

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยว
ชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร

ATTITUDE TOWARDS FOOD SANITATION OF STALL RESTAURANT
BUSINESS OF FOREIGN TOURISTS IN BANGKOK METROPOLITAN



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

สาขาวิชาบริหารธุรกิจอุตสาหกรรม

วิทยาลัยการบริหารและการจัดการ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ. 2557

KMITL-2014-AMC-M-017-013

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ATTITUDE TOWARDS FOOD SANITATION OF STALL RESTAURANT
BUSINESS OF FOREIGN TOURISTS IN BANGKOK METROPOLITAN**



**A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF THE REQUIREMENT FOR
THE DEGREE OF MASTER OF BUSINESS ADMINISTRATION IN INDUSTRIAL**

BUSINESS ADMINISTRATION

ADMINISTRATION AND MANAGEMENT COLLEGE

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

2014

KMITL-2014-AMC-M-017-013

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2014

ADMINISTRATION AND MANAGEMENT COLLEGE

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทยาลัยการบริหารและจัดการ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ใบรับรองวิทยานิพนธ์

หัวข้อวิทยานิพนธ์

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของ
 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร
 ATTITUDE TOWARDS FOOD SANITATION OF STALL
 RESTAURANT BUSINESS OF FOREIGN TOURISTS IN BANGKOK
 METROPOLITAN

นักศึกษา

นายสุวิจักขณ์ ธรรมทวีพงษ์

รหัสประจำตัว

56611220

ปริญญา

บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

สาขาวิชา

บริหารธุรกิจอุตสาหกรรม

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

รองศาสตราจารย์ ดร. วิสุทธิ์ สุนทรกนกพงศ์

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ณัฐวุฒิ โรจนนิรุตติกุล

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์		ลายมือชื่อ
ผศ.ดร.จิระเสกข์	ตรีเมธสุนทร	
รศ.ดร.วิสุทธิ์	สุนทรกนกพงศ์	
ผศ.ดร.ณัฐวุฒิ	โรจนนิรุตติกุล	
ดร.เกรียงไกรยศ	พันธุ์ไทย	

วัน / เดือน / ปี ที่สอบ 26 เมษายน 2557 เวลา 13.30 น. เป็นต้นไป

สถานที่สอบ ณ ห้องประชุม อาคารเรียนรวมตึกพระเทพฯ

วิทยาลัยรับรองแล้ว



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิระเสกข์ ตรีเมธสุนทร)

คณบดีวิทยาลัยการบริหารและจัดการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร
นักศึกษา	นาย สุวิจักขณ์ ธรรมทวีพจน์
รหัสประจำตัว	56611220
ปริญญา	บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
สาขาวิชา	บริหารธุรกิจอุตสาหกรรม
พ.ศ.	2557
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	รองศาสตราจารย์ ดร.วิสุทธิ์ สุนทรกนกพงศ์
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวุฒิ โรจน์นิรุตติกุล

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร 2) เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล 3) เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย จำแนกตามพฤติกรรมการบริโภคอาหารแพงลอย และได้ทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญกับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ จำนวน 400 ราย สถิติที่นำมาใช้ ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และใช้การทดสอบ t -test การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) เพื่อทดสอบสมมติฐาน ผลการวิจัยครั้งนี้พบว่า

1. ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร อยู่ในระดับปานกลาง โดยเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม มีค่าสูงที่สุด รองลงมาคือ ด้านการผลิตอาหาร ด้านสถานที่ และด้านลักษณะส่วนบุคคล ตามลำดับ
2. นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนา และอาชีพ แตกต่างกันมีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05
3. นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีพฤติกรรมการบริโภคแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Thesis Title	Attitude Towards Food Sanitation of Stall Restaurant Business of Foreign Tourists in Bangkok Metropolitan
Student	Mr. Suwijak Dhamtaveepoj
Student ID.	56611220
Degree	Master of Business Administration
Program	Industrial Business Administration
Year	2014
Thesis Advisor	Associate Professor Dr. Wisuit Sunthonkanokpong
Thesis Co-Advisor	Assistant Professor Dr. Nuttawut Rojniruttikul

ABSTRACT

The objectives of this research were: 1) To study the level of attitude towards food sanitation of stalls restaurant business of foreign tourists in Bangkok Metropolitan. 2) To compare the attitude towards food sanitation of stalls restaurant business by personal factors. 3) To compare the attitude towards food sanitation of stalls restaurant business by consumer behavior. An accidental sampling with a sample size of 400 was conducted. Questionnaires were used as a research instrument to collect data. Statistics for data analysis were percentage, arithmetic mean, and standard deviation. T-test and One-way ANOVA were used to test the hypotheses. The results were as follow:

1. The level of attitude towards food sanitation of stall restaurant business of foreign tourists in Bangkok Metropolitan was at moderate level. The attitude towards the protection of food and water was highest, followed by production of food, place and personal characteristics, respectively.
2. The foreign tourists who had different hometown and career had statistical significant difference in the attitude towards food sanitation of stall restaurant at the level of 0.05.
3. The foreign tourists who had different consumer behavior had no statistical significant difference in the attitude towards food sanitation of stall restaurant.

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้อย่างดี ด้วยความกรุณาและความอนุเคราะห์ในการให้ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำปรึกษาอย่างดียิ่งจากบุคลากรหลายท่าน ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.วิสุทธิ สุนทรกนกพงศ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวุฒิ โรจนันันรุตติกุล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่ได้ให้ความกรุณาให้คำปรึกษา คำแนะนำ ตรวจสอบและแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนสามารถทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้สำเร็จอย่างสมบูรณ์ รวมทั้งได้รับความอนุเคราะห์และคำแนะนำในขั้นตอนสุดท้ายทำให้ได้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จากคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ทุกท่านที่ได้กรุณาให้คำแนะนำตลอดจนข้อชี้แนะจนในที่สุดทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้

ขอกราบขอบพระคุณ ผศ.ดร. วริพัทธ์ อารีกุล ผศ.ดร. ไพฑูรย์ พิมดี และดร. เพติณีใจ พงกษชาติรัตน์ ที่ช่วยกรุณาใช้เวลาในการตรวจสอบความถูกต้องของแบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย ตลอดจนให้คำแนะนำในการแก้ไขปรับปรุงแบบสอบถามให้มีความสมบูรณ์อย่างดียิ่ง

ขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ธุรการวิทยาลัยการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่ให้ความช่วยเหลือประสานงาน และอำนวยความสะดวกในการจัดทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา และทุกคนในครอบครัวที่ให้การสนับสนุน คอยให้กำลังใจและเป็นแรงผลักดันให้แก่ผู้วิจัยมาโดยตลอด

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณเพื่อนบริหารธุรกิจอุตสาหกรรมที่ให้ความช่วยเหลือ แนะนำ และให้กำลังใจ ในการช่วยเหลือการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

วิทยานิพนธ์เล่มนี้ได้รับทุนสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ประจำปีงบประมาณ 2557

สุวิจักขณ์ ชรรมทวีพจน์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	I
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	II
กิตติกรรมประกาศ	III
สารบัญ.....	IV
สารบัญตาราง.....	VI
สารบัญภาพ.....	X
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
1.3 สมมติฐานการวิจัย.....	4
1.4 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	5
1.5 ขอบเขตของการวิจัย.....	6
1.5.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัย.....	6
1.5.2 ตัวแปรที่ศึกษา.....	7
1.5.3 ขอบเขตระยะเวลาในการเก็บข้อมูล.....	7
1.6 นิยามคำศัพท์เฉพาะ.....	7
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	10
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับเจตคติที่มีต่อภูวภิบาลอาหาร.....	10
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค.....	22
2.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับร้านอาหารแฝงลอย.....	28
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	29
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	37
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	37
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	38
3.3 การสร้างและตรวจสอบเครื่องมือ.....	40
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	41

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
3.5 การกำหนดค่าตัวแปร.....	41
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	42
3.7 สถิติที่ใช้ในการวิจัย.....	45
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	51
4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภค อาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร.....	51
4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภค อาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร.....	54
4.3 ผลการวิเคราะห์ระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร.....	56
4.4 ผลการวิเคราะห์เพื่อเปรียบเทียบระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล และพฤติกรรมในการบริโภคอาหารแพงลอย.....	65
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	96
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	96
5.2 อภิปรายผล.....	99
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	105
บรรณานุกรม.....	107
ภาคผนวก.....	111
ภาคผนวก ก แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย.....	112
ประวัติผู้เขียน.....	131

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.1 จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ.....	2
3.1 จำนวนตัวอย่างที่จะเก็บข้อมูลในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามประเภทของอาหาร แฝงลอย	38
3.2 รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ	40
3.3 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามของตัวแปรเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแฝงลอย.....	41
3.4 สมมติฐานการวิจัยและสถิติที่ใช้ในการทดสอบ.....	43
3.5 สูตรการวิเคราะห์โดยวิธี One-way ANOVA.....	49
4.1 จำนวนและร้อยละของข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล.....	51
4.2 จำนวนและร้อยละของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหาร แฝงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร.....	54
4.3 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อ สุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศใน เขตกรุงเทพมหานคร.....	57
4.4 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อ สุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศใน เขตกรุงเทพมหานคร ด้านสถานที่	58
4.5 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อ สุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศใน เขตกรุงเทพมหานคร ด้านการผลิตอาหาร.....	60
4.6 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อ สุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศใน เขตกรุงเทพมหานคร ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	62
4.7 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อ สุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศใน เขตกรุงเทพมหานคร ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	64

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.8 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเพศ โดยวิธี t – test	66
4.9 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามภูมิลำเนา โดยวิธี One – way ANOVA	67
4.10 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD.....	69
4.11 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอายุ โดยวิธี One – way ANOVA	70
4.12 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครที่มีอายุแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD	72
4.13 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา โดยวิธี One – way ANOVA	74
4.14 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอาชีพ โดยวิธี One – way ANOVA	75

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.15 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครที่มีอาชีพแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD	77
4.16 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามสถานภาพการสมรส โดยวิธี One – way ANOVA	80
4.17 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามประเภทอาหารแฝงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด โดยวิธี One – way ANOVA	82
4.18 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครที่มีประเภทอาหารแฝงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD	83
4.19 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอย โดยวิธี One – way ANOVA	85
4.20 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอยแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD	87
4.21 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแฝงลอยต่อครั้ง โดยวิธี One – way ANOVA	88

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.22 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอย โดยวิธี One – way ANOVA	89
4.23 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD.....	91
4.24 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอย โดยวิธี One – way ANOVA	92
4.25 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD.....	94
4.26 สรุปผลการทดสอบสมมติฐานการวิจัย.....	94

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศสูงสุด 10 อันดับแรก เดือนมกราคม ปี 2556.....	2
1.2 กรอบแนวคิดในการวิจัย	6
2.1 ขั้นตอนการทำให้อาหารสกปรก.....	16
2.2 การควบคุมป้องกันโดยวิธีการทางสุขาภิบาล.....	16
2.3 รูปแบบพฤติกรรมกรรมการชื่อของผู้บริโภค.....	24



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว นับเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจโลกเป็นอย่างมาก และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้เจริญเติบโตจนเป็นรายได้หลักให้แก่ประเทศในหลายๆ ประเทศ ทำให้ประเทศต่างๆ ให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวมากขึ้น เนื่องจากรายได้ที่เกิดจากการส่งเสริมการท่องเที่ยวนั้น เป็นส่วนช่วยส่งเสริมให้สภาพเศรษฐกิจของประเทศดีขึ้น และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวยังส่งผลให้อุตสาหกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวเนื่องกันมีการลงทุนในธุรกิจเพิ่มมากขึ้น อาทิเช่น ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจการขนส่ง ธุรกิจร้านค้าร้านอาหาร ธุรกิจการนำเที่ยว ธุรกิจของที่ระลึก ธุรกิจการบิน เป็นต้น ซึ่งการลงทุนในธุรกิจเหล่านี้ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการ และ นำไปสู่การจ้างงาน สร้างอาชีพ และช่วยก่อให้เกิดการกระจายรายได้ ทำให้เศรษฐกิจของประเทศเกิดการขยายตัวมากยิ่งขึ้น ซึ่งประเทศไทยก็เป็นประเทศหนึ่งที่มีนโยบายและแผนพัฒนาส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง รวมถึงมีการกำหนดกลยุทธ์การท่องเที่ยวที่มีความชัดเจน จากสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวมีการสร้างสิ่งดึงดูดใจความน่าสนใจของสถานที่ท่องเที่ยวแต่ละสถานที่ เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น

จากข้อมูลทางสถิติดังแสดงในตารางที่ 1.1 ด้านจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว ระหว่างปี 2552 - 2556 ของเดือนมกราคม มีนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ จำนวน 2,241,184 คน เพิ่มขึ้น 249,026 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 12.50 จากช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา จากข้อมูลดังกล่าว แสดงให้เห็นถึงการเติบโตของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติของไทยในเดือนมกราคม 2556 ที่มีจำนวนสูงกว่า 2 ล้านคนต่อเนื่องเป็นเดือนที่ 3 นับจากเดือนพฤศจิกายน 2555 จากการขยายตัวของนักท่องเที่ยวในทุกภูมิภาค สำหรับนักท่องเที่ยวตลาดหลักที่ขยายตัวสูง เช่น จีน (+38.57%) ญี่ปุ่น (+35.60%) เกาหลี (+32.35%) อินเดีย (+31.46%) ซึ่งส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และตลาดที่มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุด 10 อันดับแรก ประกอบด้วย จีน มาเลเซีย รัสเซีย ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย สหราชอาณาจักร อเมริกา ออสเตรเลีย และเยอรมนี ตามลำดับ

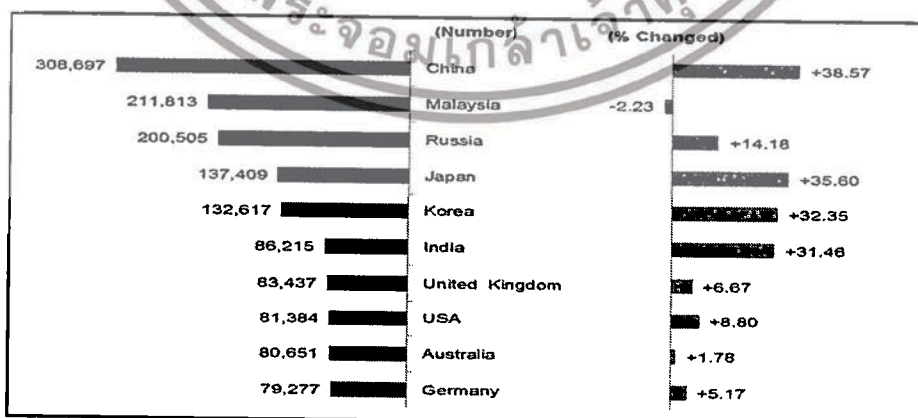
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.1 จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

ปี	2552	2553	2554P	2555P	2556
มกราคม	1,269,978	1,605,505	1,805,947	1,992,158	2,241,184
กุมภาพันธ์	1,138,220	1,614,844	1,802,476	1,853,736	-
มีนาคม	1,237,132	1,439,401	1,702,233	1,895,560	-
เมษายน	1,085,293	1,108,209	1,552,337	1,686,268	-
พฤษภาคม	923,918	826,610	1,407,407	1,546,888	-
มิถุนายน	954,772	964,959	1,484,708	1,644,733	-
กรกฎาคม	1,094,658	1,275,766	1,719,538	1,815,714	-
สิงหาคม	1,149,288	1,270,883	1,726,559	1,926,929	-
กันยายน	1,040,538	1,214,810	1,486,333	1,611,754	-
ตุลาคม	1,209,473	1,316,806	1,422,210	1,801,148	-
พฤศจิกายน	1,361,574	1,478,856	1,291,548	2,143,550	-
ธันวาคม	1,684,997	1,819,751	1,829,174	2,384,627	-
รวม	14,149,841	15,936,400	19,230,470	22,303,065	2,241,184

ที่มา : สำนักงานตรวจคนเข้าเมือง และกรมการท่องเที่ยว

หมายเหตุ : P ข้อมูลเดือนธันวาคม ปี 2555 และมกราคม 2556 เป็นข้อมูลเบื้องต้น เนื่องจากข้อมูลดังกล่าว จะต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบโดยละเอียดอีกครั้ง ซึ่งอาจจะมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อย



ภาพที่ 1.1 จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศสูงสุด 10 อันดับแรก เดือนมกราคม ปี 2556

ที่มา : สำนักงานตรวจคนเข้าเมือง และกรมการท่องเที่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทย ได้รับการคัดเลือกจากผู้อ่านนิตยสาร Travel & Leisure ให้เป็นเมืองท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลก ถึง 3 ครั้ง คือ ในปี พ.ศ. 2551 พ.ศ. 2553 และ พ.ศ. 2554 โดยมีปัจจัยการคัดเลือก ที่สำคัญคือ สถานที่และทัศนียภาพที่สวยงาม เอกลักษณ์ทางศิลปวัฒนธรรมประเพณี ความเป็นมิตรไมตรีของผู้คน ความคุ้มค่าของเงินที่ใช้จ่าย และแหล่งจับจ่ายซื้อของรวมถึงอาหารที่หลากหลาย โดยเฉพาะร้านค้าแผงลอยที่รวมถึงร้านอาหารแผงลอยที่นักท่องเที่ยวสามารถหาซื้อได้ทุกที่และทุกเวลา ทั้งนี้กรุงเทพมหานครจึงมีการจัดระเบียบร้านค้าแผงลอย โดยเฉพาะความสะอาดและคุณภาพอาหารของร้านอาหารแผงลอย ซึ่งเป็นปัญหาหลักของร้านอาหารแผงลอยส่วนใหญ่ ซึ่งความสะอาดอาหารส่วนใหญ่ไม่ว่าเป็นอาหารพร้อมปรุง หรืออาหารพร้อมบริโภค มีการเตรียมอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ และวางจำหน่ายเป็นระยะเวลานาน ไม่ได้ทำการอุ่นไว้ตลอดเวลา อาจเป็นปัญหาทำให้อาหารเป็นพิษหรือเป็นโรคระบบทางเดินอาหารได้ อาหารบางชนิด ไม่มีสิ่งปกคลุมหรือภาชนะปิด ผู้คนสองทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ที่อยู่เต็มท้องถนนปนเปื้อนได้อย่างเต็มที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรุงเทพมหานคร เคยมีรายงานเกี่ยวกับสารพิษปนเปื้อนอยู่ใน อาหารมากกว่า 38 ชนิด และมากกว่า 10 ชนิด มีสารมลพิษที่ทำให้เกิดสารก่อมะเร็ง (ช่อทิพย์ สุดเลิศ. 2545:2) ซึ่งการจัดระเบียบของกรุงเทพมหานครเกี่ยวกับร้านอาหารแผงลอย และการออกข้อกำหนดต่างๆเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารแผงลอยในครั้งนี้ มีผลช่วยในการเพิ่มเสน่ห์ดึงดูดให้แก่นักท่องเที่ยว และความมั่นใจต่อความปลอดภัยในสุขภาพด้านการบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมากขึ้น จึงเป็นแนวคิดหลักที่ทำให้ผู้วิจัยสนใจในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เกี่ยวกับเรื่องการสำรวจเจตคติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารต่อร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้จัดการควบคุมระเบียบของกรุงเทพมหานครและองค์กรที่เกี่ยวข้องในการออกข้อกำหนดใหม่ๆเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ครอบคลุมกระบวนการต่างๆให้มีความปลอดภัยทางด้านอาหาร ส่งผลให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีความมั่นใจในการบริโภคร้านอาหารแผงลอยมากยิ่งขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในเขตกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย จำแนกตามพฤติกรรมในการบริโภคอาหารแพงลอย

1.3 สมมติฐานการวิจัย

สมมติฐานที่ 1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีปัจจัยส่วนบุคคลแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.4 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.6 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคประเภทอาหารแพงลอยที่บ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมมติฐานที่ 2.4 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน

1.4 กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษาในครั้งนี้ผู้วิจัยได้แนวคิดจากบทความเรื่อง “แฝงลอย เสน่ห์ดึงดูดใจต่างชาติเที่ยว Bangkok” ซึ่งกรุงเทพมหานครได้รับการโหวตจากนักท่องเที่ยวของนิตยสาร Travel & Leisure ให้เป็นเมืองท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลก หรือ The world best award 2012 โดยมีปัจจัยการคัดเลือกปัจจัยหนึ่งที่สำคัญคือ ร้านอาหารแฝงลอยที่นักท่องเที่ยวสามารถหาซื้อได้ทุกที่และทุกเวลา จึงเป็นแนวคิดสู่การวิจัย เรื่อง เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร และกรอบแนวคิดในงานวิจัยเรื่องนี้ได้นำการวิจัยของ จตุพร พงศ์ (2556) เรื่อง ส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร โดยนำแนวคิดและผลการวิจัยมาประยุกต์เพื่อกำหนดกรอบแนวคิดความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระและตัวแปรตาม ได้ดังนี้

ตัวแปรอิสระ
(Independent Variables)

ตัวแปรตาม
(Dependent Variables)



1.5 ขอบเขตการวิจัย

1.5.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่รับประทานอาหารแปรรูป 4 ประเภท ได้แก่ อาหารไทย อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารตะวันตก ซึ่งไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5.2 ตัวแปรที่จะใช้ในการวิจัย

1.5.2.1 ตัวแปรอิสระ

1. ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ ภูมิลำเนา อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และสถานภาพการสมรส
2. พฤติกรรมในการบริโภคอาหารแฝงลอย ได้แก่ ประเภทอาหารแฝงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด ความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอย ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่อครั้งในการบริโภคอาหารแฝงลอย มื้อที่นิยมบริโภคอาหารแฝงลอย และบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแฝงลอย

1.5.2.2 ตัวแปรตาม คือ เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอย ได้แก่ ด้านสถานที่ ด้านการผลิตอาหาร ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม และด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล

1.5.3 ระยะเวลาในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้จะศึกษา โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคล พฤติกรรมในการบริโภคอาหารแฝงลอย และเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอย ด้วยการแจกแบบสอบถามให้กับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร มีระยะเวลาในการเก็บข้อมูล ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2556 ถึง เดือนกุมภาพันธ์ 2557

1.6 นิยามคำศัพท์เฉพาะ

1. เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอย หมายถึง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอย ด้านต่างๆ ได้แก่ ด้านสถานที่ ด้านการผลิตอาหาร ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม ด้านความสะอาดของอุปกรณ์ และด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล

1.1 เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารด้านสถานที่ หมายถึง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อสุขภาพอาหาร ด้านสถานที่ที่มีการปรุงอาหารและจำหน่ายของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอย

1.2 เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารด้านการผลิตอาหาร หมายถึง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร ด้านการผลิตอาหารของของธุรกิจร้านอาหาร แผลงลอย

1.3 เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม หมายถึง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่มของธุรกิจร้านอาหารแผลงลอย

1.4 เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล หมายถึง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหาร ของธุรกิจร้านอาหารแผลงลอย

2. พฤติกรรมในการบริโภคอาหารแผลงลอย หมายถึง ลักษณะการบริโภคอาหารแผลงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในด้านต่างๆ ดังนี้ ประเภทของอาหารแผลงลอย ความถี่ในการบริโภคอาหารแผลงลอย ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่อครั้ง มื้อที่นิยมบริโภคอาหารแผลงลอย และ บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารอาหารแผลงลอย

2.1 ประเภทอาหารแผลงลอย หมายถึง อาหารแผลงลอยที่กำหนดประเภท อาหารไทย อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารชาติตะวันตก

2.2 ความถี่ในการบริโภคอาหารแผลงลอย หมายถึง จำนวนครั้งที่รับประทานอาหารแผลงลอย ใน 1 วัน

2.3 ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่อครั้ง หมายถึง ค่าเฉลี่ยของค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการบริโภคอาหารแผลงลอย

2.4 มื้อที่บริโภคอาหารแผลงลอย หมายถึง มื้อที่นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศบริโภคอาหารแผลงลอย ได้แก่ มื้อเช้า กลางวัน เย็น และการบริโภคอาหารว่างระหว่างมื้อ เป็นต้น

2.5 บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารอาหารแผลงลอย หมายถึง บุคคลใดที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารแผลงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ได้แก่ เพื่อน ครอบครัว ไกด์ เป็นต้น

3. ร้านอาหารแผลงลอย หรือแผลงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่ ขายเป็นอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ซึ่งมีข้อกำหนดทางด้านสุขาภิบาลอาหารควบคุม หากไม่มีอาจเกิดความเสี่ยงทำให้อาหารปนเปื้อน

4. สุขภาพอาหาร หมายถึง กระบวนการจัดการและควบคุมขั้นตอนต่างๆ ในการผลิตอาหาร ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารตลอดจน การจำหน่ายอาหารในตลาด ในห้างสรรพสินค้า จนกระทั่งอาหารถึงมือผู้บริโภค โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้อาหารปลอดภัย (Food Safety) และถูกสุขลักษณะ (Hygiene) ตามมาตรฐานอาหาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ทำการศึกษาได้ทำการค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการศึกษา โดยมีสาระสำคัญดังนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการ

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

2.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับร้านอาหารแฟงลอย

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการ

2.1.1 ความหมายและประเภทของเจตคติ

เจตคติเดิมใช้คำที่สนคดีต่อมาคณะกรรมาธิการบัญญัติศัพท์ของกระทรวงศึกษาธิการ โดยความเห็นชอบของราชบัณฑิตยสถาน ให้ใช้คำว่า เจตคติ และกรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ใช้คำนี้มาโดยตลอดจนถึงปัจจุบัน (สงวน สุทธิเลิศอรุณ. 2543)

Collins (1970 : 68) ให้ความหมายเจตคติ คือการที่บุคคลตัดสินในสิ่งต่างๆว่าดี หรือไม่ดี เห็นด้วย หรือ ไม่เห็นด้วย ยอมรับได้ หรือยอมรับไม่ได้

Rokeach (1970 : 10) ให้ความหมายเจตคติ คือการผสมผสานหรือจัดระเบียบของความเชื่อที่มีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใดหรือสถานการณ์หนึ่งสถานการณ์ใดผลรวมของความเชื่อนี้จะเป็นตัวกำหนดแนวทางของบุคคลในการที่จะมีปฏิกิริยาตอบสนองในลักษณะที่ชอบหรือไม่ชอบ

สงวน สุทธิเลิศอรุณ (2543) กล่าวว่าเจตคติ หมายถึง ความรู้ถึงท่าทีของบุคคลที่มีต่อบุคคล วัตถุ สถาบันและสภาพการณ์ต่างๆ

วีรดิ พงษ์ทิพย์พัฒน์ (2544) ได้ให้ความหมายของเจตคติว่า เป็นสภาวะความพร้อมของร่างกายและจิตใจของบุคคล ที่ทำให้เกิดแนวโน้มจะตอบสนองต่อสิ่งเร้าหรือสถานการณ์ด้วยการเข้าหาหรือการถอยหนีออกไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ศักดิ์ไทย สุรกิจบวร (2545 : 138) ให้ความหมายของเจตคติว่า สภาวะความพร้อมทางจิต ที่เกี่ยวข้องกับความคิด ความรู้สึกและแนวโน้มของพฤติกรรมบุคคลที่มีต่อบุคคล สิ่งของ และ สถานการณ์ต่าง ๆ ไปในทิศทางใดทิศทางหนึ่งและสภาวะความพร้อมทางจิตนี้ จะต้องอยู่นานพอสมควร

