังเลิกทำการค้าจัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด ห้าม พาด ติดตั้ง วางแผงค้าหรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้าและต้นไม้ โดยเด็ดขาด ห้ามใช้ เครื่องขยายเสียง ฯลฯ วิธีอื่นใดที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญ ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๖ และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๑ ต้องได้รับอนุญาตตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แสดงใบอนุญาต ดิบัตรประจำตัวผู้ค้า หรือผู้ช่วยค้า ตลอดเวลาที่ทำการค้า ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยผู้จำหน่ายอาหารผ่านการตรวจสอบสุขภาพแล้วว่าเป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคติดต่อ ตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร วันโรค โรคทางทวม อหิวาตกโรค โรคเรื้อน ไข้รากสาดน้อย(ไทฟอยด์) โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โรคบิด โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส ไข้สวกไส โรคอื่นๆ ตามที่ทางราชการกำหนด และหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด ได้แก่ด้านสุขลักษณะ การจัดระเบียบหาบเร่ แผงลอย ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข ผู้ใดฝ่าฝืน ข้อกำหนดของท้องถิ่น ม. ๗๗ ระบุว่าระวางโทษ ปรับไม่เกิน ๒,๐๐๐บาท ขาย/ซื้อในเขต ห้ามขาย/ซื้อ โดยเด็ดขาด ม. ๗๘ ระบุว่าโทษ ปรับไม่เกิน ๑,๐๐๐บาท เครื่องขายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี มีมูลนิธิเพื่อผู้บริโภค (องค์กรภาคผู้บริโภค) อาสาสมัครอาหารปลอดภัย การจัดทำสื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและการรับรองมาตรฐานดาวเขียว แนวทางการพัฒนาให้เกิดความยั่งยืน หลัก RPP REGULATION ,POLICY ,PROMOTION มีการส่งเสริมหรือสนับสนุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เงินรางวัล ASEAN Draft Regional Code of Practice for Street – vended Foods (Asia) Five keys to Safer Food รับประทานอาหารปลอดภัย ได้แก่ Keep clean ดูแลรักษาความสะอาด Raw and cooked food should be separated จัดเก็บอาหารให้เป็นสัดส่วน แยกอาหารสุกและอาหารดิบ Destroy hazard when possible กำจัดสิ่งที่มีอาจเป็นอันตราย Keep microorganisms in food from growing ยับยั้งการเจริญเติบโตของ เชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร Use safe water and raw material นำมาใช้และวัตถุดิบต้องสะอาด ปลอดภัย

ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษา และเก็บรวบรวมงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษารั้วนี้เพิ่มเติม และทำการ รวบรวมเข้ากับงานวิจัยที่ได้อ้างอิงไปข้างต้น ทำการสรุปตัวแปรที่เคยมีผู้ศึกษาไว้ออกมาในรูปของ Check List แบ่งตัวแปรเป็นด้าน เพื่อง่ายต่อการทำความเข้าใจ ดังแสดงในตารางนี้

ตารางที่ 2.11 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงรูปแบบตัวแปรการบริโภคที่มีผู้เคยทำการศึกษา

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	รูปแบบตัวแปรการบริโภค				
	กลุ่ม ผู้บริโภค	ชนิดของ อาหาร	ทำเลที่ บริโภค	เวลาในการ บริโภค	ลักษณะในการ บริโภค
รัตนาและชลดา (2537)	✓				✓
อดุลย์และศลาชา จาตุรงค์กุล(2549)	✓			✓	✓
ปณิศา มีจินดา (2553)	✓			✓	✓
ฉัตยาพร(2550)	✓			✓	✓
ศิริวรรณ (2550)	✓			✓	✓
Solomon (2002)	✓			✓	✓
สุดาพร กุลชลบุตร(2555)	✓		✓	✓	✓
สนอง อุณาภูล (2525)		✓			✓

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.11 สรุปลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงรูปแบบตัวแปรการบริโภคที่มีผู้เคยทำการศึกษา(ต่อ)

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	รูปแบบตัวแปรการบริโภค				
	กลุ่ม ผู้บริโภค	ชนิดของ อาหาร	ทำเลที่ บริโภค	เวลาในการ บริโภค	ลักษณะในการ บริโภค
สุณีมาศ โนนีและเพ็ญจิตร (2540)	✓				✓
จิราพร กันทะธง (2544)	✓			✓	✓
มาตรา 4 พระราชบัญญัติอาหาร (2522)	✓	✓			✓
เสาวลักษณ์ ภูเจริญ (2553)	✓		✓	✓	✓
รัตนา พรหมพิชัย (2542)		✓			✓
ประทุม อุ่นศรี (2550)		✓			✓
ศิริวิษณุ จำรัส (2550)		✓			✓
วิมลพรรณและคณะ (2545)		✓			✓
healthcarethai (2558)					✓
Unileverfoodsolutions (2558)	✓	✓	✓	✓	✓
Minervatrainingasia (2556)		✓		✓	✓
วิวัฒน์ อภิสิทธิ์ภิญโญ(2553)	✓		✓	✓	
ฐากรณ์ (2553)	✓		✓	✓	
Change strategy Consulting business (2553)	✓		✓	✓	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.11 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงรูปแบบตัวแปรการบริโภคที่มีผู้เคยทำการศึกษา(ต่อ)

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	รูปแบบตัวแปรการบริโภค				
	กลุ่ม ผู้บริโภค	ชนิดของ อาหาร	ทำเลที่ บริโภค	เวลาในการ บริโภค	ลักษณะในการ บริโภค
ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้า แห่งประเทศไทย (2555)	✓				✓
Lee, Niode et al (2012)				✓	✓

จากตารางที่ 2.11 แสดงให้เห็นถึงผู้ทำการศึกษาไว้ในงานวิจัยในเรื่องการบริโภค พฤติกรรมการบริโภค และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น งานวิจัยเกี่ยวกับแนวคิดและทฤษฎีทำเลที่ตั้งทั้งของผู้บริโภคและผู้ขาย งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย แนวคิดแบบจำลองคอตเลอร์และอาร์มสตรอง (Model of Consumer behavior by Philip Kotler and Gray Armstrong) เป็นต้น ซึ่งส่วนมากแล้วรูปแบบตัวแปรการบริโภคที่นำมาศึกษาก็คือรูปแบบตัวแปรการบริโภค ดังที่แสดงในตารางที่ 2.11

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเลือกใช้รูปแบบตัวแปรการบริโภคที่นำมาใช้ศึกษา อันได้แก่ พฤติกรรม การบริโภค เวลาในการบริโภค พฤติกรรมการบริโภคอาหาร ลักษณะการบริโภค ทำเลที่ตั้ง ชนิดและประเภทของอาหาร เป็นปัจจัยในการศึกษาครั้งนี้

ตารางที่ 2.12 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงทัศนคติทางด้านอาหารที่มีผู้เคยทำการศึกษา

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	ทัศนคติทางด้านอาหาร				
	รสชาติ อาหาร	ความมี สุขลักษณะ ที่ดี	ราคาอาหาร ทำเลที่ตั้ง ของร้าน	ความ สะดวกสบาย ในการไป รับประทาน	สารอาหารที่ ได้รับ
รัตนา พรหมพิชัย (2542)	✓				
ประทุม อุ่นศรี (2550)	✓				

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.12 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงทัศนคติทางด้านอาหารที่มีผู้เคยทำการศึกษา (ต่อ)

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	ทัศนคติทางด้านอาหาร				
	รสชาติ อาหาร	ความมี สุขลักษณะ ที่ดี	ราคาอาหาร ทำเลที่ตั้ง ของร้าน	ความ สะดวกสบาย ในการไป รับประทาน	สารอาหารที่ ได้รับ
ศิริวิชญ์ จำรัส (2550)	✓				
healthcaethai (2558)		✓			✓
สนอง อุนากุล (2558)		✓			✓
วิรัตพัชร ประเสริฐศักดิ์ (2555)		✓	✓	✓	✓
Foodtechnology,(2558)		✓			✓
Areeluck Boonnit (2012)					✓
Assumption (2558)		✓			✓
สถาบันนวัตกรรมการความรู้ (2555)	✓				✓
Healthcare (2554)	✓				✓
วารสารสำนักการแพทย์ทางเลือก(2556)		✓			
คณะแพทยแผนจินมหาวิทยาลัยหัวเฉียว (2557)		✓			✓
Unileverfoodsolutions(2558)		✓	✓	✓	✓
Minervatrainingasia (2556)		✓			✓
Siamhealth (2557)		✓		✓	✓
องค์กรอาหารของรัฐนิวเซาท์เวลส์ (2556)		✓			✓

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.12 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงทัศนคติทางด้านอาหารที่มีผู้เคยทำการศึกษา (ต่อ)

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	ทัศนคติทางด้านอาหาร				
	รสชาติ อาหาร	ความมี สุขลักษณะ ที่ดี	ราคาอาหาร ทำเลที่ตั้ง ของร้าน	ความ สะดวกสบาย ในการไป รับประทาน	สารอาหารที่ ได้รับ
Narumol Nirathron (2006)			✓	✓	✓
ส่วนส่งเสริมพัฒนาธุรกิจบริการ (2552)			✓	✓	✓
Cletus Acho-Chi (2002)		✓	✓		
Albert H. Rowe et al.(1956)		✓			
MICHAEL D. MEHTA (2003)		✓			
ประสงค์ พุทธยานานนท์ (2556)		✓			
วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดยะลา (2553)		✓			
วิวัฒน์ อภิสิทธิ์ภิญโญ (2553)			✓	✓	
ฐากรณ์ (2553)			✓	✓	
Change strategy Consulting business (2553)			✓	✓	
ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้า แห่งประเทศไทย (2555)			✓	✓	
Lee, Niode et al (2012)				✓	
ประสงค์ พุทธยานานนท์ (2556)		✓			
เกรียงไกร นาคะเทศ (2541)		✓	✓		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 2.12 แสดงให้เห็นถึงทัศนคติทางด้านอาหารที่ผู้วิจัยได้รวบรวมงานวิจัยที่เคยมีการศึกษาไว้ในเรื่องรสชาติของอาหาร สุขลักษณะที่ดีในการบริโภคอาหารทำเลที่ตั้งของร้านค้า ความสะดวกในการเข้าถึงและรับประทาน คุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารที่ได้รับ ดังตารางที่ 2.12 เพื่อให้ทราบถึงทัศนคติทางด้านอาหารอย่างแท้จริง ดังนั้นจึงเลือกทฤษฎี หลักการ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับทัศนคติทางด้านอาหารดังกล่าวมาใช้ในการศึกษาครั้งนี้

ตารางที่ 2.13 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงปัจจัยทางด้านร้านค้า รวมถึงร้านอาหารริมบาทวิถีที่มีผู้เคยทำการศึกษาไว้

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	ปัจจัยทางด้านร้านค้า									
	ผู้ขาย อาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	สภาพ ร้านค้า แผง ลอย	ลักษณะ ในการ เปิด อาหาร	ลักษณะ ที่ได้ อาหาร	วิธีการ ตั้ง ลักษณะ อุปกรณ์	วิธีการ จัดเก็บ ลักษณะ	ความ สะอาด ของน้ำ ดื่ม น้ำแข็ง	คุณภาพ เครื่อง ปรุง	ลักษณะ ที่ได้ เครื่อง ปรุง อาหาร	สภาพ ถึง ขยะ
องค์กรอาหารของรัฐนิว เซาท์เวลส์ (2556)	✓		✓	✓	✓	✓				
ประสงค์ พุกขานานนท์ (2556)	✓		✓							
Siamhealth (2557)						✓		✓		
Unileverfoodsolutions (2558)	✓		✓	✓	✓	✓	✓			
Minervatrainingasia (2556)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
วิทยาลัยสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดยะลา (2553)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
อรสา เลิศสุโภชนิษฐ์ (2545)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
นภพวรรณ นันทพงษ์ (2543)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.13 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงปัจจัยทางด้านร้านค้า รวมถึงร้านอาหารริมบาทวิถีที่มีผู้เคยทำการศึกษาไว้(ต่อ)

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	ปัจจัยทางด้านร้านค้า									
	ผู้ขาย อาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	สภาพ ร้านค้า แผง ลอย	ภาษา ในการ ปกปิด อาหาร	ภาษา ที่ใส่ อาหาร อุปกรณ์	วิธีการ ล้าง ภาชนะ อุปกรณ์	วิธีการ จัดเก็บ ภาชนะ	ความ สะอาด ของน้ำ ดื่ม น้ำแข็ง	คุณภาพ เครื่อง ปรุง	ภาษา ที่ใส่ เครื่อง ปรุง อาหาร	สภาพ ถังขยะ
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมา ธิราช,2532										✓
ศิริกัลยา และคณะ (2541)										✓
นิรมล สุธรรมกิจ (2557)										✓
อนิณ อรุณเรืองสวัสดิ์ (2557)										✓
ส่วนส่งเสริมพัฒนาธุรกิจ บริการ (2552)	✓	✓								
Cletus Acho-Chi (2002)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Albert H. Rowe et al.(1956)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Gagandeep Kang(2013)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ธนาคารเพื่อการส่งออก และนำเข้าแห่งประเทศไทย (2555)		✓								
ศูนย์พัฒนาทรัพยากร การศึกษา มหาวิทยาลัย มหาสารคาม (2555)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
พระราชบัญญัติการ สาธารณสุข(2535)										✓
อภิวัฒน์ คุณารักษ์ (2543)										✓

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.13 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงปัจจัยทางด้านร้านค้า รวมถึงร้านอาหารริมบาทวิถีที่มีผู้เคยทำการศึกษาไว้(ต่อ)

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	ปัจจัยทางด้านร้านค้า									
	ผู้ขาย อาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	สภาพ ร้านค้า แผง ลอย	ลักษณะ ในการ ปกปิด อาหาร	ลักษณะ ที่ใส่ อาหาร	วิธีการ ล้าง ภาชนะ อุปกรณ์	วิธีการ จัดเก็บ ภาชนะ	ความ สะอาด ของน้ำ ดื่ม น้ำแข็ง	คุณภาพ เครื่อง ปรุง	ลักษณะ ที่ใส่ เครื่อง ปรุง อาหาร	สภาพ ถัง ขยะ
Wahlqvist et al. (2000)	✓	✓					✓			
Omemu and Aderoju (2007)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Louis E Grivetti (2002)	✓	✓					✓			
Taylor et al.(2000)	✓	✓					✓			
Bhat and Waghray (2000)	✓	✓					✓			
Pattarapong Burusukul et al (2011)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Bülent Ergönül (,2013)	✓	✓				✓	✓			
Louise E. Lee et al (2012)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Khongtong et al (2013)		✓								
Susan W. Arendt et al.(2012)	✓	✓								
CHANDRA BENNY- OLLIVIERA and NEELA BADRIE (2006)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ThildeRheinländer et al (2008)	✓	✓								
Djoen San SANTOSO (2013)		✓								

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.13 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแสดงถึงปัจจัยทางด้านร้านค้า รวมถึงร้านอาหารริมบาทวิถีที่มีผู้เคยทำการศึกษาไว้(ต่อ)

ชื่อผู้วิจัย (ปีที่ทำการศึกษา)	ปัจจัยทางด้านร้านค้า									
	ผู้ขาย อาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	สภาพ ร้านค้า แผง ลอย	ลักษณะ ในการ ปกปิด อาหาร	ลักษณะ ที่ใส่ อาหาร	วิธีการ ล้าง ภาชนะ อุปกรณ์	วิธีการ จัดเก็บ ภาชนะ	ความ สะอาด ของน้ำ ดื่ม น้ำแข็ง	คุณภาพ เครื่อง ปรุง	ลักษณะ ที่ใส่ เครื่อง ปรุง อาหาร	สภาพ ถึงขยะ
Manisha Choudhury et al (2010)	✓	✓								
สมชาย เลี้ยวชวลิต (2557)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
เกรียงไกร นาคะเทศ (2541)	✓		✓				✓		✓	
Charles Muyanja et al (2011)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
วาสนา และคณะ (2551)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

