

บทที่ 2

วรรณคดีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการทำวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารหาบเร่แผงลอยของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้ศึกษา แนวคิด ทฤษฎี จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นพื้นฐานแนวทางในการวิจัย โดยแยกประเด็นการทบทวนวรรณคดี เป็น 4 ส่วนดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม
2. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร
3. อาหารหาบเร่แผงลอย
4. รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม

1.1 คำจำกัดความ

ชัยพร วิชชาวุธ (2524) ให้ความหมายของพฤติกรรม หมายถึง การกระทำของมนุษย์ การกระทำทุกอย่างของมนุษย์ ไม่ว่าจะการกระทำนั้น ผู้กระทำจะทำโดยไม่รู้ตัวหรือรู้ตัว เช่น การพูด การเดิน การกระพริบตา การไต่ยืน การรู้สึกโกรธ การคิด ฯลฯ

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526) ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับพฤติกรรมว่า หมายถึง กิจกรรมทุกประเภทที่มนุษย์กระทำ ไม่ว่าจะสิ่งนั้นจะสังเกตได้หรือไม่ได้ เช่น การทำงานของหัวใจ การทำงานของกล้ามเนื้อ การเดิน การพูด การคิด การรู้สำนึก ความชอบ ความสนใจ

ชวนพิศ ทองทวี (2522) ได้ให้ความหมายว่า พฤติกรรม หมายถึงการกระทำทุกอย่างของมนุษย์ ไม่ว่าจะผู้รู้ตัวหรือไม่ และผู้อื่นจะสังเกตได้หรือไม่ก็ตาม

ซูคา จิตพิทักษ์ (2525) ได้กล่าวไว้ว่า พฤติกรรม หรือ การกระทำของบุคคลนั้น ไม่เฉพาะที่แสดงให้ปรากฏออกมาภายนอกเท่านั้น แต่รวมถึงสิ่งที่อยู่ภายในจิตใจของบุคคล ซึ่งคนภายนอกไม่สามารถสังเกตเห็นได้โดยตรง เช่น คุณค่า (Value) ที่เขายึดถือเป็นหลักในการประเมินสิ่งต่างๆ ทักษะคติ หรือ เจตคติ (Attitude) ที่เขามีต่อสิ่งต่างๆ ความคิดเห็น (Opinion) ความเชื่อ (Belief) รสนิยม (Taste) และสภาพจิตใจ ซึ่งถือได้ว่าเป็นลักษณะของบุคลิกภาพของบุคคลที่กำหนดพฤติกรรม

พจนานุกรมลองแมน (Longman) ได้ให้คำจำกัดความของพฤติกรรมไว้ว่า เป็นการกระทำ หรือการตอบสนองการกระทำทางจิตวิทยาของแต่ละบุคคล และเป็นปฏิสัมพันธ์ในการตอบสนองต่อสิ่งกระตุ้นภายในหรือภายนอก รวมทั้งเป็นกิจกรรมการกระทำต่างๆ ที่เป็นไปอย่างมีจุดมุ่งหมาย สังเกตเห็นได้ หรือเป็นกิจกรรมการกระทำต่างๆ ที่ได้ผ่านการใคร่ครวญมาแล้ว หรือเป็นไปอย่างไม่รู้ตัว (Goldenson, 1984)

จากคำจำกัดความต่างๆ ของพฤติกรรมที่กล่าวมาแล้ว สรุปได้ว่า พฤติกรรม หมายถึง การกระทำ หรือ การแสดงออกของบุคคลทั้งที่รู้ตัวและไม่รู้ตัว โดยที่บุคคลที่อยู่รอบๆ สังเกตได้หรือไม่ได้ แต่สามารถใช้เครื่องมือทดสอบได้

ในการจำแนกพฤติกรรมมนุษย์ ได้มีผู้แบ่งประเภทไว้ดังนี้

ซูซา จันท์น้อม (2536) ได้แบ่งพฤติกรรมเป็น 2 ชนิด ได้แก่

1. พฤติกรรมเปิดเผย (Overt Behavior) คือ พฤติกรรม หรือ การกระทำที่สามารถสังเกตเห็นได้ เช่น การพูด การหัวเราะ การร้องไห้ การชกมวย ฯลฯ
2. พฤติกรรมปกปิด (Covert Behavior) คือ พฤติกรรม หรือการกระทำที่ไม่สามารถสังเกตเห็นได้ นอกจากจะใช้เครื่องมือช่วยวัด เช่น การคิด การหายใจ อารมณ์ การรับรู้ การทำงานของกระเพาะอาหาร ฯลฯ

อาภา จันท์สกุล และ อัญชัน เกียรติบุตร (2534) ได้แบ่งพฤติกรรมเป็น 2 ชนิด ได้แก่

1. พฤติกรรมที่ติดตัวมาแต่กำเนิด (Unlearned Behavior) หมายถึง พฤติกรรมที่อินทรีย์ทำเองได้โดยไม่มีการเรียนรู้มาก่อนเลย

2. พฤติกรรมที่เป็นผลมาจากการเรียนรู้ (Learned Behavior) หมายถึง พฤติกรรมที่อินทรีย์ทำขึ้น หลังจากได้มีการเรียนรู้ หรือเลียนแบบจากบุคคลอื่นในสังคม

1.2 องค์ประกอบของพฤติกรรม

พฤติกรรมมนุษย์ มีองค์ประกอบ 7 ประการ (Cronbach, 1972)

1. ความมุ่งหมาย (Goal) เป็นความต้องการ หรือวัตถุประสงค์ที่ทำให้เกิดกิจกรรม เพื่อสนองตอบความต้องการที่เกิดขึ้น ความต้องการบางอย่างสามารถสนองตอบได้ทันที แต่บางอย่างต้องใช้เวลานาน จึงจะบรรลุดความต้องการได้

2. ความพร้อม (Readiness) คือ ระดับวุฒิภาวะ หรือ ความสามารถที่จำเป็นในการทำกิจกรรมเพื่อสนองความต้องการ

3. สถานการณ์ (Situation) เป็นเหตุการณ์ที่เปิดโอกาสให้เลือกทำกิจกรรมเพื่อสนองความต้องการ

