บทที่ 4

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บข้อมูลจากผู้จำหน่ายอาหาร ในเขตพื้นที่ ตำบลคลองขลุง อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร จำนวน 70 คน นำมาวิเคราะห์ทางสถิติ แปรผลการวิเคราะห์แล้วทำการรวบรวมและเรียบเรียง นำมาเสนอเป็น ผลการศึกษา 6 ส่วน ดังนี้

4.1 ลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร

4.2 ความรู้ ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร

4.3 ทัศนคติ ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร

4.4 การปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร

4.5 การหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านลักษณะประชากร กับ สภาวะสุขาภิบาลอาหาร

4.6 ข้อมูลผลการตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้จำหน่ายอาหาร จำแนกตามลักษณะส่วนบุคคล

ลักษณะส่วนบุคคล	ผู้จำหน่ายอาหาร (n = 70)	
	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	21	30.0
หญิง	49	70.0
รวม	70	100.0

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้จำหน่ายอาหารจำแนกตามลักษณะส่วนบุคคล (ต่อ)

ลักษณะส่วนบุคคล	ผู้จำหน่ายอาหาร (n = 70)	
	จำนวน	ร้อยละ
อายุ		
23 – 33 ปี	15	21.4
34 – 44 ปี	27	38.6
45 – 55 ปี	20	28.6
56 – 67 ปี	8	11.4
$\bar{X}$ = 42.56 S.D.= 10.07		
รวม	70	100.0
ประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหาร		
1 - 14 ปี	58	82.9
15 - 28 ปี	9	12.9
29 - 43 ปี	3	4.2
$\bar{X}$ = 8.20 S.D. = 8.057		
รวม	70	100.0
รายได้จากการจำหน่ายอาหารต่อเดือน		
ต่ำกว่า 2,000 บาท	-	-
2,000 – 5,000 บาท	13	18.60
5,001 - 10,000 บาท	33	47.10
มากกว่า 10,000 บาท	24	34.30
รวม	70	100.0
การได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร		
เคย	42	60.0
ไม่เคย	28	40.0
รวม	70	100.0
ประเภทอาหารที่จำหน่าย		
อาหารตามสั่ง	36	51.4
ข้าวราดแกง	10	14.3
ก๋วยเตี๋ยว	24	34.3
รวม	70	100.0

4.1 ลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร

จากตารางที่ 3 ผู้จำหน่ายอาหาร ส่วนมากเป็นเพศหญิง ร้อยละ 70 และเพศชายร้อยละ 30 อายุของผู้จำหน่ายอาหาร พบว่า กลุ่มผู้จำหน่ายอาหารมากที่สุดอยู่ในกลุ่มอายุระหว่าง 34 - 44 ปี ร้อยละ 38.6 รองลงมาอยู่ในกลุ่มอายุ อายุ 45-55 ปี ร้อยละ 28.6 และกลุ่มอายุ 23 – 33 ปี ร้อยละ 21.4 กลุ่มอายุที่น้อยที่สุดอยู่ในช่วงอายุ 56 – 67 ปี ร้อยละ 11.4 โดยผู้จำหน่ายอาหารมีอายุเฉลี่ย 42.6 ปี ในส่วนของวุฒิการศึกษาของผู้จำหน่ายอาหาร พบว่า ร้อยละ 54.3 มีระดับการศึกษาระดับประถมศึกษา รองลงมาระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 32.9 ประสบการณ์ในการประกอบอาชีพ พบว่าผู้จำหน่ายอาหารร้อยละ 82.9 มีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพมาเป็นเวลา 1 -14 ปี รองลงมา 15 - 28 ปี ร้อยละ 12.9 รายได้ในการประกอบอาชีพของกลุ่มผู้จำหน่ายอาหารส่วนมากมีรายได้ 5,001 - 10,000 บาท/เดือน ร้อยละ 47.1 รองลงมามากกว่า 10,000 บาท/เดือน ร้อยละ 34.3 และ 2,000 – 5,000 บาท/เดือน ร้อยละ 18.6 ตามลำดับ ผู้จำหน่ายอาหาร ร้อยละ 60.0 เคยได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ประเภทอาหารที่จำหน่ายส่วนมากเป็นอาหารตามสั่ง ร้อยละ 51.4 รองลงมาคือ ก๋วยเตี๋ยว ร้อยละ 34.3 และข้าวราดแกง ร้อยละ 14.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของระดับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ของผู้จำหน่ายอาหาร

ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ระดับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร		
ระดับต้องปรับปรุง	-	-
ระดับปานกลาง	22	31.4
ระดับดี	48	68.6
(คะแนน ต่ำสุด 9 คะแนน สูงสุด 20 คะแนน)	$\overline{X}$ = 15.41	S.D.= 2.14

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละ ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ของผู้จำหน่ายอาหาร จำแนกรายข้อ

ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร	ตอบถูก จำนวน (ร้อยละ)	ตอบผิด จำนวน (ร้อยละ)
1) ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ควรคำนึงถึงข้อใดมากที่สุด	53 (75.7)	17 (24.3)
2) การปรุงและจำหน่ายอาหาร ควรคำนึงถึงเรื่องใดมากที่สุด	69 (98.60)	1 (1.40)
3) โต๊ะเตรียมปรุงอาหารควรมีลักษณะอย่างไรมากที่สุด	65 (92.90)	5 (7.10)
4) สาเหตุที่สำคัญที่สุดของการเกิดโรคระบบทางเดินอาหาร เช่น โรคอุจจาระร่วง	68 (97.1)	2 (2.9)
5) การกำจัดขยะมูลฝอย เช่น เศษอาหาร ถุงพลาสติก กระดาษ ฯลฯ	68 (97.1)	2 (2.9)
6) การเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภคที่ถูกต้องควรเก็บอย่างไร	67 (95.7)	3 (4.3)
7) อาหารที่ปรุงเสร็จพร้อมจำหน่ายควรเก็บอย่างไรจึงจะถูกต้อง	65 (92.9)	5 (7.1)
8) การหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วควรปฏิบัติอย่างไร จึงจะถูกต้องที่สุด	40 (57.1)	30 (42.9)
9) การเลือกซื้ออาหารที่ถูกต้องควรปฏิบัติอย่างไร	61 (87.1)	9 (12.9)
10) ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารควรจะต้องสวมเสื้อแขนยาวหรือไม่	19 (27.1)	51 (72.9)
11) โต๊ะเตรียมปรุงอาหารควรสูงจากพื้นอย่างน้อยเท่าไหร่	66 (95.7)	3 (4.3)
12) ท่านคิดว่า ในสถานที่ประกอบอาหารควรใช้ถังขยะแบบใด	59 (84.3)	11 (15.7)

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร จำแนกรายข้อ (ต่อ)

ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร	ตอบถูก จำนวน (ร้อยละ)	ตอบผิด จำนวน (ร้อยละ)
13) การล้างภาชนะอุปกรณ์ ควรทำอย่างไร	35 (50.0)	35 (50.0)
14) ข้อใดถูกต้องในการเลือกซื้ออุปกรณ์	52 (74.3)	18 (25.7)
15) การใช้เขียง ควรปฏิบัติอย่างไรจึงจะถูกต้องที่สุด	70 (100.0)	- -
16) น้ำที่ใช้ในการปรุงอาหาร ควรใช้น้ำจากแหล่งใด	14 (20.0)	56 (80.0)
17) ในการเก็บอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง	56 (80.0)	14 (20.0)
18) การจัดเก็บภาชนะ ควรจัดเก็บอย่างไร	56 (80.0)	14 (20.0)
19) ตามความคิดของท่าน การจัดวาง ช้อน ส้อม ตะเกียบ ควรจัดวางในลักษณะใด	57 (81.0)	13 (18.0)
20) ตามความคิดของท่าน ในเรื่องสุขนิสัยของผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารควรเป็นอย่างไร	39 (55.7)	31 (44.3)