Allport อ้างถึงใน นวลศิริ เปาโรหิต (2545 : 125) ได้ให้ความหมายของเจตคติว่า เป็น สภาวะของความพร้อมทางจิตใจซึ่งเกิดจากประสบการณ์ สภาวะความพร้อมนี้เป็นแรงที่กำหนด ทิศทางของปฏิกริยาระหว่างบุคคลที่มีต่อบุคคล สิ่งของและ สถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง เจตคติจึงก่อรูป ได้ดังนี้

1. เกิดจากการเรียนรู้ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมในสังคม
2. การสร้างความรู้สึกรู้จักจากประสบการณ์ของตนเอง
3. ประสบการณ์ที่ได้รับจากเดิม มีทั้งทางบวกและลบ จะส่งผลถึงเจตคติต่อสิ่งใหม่ที่ คล้ายกัน
4. การเลียนแบบบุคคลที่ตนเองให้ความสำคัญ และรับเอาเจตคตินั้นมาเป็นของตน

Belkin and Skydell อ้างถึงใน จุฑารัตน์ เอื้ออำนวย (2549 : 58) ให้ความสำคัญ ของเจต คติว่า เป็นแนวโน้มที่บุคคลจะตอบสนองในทางที่พอใจหรือไม่พอใจต่อสถานการณ์ต่าง ๆ เจตคติ จึงมีความหมายสรุปได้ดังนี้

1. ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ หลังจากที่บุคคลได้มีประสบการณ์ในสิ่งนั้น ความรู้สึกนี้จึงแบ่งเป็น 3 ลักษณะ คือ

1.1 ความรู้สึกในทางบวก เป็นการแสดงออกในลักษณะของความพึงพอใจ เห็นด้วย ชอบและสนับสนุน

1.2 ความรู้สึกในทางลบ เป็นการแสดงออกในลักษณะไม่พึงพอใจ ไม่เห็นด้วย ไม่ชอบ และไม่สนับสนุน

1.3 ความรู้สึกที่เป็นกลางคือ ไม่มีความรู้สึกใด

2. บุคคลแสดงความรู้สึกทางด้านพฤติกรรม ซึ่งแบ่งพฤติกรรมเป็น 2 ลักษณะ คือ

2.1 พฤติกรรมภายนอก เป็นพฤติกรรมที่สังเกตได้ มีการกล่าวถึง สนับสนุน ทำทางหน้าตาบ่งบอก ความพึงพอใจ

2.2 พฤติกรรมภายใน เป็นพฤติกรรมที่สังเกตไม่ได้ ชอบหรือไม่ชอบก็ ไม่แสดงออก เจตคติแบ่งเป็น 5 ประเภท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. เจตคติในด้านความรู้สึกหรืออารมณ์ (Affective Attitude) ประสบการณ์ที่คนได้สร้างความพึงพอใจและความสุขใจ จนกระทั่งทำให้มีเจตคติที่ดีต่อสิ่งนั้น ตลอดจนเรื่องอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน

2. เจตคติทางปัญญา (Intellectual Attitude) เป็นเจตคติที่ประกอบด้วยความคิดและความรู้เป็นแกน บุคคลอาจมีเจตคติต่อบางสิ่งบางอย่างโดยอาศัยการศึกษา ความรู้ จนเกิดความเข้าใจและมีความสัมพันธ์กับจิตใจ คืออารมณ์และความรู้สึกร่วม หมายถึง มีความรู้สึกจนเกิดความซาบซึ้งเห็นดีเห็นงามด้วย เช่น เจตคติที่มีต่อศาสนา เจตคติที่ไม่ดีต่อยาเสพติด เป็นต้น

3. เจตคติทางการกระทำ (Action-oriented Attitude) เป็นเจตคติที่พร้อมจะนำไปปฏิบัติ เพื่อสนอง ความต้องการของบุคคล เช่น เจตคติที่ดีต่อการพูดจาไพเราะอ่อนหวานเพื่อให้คนอื่นเกิดความนิยม เจตคติที่มีต่องานในสำนักงาน เป็นต้น

4. เจตคติทางด้านความสมดุล (Balanced Attitude) ประกอบด้วยความสัมพันธ์ทางด้านความรู้สึกและอารมณ์ เจตคติทางปัญญาและเจตคติทางการกระทำ เป็นเจตคติที่สามารถตอบสนองต่อความพึงพอใจในการทำงาน ทำให้บุคคลสามารถทำงานตามเป้าหมายของตนเองและองค์กรได้

5. เจตคติในการป้องกันตัวเอง (Ego-defensive Attitude) เป็นเจตคติเกี่ยวกับการป้องกันตนเองให้พ้นจากความขัดแย้งภายในใจ ประกอบด้วยความสัมพันธ์ทั้ง 3 ด้าน คือ ความสัมพันธ์ด้านความรู้สึก อารมณ์ ด้านปัญญาและด้านการกระทำ

ดังนั้นสรุปได้ว่าความหมายของเจตคติ คือ ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใด ๆ ซึ่งแสดงออกมาเป็นพฤติกรรมในลักษณะชอบ ไม่ชอบ อาจเห็นด้วย ไม่เห็นด้วย พอใจ ไม่พอใจ ต่อสิ่งใด ๆ ในลักษณะเฉพาะตัวตามทิศทางของทัศนคติที่มีอยู่ และทำให้จะเป็นตัวกำหนดแนวทางของบุคคลในการที่จะมีปฏิกิริยาตอบสนอง

2.1.2 องค์ประกอบของเจตคติ

โดยทั่วไป เจตคติประกอบด้วยองค์ประกอบ 3 ประการ คือ

1. องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ (Cognitive Component) เป็นองค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจของบุคคลที่มีต่อสิ่งเร้านั้น ๆ เพื่อเป็นเหตุผลที่จะสรุปความ และรวมเป็นความเชื่อ หรือช่วยในการประเมินค่าสิ่งเร้านั้น ๆ

2. องค์ประกอบด้านความรู้สึกและอารมณ์ (Affective Component) เป็นองค์ประกอบด้านความรู้สึก หรืออารมณ์ของบุคคล ที่มีความสัมพันธ์กับสิ่งเร้า ต่างเป็นผลต่อเนื่องมาจากที่บุคคลประเมินค่าสิ่งเร้านั้น แล้วพบว่าพอใจหรือไม่พอใจ ต้องการหรือไม่ต้องการ ดีหรือเลว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบทั้งสองอย่างมีความสัมพันธ์กัน เจตคติบางอย่างจะประกอบด้วยความรู้ความเข้าใจมาก แต่ประกอบด้วยความรู้สึกและอารมณ์น้อย เช่น เจตคติที่มีต่องานที่ทำ ส่วนเจตคติที่มีต่อแพชชั่นเสื้อผ้าจะมีองค์ประกอบด้านความรู้สึกและอารมณ์สูง แต่มีองค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจต่ำ

3. องค์ประกอบด้านพฤติกรรม (Behavioral Component) เป็นองค์ประกอบทางด้านความพร้อม หรือความโน้มเอียงที่บุคคลประพฤติปฏิบัติ หรือตอบสนองต่อสิ่งเร้าในทิศทางที่จะสนับสนุนหรือคัดค้าน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเชื่อ หรือความรู้สึกของบุคคลที่ได้รับจากการประเมินค่าให้สอดคล้องกับความรู้สึกที่มีอยู่

เจตคติที่บุคคลมีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด หรือบุคคลหนึ่งบุคคลใด ต้องประกอบด้วยทั้งสามองค์ประกอบเสมอ แต่จะมีปริมาณมากน้อยแตกต่างกันไป โดยปรกติบุคคลมักแสดงพฤติกรรมในทิศทางที่สอดคล้องกับเจตคติที่มีอยู่แต่ก็ไม่เสมอไปทุกกรณี ในบางครั้งเรามีเจตคติอย่างหนึ่ง แต่ก็ไม่ได้แสดงพฤติกรรมตามเจตคติที่มีอยู่ก็มี

2.1.3 คุณลักษณะของเจตคติ

1. เจตคติเกิดจากประสบการณ์ สิ่งเร้าต่าง ๆ รอบตัวบุคคล การอบรมเลี้ยงดู การเรียนรู้อบรมธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรม เป็นสิ่งที่ก่อให้เกิดเจตคติ แม้ว่าจะมีประสบการณ์ที่เหมือนกันก็เป็นเจตคติที่แตกต่างกันได้ ด้วยสาเหตุหลายประการ เช่น สติปัญญา อายุ เป็นต้น

2. เจตคติเป็นการเตรียม หรือความพร้อมในการตอบสนองต่อสิ่งเร้า เป็นการเตรียมความพร้อมภายในของจิตใจมากกว่าภายนอกที่สังเกตได้ สภาวะความพร้อมที่จะตอบสนอง มีลักษณะที่ซับซ้อนของบุคคลว่า ชอบหรือไม่ชอบ ยอมรับหรือไม่ยอมรับ เกี่ยวข้องกับอารมณ์ด้วย

3. เจตคติมีทิศทางของการประเมิน ทิศทางของการประเมินคือลักษณะความรู้สึกหรืออารมณ์ที่เกิดขึ้น ถ้าเป็นความรู้สึกหรือประเมินว่าชอบ พอใจเห็นด้วย ก็คือเป็นทิศทางในทางที่ดี เรียกว่าเป็นทิศทางในทางบวก และถ้าประเมินออกมาในทางไม่ดี เช่น ไม่ชอบ ไม่พอใจ ก็มีทิศทางในทางลบ เจตคติทางลบไม่ได้หมายความว่าไม่ควรมีเจตคตินั้นเป็นเพียงความรู้สึกที่ไม่ดีต่อสิ่งนั้น

4. เจตคติมีความเข้ม คือมีปริมาณมากน้อยของความรู้สึก ถ้าชอบมากหรือไม่เห็นด้วยอย่างมากก็แสดงว่ามี ความเข้มสูง ถ้าไม่ชอบเลยหรือเกลียดที่สุดก็แสดงว่ามีความเข้มสูง ไปอีกทางหนึ่ง

5. เจตคติมีความคงทน เจตคติเป็นสิ่งที่บุคคลยึดมั่นถือมั่น และมีส่วนในการกำหนดพฤติกรรมของคนนั้น การยึดมั่นในเจตคติต่อสิ่งใด ทำให้การเปลี่ยนแปลงเจตคติเกิดขึ้นได้ยาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. เจตคติมีทั้งพฤติกรรมภายในและพฤติกรรมภายนอก พฤติกรรมภายในเป็นสภาวะทางจิตใจ ซึ่งหากไม่ได้แสดงออก ก็ไม่สามารถรู้ได้ว่าบุคคลนั้นมีเจตคติอย่างไรในเรื่องนั้น เจตคติเป็นพฤติกรรมภายนอกแสดงออกเนื่องจากถูกกระตุ้น และการกระตุ้นยังมีสาเหตุอื่น ๆ ร่วมอยู่ด้วย

7. เจตคติต้องมีสิ่งเร้าจึงมีการตอบสนองขึ้น ไม่จำเป็นว่าเจตคติที่แสดงออกจากพฤติกรรมภายในและพฤติกรรมภายนอกจะต้องตรงกัน เพราะก่อนแสดงออกนั้นก็จะต้องปรับปรุงให้เหมาะสมกับสภาพของสังคม แล้วจึงแสดงออกเป็นพฤติกรรมภายนอก

นอกจากนั้น ยังมีบุคคลอื่น ๆ ที่ได้สรุปลักษณะของเจตคติ ได้แก่

ศักดิ์ไทย สุรกิจบวร (2545: 48) สรุปลักษณะของเจตคติไว้ดังนี้

1. เจตคติเป็นสิ่งที่เรียนรู้ได้
2. เจตคติมีลักษณะที่คงทนอยู่ยาวนานพอสมควร
3. เจตคติมีลักษณะของการประเมินคุณค่าอยู่ในตัว บอกลักษณะดี-ไม่ดี ชอบ-ไม่ชอบ
4. เจตคติทำให้บุคคลนั้นสามารถตอบสนองต่อความรู้สึกที่ตนต้องการ
5. เจตคติบอกถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับบุคคล บุคคลกับสิ่งของ และบุคคลกับสถานการณ์ นั่นคือ เจตคติย่อมมีที่หมายนั่นเอง

สมใจ ลักษณะ (อ้างอิงมาจาก ประดับ แก้วแดง, 2546:52) กล่าวว่า เจตคติมีลักษณะที่สำคัญ ดังนี้

1. เจตคติเกิดจากการเรียนรู้
2. เจตคติเป็นจุดยืนของความรู้สึกที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งในโลกภายนอก
3. เจตคติสะท้อนแรงจูงใจในอารมณ์ที่บุคคลต้องการจะทำตัวให้สอดคล้องกับบุคคลที่ตนอยู่ร่วม
4. เจตคติเป็นส่วนลึกในจิตใจของบุคคลที่เป็นส่วนหนึ่งของบุคลิกภาพ กล่าวโดยสรุป ลักษณะของเจตคตินั้น มีลักษณะที่เกิดจากการหลอหลอมที่เกิดจากการเรียนรู้มีลักษณะประเมินค่าอยู่ในตัว เป็นส่วนหนึ่งของบุคลิกภาพของบุคคล อาจ会有ความคงอยู่ หรืออาจจะมีการเปลี่ยนแปลงอย่างไรก็ตามเจตคติสามารถเปลี่ยนแปลงได้ และสามารถอยู่ในส่วนลึก ของจิตใจของคน

2.1.4 การเกิดและการเปลี่ยนแปลงเจตคติ

เจตคติเกิดจากการมีประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม หากประสบการณ์ที่เราได้รับเพิ่มเติมแตกต่างจากประสบการณ์เดิม เราก็อาจเปลี่ยนแปลงเจตคติได้ การเปลี่ยนแปลงเจตคติมี 2 ทาง

1. การเปลี่ยนแปลงในทางเดียวกัน (Congruent Change) หมายถึง เจตคติเดิมของบุคคลที่เป็นไปในทางบวกจะเพิ่มมากขึ้นในทางบวก แต่ถ้าเจตคติเป็นไปในทางลบก็เพิ่มมากขึ้นในทางลบด้วย
2. การเปลี่ยนแปลงไปคนละทาง (Incongruent Change) หมายถึง การเปลี่ยนแปลงเจตคติเดิมของบุคคลที่เป็นไปในทางบวกจะลดลงและไปเพิ่มทางลบ

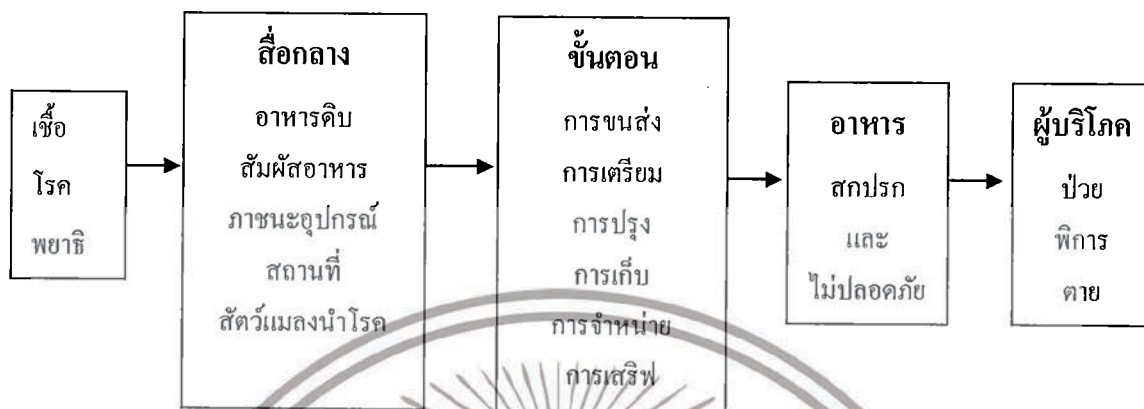
หลักการของการเปลี่ยนแปลงเจตคติ รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงไปในทางเดียวกัน หรือการเปลี่ยนแปลงไปคนละทางนั้น มีหลักการว่า เจตคติที่เปลี่ยนแปลงไปในทางเดียวกันเปลี่ยนได้ง่ายกว่าเจตคติที่เปลี่ยนแปลงไปคนละทาง เพราะการเปลี่ยนแปลงไปในทางเดียวกันมีความมั่นคง ความคงที่มากกว่าการเปลี่ยนแปลงไปคนละทาง การเปลี่ยนแปลงเจตคติเกี่ยวข้องกับปัจจัยต่อไปนี้

1. ความสุดขีด (Extremeness) เจตคติที่อยู่ปลายสุดเปลี่ยนแปลงได้ยากกว่าเจตคติที่ไม่รุนแรงนัก เช่น ความรักที่สุดและความเกลียดที่สุดเปลี่ยนแปลงยากกว่าความรักและความเกลียดที่ไม่มากนัก
2. ความซับซ้อน (Multicomplexity) เจตคติที่เกิดจากสาเหตุเดียวกันเปลี่ยนได้ง่ายกว่าเกิดจากหลาย ๆ สาเหตุ
3. ความคงที่ (Consistency) เจตคติที่มีลักษณะคงที่มาก หมายถึงเจตคติที่เป็นความเชื่อฝังใจ เปลี่ยนแปลงยากกว่าเจตคติทั่วไป
4. ความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่อง (Interconnectedness) เจตคติที่มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน โดยเฉพาะที่เป็นไปในทางเดียวกันเปลี่ยนแปลงได้ยากกว่าเจตคติที่มีความสัมพันธ์ไปในทางตรงกันข้าม
5. ความแข็งแกร่งและจำนวนความต้องการ (Strong and Number of Wants Served) หมายถึง เจตคติที่มีความจำเป็นและความต้องการในระดับสูง เปลี่ยนแปลงได้ยากกว่าเจตคติที่ไม่แข็งแกร่งและไม่อยู่ในความต้องการ
6. ความเกี่ยวข้องกับค่านิยม (Centrality of Related Values) เจตคติหลายเรื่องเกี่ยวเนื่องจากค่านิยมความเชื่อว่าค่านิยมนั้นดีน่าปรารถนา และเจตคติสืบเนื่องจากค่านิยม ขนบธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรมนั้นเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงได้ยาก

2.1.5 หลักการสุขาภิบาลอาหาร

การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มิได้หมายความว่าเพียงแต่การบริโภคอาหารเข้าไปแล้วไม่เกิดโรคและโทษในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคต ดังนั้น จึงควรให้ความสำคัญกับอาหารที่ไม่ใช่

การบริโภคอาหารเพียงเพื่อให้มีความอิ่มและอร่อย แต่ควรคำนึงถึงความสะดวกและความปลอดภัยของอาหารควบคู่ไปด้วย ซึ่งอาหารที่บริโภคสามารถเป็นสื่อนำโรคแก่ผู้บริโภคได้ โดยมีขั้นตอนของกระบวนการต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเป็นผลให้อาหารสกปรกดังภาพที่ 2.1



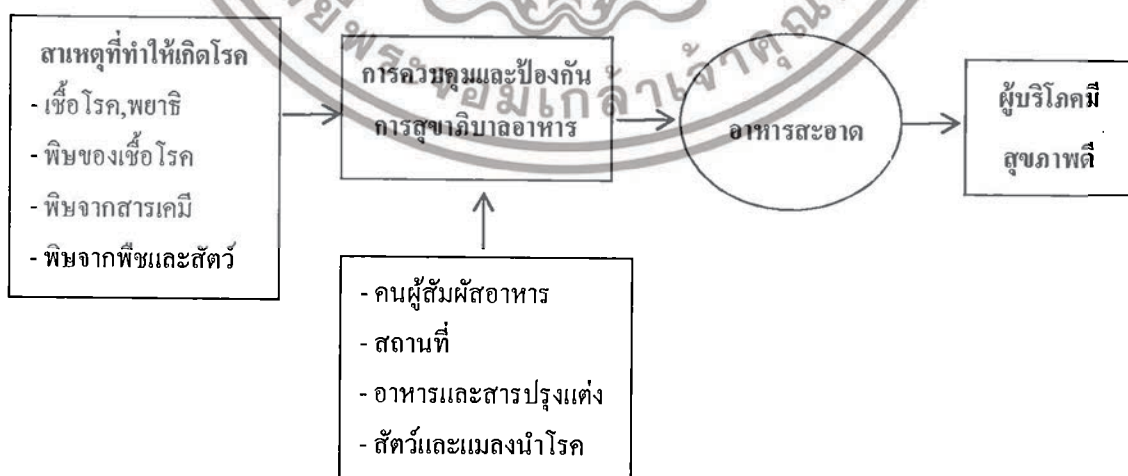
ภาพที่ 2.1 ขั้นตอนการทำงานให้อาหารสกปรก

ที่มา : จริยา อินทรศรีสม (2543)

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การจัดการควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย จากเชื้อโรค พยาธิและสารพิษต่างๆ ที่อาจเป็นอันตรายต่อภารกิจเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำเนินชีวิตของผู้บริโภค (นภพวรรณ นันทพงษ์ . 2543)

2.1.6 ปัจจัยที่ทำให้อาหารสกปรก

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารสกปรกที่สำคัญ (ภาพที่ 2.2) ได้แก่



ภาพที่ 2.2 การควบคุมป้องกันโดยวิธีการทางสุขาภิบาล

ที่มา : กองสุขาภิบาล (2554 ก)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจัยที่ 1 บุคคล ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้อง ในเรื่องสุขาภิบาลส่วนบุคคล และสุขอนามัยที่ดีในการประกอบปรุงอาหาร โดยจะต้องรักษาสุขภาพ ให้มีการแต่งกายสะอาดและมีสุขอนามัยที่ถูกต้องตลอดเวลา

ปัจจัยที่ 2 ภาชนะอุปกรณ์ การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดมีความสำคัญ เพราะภาชนะอุปกรณ์บางชนิดอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ถ้านำมาใช้ใส่อาหาร การล้าง การเก็บและการใช้ที่ไม่ถูกวิธี มีส่วนทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยในการบริโภคอาหารด้วย

ปัจจัยที่ 3 อาหาร อาหารไม่ว่าจะเป็นอาหารสด อาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋อง ต้องเลือกที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย เลือกใช้วัตถุดิบปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้อง ตลอดจนการปรุง การเก็บอาหารอย่างถูกวิธี ให้อุณหภูมิในการปรุงและการเก็บที่เหมาะสม

ปัจจัยที่ 4 สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยสะดวกต่อการนำกิจกรรมต่าง ๆ มีการดูแลทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอ มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรคต่าง ๆ ไม่ให้สัมผัสอาหารได้ มีการกำจัดขยะมูลฝอย จัดทำท่อระบายน้ำทิ้ง มีบ่อคักไขมัน จัดทำห้องส้วม และที่ปัสสาวะให้เพียงพอ รักษาให้สะอาด จัดให้มีการระบายอากาศ ระบายควัน และกลิ่นจากการประกอบอาหาร

ปัจจัยที่ 5 สัตว์ และแมลงนำโรค การป้องกัน ความคุม และกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค ในสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารเพื่อไม่ให้สัตว์ แมลงนำโรคสัมผัสอาหารได้ โดยการควบคุมและป้องกันที่ดีที่สุด คือ จัดสภาพสิ่งแวดล้อมให้สะอาด ไม่มีแหล่งที่อยู่อาศัย ไม่มีแหล่งอาหาร และการใช้สารเคมี ซึ่งต้องให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ

2.1.7 การจัดการและการควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารสกปรก

การจัดการและควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารสกปรก อาจจะได้โดย มาตรการดังนี้

1. การให้ความรู้แก่ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้บริโภคเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง และเหมาะสม รวมทั้งการตรวจสอบและแนะนำสถานที่ประกอบอาหารอย่างต่อเนื่อง

2. การใช้มาตรการทางกฎหมาย เพื่อให้มีการปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่ได้มีการบังคับใช้ ผู้ฝ่าฝืนย่อมจะถูกลงโทษ

การดำเนินการตามมาตรการดังกล่าว จะกระทำได้อาศัยการผู้เกี่ยวข้อง 3 กลุ่ม คือ เจ้าหน้าที่ ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้บริโภค (กองสุขาภิบาล. 2541) โดยผู้เกี่ยวข้องแต่ละส่วนควรมีบทบาทหน้าที่ ดังนี้

- เจ้าหน้าที่ เป็นบุคลากรที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรม ควบคุม ตรวจสอบและนำผู้ผลิต ผู้จำหน่ายอาหาร ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ พร้อมทั้งต้องเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนผู้บริโภค บางครั้งจำเป็นต้องลงโทษแก่ผู้ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

- ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องเลือกประกอบปรุงอาหารที่มีความสะอาดปลอดภัย ให้แก่ผู้บริโภคและควรจะมีใบรับรองมาตรฐาน จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และควรมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

- ผู้บริโภค ควรเฝ้าหาความรู้ สามารถคุ้มครองตนเองได้ โดยการเลือกใช้บริการจาก สถานที่ที่ได้มาตรฐาน และแจ้งต่อเจ้าหน้าที่เมื่อพบว่าผู้ผลิต จำหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง ควรมีการรวมกลุ่มเป็นชมรม เพื่อร่วมต่อต้านและไม่ซื้ออาหารจากสถานที่ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาด

2.1.8 ข้อกำหนดสุขาภิบาลของร้านอาหารแผงลอย

แผงลอย หรือ การจำหน่ายอาหาร ในที่หรือทางสาธารณะเป็นการค้าขายบนพื้นที่ ซึ่งเป็นของส่วนรวม โอกาสที่อาหารจะได้รับการปนเปื้อนจากอันตรายและก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ได้สูง ผู้บริโภคจึงต้องให้ความสนใจในการพิจารณาเลือกสถานที่จำหน่ายอาหารแผงลอยที่เหมาะสม เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค ดังนี้ (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, ๒๕๕๓)

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายมีสภาพดีเป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

บริเวณที่ใช้เตรียม ปรุง ประกอบ และเก็บอาหารที่จำหน่ายของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่ว่าจะเป็นแคร์ แทน ใต้ รถเข็น แผง ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุด ไม่มีคราบสกปรก และมีการจัดวางของเป็นระเบียบ ไม่รกรุงรังง่ายต่อการใช้งานและป้องกันการปนเปื้อนได้

2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

อาหารที่ปรุงสุกแล้ว พร้อมจะบริการลูกค้า หรือที่เตรียมไว้บริการลูกค้าต้องเก็บในภาชนะที่มีฝาชี ฝาภาชนะปกปิดอาหาร หรือมีตู้ปกปิดอาหาร โดยผู้ต้องมีการจกอย่างน้อย 3 ด้าน และด้านประตูบานเลื่อนทำด้วยลวดตาข่ายหรือตะแกรงมุ้งลวด ทั้งนี้ต้องปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา ยกเว้นเวลาตักอาหารจำหน่าย

3. สารปรุงแต่งอาหารต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)

สารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรส ฯลฯ ต้องมีฉลากที่มีเลขทะเบียนตำรับอาหารที่ถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมิดชิดหรือทางเทริน้ำ

น้ำดื่มที่ให้บริการแก่ผู้บริโภค ควรเป็นน้ำที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคแล้วโดยการต้ม หรือกรอง เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด เช่น ขวด กาน้ำ เข็ยอกน้ำ หรือคูลเลอร์