4. การแปลความหมาย (Interpretation) ก่อนที่คนเราจะทำกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งลงไป เขาจะต้องพิจารณาสถานการณ์ก่อนแล้วจึงตัดสินใจเลือกวิธีที่เกิดความพึงพอใจมากที่สุด เพื่อสนองความต้องการ

5. การตอบสนอง (Response) เป็นการกระทำกิจกรรม เพื่อสนองตอบความต้องการ โดยวิธีการที่ได้เลือกแล้วในขั้นแปลความหมาย

6. ผลที่ได้รับหรือผลที่ตามมา (Consequence) เมื่อทำกิจกรรมแล้ว ย่อมได้รับผลการกระทำนั้น ผลที่ได้รับอาจเป็นไปตามที่คาดคิด หรือตรงข้ามก็ได้

7. ปฏิกริยาต่อความคาดหวัง (Reaction to Thwarting) ในกรณีที่ไม่สามารถตอบสนองความต้องการได้ มนุษย์ก็อาจจะย้อนกลับไปแปลความหมายของสถานการณ์ และเลือกวิธีการใหม่

1.3 องค์ประกอบของพฤติกรรมทางการศึกษา

ในด้านการจัดการศึกษา ได้กล่าวถึงพฤติกรรมซึ่งคาดหวังว่าจะให้ผู้เรียนเกิดพฤติกรรมขึ้นหลังจากการจัดการศึกษา เป็นกิจกรรมทุกประเภทที่มนุษย์กระทำอาจสังเกตได้หรือไม่ได้ ซึ่งพฤติกรรมดังกล่าวแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ คือ (Bloom, 1975)

1. พหุติกรรมด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain)

พหุติกรรมด้านที่เป็นเรื่องเกี่ยวกับการรู้ การจำ การพัฒนา ความสามารถและทักษะทางสติปัญญา การใช้ความคิดพิจารณาญาณ เพื่อประกอบการตัดสินใจ ความรู้ที่จัดเป็นความสามารถทางสติปัญญา โดยสามารถจำแนกตามลำดับชั้นจากง่ายไปหายากดังนี้

1.1 ความรู้ (Knowledge) เป็นพหุติกรรมขั้นต้นเกี่ยวกับความเข้าใจหรือระลึกได้

1.2 ความเข้าใจ (Comprehension) เป็นพหุติกรรมที่ต่อเนื่องจากความรู้ ต้องมีความรู้มาก่อนจึงจะเข้าใจ ความเข้าใจนี้จะแสดงออกมาในรูปของการแปลความ ตีความและคาดคะเน

1.3 การนำเอาไปใช้ (Application) เป็นการนำเอาวิธีการ ทฤษฎี กฎเกณฑ์และแนวคิดต่างๆ ไปใช้

1.4 การวิเคราะห์ (Analysis) เป็นขั้นที่บุคคลมีความสามารถ และมีทักษะในการจำแนกเรื่องราวที่สมบูรณ์ใดๆ ออกเป็นส่วนย่อยและมองเห็นความสัมพันธ์อย่างแน่ชัดระหว่างส่วนประกอบเหล่านั้น รวมทั้งมองเห็นการผสมผสานระหว่างส่วนประกอบที่รวมกันเป็นปัญหาหรือสถานการณ์อย่างใดอย่างหนึ่ง

1.5 การสังเคราะห์ (Synthesis) เป็นความสามารถของบุคคล ในการรวบรวมส่วนย่อยต่างๆ เข้าเป็นส่วนรวมที่มีโครงสร้างใหม่ มีความชัดเจนและมีคุณภาพสูงขึ้น

1.6 การประเมินผล (Evaluation) เป็นความสามารถของบุคคลในการวินิจฉัยตีราคาสิ่งของต่างๆ โดยมีกฎเกณฑ์และมาตรฐานเป็นเครื่องช่วยประกอบการวินิจฉัย ซึ่งกฎเกณฑ์ที่ใช้ช่วยประเมินค่านี้ อาจเป็นกฎเกณฑ์ที่บุคคลสร้างขึ้นมาหรือมีอยู่แล้วก็ได้

2. พหุติกรรมด้านเจตพิสัย (Affective Domain)

พหุติกรรมด้านนี้ หมายถึง ความสนใจ ความรู้สึก ท่าที ทศนคติ ความชอบ ความไม่ชอบ การให้คุณค่า หรือปรับปรุงค่านิยมที่ยึดถืออยู่ เป็นพหุติกรรมที่ยากแก่การอธิบาย เพราะเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นภายในจิตใจของคน การเกิดพหุติกรรมด้านทศนคติ แบ่งขั้นตอนดังนี้

2.1 การรับหรือการให้ความสนใจ (Receiving or attending) เป็นขั้นที่บุคคลถูกกระตุ้นให้ทราบว่ามีเหตุการณ์ หรือสิ่งเร้าบางอย่างเกิดขึ้น และบุคคลนั้นมีความยินดีหรือมีภาวะจิตใจพร้อมที่จะรับ ในการยอมรับนี้ประกอบด้วยความตระหนักได้ ถูกคิด ความยินดีที่จะรับและการเลือกรับ

2.2 การตอบสนอง (Responding) เป็นขั้นที่บุคคลถูกจูงใจให้เกิดความรู้สึกผูกมัดต่อสิ่งเร้า เป็นสาเหตุให้บุคคลพยายามทำปฏิกิริยาตอบสนอง พฤติกรรมขั้นนี้ประกอบด้วย การยินยอม ความเต็มใจ และพอใจที่จะตอบสนอง

2.3 การให้ค่านิยม (Valuing) เป็นขั้นที่บุคคลมีปฏิกิริยาซึ่งแสดงว่ายอมรับว่าเป็นสิ่งที่มีคุณค่า การเกิดค่านิยมนั้นประกอบด้วย การยอมรับ ความชอบ และผูกมัดค่านิยมเข้ากับตัวเขา

2.4 การจัดกลุ่มค่า (Organization) เป็นขั้นที่บุคคลจัดระบบของค่านิยมต่างๆ ให้เข้ากลุ่ม ในการจัดกลุ่มนี้ ประกอบด้วย การสร้างแนวความคิดเกี่ยวกับค่านิยม และจัดระบบของค่านิยม