4.2 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร

จากตารางที่ 4 และ 5 ผู้จำหน่ายอาหาร ร้อยละ 68.6 มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี และมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง ร้อยละ 31.4 เมื่อพิจารณาความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นรายข้อ พบว่า มีผู้จำหน่ายอาหารตอบถูกมากที่สุด คือ ข้อ 15 การใช้เขียงควรปฏิบัติอย่างไรจึงจะถูกต้องที่สุด ร้อยละ 100.0 รองลงมาคือข้อที่ 2 การปรุงและจำหน่ายอาหาร ควรคำนึงถึงเรื่องใดมากที่สุด มีผู้ตอบถูกร้อยละ 98.6 ส่วนข้อที่มีผู้ตอบผิดมากที่สุด คือ ข้อ 16 น้ำที่ใช้ในการปรุงอาหาร ควรใช้น้ำจากแหล่งใด ตอบผิดร้อยละ 80.0 รองลงมาคือ ข้อ 10 ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารควรจะต้องสวมเสื้อแขนยาวหรือไม่ มีผู้ตอบผิด ร้อยละ 31.9

ตารางที่ 6 ทัศนคติของผู้จำหน่ายอาหารที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

ทัศนคติของผู้จำหน่ายอาหาร	ระดับของทัศนคติ				$\bar{X}$	S.D.
	เห็นด้วยมาก จำนวน (ร้อยละ)	เห็นด้วยปานกลาง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่แน่ใจ เห็นด้วยน้อย จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เห็นด้วย จำนวน (ร้อยละ)		
1.ควรล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนทำอาหาร	67 (95.7)	3 (4.3)	- -	- -	3.96	0.20
2. ผู้ปรุงอาหารควรแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกคลุมผม	62 (88.6)	8 (11.4)	- -	- -	3.89	0.32
3. ควรใช้ทัพพีตักอาหารอาหารจากภาชนะปรุงอาหาร เพื่อชิมรสชาติ	24 (34.3)	8 (11.4)	7 (10.0)	31 (44.3)	2.64	1.35
4.ผู้ขายสามารถใช้มือหยิบจับอาหารลงถุงหรือใส่ใส่จานได้	6 (8.6)	3 (4.3)	3 (4.3)	58 (82.9)	3.60	0.90

ตารางที่ 6 ทัศนคติของผู้จำหน่ายอาหารที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล (ต่อ)

ทัศนคติของผู้จำหน่ายอาหาร	ระดับของทัศนคติ				$\bar{X}$	S.D.
	เห็นด้วยมาก จำนวน (ร้อยละ)	เห็นด้วยปานกลาง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่แน่ใจ เห็นด้วยน้อย จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เห็นด้วย จำนวน (ร้อยละ)		
5. ถังน้ำแข็งที่แช่ไว้บริโภคสามารถแช่อาหารสดได้	1 (1.4)	2 (2.9)	2 (2.9)	65 (92.9)	3.87	0.51
6. ภาชนะใส่อาหารสามารถใช้ภาชนะที่ไม่ทนความร้อนได้	13 (18.6)	3 (4.3)	6 (8.6)	48 (68.6)	3.27	1.19
7. การเก็บน้ำส้มสายชู ไม่ควรเก็บในภาชนะที่เป็นแก้ว เพราะจะทำให้รสชาติเปลี่ยนไป	9 (12.9)	11 (15.7)	6 (8.6)	44 (62.9)	3.21	1.13
8. ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ ควรล้างทำความสะอาดด้วยน้ำ ทุกครั้งก่อนนำไปปรุง	68 (97.1)	1 (1.4)	- -	1 (1.4)	3.94	0.38
9. โต๊ะวางขายอาหาร ควรมีผิวเรียบล้างทำความสะอาดง่าย อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 40 เซนติเมตร	19 (27.1)	19 (27.1)	6 (8.6)	26 (37.1)	2.56	1.25
10.เนื้อสัตว์ที่ปรุงสุก และเนื้อสัตว์ดิบใช้หั่นบนเขียงเดียวกันได้	1 (1.4)	4 (5.7)	8 (11.4)	57 (81.4)	3.73	0.64
11. ภาชนะอุปกรณ์ ควรล้างด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำเปล่าอีก 2 ครั้ง	64 (91.4)	5 (7.1)	- -	1 (1.4)	3.89	0.44
12. ถ้วยชามและจานกระเบื้องที่ใส่อาหารควรมีลวดลายสวยงาม	4 (5.7)	11 (15.7)	18 (25.7)	37 (52.9)	3.26	0.93