จากตารางที่ 2.13 แสดงให้เห็นถึงปัจจัยทางด้านร้านค้า โดยผู้วิจัยได้ใช้แนวคิดเกี่ยวกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข อาหารปลอดภัย การอบรมสุขอนามัยทางด้านอาหาร ความรู้พื้นฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ส่วนส่งเสริมพัฒนาธุรกิจบริการ และทำการรวบรวมงานวิจัยที่เคยมีการศึกษาไว้ที่เกี่ยวข้อง เช่น การปฏิบัติอาหารริมบาทวิถี ความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีในประเทศกานา ความสัมพันธ์ระหว่างสังคม เศรษฐกิจและสุขอนามัยของร้านอาหารริมบาทวิถี เป็นต้น พบว่าส่วนมากทัศนคติทางด้านร้านค้าในสายตาผู้บริโภคต้องการให้มีการดูแลอย่างเร่งด่วนและพัฒนาอย่างต่อเนื่องในเรื่องของความสะอาด สุขอนามัยและสุขลักษณะที่ดีของผู้ขาย สภาพร้านและสิ่งแวดล้อมต่างๆ ดังนั้นจึงเลือกทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยทางด้านร้านค้า ร้านอาหารริมบาทวิถีที่ดีที่สุดที่สามารถนำมาวิเคราะห์เรียงลำดับความสำคัญในการศึกษาครั้งนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากการทบทวนวรรณกรรมในวารสารงานวิจัยต่างๆ ผู้วิจัยได้ทำการสังเคราะห์ทฤษฎีและแนวความคิดที่เกี่ยวข้องที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งทำให้ผู้ทำวิจัยสามารถสร้างกรอบแนวคิดสรุปกลุ่มของตัวแปรที่ใช้ในการศึกษาได้ดังนี้



ภาพที่ 2.6 กรอบแนวคิดในการวิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 สมมติฐานในการวิจัย

2.6.1 รูปแบบการบริโภคที่แตกต่างกันส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

2.6.2 ทักษะทางด้านอาหารประกอบด้วย รสชาติอาหาร สุขลักษณะที่ดี ราคาและทำเลที่ตั้งของร้าน ความสะดวกสบายในการไปรับประทาน สารอาหารที่ได้รับ การพิจารณาส่วนลดหรือของแถม ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในเขตกรุงเทพมหานคร

2.6.3 การเรียงลำดับความสำคัญของปัจจัยด้านร้านค้าประกอบด้วย ผู้ขายอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ สภาพร้านค้าแฉงลอย ภาชนะในการปกปิดอาหาร ภาชนะที่ใส่อาหาร วิธีการล้างภาชนะอุปกรณ์ วิธีการจัดเก็บภาชนะ ความสะอาดของน้ำดื่มและน้ำแข็ง คุณภาพเครื่องปรุง ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงอาหาร สภาพถังขยะ

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องรูปแบบของการบริโภคอาหารของคนไทยทั้งทัศนคติทางการขายและทัศนคติทางด้านร้านค้าที่มีผลต่อการบริโภคอาหารต่อร้านอาหารริมบาทวิถีและส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีวิธีดำเนินงานวิจัยดังนี้

3.1 แนวทางในการวิจัย

3.2 วิธีที่ใช้ในการวิจัย

3.3 แผนงานในการวิจัย

3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.6 สถิติที่ใช้ในการวิจัย

3.1 แนวทางในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ดำเนินการการเก็บรวบรวมข้อมูลจำแนกตามแหล่งที่มาของข้อมูล 2 ชนิดดังนี้

3.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ ประชากรทั้งหมดในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีจำนวนทั้งสิ้น 5,692,284 คน (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2557)

3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยได้กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่าง โดยอ้างอิงจากสูตรของ ทาโร่ ยามาเน่ (Taro Yamane, 1967) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ดังนี้

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

โดยที่ n คือ ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

N คือ ขนาดของประชากร

e คือ ความคลาดเคลื่อนที่เกิดขึ้นจากการสุ่มตัวอย่าง (โดยคิดเป็น 0.05) การคำนวณเป็นดังนี้

$$n = \frac{5,699.284}{1 + 5,692.284(0.05)^2}$$

$$= 399.97 \text{ หรือ } \approx 400 \text{ คน}$$

3.1.3 การสุ่มตัวอย่าง

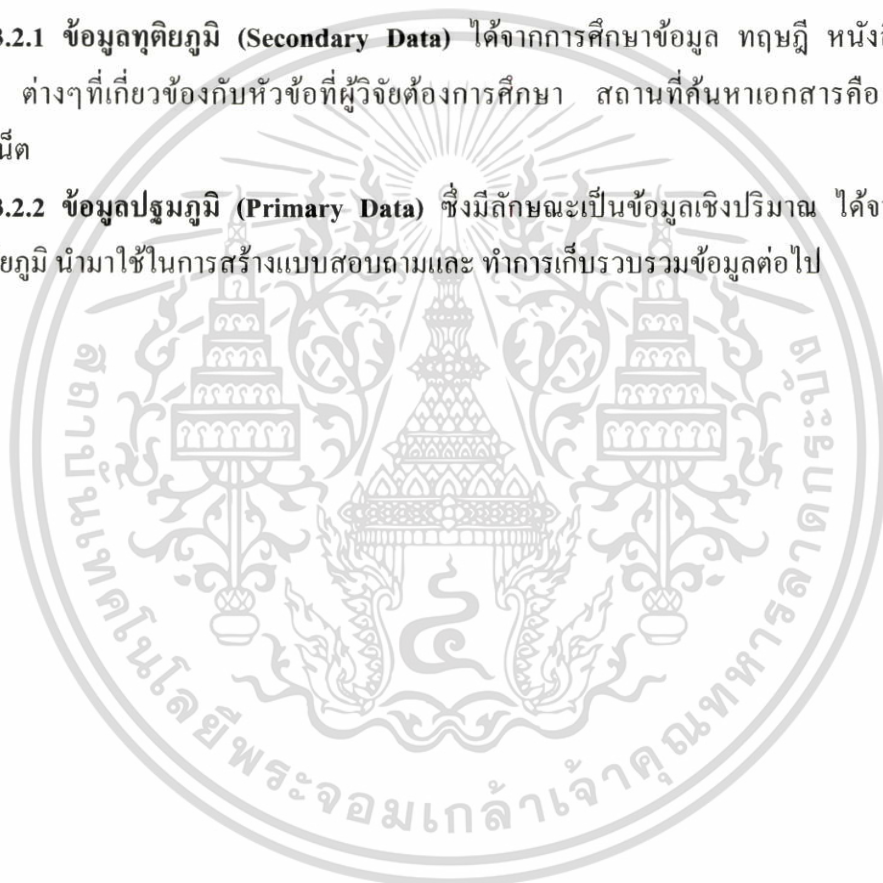
กลุ่มตัวอย่างที่จะศึกษาแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive/Judgmental Sampling) โดยเลือกพื้นที่ที่มีความหนาแน่นของร้านค้าหรือผู้บริโภคนานาชาติจำนวนมาก ซึ่งปัจจุบันในกรุงเทพมหานครมีร้านอาหารริมบาทวิถีในที่สาธารณะจำนวน 645 จุด ในพื้นที่ 47 เขตและผู้ค้าที่ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะมีทั้งหมด 7,376 ราย (เดลินิวส์, 2557) ด้านความหนาแน่นประชากรในเขตกรุงเทพมหานครเท่ากับ 1,568 คน/ตารางกิโลเมตร (ปราณี, 2558) ส่วนใหญ่ความหนาแน่นมากจะอยู่ในเขตเมืองชั้นใน ได้แก่ เขตพระนคร เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย เขตสัมพันธวงศ์ เขตปทุมวัน เขตบางรัก เขตยานนาวา เขตสาทร เขตบางคอแหลม เขตดุสิต เขตบางซื่อ เขตพญาไท เขตราชเทวี เขตห้วยขวาง เขตคลองเตย เขตจตุจักร เขตธนบุรี เขตคลองสาน เขตบางกอกน้อย เขตบางกอกใหญ่ เขตดินแดง เขตวัฒนา (สำนักงานผังเมืองกรุงเทพมหานคร, 2554) ซึ่งเป็นเขตที่มีพื้นที่น้อย แต่มีจำนวนประชากรมากและยังเป็นย่านการค้าและธุรกิจ ดังนั้นผู้วิจัยจึงเลือกเขตพื้นที่ดังกล่าว (และพื้นที่ย่านธุรกิจที่ใกล้เคียง) ในการสุ่มตัวอย่างสำหรับการศึกษาในครั้งนี้

3.2 วิธีที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษานี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยแหล่งข้อมูลนั้น แบ่งเป็น 2 แหล่ง ได้แก่

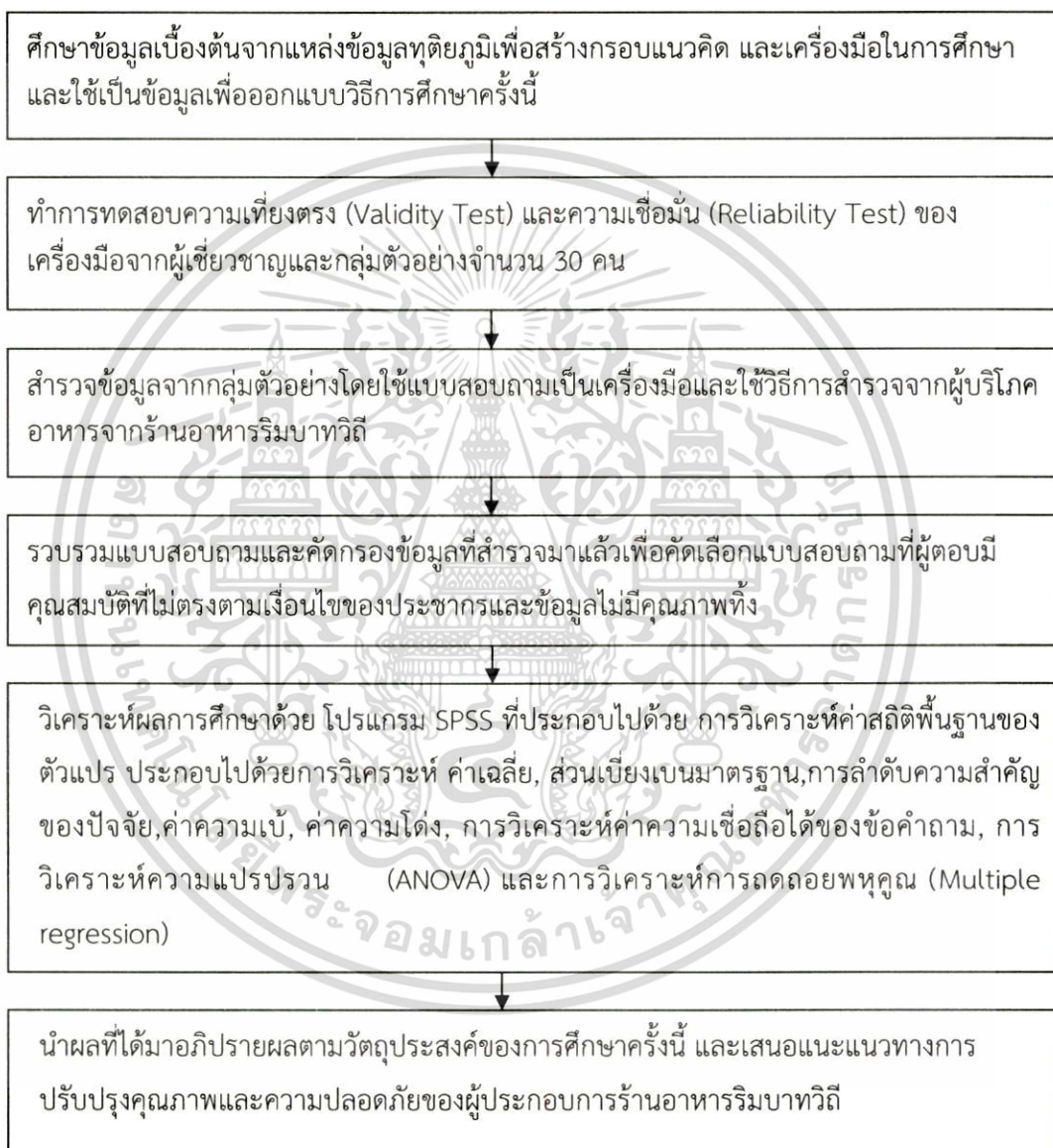
3.2.1 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้จากการศึกษาข้อมูล ทฤษฎี หนังสือ เอกสาร งานวิจัย ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่ผู้วิจัยต้องการศึกษา สถานที่ค้นหาเอกสารคือ ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

3.2.2 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ซึ่งมีลักษณะเป็นข้อมูลเชิงปริมาณ ได้จากการศึกษา ข้อมูลทุติยภูมิ นำมาใช้ในการสร้างแบบสอบถามและ ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลต่อไป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 แผนงานในการวิจัย



ภาพที่ 3.1 แผนงานในการวิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.4.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ข้อมูลปฐมภูมิจากการศึกษาครั้งนี้ได้มาจาก แบบสอบถาม (Questionnaires) ซึ่งลักษณะของแบบสอบถามที่ใช้เป็นลักษณะของแบบสอบถามปลายปิด และแบบสอบถามปลายเปิดซึ่งสามารถแสดงรายละเอียดของแบบสอบถามแต่ละส่วน โดยแบ่งออกเป็น 6 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อคำถามเกี่ยวกับลักษณะทางประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบไปด้วยเพศ การศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และส่วนของรูปแบบการบริโภค คือการมีประสบการณ์ในการบริโภคอาหารที่ร้านอาหารริมบาทวิถี ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภค โดยทั้งหมดเป็นแบบสอบถามปลายปิด (Close-ended) และชนิดของอาหารที่รับประทาน เวลาในการบริโภค เป็นคำถามปลายเปิดที่สามารถเลือกคำตอบได้หลายคำตอบ (Checklist Questions) แต่คำถามลักษณะการบริโภค มีลักษณะเป็นคำถามปลายเปิด (Open-ended) ซึ่งจะนำเสนอข้อมูลของแต่ละข้อโดยใช้ค่าความถี่และค่าร้อยละ

ตารางที่ 3.1 ข้อคำถามเกี่ยวกับลักษณะทางประชากรศาสตร์และรูปแบบการบริโภค

ตัวแปร	เกณฑ์การแบ่งกลุ่ม	ระดับของการวัด
1. เพศ	1= ชาย 2= หญิง	Nominal Scale
2. การศึกษา	1= ต่ำกว่าปริญญาตรี 2= ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า 3= สูงกว่าปริญญาตรี	Nominal Scale
3. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	1= ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 15,000 บาท 2= 15,001 – 25,000 บาท 3= 25,001 – 35,000 บาท 4= 35,001 – 45,000 บาท 5= 45,001 – 55,000 บาท 6= มากกว่า 55,000	Ordinal Scale