2.5 การแสดงลักษณะตามค่านิยมที่ยึดถือ (Characterization by a value or value complex) พฤติกรรมขั้นนี้ถือว่า บุคคลมีค่านิยมหลายชนิด และจัดอันดับของค่านิยมเหล่านั้น จากดีที่สุดไปถึงน้อยที่สุด และพฤติกรรมเหล่านี้จะเป็นตัวคอยควบคุมพฤติกรรมของบุคคล พฤติกรรมในขั้นนี้ประกอบด้วย การวางแนวทางของการปฏิบัติ และแสดงลักษณะที่จะปฏิบัติตัวตามแนวทางที่เขากำหนด

3. พฤติกรรมด้านทักษะพิสัย (Psychomotor)

เป็นพฤติกรรมที่ใช้ความสามารถในการแสดงออกของร่างกาย ซึ่งรวมถึงการปฏิบัติที่อาจแสดงออกในสถานการณ์หนึ่ง ๆ หรืออาจเป็นพฤติกรรมที่คาดคะเนว่า อาจจะปฏิบัติในโอกาสต่อไป พฤติกรรมด้านนี้เป็นพฤติกรรมขั้นสุดท้าย ซึ่งต้องอาศัยพฤติกรรมด้านพุทธิปัญญา หรือความรู้ความคิด และพฤติกรรมด้านทัศนคติเป็นส่วนประกอบ เป็นพฤติกรรมที่สามารถประเมินผลได้ง่าย แต่กระบวนการที่ก่อให้เกิดพฤติกรรมต้องอาศัยเวลา และการตัดสินใจหลายขั้นตอน ในทางด้านอนามัยถือว่า พฤติกรรมด้านการปฏิบัติของบุคคล เป็นเป้าหมายขั้นสุดท้ายที่ช่วยให้บุคคลมีสุขภาพอนามัยดี

1.4 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม

นักพฤติกรรมศาสตร์ และนักสุขภาพ ได้สรุปแนวคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมไว้ดังนี้

งานของ อัมสมบวร์น (2537) ได้กล่าวถึง การเกิดพฤติกรรมหรือปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม สามารถแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ คือ

แนวคิดที่ 1 เชื่อว่าเกิดจากปัจจัยภายในตัวบุคคล (Intra Individual Causal Assumption) รากฐานแนวคิดนี้ เชื่อสมมติฐานที่ว่า สาเหตุของการเกิดพฤติกรรม หรือปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมนั้นๆ มาจากองค์ประกอบภายในตัวบุคคล ได้แก่ ความรู้ ทักษะ ค่านิยม แรงจูงใจ ความตั้งใจใฝ่พฤติกรรม เป็นต้น

แนวคิดที่ 2 เชื่อว่าเกิดจากปัจจัยภายนอกตัวบุคคล (Extra Individual Causal Assumption) รากฐานแนวคิดนี้ เชื่อสมมติฐานที่ว่า สาเหตุการเกิดพฤติกรรมนั้นๆ มาจาก ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม ระบบสังคม การเมือง เศรษฐกิจ การศึกษา ศาสนา องค์ประกอบทางด้านประชากรศาสตร์ เป็นต้น แนวคิดนี้จะนำทฤษฎีในศาสตร์ต่าง ๆ มาประยุกต์ใช้

แนวคิดที่ 3 เชื่อว่าเกิดจากสหปัจจัย (Multiple Causal Assumption) รากฐานความคิดที่ว่า พฤติกรรมของคนนั้นเกิดจากหลายๆ ปัจจัย ทั้งปัจจัยภายในตัวบุคคล และปัจจัยภายนอกตัวบุคคล

ซุคา จิตพิทักษ์ (2525) กล่าวว่า สิ่งกำหนดพฤติกรรมมนุษย์มีหลายประการ ซึ่งอาจจะแยกได้ 2 ประเภท คือ

1. ลักษณะนิสัยส่วนตัว ได้แก่

1.1 ความเชื่อ หมายถึง การที่บุคคลคิดถึงอะไรก็ได้ในแง่ของข้อเท็จจริงซึ่งไม่จำเป็นต้องถูกหรือผิดเสมอไป ความเชื่ออาจมาโดยการเห็น การบอกเล่า การอ่าน รวมทั้งการคิดขึ้นมาเอง

1.2 ค่านิยม หมายถึง สิ่งที่คนนิยมยึดถือประจำใจที่ช่วยตัดสินใจในการเลือก

1.3 ทักษะ หรือ เจตคติ มีความเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของบุคคล กล่าวคือ ทักษะเป็นแนวโน้มหรือขั้นเตรียมพร้อมของพฤติกรรม และถือว่า ทักษะมีความสำคัญในการ กำหนดพฤติกรรมในสังคม

1.4 บุคลิกภาพ เป็นสิ่งกำหนดว่า บุคคลหนึ่งจะทำอะไร ถ้าเขาตกอยู่ในสถานการณ์หนึ่ง คือเป็นสิ่งที่บอกว่า บุคคลจะปฏิบัติอย่างไรในสถานการณ์หนึ่งๆ

2. กระบวนการอื่นๆ ทางสังคม ได้แก่

2.1 สิ่งกระตุ้นพฤติกรรม (Stimulus Object) และความเข้มข้นของสิ่งกระตุ้น พฤติกรรม ลักษณะนิสัยของบุคคล คือ ความเชื่อ ค่านิยม ทักษะ บุคลิกภาพ มีอิทธิพลต่อ พฤติกรรมก็จริง แต่พฤติกรรมจะเกิดขึ้นยังไม่ได้ถ้าไม่มีสิ่งกระตุ้นพฤติกรรม

2.2 สถานการณ์ (Situation) หมายถึง สิ่งแวดล้อมทั้งที่เป็นบุคคล ไม่ใช่บุคคล ซึ่งอยู่ ในสถานะที่บุคคลกำลังจะมีพฤติกรรม

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526) ได้กล่าวว่า ทักษะ บรทัดฐานของสังคม นิสัย และผล ที่คาดว่าจะได้รับหลังจากทำพฤติกรรมนั้นๆ แล้ว เป็นสิ่งกำหนดพฤติกรรม หรือการปฏิบัติของ มนุษย์

สุชา จันทร์เอม (2536) กล่าวถึงสิ่งที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ มีดังนี้