ตารางที่ 6 ทัศนคติของผู้จำหน่ายอาหารที่มีต่อสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล (ต่อ)

ทัศนคติของผู้จำหน่ายอาหาร	ระดับของทัศนคติ				$\bar{X}$	S.D.
	เห็นด้วยมาก จำนวน (ร้อยละ)	เห็นด้วยปานกลาง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่แน่ใจ เห็นด้วยน้อย จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เห็นด้วย จำนวน (ร้อยละ)		
13. ขยะมูลฝอยจากการทำอาหาร ควรนำไปกำจัด เพื่อป้องกันมิให้เป็นแหล่งเพาะพันธ์ของแมลง	63 (90.0)	4 (5.7)	1 (1.4)	2 (2.9)	3.83	0.59
14. การใช้ผ้าปิดปากปิดจมูกทุกครั้งที่ไอหรือจามเป็นสิ่งที่ควรกระทำ	69 (98.6)	- -	1 (1.4)	- -	3.97	0.24
15. การเลือกสารปรุงแต่งควรคำนึงยี่ห้อและรสชาติ	22 (31.4)	15 (21.4)	11 (15.7)	22 (31.4)	2.47	1.24
16. บริเวณสถานที่ที่ใช้เตรียมอาหารและปรุงอาหารต้องไม่อับทึบ สามารถระบายกลิ่นได้ดี	63 (90.0)	5 (7.1)	1 (1.4)	1 (1.4)	3.86	0.49
17. ผู้ปรุงอาหารสามารถปรุงอาหารบริเวณพื้นได้แต่ต้องห่างจากทางเดิน 1 เมตร	28 (40.0)	11 (15.7)	8 (11.4)	23 (32.9)	2.37	1.31
18.ก่อนระบายน้ำเสียทิ้งไม่จำเป็นต้องมีการดักเศษขยะออกเพราะน้ำต้องไปรวมกันอยู่แล้ว	4 (5.7)	8 (11.4)	5 (7.1)	53 (75.7)	3.53	0.91
19. ภาชนะรองรับขยะ ควรมีฝาปิดและมีถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน	64 (91.1)	5 (7.1)	1 (1.4)	- -	3.90	0.35
20. ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารไม่จำเป็นต้องตรวจสุขภาพประจำปี	9 (12.9)	8 (11.4)	12 (17.1)	41 (58.6)	3.21	1.09

4.3 ทัศนคติด้านการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร

จากตารางที่ 6 ระดับทัศนคติของผู้จำหน่ายอาหาร ต่อการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล อยู่ในระดับดี ($\bar{X} > 2.67$) จำนวน 16 ข้อ อยู่ในระดับไม่ดี ($\bar{X} < 2.67$) จำนวน 4 ข้อ โดยทัศนคติที่อยู่ในระดับดี มากที่สุดคือ ข้อ 14 การใช้ผ้าปิดปากปิดจมูกทุกครั้งที่ไอหรือจามเป็นสิ่งที่ควรกระทำ ($\bar{X} = 3.97$) รองมาคือ ข้อ 1 ควรล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนทำอาหาร ส่วนทัศนคติที่อยู่ระดับไม่ดี ไม่เห็นด้วยมากสุด คือ ข้อ 17 ผู้ปรุงอาหารสามารถปรุงอาหารบริเวณพื้นได้แต่ต้องห่างจากทางเดิน 1 เมตร ($\bar{X} < 2.37$) และข้อ 9 โต๊ะวางขายอาหาร ควรมีผิวเรียบล้างทำความสะอาดง่าย อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 40 เซนติเมตร ($\bar{X} < 2.56$)

ตารางที่ 7 การปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายอาหารตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคล

การปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายอาหาร	ระดับของการปฏิบัติ				$\bar{X}$	S.D.
	ปฏิบัติเป็นประจำ จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติบ่อยครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติบางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เคยปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)		
1. ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหาร ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ หรือน้ำยาล้างมือทุกครั้งหลังจากเข้าห้องน้ำและก่อนเตรียม ปรุง และจำหน่ายอาหาร	60 (85.7)	9 (12.9)	1 (1.4)	- -	3.84	0.40
2. ผู้ปรุง ล้างเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ก่อนนำมาปรุง	67 (95.7)	2 (2.9)	1 (1.4)	- -	3.94	0.29
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรอง	61 (87.1)	7 (10.0)	2 (2.9)	- -	3.84	0.44