5. เครื่องดื่ม ต้องใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ

เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ที่ให้บริการแก่ลูกค้าควรบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวดักโดยเฉพาะ เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด เช่น ขวด กาน้ำ เข็ยอกน้ำ หรือคูลเลอร์

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยตรง ไม่มีตะกอน ต้องบรรจุหรือใส่ในภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือดักที่มีด้ามยาวเพียงพอที่จะหยิบจับได้ โดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และในภาชนะใส่น้ำแข็งต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปนอยู่ ยกเว้นที่ดักน้ำแข็ง

7. ถังภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ภาชนะใส่อาหารทุกประเภท ต้องล้างให้สะอาดด้วยการใช้น้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาด ขัดถูกำจัดเศษอาหารและคราบไขมัน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ

8. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปรงสะอาดหรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปรงสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องวางหรือเก็บในลักษณะดังนี้ คือ วางตั้ง ให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบน ในภาชนะที่ไม่กว้างเกินไปและภาชนะที่ใส่ต้องโปรงสะอาด วางเรียงนอนเป็นระเบียบไปทางเดียวกัน และควรมีผ้าหรือฝาภาชนะปิด

9. มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด

ขยะ มูลฝอย และเศษอาหาร ที่ทิ้งจากการเตรียม ปรง ประกอบ และเหลือทิ้งจากการบริโภค ต้องมีการเก็บรวบรวมโดยภาชนะที่สามารถป้องกันการกระจายของขยะ มูลฝอย เศษอาหารออกมาสู่บริเวณภายนอกและมีการนำไปกำจัดทุกวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียม ผู้ล้างภาชนะ ต้องแต่งกายสะอาด และสวมเสื้อมีแขน สำหรับผู้ปรุง ต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ตที่สามารถเก็บรวบรวมผมได้เรียบร้อย

11. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

อาหารที่ปรุงสำเร็จ และผักสดพร้อมรับประทาน ให้หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ควรใช้ช้อน ทัพพี ที่คีบ หรือควรสวมถุงมือที่สะอาด และเป็นอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหารนั้นๆ โดยเฉพาะ

12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

มือผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดโดยเฉพาะบาดแผลหรือฝีที่มีหนอง จะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีมือสัมผัสกับอาหารโดยตรง

2.1.9 การดำเนินงานด้านอาหารสะอาด

โครงการสุขภาพีตอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (Clean Food Good Taste) เริ่มดำเนินโครงการมาตั้งแต่ ปี 2542 จนถึงปัจจุบัน โดยได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการค้าอาหารทั่วประเทศเป็นอย่างดีเสมอมาไม่ว่าจะเป็นแง่ของการปรับปรุงสถานประกอบการให้ตามเกณฑ์มาตรฐานของโครงการ การให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับโครงการ หรือแม้กระทั่งการร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการร่วมกันกระตุ้นให้ผู้ประกอบการค้าอาหารรายอื่นๆ ที่ยังไม่ได้เข้าร่วมโครงการตระหนักถึงผลดีของการเข้าร่วมโครงการ ส่งผลให้ปัจจุบันมีสถานประกอบการค้าอาหารได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste รวม 42,587 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 34.52 ของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารทั่วประเทศประกอบกับในงบประมาณ 2547 นี้ รัฐบาลมีนโยบายให้เป็นปีอาหารปลอดภัย (Food Safety) ของประเทศ และวันที่ 1 เมษายน 2548 จะประกาศการผลิตอาหารของประเทศปลอดภัยในระดับสากลจึงควรมีการรณรงค์ประชาสัมพันธ์โครงการให้มากขึ้นเพื่อเป็นการสนับสนุนและกระตุ้นให้ผู้ประกอบการค้าอาหารที่ยกระดับสถานประกอบการของตนเองจนได้มาตรฐานให้ดียิ่งขึ้นไป และยังเป็นการกระตุ้นให้สถานประกอบการที่ยังไม่ได้เข้าร่วมโครงการหันมาใส่ใจในเรื่องความปลอดภัยของอาหารและตระหนักถึงการบริการที่ดีต่อผู้บริโภคมากขึ้น

กองสุขภาพีตอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้จัดทำโครงการสนับสนุนการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย “Clean Food Good Taste” เพื่อเป็นการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเร่งพัฒนา/ปรับปรุงให้ถูกต้องตามหลักการสุขภาพีตอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตเห็นาเบไซประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และเป็นการส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศ ไม่ว่าจะในแง่ของบริการการท่องเที่ยว หรือการให้บริการแก่ผู้บริโภค ทั้งยังเป็นการกระตุ้นให้ผู้บริโภคตระหนักถึงวิธีการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดปลอดภัยถูกหลักอนามัย เพื่อสุขภาพของตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อณรงค์และประชาสัมพันธ์ โครงการ Clean Food Good Taste เพื่อดำเนินงานส่งเสริมสนับสนุน โครงการ Clean Food Good Taste ให้เกิดการถ่ายทอดความรู้แก่ผู้บริโภคประชาชนและผู้ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานโครงการ Clean Food Good Taste ของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และ สถานประกอบการค้าอาหารที่เข้าร่วมโครงการกลุ่มเป้าหมาย คือ สถานที่ประกอบการค้าอาหารทั่วไป การดำเนินงานตามโครงการ มีดังนี้

1. ประชุมชี้แจงผู้ประกอบการค้าอาหาร เกี่ยวกับรายละเอียด วัตถุประสงค์และเงื่อนไขการเข้าร่วมโครงการของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร

1.1 สมัครเข้าร่วมโครงการโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

1.2 ต้องปรับปรุงสภาพให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้การตรวจแนะนำของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น

1.3 หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจตัดสิน

1.4 หลักเกณฑ์ตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ตามเทศบัญญัติของราชการส่วนท้องถิ่น หรือกรมอนามัย

1.5 เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยกระทรวงโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยน้ำยาตรวจ

1.6 หลักเกณฑ์การประกันคุณภาพ

2. เปิดให้ผู้ประกอบการค้าอาหารสมัครเข้าร่วมโครงการ โดยร่วมกับชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร หรือองค์กรประชาชนที่สนใจ

3. คณะกรรมการโครงการระดับภูมิภาค และท้องถิ่นที่ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร องค์กรประชาชนร่วมกันตรวจแนะนำ และตรวจตัดสินโดยอาศัย เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ มาตรฐานทางแบคทีเรีย ตามที่กำหนดไว้

4. ดำเนินการประกันคุณภาพ โดยมีการตรวจติดตามประเมินผลของสถานที่ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (เข้าร่วมโครงการต่ออายุป้าย)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่นสามารถรับเรื่องราวร้องทุกข์และแก้ไขปัญหา

6. เมื่อตรวจตัดสินให้สถานประกอบการค้าอาหาร ได้ป้ายสัญลักษณ์แล้วในการมอบป้ายจะต้องระบุ วันที่ เดือน และปีที่หมดอายุบนป้ายด้วย

7. สำหรับการประชาสัมพันธ์ป้าย เจ้าของสถานประกอบการสามารถจัดทำป้ายไฟตามขนาดที่ต้องการได้ โดยรูปแบบไม่แตกต่างจากรูปแบบกรมอนามัยรวมถึงต้องเสียค่าใช้จ่ายต่างๆ ด้วย

2.1.10 หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจตัดสิน Clean Food Good Taste

1. เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารที่จะได้รับรองมาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐานของท้องถิ่น หรือตามข้อกำหนดมาตรฐานกรมอนามัย

1.1 ร้านจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารจำนวน 15 ข้อ

1.2 แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 12 ข้อ

2. เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบบที่เรียกอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อ โคลิฟอร์มชนิด (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย

2.1 ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง

2.2 ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง

2.3 ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลของการตรวจตัวอย่างจำนวน 1 ตัวอย่างจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

2.2.1 ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior)

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ (2539 : 3) ได้ให้ความหมายว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง พฤติกรรมซึ่งบุคคลทำการค้นหา (Searching) การซื้อ (Purchasing) การใช้ (Using) การประเมินผล (Evaluating) และการใช้จ่าย (Disposing) ในผลิตภัณฑ์และบริการ โดยคาดว่า จะตอบสนองความต้องการของเขา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อรนี บุญมินิมิตร (2540 : 13) ได้ให้ความหมายไว้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง พฤติกรรมซึ่งบุคคลทำการค้นหา (Searching) การซื้อ (Purchasing) การประเมินผล (Evaluating) และการใช้จ่าย (Disposing) ในผลิตภัณฑ์และบริการ โดยคาดว่าจะตอบสนองความต้องการของเขา

อดุลย์ จาตุรงค์กุล (2543 : 5) ได้ให้ความหมายไว้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง พฤติกรรมของบุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการได้รับและใช้สินค้าและบริการทางเศรษฐกิจ รวมทั้งกระบวนการต่างๆ ของการตัดสินใจซึ่งเกิดก่อนและเป็นตัวกำหนดปฏิบัติการต่างๆ เหล่านี้

สุนิสา จันทร์เลขา (2550) ได้ให้ความหมายไว้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง กระบวนการแสดงออกแต่ละบุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการใช้สินค้าและบริการทางเศรษฐกิจ รวมทั้งกระบวนการตัดสินใจในการแสดงออก

จะเห็นว่าการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค เป็นการศึกษาวิธีการที่แต่ละบุคคลทำการตัดสินใจที่จะใช้ทรัพยากร (เงิน เวลา บุคลากร และอื่นๆ) เกี่ยวกับการบริโภคสินค้า ซึ่งนักการตลาดต้องศึกษาว่าสินค้าที่เขาจะเสนอขายนั้น ใครคือลูกค้า (Who) ผู้บริโภคซื้ออะไร (What) ทำไมจึงซื้อ (Why) ซื้ออย่างไร (How) ซื้อเมื่อไร (When) ซื้อที่ไหน (Where) ซื้อและใช้บ่อยครั้งเพียงใด (How often) รวมทั้งศึกษาว่าใครมีอิทธิพลต่อการซื้อ (Whom)

ดังนั้น จึงสรุปได้ว่าพฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง การกระทำของบุคคลในการสรรหาคัดเลือก และตัดสินใจซื้อ เพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าและบริการ ซึ่งเกิดจากทัศนคติ การรับรู้ การเรียนรู้ และเหตุผลส่วนบุคคล และยังเกิดจากสภาพการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ การเมือง สังคม วัฒนธรรม และเทคโนโลยีที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของบุคคล

2.2.2 รูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภค หรือ โมเดลพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior Model)

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2541 : 128-130) เป็นการศึกษาถึงเหตุจูงใจที่จะทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ โดยมีจุดเริ่มต้นจากการเกิดสิ่งกระตุ้น (Stimulus) ที่ทำให้เกิดความต้องการสิ่งกระตุ้นจะผ่านเข้ามาในความคิดของผู้ซื้อ (Buyer's Black Box) ซึ่งเปรียบเสมือนกล่องดำที่ผู้ผลิตหรือผู้ขายไม่สามารถ คาดคะเน ได้ ความรู้ถึงกติกาคิดของผู้ซื้อจะได้รับอิทธิพลจากลักษณะต่างๆ ของผู้ซื้อแล้วจะมีการตอบสนองของผู้ซื้อ (Buyer's Response) หรือการตัดสินใจของผู้ซื้อ (Buyer's Purchase Decision) โดยมีรายละเอียด ดังภาพที่ 2.3



ภาพที่ 2.3 รูปแบบพฤติกรรมการณ์การซื้อของผู้บริโภค

ที่มา : สุธุม อังกรพิพัฒน์ และคณะ (2552)

1. สิ่งกระตุ้น (Stimulus) ที่ทำให้บุคคลเกิดการตอบสนองหรือตัดสินใจ ประกอบด้วยสิ่งกระตุ้นที่เกิดขึ้นเองภายในร่างกาย (Inside Stimulus) และสิ่งกระตุ้นจากภายนอก (Outside stimulus) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1.1 สิ่งกระตุ้นภายนอก (Outside Stimulus) เป็นสิ่งที่เราจะต้องสนใจและจัดสิ่งกระตุ้นภายนอกที่เหมาะสม เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการผลิตภัณฑ์ จนเป็นเหตุจูงใจให้เกิดการซื้อสินค้า (Buying Motive) ซึ่งสิ่งกระตุ้นภายนอกประกอบด้วย 2 ส่วน คือ สิ่งกระตุ้นทางการตลาด และสิ่งกระตุ้นจากสภาพแวดล้อมต่างๆ

สิ่งกระตุ้นทางการตลาด (Marketing Stimulus) เป็นสิ่งกระตุ้นที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎีการบริหารธุรกิจบริการแบบประสมประสาน ซึ่งประกอบด้วย

- ด้านผลิตภัณฑ์
- ด้านราคา
- ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย
- ด้านการส่งเสริมการตลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สิ่งกระตุ้นอื่นๆ (Other stimulus) เป็นสิ่งกระตุ้นความต้องการของผู้บริโภคที่อยู่ภายนอกองค์กรซึ่งองค์กรควบคุมได้ยากหรือควบคุมไม่ได้ ประกอบด้วย

- ด้านเศรษฐกิจ (Economic Stimulus) เช่น ภาวะเศรษฐกิจ รายได้ ของกลุ่มลูกค้ามีอิทธิพลต่อความต้องการบริโภค เป็นต้น

- ด้านเทคโนโลยี (Technology) เช่น เทคโนโลยีการควบคุม และ การผลิตวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารเพื่อสร้างความเป็นมาตรฐานเดียวกัน

- ด้านกฎหมาย (Legal) เช่น การเพิ่มหรือลดอัตราภาษีเงินได้ จะมีอิทธิพลต่อการเพิ่มหรือลดอำนาจการบริโภคได้

- ด้านวัฒนธรรม (Cultural Stimulus) เช่น เทศกาล ขนบธรรมเนียมประเพณี และ ค่านิยม

1.2 สิ่งกระตุ้นภายใน (Internal Stimulus) หมายถึง สิ่งกระตุ้นที่เกิดขึ้นจากลักษณะเฉพาะหรือนิสัย กระตุ้นให้บุคคลแสดงพฤติกรรมอย่างใดอย่างหนึ่งออกมา เช่น ความต้องการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าสารอาหารจะ เป็นสิ่งกระตุ้นทำให้เกิดความต้องการบริโภคมากขึ้น

2. ความรู้สึกลึกซึ้งของผู้ซื้อ (Buyer's Black Box) ความรู้สึกลึกซึ้งของผู้ซื้อเปรียบเสมือนกล่องดำ (Black Box) ซึ่งผู้ผลิตและผู้ขายไม่สามารถทราบได้ จึงต้องพยายามค้นหาความรู้สึกลึกซึ้งของผู้ซื้อซึ่งได้รับอิทธิพลจากสิ่งต่างๆ ดังนี้

2.1 ลักษณะของผู้ซื้อ (Buyer Characteristics) ลักษณะของผู้ซื้อได้รับอิทธิพลจากปัจจัยต่างๆ คือ ปัจจัยทางด้านวัฒนธรรม (Cultural Factor) ปัจจัยด้านสังคม (Social Factor) ปัจจัยส่วนบุคคล (Personal Factor) และปัจจัยด้านจิตวิทยา (Psychological Factor) (Kotler. 1994 : 174) ซึ่งปัจจัยเหล่านี้จะมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภค เพราะจะทำให้ทราบถึงลักษณะความต้องการและลักษณะของผู้บริโภคเพื่อที่จะจัดส่วนผสมทางการตลาดต่างๆ กระตุ้นและสนองความต้องการของลูกค้าเป้าหมายได้อย่างถูกต้อง

2.2 กระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้ซื้อ (Buyer Decision Process) ซึ่งประกอบไปด้วยขั้นตอนต่างๆ ดังนี้ (Buyer Decision Process) ซึ่งประกอบไปด้วยขั้นตอนต่างๆ ดังนี้ (Kotler. 1997 : 172)

ขั้นตอนที่ 1 การรับรู้ปัญหา (Problem Recognition)

ขั้นตอนที่ 2 การค้นหาข้อมูล (Information Search)

ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผลทางเลือก (Evaluation of Alternatives)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนที่ 4 การตัดสินใจซื้อ (Purchase Decision)

ขั้นตอนที่ 5 การประเมินผลภายหลังการซื้อ (Post purchase Behavior)

3. การตอบสนองของผู้ซื้อ (Buyer's Response) หรือการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค หรือผู้ซื้อ (Buyer's Purchase Decisions) ผู้บริโภคมีการตัดสินใจประเด็นต่างๆ

2.2.3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค

การศึกษาถึงความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเป้าหมายเป็นสิ่งที่จะต้องทำได้ยาก ดังนั้น ผู้ขายจึงต้องพยายามค้นหาว่าความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภค ที่ได้รับอิทธิพลจากปัจจัยภายในและกระบวนการการตัดสินใจของผู้บริโภค ซึ่งจะทำให้ทราบถึงสาเหตุและปัจจัยที่สำคัญอะไรบ้างที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อ หรือการใช้สินค้าและบริการของผู้บริโภค

เสรี วงษ์มณฑา (2542 : 32 – 34) พฤติกรรมผู้บริโภคถูกกำหนดด้วย ลักษณะทางกายภาพและลักษณะทางกายภาพถูกกำหนดด้วยสภาพจิตวิทยา โดยสภาพจิตวิทยาถูกกำหนดด้วยครอบครัวและครอบครัวถูกกำหนดด้วยสังคม รวมถึงสังคมจะถูกกำหนดด้วยวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น ดังนั้นเมื่อทราบถึงถึงเหล่านี้ นักการตลาดจึงต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ดังนี้

1. ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ (Physiological Condition) ถือเป็นปัจจัยเบื้องต้นในการกำหนดพฤติกรรมกรซื้อและพฤติกรรมกรใช้ของผู้บริโภค

2. ปัจจัยด้านสภาพจิตวิทยา (Psychological Condition) เป็นลักษณะของความต้องการที่เกิดจากสภาพจิตใจ ซึ่งเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของมนุษย์ รายละเอียดได้กล่าวไว้ในเรื่องของปัจจัยภายในที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของมนุษย์ลักษณะความต้องการการตอบสนองในเรื่องเดียวกัน แต่สภาพทางจิตใจไม่เหมือนกัน

3. ปัจจัยด้านครอบครัว (Family) เป็นกลุ่มสังคมเบื้องต้นที่บุคคลเป็นสมาชิกอยู่ ครอบครัวเป็นแหล่งอบรมและสร้างประสบการณ์ของบุคคล ถ่ายทอดนิสัย และค่านิยมลักษณะของครอบครัวจึงมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมกรบริโภค และพฤติกรรมอื่นๆ ครอบครัวเป็นส่วนหนึ่งของสังคม (Socialization) และครอบครัวถือว่าเป็นหน่วยที่มีบทบาทในแง่ของการเตรียมตัวผู้บริโภคให้เข้าสู่สังคม

4. ปัจจัยทางด้านวัฒนธรรม (Cultural Factors) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่กำหนดความต้องการพื้นฐานและพฤติกรรมของบุคคล โดยบุคคลจะเรียนรู้เรื่อง ทศนคติ ความชอบ การรับรู้ และมีพฤติกรรมอย่างไรนั้น จะต้องอาศัยกระบวนการทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว และสถาบันต่างๆ ในสังคม คนที่อยู่ในวัฒนธรรมต่างกันย่อมมีความสนใจที่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัฒนธรรมพื้นฐาน (Culture) เป็นสิ่งที่กำหนดความต้องการซื้อ และ พฤติกรรมการซื้อของบุคคล เช่น ลักษณะนิสัยคนไทย ซึ่งเกิดจากการหล่อหลอมพฤติกรรมจากสังคมไทยทำให้มีลักษณะเป็นคนมีน้ำใจเอื้อเฟื้อต่อผู้รอบข้าง ชอบความสนุกสนาน

วัฒนธรรมย่อย (Subculture) เกิดจากการหล่อหลอมพฤติกรรมทางภูมิศาสตร์ลักษณะของเผ่าพันธุ์ของมนุษย์ที่มีความแตกต่างกัน ได้แก่ เชื้อชาติ ศาสนา สีผิว ภูมิภาค อาชีพ เป็นต้น ที่ต่างกันออกไป ทำให้ข้อปฏิบัติทางวัฒนธรรมของคนแต่ละกลุ่มจึงมีความแตกต่างกัน ซึ่งส่งผลต่อชีวิตความเป็นอยู่ความต้องการ แบบแผนการดำรงชีวิต ส่งผลให้พฤติกรรมซื้อแตกต่างกัน และภายในกลุ่มเดียวกันจะมีพฤติกรรมที่คล้ายคลึงกัน

ชั้นทางสังคม (Social Class) เป็นการแบ่งสมาชิกออกเป็นระดับฐานะที่แตกต่างกันหรือเป็นการจัดลำดับบุคคลในสังคม จากระดับสูงไประดับต่ำ โดยใช้ลักษณะที่คล้ายคลึงกัน ได้แก่ อาชีพ รายได้ ฐานะชาติตระกูล ตำแหน่งงาน เป็นต้น ซึ่งการศึกษาถึงลักษณะบุคคลนี้เพื่อที่จะใช้เป็นแนวทางในการแบ่งตลาดการกำหนดตลาดเป้าหมาย ตำแหน่งผลิตภัณฑ์ รวมถึงการจัดส่วนผสมทางการตลาดให้สามารถตอบสนองความต้องการของชนชั้นในสังคมได้อย่างถูกต้อง โดยชั้นทางสังคมแบ่งออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ชนชั้นสูง (Upper Class) ชนชั้นกลาง (Middle Class) ชนชั้นล่าง (Lower Class) ชั้นทางสังคมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ โดยอาจเลื่อนไปอยู่ในชั้นสังคมที่สูงกว่า หรือเลื่อนมาอยู่ในชั้นทางสังคมที่ต่ำกว่าได้ เนื่องจากมีการเปลี่ยนแปลงในรายได้ อาชีพ ตำแหน่งงาน เช่น เมื่อบุคคลมีรายได้เพิ่มขึ้น ย่อมแสวงหาการบริโภคที่ดีขึ้น เป็นต้น

6. ปัจจัยด้านสังคม (Social Factors) เป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน และมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อ ยกตัวอย่างเช่น กลุ่มอ้างอิง (Reference Group) ซึ่งเป็นกลุ่มบุคคลที่เข้าไปเกี่ยวข้องและมีอิทธิพลต่อทัศนคติความคิดเห็น และค่านิยมของบุคคล กลุ่มอ้างอิงสามารถแบ่งได้ 2 ระดับ คือ

กลุ่มปฐมภูมิ (Primary Group) ได้แก่ ครอบครัว เพื่อนสนิทญาติ

กลุ่มทุติยภูมิ (Secondary Group) ได้แก่ กลุ่มบุคคลชั้นนำในสังคม เพื่อนร่วมงาน และร่วมสถาบัน บุคคลต่างๆ ในสังคม กลุ่มอ้างอิงจะมีอิทธิพลต่อบุคคลในกลุ่มทางการเลือกพฤติกรรมและการดำเนินชีวิต รวมทั้งทัศนคติและแนวคิดส่วนบุคคล เนื่องจากบุคคลต้องการให้เป็นที่ยอมรับของกลุ่ม จึงต้องปฏิบัติตามและยอมรับความคิดเห็นต่างๆ จากกลุ่มอิทธิพล ดังนั้น จึงควรจะต้อง ทราบว่ากลุ่มอ้างอิงเหล่านี้ มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในแง่ใดบ้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับร้านอาหารแผงลอย

การค้าอาหารข้างทางในกรุงเทพมหานครปรากฏตั้งแต่ก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ และเป็นวิถีชีวิตทั้งทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรม ก่อนที่จะมีการตัดถนนในสมัยรัชกาลที่ 4 การค้าส่วนใหญ่ของชาวไทยเป็นการค้าทางน้ำเนื่องจากแม่น้ำลำคลองเป็นเส้นทางคมนาคมหลักในสมัยรัตนโกสินทร์เมื่อมีการสร้างถนน การค้าตามแม่น้ำลำคลองก็ยกขึ้นเป็นค้ำบนบก (ภูวคณ สุวรรณคดี. 2538)

โตภา อ่อนโอภาสและนุชนาฎ ยูธันเงาะ (2544) กล่าวถึง ลักษณะการค้าขายแผงลอยเริ่มมาจากหาบเร่ ในอดีต การนำสินค้าเกษตร ผักหรือผลไม้ ขนมาต่าง ๆ ไล่หาบ เช่น เปาะเปี๊ยะ ตังเม หลอด ลูกสมอ แล้วเดินเร่ขายไปตามถนน ตรอก ซอย ปากก็จะตะโกนร้องบอกชื่อสินค้าไปด้วยเป็นระยะ การขายจะเดินเป็นระยะทางและระยะเวลาที่แน่นอน ทำให้ลูกค้าคาดเดาได้ว่าผู้ขายจะมาถึงเมื่อใด จะได้เตรียมตัวซื้อสินค้าที่ต้องการ แม้ค้าจะเดินไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะหมด ซึ่งส่วนมากแม่ค้าจะเดินตอนสาย ๆ เดินไปเรื่อยจนถึงเที่ยงและบ่าย ก็จะขายหมดหาบ และเดินกลับบ้านทำเช่นนั้นเป็นกิจวัตร จนกระทั่งบ้านเมืองเจริญขึ้น ผู้คนมากขึ้น ถนนหนทางเริ่มแออัด รูปแบบของหาบเร่เริ่มเปลี่ยนไปกลายเป็นการตั้งเป็นแผงลอยค้าขายตามชุมชนต่าง ๆ ซึ่งตั้งกันช่วงเช้าและช่วงเย็น ขายเสร็จก็จะเก็บกวาดทำความสะอาด เข้าถึงมาตั้งกันใหม่หมุนเวียนอยู่เช่นนั้น ต่อมาแผงลอยก็พัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ จากการขายอาหารเพียงอย่างเดียวเฉพาะเช้าและเย็น กลายมาเป็นตั้งแผงขายกันอย่างถาวรทั้งกลางวันกลางคืน และสินค้านอกจากจะเป็นอาหารและขนม ก็มีเสื้อผ้าเครื่องประดับ น้ำหอม สินค้าอุปโภคบริโภคทุกชนิด ต่างชนกันออกมาขายบนถนนและทางเท้าจากประตูน้ำ สะพานควาย เจริญสะพานปิ่นเกล้า บางลำพู เทเวศร์

Rudiger ได้ให้คำรวมหมายของ “แผงลอย” ว่าเป็นเป็นกิจกรรมการค้าที่มีที่ตั้งที่แน่นอนปกติจะตั้งอยู่บริเวณหน้าบ้าน หรือหน้าร้านค้า ซึ่งจะต้องจ่ายค่าเช่าเป็นรายวันหรือรายเดือน (Rudiger. 1992 อ้างถึงใน โตภา อ่อนโอภาสและนุชนาฎ ยูธันเงาะ. 2544)