1. ความเชื่อ (Belief) คือการที่บุคคลยอมรับข้อเท็จจริงต่างๆ ซึ่งความคิดของเขาอาจจะ ถูกต้องตามความเป็นจริงก็ได้ ความเชื่อเป็นสิ่งที่หักห้ามได้ยากและมีอิทธิพลต่อบุคคลมาก บุคคล ใดมีความเชื่ออย่างใด ก็จะมีพฤติกรรมเป็นไปตามความเชื่อของเขา

2. ค่านิยม (Value) เป็นเครื่องชี้แนวทางปฏิบัติของบุคคลว่า อะไรเป็นจุดมุ่งหมายของ ชีวิต ค่านิยม อาจได้มาจากการอ่าน คำบอกเล่า หรือคิดมาเองก็ได้

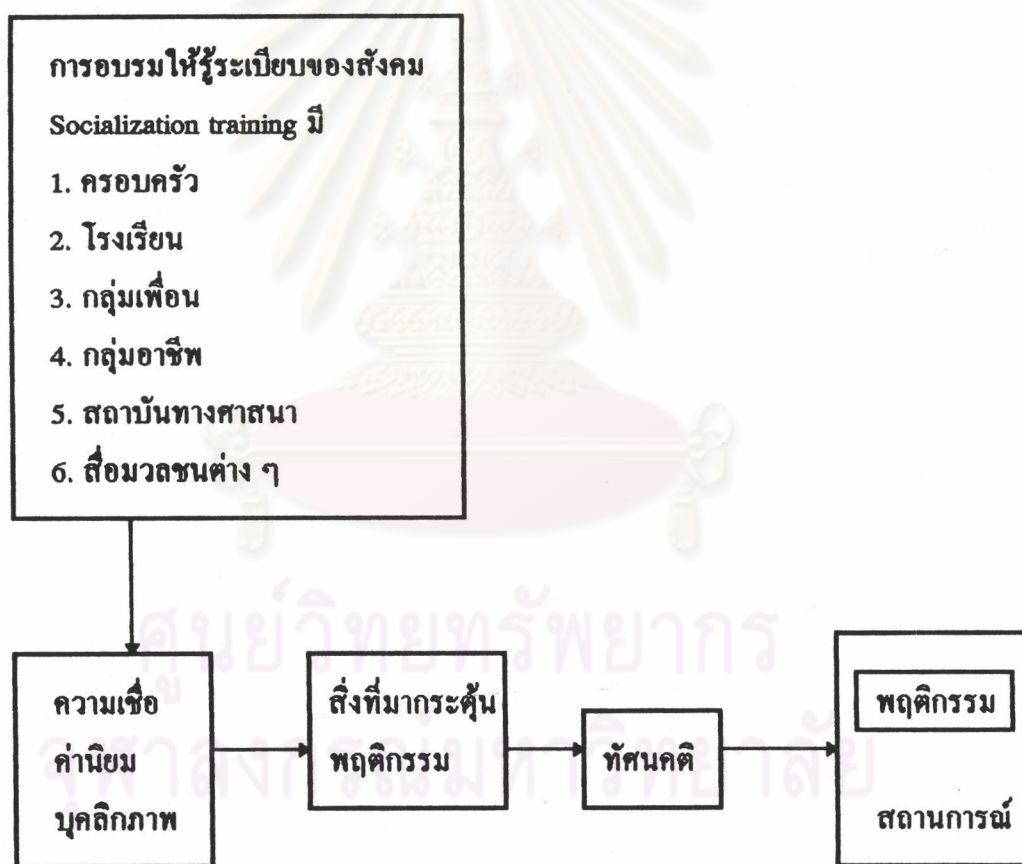
3. บุคลิกภาพ (Personality) เป็นคุณลักษณะของแต่ละบุคคลซึ่งมีอิทธิพลต่อพฤติกรรม ของบุคคลนั้น

4. สิ่งที่มากระตุ้นพฤติกรรม (Stimulus Object) สิ่งที่มากระตุ้นพฤติกรรมนี้ จะเป็น อะไรก็ได้ เช่น ความสวย ความหิว อาหาร ฯลฯ สิ่งทีกระตุ้นพฤติกรรมอย่างหนึ่งอาจมีพลัง กระตุ้นพฤติกรรมของแต่ละบุคคลไม่เท่ากัน

5. ทักษะ (Attitude) หมายถึง ความรู้สึกหรือท่าทีของบุคคลที่มีต่อบุคคล วัตถุ สิ่ง ของหรือสถานการณ์ต่างๆ เกิดจากประสบการณ์และการเรียนรู้ของบุคคล ทักษะจึงเปลี่ยนแปลง ได้ตลอดเวลา ซึ่งขึ้นอยู่กับการเรียนรู้และประสบการณ์ใหม่ๆ ที่บุคคลได้รับเพิ่มขึ้น

6. สถานการณ์ (Situation) หมายถึง สภาพแวดล้อมหรือสถานะที่บุคคลกำลังจะมีพฤติกรรม

สรุปได้ว่า สิ่งที่กำหนดพฤติกรรมจากความหมายที่ให้ไว้ข้างต้น สามารถเขียนเป็นแผนภูมิได้ ดังนี้



แหล่งที่มา : สุชา จันทร์เอม, 2536.

2. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร

2.1 คำจำกัดความ

คุณฉวี สุทธปรียาศรี (2527) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมกรรมการบริโภค คือ การแสดงออกของบุคคลทั้งคำพูด กิริยาท่าทาง และการกระทำที่ผู้อื่นเห็นได้ในการเลือกเก็บ ประุงและกิน

สมจิต จันทร์ฉาย (2533) ให้ความหมายพฤติกรรมกรรมการบริโภคว่า หมายถึง การแสดงออกซึ่งความสามารถ ของนักเรียนในด้านต่าง ๆ เกี่ยวกับการบริโภค ได้แก่ การตัดสินใจเลือกซื้อสินค้า และการเลือกใช้บริการ การจัดการด้านการเงิน และทรัพยากรต่าง ๆ การคุ้มครองสิทธิประโยชน์ของตนและสังคม การแสดงออกซึ่งพฤติกรรมดังกล่าว จะต้องอาศัยความรู้ทักษะตลอดจนทัศนคติที่มีต่อการบริโภค ผู้ที่มีพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่ดีก็คือ ผู้ที่แสดงพฤติกรรมกรรมการบริโภคในลักษณะอันพึงประสงค์