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวแปร	เกณฑ์การแบ่งกลุ่ม	ระดับของการวัด
4.กลุ่มผู้บริโภคร	1= นักเรียน อายุระหว่าง 7-19 ปี 2= วัยทำงาน อายุระหว่าง 20-60 ปี 3= ผู้สูงอายุ อายุมากกว่า 60 ปี	Nominal Scale
5.ชนิดของอาหารที่รับประทาน	1= อาหารจานหลัก (Main dishes) 2= ขนมหวานหรือไอศกรีม (Desserts) 3= ก๋วยเตี๋ยว (Noodles) 4= เครื่องดื่ม (Beverage) 5= ของทานเล่น (Snacks) 6= ผลไม้ (Cutting fruit)	Nominal Scale
6.เวลาในการบริโภค	1= มื้อเช้า 2= มื้อกลางวันถึงบ่าย 3= มื้อเย็น 4= มื้อดึก	Nominal Scale
7.ลักษณะการบริโภค 7.1 ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการ รับประทานต่อคน/ครั้ง/บาท	1= 30-50 บาท 2= 51-100 บาท 3= 101-300 บาท	Ordinal Scale (Open Ended Question)
7.2 ระยะเวลาที่ใช้ในการรับ ประทาน/ครั้ง/นาที	1= 0-15 นาที 2= 16-30 นาที 3= 31-60 นาที 4= 61-120 นาที	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 2 ข้อคำถามเกี่ยวกับทัศนคติทางด้านอาหาร ซึ่งจะมีลักษณะคำถามแบบแต่ละข้อมีคำตอบให้เลือกประเมินค่า (Rating Scale) โดยใช้เทคนิคการวัดความคิดเห็นแบบ Likert Scale ซึ่งแบ่งเป็น 5 ระดับ (คะแนนตั้งแต่ 1 ถึง 5)

ตารางที่ 3.2 ข้อคำถามเกี่ยวกับ “ทัศนคติทางด้านอาหาร” ของผู้ทำแบบสอบถาม

ตัวแปร	เกณฑ์การแบ่งกลุ่ม	ระดับของการวัด
ทัศนคติทางด้านอาหาร		
8. ท่านเลือกรับประทานโดยพิจารณาจากรสชาติของอาหาร	5 = เห็นด้วยมากที่สุด	Interval Scale
9. ท่านเลือกรับประทานโดยพิจารณาจากความสะอาดและสดใหม่ของอาหาร	4 = เห็นด้วยมาก 3 = เห็นด้วยปานกลาง	
10. ท่านเลือกรับประทานโดยพิจารณาจากราคาของอาหารและทำเลที่ตั้งของร้าน	2 = เห็นด้วยน้อย 1 = เห็นด้วยน้อยที่สุด	
11. ท่านเลือกรับประทานโดยพิจารณาจากความสะดวกในการหารับประทาน		
12. ท่านเลือกรับประทานโดยพิจารณาจากสารอาหารที่ได้รับจากอาหาร		
13. ท่านเลือกรับประทานอาหารโดยพิจารณาจากส่วนลดหรือของแถม		

และคำนวณความกว้างของชั้น โดยใช้สูตร ดังนี้ (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2541)

$$\frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}} = \frac{5-1}{5}$$

$$\text{ช่วงคะแนน} = 0.8$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากลักษณะข้างต้น สามารถแปลความหมายของรูปแบบการบริโภค ทักษะทางด้านอาหาร และทัศนคติทางด้านร้านค้าที่ส่งต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค ได้ดังนี้ (Best, 1977)

คะแนน	ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารอินเทอร์เน็ต
4.21-5.00	มากที่สุด
3.41-4.20	มาก
2.61-3.40	ปานกลาง
1.81-2.60	น้อย
1.00-1.81	น้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 ข้อคำถามเกี่ยวกับลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า โดยคำถามแต่ละข้อมีคำตอบให้เลือกประเมินค่า (Rating Scale) โดยใช้เทคนิคการวัดความคิดเห็นแบบ Likert Scale ซึ่งแบ่งเป็น 5 ระดับ (คะแนนตั้งแต่ 1 ถึง 5)

ตารางที่ 3.3 ข้อคำถามเกี่ยวกับ “ความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า” ของผู้ทำแบบสอบถาม

ตัวแปร	เกณฑ์การแบ่งกลุ่ม	ระดับของการวัด
ความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า		
14. ผู้ขายอาหาร/ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ สวมเสื้อมีแขนที่สะอาด สวมหมวกหรือที่คลุมผมและผูกผ้ากันเปื้อน		Interval Scale
15. ผู้ขายอาหาร/ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟหลีกเลี่ยงการหยิบจับอาหารด้วยมือ	5 = เห็นด้วยมากที่สุด 4 = เห็นด้วยมาก	
16. แผงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพดี แข็งแรง ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	3 = เห็นด้วยปานกลาง 2 = เห็นด้วยน้อย	
17. อาหารทุกชนิดจะต้องมีภาชนะหรือวัสดุสำหรับปกปิด	1 = เห็นด้วยน้อยที่สุด	
18. ล้างภาชนะอุปกรณ์สะอาด		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

19. น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่มที่ใช้บริโภค สะอาดและปลอดภัย		
20. ใช้น้ำส้ม น้ำปลา หรือสารปรุงแต่งอื่น ๆ ที่ได้มาตรฐาน		
21. ภาชนะเครื่องใช้ และวัสดุที่สัมผัสอาหาร ต่างๆ มีคุณภาพ		
22. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งซองที่ใช้ตักไม่หลุดลอกหรือเป็นพิษ		
23. การเก็บภาชนะต้องสะอาดปลอดภัย		
24. มีลักษณะที่ไม่ร่ำซึม มีฝาปิด		

และคำนวณความกว้างของชั้น พร้อมแปลงความหมายของลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า

ส่วนที่ 4 เป็นส่วนของตัวแปรตามซึ่งข้อคำถามจะเกี่ยวกับความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของผู้บริโภค มีลักษณะคำถามแต่ละข้อมีคำตอบให้เลือกประเมินค่า (Rating Scale) ระดับความสำคัญโดยใช้เทคนิคการวัดความคิดเห็นแบบ Likert Scale ซึ่งแบ่งเป็น 5 ระดับ (คะแนนตั้งแต่ 1 ถึง 5)

ตารางที่ 3.4 ข้อคำถามเกี่ยวกับ “ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของผู้บริโภค”

ตัวแปร	เกณฑ์การแบ่งกลุ่ม	ระดับของการวัด
ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของผู้บริโภค		
25. ท่านมีความพึงพอใจด้านอาหาร	5 = ระดับความสำคัญมากที่สุด 4 = ระดับความสำคัญมาก 3 = ระดับความสำคัญปานกลาง 2 = ระดับความสำคัญน้อย	Interval Scale
26. ท่านมีความพึงพอใจด้านความสะดวกในการรับประทาน		
27. ท่านมีความพึงพอใจด้านราคาของอาหาร		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

28. ท่านมีความพึงพอใจด้านการให้ของ แถมหรือการลดราคา	1 = ระดับความสำคัญน้อยที่สุด	
29. ท่านมีความพึงพอใจโดยรวม		

และคำนวณความกว้างของชั้น พร้อมแปลงความหมายของระดับความสำคัญที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค

ส่วนที่ 5 ข้อเสนอแนะอื่นๆเพิ่มเติม โดยใช้ข้อความเป็นลักษณะคำถามปลายเปิด (Open-ended)

3.4.2 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.4.2.1 ศึกษาแนวคิดทฤษฎีกับเรื่องที่เราต้องการศึกษา ได้แก่ แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมและการบริโภค แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยของอาหาร แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับทำเลที่ตั้งและการจัดการขยะ รวมถึงงานวิจัยต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการสร้างแบบสอบถาม

3.4.2.2 รวบรวมข้อมูลจากผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าจากแหล่งต่างๆ นำมากำหนดตัวแปรสร้างเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัย

3.4.2.3 ศึกษาการสร้างแบบสอบถามและตั้งข้อความที่จะสามารถวัดทัศนคติและปัจจัยต่างๆที่ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคได้ ตรงตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาและทำการ ดำเนินการสร้างแบบสอบถาม

3.4.2.4 ประเมินแบบสอบถามที่สร้างขึ้น เสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิประเมิน และให้คำแนะนำในการปรับปรุง

3.4.2.5 ตรวจสอบคุณภาพของแบบสอบถาม ได้ดังนี้

1. หาค่าความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) เป็นการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง หรือค่า IOC (Index of Item-Objective Congruence) ค่าที่คำนวณออกมาได้นั้น ควรมีค่าตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป (สุรพงษ์และธีรชาติ,2551) จำนวน โดยใช้สูตร ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

โดย R คือค่าคะแนนจากการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ มีหลักเกณฑ์ในการให้คะแนน ดังนี้

+1 หมายถึง ข้อคำถามสามารถนำไปใช้วัดได้อย่างแน่นอน

-1 หมายถึง ข้อคำถามไม่สามารถวัดได้อย่างแน่นอน

0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าข้อคำถาม สามารถนำไปใช้วัดได้หรือไม่

N คือจำนวนผู้เชี่ยวชาญ

2. **หาค่าความเชื่อมั่น (Reliability)** เป็นนำแบบสอบถามมาทำการ Try Out กับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 ชุด โดยใช้สูตร สัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha-Coefficient) ตามแบบของ Cronbach ผ่านโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ หรือ SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) โดยมีเกณฑ์ในการแปลผลค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ดังนี้

ตารางที่ 3.5 เกณฑ์ในการแปลผลค่าความเชื่อมั่น (Reliability)

ค่าความเชื่อมั่น	ระดับความเชื่อมั่น
0.71-1.00	สูง
0.41-0.70	ปานกลาง
0.21-0.40	ต่ำ
0.00-0.20	ต่ำมาก/ไม่มีเลย

ที่มา : เกียรติสุดา ศรีสุข (2552)

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

นำแบบสอบถามที่ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างมาตรวจสอบความสมบูรณ์ครบถ้วนและ ดำเนินการประมวลผลผ่านโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ หรือ SPSS ดังนี้

วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปและรูปแบบการบริโภคของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งเป็นการนำเสนอข้อมูล ค่าความถี่และค่าร้อยละ ในรูปแบบ ของตารางประกอบกรพรรณนาข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลรูปแบบการบริโภคที่ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของผู้ตอบแบบสอบถาม

วิเคราะห์และประเมินผลทัศนคติทางด้านอาหาร และลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี เป็นการนำเสนอข้อมูล ค่าความถี่และค่าร้อยละในรูปแบบของตารางประกอบการพรรณนาข้อมูล และข้อเสนอแนะอื่นๆในรูปแบบของตารางประกอบการพรรณนาข้อมูล

3.6 สถิติที่ใช้ในการวิจัย

3.6.1 สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics)

เป็นสถิติที่ใช้เพื่อการบรรยายสรุปลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง หรือประชากรที่เราศึกษา ใช้อธิบายข้อมูลทางด้าน ประชากรศาสตร์ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพและ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และใช้ในการอธิบายถึงประสบการณ์ในการบริโภคอาหารที่ร้านอาหารริมบาทวิถี ของผู้ตอบ แบบสอบถาม

3.6.2 สถิติเชิงอนุมาน (Inference Statistics)

เป็นสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ในการทดสอบสมมติฐานและ หาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรที่ต้องการศึกษา ประกอบด้วย

3.6.2.1 T-test ใช้เพื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ย สองกลุ่ม

3.6.2.2 One-way ANOVA ใช้เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่างที่ มากกว่า 2 กลุ่มตัวอย่างที่เป็นอิสระต่อกัน

3.6.2.3 Multiple Regression หรือการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ ใช้วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแปรตาม กับ ตัวแปรอิสระหลายตัว

การใช้สถิติในการทดสอบสมมติฐาน สามารถสรุปได้ดังตาราง 3.6 ต่อไปนี้

ตารางที่ 3.6 สถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐานการวิจัย

สมมติฐานการวิจัย	สถิติที่ใช้ทดสอบ
สมมติฐานที่ 1 : รูปแบบการบริโภคของผู้บริโภคที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน	
สมมติฐานที่ 1.1 ผู้บริโภคที่มีเพศแตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน	T-test
สมมติฐานที่ 1.2 ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน	One-way ANOVA
สมมติฐานที่ 1.3 ผู้บริโภคที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนที่แตกต่างส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน	One-way ANOVA
สมมติฐานที่ 1.4 กลุ่มผู้บริโภคที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน	One-way ANOVA
สมมติฐานที่ 1.5 ชนิดของอาหารที่รับประทานแตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน	One-way ANOVA
สมมติฐานที่ 1.6 เวลาในการบริโภคที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน	One-way ANOVA
สมมติฐานที่ 1.7 ลักษณะการบริโภคที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน	One-way ANOVA
สมมติฐานที่ 2 : ทักษะทางด้านอาหารประกอบด้วย รสชาติอาหาร สุขลักษณะที่ดี ราคาและทำเลที่ตั้งของร้าน ความสะดวกสบายในการไปรับประทาน สารอาหารที่ได้รับ การพิจารณาส่วนลดหรือของแถม ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร	
สมมติฐานที่ 3 : ลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าประกอบด้วย ผู้ขายอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ สภาพร้านค้าแฉงลอย ภาชนะในการปกปิดอาหาร ภาชนะที่ใส่อาหาร วิธีการล้างภาชนะอุปกรณ์	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการจัดเก็บภาชนะ ความสะอาดของน้ำดื่มและน้ำแข็ง คุณภาพเครื่องปรุง ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงอาหาร สภาพถังขยะ	
สมมติฐานที่ 3.1 : ความน่าเชื่อถือของผู้ขายอาหาร/ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ
สมมติฐานที่ 3.2 : สภาพร้านค้าแผงลอย	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ
สมมติฐานที่ 3.3 : ภาชนะหรือวัสดุสำหรับปกปิดอาหาร	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ
สมมติฐานที่ 3.4 : การล้างภาชนะอุปกรณ์สะอาด	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ
สมมติฐานที่ 3.5 : ความสะอาดของน้ำดื่มและน้ำแข็ง	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ
สมมติฐานที่ 3.6 : คุณภาพของเครื่องปรุง	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ
สมมติฐานที่ 3.7 : คุณภาพของภาชนะและอุปกรณ์	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ
สมมติฐานที่ 3.8 : ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงอาหาร	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ
สมมติฐานที่ 3.9 : วิธีการจัดเก็บภาชนะ	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ
สมมติฐานที่ 3.10 : สภาพถังขยะและการจัดการขยะ	X̄, s.d. และการลำดับ ความสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาครั้งนี้เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลปฐมภูมิเกี่ยวกับทัศนคติทางด้านอาหารที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร และการลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า ซึ่งได้จากการสำรวจตัวอย่างจำนวน 384 ตัวอย่าง จากนั้นนำผลที่ได้มาวิเคราะห์และสรุปผลการศึกษา โดยนำเสนอตามขั้นตอน โดยแบ่งออกเป็น 5 ส่วน ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลรูปแบบการบริโภคร้านอาหารริมบาทวิถี ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อถือของข้อความ

ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติทางด้านอาหารของผู้บริโภค ในเขตกรุงเทพมหานคร

ส่วนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติทางด้านอาหารของผู้บริโภคที่มีผลต่อการบริโภคอาหารต่อร้านอาหารริมบาทวิถี ในเขตกรุงเทพมหานคร

ส่วนที่ 5 ผลการวิเคราะห์เรียงลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าริมบาทวิถี ในเขตกรุงเทพมหานคร

ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลรูปแบบตัวแปรการบริโภคของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลรูปแบบการบริโภค ของผู้ตอบแบบสอบถาม

N = 384

รูปแบบการบริโภค	จำนวน(คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	134	34.9
หญิง	250	65.1
ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	150	39.1
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	194	50.5
สูงกว่าปริญญาตรี	40	10.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลรูปแบบการบริโภค ของผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