ตารางที่ 7 การปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายอาหารตามหลักการสุขาภิบาล อาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล (ต่อ)

การปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายอาหาร	ระดับของการปฏิบัติ				$\bar{X}$	S.D.
	ปฏิบัติเป็นประจำ จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติบ่อยครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติบางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เคยปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)		
4. ผู้ปรุงอาหารใช้สารปลอมปน ในการปรุงอาหาร	1 (1.4)	-	8 (11.4)	61 (87.1)	3.84	0.47
5. วางวัตถุดิบที่จะใช้ในการทำอาหารไว้กับพื้น	1 (1.4)	-	9 (12.9)	60 (85.7)	3.83	0.48
6. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมหมวก และผูกผ้ากันเปื้อน	49 (70.0)	7 (10.0)	14 (20.0)	- -	3.50	0.81
7. ผู้เตรียม ปรุง และผู้จำหน่ายอาหาร ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุง	53 (75.5)	8 (11.4)	8 (11.4)	1 (1.4)	3.61	0.75
8. มีการแยกภาชนะใส่อาหารระหว่างอาหารคาว และอาหารหวาน	59 (84.3)	6 (8.6)	4 (5.7)	1 (1.4)	3.76	0.62
9. วางอาหารปรุงสำเร็จ ในภาชนะที่มีการปกปิด และตั้งสูงจากพื้น	60 (85.7)	7 (10.0)	3 (4.3)	- -	3.81	0.49
10. ในการล้างทำความสะอาด มีการดักเศษอาหาร ก่อนที่จะปล่อยลงสู่แหล่งน้ำ	58 (82.9)	8 (11.4)	4 (5.7)	- -	3.77	0.54
11. ใช้น้ำประปาที่เปิดจาก๊อกในการประกอบอาหาร	6 (8.6)	12 (17.1)	19 (27.1)	33 (47.1)	3.13	0.99

ตารางที่ 7 การปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายอาหารตามหลักการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล (ต่อ)

การปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายอาหาร	ระดับของการปฏิบัติ				$\bar{X}$	S.D.
	ปฏิบัติเป็นประจำ จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติบ่อยครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ปฏิบัติบางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เคยปฏิบัติ จำนวน (ร้อยละ)		
12. หลังจากล้างภาชนะ มีการเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง	33 (45.7)	15 (21.4)	6 (8.6)	17 (24.3)	2.11	1.23
13. เก็บภาชนะในลักษณะหงายขึ้นเรียงซ้อนกันเป็นระเบียบ	35 (50.0)	2 (2.9)	10 (14.3)	23 (32.9)	2.30	1.38
14. ใช้เขียงที่มีลักษณะแตกราวหรือเป็นร่อง	2 (2.9)	2 (2.9)	5 (7.1)	61 (87.1)	3.79	0.64
15. ใช้ภาชนะรองรับขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด	54 (77.1)	9 (12.9)	2 (2.9)	5 (7.1)	3.60	0.86
16. ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บวางอาหารทุกชนิดโดยตรง และที่ล้างมือ มีน้ำใช้เพียงพอ ห่างจากห้องส้วม	58 (82.9)	7 (10.0)	2 (2.9)	3 (4.3)	3.71	0.73
17. ผู้เตรียม ปรุง จำหน่ายอาหารสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน	- -	- -	- -	70 (100.0)	4.00	0.00
18. จัดบริเวณที่ใช้เตรียม ปรุง จำหน่าย อย่างเป็นระเบียบ	55 (78.6)	12 (17.1)	3 (4.3)	- -	3.74	0.53
19. จัดบริเวณที่เตรียม ปรุง จำหน่าย ให้สมารถระบายกลิ่นได้	55 (78.6)	12 (17.1)	3 (4.3)	- -	3.74	0.53
20. วางอาหารและภาชนะที่ใช้ในเตรียม ปรุงอาหารบนพื้น	4 (5.7)	3 (4.3)	6 (8.6)	51 (81.4)	3.66	0.81