จากคำจำกัดความที่กล่าวมาแล้ว สรุปได้ว่า พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง ลักษณะหรือการกระทำเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร การเลือก ไม่เลือก รับประทานอาหารบางอย่าง รวมทั้งสุขนิสัยที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหาร เช่น การล้างมือก่อนและหลังรับประทานอาหาร ซึ่งเป็นการแสดงออกของบุคคลทั้งที่สังเกตได้ และสังเกตไม่ได้เกี่ยวกับการรับประทานอาหาร

2.2 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร

จากการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร พบว่า มีปัจจัยหลายปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร

1. ปัจจัยด้านกายภาพ (Physical Factors) เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการมีอาหารสำหรับบริโภค โดยมีองค์ประกอบที่สำคัญ คือ

1.1. การผลิตอาหาร (Food Production)

อาหารที่เรบริโภค สามารถแยกเป็น 2 พวกใหญ่ ๆ คือ จำนวนพืชและสัตว์ ซึ่งเป็นสิ่งมีชีวิต ดังนั้นผลผลิตของอาหารทั้งในปริมาณและคุณภาพ จะเปลี่ยนแปลงไปตามอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ชุมชนที่มีสภาพแวดล้อม มีปัจจัยการผลิตที่เหมาะสม ผลผลิตอาหารก็จะมีมากพอสำหรับการบริโภคได้ ภาวะสุขภาพของประชาชนจึงมีผลโดยตรงต่อประสิทธิภาพการผลิตอาหาร ถ้าประชาชนออกอยากขาดสารอาหาร จะไม่สามารถเพิ่มผลผลิตได้มากขึ้นกว่าเดิมได้ วงจรเช่นนี้ มีผลเสียต่อประเทศชาติ เป็นอย่างมาก

1.2. การกระจายอาหาร (Food Distribution)

หมายถึง การนำอาหารจากที่หนึ่ง ไปยังอีกที่หนึ่ง หรือความสามารถในการผลิตอาหาร ของแต่ละแหล่งผลิตแตกต่างกัน ปริมาณ และคุณภาพของอาหาร นอกจากนี้ การคมนาคมขนส่ง เป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้มีอาหารหมุนเวียนไปสู่ส่วนต่างๆ ในชุมชน

1.3. การประกอบอาหาร (Food Preparation)

หมายถึง การทำอาหารสดให้พร้อมที่จะกินได้ ประกอบด้วย การเลือก ล้าง ปอก หั่น ปรง ฯลฯ ตามประเภทของอาหาร ดังนั้นไม่ว่าจะเป็นทางบ้านหรือทางอุตสาหกรรมมีผลให้เกิดการเสียคุณค่าทั้งสิ้น เช่น การหุงต้ม ทำให้อาหารย่อยง่าย และบางกรณี กลิ่น รสและสี อาจจะดีขึ้นแต่คุณค่าอาหารจะลดลง ซึ่งใช้อุณหภูมิสูงและเวลานานจะสูญเสียได้มาก หรือการใส่ผงโซดา ทำให้ขนมฟูลงในแป้งเสียวิตามินได้เช่นกัน ดังนั้นในการประกอบอาหาร จึงไม่นิยมหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ไม่ล้างหรือแช่น้ำนานเกินไป ไม่ใส่น้ำมาก หุงต้มในเวลาสั้นและควรปิดฝาให้มีการถูกกับอากาศน้อยที่สุด

1.4. การแปรรูปอาหาร (Food Processing)

หมายถึง กรรมวิธีต่าง ๆ ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งการบรรจุภาชนะ เพื่อให้อาหารอยู่ในสภาพที่กินได้ หรือเหมาะแก่การนำไปใช้ ประกอบอาหารชนิดใหม่ การแปรรูปอาหาร มีความสัมพันธ์อย่างยิ่งต่อการกระจายอาหาร เพราะถ้าอาหารสำเร็จรูปได้ผ่านขบวนการแปรรูปที่มีประสิทธิภาพ มีการบรรจุหีบห่อเรียบร้อย จะทำให้ขนส่งอาหารได้คราวละมากๆ และไปได้ไกลๆ โดยอาหารไม่เสื่อมคุณภาพไปจากเดิม ประชาชนก็จะมีอาหารบริโภคทั่วถึงทุกชุมชน

2. ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ (Economic Factors)

ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ เป็นสาเหตุสำคัญต่อการเลือกซื้ออาหาร ในครอบครัวที่มีรายได้น้อย ความยากจนเป็นเหตุสำคัญที่ทำให้คนต้องขาดอาหาร เนื่องจากขาดกำลังซื้ออาหารที่จำเป็นมาบริโภค และปัจจัยด้านเศรษฐกิจมักมีความสัมพันธ์กับระดับความรู้ กล่าวคือ ผู้ที่มีฐานะทางเศรษฐกิจต่ำ มักจะเป็นผู้ที่มีความรู้เรื่องอาหารที่ควรบริโภคน้อย จึงไม่รู้จักใช้เงินที่มีอยู่จำกัดให้เกิดประโยชน์มากที่สุด

2.1 รายได้ของครอบครัว มีส่วนเกี่ยวข้องสำคัญมากกับอาหารการกิน เป็นความจริงที่ว่า แม้มีเงินมากพอสมควร ก็อาจจะไม่ได้กินอาหารที่ดี มีสารอาหารครบถ้วนและมีประโยชน์แก่ร่างกายก็ได้ แต่ก็ยังดีกว่าครอบครัวที่มีเงินไม่พอที่จะซื้ออาหาร เพราะถ้าไม่ฉลาดในการซื้อหรือขาดความรู้ในทางโภชนาการแล้ว ก็มักจะไม่ได้อาหารที่มีคุณภาพประโยชน์แก่ร่างกายมากิน

2.2 ราคาอาหาร ซึ่งมีความสำคัญเกี่ยวข้องกับการซื้ออาหาร ถ้าอาหารใดมีราคาถูก อาหารใดมีน้อยราคาจะแพง ผู้ที่ฉลาดในการซื้อก็อาจจะซื้อของที่มียาไม่แพง บางทีอาหารก็แพงขึ้นไปเองตามค่าของเงินที่ตกต่ำลง จึงทำให้พฤติกรรมการบริโภคเปลี่ยนไปโดยรับประทานอาหารอย่างประหยัด

3. ปัจจัยทางด้านสังคมและวัฒนธรรม (Social and Cultural Factors)