N = 384

รูปแบบการบริโภค	จำนวน(คน)	ร้อยละ
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 15,000 บาท	172	44.8
15,001 – 25,000 บาท	110	28.6
25,001 – 35,000 บาท	40	10.4
35,001 – 45,000 บาท	20	5.2
45,001 – 55,000 บาท	20	5.2
มากกว่า 55,000	22	5.7
กลุ่มผู้บริโภค		
นักเรียน อายุระหว่าง 7-19 ปี	26	6.7
วัยทำงาน อายุระหว่าง 20-60 ปี	334	87.0
ผู้สูงอายุ อายุมากกว่า 60 ปี	24	6.3
ชนิดของอาหารที่รับประทาน		
อาหารจานหลัก	99	25.7
ขนมหวานหรือไอศกรีม	44	11.5
ก๋วยเตี๋ยว	80	20.9
เครื่องดื่ม	63	16.3
ของทานเล่น	44	11.6
ผลไม้	50	12.9
อื่นๆ	4	1.1
เวลาในการบริโภค		
มือเช้า	87	22.6
มือกลางวันถึงบ่าย	149	38.8
มือเย็น	122	31.9
มือดึก	26	6.7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลรูปแบบการบริโภคของผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

N = 384

รูปแบบการบริโภค	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ค่าใช้จ่ายในการรับประทาน/คน/ ครั้ง โดยเฉลี่ย		
30-50 บาท	156	40.6
51-100 บาท	188	49.1
101-300 บาท	40	10.3
ระยะเวลาที่ในการรับประทาน/ครั้ง โดยเฉลี่ย		
0 – 15 นาที	46	12.2
16 – 30 นาที	214	55.6
31 – 60 นาที	114	29.7
1 – 2 ชั่วโมง	10	2.5

จากตารางที่ 4.1 พบว่าลักษณะทางประชากรศาสตร์ของผู้บริโภคจำนวน 384 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 250 คน คิดเป็นร้อยละ 65.1 และเพศชายจำนวน 134 คน คิดเป็นร้อยละ 34.9 การศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่ามีจำนวนมากที่สุด 194 คน คิดเป็นร้อยละ 50.50 ถัดมาคือระดับต่ำกว่าปริญญาตรีจำนวน 150 คน คิดเป็นร้อยละ 39.1 ตามด้วยระดับการศึกษาที่สูงกว่าปริญญาตรีจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 10.40 โดยมีรายได้เฉลี่ยมากที่สุดต่ำกว่าหรือเท่ากับ 15,000 บาท จำนวน 172 คน คิดเป็นร้อยละ 44.8 รองลงมามีรายได้อยู่ที่ 15,001 – 25,000 บาท จำนวน 110 คน คิดเป็นร้อยละ 28.6 และรายได้ 25,001 – 35,000 บาท จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 10.4 กลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นวัยทำงาน อายุระหว่าง 20-60 ปี จำนวน 334 คน คิดเป็นร้อยละ 87 นักเรียน อายุระหว่าง 7-19 ปี จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 6.8 และตามด้วยผู้สูงอายุ จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 6.3

นอกจากนี้ยังพบว่าชนิดของอาหารที่ผู้บริโภคซื้อมารับประทาน เป็นอาหารหลักมากที่สุด 99 คน คิดเป็นร้อยละ 25.7 ก๋วยเตี๋ยวมีจำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 20.9 ถัดมาคือเครื่องดื่มมีจำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 16.3 และผลไม้ 50 คน คิดเป็นร้อยละ 12.9 ส่วนมื้อกลางวันถึงบ่าย เป็นเวลาที่ผู้บริโภคเลือกรับประทานมากที่สุด จำนวน 149 คน คิดเป็นร้อยละ 38.8 มื้อเย็นมีจำนวนเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

122 คน คิดเป็นร้อยละ 31.9 มีผู้เชี่ยวชาญจำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 22.6 และมีมือดีมีจำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 6.7

และผลการวิเคราะห์คำถามปลายเปิดเกี่ยวกับลักษณะการบริโภคของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้ให้คำตอบดังนี้ พบว่าค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการรับประทานต่อคนต่อครั้งที่มีผู้บริโภคนิยมรับประทานมากที่สุดคือ 50-100 บาท คิดเป็นร้อยละ 49.1 ถัดลงมาคือ 30-50 บาท คิดเป็นร้อยละ 40.6 และตามด้วย 101-300 บาท คิดเป็นร้อยละ 10.3 ด้านระยะเวลาที่ใช้รับประทานมากที่สุดคือ 16-30 นาที/ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 55.6 ระยะเวลา 31-60 นาที/ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 29.7 ระยะเวลาน้อยกว่า 15 นาที คิดเป็นร้อยละ 12.2 และ 2 ชั่วโมง คิดเป็นร้อยละ 2.5 ตามลำดับ

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ 1

สมมติฐานที่ 1 รูปแบบการบริโภคที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน สามารถแยกเป็นสมมติฐานย่อยได้ดังนี้

สมมติฐานที่ 1.1 ผู้บริโภคที่มีเพศต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน สามารถเขียนเป็นสมมติฐานทางสถิติได้ดังนี้

H_0 : ผู้บริโภคที่มีเพศต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน

H_1 : ผู้บริโภคที่มีเพศต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.2 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเพศ ดังนี้

เพศ	ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี		t-test	Sig. (2-tailed)
	\bar{X}	S.D.		
ชาย	3.61	0.583	2.845	0.005**
หญิง	3.43	0.547		

หมายเหตุ : ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์คือ การทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยประชากร 2 กลุ่ม โดยที่สุ่มตัวอย่าง จากแต่ละกลุ่มตัวอย่างที่อิสระจากกัน (Independent Sample t-Test) โดยใช้ระดับความเชื่อมั่น 95% ซึ่งจะปฏิเสธสมมติฐานหลัก (H_0) เมื่อ Sig. (2-tailed) มีค่าน้อยกว่า 0.05

เปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเพศ พบว่าความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร ด้านเพศมีค่าสถิติ t-test เท่ากับ 2.845 และค่า Sig.(2-tailed) เท่ากับ 0.005 ซึ่งน้อยกว่า 0.05 นั่นคือ ยอมรับสมมติฐานรอง(H_1) และปฏิเสธสมมติฐานหลัก (H_0) หมายความว่า ผู้บริโภคที่มีเพศต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 (ตารางที่ 4.2)

สมมติฐานที่ 1.2 ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน

H_1 : ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.3 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา ดังนี้

ระดับการศึกษา	ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี		F-Test	Sig.
	\bar{X}	S.D.		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.35	0.620	10.745	0.000**
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	3.55	0.477		
สูงกว่าปริญญาตรี	3.75	0.614		

หมายเหตุ : ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากการเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา โดยการทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว One-Way เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ANOVA (Analysis of Variance) ในการทดสอบพบว่า ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา มีค่าสถิติ F-Test เท่ากับ 10.745 และค่า Sig. เท่ากับ 0.000 ซึ่งน้อยกว่า 0.05 นั่นคือยอมรับสมมติฐานรอง (H_1) และปฏิเสธสมมติฐานหลัก (H_0) หมายความว่า ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 (ตารางที่ 4.3)

ตารางที่ 4.4 ทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ของความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	ความพึงพอใจในการ บริโภคอาหารริมบาทวิถี \bar{X}	ต่ำกว่า ปริญญตรี	ปริญญตรี หรือ เทียบเท่า	สูงกว่า ปริญญตรี
ต่ำกว่าปริญญตรี	3.35		0.001**	0.000**
ปริญญตรีหรือเทียบเท่า	3.55			0.040*
สูงกว่าปริญญตรี	3.75			

หมายเหตุ : ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ Least Significant Difference (LSD) พบว่า ผู้บริโภคที่มีการศึกษาด้านต่ำกว่าปริญญตรีแตกต่างกับผู้บริโภคที่มีการศึกษาปริญญตรีหรือเทียบเท่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยผู้บริโภคที่มีการศึกษาปริญญตรีหรือเทียบเท่าพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี มากกว่าผู้บริโภคที่มีการศึกษาด้านต่ำกว่าปริญญตรี โคนมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.55 มากกว่า 3.35 และพบว่าผู้บริโภคที่มีการศึกษาสูงกว่าปริญญตรีแตกต่างกับผู้บริโภคที่มีการศึกษาด้านต่ำกว่าปริญญตรี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01 โดยผู้บริโภคที่มีการศึกษาสูงกว่าปริญญตรีพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีมากกว่าผู้บริโภคที่มีการศึกษาด้านต่ำกว่าปริญญตรี โคนมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 มากกว่า 3.35 (ตารางที่ 4.4)

สมมติฐานที่ 1.3 ผู้บริโภคที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : ผู้บริโภคที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน

H_1 : ผู้บริโภคที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.5 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้บริโภค ดังนี้

รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของ ผู้บริโภค	ความพึงพอใจในการ บริโภคอาหารริมบาทวิถี		F-Test	Sig.
	\bar{X}	S.D.		
ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 15,000 บาท	3.45	0.632	1.507	0.187
15,001 - 25,000 บาท	3.52	0.503		
25,001 - 35,000 บาท	3.63	0.505		
35,001 - 45,000 บาท	3.32	0.402		
45,001 - 55,000 บาท	3.44	0.667		
มากกว่า 55,000 บาท	3.65	0.361		

จากการเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้บริโภค โดยการทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว One-Way ANOVA (Analysis of Variance) ในการทดสอบพบว่า ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้บริโภค มีค่าสถิติ F-Test เท่ากับ 1.507 และค่า Sig. เท่ากับ 0.187 ซึ่งมากกว่า 0.05 นั่นคือยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธ สมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า ผู้บริโภคที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 (ตารางที่ 4.5)

สมมติฐานที่ 1.4 กลุ่มผู้บริโภคที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : กลุ่มผู้บริโภคที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน

H_1 : กลุ่มผู้บริโภคที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีใน กรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.6 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามกลุ่มผู้บริโภค ดังนี้

กลุ่มผู้บริโภค	ความพึงพอใจในการ บริโภคอาหารริมบาทวิถี		F-Test	Sig.
	\bar{X}	S.D.		
นักเรียน อายุระหว่าง 7-19 ปี	3.51	0.413	5.807	0.003**
วัยทำงาน อายุระหว่าง 20-60 ปี	3.46	0.554		
ผู้สูงอายุ อายุมากกว่า 60ปี	3.87	0.733		

หมายเหตุ: ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากการเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามกลุ่มผู้บริโภค โดยการทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว One-Way ANOVA (Analysis of Variance) ในการทดสอบพบว่า ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามกลุ่มผู้บริโภค มีค่าสถิติ F-Test เท่ากับ 5.807 และค่า Sig. เท่ากับ 0.003 ซึ่งน้อยกว่า 0.05 นั่นคือยอมรับสมมติฐานรอง (H_1) และปฏิเสธสมมติฐานหลัก (H_0) หมายความว่า กลุ่มผู้บริโภคที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน ไม่แตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 (ตารางที่ 4.6)

ตารางที่ 4.7 ทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ของความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีใน กรุงเทพมหานคร จำแนกตามกลุ่มผู้บริโภค

กลุ่มผู้บริโภค	ความพึงพอใจในการ บริโภคอาหารริมบาทวิถี	นักเรียน (7-19ปี)	วัยทำงาน (20-60ปี)	ผู้สูงอายุ (60ปี ขึ้นไป)
	\bar{X}			
นักเรียน (7-19ปี)	3.51		0.814	0.024*
วัยทำงาน (20-60ปี)	3.46			0.001**
ผู้สูงอายุ (60ปี ขึ้นไป)	3.87			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมายเหตุ : * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากการทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ Least Significant Difference (LSD) พบว่ากลุ่มผู้บริโภครที่เป็นนักเรียน อายุระหว่าง 7-19 ปีแตกต่างกับผู้บริโภคที่เป็นผู้สูงอายุ อายุมากกว่า 60ปี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยผู้บริโภคที่เป็นนักเรียนพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี น้อยกว่าผู้บริโภคที่เป็นผู้สูงอายุ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.51 น้อยกว่า 3.87 และพบว่ากลุ่มผู้บริโภคที่เป็นวัยทำงาน อายุระหว่าง 20-60 ปีแตกต่างกับกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นผู้สูงอายุ อายุมากกว่า 60ปี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01 โดยกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นวัยทำงานพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวินีน้อยกว่ากลุ่มผู้บริโภคที่เป็นผู้สูงอายุ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.46 น้อยกว่า 3.87 (ตารางที่ 4.7)

สมมติฐานที่ 1.5 ชนิดของอาหารที่รับประทานต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : ชนิดของอาหารที่รับประทานต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน

H_1 : ชนิดของอาหารที่รับประทานต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.8 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามชนิดของอาหารที่รับประทาน ดังนี้

ชนิดของอาหารที่รับประทาน	ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี		F-Test	Sig.
	\bar{X}	S.D.		
อาหารจานหลัก	3.46	0.534	1.034	0.403
ขนมหวานหรือไอศกรีม	3.63	0.521		
ก๋วยเตี๋ยว	3.44	0.626		
เครื่องดื่ม	3.48	0.520		
ของทานเล่น	3.61	0.528		
ผลไม้	3.44	0.643		
อื่นๆ	3.40	0.566		

จากการเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามชนิดของอาหารที่รับประทาน โดยการทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว One-Way ANOVA (Analysis of Variance) ในการทดสอบพบว่า ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามชนิดของอาหารที่รับประทาน มีค่าสถิติ F-Test เท่ากับ 1.034 และค่า Sig. เท่ากับ 0.403 ซึ่งมากกว่า 0.05 นั่นคือยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า ชนิดของอาหารที่รับประทานต่างกันส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 (ตารางที่ 4.8)

สมมติฐานที่ 1.6 เวลาในการบริโภคที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : เวลาในการบริโภคที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน

H_1 : เวลาในการบริโภคที่ต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.9 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเวลาในการบริโภค ดังนี้

เวลาในการบริโภค	ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี		F-Test	Sig.
	\bar{X}	S.D.		
มือเช้า	3.51	0.532	0.110	0.954
มือกลางวันถึงบ่าย	3.47	0.586		
มือเย็น	3.50	0.539		
มือดึก	3.50	0.698		

จากการเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเวลาในการบริโภค โดยการทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว One-Way ANOVA (Analysis of Variance) ในการทดสอบพบว่า ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเวลาในการบริโภค ไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 (ตารางที่ 4.9)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเวลาในการบริโภค มีค่าสถิติ F-Test เท่ากับ 0.110 และค่า Sig. เท่ากับ 0.954 ซึ่งมากกว่า 0.05 นั่นคือยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า เวลาในการบริโภคที่รับประทานต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 (ตารางที่ 4.9)

สมมติฐานที่ 1.7 ลักษณะการบริโภคที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน ซึ่งลักษณะการบริโภคนั้นแบ่งเป็นค่าใช้จ่ายในการรับประทานต่อคนต่อครั้ง และระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้ง ได้ดังนี้

สมมติฐานที่ 1.7.1 ค่าใช้จ่ายในการรับประทานต่อคนต่อครั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : ค่าใช้จ่ายในการรับประทานต่อคนต่อครั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน

H_1 : ค่าใช้จ่ายในการรับประทานต่อคนต่อครั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.10 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการรับประทานต่อคนต่อครั้ง ดังนี้

ค่าใช้จ่ายในการ รับประทานต่อคนต่อครั้ง (บาท)	ความพึงพอใจในการ บริโภคอาหารริมบาทวิถี		F-Test	Sig.
	\bar{X}	S.D.		
30-50 บาท	3.50	0.545	0.135	0.873
51-100 บาท	3.49	0.558		
101-300 บาท	3.46	0.647		

จากการเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการรับประทานต่อคนต่อครั้ง โดยการทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว One-Way ANOVA (Analysis of Variance) ในการทดสอบพบว่า ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการรับประทาน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่อคนต่อครั้ง มีค่าสถิติ F-Test เท่ากับ 0.135 และค่า Sig. เท่ากับ 0.873 ซึ่งมากกว่า 0.05 นั่นคือยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า ค่าใช้จ่ายในการรับประทานต่อคนต่อครั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 (ตารางที่ 4.10)

สมมติฐานที่ 1.7.2 ระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : ระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน

H_1 : ระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.11 การเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้ง(นาที) ดังนี้

ระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้ง(นาที)	ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี		F-Test	Sig.
	\bar{X}	S.D.		
0 – 15 นาที	3.49	0.567	1.200	0.310
16 – 30 นาที	3.50	0.558		
31 – 60 นาที	3.51	0.561		
1 – 2 ชั่วโมง	3.16	0.753		

จากการเปรียบเทียบความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้ง โดยการทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว One-Way ANOVA (Analysis of Variance) ในการทดสอบพบว่า ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้ง มีค่าสถิติ F-Test เท่ากับ 1.200 และค่า Sig. เท่ากับ 0.310 ซึ่งมากกว่า 0.05 นั่นคือยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่าระยะเวลาที่ใช้ในการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับประทานต่อครั้งที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีใน กรุงเทพมหานคร ไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 (ตารางที่ 4.11)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อถือของข้อคำถามเกี่ยวกับรูปแบบการบริโภค ทักษะคิดด้านและลำดับความสำคัญปัจจัยทางด้านร้านอาหารริมบาทวิถี

การวัดค่าความเชื่อถือของแบบสอบถาม (Reliability Test) ในการศึกษาครั้งนี้ทำการทดสอบหาความเชื่อถือได้ของแบบสอบถามโดยการวัดค่า Cronbach's Alpha ของข้อคำถามสำหรับศึกษารูปแบบการบริโภค ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติด้านอาหารที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร และการลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า ซึ่งผลจากการทดสอบหาความน่าเชื่อถือของข้อคำถาม ค่า Cronbach's Alpha (α) ที่ออกมาจะสามารถแปลผลได้ดังนี้

$\alpha \geq 0.9$ ค่าความสอดคล้องภายใน ดีมาก (Excellent)

$0.9 > \alpha \geq 0.8$ ค่าความสอดคล้องภายใน ดี (Good)

$0.8 > \alpha \geq 0.7$ ค่าความสอดคล้องภายใน ยอมรับได้ (Acceptable)

$0.7 > \alpha \geq 0.6$ ค่าความสอดคล้องภายใน ยังมีข้อสงสัย (Questionable)

$0.6 > \alpha \geq 0.5$ ค่าความสอดคล้องภายใน แย่ (Poor)

$\alpha < 0.5$ ค่าความสอดคล้องภายใน ไม่สามารถยอมรับได้ (Unacceptable)

เมื่อทำการเก็บแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างมาจนครบ 384 ตัวอย่าง แล้วจึงนำข้อมูลทั้งหมดมาทั้งหมดตรวจสอบความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม โดยค่าความน่าเชื่อถือของแบบสอบถามทั้งหมด จากนั้นจึงทำการวิเคราะห์ค่าความน่าเชื่อถือของข้อคำถามในแต่ละปัจจัย โดยการวัดค่า Corrected Item-total Correlation และค่า Cronbach's Alpha เพื่อวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของข้อคำถามสำหรับศึกษารูปแบบการบริโภค ความสัมพันธ์ระหว่างความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติด้านอาหารที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครและลำดับความสำคัญปัจจัยทางด้านร้านค้าในเขตกรุงเทพมหานคร โดยจะทำการวิเคราะห์ว่าข้อคำถามที่สร้างขึ้นนั้นสามารถวัดจุดมุ่งหมายที่ต้องการวัดเดียวกันหรือไม่ ซึ่งจะพิจารณาจากค่า Corrected Item-total Correlation โดยควรมีระดับความสัมพันธ์ที่ไม่สูงมากและไม่น้อยจนเกินไป ความสัมพันธ์ที่ใช้ควรมีค่าระหว่าง 0.2-0.8 (Streiner and Norman, 1995) นอกจากนั้นจะทำการวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของข้อคำถามทุกข้อของแต่ละด้านด้วยวิธีการทดสอบความสอดคล้องกันของข้อคำถามเพื่อดูว่าข้อคำถามแต่ละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมีความสอดคล้องภายใน (Internal Consistency) อยู่ในระดับใด โดยการวิเคราะห์ในส่วนนี้จะพิจารณาค่าความน่าเชื่อถือของข้อคำถามทุกข้อของแต่ละด้านจากค่า Cronbach's Alpha เพื่อแสดงถึงความน่าเชื่อถือของการเก็บข้อมูลสำหรับการการศึกษาในครั้งนี้

ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อถือของข้อคำถามในแต่ละด้าน ได้แก่ รูปแบบการบริโภค ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติด้านอาหารที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครและการลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าริมบาทวิถี พบว่าสามารถอธิบายผลการวิเคราะห์ได้ว่ามีค่า Corrected Item-total Correlation ของข้อคำถามทุกข้อ อยู่ภายในเกณฑ์ที่กำหนด คือมีค่าอยู่ระหว่าง 0.67-0.75 และผลจากการวิเคราะห์ค่า Cronbach's Alpha มีค่าเท่ากับ 0.85 ซึ่งสามารถสรุปได้ว่าข้อคำถามของทุกข้ออยู่ในระดับดีและมีความน่าเชื่อถืออยู่ในระดับยอมรับได้

ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติทางด้านอาหารของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร

ตารางที่ 4.12 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทัศนคติทางด้านอาหาร

n = 384

ทัศนคติทางด้านอาหาร	รสชาติอาหาร	ความมีสุขลักษณะที่ดี	ราคาและทำเลร้าน	ความสะดวก	สารอาหาร	โปรโมชัน	ความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ค่าความเบ้ (Skewness)	ค่าความโด่ง (Kurtosis)
รสชาติอาหาร	1.00	0.42	0.20	0.09	0.15	-0.01	0.21	4.00	0.92	-0.65	-0.04
ความมีสุขลักษณะที่ดี		1.00	0.13	0.12	0.32	-0.02	0.07	4.29	0.84	-0.79	-0.32
ราคาทำเลที่ตั้งร้าน			1.00	0.21	0.11	0.17	0.09	3.65	0.84	0.07	-0.44
ความสะดวกในการไปทาน				1.00	0.02	-0.13	0.35	3.93	0.88	-0.52	-0.02
สารอาหารที่ได้รับ					1.00	0.26	0.02	3.30	1.06	-0.02	-0.55
โปรโมชัน						1.00	0.10	2.46	1.08	0.30	-0.55
ความพึงพอใจ							1.00	3.49	0.57	0.06	-0.13

จากตารางที่ 4.12 แสดงผลวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทัศนคติทางด้านอาหารแต่ละปัจจัย ได้แก่ รสชาติอาหาร ความมีสุขลักษณะที่ดี ราคาทำเลที่ตั้งร้าน ความสะดวกในการไปทาน สารอาหารที่ได้รับ โปรโมชันและความพึงพอใจที่มีผลต่อการบริโภคอาหารต่อร้านอาหารริมบาทวิถี ในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยสองปัจจัยใดๆ ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์สูงสุดอยู่ระหว่างทัศนคติรสชาติอาหารกับทัศนคติเกี่ยวกับ

สุขลักษณะที่ดีของอาหาร มีค่าเท่ากับ 0.42 และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ต่ำสุดอยู่ระหว่างความสะดวกในการไปทานอาหารกับโปรโมชันลดแลกแจกแถมเกี่ยวกับอาหาร มีค่าเท่ากับ -0.13 ซึ่งไม่มีปัจจัยทัศนคติทางด้านอาหารใดที่มีค่าเกิน 0.80 ตามเกณฑ์ที่กำหนด (กัลยา,2546) จึงถือได้ว่าไม่เกิดปัญหาความสัมพันธ์ร่วมกันระหว่างทัศนคติทางด้านอาหารของผู้บริโภค โดยสามารถนำรสชาติอาหาร ความมีสุขลักษณะที่ดี ราคาและทำเลที่ตั้งร้าน ความสะดวกในการไปทาน สารอาหารที่ได้รับและโปรโมชัน เพื่อวิเคราะห์ความพึงพอใจที่มีผลต่อการบริโภคอาหารต่อร้านอาหารริมบาทวิถี ในเขตกรุงเทพมหานคร

ส่วนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติของผู้บริโภคด้านอาหารที่มีผลต่อการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร

การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression) ปัจจัยต่างๆของทัศนคติด้านอาหารที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร สามารถสรุปสมการถดถอยพหุคูณ ในรูปแบบทั่วไป ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.13 ตารางแสดงสมการถดถอยพหุคูณในรูปแบบทั่วไป

$$\hat{Y} = \alpha + \beta_1TA + \beta_2HA + \beta_3PLA + \beta_4CA + \beta_5NA + \beta_6ProA$$

\hat{Y}	สมการพยากรณ์ความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร
TA	Taste Attitudes
HA	Hygienic Attitudes
PLA	Price and Location Attitudes
CA	Convenience Attitudes
NA	Nutrient Attitudes
ProA	Promotion Attitudes

ค่า α = ค่าคงที่ (constant) , β_n = ค่าสัมประสิทธิ์ของตัวพยากรณ์

ตารางที่ 4.14 ผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression) ปัจจัยต่างๆของทัศนคติ
ด้านอาหารที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร

N = 384

ทัศนคติทางด้านอาหาร	ค่าสัมประสิทธิ์ B	ค่าสัมประสิทธิ์ Beta	ค่านัยสำคัญ
รสชาติอาหาร (TA)	0.119	0.193	0.00**
ความมีสุขลักษณะที่ดี (HA)	-0.021	-0.028	0.605
ราคา ท่าเลที่ตั้งร้าน (PLA)	-0.036	-0.053	0.289
ความสะดวกในการไปทาน (CA)	0.243	0.378	0.00**
อาหารที่ได้รับ (NA)	-0.022	-0.040	0.432
โปรโมชัน (ProA)	0.087	0.165	0.00**
ค่าคงที่	2.135		

ค่า R square = 0.18 , ค่า SEE = 0.52 , ค่า F = 14.00 , ค่า sig of F = 0.00

หมายเหตุ ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากตารางที่ 4.14 แสดงผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ พบว่าค่า R square เท่ากับ 0.18 แสดงว่า ปัจจัยต่างๆของทัศนคติด้านอาหาร ได้แก่ รสชาติอาหาร ความมีสุขลักษณะที่ดี ราคาและท่าเลที่ตั้งร้าน ความสะดวกในการไปรับประทาน อาหารที่ได้รับ และโปรโมชัน สามารถอธิบายความผันแปรของความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ได้ร้อยละ 18 และอีกร้อยละ 82 เป็นปัจจัยที่ไม่ได้นำมาศึกษา โดยความสะดวกในการไปรับประทาน มีผลทางบวกต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเชิงเส้นตรงมากที่สุด (CA = 0.24) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 รองลงมาคือรสชาติอาหาร มีผลทางบวกต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเชิงเส้นตรง (TA = 0.12) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 โปรโมชัน มีผลทางบวกต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเชิงเส้นตรง (ProA = 0.09) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.01 อาหารที่ได้รับ มีผลทางบวกต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเชิงเส้นตรง (NA = -0.02) พบว่าไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ราคาและท่าเลที่ตั้งร้าน มีผลทางบวกต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเชิงเส้นตรง (PLA = -0.04) พบว่าไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ความมีสุขลักษณะที่ดี มีผลทางบวกต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเชิงเส้นตรง (HA = -

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

0.02) พบว่าไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งสามารถน้าสัมประสิทธิ์ของตัวพยากรณ์มาแสดงสมการถดถอยเชิงเส้นพหุคูณของปัจจัยต่างๆของทัศนคติด้านอาหารที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร ได้ดังสมการ

$$\hat{Y} = 2.14 + 0.12TA - 0.02HA - 0.04PLA + 0.24CA - 0.02 NA + 0.09ProA$$

ในการศึกษาครั้งนี้ได้กำหนดระดับความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95 หรือมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งปัจจัยต่างๆของทัศนคติด้านอาหารที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร ทั้งหมด 3 ปัจจัย ได้แก่ ทัศนคติด้านอาหาร (TA) ความสะดวกในการไปรับประทาน (CA) และโปรโมชั่น (ProA) ได้สมการถดถอยใหม่ ดังนี้

$$\hat{Y} = 2.14 + 0.12TA + 0.24CA + 0.09ProA$$

ส่วนที่ 5 ผลการวิเคราะห์เรียงลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าริมบาทวิถีในเขต กรุงเทพมหานคร

ตารางที่ 4.15 แสดงผลการวิเคราะห์เรียงลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าริมบาทวิถี

N = 384

ของปัจจัยทางด้านร้านค้า	\bar{X}	S.D.	ความสำคัญ	ลำดับที่
ผู้ขายอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	3.88	0.97	มาก	8
สภาพร้านค้าแฉงลอย	3.86	0.98	มาก	9
ภาชนะในการปกปิดอาหาร	3.97	1.06	มาก	6
ภาชนะที่ใส่อาหาร	4.05	0.91	มาก	5
วิธีการล้างภาชนะ	4.24	0.91	มากที่สุด	1
วิธีการจัดเก็บภาชนะ	4.20	0.90	มาก	2
ความสะอาดของน้ำดื่ม น้ำแข็ง	4.15	0.86	มาก	4
คุณภาพเครื่องปรุง	3.95	0.97	มาก	7
ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงอาหาร	4.16	0.93	มาก	3
สภาพถังขยะ	3.82	1.25	มาก	10
รวม	4.03	0.14	มาก	

จากตารางที่ 4.15 พบว่าค่าเฉลี่ยของลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร ในภาพรวมอยู่ในระดับต้องให้ความสำคัญมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.03 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ระดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าริมบาทวิถี วิธีการล้างภาชนะมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.24 รองลงมาได้วิธีการจัดเก็บภาชนะ ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงอาหาร ความสะอาดของน้ำดื่ม น้ำแข็ง ภาชนะที่ใส่อาหาร ภาชนะในการปกปิดอาหาร คุณภาพเครื่องปรุง ผู้ขายอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ สภาพร้านค้าแฉงลอยและสภาพถังขยะ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 ,4.16 ,4.15 ,4.05 ,3.97 ,3.95 ,3.88 ,3.86 และ 3.82 ตามลำดับ

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

ด้วยการใช้ชีวิตของประชากรในยุคที่ช่วงเวลาเป็นเรื่องสำคัญ รวมถึงเศรษฐกิจที่อยู่ในสถานะไม่คงตัว การเลือกรับประทานอาหารจึงเป็นสิ่งที่ต้องคำนึงเป็นอันดับต้นๆ ด้วยเหตุนี้ทำให้ร้านอาหารริมบาทวิถีได้รับความนิยมเป็นจำนวนมาก ด้วยราคาที่จับต้องได้ จับจ่ายได้อย่างสะดวก รวดเร็ว อาหารมีให้เลือกหลากหลาย แต่ปัญหาหลักๆ ของการบริโภคอาหารริมบาทวิถีคือความสะอาดและสุขอนามัย ดังนั้นการศึกษารูปแบบการบริโภค ทักษะการบริโภคอาหารริมบาทวิถีทางด้านอาหารที่ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภค และการลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านอาหารริมบาทวิถี ที่ต้องนำมาพิจารณาและวิเคราะห์กันในลำดับถัดไป

โดยการศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์คือในการศึกษาครั้งนี้ เพื่อวิเคราะห์รูปแบบการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของผู้บริโภค วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติทางด้านอาหารที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค และการวิเคราะห์ลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าในเขตกรุงเทพมหานคร รวมถึงการให้ข้อเสนอแนะแนวทางในการปรับปรุงผู้ประกอบการร้านอาหารริมบาทวิถีและด้านอื่นๆเช่นกัน โดยใช้แบบสอบถาม จำนวน 384 ตัวอย่าง เนื่องจากการทำแบบสอบถาม ยังมีผู้ทำแบบสอบถามเกิดความสับสนจากข้อคำถามจำนวนหนึ่ง ซึ่งทำให้ข้อมูลเกิดความผิดพลาดและคลาดเคลื่อน ดังนั้นจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่เหมาะสมคือ 384 คน ส่วนเครื่องมือในการศึกษาสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ การวิเคราะห์ค่าสถิติพื้นฐานของตัวแปร ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) การลำดับความสำคัญของปัจจัย , ค่าความเบ้ , ค่าความโด่ง , การวิเคราะห์ค่าความเชื่อถือได้ของข้อคำถาม, การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) และการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple regression) ซึ่งผู้ศึกษาได้สรุปผลการศึกษาทั้งหมด ดังนี้

จากผลการศึกษาลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง 384 คนพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 65.10 เพศชายคิดเป็นร้อยละ 34.90 มีระดับการศึกษาส่วนใหญ่คืออยู่ในระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า คิดเป็นร้อยละ 50.5 ถัดมาคือต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 39.1 ส่วนผู้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มีการศึกษาสูงกว่าระดับปริญญาตรีมีจำนวนผู้บริโภคน้อยที่สุด เนื่องจากผู้ที่มีการศึกษาในระดับต่ำกว่าหรือเทียบเท่าปริญญาตรีมีข้อจำกัดในเรื่องของรายได้ ดังนั้นการเลือกบริโภคอาหารริมบาทวิถีจึงมีจำนวนมากกว่าผู้ที่มีการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรีที่อาจจะมีรายได้สูงกว่าปกติ ส่วนผู้ที่มีรายได้ต่ำกว่า 15,000 บาทต่อเดือนคิดเป็นร้อยละ 44.80 และรายได้ต่อเดือน 15,001-25,000 บาทต่อเดือนคิดเป็นร้อยละ 28.60 จะเห็นได้ว่าการเลือกบริโภคอาหารริมบาทวิถีสิ่งที่สำคัญ คือรายได้ ยิ่งผู้ที่มีรายได้น้อยจะมีการบริโภคอาหารริมบาทวิถีมากซึ่งตรงกันข้ามกับผู้ที่มีรายได้มากกว่า 35,001 ขึ้นไป ที่มีเพียง ร้อยละ 5.2 เท่านั้น กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นวัยทำงาน คิดเป็นร้อยละ 87 ส่วนนักเรียนและผู้สูงอายุมีจำนวนเท่าๆกัน คิดเป็นร้อยละ 6.8 และ 6.3 ตามลำดับ อาหารจานหลัก ก๋วยเตี๋ยว และเครื่องดื่มยังเป็นที่นิยมมากสำหรับอาหารริมบาทวิถี คิดเป็นร้อยละ 25.7 , 20.9 และ 16.3 ตามลำดับ ช่วงเวลาที่การบริโภคมากที่สุดคือช่วงมือเย็น ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยแต่ละครั้งในการซื้อมากที่สุดคือ 51-100 บาท คิดเป็นร้อยละ 49.1 และเวลาที่ใช้ในการบริโภคมากที่สุดคือ 16-30 นาที คิดเป็นร้อยละ 55.6 ด้วยความที่สะดวกสบายในการจับจ่าย ราคาที่ถูกและอาหารที่หลากหลาย ทำให้สามารถตอบสนองความต้องการผู้บริโภคที่แตกต่างกันได้ตลอดเวลาซึ่งสอดคล้องกับศิริวรรณ (2538) คือรูปแบบการบริโภคหรือปัจจัยส่วนบุคคลของแต่ละบุคคลจะนำไปสู่ความต้องการที่แตกต่างกัน

1. ด้านข้อมูลผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่าง

ผลการวิเคราะห์ด้านรูปแบบการบริโภคร้านอาหารริมบาทวิถีของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร โดยใช้ค่าสถิติวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) พบว่าผู้บริโภคเพศหญิงมีการบริโภคอาหารริมบาทวิถีมากกว่าผู้ชาย ด้วยลักษณะอุปนิสัยส่วนตัวที่แตกต่างกันของชายและหญิง ทำให้การเลือกบริโภคจึงแตกต่างกันออกไปซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (Louise E.Lee at al.,2012) ที่กล่าวไว้ว่าผู้หญิงกับผู้ที่มีการศึกษาระดับสูงจะเน้นย้ำในเรื่องความสะดวกของอาหารและรายละเอียดมากกว่าผู้ชายที่ไม่ได้จริงจังมากนัก กลุ่มผู้สูงอายุพอใจที่จะบริโภคมากกว่ากลุ่มผู้บริโภควัยอื่นๆ ผู้ที่มีการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรีหรือเทียบเท่ามีความพึงพอใจมากกว่าผู้ที่มีการศึกษาระดับอื่นๆ เพราะราคาที่ขอมเยา อีกทั้งการตระหนักถึงความสะอาดและความปลอดภัยของร้าน ได้มากกว่าผู้ที่มีการศึกษาระดับอื่นๆที่มีข้อจำกัดในเรื่องของความรู้และรายได้ ตรงกันข้ามด้านชนิดของอาหาร โดยงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง(ธนาการเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย,2555) กล่าวว่รสนิยมในการรับประทานอาหารของแต่ละคนนั้นแตกต่างกัน

ออกไป ด้วยปัจจัยหลายๆอย่างของแต่ละคน ช่วงเวลาในการบริโภค ค่าใช้จ่ายและระยะเวลาในการรับประทานต่อครั้ง ไม่ส่งผลต่อความพึงพอใจ ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีข้อเสนอแนะดังนี้

1.1 ผู้บริโภคกลุ่มหลักเป็นเพศหญิงส่วนใหญ่แตกต่างกันในสัดส่วน 30.2 คิดเป็นร้อยละ อาจเป็นเพราะอาหารริมบาทวิถีมีอาหารที่หลากหลายมาหมาย ขนมขบเคี้ยว ผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ ซึ่งตรงกับอุปนิสัยของผู้หญิงอยู่ โดยที่ผู้ชายส่วนมากจะซื้ออาหารจานหลักขนาดใหญ่และ เครื่องดื่มเพียงเท่านั้น แต่ผู้ประกอบการก็ควรที่จะพัฒนาคุณภาพและให้ความสำคัญต่อสุขลักษณะ ให้ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคแต่ละเพศ เช่นกัน ในกรณีของผู้บริโภคกลุ่มหลักคือผู้สูงอายุมากที่สุด เพื่อตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจกลุ่มผู้บริโภคอยู่เสมอ

1.2 ผู้บริโภคที่มีการศึกษาระดับต่างๆมีความแตกต่างกัน โดยระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าจะมีความพึงพอใจมากที่สุด และผู้ที่มีการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรีมีความพึงพอใจเป็นอันดับสุดท้าย ด้วยรายได้ของผู้ที่มีการศึกษาสูงอาจจะมีมากกว่าระดับอื่นๆ และสามารถเลือกบริโภคอาหารได้หลากหลายมากกว่าเช่นกัน ดังนั้นภายใต้ข้อจำกัดด้านรายได้ผู้ที่มีการศึกษาดำกว่าปริญญาตรีหรือเทียบเท่าจึงมีความพึงพอใจมากกว่า ราคาและรสชาติจึงเป็นปัจจัยหลักในการเลือกบริโภค จากข้อมูลการศึกษาของไทย พบว่าการศึกษาระดับอุดมศึกษาประเทศไทยมีอัตราสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้านในภูมิภาคอาเซียนอยู่ที่ร้อยละ 51 โดยระดับอุดมศึกษา (อนุปริญญา ปริญญาตรีและปริญญาโท) คือร้อยละ 85 เน้นวิชาชีพ (ปวส.) ร้อยละ 14 และปริญญาเอกร้อยละ 1 (สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา,2557) เช่นกันในช่วงอายุที่มากกว่า 60 ปี ที่ผู้บริโภคสูงอายุมีเวลาเลือกบริโภคได้มากกว่าผู้บริโภคช่วงอายุอื่นๆ ที่ต้องทำงานและเรียนหนังสือรวมถึงข้อจำกัดด้านรายได้ อีกเช่นกัน ทำให้ผู้บริโภคกลุ่มนี้มีความพึงพอใจมากกว่าช่วงอื่นๆ สิ่งสำคัญคือสุขอนามัยของอาหาร

1.3 รายได้ไม่ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคเลย เพราะผู้บริโภคสามารถรับประทานได้แม้ว่าจะมีรายได้เท่าไรก็ตามเพราะราคาถูกซึ่งต่างกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (Taylor et al.,2000)ที่ได้กล่าวไว้ว่าถ้าประชากรมีรายได้สูงขึ้น ความต้องการในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีก็จะลดลง จากข้อมูลพบว่าประเทศไทยมีประชากรประมาณ 132 คนต่อตารางกิโลเมตร เฉพาะในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีความหนาแน่น 3,500 คนต่อตารางกิโลเมตร GDPรายได้ต่อหัวของไทย 9,935 ดอลลาร์สหรัฐฯ หรือประมาณ 353,974 บาทต่อปีหรือ 29,498 บาทต่อเดือน (35.629 บาท ต่อ 1 ดอลลาร์สหรัฐฯ ข้อมูลจากธนาคารแห่งประเทศไทยประจำวันที่ 26 สิงหาคม 2558) ทางด้านค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อเดือนต่อครัวเรือนในปี 2557 เท่ากับ 20,892 บาท โดยเฉพาะในกรุงเทพมหานครมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อเดือนต่อครัวเรือน เท่ากับ 34,426 บาท (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2557) จะเห็นได้ว่ารายรับกับรายจ่ายของประชากรหรือผู้บริโภคนั้นสวนทางกัน โดยเฉพาะผู้ที่อาศัยในเขตเมืองหลวงที่ต้องมีรายจ่ายมากกว่าปกติ ทั้งนี้ราคาอาหารบางอย่างมีราคาที่แตกต่างกันออกไป ร้านอาหารริมบาทวิถีบางร้านมีราคาสูงเช่นกันแต่ด้วยร้านที่มีจำนวนมาก อาหารที่มีความหลากหลาย ผู้บริโภคจึงมีโอกาสนในการเลือกบริโภคได้

1.4 ชนิดของอาหารที่ผู้บริโภคนิยมรับประทานมากที่สุดคืออาหารจานหลัก ก๋วยเตี๋ยว เครื่องดื่ม มื้อเย็นหรือช่วงเลิกงานเป็นช่วงที่ผู้บริโภคนิยมบริโภค ซึ่งในแต่ละครั้งในการบริโภคเฉลี่ย 51-100 บาท ต่อครั้งต่อ1ท่าน โดยใช้เวลาในการรับประทานต่อครั้งโดยเฉลี่ย 16-30 นาที แต่ผลการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่า 4 ปีจ้ดดังกล่าวนี้ไม่ได้ส่งผลต่อความพึงพอใจ ผู้บริโภคแต่อย่างใด เนื่องจากข้อดีของการบริโภคอาหารริมบาทวิถีคือราคาถูกและความสะดวกต่อเวลาในการรับประทานอยู่แล้ว

2. ทศนคติทางด้านอาหารของผู้บริโภค

จากผลการวิเคราะห์ทัศนคติของผู้บริโภคด้านอาหารที่มีผลต่อการบริโภคอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าสามารถนำทัศนคติด้านอาหารทั้งหมด ไปวิเคราะห์ความพึงพอใจต่อไปได้ และผลการวิเคราะห์ พบว่าจากผู้ที่ทำแบบสอบถาม 384 คน รสชาติอาหาร ความสะดวกในการไปรับประทานและ โปรโมชัน ลด แลก แจก แถม มีความสัมพันธ์ที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถี

2.1 จากการทดสอบ R square เท่ากับ 0.183 หรือร้อยละ 18 ที่สามารถอธิบายความผันแปรของความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบาทวิถีเนื่องจากการสำรวจเพียงทัศนคติอย่างเดียว ยังไม่ได้คำนึงถึงด้านประชากร รายได้ ฯลฯ ทำให้ค่า R square ที่ได้มาน้อยกว่าปกติ

2.2 เนื่องจากรสชาติอาหาร ความสะดวกในการไปรับประทานและ โปรโมชัน เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อความพึงพอใจ ดังนั้น การให้ความสำคัญในเรื่องของรสชาติอาหาร และการไปรับประทาน รวมถึง โปรโมชันการลด แลก แจก แถม ที่เป็นนิสัยของคนไทยอยู่แล้ว โดยเฉพาะรสชาติอาหาร คุณค่าและบริการสำคัญต่อธุรกิจอาหารเป็นอย่างมากเพราะรสชาติอาหารสามารถสะท้อนถึงมิติด้านวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี (Narumol, 2006) ทำให้ 3 ปีจ้ดนี้ส่งผลต่อความพึงพอใจผู้บริโภคมากที่สุด แต่ปัจจัยที่เหลือได้แก่ สุขลักษณะที่ดี ราคา ทำเลที่ตั้งร้านและสารอาหาร ก็ยังคงเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความพึงพอใจเช่นกัน เพียงแต่การบริโภคอาหารริมบาทวิถีจะคำนึงถึงรสชาติ

อาหารมาก่อนและความหลากหลายของอาหาร โดยที่ยังไม่ได้คำนึงถึงความสะอาดและสุขอนามัย เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของอาหารเท่าที่ควร โดยจากข้อมูลพบว่านักท่องเที่ยวยังคงคำนึงถึงเรื่องความสะอาดของอาหาร และร้านค้าทั่วไปกับร้านค้าตามริมบาทวิถีนั้นจะต้องมีมาตรฐานที่คล้ายกัน ไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ รวมถึงการเป็นผู้บริโภคที่ฉลาดสามารถพิจารณาได้ด้วยความรู้ที่มี “Clean Food Good Taste (CFGT)” (Pattarapong et al., 2011) ดังนั้น ทักษะคติทุกๆด้านจึงเป็นสิ่งที่ผู้ขายและผู้บริโภค ควรปรับทัศนคติและพัฒนาคุณภาพทั้งรสชาติอาหารและความสะอาดควบคู่กันไป

3. การลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า

ส่วนผลการวิเคราะห์ลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้าริมบาทวิถีในเขต กรุงเทพมหานคร ในภาพรวมปัจจัยด้านร้านค้าอยู่ในระดับต้องให้ความสำคัญมาก โดยวิธีการล้าง ภาชนะมีค่าเฉลี่ยมากที่สุดเท่ากับ 4.24 ถัดมาคือวิธีการจัดเก็บภาชนะ ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงอาหาร ความสะอาดของน้ำดื่ม น้ำแข็ง ภาชนะที่ใส่อาหาร ภาชนะในการปิดอาหาร คุณภาพเครื่องปรุง ผู้ขายอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ สภาพร้านค้าแผงลอยและสภาพถังขยะ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20, 4.16, 4.15, 4.05, 3.97, 3.95, 3.88, 3.86 และ 3.82 ตามลำดับ

3.1 จากการลำดับความสำคัญของปัจจัยทางด้านร้านค้า พบว่าการล้างภาชนะเป็นเรื่องที่ ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากที่สุด จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกล่าวว่าตามปกติร้านอาหารริมบาทวิถีจะ ล้างภาชนะเพียงครั้งเดียว เมื่อมีภาชนะเป็นจำนวนมากก็จะกองไว้ โดยมีการเปลี่ยนน้ำ 2-3 ครั้ง หรือ จนกว่าน้ำจะขุ่น ไม่ก็ฟองสบู่มาก (Chandra Benny-Olliviera and Neela Badric, 2006) ด้วยเหตุนี้จึง ทำให้ผู้บริโภคสามารถสังเกตได้เป็นอย่างดี