บทบาทและความสำคัญของหาบเร่แผงลอยในแง่เศรษฐกิจพบว่า ผู้ค้า หาบเร่ แผงลอยเป็นผู้ค้ารายย่อย (Petty Traders) ที่ทำการค้าในชุมชนเมืองและระหว่างเขตชุมชนเมืองกับชนบท กล่าวคือ ผู้ค้าหาบเร่แผงลอยเป็นตัวกลางเชื่อมระหว่างเมืองเป็นที่แลกเปลี่ยนสินค้า และบริการกับชนบทที่เป็นแหล่งผลิตสินค้า เมื่อพิจารณาลักษณะการเคลื่อนย้ายสินค้า ผู้ค้าหาบเร่แผงลอยจะมีบทบาทในการแลกเปลี่ยนสินค้าในแนวนอน (Horizontal Exchange) กล่าวคือผู้บริโภคนำสินค้าและบริการ และผู้ผลิตเป็นชนชั้นเดียวกัน และยังมีบทบาทในการแลกเปลี่ยนสินค้าในแนวตั้ง (Vertical Exchange) ซึ่งผู้บริโภคนำสินค้าจากผู้ผลิตเป็นบุคคลคนละชั้น สินค้าอาจเคลื่อนจากระดับสูงมายังระดับต่ำ เช่น สินค้าต่างประเทศจากผู้ขายส่งมายังผู้ขายปลีกและผู้ใช้ หรือเคลื่อนจากระดับต่ำไปยังระดับสูง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เช่น อาหารสด หรือสินค้าหัตถกรรมจากชาวนา ชาวสวน ไปสู่ผู้บริโภคซึ่งเป็นชนชั้นกลาง และชั้นสูง (อ้างถึงใน โสภอ อ่อนโอกาสและนุชนาฎ ยูฮันเงาะ. 2544)

โสภอ อ่อนโอกาสและนุชนาฎ ยูฮันเงาะ (2544)การแบ่งประเภทของผู้มีอาชีพหาบเร่ และแผงลอยออกตามลักษณะการเคลื่อนที่ได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. ประเภทเคลื่อนที่อยู่เสมอ เช่น ผู้ที่ใช้หาบ คาน หรือรถเข็น รถจักรยานสองล้อ รถจักรยานสามล้อ รถสี่ล้อ มีเครื่องหรือไม้เท้าตาม หรือพาหนะใส่สินค้าอย่างอื่นเสนอขายสินค้าของตนไปตามที่ต่าง ๆ เปลี่ยนสถานที่อยู่เสมอ แม้จะใช้ทิศทางเดิมเป็นประจำทุกวันหรือไม่ก็ตาม รวมทั้งผู้ประกอบการค้าในท้องถนนตามสี่แยกต่าง ๆ ด้วย

2. ประเภทเคลื่อนที่บ้างอยู่กับที่บ้าง เช่น ผู้ขายสินค้า หรือบริการเปลี่ยนสถานที่ตั้งเป็นครั้งคราวแม้จะอยู่ในบริเวณเดียวกันก็ตาม

3. ประเภทอยู่กับที่ ได้แก่ ผู้เสนอขายสินค้า หรือบริการ โดยมีสถานที่ตั้งแน่นอนตายตัว หากจะเปลี่ยนที่ตั้งขายก็ไม่บ่อยนักสำหรับประเภทสินค้าและบริการของหาบเร่แผงลอยสามารถแบ่งเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ 3 ประเภทดังนี้ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของใช้เบ็ดเตล็ด เช่น เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย เป้าเพลง และประเภทบริการ เช่น รับซ่อมนาฬิกา ทำกุญแจ

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

พิพัฒน์ ถักมิ่งรัตกุล และคณะ (2544 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาสภาวะสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของร้านอาหารและสุขอนามัยทางอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร : ตลาดน้ำจิงเนนสะดวก จำนวน 60 ร้าน พร้อมทั้งสัมภาษณ์และสังเกตสุขอนามัยของผู้จำหน่าย/ผู้ปรุงอาหาร พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารผู้ปรุงอาหารร้อยละ 80 มีการล้างมือก่อนเตรียมอาหารทุกครั้ง ร้อยละ 65 มีการต้มน้ำเพื่อเตรียมอาหารร้อยละ 58.3 ใช้น้ำประปาในการเตรียมอาหาร ร้อยละ 68.3 ในร้านมีแมลง/สัตว์นำโรคบ้าง ร้อยละ 36.7 เชื่อว่าการใช้มือจับอาหารหรือขนมที่ปรุงเสร็จ ไม่มีปัญหาการปนเปื้อนเพราะมือสะอาดดีแล้วและร้อยละ 25 เชื่อว่าใช้น้ำล้างภาชนะสามารถใช้ซ้ำได้หลายๆ ครั้ง เมื่อใช้เกณฑ์ประเมินสภาวะสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของร้านจำหน่ายอาหารตามความเหมาะสมรายชื่อ พบว่าส่วนใหญ่มีความถูกต้องตามเกณฑ์ ร้อยละ 73 – 98 ยกเว้นประเด็นของผู้ปรุงจำหน่ายอาหารตามหลักสุขอนามัยด้านอาหารมีความถูกต้องต่ำกว่า ร้อยละ 40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พิเชฐ ลาภานุพัฒน์ (2545 : บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า โดยภาพรวมแล้วภาพลักษณ์ของสถานบริการอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ในสายตานักท่องเที่ยวอยู่ในเกณฑ์ดี นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะใช้เวลาในร้านอาหาร 1 ชั่วโมง และต่อ 1 ร้านที่นักท่องเที่ยวเข้าไปใช้บริการจะกลับมาใช้อีก 1-7 ครั้ง

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศปัจจัยที่มีอิทธิพลมากที่สุด คือ ราคาสมเหตุสมผล รองลงมาคือรสชาติอาหาร ความสะอาดและบรรยากาศโดยรวม

ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมักเลือกไปจะเป็นที่ใกล้ๆกับ โรงแรมที่พัก และร้านอาหารบางแห่งที่นักท่องเที่ยวได้รับคำแนะนำจากคนรู้จัก

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจขยายเวลาในการใช้บริการร้านอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ คือ บรรยากาศดีน่านั่ง รองลงมาคือความอร่อย และมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่ดี

ข้อเสนอแนะ คือ ควรปรับปรุงห้องน้ำให้สะอาดกว่านี้ และระดับการบริการควรสัมพันธ์กับราคา เนื่องจากถ้าราคาสูงแล้วความคาดหวังที่จะได้รับบริการที่ดีก็จะสูงตามไปด้วย

Patience Mensah และคณะ (2545 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาอาหารแฝงลอยในเมืองอักครา ประเทศกานา ในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร เพื่อสำรวจคุณภาพจุลินทรีย์ของอาหารที่ขายอยู่ตามแผงลอยของเมืองอักครา และปัจจัยที่ส่งผลให้มีกรปนเปื้อนในอาหาร กลุ่มตัวอย่างคือผู้จำหน่ายอาหาร จำนวน 117 ราย ข้อมูลประกอบด้วย สุขอนามัยส่วนบุคคล การสุขาภิบาลอาหาร และความรู้เกี่ยวกับโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ได้รับการศึกษาและปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยในระดับดี สภาพแวดล้อมในบริเวณประกอบการส่วนใหญ่มีความสะอาด แต่มี 4 แห่งอยู่ในเกณฑ์สกปรกมาก มีการจัดเตรียมปรุงอาหารพร้อมสำหรับบริโภคไว้ล่วงหน้า ไม่มีการป้องกันแมลงต่าง ๆ ขณะจัดวาง และมีการจัดเตรียม ปรุงอาหารบนพื้นดิน โดยใช้มือ ซึ่งน่าจะเป็นปัจจัยเสี่ยงที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

โกวิท เทศเกตต์ และพิศิษฐ์ พวงนาค (2546 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการปฏิบัติในการเตรียมและปรุงอาหารจำหน่ายของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตเทศบาลเมือง เทศบาลตำบล จังหวัดอุดรธานี ผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงอายุระหว่าง 41 – 50 ปี จบการศึกษาประถมศึกษา สถานภาพสมรสคู่โดยเป็นเจ้าของสถานประกอบการและทำหน้าที่ปรุงอาหารตามสั่ง ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ข้าวแกง ขนมหวาน ตามลำดับ ระยะเวลาประกอบอาชีพ 1 – 5 ปี เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำหน่ายอาหารทุกวันเวลา 06.00 – 16.00 น. ไม่เคยได้รับการอบรมสุขภาพอาหาร ร้อยละ 65.1 ทราบว่าเตรียมและปรุงอาหารจำหน่ายตามหลักสุขภาพอาหาร ร้อยละ 47.7 และการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารไม่มีความยุ่งยาก ร้อยละ 91.0 ได้รับคำแนะนำการปฏิบัติงานขณะปรุง และเตรียมอาหารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร้อยละ 69.7 รองลงมา คือ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ และผู้ประกอบการร้านอาหาร แผลงลอยจำหน่ายอาหาร ต้องการเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ร้อยละ 68.8 ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติขณะเตรียม และปรุงอาหารจำหน่ายตามหลักสุขภาพอาหาร ได้แก่ ประเภทสถานประกอบการ อาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยว การรับทราบการปรุง และจำหน่ายอาหารตามหลักสุขภาพอาหาร การได้รับคำแนะนำ จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข การรับรู้และความต้องการเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ปัจจัยที่ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติขณะเตรียม และปรุงอาหารจำหน่าย ได้แก่ เพศ อายุ การศึกษา สถานภาพสมรส สภาพะภาพที่ร้านอาหาร แผลงลอยจำหน่ายอาหาร บทบาทหน้าที่ที่รับผิดชอบ ระยะเวลาที่จำหน่ายอาหาร (ปี) ความถี่ และช่วงเวลาที่จำหน่ายอาหาร ความยุ่งยากในการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหาร

เพชรทอง ชันติพงษ์ (2546: บทคัดย่อ) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียและความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร กับการจัดการของเสีย 31 ร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ พบว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่อยู่ในระดับปานกลาง ความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลอยู่ในระดับสูง และความตระหนักในปัญหาของเสียมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการจัดการของเสียร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 0.05

สินีนานู อัสวานรมิต (2547: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องทัศนคติ และพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อภัตตาคารเอ็มเค ในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 25 – 29 ปี สภาพโสด อาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน รายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 10,000 – 15,000 บาท ระดับการศึกษาปริญญาตรี ช่วงเวลาที่ผู้บริโภคมาใช้บริการมากที่สุด คือ ช่วงเวลา 16.00 – 19.00 น. ความถี่ในการบริโภคสุกี้โดยเฉลี่ยประมาณ 3 ครั้งต่อ 3 เดือน และสาเหตุหลักในการบริโภคสุกี้มากที่สุด คือ ผู้บริโภคชอบรับประทานสุกี้ บุคคลที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจให้ผู้บริโภคเลือกบริโภคสุกี้มากที่สุด คือ ตัวผู้บริโภคเอง บุคคลที่มักไปร่วมรับประทานสุกี้กับผู้บริโภคมากที่สุด คือ เพื่อน จำนวนบุคคลที่ไปบริโภคเฉลี่ยประมาณ 4 คนต่อครั้ง ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยแต่ละครั้งต่อคนในการบริโภคสุกี้ คือ 173 บาท แนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคสุกี้ของผู้บริโภคส่วนใหญ่เหมือนเดิม และรายการอาหารที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคมากที่สุด คือ ประเภทผักเห็ด เต้าหู้ รายการอาหารที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด คือ ประเภทลูกชิ้นต่างๆ ทัศนคติของผู้บริโภคที่มี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่อภัตตาคารเอ็มเค ในด้านผลิตภัณฑ์ และด้านคุณค่าตราสินค้าอยู่ในระดับดี ส่วนด้านทำเลที่ตั้ง ด้านการส่งเสริมการตลาด และด้านการบริการ อยู่ในระดับปานกลาง

นาเวิน บุตรคำชิต (2550 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย กรณีศึกษาอุทยานแห่งชาติภูกระดึง พบว่า ร้านจำหน่ายอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 75.00 ผลการเปรียบเทียบค่าคะแนนการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานในการปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p -value < 0.05) และพบว่าจำนวนข้อปัญหาที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมีจำนวนลดลงจากก่อนการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ทำให้เกิดการปฏิบัติและปรับปรุงที่ถูกต้อง ได้อย่างต่อเนื่อง

นฤมล วีระพันธ์ และปราณี ทองคำ (2550 : บทคัดย่อ) การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร และศึกษาปัจจัยจิตวิทยาสังคม และปัจจัยสนับสนุนที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยเป็นเจ้าของหรือผู้บริหารกิจการร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี จำนวน 127 ร้าน สุ่มตัวอย่างโดยวิธีสุ่มอย่างง่ายรวบรวมข้อมูลโดยแบบสอบถาม แบบทดสอบความรู้ แบบวัดเจตคติต่องานสุขาภิบาลอาหาร และแบบประเมินมาตรฐานร้านอาหาร ผลการวิจัยพบว่า

1. สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดฯ ร้อยละ 64.6 จำแนกเป็นร้านอาหารในเขตเทศบาล และนอกเขตเทศบาลร้อยละ 75.5 และ 56.8 ตามลำดับ

2. ปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมและปัจจัยสนับสนุน ได้แก่ ความรู้ เจตคติต่อการสุขาภิบาลอาหาร การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหาร และการมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ มีผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหารเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) โดยปัจจัยทั้งหมดสามารถทำนายความน่าจะเป็นของการได้มาตรฐานสำหรับร้านอาหารในเขตจังหวัดปัตตานี ได้ร้อยละ 48.2

3. ปัญหาอุปสรรคในการปรับปรุงร้านตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดพบว่า ส่วนใหญ่เป็นปัญหา ด้านการเงิน (ร้อยละ 46.9) รองลงมาคือ ขาดความรู้ (ร้อยละ 26.5)

อาภรณ์พรศรี โพธิ์ยวง (2550 : บทคัดย่อ) การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจภาวะสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในเขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานครทำการทดสอบความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหาร และสำรวจภาวะสุขาภิบาลอาหารและข้อปฏิบัติพื้นฐานของร้านจำหน่ายอาหาร เก็บข้อมูลทั้งหมด 120 คน เลือกจากชนิดของอาหารที่จำหน่าย และสุ่มตัวอย่างแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบ่งชั้น กลุ่มตัวอย่างมีเชื้อชาติไทย นับถือศาสนาพุทธร้อยละ 98.3 มีผู้หญิงร้อยละ 57.5 อายุอยู่ระหว่าง 31-45 ปีร้อยละ 55.8 ระดับการศึกษามัธยมศึกษา/ปวช.ร้อยละ 42.5 ประสบการณ์ในการทำงานอยู่ระหว่าง 4-6 ปี ร้อยละ 37.5 แหล่งน้ำในการอุปโภคคือน้ำประปาร้อยละ 73.3 ไม่ผ่านการอบรมทางด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 75.8 การทดสอบความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหาร พบว่ามีความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติในระดับดีจำนวน 103,885 คน ตามลำดับ ส่วนการสำรวจภาวะสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้แบบสำรวจที่ประยุกต์มาจากแบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ปี 2547 พบว่ามีเพียง 7 ร้าน ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และการสำรวจข้อปฏิบัติพื้นฐาน โดยใช้แบบสำรวจที่ปรับปรุงเนื้อหาจากข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครผ่านเกณฑ์จำนวน 106 ร้าน นอกจากนี้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับผู้จำหน่ายอาหารและความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหาร พบว่า ระดับการศึกษาและการอบรมทางด้านสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติทางด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$) ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งนี้คือ สำนักงานเขตลาดกระบังควรจัดอบรมสำหรับผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เน้นเรื่องการปรับเปลี่ยนทัศนคติเกี่ยวกับกฎวิथाส่วนบุคคล และควรเก็บตัวอย่างน้ำดื่มและน้ำแข็ง เพื่อทดสอบการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย

มนทิชา รื่นสุข (2551 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาการวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการซื้อสินค้าที่ตลาดนัดจตุจักร ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง อายุ 25-30 ปี ประกอบอาชีพพนักงาน มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 1,000-2,000 ดอลลาร์สหรัฐ อาศัยอยู่ในทวีปยุโรป ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ใช้จ่ายเงินในการซื้อสินค้าในแต่ละครั้ง อยู่ที่ 1,970.94 บาท กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ให้ความสำคัญต่อส่วนประสมทางการตลาดในด้านผลิตภัณฑ์สินค้าที่มีให้เลือกหลากหลายในระดับมาก ส่วนประสมทางการตลาดในด้านราคาเหมาะสมกับสินค้าในระดับมาก ส่วนประสมทางการตลาดด้านสถานที่ในการจัดจำหน่าย การเดินทางสะดวกในระดับมาก ส่วนประสมทางการตลาดด้านการส่งเสริมการตลาด มีการอธิบายสินค้าได้เป็นอย่างดีในระดับมาก โดยรวมของส่วนประสมทางการตลาดอยู่ในระดับมาก

ศิริรัฐ วรรณาลี (2551 : บทคัดย่อ) การวิจัยครั้งนี้ กำหนดความมุ่งหมายในการวิจัยเพื่อศึกษาลักษณะส่วนบุคคล ทัศนคติต่อร้านอาหารจีนในโรงแรม การรับรู้การสื่อสารการตลาด และความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร มีกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บริโภคชายหญิง ที่มาใช้บริการร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน โดยสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ สถิติวิเคราะห์ค่าที่ แบบการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง และสถิติค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ผลการวิจัยพบว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศหญิง อายุ 21 – 30 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี สถานภาพโสด อาชีพลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน รายได้น้อยกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท การรับรู้การสื่อสารการตลาดต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมโดยภาพรวม มีระดับการรับรู้บางครั้ง การรับรู้การสื่อสารการตลาดต่อร้านอาหารจีนในโรงแรม ด้านการส่งเสริมการขายโดยภาพรวม ด้านการส่งเสริมการขายโดยภาพรวม ด้านการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์โดยภาพรวม มีระดับการรับรู้บางครั้ง และด้านการขายโดยใช้พนักงานโดยภาพรวม มีระดับการรับรู้บ่อยครั้ง

กลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจร้านอาหารจีนของโรงแรมมากกว่าที่คาดหวัง มีความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจในร้านอาหารจีนที่โรงแรมมีความคุ้มค่ากับราคาและคุณภาพอาหาร และการให้บริการ มีความคุ้มค่ามากและความพึงพอใจในร้านอาหารจีนแห่งนี้เมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารจีนในโรงแรมแห่งอื่น มีความคิดเห็นที่ดีกว่าร้านอาหารจีนในโรงแรมแห่งอื่น

กลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมการบริโภคในข้อความดีในการบริโภคที่ร้านนี้เมื่อเทียบกับร้านอื่นบ่อย เป็นลูกค้าของร้านอาหารจีนโรงแรมแห่งนี้มาแล้ว โดยมีจำนวนเฉลี่ยอยู่ 2 ปี และรับประทานอาหารจีนในโรงแรม โดยมีจำนวนเฉลี่ยประมาณ 5 คน ผู้บริโภคที่มีเพศ อาชีพ สถานภาพสมรสแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ทัศนคติต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมโดยภาพรวม มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 มีทิศทางเดียวกัน ระดับความสัมพันธ์ค่อนข้างสูง โดยทัศนคติด้านรสชาติอาหาร มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานครมากที่สุด มีทิศทางเดียวกัน และมีระดับความสัมพันธ์ค่อนข้างสูง ในด้านทัศนคติคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานครน้อยที่สุด มีทิศทางเดียวกัน ที่ระดับความสัมพันธ์ค่อนข้างต่ำ

การรับรู้การสื่อสารการตลาดโดยภาพรวม และรายด้านได้แก่ ด้านการขายโดยใช้พนักงาน ด้านการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 มีทิศทางเดียวกัน ความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง

การรับรู้การสื่อสารการตลาดด้านการโฆษณาและด้านการส่งเสริมการขาย มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 มีทิศทางเดียวกัน ความสัมพันธ์ที่ระดับค่อนข้างต่ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมโดยรวม มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคที่มีต่อร้านอาหารจีน ในข้อความถี่ในการบริโภคที่ร้านนี้เมื่อเทียบกับร้านอื่นในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 มีทิศทางเดียวกัน ความสัมพันธ์อยู่ในระดับปานกลาง

ความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมโดยรวม มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคที่มีต่อร้านอาหารจีนในข้อระยะเวลาการเป็นลูกค้าของร้านอาหารจีนโรงแรมแห่งนี้ในเขตกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 มีทิศทางเดียวกัน มีความสัมพันธ์อยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ

วรรณกมล ถ้าสุวรรณ (2552 : บทคัดย่อ) การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาถึงทัศนคติและพฤติกรรมการใช้บริการร้านไก่กระทัดถัก ย่านเสนาไนเวศน์ การวิจัยในครั้งนี้เป็นการสำรวจข้อมูลเชิงปฐมภูมิ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยนี้คือผู้บริโภคที่เคชบริโภคอาหารที่ร้านไก่กระทัดถักย่านเสนาไนเวศน์ที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป จำนวน 200 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแตกต่างด้วยการทดสอบค่าที การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว และการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 35 ปี มีสถานภาพโสด การศึกษาระดับปริญญาตรี มีอาชีพเป็นพนักงานเอกชน รายได้ต่อเดือน สูงกว่า 35,000 บาท มีทัศนคติต่อร้านไก่กระทัดถักในด้านส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ด้านกระบวนการให้บริการ ด้านการจัดจำหน่าย ด้านการเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของร้านไก่กระทัดถัก ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านพนักงาน ด้านราคาและค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ของลูกค้าที่มาใช้บริการ และด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ ในระดับดี ผู้บริโภคมี ปัจจัยด้านรูปแบบการดำเนินชีวิตทั้งด้านกิจกรรม ด้านความสนใจ และด้านความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ผู้บริโภคส่วนใหญ่รู้จักร้านจากป้ายชื่อร้าน และเพื่อน /สมาชิกในครอบครัว เข้ามารับประทานอาหาร เวลา 12.01-14.00 น. มีเหตุจูงใจจากรสชาติอร่อยถูกปาก ตัดสินใจบริโภคด้วยตัวเอง มักมารับประทานร่วมกับเพื่อน และบุคคลในครอบครัว ใช้บริการของผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นวันจันทร์ - ศุกร์ มีความถี่ในการบริโภค 5 ครั้ง/เดือน มีค่าใช้จ่ายต่อครั้งต่ำกว่า 50 บาท/ครั้ง มีความพึงพอใจในทุกๆด้าน ในระดับมาก และมีแนวโน้มกลับมาใช้บริการและแนะนำบุคคลที่รู้จักให้มาใช้บริการอยู่ในระดับสูงผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อส่วนประสมการตลาดด้านผลิตภัณฑ์ ราคา กระบวนการให้บริการ การสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ การจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด การเพิ่มผลผลิตและคุณภาพ พนักงาน มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจโดยรวม ส่วนปัจจัยด้านรูปแบบการดำเนินชีวิต ด้านความสนใจ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารในทิศทางเดียวกันในระดับสูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ญาติี งามประเสริฐสุข (2556 : บทคัดย่อ) ศึกษาเรื่อง ส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารเวียดนามในห้างสรรพสินค้าของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ คือ 1) เพื่อศึกษาระดับความสำคัญของส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารเวียดนามในห้างสรรพสินค้าของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร และ 2) เพื่อเปรียบเทียบความสำคัญของส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารเวียดนาม โดยจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล กลุ่มตัวอย่างได้มาจากการสุ่มอย่างง่ายด้วยขนาดตัวอย่าง 400 คน โดยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้การวิเคราะห์ t-test และความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ในการทดสอบสมมติฐานผลการวิจัยพบว่า

1) ระดับความสำคัญของส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารเวียดนามในห้างสรรพสินค้าโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านสามารถเรียงลำดับ ได้ดังนี้ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านกระบวนการให้บริการ ด้านบุคลากร ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด

2) ผู้บริโภคที่มีเพศ ระดับการศึกษา และรายได้ต่อเดือนแตกต่างกัน ให้ความสำคัญต่อส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารเวียดนาม ในห้างสรรพสินค้าของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงานวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ศึกษาเรื่อง เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยเป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ซึ่งมีการกำหนดหัวข้อวิธีการดำเนินการวิจัยตามลำดับ ดังนี้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.3 การสร้างและตรวจสอบเครื่องมือ

3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.5 การกำหนดค่าตัวแปร

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.7 สถิติที่ใช้ในการวิจัย

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1 ประชากร

ประชากรในการศึกษาครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่รับประทานอาหารแผงลอย 4 ประเภท ได้แก่ อาหารไทย อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารตะวันตก เท่านั้น ซึ่งไม่ทราบจำนวนในเขตกรุงเทพมหานคร

3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ศึกษาจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่รับประทานอาหารแผงลอย 4 ประเภท ได้แก่ อาหารไทย อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารตะวันตก ในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งผู้วิจัยไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอนจึงใช้วิธีการคำนวณหาจำนวนกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรครุณีที่ไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอนกำหนดให้ค่าความเชื่อมั่น 95% โดย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีรายละเอียดดังนี้

$$n = \frac{z^2}{4e^2}$$

เมื่อ $Z = 1.69$ ที่ระดับความเชื่อมั่นเท่ากับ 95%

e = ค่าความคลาดเคลื่อนจากค่าประชากร โดยการวิจัยซึ่งกำหนดที่ร้อยละ 5

n = ขนาดตัวอย่างที่จะทำการศึกษา

เมื่อทำการแทนค่าในสูตร ได้ดังนี้

$$n = \frac{1.69^2}{4(0.05)^2}$$

ดังนั้น ได้จำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดจำนวน 385 คน ผู้วิจัยจึงกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้เท่ากับ 400 คน

ในการศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษากำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน โดยจะสุ่มตัวอย่างในพื้นที่และสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆที่มีการขายอาหารแผงลอยตามชนิดต่างๆ ดังแสดงในตารางที่ 3.1 ตารางที่ 3.1 จำนวนตัวอย่างที่จะเก็บข้อมูลในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามประเภทของอาหารแผงลอย

ลำดับ	ประเภทของอาหารแผงลอย	จำนวนตัวอย่าง
1	อาหารไทย	100
2	อาหารจีน	100
3	อาหารญี่ปุ่น	100
4	อาหารตะวันตก	100
	รวม	400

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ผู้วิจัยใช้ในการเพื่อรวบรวมข้อมูลเพื่อทำการวิจัยในครั้งนี้ ได้จัดทำแบบสอบถาม (Questionnaire) โดยจะทำการออกแบบสอบถามไปสอบถามกลุ่มตัวอย่างตามสถานที่ต่างๆ ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยคำถามจะแบ่งออกเป็น 4 ส่วน โดยมีขั้นตอนการสร้างแบบสอบถามดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสาร ข้อความทางวิชาการ วารสาร อินเทอร์เน็ต สื่อสิ่งพิมพ์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดขอบเขตและแนวทางในการจัดทำแบบสอบถามให้สอดคล้องกับประเด็นปัญหาและวัตถุประสงค์

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ จำนวน 6 ข้อ

1. เพศ
2. ภูมิลำเนา
3. อายุ
4. ระดับการศึกษา
5. อาชีพ
6. สถานภาพการสมรส

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารแพงลอย ของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ในด้านต่างๆ ได้แก่

1. ประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด
2. ความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอย
3. ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้ง
4. มื้อที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอย
5. บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอย

ส่วนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในด้านต่างๆ ได้แก่

1. ด้านสถานที่
2. ด้านการผลิตอาหาร
3. ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม
4. ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล

ส่วนที่ 4 เป็นแบบสอบถามแบบปลายเปิดเรื่องข้อเสนอแนะของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 การสร้างและตรวจสอบเครื่องมือ