ปัจจัยในด้านสังคมและวัฒนธรรม อาจทำให้บุคคลรับประทานอาหารบางอย่างไม่ได้ ทั้งๆ ที่อาหารนั้นมีมาก มีคุณภาพดี และราคาไม่แพง ศาสนาบางศาสนาห้ามกินอาหารบางชนิด ทั้งๆ ที่เป็นอาหารที่มีคุณภาพดี เช่น คนฮินดูไม่กินเนื้อสัตว์ คนอิสลามไม่กินเนื้อหมู เป็นต้น

3.1 การศึกษา การศึกษาของพ่อแม่มีความสำคัญ ต่อการรับประทานอาหารของสมาชิกในครอบครัว ถ้าพ่อแม่ที่มีการศึกษาก็จะมีความรู้ในเรื่องการรับประทานอาหารอย่างถูกต้อง นั่นก็คือรู้ว่าอาหารประเภทใดมีประโยชน์ต่อร่างกาย ก็จะเลือกซื้อมาให้สมาชิกบริโภคและละเว้นในอาหารที่ให้โทษ หรือถ้าเป็นผู้มีการศึกษาดี แต่ขาดความรู้ในเรื่องนี้ก็ยังสามารถหาเอกสารในเรื่องอาหารมาอ่านได้ และยังคงช่วยเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม การบริโภคอาหารบางประเภทได้ด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการศึกษาของแม่ จะมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร ของครอบครัวมาก เพราะเป็นผู้รับผิดชอบในเรื่องอาหารภายในบ้านทั้งหมด

3.2 อาชีพ ลักษณะของอาชีพ มีความสำคัญต่อการบริโภคอาหารด้วย นั่นคือขึ้นอยู่กับชนิดของงาน เช่น ผู้ใช้แรงงานจะต้องพิจารณาจากชนิดของงานว่า งานนั้นต้องออกแรงมากหรือออกแรงน้อย จะเห็นได้ว่าประเทศที่พัฒนาจะทำการเกษตรอย่างสบายออกแรงทำงานน้อย เพราะมีเครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องทุ่นแรง ตรงกันข้ามกับประเทศที่กำลังพัฒนา ซึ่งไม่มีเครื่องทุ่นแรง เกษตรกรต้องใช้แรงงานตนเองทำงานทุกอย่าง เรียกว่า ทำงานหนักนั่นเอง

3.3 ขนาดของครอบครัว หรือจำนวนของคนที่อยู่ในครอบครัวจะมีผลกระทบต่อปริมาณและคุณภาพของอาหารที่บริโภค กล่าวคือ ถ้ารายได้คงที่แต่ขนาดของครอบครัวใหญ่ขึ้น มีจำนวนสมาชิกมากขึ้น อาหารที่รับประทาน การเลือกซื้ออาหาร เลือกใช้สารเคมีในอาหารย่อมจะต้องเป็นสิ่งที่มีความถูกต้อง และค้อยคุณภาพ ส่งผลกระทบต่อไปถึงสุขภาพ ของสมาชิกในครอบครัวทุกคน ดังนั้นการที่ครอบครัวมีขนาดเพิ่มขึ้น ในขณะที่รายได้ของครอบครัวคงที่ ย่อมจะมีผลต่อการบริโภคอาหารไปในทางที่จะเลือกปริมาณอาหาร ให้พอเพียงแก่การบริโภคมากกว่าคำนึงถึงคุณค่าหรือประโยชน์ของอาหารที่มีต่อร่างกาย

3.4 จิตวิทยาเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร การรับประทานอาหารมีความสัมพันธ์กับอารมณ์ของคน บุคคลจะมีความชอบอาหารใด หรือมีวิธีการกินอาหารอย่างไร ขึ้นอยู่กับการอบรมสั่งสอนมาตั้งแต่เด็ก แม้มืออิทธิพลต่อการรับประทานอาหารของลูก ในขณะที่ป้อนอาหารให้ ความรัก กำลังใจ ความรู้สึกดีใจ เป็นผลให้เกิดความชอบ หรือไม่ชอบอาหารบางชนิด อาหารที่เคยชอบรับประทานตอนเด็ก มักจะเป็นอาหารที่ชอบไปจนกระทั่งเติบโตเป็นผู้ใหญ่

3.5 ศาสนา มีอิทธิพลต่ออาหารการกินของมนุษย์มานาน โดยศาสนาจะเป็นตัวกำหนดว่าสิ่งใดที่มนุษย์บริโภคได้หรือไม่ได้ บริโภคได้เป็นบางระยะ บางวัน และบางครั้ง อาจกำหนดวิธีเตรียม หรือประกอบอาหารนั้นๆ เพื่อการบริโภคด้วย ก่อให้เกิดนิสัยการบริโภคอาหารที่เป็นสัญลักษณ์ประจำสำหรับแต่ละศาสนา เช่น ศาสนาอิสลามจะไม่บริโภคเนื้อหมู ชาวฮินดูไม่บริโภคเนื้อวัว นอกจากนม หรืออาหารที่ประกอบจากนม

3.6 วัฒนธรรม เป็นวิธีการดำเนินชีวิตที่มนุษย์ได้ประพฤติปฏิบัติกันมา และถ่ายทอดให้กับรุ่นต่อไป หรือให้กับผู้ที่มาอยู่ใหม่ในสังคม ซึ่งสิ่งที่กำหนดรูปแบบของวัฒนธรรมที่สำคัญได้แก่ ภาวะแวดล้อมทางธรรมชาติ และอิทธิพลของกลุ่ม ซึ่งมีเชื้อชาติต่างกัน โดยภาวะแวดล้อมทางธรรมชาติแบบเดียวกัน จะก่อให้เกิดวัฒนธรรมแบบเดียวกัน หรือคล้ายคลึงกัน เช่น คน

ภาคเหนือ มีการบริโภคอาหารแบบขันโตก คือ นั่งรอบโต๊ะกลมเดี่ยว ใช้มือหยิบข้าวเหนียวพอกำป้อนเป็นก้อนกลม จิ้มอาหารแล้วใส่เข้าปาก เป็นวิธีการแบบเดียวกับคนพม่า นอกจากนี้ ความเชื่อบริโภคนิสัย ขนบธรรมเนียมประเพณี ที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหาร เป็นปัจจัยทางวัฒนธรรมที่มีบทบาทอย่างมากในพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งสิ่งเหล่านี้ มักจะปฏิบัติสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน จนเกิดการเรียนรู้ ความเชื่อ ทศนคติ และความเคยชินต่ออาหาร จนกลายเป็นนิสัยไปในที่สุด