การล้างภาชนะที่ถูกต้องคือต้องล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ล้างด้วยน้ำสะอาดตาม 2 ครั้งและ ต้องวางสูงจากพื้น 60 ซม. หรือถ้าใช้อ่างล้างภาชนะ ก็ต้องมีอุปกรณ์ที่มีการระบายน้ำได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2558) ถัดมาคือการจัดเก็บภาชนะใส่อาหาร และภาชนะ ที่ใส่เครื่องปรุง ต้องมีคุณภาพ นอกจากนี้ความสะอาดของน้ำแข็งและน้ำดื่ม ได้มีการเปิดเผยว่าจาก การสุ่มตรวจการปนเปื้อนในอาหารของสำนักอนามัย ระหว่างปี 2555-2557 พบว่า มีน้ำแข็งบริโภค ปนเปื้อนจุลินทรีย์มากกว่า 64.5 % และสำนักคณะกรรมการอาหารและยาระบุว่าน้ำแข็งของและ น้ำแข็งหลอด มีการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนมาจากสิ่งปฏิกูล ส่วนใหญ่ ปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสกับน้ำแข็งโดยตรงและจากการขนส่ง ในฐานะผู้บริโภค ควรเลือก ภาชนะบรรจุที่สะอาดและปิดสนิท ไม่มีร่องรอยการเปิดใช้ ลักษณะของน้ำที่บรรจุอยู่ต้องใสสะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสี กลิ่น รสผิดปกติ ถ้าเป็นน้ำแข็งหลอดที่ให้บริการภายในร้านค้าและร้านอาหาร ทั่วไป ควรสังเกตสถานที่เก็บและภาชนะบรรจุน้ำแข็ง ต้องถูกสุขลักษณะ ไม่มีการใส่น้ำแข็งปนกับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารประเภทอื่น ก้อนน้ำแข็งเมื่อสังเกตด้วยตาเปล่าต้องมีความใสสะอาด ปราศจากเศษฝุ่น ละอองปะปน (อินทรชัย, 2558) ผู้ขายต้องให้ความใส่ใจในเรื่องคุณภาพความสะอาดไม่ให้มีสิ่งสกปรกหรือตกตะกอน ภาชนะที่ใส่อาหารที่ผู้ขายต้องเลือกให้เหมาะสมกับอาหาร ต้องไม่อันตรายต่อสุขภาพและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อมมากเกินไป ถ้าเลือกใช้ภาชนะผิดประเภทอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้ โดยภาชนะที่ใส่อาหารที่พบทั่วไปมีดังนี้

3.1.1. อะลูมิเนียม เป็นภาชนะที่คงทนและราคาถูก ไม่เหมาะที่จะใช้บรรจุอาหารที่เปรี้ยวหรืออาหารที่เป็นกรด ผลที่ตามมาอาจก่อให้เกิดโรคอัลไซเมอร์ได้

3.1.2. สเตนเลส เป็นภาชนะที่ทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม ทนความร้อนและเย็นได้ แต่ถ้าหากสเตนเลสชิ้นนั้นมีส่วนผสมนิกเกิล อาจเกิดอาการแพ้ตามผิวหนังได้ นิกเกิลจะละลายได้ดีในอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด ดังนั้นควรหลีกเลี่ยงและเปลี่ยนไปใช้สเตนเลสที่เคลือบด้วยอีนาเมล

3.1.3. ทองแดง เห็นได้จากการรั่วซึมกระทั่วไปและการทำงานในกระเพาะทองเหลืองมีความทนทานต่อสนิมได้ดี

3.1.4. เซรามิก มีลวดลายสวยงามแต่อาจมีสารตะกั่วเคลือบอยู่ ถ้ามีในปริมาณมากเกินไปอาจอันตรายได้ โดยเฉพาะเมื่อนำไปใส่อาหารที่ร้อนจัดและอาหารรสเปรี้ยวหรือมีฤทธิ์เป็นกรด

3.1.5. แก้ว ส่วนใหญ่มีความปลอดภัย ยกเว้นแก้วเนื้อบาง ไม่ควรใส่น้ำเดือดหรือเข้าไมโครเวฟ

3.1.6. เมลามีน ผลิตจากอะมิโนเรซินที่เป็นโพลีเมอร์ของเมลามีนกับฟอร์มัลดีไฮด์ ซึ่งหากนำไปใช้ไม่ถูกต้อง ใส่อาหารร้อนจัด น้ำเดือด หรือนำไปใช้กับเตาไมโครเวฟ อาจทำให้ได้รับอันตรายจากสารฟอร์มัลดีไฮด์ที่เป็นสารก่อมะเร็งในระบบทางเดินหายใจได้ สำหรับภาชนะเมลามีนที่ซื้อใหม่ ควรล้างด้วยน้ำเดือดก่อนการใช้งาน เพื่อชะล้างสิ่งสกปรกและฟอร์มัลดีไฮด์บางส่วนออกไป ไม่ควรใช้โยหรือสก็อตไบรท์มาขัดถู เพราะจะทำให้สารที่เคลือบผิวเมลามีนหลุดออก ทำให้มีริ้วรอย สีและโลหะหนักจะออกมาปนเปื้อนในอาหารได้ นอกจากนี้รอยขีดข่วนที่เกิดขึ้นอาจเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคได้อีกด้วย

3.1.7. พลาสติก ถ้าเม็ดพลาสติกที่ไม่มีคุณภาพและไม่ควบคุมวิธีการผลิตให้ดีแล้ว โพลีเมอร์ จะแตกตัวเป็นโมโนเมอร์ ละลายออกมาปนในอาหารได้ และถ้าเป็นพลาสติกที่ผสมสี ตะกั่วและสารพิษในสีก็จะออกมาด้วยเช่นกัน หากสัมผัสถูกอาหารก็กลายเป็นสารก่อมะเร็งได้ โดยห้ามใช้ภาชนะพลาสติกใส่อาหารร้อนจัด อาหารที่มีรสเปรี้ยวหรืออาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด ส่วนขวดพลาสติกใสที่บรรจุน้ำดื่มขาย ควรใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ควรเลือกขวดพลาสติกที่ผลิตมา

โดยเฉพาะหรือขวดแก้วจะดีกว่า ขวดพลาสติกใสที่บรรจุน้ำมันพืช น้ำปลา ซอส น้ำดื่ม อย่าเก็บในที่ร้อน เนื่องจากจะเร่งให้สารเคมีละลายออกมา การล้างภาชนะพลาสติกควรระวังอย่าให้ขูดขีดเป็นรอยถลอก จะทำให้สารเคมีละลายออกมามากขึ้น (เอมอร, 2552) ที่สำคัญควรเน้นการปรับเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องของการสุขาภิบาลน้ำดื่มและน้ำแข็งให้มากกว่านี้

ส่วนสำคัญที่ผู้บริโภคให้เป็นอันดับสุดท้ายคือสภาพขยะ แต่ทุกๆปัจจัยมีภาพรวมอยู่ในระดับที่ต้องให้ความสำคัญมาก ทั้งนี้ผู้ขายต้องใส่ใจในเรื่องความสะอาด สุขอนามัยของอาหารและอุปกรณ์เครื่องมือประกอบอาหาร รวมถึงความรู้ของผู้ขายที่สามารถตระหนักถึงผลกระทบที่จะตามมา โดยมีการศึกษาว่าถ้าผู้ขายได้รับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง จะสามารถปรับปรุงในเรื่องของคุณภาพและความสะอาดได้เป็นอย่างดี (ช่อทิพย์, 2545) ถ้ากระบวนการและวิธีการปฏิบัติของผู้ขายมีความบกพร่องก็จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้นต้องให้ความสำคัญของรสชาติอาหาร ความสะอาดและคุณภาพต้องเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

3.2 ผู้บริโภคสามารถเลือกบริโภคร้านค้าที่สะอาด ถูกสุขลักษณะที่ดี โดยผู้บริโภคต้องมีความรู้เพียงพอที่จะพิจารณาในการเลือกซื้อ

ข้อเสนอแนะ

1. จากการศึกษาครั้งนี้พบว่า ผู้ขายอาหารริมบาทวิถีบางส่วนยังมีการปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารยังไม่ถูกต้อง ทั้งการปรุงอาหาร การสัมผัส รวมถึงการล้างและการเก็บรักษาภาชนะที่เกี่ยวข้องกับการขายอาหารริมบาทวิถี ดังนั้นเจ้าหน้าที่รัฐฯ จึงควรเข้มงวดตรวจตราให้ผู้ขายได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขและกฎเกณฑ์ให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลต่อไป

2. จากการศึกษาครั้งนี้พบว่า ผู้ขายอาหารริมบาทวิถีส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและมาตรการทางกฎหมายอยู่ในระดับต่ำ ดังนั้นผู้ขายต้องมีความรู้ความเข้าใจที่มาของโรคที่อาจจะตามมาจากการปนเปื้อนในการปรุงอาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรจัดอบรมเพิ่มความรู้และพัฒนาทักษะเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการปฏิบัติตามกฎหมาย เพื่อให้ผู้ขายมีการปฏิบัติที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาล

3. จากการศึกษาครั้งนี้พบว่า วัสดุ อุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร เป็นสิ่งจำเป็นที่ผู้ขายต้องปรุงอาหาร ประกอบกับจำหน่ายอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล ดังนั้น กรุงเทพมหานครควรเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กำหนด มาตรการหรือการกระตุ้นให้ผู้ขายอาหารมีการจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่จำเป็น เพื่อนำมาใช้ในการจำหน่ายอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล

4.จากการศึกษาครั้งนี้พบว่า การบริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครสามารถสะท้อนถึงด้านวัฒนธรรม ที่บ่งบอกถึงความเป็นอยู่ของชุมชน วิธีในการปรุงอาหารและประสบการณ์ที่ผู้บริโภคได้รับ ด้านกฎหมายที่บ่งบอกถึงการดำเนินงานของภาครัฐฯและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ที่ยังไม่เคร่งครัดเท่าที่ควร ด้านสภาพทางสังคมของคนในกรุงเทพมหานคร ที่ส่วนมากผู้ขายจะมีฐานะยากจนและมีการศึกษาในระดับที่ไม่สูงมากนัก ทำให้ส่งผลถึงปัญหาคุณภาพของอาหารริมบาทวิถี ดังนั้น นี่จึงเป็นภาพรวมที่สะท้อนถึงความเป็นอยู่ของคนในกรุงเทพมหานคร ผ่านวิถีการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ที่ผู้เกี่ยวข้องและภาครัฐฯต้องดำเนินการอย่างเข้มงวดเพื่อรักษาภาพลักษณ์กรุงเทพมหานครและประเทศไทยอีกเช่นกัน

5.จากการศึกษาครั้งนี้พบว่า การสนับสนุนแนะนำเกี่ยวกับการปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข จากผู้ขายด้วยกันและจากข่าวสารต่างๆ ทั้งทางโทรทัศน์ เอกสาร วิทียู ฯลฯ ทำให้ผู้ขายมีการปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารที่ถูกหลักยิ่งขึ้น ดังนั้น เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจึงควรติดตามแนะนำผู้ขายอาหารริมบาทวิถีอย่างสม่ำเสมอ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน สนับสนุนแหล่งสื่อต่างๆ ให้มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง

จากการศึกษาครั้งนี้มีข้อจำกัดในเรื่องของปัจจัยอื่นๆที่ไม่ได้นำมาวิเคราะห์ นอกเหนือจากทัศนคติแล้วยังมีปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ ด้านสภาพแวดล้อม ด้านผู้ขายและอื่นๆ ที่อาจจะส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานครและงานวิจัย นอกจากนี้ยังมีข้อจำกัดในเรื่องของงานวิจัยที่มีผู้ศึกษาไม่มากนักและเป็นงานวิจัยที่มาจากหลากหลายประเทศซึ่งมีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารริมบาทวิถีที่แตกต่างกัน ดังนั้นจึงเป็นอุปสรรคในการเปรียบเทียบผลการศึกษาที่ได้กับงานวิจัยจากต่างประเทศ สำหรับในการวิจัยครั้งต่อไปควรมีการศึกษาด้านบทบาทความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในด้านการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี และการศึกษาเพื่อประเมินความต้องการ (Need Assessment) ของผู้ขายอาหารริมบาทวิถี เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการทบทวนและปรับปรุง แก้ไขสิ่งที่เอื้อต่อการปฏิบัติที่ถูกหลักสุขลักษณะ สุขาภิบาลและมาตรการทางกฎหมาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- Assumption . “การกินอาหารตามหลักโภชนาการ 9 ข้อ.” [Online].Available : <http://www.ohrm.au.edu/AU%20HEALTH/Food9.html>.2558.
- Best, J.W. 1977.“**Research in Education.**” 3rd ed. New Jersey : Prentice-Hall.
- Bsi. “หลักเกณฑ์ของสุขลักษณะที่ดี GMP สำหรับร้านอาหาร ภัตตาคาร.” [Online].Available: <http://www.isotoyou.com/index.php/article/199-food-catering-mass.html>.2558.
- Bülent Ergönül.2013.“Consumer awareness and perception to food safety: A consumer analysis.” **Elsevie**.2013(32):461-471.
- Chandra Benny-Ollivierra and Neela Badrie.2007. “HYGIENIC PRACTICES BY VENDORS OF THE STREET FOOD “DOUBLES” AND PUBLIC PERCEPTION OF VENDING PRACTICES IN TRINIDAD,WEST INDIES.” **Journal of Food Safety**.2007(27):66–81.
- Change strategy Consulting business. “กลยุทธ์การเลือกทำเลที่ตั้งสถานประกอบการ.” [Online]. Available : <http://www.slideshare.net/tumetr/ss-43952157>.2553.
- Charles Muyanja et al.2011. “Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda.” **Elsevie**.2011(22):1551-1558.
- CletusAcho-Chi.2002. “The mobile street food services a practices in urban economy,Cameroon.” **Singapore Journal of Tropical Geography**.2002(23):131-148.
- Djoen San SANTOSO. “**Perceptions of Foreign Tourists towards Street Vendors in Bangkok**”[Online].Available:<http://casts.info/on-ine/proceedings/vol9/PDF/P5.pdf>.2013.
- Healthcare. “อาหารและโภชนาการ.” [Online].Available : <http://bit.ly/1HJa4GO>.2554.
- Khongtong et al.2014. “Consumption pattern and consumers’ opinion toward street food in Nakhon Si Thammarat province, Thailand.” **International Food Research Journal**.2014(21): 125-130.
- Louise E. Lee et al.2012. “Consumer perceptions on food safety in Asian and Mexican restaurants.” **Elsevier** .2012(26): 531–538.
- Manisha Choudhury et al.2010. “Socio-economic profile and food safety knowledge and practice of street food vendors in the city of Guwahati, Assam, India.” **Elsevie**.2011(22):196-203.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- MICHAEL D. MEHTA.2003.“Public Perceptions of Food Safety: Assessing the Risks Posed by Genetic Modification, Irradiation, Pesticides, Microbiological Contamination and High Fat/High Calorie Foods.” **Mehta**.2003(1):69-84.
- Minervatrainingasia . “การอบรมสุขอนามัยทางด้านอาหาร.” [Online]. Available : http://www.minervatrainingasia.com/yahoo_site_admin/assets/docs/MinervA_Food_Hygiene_Workshop_Sample_Slides_1.16841248.pdf.2556.
- Narumol Nirathron. “**Fighting Poverty from the Street.**” [Online]. Available : http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---asia/---ro-bangkok/documents/publication/wcms_bk_pb_128_en.pdf.2006.
- Omemu and Aderoju .2007. “Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria.” **Elsevier**.2008(19):396-402.
- Pattarapong et al.“**Understanding tourists' patronage of Thailand foodservice establishments.**” [Online] . Available : http://www.researchgate.net/publication/254187476_Understanding_tourists'_patronage_of_Thailand_foodservice_establishments.2011.
- Ryan.“**Food, Glorious Food**” [Online]. Available : <https://madeinthaai.wordpress.com/2011/08/06/food-glorious-food/>.2011.
- Siamhealth. “**อาหารปลอดภัย.**” [Online]. Available : http://siamhealth.net/public_html/Health/good_health_living/diet/safe_%20food.htm.2557.
- Susan W. Arendt et al.2012. “Food safety practices and managers' perceptions:a qualitative study in hospitality.” **Journal of Contemporary Hospitality Management**.2013(25):124-139.
- Taylor et al. “**Evolutionary and Biochemical Explanations for a Unique Female Stress Response : Tend-and-Befriend.**” [Online]. Available : <http://www.personalityresearch.org/papers/mccarthy.html>.2000.
- Unileverfoodsolutions. “**ความปลอดภัยของอาหาร:ภัยซ่อนเร้นในอาหาร.**” [Online]. Available : <http://www.unileverfoodsolutions.co.th/our-services/your-kitchen/know-your-enemies>.2558.
- WHO.“**World health report 2007: a safer future, global public health security in the 21st century.**”[Online]. Available : http://www.preventionweb.net/files/2028_VL206803.pdf.2007.