ผู้วิจัยสร้างและตรวจสอบเครื่องมือตามขั้นตอนดังนี้

3.3.1 จัดพิมพ์แบบสอบถาม ซึ่งแบ่งเป็น 3 ส่วน รายละเอียดดังได้กล่าวไว้ข้างต้น และนำแบบสอบถามที่สร้างเสร็จแล้วเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ตรวจสอบ และแนะนำ เพื่อการแก้ไขและปรับปรุงแบบสอบถามให้มีความเหมาะสม

3.3.2 นำแบบสอบถามที่ได้รับการแก้ไขแล้วไปตรวจสอบความเที่ยงตรง และความเหมาะสม โดยขอความอนุเคราะห์ผู้ทรงคุณวุฒิ ดังตารางที่ 3.2 เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา และภาษาที่ใช้แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข

ตารางที่ 3.2 รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

รายชื่อ	ตำแหน่ง	สถานที่ปฏิบัติงาน
ผศ.ดร. วรพัทธ์ อารีกุล	อาจารย์ประจำ คณะอุตสาหกรรมเกษตร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ผศ.ดร. ไพฑูรย์ พิมพ์ดี	อาจารย์ประจำคณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ดร. เพ็ญใจ พงกษชาติรัตน์	รองผู้อำนวยการสถานศึกษา	โรงเรียนจุนวิทยาคม

3.3.3 นำเสนอแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบจากผู้ทรงคุณวุฒิและปรับปรุงแก้ไขแล้ว นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ให้พิจารณาให้สมบูรณ์อีกครั้งก่อน เพื่อความสมบูรณ์ของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.3.4 นำแบบสอบถามที่แก้ไขแล้วไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มตัวอย่างในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 30 คน เพื่อนำผลไปหาค่าความเชื่อมั่น โดยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (α - Coefficient) ของ Cronbach (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2545: 449) ค่าแอลฟาที่ได้จะแสดงถึงระดับความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยจะมีค่าระหว่าง $0 \leq \alpha \leq 1$ ค่าที่ใกล้เคียงกับ 1 มากแสดงว่ามีความเชื่อมั่นสูง

ผลการทดสอบค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม แสดงดังตารางที่ 3.3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.3 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามของตัวแปรเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแผงลอย

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร	ค่าความเชื่อมั่น
1. ด้านสถานที่	0.768
2. ด้านการผลิตอาหาร	0.782
3. ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	0.716
4. ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	0.800
รวม	0.637

3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลและค้นหาข้อมูล ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล 2 แบบ ดังนี้

3.4.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

1. นำเสนอแบบสอบถามที่ได้รับการตรวจสอบคุณภาพแล้ว ไปสุ่มแจกให้แก่กลุ่มตัวอย่างตามสถานที่ต่างๆด้วยตนเอง และ/หรือ โดยคณะทำงานเก็บข้อมูลการวิจัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครพร้อมทั้งรอรับคืน คณะทำงานเก็บข้อมูลจะต้องได้รับการอธิบายวิธีการเก็บข้อมูล การตรวจสอบข้อมูลหลังจากได้รับแบบสอบถามคืนจากกลุ่มตัวอย่างจากผู้วิจัยเพื่อเข้าใจวัตถุประสงค์ของการวิจัยและวิธีการแจกแบบสอบถามที่ถูกต้อง ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2556 ถึงเดือนกุมภาพันธ์ 2557

2. หลังจากได้รับแบบสอบถามกลับคืนมา ผู้วิจัยต้องทำการตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของแบบสอบถามอีกครั้งก่อนนำไปวิเคราะห์ข้อมูล

3.4.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลที่ได้อจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสาร หนังสือ วารสาร สิ่งพิมพ์ รายงานการวิจัย และบทความต่างๆ เพื่อที่จะได้ข้อมูลที่จำเป็นและเกี่ยวข้องมาทำการศึกษา

3.5 การกำหนดค่าตัวแปร

ในแบบสอบถามตอนที่ 3 เป็นการทดสอบระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร แผงลอย ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดค่าคะแนนระดับความคิดเห็นของปัจจัยตามมาตรวัดของลิเคิร์ต (Likert Scale) โดยการหาความกว้างของอันตรภาคชั้น (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2549)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$$\text{ช่วงความกว้างของอันตรภาคชั้น} = \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}}$$

$$\text{ซึ่งแทนค่าได้เท่ากับ} = \frac{5 - 1}{5} = 0.8$$

สามารถแปลความหมายของค่าเฉลี่ยระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ได้ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร
1.000 – 1.800	ไม่ดี
1.801 – 2.600	ค่อนข้างไม่ดี
2.601 – 3.400	ปานกลาง
3.401 – 4.200	ค่อนข้างดี
4.201 – 5.000	ดีมาก

การแปลความหมายของค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (สูตร: $\sqrt{s^2}$, 2544) ใช้เกณฑ์ดังนี้
 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.000 – 0.999 หมายถึง ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร
 ไม่แตกต่างกันมาก
 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานตั้งแต่ 1.000 ขึ้นไป หมายถึง ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาล
 อาหารแตกต่างกันมาก

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลมีวิธีการดังนี้

1. ตรวจสอบความถูกต้อง และจำนวนแบบสอบถามที่ได้รับกลับมา
2. นำแบบสอบถามที่ได้ทั้งหมดมาวิเคราะห์และแปรผลทางข้อมูลทางสถิติ

แบบสอบถามส่วนที่ 1 เป็นคำถามข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ ภูมิลำเนา อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และสถานภาพสมรส นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ หาความถี่ และร้อยละ แล้วนำเสนอในรูปแบบตารางพร้อมพรรณนาข้อมูล

แบบสอบถามส่วนที่ 2 เป็นคำถามข้อมูลพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารแพงลอย ได้แก่ ประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด ความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอย ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่อครั้งในการบริโภคอาหารแฝงลอย มือที่นิยมบริโภคอาหารแฝงลอย และบุคคลอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแฝงลอย โดยนำข้อมูลมาแจกแจงความถี่ และร้อยละ พร้อมพรรณนาข้อมูล

แบบสอบถามส่วนที่ 3 เป็นคำถามเกี่ยวกับระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอย ในด้านต่างๆดังนี้ ด้านสถานที่และวัสดุที่จำหน่ายอาหาร ด้านการผลิตอาหาร ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม และด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยนำข้อมูลที่ได้มาหาค่าเฉลี่ยเลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน พร้อมพรรณนาข้อมูล แล้วนำมาทดสอบสมมติฐานโดยวิธี t -test และ One – way ANOVA

แบบสอบถามส่วนที่ 4 เป็นข้อเสนอแนะอื่นๆ นำเสนอในรูปแบบการพรรณนา

3. การทดสอบสมมติฐาน ดังแสดงตารางที่ 3.4

ตารางที่ 3.4 สมมติฐานการวิจัยและสถิติที่ใช้ในการทดสอบ

สมมติฐานการวิจัย	สถิติที่ใช้ในการทดสอบ
สมมติฐานที่ 1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีปัจจัยส่วนบุคคลแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน	
สมมติฐานที่ 1.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน	t -test
สมมติฐานที่ 1.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA
สมมติฐานที่ 1.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA
สมมติฐานที่ 1.4 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.4 (ต่อ)

สมมติฐานการวิจัย	สถิติที่ใช้ในการทดสอบ
สมมติฐานที่ 1.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA
สมมติฐานที่ 1.6 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA
สมมติฐานที่ 2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารแพงลอยที่แตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	
สมมติฐานที่ 2.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA
สมมติฐานที่ 2.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA
สมมติฐานที่ 2.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA
สมมติฐานที่ 2.4 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมอที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA
สมมติฐานที่ 2.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	One – way ANOVA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7 สถิติที่ใช้ในการวิจัย

3.7.1 สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) เป็นสถิติที่ใช้บรรยายลักษณะของข้อมูลที่เกิดขึ้นรวบรวมมาได้โดยจะต้องเก็บข้อมูลมาทั้งหมด หรือทุกหน่วยของประชากรเป้าหมายจะเป็นการใช้วิธีการวิเคราะห์ให้ง่ายๆมาบรรยายลักษณะข้อมูล (ศิริชัย พงษ์วิชัย, 2548) ได้แก่

3.7.1.1 ค่าร้อยละ (Percentage) เพื่ออธิบายลักษณะทางประชากรศาสตร์ของกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ เพศ ภูมิลำเนา อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และสถานภาพสมรส และพฤติกรรมในการบริโภคอาหารแฝงลอย ได้แก่ ประเภทของอาหารแฝงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด ความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอย ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่อครั้งในการบริโภคอาหารแฝงลอย มื้อที่นิยมบริโภคอาหารแฝงลอย และบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแฝงลอย

$$\text{ค่าร้อยละ} = \frac{\text{จำนวนที่คำนวณ} \times 100}{\text{จำนวนทั้งหมด}}$$

3.7.1.2 ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Aritdmetic Mean) ใช้สำหรับแบบสอบถามเพื่อวัดระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอย

$$\bar{X} = \frac{\sum X}{N}$$

เมื่อ \bar{X} แทน ค่าคะแนนเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง

X แทน ค่าคะแนนแต่ละตัวในกลุ่มตัวอย่าง

$\sum X$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

n แทน ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

3.7.1.3 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ใช้วิเคราะห์และแปลความหมายข้อมูลต่างๆ คู่กับค่าเฉลี่ย เพื่อแสดงลักษณะการกระจายของคะแนนแต่ละครั้งซึ่งคำนวณได้จากสูตร

$$S.D. = \sqrt{\frac{n\sum X^2 - (\sum X)^2}{n(n-1)}}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อ S.D. แทน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนของกลุ่มตัวอย่าง

$(\Sigma X)^2$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดยกกำลังสอง

ΣX^2 แทน ผลรวมของคะแนนแต่ละตัวยกกำลังสอง

3.7.2 สถิติอนุมาน (Inferential Statistics) ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน

3.7.2.1 การทดสอบ t-test ใช้ในการทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของตัวแปรอิสระ 2 กลุ่ม โดยใช้สถิติที่ระดับความเชื่อมั่นทางสถิติที่ร้อยละ 95

1. เปลี่ยนสมมติฐานวิจัยเป็นสมมติฐานสถิติ
2. สมมติฐานสถิติที่ใช้ทดสอบ

$H_0: \mu_1 = \mu_2$ หรือค่าเฉลี่ยของประชากรที่ 1 และ 2 ไม่แตกต่างกัน

$H_1: \mu_1 \neq \mu_2$ หรือค่าเฉลี่ยของประชากรที่ 1 และ 2 แตกต่างกัน

3. สถิติที่ใช้ทดสอบ

กรณีที่ 1 เมื่อความแปรปรวนของข้อมูลของประชากรทั้ง 2 กลุ่มเท่ากัน $\sigma_1^2 = \sigma_2^2$

$$t = \frac{(\bar{X}_1 - \bar{X}_2) - (\mu_1 - \mu_2)}{S_p \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}}$$

$$S_p^2 = \frac{(n_1 - 1)S_1^2 + (n_2 - 1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}$$

df = n1 + n2 - 2

กรณีที่ 2 เมื่อความแปรปรวนของข้อมูลของประชากรทั้ง 2 กลุ่มไม่เท่ากัน $\sigma_1^2 \neq \sigma_2^2$

$$t = \frac{(\bar{X}_1 - \bar{X}_2) - (\mu_1 - \mu_2)}{\sqrt{\frac{S_1^2}{n_1} + \frac{S_2^2}{n_2}}}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$$df, v = \frac{\frac{S_1^2}{n_1} + \frac{S_2^2}{n_2}}{\frac{S_1^2}{n_1 - 1} + \frac{S_2^2}{n_2 - 1}}$$

เมื่อ t แทนค่า สถิติที่ใช้พิจารณาใน t -Distribution

\bar{X}_1 แทนค่า ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่างที่ 1

\bar{X}_2 แทนค่า ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่างที่ 2

S_1^2 แทนค่า ความแปรปรวนของกลุ่มตัวอย่างที่ 1

S_2^2 แทนค่า ความแปรปรวนของกลุ่มตัวอย่างที่ 2

n_1 แทนค่า ขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่ 1

n_2 แทนค่า ขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่ 2

4. การตัดสินใจเมื่อกำหนดระดับนัยสำคัญ = α

ถ้าค่า t ที่คำนวณได้มีค่ามากกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับค่า t ในตารางที่ $df = n_1 + n_2 - 2$ หรือ v แล้วแต่กรณี หรือค่า p -value ซึ่งเป็นค่าความน่าจะเป็นของค่า t ที่คำนวณได้ มีค่าน้อยกว่า α จะปฏิเสธ H_0 ยอมรับ H_1 นั่นคือยอมรับว่า $\mu_1 \neq \mu_2$ หรือค่าเฉลี่ยของประชากรที่ 1 และ 2 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ถ้าค่า t ที่คำนวณได้มีค่าน้อยกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับค่า t ในตารางที่ $df = n_1 + n_2 - 2$ หรือ v แล้วแต่กรณี หรือค่า p -value ซึ่งเป็นค่าความน่าจะเป็นของค่า t ที่คำนวณได้ มีค่ามากกว่าหรือเท่ากับ α จะยอมรับ H_0 นั่นคือยอมรับว่า $\mu_1 = \mu_2$ หรือค่าเฉลี่ยของประชากรที่ 1 และ 2 ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

การจะเลือกใช้สูตรที่ 1 หรือ 2 นั้นจำเป็นต้องทดสอบว่า $\sigma_1^2 = \sigma_2^2$ หรือไม่โดยใช้ F-test ทำการทดสอบตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

สมมติฐานทางสถิติ

$H_0 : \sigma_1^2 = \sigma_2^2$

$H_1 : \sigma_1^2 \neq \sigma_2^2$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถิติที่ใช้ทดสอบ

$$F = S_1^2 / S_2^2 \quad \text{เมื่อ } S_1 > S_2, \quad df = (n_1 - 1), (n_2 - 1)$$

เมื่อ $F = S_2^2 / S_1^2 \quad \text{เมื่อ } S_2 > S_1, \quad df = (n_2 - 1), (n_1 - 1)$

ถ้าค่า F ที่คำนวณได้มีค่ามากกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับค่า F จากตารางที่ $df = (n_1 - 1), (n_2 - 2)$ หรือ $df = (n_2 - 1), (n_1 - 1)$ แล้วแต่กรณี จะปฏิเสธ H_0 ยอมรับ H_1 นั่นคือยอมรับว่า $\sigma_1^2 \neq \sigma_2^2$

ถ้าค่า F ที่คำนวณได้มีค่าน้อยกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับค่า F จากตารางที่ $df = (n_1 - 1), (n_2 - 2)$ หรือ $df = (n_2 - 1), (n_1 - 1)$ แล้วแต่กรณี จะยอมรับ H_0 นั่นคือยอมรับว่า $\sigma_1^2 = \sigma_2^2$

3.7.2.2 การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว (One - way ANOVA) ใช้ในการทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่างมากกว่า 2 กลุ่ม โดยใช้สมมติฐานการวิจัยดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เปลี่ยนสมมติฐานการวิจัยเป็นสมมติฐานทางสถิติ

ขั้นตอนที่ 2 สมมติฐานสถิติที่ใช้ทดสอบโดยวิธี One - way ANOVA

H_0 : ค่าเฉลี่ยระหว่างประชากร k กลุ่มไม่แตกต่างกัน

H_1 : ค่าเฉลี่ยของประชากรอย่างน้อยสองประชากรแตกต่างกัน

หรือ $H_0 : \mu_1 = \mu_2 = \dots = \mu_k$

$H_1 : \mu_i \neq \mu_j \text{ เมื่อ } i \neq j ; i, j = 1, 2 \dots k$

ขั้นตอนที่ 3 สถิติที่ใช้ทดสอบ

$$F = \frac{MS_b}{MS_w}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.5 สูตรการวิเคราะห์โดยวิธี One-way ANOVA

Source of variation	df	Sum of square (SS)	Mean square (MS)	F
Between-groups	$k - 1$	$SS_B = \sum_{j=1}^k \left(\frac{T_j^2}{n_j} \right) - \frac{T^2}{N}$	$MS_B = \frac{SS_B}{k - 1}$	$F = \frac{MS_B}{MS_W}$
Within-groups	$N - k$	$SS_W = SS_T - SS_B$	$MS_W = \frac{SS_W}{N - k}$	
Total	$N - 1$	$SS_T = \sum_{j=1}^k \sum_{i=1}^{n_j} X_{ij}^2 - \frac{T^2}{N}$		

เมื่อ MS_B แทนค่าความแปรปรวนระหว่างกลุ่ม (Mean square between-groups)

MS_W แทนค่าความแปรปรวนภายในกลุ่ม (Mean square within-groups)

SS_B แทนค่า ผลบวกของคะแนนเบี่ยงเบนยกกำลังสองระหว่างกลุ่ม (Sum of squares between groups)

SS_W แทนค่า ผลบวกของคะแนนเบี่ยงเบนยกกำลังสองภายในกลุ่ม (Sum of squares within groups)

SS_T แทนค่า ผลบวกของคะแนนเบี่ยงเบนยกกำลังสองทั้งหมด (Total Sum of squares)

n_j แทนค่า จำนวนข้อมูลในแต่ละกลุ่มตัวอย่าง

k แทนค่า จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

n แทนค่า จำนวนข้อมูลทั้งหมด

T_j แทนค่า ผลรวมของคะแนนในแต่ละกลุ่มตัวอย่าง

T แทนค่า ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

$\sum_{j=1}^k \sum_{i=1}^{n_j} X_{ij}^2$ แทนค่า ผลรวมทั้งหมดของคะแนนแต่ละตัวยกกำลังสอง

ถ้าค่า F ที่คำนวณได้มีมากกว่าค่า F จากตาราง $df = (k - 1), (n - k)$ หรือ จากโปรแกรม ค่า p -value ซึ่งเป็นค่าความน่าจะเป็นของกลุ่มตัวอย่างที่มีค่า F มากกว่าค่า F ที่คำนวณได้ มีค่าน้อยกว่า α จะปฏิเสธ H_0 ยอมรับ H_1 นั่นคือค่าเฉลี่ยของประชากรอย่างน้อยสองประชากรแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถ้าค่า F ที่คำนวณได้มีค่าน้อยกว่าค่า F จากตาราง $df = (k - 1), (n - k)$ หรือจากโปรแกรมค่า p - value ซึ่งเป็นค่าความน่าจะเป็นของกลุ่มตัวอย่างที่มีค่า F มีค่ามากกว่า α จะยอมรับ H_0 นั่นคือค่าเฉลี่ยระหว่างประชากร k กลุ่ม ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

3.7.2.3 การวิเคราะห์ Least Significant Difference (LSD) สำหรับ One-way ANOVA ใช้ในการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่กรณี F-test ที่ระดับ $\alpha = 0.05$ หรือที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

1. กำหนดระดับนัยสำคัญ $\alpha = 0.05$

2. คำนวณค่า LSD จากสูตรที่ใช้ในการวิเคราะห์

$$LSD = t_{1-\alpha/2} \sqrt{MS_E \left(\frac{1}{n_i} + \frac{1}{n_j} \right)}$$

3. คำนวณค่า $|X_i - X_j|$ เปรียบเทียบกับ ค่า LSD

ถ้าค่า $|X_i - X_j| > \text{ค่า LSD}$ แสดงว่า $\mu_i \neq \mu_j$ หรือค่าเฉลี่ยของประชากรคู่เปรียบเทียบแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ถ้าค่า $|X_i - X_j| \leq \text{ค่า LSD}$ แสดงว่า $\mu_i = \mu_j$ หรือค่าเฉลี่ยของประชากรคู่เปรียบเทียบ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

บทที่ 4

ผลการวิจัย

ในการศึกษาเรื่องเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจำนวน 400 ชุด ผู้วิจัยจะเสนอข้อมูลตามลำดับดังนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร

4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร

4.3 ผลการวิเคราะห์ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร

4.4 ผลการวิเคราะห์เพื่อเปรียบเทียบระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล และพฤติกรรมในการบริโภคอาหารแพงลอย

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร

จากกลุ่มตัวอย่างที่ได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งสิ้น 400 คน ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคในด้านเพศ ภูมิลำเนา อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และสถานภาพการสมรส ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	212	53.00
หญิง	188	47.00
รวม	400	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
ภูมิลำเนา		
ทวีปอเมริกา	72	18.00
ทวีปเอเชีย	134	33.50
ทวีปยุโรป	185	46.20
ทวีปออสเตรเลีย	7	1.80
ทวีปแอฟริกา	2	0.50
รวม	400	100.00
อายุ		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี	214	53.50
มากกว่า 30 ปี - 40 ปี	87	21.80
มากกว่า 40 ปี - 50 ปี	52	13.00
มากกว่า 50 ปี - 60 ปี	24	6.00
มากกว่า 60 ปี	23	5.70
รวม	400	100.00
ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	55	13.80
ปริญญาตรี	215	53.80
สูงกว่าปริญญาตรี	130	32.40
รวม	400	100.00
อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	94	23.50
พนักงานบริษัทเอกชน	175	43.70
ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	32	8.00
เจ้าของกิจการ	43	10.80
เกษียณ	32	8.00
อื่นๆ	24	6.00
รวม	400	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
สถานภาพการสมรส		
โสด	244	61.00
สมรส	136	34.00
หม้าย / หย่าร้าง / แยกกันอยู่	20	5.00
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4.1 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ดังต่อไปนี้

เพศ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 212 คน คิดเป็นร้อยละ 53.00 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 188 คน คิดเป็นร้อยละ 47.00

ภูมิลำเนา พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่มีภูมิลำเนาที่ทวีปยุโรป จำนวน 185 คน คิดเป็นร้อยละ 46.20 รองลงมาคือ ทวีปเอเชีย จำนวน 134 คน คิดเป็นร้อยละ 33.50 ทวีปอเมริกา จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 18.00 ทวีปออสเตรเลีย จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 1.80 ทวีปแอฟริกา จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.50 ตามลำดับ

อายุ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่มีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี จำนวน 214 คน คิดเป็นร้อยละ 53.50 รองลงมาคือ อายุมากกว่า 30 ปี - 40 ปี จำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 21.80 อายุมากกว่า 40 ปี - 50 ปี จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 13.00 อายุมากกว่า 50 ปี - 60 ปี จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 และมีอายุมากกว่า 60 ปี จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 5.70 ตามลำดับ

ระดับการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 215 คน คิดเป็นร้อยละ 53.80 รองลงมาคือ ระดับสูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 130 คน คิดเป็นร้อยละ 32.40 ระดับต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 13.80 ตามลำดับ

อาชีพ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ส่วนใหญ่เป็นพนักงานบริษัทเอกชน จำนวน 175 คน คิดเป็นร้อยละ 43.70 รองลงมาคือ นักเรียน/นักศึกษา จำนวน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 23.50 เจ้าของกิจการ จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 10.80 ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกษียณ จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 และประกอบอาชีพอื่นๆ จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 ตามลำดับ

สถานภาพการสมรส พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ส่วนใหญ่มีสถานภาพโสด จำนวน 244 คน คิดเป็นร้อยละ 61.00 รองลงมา คือ สถานภาพสมรส จำนวน 136 คน คิดเป็นร้อยละ 34.00 และสถานภาพหย่าร้าง/หม้าย/แยกกันอยู่ จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 ตามลำดับ

4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร

จากกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน ได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร แสดงได้ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร

พฤติกรรมในการบริโภค	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด		
อาหารจีน	80	20.00
อาหารญี่ปุ่น	25	6.20
อาหารไทย	241	60.30
อาหารตะวันตก	54	13.50
รวม	400	100.00
ความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอยต่อวัน		
1 ครั้ง ต่อวัน	156	39.00
2 ครั้ง ต่อวัน	159	39.75
3 ครั้ง ต่อวัน	85	21.25
รวม	400	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

พฤติกรรมในการบริโภค	จำนวน	ร้อยละ
ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแผงลอยต่อครั้ง		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 50 บาท	100	25.00
มากกว่า 50 บาท – 150 บาท	201	50.20
มากกว่า 150 บาท – 250 บาท	79	19.80
มากกว่า 250 บาท	20	5.00
รวม	400	100.00
มื้อที่นิยมบริโภคอาหารแผงลอย		
อาหารเช้า	29	7.20
อาหารกลางวัน	218	54.50
อาหารเย็น	146	36.50
อื่นๆ / อาหารระหว่างมื้อ	7	1.80
รวม	400	100.00
บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอย		
ตัวเอง	204	51.00
เพื่อน	122	30.50
ครอบครัว	74	18.50
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4.2 แสดงให้เห็นถึงข้อมูลพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ดังต่อไปนี้

ประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่ มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด คือ อาหารไทย จำนวน 241 คน จำนวน คิดเป็นร้อยละ 60.30 รองลงมา คือ อาหารจีน จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 อาหารตะวันตก จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 13.50 และอาหารญี่ปุ่น จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 6.20 ตามลำดับ

ความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่ มีความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอย 2 ครั้ง ต่อวัน จำนวน 159 คน คิดเป็นร้อยละ 39.75 รองลงมา คือ 1 ครั้ง ต่อวัน จำนวน 156 คน คิดเป็นร้อยละ 39.00 และ 3 ครั้ง ต่อวัน จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 21.25 ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแผงลอยต่อครั้ง พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารแผงลอยต่อครั้ง มากกว่า 50 บาท – 150 บาท จำนวน 201 คน คิดเป็นร้อยละ 50.20 รองลงมา คือ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 50 บาท จำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 มากกว่า 150 บาท – 250 บาท จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 19.80 และ มากกว่า 250 บาท จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 ตามลำดับ

เมื่อที่นิยมบริโภคอาหารแผงลอย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ส่วนใหญ่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแผงลอย คืออาหารกลางวัน จำนวน 218 คน คิดเป็นร้อยละ 54.50 รองลงมาคือ มื้ออาหารเย็น จำนวน 146 คน คิดเป็นร้อยละ 36.50 มื้ออาหารเช้า 29 คน คิดเป็นร้อยละ 7.20 และอื่นๆ/อาหารระหว่างมื้อ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 1.80 ตามลำดับ

บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ส่วนใหญ่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจในการบริโภคอาหารแผงลอย คือ ตัวเอง จำนวน 204 คน คิดเป็นร้อยละ 51.00 รองลงมาคือ เพื่อน จำนวน 122 คน คิดเป็นร้อยละ 30.50 และ ครอบครัว จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 18.50

4.3 ผลการวิเคราะห์ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร

4.3.1 ระดับของเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร

จากผลการวิเคราะห์เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ในด้านสถานที่ ด้านการผลิตอาหาร ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม และด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ได้ผลการวิเคราะห์ดังแสดงในตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อ
 สุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ
 ในเขตกรุงเทพมหานคร

เจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของ ธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	\bar{X}	S.D.	ระดับ	ลำดับที่
ด้านสถานที่	3.296	0.715	ปานกลาง	3
ด้านการผลิตอาหาร	3.407	0.656	ปานกลาง	2
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	3.468	0.618	ค่อนข้างดี	1
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	2.965	0.757	ปานกลาง	4
รวม	3.286	0.519	ปานกลาง	-

จากตารางที่ 4.3 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.286 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย โดยรวมไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.519 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้

ลำดับที่ 1 ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย อยู่ในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.468 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่มไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.618

ลำดับที่ 2 ด้านการผลิตอาหาร พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย อยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.407 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ด้านการผลิตอาหารไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.656