3.7 สื่อมวลชน ในสังคมปัจจุบัน บุคคลทุกเพศ ทุกวัย ส่วนใหญ่ผูกพันกับสื่อมวลชน ได้แก่ รายการวิทยุ รายการโทรทัศน์ ภาพยนตร์ วิทยุทัศน์ เทปเพลง หนังสือพิมพ์ นิตยสาร หนังสือ และสิ่งพิมพ์อื่นๆ ซึ่งสิ่งเหล่านี้มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของบุคคล เพราะจะทำให้ได้รับทั้งข่าวสาร ความรู้ ความบันเทิง จะช่วยเปิดมุมมองของสังคม และโลกให้กว้างขึ้น ซึ่งบุคคลต้องรู้จักเลือกสื่อมวลชนที่เหมาะสมกับอัตรภาพของตน เพื่อจะมีพฤติกรรมที่เหมาะสม

4. ปัจจัยด้านชีวภาพ (Biological Factors)

การรับประทานอาหารเป็นการนำอาหารเข้าสู่ร่างกายทางปาก ซึ่งมีปัจจัยร่วมคือ

4.1 ความหิว (Hunger) เกิดจากสภาพของร่างกาย ที่เนื่องมาจากการอดอาหาร ทำให้เกิดความปรารถนาที่จะได้รับอาหารขึ้น เมื่อเกิดความหิว บุคคลจะไม่คำนึงถึงคุณค่าในการเลือกอาหารบริโภค เป็นความรู้สึกที่เจ้าตัวไม่พึงพอใจ

4.2 ความอยากอาหาร (Appetite) เป็นความรู้สึกที่เจ้าตัวมักพึงพอใจ และเกิดจากสภาพจิตใจมากกว่าทางสรีระ ซึ่งเป็นความปรารถนาที่จะได้รับอาหาร ที่คนพึงพอใจในรูป รส กลิ่น สี หรือลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือทั้งหมด แม้เมื่อรู้สึกอิ่มก็เกิดความอยากอาหารได้

4.3 รสชาติของอาหาร เป็นปัจจัยสำคัญในการยอมรับอาหารของบุคคล บางคนชอบอาหารชนิดนั้น เพราะมีรสชาติอร่อย หรือไม่ชอบกินอาหารเพราะมีรสไม่ดี ดังนั้น พฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคล จึงมีความสัมพันธ์อย่างมาก กับความรู้สึกในการรับรสชาติของอาหารซึ่งแต่ละบุคคล จึงมีความสัมพันธ์อย่างมาก กับความรู้สึกในการรับรสชาติของอาหารซึ่งแต่ละบุคคลมีความรู้สึกด้านรสชาติแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับ อายุ เพศ และการสัมผัสของอาหาร

จากที่กล่าวมาทั้งหมด เกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของมนุษย์จะเห็นได้ว่าการบริโภคอาหาร ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลาย ๆ อย่าง ซึ่งถ้ามนุษย์มีความรู้ ความเข้าใจจะทำให้รู้จักตัดสินใจเลือกซื้ออาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย ราคาพอเหมาะเพื่อการมีสุขภาพที่ดี และมีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อไป

2.3 หลักการเลือกบริโภคอาหาร

สิ่งที่ควรพิจารณาในการเลือกบริโภคอาหาร

1. ความปลอดภัย เป็นสิ่งสำคัญอันดับแรกในการเลือกบริโภคอาหาร เพราะแม้ว่าอาหารจะมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเพียงใด แต่อาหารนั้นจะไม่มี ความหมายเลย ถ้าหากบริโภคเข้าไปแล้วเกิดโทษแก่ร่างกาย ทำให้เกิดการเจ็บป่วยหรือถึงกับเสียชีวิต ซึ่งสาเหตุของความไม่ปลอดภัยในอาหารมาจากหลายสาเหตุร่วมกัน

จุลินทรีย์ เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้อาหารเน่าเสีย หรือเป็นพิษ และไม่เหมาะที่จะบริโภค ได้แก่ แบคทีเรีย (bacteria) ยีสต์ (yeast) และรา (mold)

พยาธิ ซึ่งสามารถปะปนในอาหารทั้งเนื้อสัตว์ดิบๆ ทุกชนิด หรือในผักผลไม้ที่ล้างไม่สะอาดในอาหารดิบ เช่น พยาธิตัวตืด พยาธิปากขอ พยาธิใบไม้ในตับ พยาธิเส้นด้าย พยาธิเข็มหมุด ตัวจืด พยาธิเหล่านี้จะดูดกินอาหารในร่างกาย ทำให้ร่างกายได้รับสารอาหารไม่เพียงพอ ทำให้เกิดโรคต่างๆ ได้ เช่น โรคโลหิตจาง เกิดจากพยาธิปากขอ

สารเคมี ปัจจุบันมีการใช้สารเคมีมากขึ้น เพื่อให้อาหารมีคุณภาพเป็นที่พอใจของผู้บริโภค สารเคมีที่ใช้กันมาก ได้แก่ ผงชูรส สีผสมอาหาร สารที่ทำให้กรอบ และสารพิษประเภทปราบศัตรูพืช

2. คุณภาพอาหาร มีผลต่อสุขภาพกายและสุขภาพจิตของบุคคล สามารถแบ่งได้ 2 ประเภท

คุณภาพทางกายภาพ (Physical Quality) เป็นคุณภาพ ความพอใจ ที่บอกได้ด้วยประสาทสัมผัส เช่น การจับต้อง สูดดม ในเรื่อง สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัสของอาหาร ซึ่งต้องมีความรู้และประสบการณ์ จึงจะสามารถเลือกอาหารให้ได้คุณภาพทางกายภาพ อาหารที่มีรสชาติดี สะอาด จัดสวยงามประณีต ในบรรยากาศที่สงบ ย่อมให้ความรู้สึกละต่างกับอาหารที่รสชาติดี แต่ไม่ประณีตในการจัด หรือบรรยากาศอีกที่ทึบครึ้ม สิ่งเหล่านี้มีผลโดยตรงต่อสุขภาพจิต มีผลทางอ้อมต่อสุขภาพกาย