Yamane.1967. “**Statistics: An Introductory Analysis.**” 2nd ed. New York: Harper & Row.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- กรุงเทพธุรกิจ. “ถอดรหัส Street Food เงินล้าน.” [Online]. Available : <http://www.bangkokbiznews.com/news/detail/584306.2557>.
- เกรียงไกร นาคะเกษตร. “สัญลักษณ์ในการผลิตอาหาร.” [Online]. Available : http://lib3.dss.go.th/fulltext/dss_j/2541_46_146_p21-23.pdf.2541.
- คณะแพทยแผนจินมหาวิทยาลัยหัวเฉียว. “ทฤษฎีปัญญาธาตุ.” [Online]. Available : <http://cmed.hcu.ac.th/knowledge.php?num=92.2557>.
- ช่อทิพย์ สุดเลิศ. “ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพัฒนาโทกรุงเทพมหานคร.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. คณะวิทยาศาสตร์, สาขาวิชาสุขศึกษา. 2545.
- ฐากรณ. “ทฤษฎีทำเลที่ตั้ง (location theory).” [Online]. Available : <http://tumgeo26.blogspot.com/2010/02/location-theory.html.2553>.
- ณฤดี ศิริฐานนท์. “พฤติกรรมมารับประทานอาหารริมทางในย่านถนนเยาวราชของผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานคร.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, สาขาวิชาการตลาด. 2556.
- เดลินิวส์. “ร้านอาหารไม่ผ่านเกณฑ์.” [Online]. Available : <http://www.dailynews.co.th/bangkok/206889.2557>.
- ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. “ธุรกิจร้านอาหารริมทางปลายทางที่สดใส.” [Online]. Available : <http://www.exim.go.th/doc/newsCenter/39848.pdf.2555>.
- ประสงค์ พฤษยานานนท์. “อาหารสะอาดปลอดภัย.” [Online]. Available : <http://www.clinicdek.com/?p=74.2556>.
- ปราณี นันทเสนามาตร. “มิติใหม่ของการพัฒนาภาคมหานคร.” [Online]. Available : <http://bit.ly/1jBhhgx.2558>.
- ผู้จัดการออนไลน์. “เปิด 5 แหล่งกินริมทางยอดนิยมในเมืองกทม.” [Online]. Available : <http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9550000114531.2555>.
- พรบ.อาหาร. “พระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. 2522.” [Online]. Available : <http://www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER3/DRAWER091/GENERAL/DATA0000/00000626.PDF.2558>.
- มนัส สุวรรณ. 2544. “ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.” กรุงเทพฯ : โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รัตนา สายคณิต และชลดา จามรกุล. “หลักเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น.” พิมพ์ครั้งที่ 2 : สำนักพิมพ์เชียร์ บุคพับบิช เซอร์, 2546.
- ฤทัยรัตน์ หวานฉ่ำ. “ความรู้เบื้องต้นและประโยชน์ของGMP.” [Online]. Available : <http://www.tisi.go.th/seminar/file/235110052.pdf>.2554.
- วารสารสำนักการแพทย์ทางเลือก . “การแพทย์แผนจีน.” [Online]. Available : <http://bit.ly/1NtcJov>. 2556.
- วาสนา จันทร์สว่างและคณะ.2551. “การรณรงค์สุขาภิบาลอาหารปลอดภัยของผู้ขายอาหารริมบาทวิถี.” *Journal of Health Education*.2008(108):42-53.
- วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธรจังหวัดยะลา . “ความรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม.” [Online] . Available : <http://www.yala.ac.th/links/pitai/Link/Link%202.htm>.2553.
- วิรัตน์ ประเสริฐศักดิ์. “แนวคิดและค่านิยมของความมั่นคงทางอาหาร” [Online]. Available : <http://www.polsci.tu.ac.th/fileupload/36/24.pdf>.2553.
- วิวัฒน์ อภิสัทธีภิญโญ. “การวิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง.” [Online]. Available : <http://www.thailandindustry.com/guru/view.php?id=11764§ion=9&rcount=Y>.2553.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. 2538. “พฤติกรรมผู้บริโภค”. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.
_____.2550. “พฤติกรรมผู้บริโภค”. กรุงเทพฯ: พัฒนาศึกษา.
- ศูนย์พัฒนาทรัพยากรการศึกษา. “การสุขาภิบาลอาหาร.” [Online]. Available : http://www.elearning.msu.ac.th/opencourse/0709%20307/unit4_1_1.html.2555.
- ศูนย์สนเทศภาคเหนือ. “ประเภทอาหาร.” [Online]. Available : http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/classify_food.php.2558.
- สถาบันนวัตกรรมการเรียนรู้มหาวิทยาลัยมหิดล. “การรับรส.” [Online]. Available : http://www.il.mahidol.ac.th/e-media/nervous/3_9.htm.2555.
- สนอง อุณาภูล. “คู่มือผู้ป่วยโรคเบาหวาน.” พิมพ์ครั้งที่4. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์เลียงเชียง.2525.
- สมชาย เลี้ยวชวลิต. “การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี ของกรุงเทพมหานคร จากจุดเริ่มต้นถึงปัจจุบัน และการมีส่วนร่วมของเครือข่าย เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน.” [Online]. Available : <http://bit.ly/1TBsZVg>.2557.
- ส่วนส่งเสริมพัฒนาธุรกิจบริการ. “ธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร.” [Online]. Available : www.dbd.go.th/download/data_srevice/2sep.doc.2552.

สันติยา เอกอัคร. “ **ทฤษฎีการบริโภค.**” [Online]. Available : <http://eco.ku.ac.th/Teaching-Doc/01108101-Chapter6-53.pdf>.2553.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. “ **ผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศด้านการผลิต 1/2558.**” [Online]. Available : http://www.nesdb.go.th/Portals/0/eco_datas/account/qgdp/data1_15/BookQGDP1-2015-Thai.pdf.2558.

สำนักงานผังเมืองกรุงเทพมหานคร. “ **การบริการสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2554.**” [Online]. Available : <http://cpd.bangkok.go.th:90/web2/strategy/DATA54/HEATH54.pdf>.2554.

สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. “ **สภาวิชาการศึกษาไทยในเวทีโลก.**” [Online]. Available : http://www.m-society.go.th/article_attach/12409/16721.pdf.2557.

สำนักงานสถิติแห่งชาติ. “ **การสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมของครอบครัวเดือน พ.ศ. 2557.**” [Online]. Available : http://www.m-society.go.th/article_attach/13611/17628.pdf.2014.

สำนักงานสถิติแห่งชาติ. “ **ประชากรของกรุงเทพมหานคร.**” [Online]. Available : <http://service.nso.go.th/nso/web/faq/faq.html>.2557.

สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. “ **มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร.**” [Online]. Available : http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=standard_cfgt.2558.

สุดาพร กุณฑลบุตร. “ **หลักการตลาดสมัยใหม่.**” พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2555.

สุรพงษ์ คงสัตย์และธีรชาติ ธรรมวงศ์. “ **การหาค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม (IOC).**” [Online]. Available : http://mcu.ac.th/site/articlecontent_desc.php?article_id=656&articlegroup_id=146.2551.

สุวรรณ เทพสุนทร. “ **กลุ่มระบาดวิทยาโรคติดต่อ.**” [Online]. Available : http://www.boe.moph.go.th/fact/Food_Poisoning.htm.2548.

องค์กรอาหารของรัฐนิวเซาท์เวลส์. “ **ความปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้ให้บริการอาหาร.**” [Online]. Available : http://www.foodauthority.nsw.gov.au/_Documents/industry_pdf/food_safety_caterers_THAI.pdf.2556.

องค์การอาหารและยา. “ **อย.เตือนบริโภคอาหารริมทาง.**” [Online]. Available: http://www.fda.moph.go.th/food_safety/data_center/data_mod/3.pdf.2552.

อดุลย์และดลยา. “ **พฤติกรรมผู้บริโภค.**” กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2549.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อนิณ อรุณเรืองสวัสดิ์. “มาตรการการจัดการมลพิษทางอากาศของประเทศสมาชิกอาเซียน.”

[Online]. Available : http://www.pcd.go.th/info_serv/Eco_Asean/files/570825.pdf.2557.

อรสา เลิศสุโภชนวิชัยและคณะ. “คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร.” โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. 2545.

อินทรชัย พาณิชกุล. “น้ำแข็งปนเปื้อน ความจริงอันน่าสะพรึงของผู้บริโภค.” [Online]. Available :

<http://thaiworm33.igetweb.com/index.php?lite=article&qid=42224953>.2558.

एमอร คชเสนี. “เลือกใช้ภาชนะอย่างไรให้ปลอดภัย.” [Online]. Available : <http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID=9520000054959>.2552.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อคำถาม	ระดับความสำคัญ				
	ไม่เห็น	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
	ด้วย	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
21. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตัก ไม่หุดลอกหรือเป็นพิษ					
22. การเก็บภาชนะต้องสะอาดปลอดภัย					
23. มีถึงขยะที่ไม่รื้อชิม มีฝาปิด					

ส่วนที่ 4 ความพึงพอใจในการบริโภคอาหารจากร้านอาหารริมบาทวิถี

คำชี้แจง : โปรดระบุเครื่องหมาย ในช่อง ที่ตรงกับความพึงพอใจในแต่ละด้านที่ท่านได้รับการรับประทานอาหาร
จากร้านอาหารริมบาทวิถี

ข้อคำถาม	ระดับความสำคัญ				
	น้อย	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
	ที่สุด				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
25. ท่านมีความพึงพอใจด้านอาหาร					
26. ท่านมีความพึงพอใจด้านความสะดวกในการหารับประทาน					
27. ท่านมีความพึงพอใจด้านราคาของอาหาร					
28. ท่านมีความพึงพอใจด้านการให้ของแถมหรือการลดราคา					
29. ท่านมีความพึงพอใจโดยรวม					

ส่วนที่ 5 ข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุงร้านอาหารริมบาทวิถี

.....

.....

.....

.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 2 ทักษะคิดทางด้านอาหาร

คำชี้แจง : โปรดระบุเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ที่ตรงกับลักษณะของอาหารริมาทวิถีที่ท่านเคยรับประทานมากที่สุด

ข้อคำถาม	ระดับความสำคัญ				
	ไม่เห็น	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
	ด้วย	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8. ท่านเลือกรับประทาน โดยพิจารณาจากรสชาติของอาหาร					
9. ท่านเลือกรับประทาน โดยพิจารณาจากความสะอาดและสดใหม่ของอาหาร					
10. ท่านเลือกรับประทาน โดยพิจารณาจากราคาของอาหารและทำเลที่ตั้งของร้าน					
11. ท่านเลือกรับประทาน โดยพิจารณาจากความสะดวกในการหา					
รับประทาน					
12. ท่านเลือกรับประทาน โดยพิจารณาจาก สารอาหารที่ได้รับจากอาหาร					
13. ท่านเลือกรับประทานอาหาร โดยพิจารณาจากส่วนลดหรือของแถม					

ส่วนที่ 3 ปัจจัยด้านร้านค้า

คำชี้แจง : โปรดระบุเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ที่ตรงกับลักษณะของร้านค้าอาหารริมาทวิถีที่ท่านเคยรับประทานมากที่สุด

ข้อคำถาม	ระดับความสำคัญ				
	ไม่เห็น	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
	ด้วย	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14. ผู้ขายอาหาร/ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ สวมเสื้อมีแขนที่สะอาด สวมหมวกหรือเนทคลุมผม ผูกผ้ากันเปื้อนและหลีกเลี่ยงการหยิบจับอาหารด้วยมือ					
15. แผลงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพดี แข็งแรง ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย					
16. อาหารทุกชนิดจะต้องมีภาชนะหรือวัสดุสำหรับปกปิด					
17. ล้างภาชนะอุปกรณ์สะอาด					
18. น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่มที่ใช้บริโภคสะอาดและปลอดภัย					
19. ใช้น้ำส้ม น้ำปลา หรือสารปรุงแต่งอื่น ๆ ที่ได้มาตรฐาน					
20. ภาชนะเครื่องใช้ และวัสดุที่สัมผัสอาหารต่างๆ มีคุณภาพ					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่บนสื่อออนไลน์ การค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่อง การวิเคราะห์การรับรู้ของผู้บริโภคอาหารจากร้านอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร
Consumer perception of street food safety in Bangkok

ส่วนที่ 1 รูปแบบการบริโภค

คำชี้แจง: โปรดระบุเครื่องหมาย ลงในช่อง ที่ท่านเลือก

1. เพศ

<input type="checkbox"/>	ชาย	<input type="checkbox"/>	หญิง
--------------------------	-----	--------------------------	------

2. ระดับการศึกษาสูงสุด

<input type="checkbox"/>	ต่ำกว่าปริญญาตรี	<input type="checkbox"/>	ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	<input type="checkbox"/>	สูงกว่าปริญญาตรี
--------------------------	------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------	------------------

3. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

<input type="checkbox"/>	ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 15,000 บาท	<input type="checkbox"/>	15,001 – 25,000 บาท	<input type="checkbox"/>	25,001 – 35,000 บาท
<input type="checkbox"/>	35,001 – 45,000 บาท	<input type="checkbox"/>	45,001 – 55,000 บาท	<input type="checkbox"/>	มากกว่า 55,000

4. กลุ่มผู้บริโภค (Consumer group)

<input type="checkbox"/>	นักเรียน อายุระหว่าง 7-19 ปี
<input type="checkbox"/>	วัยทำงาน อายุระหว่าง 20-60 ปี
<input type="checkbox"/>	ผู้สูงอายุ อายุมากกว่า 60 ปี

5. ชนิดของอาหารที่รับประทาน (Type of foods) มากที่สุด

<input type="checkbox"/>	อาหารจานหลัก (Main dishes) เช่น ข้าวราดแกง อาหารตามสั่ง อาหารอีสาน เป็นต้น	<input type="checkbox"/>	ขนมหวานหรือไอศกรีม (Desserts)
<input type="checkbox"/>	ก๋วยเตี๋ยว (Noodles)	<input type="checkbox"/>	เครื่องดื่ม (Beverage) : น้ำผลไม้ ชา กาแฟ น้ำเต้าหู้
<input type="checkbox"/>	ของทานเล่น (Snacks) : ลูกชิ้น ถั่วต้ม ของทอดกิน เล่น	<input type="checkbox"/>	ผลไม้ (Cutting fruit) : ผลไม้สด-ดองตามแผงลอย หรือรถเข็น
<input type="checkbox"/>	อื่นๆ (โปรดระบุ).....		

6. เวลาในการบริโภค (Time of consumption) บ่อยที่สุด

<input type="checkbox"/>	มือเช้า	<input type="checkbox"/>	มือเย็น
<input type="checkbox"/>	มือกลางวันถึงบ่าย	<input type="checkbox"/>	มือดึก

7. ลักษณะการบริโภค (Consumption types)

7.1 ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการรับประทานต่อคนต่อครั้ง.....บาท

7.2 ระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานต่อครั้ง.....นาที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนักผู้จัดทำเห็นว่าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้