ลำดับที่ 3 ด้านสถานที่ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอย อยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.296 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอย ด้านสถานที่ ไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.715

ลำดับที่ 4 ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอย อยู่ในระดับระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 2.965 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอย ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.757

4.3.2 เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร ด้านสถานที่

จากผลการวิเคราะห์เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครในด้านสถานที่ ได้ผลการวิเคราะห์ดังแสดงในตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านสถานที่

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยด้านสถานที่	\bar{X}	S.D.	ระดับ	ลำดับที่
1.สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีการเรียงสิ่งของเป็นระเบียบเรียบร้อย	3.512	0.947	ค่อนข้างดี	1
2.สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีการจัดเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยอย่างเป็นระเบียบ	3.272	0.935	ปานกลาง	4
3.สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารไม่มีแมลงหรือสัตว์รบกวน	3.277	0.983	ปานกลาง	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแพงลอยด้านสถานที่	\bar{X}	S.D.	ระดับ	ลำดับที่
4.สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีความ สะอาด	3.252	0.977	ปานกลาง	3
5.บริเวณรอบๆสถานที่จำหน่ายอาหารไม่ชื้น แฉะและไม่สกปรก	3.165	1.053	ปานกลาง	5
รวม	3.296	0.715	ปานกลาง	-

จากตารางที่ 4.4 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร มีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ด้านสถานที่โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.296 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยโดยรวมไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.715 และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้

ลำดับที่ 1 สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีการเรียงสิ่งของเป็นระเบียบเรียบร้อย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.512 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.947

ลำดับที่ 2 สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหาร ไม่มีแมลงหรือสัตว์รบกวน พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร มีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.277 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.983

ลำดับที่ 3 สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีความสะอาด พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติ อยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.252 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.977

ลำดับที่ 4 สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีการจัดเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยอย่างเป็นระเบียบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.272 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.935

เอกสารนี้เป็นเอกสารประกอบการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่ 5 บริเวณรอบๆสถานที่จำหน่ายอาหารไม่ขึ้นและและไม่สกปรก พบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.165 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติ แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.053

4.3.3 เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร ด้านการผลิตอาหาร

จากผลการวิเคราะห์เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครในด้านการผลิตอาหาร ได้ผลการวิเคราะห์ดังแสดงในตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านการผลิตอาหาร

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยด้านการผลิตอาหาร	\bar{X}	S.D.	ระดับ	ลำดับที่
1.เครื่องปรุงรสอาหารมีผลลึกลับ	3.272	1.007	ปานกลาง	5
2.วัตถุดิบในการปรุงอาหารสดและสะอาด	3.567	0.942	ค่อนข้างดี	1
3.วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารใหม่และสะอาด	3.472	0.895	ค่อนข้างดี	2
4.ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการปรุงอาหารไม่ชำรุดเสียหาย	3.415	0.908	ค่อนข้างดี	3
5.เนื้อสัตว์ที่ใช้ในการปรุงอาหารมีการแช่เย็นเพื่อป้องกันการเน่าเสีย	3.307	0.935	ปานกลาง	4
รวม	3.407	0.656	ปานกลาง	-

จากตารางที่ 4.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร มีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอย ด้านการผลิตอาหารโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.407 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยโดยรวมไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.656 และเมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่ 1 วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหารสดและสะอาด พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.567 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.942

ลำดับที่ 2 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารใหม่และสะอาด พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.472 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.895

ลำดับที่ 3 ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการปรุงอาหารไม่ชำรุดเสียหาย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.415 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.908

ลำดับที่ 4 เนื้อสัตว์ที่ใช้ในการปรุงอาหารมีการแช่เย็นเพื่อป้องกันการเน่าเสีย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.307 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.935

ลำดับที่ 5 เครื่องปรุงรสอาหารมีรสกลมกล่อม พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.272 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติแตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.007

4.3.4 เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม

จากผลการวิเคราะห์เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครในด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม ได้ผลการวิเคราะห์ดังแสดงในตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของ เจตคติที่มีต่อ สุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในเขต กรุงเทพมหานคร ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแพงลอยด้านการป้องกันอาหาร และน้ำดื่ม	\bar{X}	S.D.	ระดับ	ลำดับที่
1.อาหารปรุงสุกแล้วมีการใส่ภาชนะที่สะอาด	3.712	0.887	ค่อนข้างดี	1
2.อาหารปรุงสุกแล้วไม่วางรวมกับวัตถุดิบ	3.437	0.890	ค่อนข้างดี	4
3.อาหารที่ปรุงสุกแล้วรอการขายมีฝาปิดเพื่อ ป้องกันแมลง	3.372	0.951	ปานกลาง	6
4.น้ำแข็งหรือน้ำดื่มที่ใช้ในการบริโภคดูใส สะอาดไม่มีสิ่งแปลกปลอม	3.510	1.008	ค่อนข้างดี	3
5.น้ำดื่มที่ใช้บริโภคไม่วางอยู่ใกล้กับที่ล้าง วัตถุดิบหรือภาชนะต่างๆ	3.430	1.047	ค่อนข้างดี	5
6.ผู้ปรุงอาหารมีการใช้อุปกรณ์เฉพาะในการ หยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	3.250	1.065	ปานกลาง	7
7.ช้อน ส้อม ที่ใช้รับประทานอาหารไม่ชำรุด เสียหาย และสะอาด	3.570	0.939	ค่อนข้างดี	2
รวม	3.468	0.618	ค่อนข้างดี	-

จากตารางที่ 4.6 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขต กรุงเทพมหานคร มีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ด้านการ ป้องกันอาหารและน้ำดื่ม โดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.468 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแพงลอย โดยรวมไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่า เท่ากับ 0.618 และเมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้

ลำดับที่ 1 อาหารปรุงสุกแล้วมีการใส่ภาชนะที่สะอาด พบว่า นักท่องเที่ยว ชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับ ปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.712 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคน มีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.887

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่ 2 ซ้อม ส้อม ที่ใช้รับประทานอาหารไม่ชำรุดเสียหาย และสะอาด พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.570 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.939

ลำดับที่ 3 น้ำแข็งหรือน้ำดื่มที่ใช้ในการบริโภคเครื่องดื่มสะอาดไม่มีสิ่งแปลกปลอม พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.510 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติแตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.008

ลำดับที่ 4 อาหารปรุงสุกแล้วไม่วางรวมกับวัตถุดิบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.437 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.890

ลำดับที่ 5 น้ำดื่มที่ใช้บริโภคไม่วางอยู่ใกล้กับที่ล้างวัตถุดิบหรือภาชนะต่างๆ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดี โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.430 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติแตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.047

ลำดับที่ 6 อาหารที่ปรุงสุกแล้วรอการขายมีฝาปิดเพื่อป้องกันแมลง พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.372 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.951

ลำดับที่ 7 ผู้ปรุงอาหารมีการใช้อุปกรณ์เฉพาะในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.250 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนให้ระดับเจตคติแตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.065

4.3.5 เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล

จากผลการวิเคราะห์เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครในด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ได้ผลการวิเคราะห์ดังแสดงในตารางที่ 4.7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.7 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อ
 สุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในเขต
 กรุงเทพมหานครด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล

เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแพงลอยด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	\bar{X}	S.D.	ระดับ	ลำดับที่
1. ผู้ปรุงอาหารสวมถุงมือขณะปรุงอาหาร	2.950	1.074	ปานกลาง	4
2. ผู้ปรุงอาหารมีตาข่ายหรือหมวกคลุมศีรษะ ขณะปรุงอาหาร	2.875	1.107	ปานกลาง	5
3. ผู้ปรุงอาหารไม่เคาะ แกะ เคาร่างกาย ขณะ ปรุงอาหาร	2.985	0.886	ปานกลาง	2
4. ผู้ปรุงอาหารไม่ใช้ผ้ากันเปื้อนมาเช็ดมือ	2.947	0.939	ปานกลาง	3
5. ผู้ปรุงอาหารไม่ใช้มือจับเงินขณะปรุงอาหาร	2.810	1.123	ปานกลาง	6
6. ผู้ปรุงอาหารสวมเสื้อผ้าสะอาด เรียบร้อย	3.222	1.058	ปานกลาง	1
รวม	2.965	0.757	ปานกลาง	-

จากตารางที่ 4.7 พบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขต
 กรุงเทพมหานคร มีระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย
 ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ
 2.965 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจ
 ร้านอาหารแพงลอยโดยรวมไม่แตกต่างกันมาก โดยพิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่า
 เท่ากับ 0.757 และเมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้

ลำดับที่ 1 ผู้ปรุงอาหารสวมเสื้อผ้าสะอาด เรียบร้อย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่
 บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณา
 จากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.222 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติ
 แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.058

ลำดับที่ 2 ผู้ปรุงอาหารไม่เคาะ แกะ เคาร่างกาย ขณะปรุงอาหารพบว่า นักท่องเที่ยวชาว
 ต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับ ปานกลาง
 โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 2.985 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับ
 เจตคติไม่แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.886

ลำดับที่ 3 ผู้ปรุงอาหารไม่ใช้ผ้ากันเปื้อนมาเช็ดมือ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่
 บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 2.947 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติไม่แตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 0.939

ลำดับที่ 4 ผู้ปรุงอาหารสวมถุงมือขณะปรุงอาหาร พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 2.950 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนให้มีระดับเจตคติแตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.074

ลำดับที่ 5 ผู้ปรุงอาหารมีตาข่ายหรือหมวกคลุมศีรษะขณะปรุงอาหาร พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 2.875 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติแตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.107

ลำดับที่ 6 ผู้ปรุงอาหารไม่ใช้มือจับเงินขณะปรุงอาหาร พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครมีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยซึ่งมีค่าเท่ากับ 2.810 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศแต่ละคนมีระดับเจตคติแตกต่างกันมาก พิจารณาจากค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.123

4.4 ผลการวิเคราะห์เพื่อเปรียบเทียบระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล และพฤติกรรมกรบริโภคอาหารแผงลอย

สมมติฐานที่ 1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีปัจจัยส่วนบุคคลแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน โดยมีสมมติฐานวิจัยย่อยดังนี้

สมมติฐานที่ 1.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ : t-test

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเพศ โดยวิธี t – test

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	เพศ (\bar{X})		p-value
	ชาย (n = 212)	หญิง (n = 188)	
ด้านสถานที่	3.327	3.260	0.176
ด้านการผลิตอาหาร	3.435	3.374	0.175
ด้านการป้องกันอาหารและเครื่องดื่ม	3.438	3.503	0.150
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	2.932	3.001	0.179
โดยรวม	3.281	3.291	0.425

จากตารางที่ 4.8 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร โดยรวม จำแนกตามเพศ โดยใช้วิธี t-test พบว่า ค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.425 ซึ่งมีความมากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกันจึงปฏิเสธสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เพศชายและเพศหญิง มีค่าเท่ากับ 3.281 และ 3.291 ตามลำดับและเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.176 ซึ่งมีความมากกว่า 0.05 แสดงว่าผู้บริโภคที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.175 ซึ่งมีความมากกว่า 0.05 แสดงว่าผู้บริโภคที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านการป้องกันอาหารและเครื่องดื่ม พบว่า มีค่า p-value

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เท่ากับ 0.150 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่าผู้บริโภคที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.179 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่าผู้บริโภคที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ : One-way ANOVA

ตารางที่ 4.9 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามภูมิลำเนา โดยวิธี One – way ANOVA

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแฟงลอย	ภูมิลำเนา (\bar{X})			p-value
	ทวีปอเมริกา (n = 72)	ทวีปเอเชีย (n = 134)	ทวีปยุโรป (n = 185)	
ด้านสถานที่	3.338	3.403	3.185	0.022*
ด้านการผลิตอาหาร	3.469	3.489	3.321	0.051
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	3.595	3.379	3.475	0.055
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	3.088	3.046	3.842	0.016*
โดยรวม	3.379	3.321	3.213	0.039*

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 4.9 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครโดยรวม จำแนกตามภูมิลำเนา โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่าค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.039 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ดังนั้นจึง ยอมรับสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ที่มีภูมิลำเนาที่ทวีปอเมริกามีค่าเท่ากับ 3.379 ทวีปเอเชีย มีค่าเท่ากับ 3.321 และทวีปยุโรป มีค่าเท่ากับ 3.213 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.022 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.051 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านกรป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.055 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.016 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังนั้นจึงใช้วิธี Least Significant Difference (LSD) เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยระหว่างนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกันเป็นรายคู่ได้ผลการวิเคราะห์ ดังแสดงตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.10 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อ
 สุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ
 ในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD

เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหาร ของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	ภูมิลำเนา	\bar{X}	กลุ่มที่	p-value		
				1	2	3
ด้านสถานที่	ทวีปอเมริกา	3.338	1	-	0.538	0.122
	ทวีปเอเชีย	3.403	2	-	-	0.007**
	ทวีปยุโรป	3.185	3	-	-	-
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	ทวีปอเมริกา	3.088	1	-	0.703	0.019*
	ทวีปเอเชีย	3.046	2	-	-	0.018*
	ทวีปยุโรป	3.842	3	-	-	-
โดยรวม	ทวีปอเมริกา	3.379	1	-	0.441	0.022*
	ทวีปเอเชีย	3.321	2	-	-	0.068
	ทวีปยุโรป	3.213	3	-	-	-

หมายเหตุ

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากตารางที่ 4.10 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยระดับเจตคติที่มีต่อ
 สุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนา
 แตกต่างกันเป็นรายคู่ พบว่า

เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารโดยรวม พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนา
 อยู่ทวีปอเมริกา มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างจาก
 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาอยู่ทวีปยุโรป อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วน
 นักท่องเที่ยวที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกันคู่อื่นๆ มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหาร
 แพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารด้านสถานที่ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มี
 ภูมิลำเนาอยู่ที่ทวีปเอเชีย มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างจาก
 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาอยู่ที่ทวีปยุโรป อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01
 ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกันคู่อื่นๆ มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหาร
 ของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาอยู่ที่ทวีปยุโรป มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาอยู่ที่ทวีปเอเชีย และทวีปอเมริกาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกันคู่อื่นๆ มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้: One-way ANOVA

ตารางที่ 4.11 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอายุ โดยวิธี One-way ANOVA

เจตคติที่มีต่อ สุขาภิบาลอาหาร ของธุรกิจ ร้านอาหารแพงลอย	อายุ (\bar{X})					p-value
	≤ 30 ปี (n=214)	> 30 - 40 ปี (n=87)	> 40 - 50 ปี (n=52)	> 50 - 60 ปี (n=24)	> 60 ปี (n=23)	
ด้านสถานที่	3.235	3.347	3.200	3.533	3.634	0.029*
ด้านการผลิตอาหาร	3.481	3.326	3.257	3.308	3.460	0.113
ด้านการป้องกัน อาหารและน้ำดื่ม	3.512	3.358	3.373	3.761	3.391	0.028*
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	2.945	2.869	2.926	3.361	3.181	0.037*
โดยรวม	3.297	3.221	3.194	3.509	3.404	0.068

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 4.11 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครโดยรวม จำแนกตามอายุ โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่าค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.068 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน ดังนั้นจึงปฏิเสธสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ที่มีอายุ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี มากกว่า 30 ปี – 40 ปี มากกว่า 40 ปี – 50 ปี มากกว่า 50 ปี – 60 ปี และมากกว่า 60 ปี มีค่าเท่ากับ 3.297 3.221 3.194 3.509 และ 3.404 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.029 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.113 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.028 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.037 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังนั้นจึงใช้วิธี Least Significant Difference (LSD) เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยระหว่างนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกันเป็นรายคู่

ได้ผลการวิเคราะห์ ดังแสดงตารางที่ 4.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.12 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีอายุแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD

เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	อายุ	\bar{X}	กลุ่มที่	p-value				
				1	2	3	4	5
ด้านสถานที่	≤ 30 ปี	3.235	1	-	0.216	0.746	0.052	0.011*
	> 30 - 40 ปี	3.347	2	-	-	0.237	0.255	0.084
	> 40 - 50 ปี	3.200	3	-	-	-	0.057	0.015*
	> 50 - 60 ปี	3.533	4	-	-	-	-	0.624
	> 60 ปี	3.634	5	-	-	-	-	-
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	≤ 30 ปี	3.512	1	-	0.048*	0.144	0.060	0.368
	> 30 - 40 ปี	3.358	2	-	-	0.884	0.005**	0.817
	> 40 - 50 ปี	3.373	3	-	-	-	0.011*	0.908
	> 50 - 60 ปี	3.761	4	-	-	-	-	0.039*
	> 60 ปี	3.391	5	-	-	-	-	-
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	≤ 30 ปี	2.945	1	-	0.427	0.868	0.010*	0.152
	> 30 - 40 ปี	2.869	2	-	-	0.667	0.005**	0.077
	> 40 - 50 ปี	2.926	3	-	-	-	0.019*	0.175
	> 50 - 60 ปี	3.361	4	-	-	-	-	0.411
	> 60 ปี	3.181	5	-	-	-	-	-

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากตารางที่ 4.12 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกันเป็นรายคู่ในแต่ละด้านพบว่า

เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารด้านสถานที่ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุมากกว่า 60 ปี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุมากกว่า 40 ปี - 50 ปี มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุมากกว่า 60 ปี อย่างมีนัยสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ไม่สามารถนำออกจำหน่ายหรือเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต หากมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อฝ่ายวิชาการ โทร. 0-2616-0000

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.13 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษาโดยวิธี One – way ANOVA

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแผงลอย	ระดับการศึกษา (\bar{X})			p- value
	ต่ำกว่าปริญญาตรี (n=55)	ปริญญาตรี (n=215)	สูงกว่าปริญญาตรี (n=130)	
ด้านสถานที่	3.283	3.347	3.216	0.260
ด้านการผลิตอาหาร	3.320	3.454	3.366	0.277
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	3.407	3.516	3.416	0.256
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	2.887	3.011	2.920	0.398
โดยรวม	3.226	3.334	3.232	0.138

จากตารางที่ 4.13 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครโดยรวม จำแนกตามระดับการศึกษา โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่า ค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.138 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรีมีค่าเท่ากับ 3.226 ระดับการศึกษาปริญญาตรี มีค่าเท่ากับ 3.334 และระดับการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรีมีค่าเท่ากับ 3.232 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.260 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.277 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.256 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.398 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ : One-way ANOVA

ตารางที่ 4.14 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอาชีพ โดยวิธี One-way ANOVA

เจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอย	อาชีพ (\bar{X})					p-value
	นักเรียน/นักศึกษา (n=94)	พนักงานบริษัทเอกชน (n=175)	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ (n=32)	เจ้าของกิจการ (n=43)	เกษียณ (n=32)	
ด้านสถานที่	3.293	3.248	3.206	3.358	3.712	0.014*
ด้านการผลิตอาหาร	3.576	3.390	3.225	3.358	3.425	0.069

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.14 (ต่อ)

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาล อาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแพงลอย	อาชีพ (\bar{X})					p- value
	นักเรียน/ นักศึกษา (n=94)	พนักงาน บริษัทเอกชน (n=175)	ข้าราชการ/ รัฐวิสาหกิจ (n=32)	เจ้าของ กิจการ (n=43)	เกษียณ (n=32)	
ด้านการป้องกันอาหาร และน้ำดื่ม	3.579	3.399	3.437	3.491	3.683	0.062
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	3.016	2.910	2.838	2.976	3.354	0.027*
โดยรวม	3.369	3.237	3.184	3.299	3.547	0.011*

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.14 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร โดยรวม จำแนกตามอาชีพ โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่า ค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.011 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มี อาชีพนักเรียน/นักศึกษา อาชีพพนักงานบริษัทเอกชน อาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ อาชีพเจ้าของกิจการ และเกษียณ มีค่าเท่ากับ 3.369 3.237 3.184 3.299 และ 3.547 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาเป็นรายตัว สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.014 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.069 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.062 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.027 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังนั้นจึงใช้วิธี Least Significant Difference (LSD) เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยระหว่างนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกันเป็นรายคู่ ได้ผลการวิเคราะห์ ดังแสดงตารางที่ 4.15

ตารางที่ 4.15 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีอาชีพแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาล อาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแผงลอย	อาชีพ	\bar{X}	กลุ่ม ที่	p-value				
				1	2	3	4	5
ด้านสถานที่	นักเรียน/ นักศึกษา	3.293	1	-	0.614	0.546	0.620	0.004**
	พนักงาน บริษัทเอกชน	3.248	2	-	-	0.758	0.360	0.001**
	ข้าราชการ/ รัฐวิสาหกิจ	3.206	3	-	-	-	0.357	0.004**
	เจ้าของกิจการ	3.358	4	-	-	-	-	0.032*
	เกษียณ	3.712	5	-	-	-	-	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาล อาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแพงลอย	อาชีพ	\bar{X}	กลุ่ม ที่	p-value				
				1	2	3	4	5
ด้านสุขลักษณะส่วน บุคคล	นักเรียน/ นักศึกษา	3.016	1	-	0.267	0.243	0.774	0.026*
	พนักงาน บริษัทเอกชน	2.910	2	-	-	0.614	0.600	0.002**
	ข้าราชการ/ รัฐวิสาหกิจ	2.838	3	-	-	-	0.425	0.006**
	เจ้าของกิจการ	2.976	4	-	-	-	-	0.030*
	เกษียณ	3.254	5	-	-	-	-	-
โดยรวม	นักเรียน/ นักศึกษา	3.369	1	-	0.045*	0.081	0.460	0.093
	พนักงาน บริษัทเอกชน	3.237	2	-	-	0.599	0.479	0.002**
	ข้าราชการ/ รัฐวิสาหกิจ	3.184	3	-	-	-	0.342	0.005**
	เจ้าของกิจการ	3.299	4	-	-	-	-	0.040*
	เกษียณ	3.547	5	-	-	-	-	-

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากตารางที่ 4.15 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกันเป็นรายคู่ในแต่ละด้านพบว่า

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร โดยรวม พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพนักเรียน/นักศึกษา มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมมติฐานที่ 1.6 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกันมีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่าง มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่าง มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ : One-way ANOVA

ตารางที่ 4.16 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามสถานภาพการสมรส โดยวิธี One-way ANOVA

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	สถานภาพการสมรส (\bar{X})			p-value
	โสด (n=244)	สมรส (n=136)	หม้าย / อายาร้าง / แยกกันอยู่ (n=20)	
ด้านสถานที่	3.293	3.302	3.280	0.987
ด้านการผลิตอาหาร	3.451	3.348	3.260	0.201
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	3.464	3.497	3.328	0.513
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	2.978	2.949	2.908	0.886
โดยรวม	3.297	3.280	3.193	0.680

จากตารางที่ 4.16 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร โดยรวม จำแนกตามสถานภาพการสมรส โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่า ค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.680 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน จึงปฏิเสธสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพโสด มีค่าเท่ากับ 3.297 สถานภาพสมรส มีค่าเท่ากับ 3.280 และ สถานภาพหม้าย / อายาร้าง / แยกกันอยู่ มีค่าเท่ากับ 3.193 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.987 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.201 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.513 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.886 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ : One-way ANOVA

ตารางที่ 4.17 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด โดยวิธี One – way ANOVA

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	ประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด (\bar{X})				p-value
	อาหาร จีน (n=80)	อาหาร ญี่ปุ่น (n=25)	อาหาร ไทย (n=241)	อาหาร ตะวันตก (n=54)	
ด้านสถานที่	3.385	3.512	3.292	3.081	0.038*
ด้านการผลิตอาหาร	3.472	3.424	3.417	3.255	0.290
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	3.316	3.320	3.525	3.510	0.035*
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	2.950	3.020	2.994	2.830	0.523
โดยรวม	3.269	3.306	3.312	3.184	0.420

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.17 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร โดยรวม จำแนกตามประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่าค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.420 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน จึงปฏิเสธสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด คือ อาหารจีน ญี่ปุ่น ไทย และอาหารตะวันตก มีค่าเท่ากับ 3.269 3.306 3.312 และ 3.184 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.038 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.290 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.035 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.523 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

เนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังนั้นจึงใช้วิธี Least Significant Difference (LSD) เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยระหว่างนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกันเป็นรายคู่ได้ผลการวิเคราะห์ ดังแสดงตารางที่ 4.18

ตารางที่ 4.18 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอย	ประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด	\bar{X}	กลุ่มที่	p-value			
				1	2	3	4
ด้านสถานที่	อาหารจีน	3.385	1	-	0.435	0.311	0.016*
	อาหารญี่ปุ่น	3.512	2	-	-	0.141	0.013*
	อาหารไทย	3.292	3	-	-	-	0.049*
	อาหารตะวันตก	3.081	4	-	-	-	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.18 (ต่อ)

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาล อาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแผงลอย	ประเภทอาหาร แผงลอยที่ บริโภคบ่อยที่สุด	\bar{X}	กลุ่มที่	p-value			
				1	2	3	4
ด้านการป้องกันอาหาร และน้ำดื่ม	อาหารจีน	3.316	1	-	0.978	0.009**	0.073
	อาหารญี่ปุ่น	3.320	2	-	-	0.112	0.201
	อาหารไทย	3.525	3	-	-	-	0.870
	อาหารตะวันตก	3.510	4	-	-	-	-

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากตารางที่ 4.18 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกันเป็นรายคู่ในแต่ละด้าน พบว่า

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดคือ อาหารตะวันตก มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดคือ อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกันคู่อื่นๆ มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดคือ อาหารจีน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดคือ อาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกันคู่อื่นๆ มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ : One-way ANOVA

ตารางที่ 4.19 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอย โดยวิธี One-way ANOVA

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแฝงลอย	ความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอย (\bar{X})			p-value
	1 ครั้ง ต่อวัน (n=156)	2 ครั้ง ต่อวัน (n=159)	3 ครั้ง ต่อวัน (n=85)	
ด้านสถานที่	3.193	3.391	3.305	0.048*
ด้านการผลิตอาหาร	3.312	3.473	3.456	0.070
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	3.429	3.435	3.603	0.078
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	3.023	2.891	2.996	0.272
โดยรวม	3.246	3.292	3.348	0.345

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.19 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครโดยรวม จำแนกตามความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอย โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่าค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.345 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน จึงปฏิเสธสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแฝงลอย จำนวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สวอนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1 ครั้ง ต่อวัน 2 ครั้ง ต่อวัน และ 3 ครั้ง ต่อวัน มีค่าเท่ากับ 3.246 3.292 และ 3.348 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.048 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.070 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.078 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอย แตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.272 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

เนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังนั้นจึงใช้วิธี Least Significant Difference (LSD) เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยระหว่างนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอย แตกต่างกันเป็นรายคู่ได้ผลการวิเคราะห์ ดังแสดงตารางที่ 4.20

ตารางที่ 4.20 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขอนามัยอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD

เจตคติที่มีต่อสุขอนามัยอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	ความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอย	\bar{X}	กลุ่มที่	p-value		
				1	2	3
ด้านสถานที่	1 ครั้ง ต่อวัน	3.193	1	-	0.014*	0.242
	2 ครั้ง ต่อวัน	3.391	2	-	-	0.372
	3 ครั้ง ต่อวัน	3.305	3	-	-	-