4.4 พฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการปฏิบัติตัวในด้านการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

จากตารางที่ 7พฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการปฏิบัติตัวในด้านการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลทั้ง 20 ข้อ มีการปฏิบัติตัวอยู่ในระดับดี ($\bar{x} > 2.91$) ระดับความคิดเห็นมากที่สุดคือ ข้อ 17 ผู้เตรียม ปรุง จำหน่ายอาหาร สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ($\bar{x} = 4.00$) ไม่เคยปฏิบัติ รองมาคือข้อ 2. ผู้ปรุง ล้างเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ ก่อนนำมาปรุง ($\bar{x} = 3.94$) ปฏิบัติเป็นประจำ ส่วนการปฏิบัติตัวอยู่ในระดับไม่ดี ($\bar{x} < 2.91$) มีระดับความคิดเห็นน้อยสุดคือ ข้อ 12 หลังจากล้างภาชนะอุปกรณ์ มีการเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง ($\bar{x} = 2.11$) และ ข้อ 13 เก็บภาชนะในลักษณะหงายขึ้น โดยการเรียงซ้อนกันไว้อย่างเป็นระเบียบในภาชนะ หรือสถานที่ที่สะอาด ($\bar{x} = 2.30$)

ตารางที่ 8 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านลักษณะประชากร กับ สภาวะสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร

ลักษณะส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ	df	P- value
เพศ				
1 ชาย	21	30	1	0.285
2 หญิง	49	70		
อายุ				
1 ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	35	50	1	0.025
2 สูงกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	35	50		
ระดับการศึกษา				
1 ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	38	54.3	1	0.329
2 สูงกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	32	45.7		

ตารางที่ 8 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านลักษณะประชากร กับ สภาวะสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร (ต่อ)

ลักษณะส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ	df	P- value
รายได้				
1 ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	46	65.7	1	0.002
2 สูงกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	24	34.3		
การได้รับการอบรม				
1 ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	42	60.0	1	0.000
2 สูงกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	28	40.0		
ประเภทอาหารที่จำหน่าย				
1 อาหารตามสั่ง	36	51.4	2	0.014
2 ข้าวราดแกง	10	14.3		
3 ก๋วยเตี๋ยว	24	34.3		
ความรู้				
1 ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	31	44.3	1	0.469
2 สูงกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	39	55.7		
ทัศนคติ				
1 ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	2	60.0	1	0.615
2 สูงกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	28	40.0		
การปฏิบัติตัว				
1 ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	27	38.6	1	0.800
2 สูงกว่าค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	43	61.4		

4.5 การหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านลักษณะประชากร กับ สภาวะสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร

จากตารางที่ 8 การหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านลักษณะประชากร ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้ การได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร ประเภทอาหารที่จำหน่าย ระดับความรู้ ระดับทัศนคติ ระดับการปฏิบัติตัว กับ สภาวะสุขาภิบาลอาหาร พบว่า เพศไม่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหารที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 สภาวะสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับกลุ่มอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P- value = 0.025) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ระดับการศึกษาไม่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหารที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 รายได้มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P- value = 0.02) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 การได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P- value = 0.00) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารของผู้จำหน่ายอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหาร (P - value = 0.469) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ประเภทอาหารที่จำหน่าย มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P- value = 0.014) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ระดับความรู้ไม่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหาร (P - value = 0.469) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ระดับทัศนคติ ไม่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหาร (P-value = 0.615) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ระดับการปฏิบัติตัว ไม่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหาร (P- value = 0.800) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหารและมือผู้สัมผัสอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

กลุ่มตัวอย่างที่ตรวจหาการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	จำนวนตัวอย่างทั้งหมด	ผลการตรวจพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
1 อาหาร	210	14	6.6
2 ภาชนะสัมผัสอาหาร	210	3	1.4
3 มือผู้สัมผัสอาหาร	70	15	21.4

4.6 ข้อมูลผลการตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

จากตารางที่ 9 ข้อมูลผลการตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียพบว่า อาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร มีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คิดเป็นร้อยละดังนี้ 6.6 และ 1.4 ส่วนมือผู้สัมผัสอาหารมีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คิดเป็นร้อยละ 21.4