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.20 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยระดับเจตคติที่มีต่อสุขอนามัยอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ด้านสถานที่ ของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกันเป็นรายคู่ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอย 1 ครั้ง ต่อวัน มีเจตคติที่มีต่อสุขอนามัยอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอย 2 ครั้ง ต่อวัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอย แตกต่างกันคู่อื่นๆ มีเจตคติที่มีต่อสุขอนามัยอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขอนามัยอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขอนามัยอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขอนามัยอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ : One-way ANOVA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.21 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้ง โดยวิธี One – way ANOVA

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาล อาหารของธุรกิจ ร้านอาหารแพงลอย	ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้ง (\bar{X})			p-value
	≤ 50 บาท (n=100)	$> 50 - 150$ บาท (n=201)	$> 150 - 250$ บาท (n=99)	
ด้านสถานที่	3.182	3.347	3.307	0.165
ด้านการผลิตอาหาร	3.362	3.411	3.442	0.681
ด้านการป้องกันอาหารและ น้ำดื่ม	3.522	3.472	3.406	0.416
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	2.840	2.975	3.070	0.094
โดยรวม	3.235	3.302	3.305	0.529

จากตารางที่ 4.21 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครโดยรวม จำแนกตามค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้ง โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่า ค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.529 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน จึงปฏิเสธสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้ง ได้แก่ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 50 บาท มากกว่า 50 บาท – 150 บาท และมากกว่า 150 บาท – 250 บาท มีค่าเท่ากับ 3.235 3.302 และ 3.305 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.165 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้ง แตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.681 ซึ่งมีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.416 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.094 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.4 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือนิยมนบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือนิยมนบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือนิยมนบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ : One-way ANOVA

ตารางที่ 4.22 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามมือนิยมนบริโภคอาหารแพงลอย โดยวิธี One – way ANOVA

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	มือนิยมนบริโภคอาหารแพงลอย (\bar{X})			p-value
	อาหารเช้า (n=29)	อาหารกลางวัน (n=218)	อาหารเย็น (n=146)	
ด้านสถานที่	3.579	3.225	3.326	0.065
ด้านการผลิตอาหาร	3.517	3.314	3.512	0.011*

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สวทช. รับผิดชอบการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.22 (ต่อ)

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	มือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอย (\bar{X})			p-value
	อาหารเช้า (n=29)	อาหารกลางวัน (n=218)	อาหารเย็น (n=146)	
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	3.546	3.419	3.545	0.136
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	3.201	2.974	2.912	0.169
โดยรวม	3.457	3.244	3.325	0.071

หมายเหตุ * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.21 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร โดยรวม จำแนกตามมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอย โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่า ค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.071 ซึ่งมีความมากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน จึงปฏิเสธสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอย คือ มือเช้า มือกลางวัน และมือเย็น มีค่าเท่ากับ 3.457 3.244 และ 3.325 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.065 ซึ่งมีความมากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.011 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.136 ซึ่งมีความมากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p-value เท่ากับ 0.169 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังนั้นจึงใช้วิธี Least Significant Difference (LSD) เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยระหว่างนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน เป็นรายคู่ได้ผลการวิเคราะห์ ดังแสดงตารางที่ 4.23

ตารางที่ 4.23 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย	มือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอย		\bar{X}	กลุ่มที่	p-value		
	1	2			3	1	2
ด้านการผลิตอาหาร	อาหารน้ำ		3.517	1	-	0.115	0.970
	อาหารกลางวัน		3.314	2	-	-	0.005**
	อาหารเย็น		3.512	3	-	-	-

หมายเหตุ ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากตารางที่ 4.23 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ด้านการผลิตอาหาร ของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกันเป็นรายคู่ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอย คือ อาหารกลางวัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอย คือ อาหารเย็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอย แตกต่างกันคู่อื่นๆ มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมมติฐานที่ 2.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกันมีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

H_0 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกันมีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกันมีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ : One-way ANOVA

ตารางที่ 4.24 ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่า p-value ของผลการทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอยโดยวิธี One – way ANOVA

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแผงลอย	บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหาร แผงลอย (\bar{X})			p-value
	คนเอง (n=204)	เพื่อน (n=122)	ครอบครัว (n=74)	
ด้านสถานที่	3.273	3.296	3.356	0.693
ด้านการผลิตอาหาร	3.380	3.445	3.416	0.678
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม	3.462	3.467	3.490	0.946
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	2.845	3.116	3.045	0.004**
โดยรวม	3.242	3.333	3.329	0.226

หมายเหตุ ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากตารางที่ 4.24 ผลการวิเคราะห์การทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร โดยรวม จำแนกตามบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอย โดยใช้วิธี One-way ANOVA พบว่า ค่า p-value มีค่าเท่ากับ 0.226 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม่แตกต่างกัน จึงปฏิเสธสมมติฐานการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยค่าเฉลี่ยของระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอย คือ ตนเอง เพื่อน และครอบครัว มีค่าเท่ากับ 3.242 3.333 และ 3.329 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน สามารถอธิบายได้ดังนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านสถานที่ พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.693 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการผลิตอาหาร พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.678 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.946 ซึ่งมีค่ามากกว่า 0.05 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครด้านลักษณะส่วนบุคคล พบว่า มีค่า p -value เท่ากับ 0.004 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า 0.01 แสดงว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

เนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังนั้นจึงใช้วิธี Least Significant Difference (LSD) เพื่อเปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยระหว่างนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคแตกต่างกัน เป็นรายชื่อได้ผลการวิเคราะห์ ดังแสดงตารางที่ 4.25

ตารางที่ 4.25 ค่า p-value ของผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกันเป็นรายคู่ โดยวิธี LSD

เจตคติที่มีต่อ สุขาภิบาลอาหาร	บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการ ตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอย	\bar{X}	กลุ่ม ที่	p-value		
				1	2	3
ด้านสุขลักษณะ ส่วนบุคคล	ตนเอง	2.845	1	-	0.002**	0.050
	เพื่อน	3.116	2	-	-	0.518
	ครอบครัว	3.045	3	-	-	-

หมายเหตุ ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากตารางที่ 4.25 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย ด้านลักษณะส่วนบุคคล ของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกันเป็นรายคู่ พบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอย คือ ตนเอง มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอย คือ เพื่อน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกันคู่อื่นๆ มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.26 สรุปผลการทดสอบสมมติฐานการวิจัย

สมมติฐานการวิจัย	ผลการทดสอบ	
	ยอมรับ	ปฏิเสธ
สมมติฐานที่ 1.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน		/
สมมติฐานที่ 1.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	/	
สมมติฐานที่ 1.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน		/

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.26 (ต่อ)

สมมติฐานการวิจัย	ผลการทดสอบ	
	ยอมรับ	ปฏิเสธ
สมมติฐานที่ 1.4 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน		/
สมมติฐานที่ 1.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน	/	
สมมติฐานที่ 1.6 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน		/
สมมติฐานที่ 2.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแพงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน		/
สมมติฐานที่ 2.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน		/
สมมติฐานที่ 2.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน		/
สมมติฐานที่ 2.4 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน		/
สมมติฐานที่ 2.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคลิกที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน		/

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ในบทนี้ผู้วิจัยจะกล่าวโดยสรุปถึงผลการศึกษาเรื่อง เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร โดยกล่าวถึง สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัย และข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.2 อภิปรายผลการวิจัย

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

การสรุปผลการวิจัยแยกออกเป็น 4 ส่วน ดังต่อไปนี้

5.1.1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแฟงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแฟงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแฟงลอยในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่เป็นเพศชาย และมีภูมิลำเนาอยู่ทวีปยุโรป มีช่วงอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี เป็นพนักงานบริษัทเอกชน และมีสถานภาพโสด

5.1.2 ข้อมูลลักษณะพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคร้านอาหารแฟงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลลักษณะพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคร้านอาหารแฟงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแฟงลอยในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่บริโภคประเภทอาหารแฟงลอยไทยบ่อยที่สุด มีความถี่ในการบริโภค 2 ครั้งต่อวัน มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแฟงลอยต่อครั้ง มากกว่า 50 บาท – 150 บาท มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแฟงลอย มีอาหารกลางวัน และมีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแฟงลอย คือ ตัวเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1.3 ผลการวิเคราะห์ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร

ในภาพรวม พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศให้ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร อยู่ในระดับปานกลาง โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ย ซึ่งมีค่าเท่ากับ 3.286 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านสถานที่ ด้านการผลิตอาหาร และด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล มีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง และด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม มีระดับเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดี

5.1.4 ผลผลการวิเคราะห์เพื่อเปรียบเทียบระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล

สมมติฐานที่ 1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีปัจจัยส่วนบุคคลแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน โดยมีสมมติฐานวิจัยย่อยดังนี้

สมมติฐานที่ 1.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีภูมิลำเนาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

สมมติฐานที่ 1.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.4 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยแตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

สมมติฐานที่ 1.6 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีพฤติกรรมการบริโภคแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน โดยมีสมมติฐานวิจัยย่อยดังนี้

สมมติฐานที่ 2.1 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีประเภทอาหารแผงลอยที่บริโภคที่บ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.2 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.3 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแผงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแผงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.4 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือนิยมบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีมือนิยมบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.5 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกันมีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยแตกต่างกัน

ผลการทดสอบ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารแผงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

5.2 อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

5.2.1 อภิปรายผลการวิเคราะห์ระดับและลำดับที่ของเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร

จากการศึกษาภาพรวม พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศให้ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร อยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านสถานที่ ด้านการผลิตอาหาร และด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล มีระดับเจตคติอยู่ในระดับปานกลาง และด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม มีระดับเจตคติอยู่ในระดับมากหากวิเคราะห์ระดับเจตคติในแต่ละด้านตามลำดับที่ สามารถอภิปรายได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่ 1 ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม

นักท่องเที่ยวยุโรปต่างประเทศที่บริโภคอาหารแฝงลอย มีระดับเจตคติด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่มอยู่ในระดับค่อนข้างดี ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุกาวดี รอดศิริ (2538) ที่ศึกษาเรื่องความคิดเห็นในการบริโภคอาหารบาทวิถีของข้าราชการครู สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาเกี่ยวกับความคิดเห็นการบริโภคอาหารบาทวิถี ผลการศึกษาพบว่า ข้าราชการครูเห็นว่ามีความปลอดภัยเกี่ยวกับอุปกรณ์การเสิร์ฟ ร้อยละ 78.0 ซึ่งผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่าสาเหตุที่นักท่องเที่ยวต่างประเทศให้ระดับเจตคติด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่มอยู่ในระดับมาก เพราะ ร้านอาหารแฝงลอยส่วนใหญ่มีการป้องกันอาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค อาทิเช่น การแยกอาหารระหว่างอาหารที่ปรุงสุกแล้วกับวัตถุดิบที่ยังไม่ได้ผ่านการปรุงอาหารมีการใส่ภาชนะที่สะอาด และอุปกรณ์ที่เสิร์ฟอาหารรวมถึงชั้นส้อมที่ใช้ในการบริโภค สะอาดและไม่ชำรุดเสียหาย เป็นต้น

ลำดับที่ 2 ด้านการผลิตอาหาร

นักท่องเที่ยวยุโรปต่างประเทศที่บริโภคอาหารแฝงลอย มีระดับเจตคติด้านการผลิตอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Administrator part of Bangkoknoi District Office จากการศึกษาวิเคราะห์ภาวะการสุขาภิบาลของร้านอาหารทั่วประเทศไทย พบว่า ร้านอาหารยังน่าเป็นห่วงในเรื่องความสะอาดเป็นอย่างมาก โดยร้านอาหารหลายแห่งในบริเวณที่มีการจราจรคับคั่ง มีระดับการปนเปื้อนของโลหะหนักในอาหารส่วนใหญ่จะเกินมาตรฐานความปลอดภัย ความเสี่ยงต่ออันตราย และการเกิดโรคร้ายไข้เจ็บที่เกิดจากการปนเปื้อนของสารต่าง ๆ และเชื้อโรคในอาหารล้วนเป็นสิ่งซึ่งบั่นทอนความเชื่อมั่นของประชาชนในการบริโภคอาหาร ซึ่งต้องใช้บริการอยู่ในชีวิตประจำวัน ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า ร้านอาหารแฝงลอยควรมีจุดมุ่งหมายในการปรับปรุงและพัฒนายกระดับคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารให้มีความสะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารแฝงลอยมากที่สุด เพื่อให้นักท่องเที่ยวต่างประเทศมีความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยจากการผลิตอาหารเพิ่มสูงขึ้น

ลำดับที่ 3 ด้านสถานที่

นักท่องเที่ยวยุโรปต่างประเทศที่บริโภคอาหารแฝงลอย มีระดับเจตคติด้านสถานที่อยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ เพ็ชรทอง ชันติพงษ์ (2546) ที่ศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย และความตระหนักในปัญหาของเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร กับการจัดการของเสีย ร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร ของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่อยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า งานวิจัยที่เกี่ยวข้องนี้สอดคล้องกับระดับเจตคติของนักท่องเที่ยวต่างประเทศด้านสถานที่ เนื่องจาก สถานที่ในการปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหารนั้นต้องมีการจัดการด้านความสะอาด มีการเรียงสิ่งของเป็นระเบียบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่อเผยแพร่ให้ผู้อื่นโดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรียบร้อย การทำความสะอาดรอบๆสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมถึงการจัดการด้านขยะ หรือของเสีย ที่เกิดจากการปรุงอาหาร เพื่อให้สถานที่มีความสะอาดและดูน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้นต่อผู้บริโภค ซึ่งหากผู้ประกอบการไม่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านความสะอาดที่เพียงพอ ย่อมส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแฝงลอย

ลำดับที่ 4 ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล

นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแฝงลอย มีระดับเจตคติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อุดม คมพักษณ์ (2543) ที่ศึกษาเรื่อง สภาวะสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหารในเขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า สภาวะสุขาภิบาลอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับ ความรู้ ทักษะและการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่ มีความรู้ ความคิด ความเข้าใจในเรื่อง สุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี แต่ในทางปฏิบัติผู้สัมผัสอาหารกลับยึดเอาความสะดวกสบาย ความเคยชิน ความมั่งงายมากกว่าที่จะปฏิบัติตามความรู้ เข้าใจที่ตนเองมีอยู่ จึงมีผลทำให้การสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารไม่ถูกสุขลักษณะเท่าที่ควร ซึ่งผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่าสาเหตุที่นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีระดับเจตคติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลอยู่ในระดับปานกลาง เพราะ ผู้ปรุงหรือผู้ประกอบการ รวมถึงผู้ที่เกี่ยวข้องในการสัมผัสอาหาร นั้นด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลยังไม่ปฏิบัติตามกฎข้อบังคับอย่างเคร่งครัด อาทิเช่น การปฏิบัติตนที่ไม่สมควรขณะปรุงอาหาร เช่นการจับต้องร่างกาย การพูดคุย การไม่สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมศีรษะ รวมถึงการปรุงอาหาร ไม่มีการใส่ถุงมือเพื่อความสะดวก และมีการหยิบจับเงินและมาปรุงอาหารต่อ เป็นต้น ทั้งนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารแฝงลอยมีความรู้และความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี ดังงานวิจัยข้างต้น แต่ไม่ปฏิบัติตามความรู้ ส่งผลให้ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศอยู่ในระดับปานกลาง

5.2.2 อภิปรายผลการวิเคราะห์ ทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล

ผลการวิเคราะห์การเปรียบเทียบระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลพบว่า

เพศ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีเพศแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วรรณกมล ถ้าสุวรรณ (2552) ที่ศึกษาเรื่อง ทักษะและพฤติกรรมการใช้บริการร้านไก่กระต๊ากย่านเสนาานิเวศน์ของผู้บริโภคพบว่า ผู้บริโภคที่มี เพศ ที่แตกต่างกัน ไม่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่ร้านไก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ในเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใดเห็นแจ้งขอใช้ประโยชน์ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระตักย่านเสนาานิเวศน์แตกต่างกัน เนื่องจาก เรื่องของความรู้สึกเป็นเรื่องเฉพาะตัว ซึ่งสำหรับร้าน ไก่กระตักย่านเสนาานิเวศน์แล้ว สะท้อนให้เห็นว่า รูปแบบร้าน ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ กระบวนการ การจัดจำหน่าย การเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของร้าน การส่งเสริมการตลาด พนักงาน ราคา และค่าใช้จ่ายอื่นๆของผู้ใช้บริการ การสร้าง และการนำเสนอลักษณะทางกายภาพเป็นที่ ยอมรับของผู้บริโภคที่มาใช้บริการไม่แตกต่างกัน ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า ไม่ว่านักท่องเที่ยว ชาวต่างประเทศจะมี เพศ ที่แตกต่างกัน แต่มีการรับรู้สภาพร้านอาหารแฝงลอยตามสภาพเป็นจริงที่ เกิดขึ้น ไม่ใช่สภาพที่นึกขึ้นมาในอุดมคติ มีผลให้เพศที่ต่างกัน มีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาล อาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน

ภูมิภานา นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีภูมิภานาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาล อาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน ซึ่งนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศทวีปอเมริกา แตกต่างจาก ทวีปยุโรป ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ อรจนา จันทรประยูร (2554) กล่าวไว้ว่า รูปแบบการดำรงชีวิตขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม ชั้นของสังคมและกลุ่มอาชีพของแต่ละบุคคล การเลือก บริโภคหรือเลือกซื้อสินค้าและบริการ ขึ้นอยู่กับรูปแบบการดำรงชีวิตของแต่ละบุคคล รูปแบบการ ดำรงชีวิตขึ้นอยู่กับความสนใจ ทักษะคิด และความคิดเห็นของแต่ละบุคคล รูปแบบการดำรงชีวิตจะ ควบคู่กันไปกับค่านิยมของสังคม ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า ปัจจัยที่อ้างถึงนั้นส่งผลให้นักท่องเที่ยว ชาวต่างประเทศที่มีภูมิภานาแตกต่างกันมีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหาร แฝงลอยแตกต่างกัน

อายุ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของ ธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ญาณี งามประเสริฐสุข (2556) ที่ศึกษาเรื่อง ส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารเวียดนามใน ห้างสรรพสินค้าของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครที่มี อายุแตกต่างกัน มีระดับความสำคัญของส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจเลือกใช้บริการ ร้านอาหารเวียดนามในห้างสรรพสินค้าของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน ผู้วิจัยมี ความคิดเห็นว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เข้ามาท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานครและบริโภค อาหารแฝงลอยส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวที่มีบรรณูติภาวะแล้ว มีการรับรู้และวิเคราะห์สิ่งต่างๆ ได้ เช่นเดียวกันกับกลุ่มช่วงอายุอื่นๆ จึงส่งผลให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอายุแตกต่างกัน มีเจต คติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยโดยรวมไม่แตกต่างกัน

ระดับการศึกษา นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มี ต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สิทธิรัฐ วรมาลี (2551) ที่ศึกษาเรื่อง ทักษะคิด การรับรู้การสื่อสารการตลาดและความพึงพอใจของ ผู้บริโภคต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษา แตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกันอย่างมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศไม่ว่าจะมีระดับการศึกษาใด แต่มีการรับรู้สภาพความเป็นจริงของร้านอาหารแฝงลอยที่ปรากฏให้เห็นจริงไม่มีความแตกต่างกัน ส่งผลให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน

อาชีพ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน ซึ่งไม่สอดคล้องกับงานวิจัยของสิริรัฐ วรมาลี (2551) ที่ศึกษาเรื่อง ทศนคติ การรับรู้การสื่อสารการตลาดและความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริโภคที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในกรุงเทพมหานครแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า นักท่องเที่ยวที่เกษียณแตกต่างจากทุกอาชีพ ยกเว้นอาชีพนักเรียน/นักศึกษา เนื่องจาก นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เกษียณ มีปัจจัยด้านรายได้เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยวที่เกษียณมีรายได้น้อยกว่าแตกต่างจากอาชีพอื่นๆที่มีรายได้อยู่ ทำให้มีโอกาสเลือกบริโภคอาหารแฝงลอยที่ราคาสูงและมีความหลากหลายของอาหารแฝงลอยได้น้อยกว่า ซึ่งส่งผลให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เกษียณมีการยอมรับร้านอาหารแฝงลอยได้ดีกว่าอาชีพอื่นๆ ทั้งนี้เนื่องจากการบริโภคอาหารแฝงลอยที่เป็นประจำย่อมส่งผลต่อระดับความคิดเห็นให้เปลี่ยนไป

สถานภาพการสมรส พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีสถานภาพการสมรสแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน ซึ่งไม่สอดคล้องกับแนวคิดของ Belch and Belch ที่ได้อ้างอิงใน อัจฉรญา นพวิญญูวงศ์ (2550) กล่าวว่า สถานภาพการสมรสที่แตกต่างกัน ทำให้เกิดความต้องการในผลิตภัณฑ์ และพฤติกรรมการซื้อที่แตกต่างกัน ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศไม่ว่าจะมีสถานภาพการสมรสแบบใด แต่มีการรับรู้และเห็นสภาพจริงของร้านอาหารแฝงลอยที่ไม่แตกต่างกัน จากการวิจัยพบว่า ทั้ง 3 สถานภาพให้ระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยโดยรวมอยู่ในระดับปานกลางเหมือนกัน

5.2.2 อภิปรายผลการวิเคราะห์ ทดสอบสมมติฐานเปรียบเทียบระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามพฤติกรรมในการบริโภคอาหารแฝงลอย

ผลการวิเคราะห์การเปรียบเทียบระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจร้านอาหารแฝงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร จำแนกตามพฤติกรรมในการบริโภคอาหารแฝงลอย พบว่า

ประเภทอาหารแฝงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุด พบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีประเภทอาหารแฝงลอยที่บริโภคบ่อยที่สุดแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของธุรกิจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใดเห็นไปจะประสงค์ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้านอาหารแพงลอยโดยรวมไม่แตกต่างกัน เนื่องจาก ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคประเภทอาหารแพงลอยที่บ่อยที่สุด ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย จีน ญี่ปุ่น หรือ ตะวันตก นั้นด้านสุขภาพอาหารเกี่ยวกับร้านอาหารแพงลอยยังไม่เป็นที่น่าเชื่อถือต่อผู้บริโภค และนักท่องเที่ยว เช่น ด้านสถานที่ของร้านอาหารยังไม่สะอาดเพียงพอ มีพื้นที่น้ำขัง และมีสัตว์ รมกวน เป็นต้น ส่งผลให้ระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง

ความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารแพงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยโดยรวมไม่แตกต่างกัน เนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารแพงลอยไม่ ว่าจะบริโภคอาหารแพงลอยกี่ครั้งใน 1 วัน แต่มีเจตคติเกี่ยวกับสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยตามสภาพที่เป็นจริงของร้านอาหารแพงลอยเช่นเดียวกัน แต่จากผลการวิเคราะห์ พบว่า ระดับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่ ระดับเจตคติมีค่าเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามลำดับความถี่ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิด อรจนา จันทระประยูร (2554) กล่าวไว้ว่า ทักษะคิด หมายถึง ความโน้มเอียงที่เกิดจากการเรียนรู้ในการตอบสนองต่อสิ่ง กระตุ้นไปในทิศทางที่สม่ำเสมอ หรือความรู้ที่นักคิดของบุคคลที่มีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด ทักษะคิดเป็น พลังที่สำคัญและมีอิทธิพลอย่างยิ่งต่อการรับรู้และพฤติกรรมกรบริโภคของนักท่องเที่ยว หากแต่ ทักษะคิดนั้นอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามสิ่งกระตุ้นต่างๆ เช่น การเรียนรู้สิ่งใหม่ การทำซ้ำเรื่อยๆ เป็นต้น ซึ่งทำการวิเคราะห์ปัจจัยเหล่านี้กับเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอย พบว่านักท่องเที่ยวที่มีการบริโภคอาหารแพงลอยเป็นประจำ จะมีระดับเจตคติที่เปลี่ยนแปลงไป ในทางที่ดีขึ้น

ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้ง พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารแพงลอยต่อครั้งแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารของธุรกิจร้านอาหารแพงลอยโดยรวมไม่แตกต่างกัน และทุกค่าใช้จ่ายมีระดับเจตคติอยู่ในระดับ ปานกลาง ทั้งนี้ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้ง 50 บาท – 150 บาท ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วัฒนา รัตนเรือง (2551) ที่ศึกษาเรื่อง ปัจจัยส่วนประสมการตลาด บริการ ที่มีผลต่อผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหาร ประเภทติ่มซำ ในเขตเทศบาล นครเชียงใหม่ พบว่า ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่อคนในการใช้บริการแต่ละครั้งของร้านอาหารประเภท ติ่มซำ คือ 100-150 บาท ซึ่งมีค่าใช้จ่ายใกล้เคียงกัน และผู้วิจัยมีความคิดเห็นเกี่ยวกับ ค่าใช้จ่ายต่อ ครั้งในการบริโภคอาหารแพงลอย เป็นปัจจัยที่แสดงถึงระดับของร้านอาหารแพงลอย ซึ่งถ้าอาหาร แพงลอยที่ราคาแพงย่อมต้องมีบริการที่ดีกว่าร้านอาหารที่มีราคาถูกกว่า แต่ราคาของอาหารไม่ได้ บ่งบอกถึงความสะอาดและการจัดการด้านสุขภาพอาหารของร้านอาหารแพงลอย ซึ่งส่งผลให้ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีเจตคติที่มีต่อสุขภาพอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มือที่นิยมบริโภคอาหารแฝงลอย นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีมือที่นิยมบริโภคอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน และส่วนใหญ่ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศบริโภคอาหารแฝงลอยในมือกลางวัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สถาบันวิจัยโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล พบว่า ร้อยละ 51 ของคนในกรุงเทพมหานคร บริโภคอาหารมือกลางวันจากหาบเร่แฝงลอย และร้านอาหาร ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ส่วนใหญ่จะบริโภคอาหารแฝงลอยมือกลางวัน ทั้งนี้เนื่องจากนักท่องเที่ยวจะท่องเที่ยวหรือทำกิจกรรมต่างๆ ในช่วงเวลากลางวัน และการรับประทานอาหารแฝงลอย จะช่วยลดระยะเวลาที่จะสูญเสียไปกับการกินร้านอาหารได้ เนื่องจากสะดวก รวดเร็วและประหยัดเวลา เพื่อให้สามารถนำเวลาไปท่องเที่ยวต่อไปได้นานขึ้น แต่จากผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหาร กับมืออาหาร พบว่า มืออาหารกลางวันมีระดับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารน้อยที่สุดเมื่อเทียบกับ มืออาหารเช้า และมือเย็น ทั้งนี้ ร้านอาหารแฝงลอยส่วนใหญ่ขายตั้งแต่เช้าจนถึงเย็น ซึ่งช่วงเช้าการจัดการร้านอาหาร ความไม่ระเบียบ ความสะอาดของสถานที่และภาชนะอุปกรณ์ ยังคงสภาพที่ดี แต่มือกลางวันจะเป็นช่วงเวลาที่ผู้บริโภคร้านอาหารกลางวัน ทำให้มีผู้บริโภคนานจำนวนมาก มีผลให้ร้านอาหารแฝงลอยต้องแข่งกับเวลาส่งผลให้การจัดการร้านอาหารและการปฏิบัติตามสุขาภิบาลอาหารเปลี่ยนแปลงไปในทางที่แย่ลง

บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารแฝงลอย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารแฝงลอยแตกต่างกัน มีเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของรัฐกิจร้านอาหารแฝงลอยไม่แตกต่างกัน และบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคร้านอาหารแฝงลอยมากที่สุด คือ ตัวเอง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สินีนาฏ อัครนรมิต (2547) ที่ศึกษาเรื่องทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อภัตตาคาร เอ็มแมค ในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า บุคคลที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจให้ผู้บริโภคเลือกบริโภคสุกที่สุดคือ ตัวผู้บริโภคเอง ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่จะมีการตัดสินใจบริโภคอาหารแฝงลอยโดยยึดความชอบของตัวเองเป็นหลัก

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้

เจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคร้านอาหารแฝงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร นั้นมีเจตคติในแต่ละด้านได้แก่ ด้านสถานที่ ด้านการผลิตอาหาร และด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งยังเป็นระดับที่ยังไม่ถึงว่าสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารแฝงลอยดีพอ แต่ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่มมีเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดี ซึ่งด้านนี้อาจจะมีการปฏิบัติตามข้อปฏิบัติหรือข้อกำหนดต่างๆเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารให้มี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาดูงาน ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ขึ้นด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประสิทธิภาพในการป้องกันอาหารและน้ำดื่มในระดับที่ดี ซึ่งมีการเสนอแนะเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารแผงลอยในด้านต่างๆ ดังนี้

ด้านสถานที่ สถานที่ร้านอาหารอาหารแผงลอยส่วนใหญ่ทั้งส่วนของการปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีแมลงรบกวน หรือบริเวณรอบๆร้านอาหารมีคราบน้ำขัง หรือมีการเก็บรวบรวมขยะไม่เป็นระเบียบ เป็นต้น

ด้านการผลิตอาหาร ร้านอาหารแผงลอยส่วนใหญ่ไม่แช่เย็นวัตถุดิบต่างๆที่ใช้ในการประกอบอาหารหรืออาจมีการแช่เย็นแต่เมื่อนำออกมาประกอบอาหารเสร็จแต่ไม่มีการนำกลับเข้าไปทำการแช่ใหม่ซึ่งอาจทิ้งไว้เป็นเวลานานพอสมควร ก็ส่งผลให้เจตคติต่อร้านอาหารแผงลอยไม่ดี อาทิเช่น เนื้อสัตว์หรือผัก เป็นต้น

ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม ร้านอาหารแผงลอยส่วนใหญ่เมื่ออาหารปรุงสำเร็จแล้วไม่มีการใช้อุปกรณ์ที่เฉพาะต่อการหยิบจับอาหาร บางร้านอาหารแผงลอยใช้มือโดยตรงในการหยิบจับอาหารซึ่งเสี่ยงต่อความสะอาดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ซึ่งนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นว่าผู้ปรุงอาหารควรจะมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลที่มากขึ้น ทั้งทางด้านการสวมกึ่งมือขณะปรุงอาหาร การมีหมวกคลุมศีรษะ เป็นต้น

ซึ่งถ้าร้านอาหารแผงลอยในเขตกรุงเทพมหานครสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดต่างๆได้อย่างครบถ้วนย่อมส่งผลต่อระดับความเชื่อมั่นที่สูงขึ้นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ รวมถึงการศึกษาระดับเขตตติยานั้นมีประโยชน์อย่างมากที่จะช่วยส่งเสริมข้อกำหนดที่บกพร่องต่างๆให้พัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

5.3.2 ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

เนื่องจากในยุคปัจจุบันกรุงเทพมหานครเป็นเมืองท่องเที่ยวซึ่งธุรกิจร้านอาหารแผงลอยก็เป็นส่วนหนึ่งในการดึงดูดของนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ แต่ทั้งนี้ในเรื่องของอาหารจะไม่เชื่อมโยงเกี่ยวกับสุขภาพร่างกายของแต่ละบุคคลก็เป็นไปไม่ได้ ซึ่งอาหารที่ได้รับการยอมรับยอมรับเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ธุรกิจเติบโตขึ้นได้อย่างมากมาย เนื่องจากร้านอาหารที่มีทั้งความอร่อย สะอาด ปลอดภัยต่อสุขภาพ ย่อมส่วนดึงดูดสายตาของผู้บริโภคหากแต่ร้านอาหารแผงลอยนั้นถึงแม้จะอาหารอร่อย แต่สกปรกก็ยอมรับไม่ได้เป็นที่ยอมรับ ดังนั้นในการศึกษาครั้งต่อไปอาจทำการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการธุรกิจร้านอาหารแผงลอยของนักท่องเที่ยวหรือศึกษาความพึงพอใจต่อการให้บริการร้านอาหารแผงลอย เป็นต้น ซึ่งการศึกษาทั้งทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ความพึงพอใจต่อการให้บริการ หรือปัจจัยต่างๆที่ส่งผลต่อการให้บริการ ล้วนมีประโยชน์อย่างมากกับการนำมาพัฒนาและปรับปรุง เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศและเป็นการเพิ่มรายได้ด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทยให้สูงขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานี้ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว. สรุปสถิติการเดินทางท่องเที่ยวระหว่างประเทศ มกราคม 2556.

กองสุขาภิบาลอาหาร, กรมอนามัย, กระทรวงสาธารณสุข. 2540. คู่มือความรู้ พื้นฐานด้าน สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้บริโภค. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กองสุขาภิบาลอาหาร. คำแนะนำการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมี ผู้สัมผัสอาหาร. มปป.

โกวิท เทศเกตุด และพิศิษฐ์ พวงนาค. 2546. “ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการปฏิบัติในการเตรียมและปรุงอาหารจำหน่ายของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมือง เทศบาลตำบล จังหวัดอุดรดิตถ์”. บทความวิจัย: จังหวัดอุดรดิตถ์. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตถ์

กัลยา วานิชย์ปัญญา. 2549. หลักสถิติ. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารแผงลอย. 2553: สำนักงานสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ, กรมอนามัย, กระทรวงสาธารณสุข.

จริยา อินทรธรรมา. 2543. การสุขาภิบาลอาหาร. ใน วีระศักดิ์ สืบเสาะ และคณะ. อนามัยสิ่งแวดล้อม ขอนแก่น: ขอนแก่นการพิมพ์.

จตุพร พ้อคำ. 2555. “ส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร”. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาการจัดการอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

จุฑารัตน์ เอื้ออำนวย. 2549. จิตวิทยาสังคม. กรุงเทพฯ: แอคทีฟ พรีนซ์.

ช่อทิพย์ สุดเลิศ. 2545. “ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไทกรุงเทพมหานคร”. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชูศรี วงศ์รัตนะ. 2544. เทคนิคการใช้สถิติเพื่อการวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 8, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ เทพเนรมิตการพิมพ์

ญาณิ งามประเสริฐสุข. 2556. “ส่วนประสมทางการตลาดในการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารเวียดนามในห้างสรรพสินค้าของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร”. วิทยานิพนธ์ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นฤมล วีระพันธ์ และปราณี ทองคำ. 2551. “ปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี”. บทความวิจัย. จังหวัดปัตตานี. Songklanakarin J. of Social Science & Humanities.

นวลศิริ เปาโรหิต. 2545. จิตวิทยาสังคมเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

นาวัน บุตรคำชิต. 2550. “รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลในแหล่งท่องเที่ยวตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย กรณีศึกษา อุทยานแห่งชาติภูกระดึง”. วิทยานิพนธ์ สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานามัยสิ่งแวดล้อม. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ประดับ แก้วแดง. 2546. “เจตคติต่อการดูแลผู้ป่วยเอดส์ในหอผู้ป่วยของนักศึกษาพยาบาล วิทยาลัยพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี”. วิทยานิพนธ์ วิทยาลัยพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี 19/282547.

พิพัฒน์ ลักษณ์มิ่งรัตกุล และคณะ. 2544. “สภาวะสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของร้านจำหน่ายอาหาร และสุขอนามัยทางอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร : ตลาดน้ำดำเนินสะดวก”. วารสารสาธารณสุขศาสตร์. 31(2) : 102-113. พฤษภาคม – สิงหาคม.

พิเชฐ ลาภาณุพัฒน์. 2545. “ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่”. วิทยานิพนธ์ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เพียรทอง ขันดีพงษ์. 2546. “ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียและความตระหนักในปัญหาของเสีย ของผู้ประกอบการร้านอาหาร กับการจัดการของเสียร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่”. วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการมนุษย์และสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มณฑิชา รื่นสุข. 2551. “พฤติกรรมการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการซื้อสินค้าที่ตลาดนัดจตุจักร”. การค้นคว้าอิสระ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชา ธุรกิจระหว่างประเทศ. กรุงเทพฯ.

วรรณกมล ถ้ำสุวรรณ. 2552. “ทัศนคติและพฤติกรรมการใช้บริการร้านไก่กระต๊ากย่านเสนาานิเวศน์ของผู้บริโภค”. สารนิพนธ์ หลักสูตรปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

วัฒนา รัตนเรืองรักษ์. 2551. “ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารประเภทต้มยำในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่”. วิทยานิพนธ์ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การตลาด) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วีรดี พงษ์ทิพย์พัฒน์. 2544. เอกสารประกอบการสอนวิชาจิตวิทยา. อุตรธานี: ภาควิชาการพยาบาลจิตเวชวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี อุตรธานี.

ศักดิ์ไทย สุรกิจบวร. 2545. จิตวิทยาสังคม:ทฤษฎีและปฏิบัติการ. กรุงเทพฯ: คุรุศาสน์.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ การขโมย การแจกจ่าย การทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาตจะมีความผิดตามกฎหมาย
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ศิริชัย พงษ์วิชัย. 2548. การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยคอมพิวเตอร์. พิมพ์ครั้งที่ 15, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. 2539. พฤติกรรมผู้บริโภค : ฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพฯ: บริษัท วิสิทธิ์พัฒนา จำกัด.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์, และคณะ. 2541. การบริหารการตลาดยุคใหม่. กรุงเทพฯ: บริษัท ซีระฟิล์ม และ ไชเท็กซ์ จำกัด.
- สงวน สุทธิเลิศอรุณ. 2543. พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน. กรุงเทพฯ: อักษราพัฒนา.
- สถาบันวิจัยโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล. การบริโภคอาหารแฝงลอย. [ระบบออนไลน์], ค้นเมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2557, แหล่งที่มา <http://www.office.bangkok.go.th/bangkoknoi/bootkwam/shopcleaning.html>
- สินีนาง อัสวเนรมิต. 2547. “ทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อภัตตาคาร เอ็มเค ในเขตกรุงเทพมหานคร”. สารนิพนธ์ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การตลาด). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สมใจ ลักษณะ. 2549. การพัฒนาประสิทธิภาพในการทำงาน. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์พิมพ์ทรัพย์ การพิมพ์.
- สิริรัฐ วรรณมาลี. 2551. “ทัศนคติ การรับรู้การสื่อสารการตลาดและความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อร้านอาหารจีนในโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร”. วิทยานิพนธ์ ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต การตลาด บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สุขุม อังกูรพัฒนา, ชนาภา บัณฑิตวง, วัชรพล วงษ์สวัสดิ์ และฤกษ์ ภิริษาทรัพย์. 2552. เอกสารชุด การเรียนเนื้อหารายวิชาในรูปแบบสื่ออิเล็กทรอนิกส์. วิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- สุนิสา จันทร์เลข. 2550. พฤติกรรมผู้บริโภค [ระบบออนไลน์], แหล่งที่มา http://www.rilp.ac.th/webpage_tec/sunisa/sunisa/index.html
- สุภาวดี รอดศิริ. 2538. “ความคิดเห็นในการบริโภคอาหารบาทวิถีของข้าราชการครู สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ในเขตกรุงเทพมหานคร”. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เสรี วงษ์มณฑา. 2542. การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค. กรุงเทพฯ : บริษัท ซีระฟิล์ม และ ไชเท็กซ์ จำกัด.
- โสภา อ่อนโอภาสและนุชนาถ ยูธันเงาะ. 2544. “แนวทางการจัดระบบบริการสุขภาพของแรงงานนอกระบบ: หาบแร่แฝงลอย และชาลิ้ง” : รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัย. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยสาธารณสุข.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- อดุลย์ จาตุรงค์กุล. 2543. พฤติกรรมผู้บริโภค (ปรับปรุงครั้งที่ 6). พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อรณี บุญมีนิมิตร. 2540. “พฤติกรรมการณ์ซื้อสินค้าที่ระลึกของนักท่องเที่ยวชาวไทย ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่” วิทยานิพนธ์ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- อรจนา จันทรประยูร. ม.ป.ป.. ความแตกต่างระหว่างพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว. คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่ : ม.ป.ท..
- อัจฉรา นพวิญญูวงศ์. 2550. “ปัจจัยทางด้านประชากรศาสตร์ที่มีผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อ และการให้ความสำคัญต่อการส่งเสริมการขายเสื้อเชิ้ตบุรุษมีตราสินค้าในตลาดบน”. วิทยานิพนธ์ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- อาภรณ์พรค์ โพธิ์ยวง. 2550. “ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ ภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในเขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร”. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล.
- อุดม คมพยัคฆ์. 2543. สภาวะการสุขาภิบาล ร้านจำหน่ายอาหารในเขตพญาไท. กรุงเทพฯ: รายงานการวิจัยคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- Administrator part Of Bangkoknoi District office 2557. การวิเคราะห์ภาวะการสุขาภิบาลของร้านอาหารทั่วประเทศไทย. [ระบบออนไลน์]. ค้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2557, แหล่งที่มา <http://www.office.bangkok.go.th/bangkoknoi/bookwam/shopcleaning.html>
- Allport, Gordon W. 1967. *Reading in Attitude Theory and Measurement*. New York : John Welley and Sons, Inc.
- Belkin, G.S & Skydell, R.H. 1979. *Foundation of psychology*. Boston: Houghton Mifflin.
- Collins. 1970. ความหมายของเจตคติ. [ระบบออนไลน์]. ค้นเมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2556, แหล่งที่มา <http://sitthichai307.igetweb.com/index.php?lite=article&qid=584262>
- Kotler, P. 1994. *Marketing management: Analysis planning implementation and control*. 8th ed. Englewood cliffs: Prentice Hall.
- Kotler, P. 1997 . *Principles of marketing*. New Jersey: Prentice Hall
- Patience, Mensah et.al. 2002. “Street Food in Accra, Ghana : how Safe are They ?”, *Bulletin of the World Health Organization*. 80 (7)
- Rokeach, Milton. 1970. *Beliefs, Attitudes and Values*. San Francisco : Jossey Basso, Inc.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**เจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยของนักท่องเที่ยว
ชาวต่างประเทศ ในเขตกรุงเทพมหานคร**

ผู้วิจัย นายสุวิจักขณ์ ธรรมทวีพจน์

หลักสูตร บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

สาขาวิชา สาขาบริหารธุรกิจอุตสาหกรรม วิทยาลัยการบริหารและจัดการ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้ใช้สำหรับงานวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาเจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของธุรกิจร้านอาหารแฟงลอยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในเขตกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ ผู้วิจัยขอขอบคุณที่ท่านเสียสละเวลาในการตอบ แบบสอบถามฉบับนี้ และผลการวิจัยนี้จะนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการเท่านั้น

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 ตอน ทั้งหมด 5 หน้า

ตอนที่ 1 ระบุข้อมูลส่วนตัว

ตอนที่ 2 พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารแฟงลอย

ตอนที่ 3 เจตคติที่มีต่อสุขภาพโภชนาการของอาหารแฟงลอย

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะอื่นๆเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงสุขภาพโภชนาการ

ผู้วิจัยใคร่ขอความอนุเคราะห์ โปรดตอบแบบสอบถามที่เป็นจริงและสมบูรณ์ เพื่อช่วยในการวิจัยที่จะดำเนินไปด้วยความถูกต้อง ผู้วิจัยขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามมา ณ โอกาสนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ในช่องที่เห็นว่าเหมาะสมที่สุด หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. ภูมิภาค

ทวีปอเมริกา

ทวีปเอเชีย

ทวีปยุโรป

ทวีปออสเตรเลีย

อื่นๆ [ประเทศ โปรดระบุ.....]

3. อายุ

น้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี

มากกว่า 30 ปี - 40 ปี

มากกว่า 40 ปี - 50 ปี

มากกว่า 50 ปี - 60 ปี

มากกว่า 60 ปี

4. ระดับการศึกษา

ต่ำกว่าปริญญาตรี

ปริญญาตรี

สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ

นักเรียน / นักศึกษา

พนักงานบริษัทเอกชน

ข้าราชการ / รัฐวิสาหกิจ

เจ้าของกิจการ

เกษียณ

อื่นๆ โปรดระบุ.....

6. สถานภาพการสมรส

โสด

สมรส

หม้าย / หย่าร้าง / แยกกันอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3 : แบบสอบถามเกี่ยวกับเจตคติที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารแผงลอย

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ที่ตรงกับความคิดเห็นต่อการสุขาภิบาลอาหารของท่านเพียงคำตอบเดียวเท่านั้น

ท่านมีความคิดเห็นต่อสุขาภิบาลอาหารแผงลอยที่ท่านรับประทานอย่างไร

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยปานกลาง	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
ด้านสถานที่					
1.สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีการเรียงสิ่งของเป็นระเบียบเรียบร้อย					
2.สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีการจัดเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยอย่างเป็นระเบียบ					
3.สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารไม่มีแมลงหรือสัตว์รบกวน					
4.สถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารมีความสะอาด					
5.บริเวณรอบๆ สถานที่จำหน่ายอาหารไม่ชื้นแฉะและไม่สกปรก					
ด้านการผลิตอาหาร					
6.เครื่องปรุงรสอาหารมีฉลากกำกับ					
7.วัตถุดิบในการปรุงอาหารสดและสะอาด					
8.วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารใหม่และสะอาด					
9.ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการปรุงอาหารไม่ชำรุดเสียหาย					
10.เนื้อสัตว์ที่ใช้ในการปรุงอาหารมีการแช่เย็นเพื่อป้องกันการเน่าเสีย					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยปานกลาง	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
ด้านการป้องกันอาหารและน้ำดื่ม					
11.อาหารปรุงสุกแล้วมีการใส่ภาชนะที่สะอาด					
12.อาหารปรุงสุกแล้วไม่วางรวมกับวัตถุดิบ					
13.อาหารที่ปรุงสุกแล้วรอการขายมีฝาปิดเพื่อป้องกันแมลง					
14.น้ำแข็งหรือน้ำดื่มที่ใช้ในการบริโภคสะอาดไม่มีสิ่งแปลกปลอม					
15.น้ำดื่มที่ใช้บริโภคไม่วางอยู่ใกล้กับที่ล้างวัตถุดิบหรือภาชนะต่างๆ					
16.ผู้ปรุงอาหารมีการใช้อุปกรณ์เฉพาะในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสุก					
17.ช้อน ส้อม ที่ใช้รับประทานอาหารไม่ชำรุดเสียหาย และสะอาด					
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล					
18.ผู้ปรุงอาหารสวมถุงมือขณะปรุงอาหาร					
19.ผู้ปรุงอาหารมีตาข่ายหรือหมวกคลุมศีรษะขณะปรุงอาหาร					
20.ผู้ปรุงอาหารไม่แคะ แกะ เการ่างกาย ขณะปรุงอาหาร					
21.ผู้ปรุงอาหารไม่ใช้ผ้ากันเปื้อนมาเช็ดมือ					
22.ผู้ปรุงอาหารไม่ใช้มือจับเงินขณะปรุงอาหาร					
23.ผู้ปรุงอาหารสวมเสื้อผ้าสะอาดเรียบร้อย					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 4 : ข้อเสนอแนะอื่นๆเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงสาขาวิชาอาหาร

.....

.....

.....

.....



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ATTITUDE TOWARDS FOOD SANITATION OF STALL RESTAURANT
BUSINESS OF FOREIGN TOURISTS IN BANGKOK METROPOLITAN**

Researcher : Suwijak Dhamtaveepoj

Degree : MBA

Major : Industrial management, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Instruction :

This questionnaire is to collect information for composing a thesis , Submitted in the requirement for the degree of Master of Business in Industrial management of KMITL. Any information obtain from respondents will be confidential and used presently analyze only .

Questionnaire divided to 4 part

Part 1 Personal Background

Part 2 Consumption behavior of food stalls

Part 3 Attitude Towards Food Sanitation of the food stall

Part 4 Other suggestions to improve food sanitation of the food stall

Please kindly filled out every detail in the questionnaire. For your cooperation will help the researcher to be able to collect necessary information for academic purpose.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Part 1 : Personal Background

Instruction: Please check into and / or fill in the blank

1. Gender 1. Male 2. Female**2. Hometown** America Asia Europe Australia Other**3. Age** Not more than 30 years More than 30 years - 40 years More than 40 years - 50 years More than 50 years - 60 years More than 60 years**4. Education** 1. Lower than Bachelor Degree 2. Bachelor Degree 3. Higher than Bachelor Degree**5. Occupation** 1. Student 2. Company-employed 3. Government-employed 4. Owned Business 5. Retired 6. Unemployed 7. Other (Please Specify).....**6. status** Single Married Widow / Divorced / Separated.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Part 3 : Attitude Towards Food Sanitation of the food stall

Instruction: : Please select the appropriate choice on your perception basic

What is your attitude towards Food Sanitation of the food stall

Question	Levels of opinions				
	Strongly Agree	Agree	Moderately Agree	Disagree	Strongly Disagree
Place					
1. The place where cooking and selling food are well organized .					
2. The place where cooking and selling food can deal with the waste effectively.					
3. There are no insects or vectors in the place where cooking and selling food.					
4. The place where cooking and selling food are dry and clean.					
5. The place all around where cooking and selling food are dry and clean.					
Production					
6. The condiments show label of ingredient					
7. The raw materials which are used to cook foods are fresh and clean.					
8. The equipment which is used to cook foods is clean.					
9. The equipment which is used to cook foods is not damaged.					
10. The meats which is used to cook foods are prevented from deterioration by chilling.					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Question	Levels of opinions				
	Strongly Agree	Agree	Moderately Agree	Disagree	Strongly Disagree
Prevention					
11. The cooked food is served with the clean container.					
13. The cooked food have the cover in order not to be contaminated.					
14. Ice and drinking water is clean and clear.					
15. Drinking water is not exposed to raw materials in order not to be contaminated.					
16. The staff uses a tong or groves to contact with cooked food					
17. The fork and spoon are not damaged, and They are also clean.					
Personal Hygiene					
18. The staffs always wear gloves while cooking the food.					
19. The staffs always wear food-safety hat while cooking the food.					
20. The staffs don't scratch themselves while cooking the food.					
21. The staffs don't rub their hand with the clothes.					
22. The staffs don't contact money while cooking the food.					
23. The staffs wear a clean uniform.					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Part 4 : Other suggestions

.....

.....

.....

.....



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

商业机构对在曼谷餐馆摊点食品工生的交叉口

研究员 Suwijak Dhamtaveepoj

课程 工商管理硕士

学科 管理工业垃圾食物大学白了管理科技管理学院 除莱
卡邦 曼谷

声明受话者

这查问卷 用于进行研究的自的 对教育的态度食品卫
点餐厅经营摊点 在外国游客白了服务 要使用作为一个建
议的经营者的过程中以满足需要研究员 感谢您,们抽出时
间来答这份问卷 在学求写, 这项研究白了结果将是有益的

问卷分为三个部分 共五页

第一部分 个人的研究

第二部分 膳食习惯, 摊位

第三部分 了楠未来的态, 度 大排档治理

第四部分 其他方法来改善食品卫生的建议

信息, 与现实完全一致 有助于准确进行 想问一下 您, 们的
帮且力 请如实回答木问卷充分材料仔细 研究员 感, 谢您
们白了帮助

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

第一部分 信息

解释 请大关 入箱 在方块中你看到合适的或填补空白

1. 性别

男人 女人

2. 国籍

美国 亚洲
 大陆 澳大利亚
 其他的 请注明.....

3. 年龄

不超过30岁 超过30至40岁
 超过40至50岁 超过50至60岁
 超过60岁的

4. 教育

程度较低单身汉 单身汉
 研究生

5. 事业

学生 / 大学生 私人公司
 政府 / 国家 业主
 退休 无作业
 其他 请注明.....

6. 婚姻状况

单人 已婚/同居
 寡妇/离婚/分居

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

第二部分 有关饮食习惯的问卷失速

解释 请大关✓入箱 □ 在方块中你看到合适的或填补空白

1. 大排档最常见的类型

- 中国食品 日本食品
 泰国食品 西餐食品
 其他 请注明.....

2. 大排档的管理每天几次

- 一次 二次
 三次 三次以上

3. 平均支付的费用 你一旦大排档

- 小于或等于 50 铢 超过 50-150 铢
 超过 150-250 铢 超过 250 铢以上

4. 餐点食品失速

- 早餐 午餐
 晚餐 其他请注明.....

5. 谁人影响决策对食品摊位

- 本身 朋友
 家庭 其他请注明.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

第三 部分 问卷就食品卫生失速的态,度

解释 请大矣 ✓ 入箱您们看到合适的

问题	意见				
	非常同意	同意	适度同意	不同意	强烈不同意
烹饪食					
1.这里烹饪或食品项目顺序排列					
2.将烹饪或食品储藏和垃圾收集有序					
3.将煮熟的食物或没有昆虫或害虫					
4.什么食物是干净的还是厨师					
5.周边食肆不湿					
食品生产					
6.调味食品标签					
7.食材烹饪的新鲜和清洁					
8.在烹饪和清洗所使用的材料					
9.容器及设备用于烹饪损坏					
10.用于烹调肉类为冷藏 以防变质					
食物和水的保护					
11.食物煮到一个干净的容器					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

问题	意见				
	非常同意	同意	适度同意	不同意	强烈不同意
12.不要把煮熟的食物原料					
13.熟食销售是一个上限,以防止昆虫					
14.善水或用于消费清洁的样子					
15.善水或用广消费没有明确的容器放在靠近					
16.的资源被用于烹饪,特别是在食品熟的处理					
17.二手餐具,完好和整洁					
个人卫生					
18.厨师煮边戴手套					
19.厨师有一个网状的头部或帽子 而做饭					
20.烹饪是不是捡划伤身体, 而做饭					
21.厨师没有用餐巾纸擦拭双手					
22.厨师不使用手柄, 而做饭					
23.库克和干净的衣服					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

第四部分 其他建议 以改善治理食品马桶未来的想法

.....

.....

.....

.....



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล	สุวิจักขณ์ ธรรมทวีพจน์
วัน เดือน ปีเกิด	09 พฤษภาคม 2534
ที่อยู่	136/30 ซอยแม้นศรี2 แขวงคลองมอหานาค เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กทม. 10100
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2556 วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง
ประสบการณ์ทำงาน	พ.ศ. 2555 ทำงานที่บริษัท ครัวการบินกรุงเทพ จำกัด ในแผนก ตรวจสอบคุณภาพอาหาร และ ฝ่ายการผลิต พ.ศ. 2556 – ปัจจุบัน ทำงานที่บริษัท สิทธิชัยเจริญ กถการ จำกัด ในแผนก พนักงานบัญชี



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้