คุณภาพทางโภชนาการ (Nutrition Quality) เป็นคุณภาพของสารอาหารที่มีในอาหาร ซึ่งมีความหมายว่า อาหารนั้นมีสารอาหารที่ร่างกายนำไปใช้ประโยชน์ได้มากน้อยเพียงใด ซึ่งการที่จะระบุว่าอาหารใดมีคุณภาพทางโภชนาการดีหรือไม่ ต้องอาศัยผลการวิเคราะห์วิจัยทางด้านอาหาร และโภชนาการ ซึ่งผู้ที่เลือกบริโภคอาหารเพื่อให้ได้คุณภาพทางโภชนาการดี ต้องมีความรู้ทางด้านดังกล่าวประกอบด้วย ซึ่งคุณภาพทางโภชนาการของอาหาร มีผลโดยตรงต่อสุขภาพกาย มีผลทางอ้อมต่อสุขภาพจิต

คุณภาพทางกายและคุณภาพทางโภชนาการ มีความสัมพันธ์กัน อาหารที่มีคุณภาพทางกายภาพดี จะมีคุณภาพทางโภชนาการดีเช่นกัน

3. เศรษฐกิจ การที่จะใช้เงินค่าอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ คือ ให้ได้อาหารดี เป็นที่พอใจคุ้มค่าเงิน หรือเกินค่าเงิน ต้องกำหนดหลักการที่แน่นอนในการใช้เงินเอาไว้ และยึดถืออย่างเคร่งครัด

4. ความชอบ เป็นความรู้สึกส่วนบุคคล หรือความรู้สึกของเฉพาะกลุ่มที่แสดงความพอใจอาหาร ซึ่งมีปัจจัยที่มีผลต่อความชอบ ได้แก่

วัย วัยเด็ก วัยหนุ่มสาว วัยสูงอายุ มีความชอบต่างกัน เนื่องจากผลทางสรีรวิทยา

นิสัยการบริโภคของแต่ละบุคคล ประสบการณ์ในอาหารการกินที่บุคคลได้รับมาในเวลานั้น ย่อมมีความสัมพันธ์กับความชอบอาหารในเวลาต่อมา เช่น บางบ้านมีน้ำอัดลมเป็นเครื่องดื่มประจำบ้าน ใช้ดื่มต่างน้ำ สมาชิกย่อมเคยชินกับบริโภคนิสัยดังกล่าว

สภาวะของร่างกาย ความชอบของบุคคลอาจเปลี่ยนไปได้ เมื่อสภาวะของร่างกายเปลี่ยนไป เช่น ผู้ที่ชอบอาหารรสจัด จะเปลี่ยนเป็นรสจืด เมื่อเป็นโรคกระเพาะอาหาร

3. อาหารหาบเร่แผงลอย

3.1 คำจำกัดความ

อาหารหาบเร่แผงลอย หมายถึง อาหารปรุงสำเร็จที่วางขาย หรือเร่ขายข้างถนน และสถานที่สาธารณะต่างๆ ให้กับประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะที่อาศัยอยู่ในเขตเมือง เป็นอาหารหลักของคนกรุงเทพมหานคร ทั้งกลางวันและกลางคืน เนื่องจากมีราคาถูกและหาซื้อได้ง่าย ผู้ค้าอาหารหาบเร่แผงลอยที่นำมาจำหน่ายส่วนใหญ่ เป็นผู้อพยพมาจากต่างจังหวัดเข้ามาประกอบอาชีพใน

เมือง หรือกรุงเทพมหานคร เนื่องจากภาวะแห้งแล้ง การเพาะปลูกไม่ได้ผล และส่วนหนึ่งมาจาก จังหวัดโดยรอบกรุงเทพมหานคร นำผลิตผลการเกษตรมาจำหน่ายเองแบบเข้าไป-เย็นกลับ เนื่องจากไม่มีตลาดจำหน่าย ช่วยให้คนว่างงาน คนที่ไม่ชำนาญงานและผู้หญิงไม่มีงานทำ มีงานทำ เป็นกิจกรรมที่ลงทุนน้อยแต่ผลกำไรดี ในสถานการณ์ที่มีปัญหาโรคติด ไม่มีเวลาที่จะประกอบอาหาร สำหรับรับประทานเอง จึงเป็นที่นิยมสำหรับประชาชนทั่วไป เนื่องจากสะดวก และมีอาหารหลากหลายให้เลือก (ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาติ, 2536)(เนตรนภิส วัฒนสุชาติ และ จันศรี บุญปั้น, 2536)

กิจการอาหารหาบเร่แผงลอยในประเทศไทย มีประมาณ 140,000 กิจการ ซึ่งนอกจากในประเทศไทยแล้วยังพบว่ากิจการอาหารหาบเร่แผงลอยมีการดำเนินการในอีกหลายประเทศทั่วโลก เช่น ในเมืองฮานอย ประเทศเวียดนาม มีประมาณ 55,152 กิจการ ประเทศมาเลเซียมีประมาณ 40,434 กิจการ เมืองเซี่ยงไฮ้ประเทศจีนมีประมาณ 39,971 กิจการ และเมืองโบเกอร์ ประเทศอินโดนีเซีย มีประมาณ 18,000 กิจการ ในประเทศลาตินอเมริกาพบว่าในนครเม็กซิโกซิตีมีมากถึงประมาณ 320,000 กิจการ เมืองโบโกต้า ประเทศโคลัมเบีย มีประมาณ 19,000 กิจการ เมืองลามา ประเทศเปรู มีประมาณ 19,000 กิจการ จะเห็นได้ว่าอาหารหาบเร่แผงลอย เป็นกิจการที่แพร่ขยายเป็นอย่างมาก ในประเทศกำลังพัฒนาต่าง ๆ ทั่วโลก (ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาติ, ช่อทิพย์ หล่อรุ่งเรือง, เวณิกา เบ็ญจพงษ์ และเนตรนภิส หัสมันตร์, 2538)

3.2 ความปลอดภัยของอาหารหาบเร่แผงลอย

ความปลอดภัยในด้านจุลินทรีย์ ปัญหาที่สำคัญอย่างหนึ่งของอาหารบาทวิถีคือความสะอาด ซึ่งมีสาเหตุมาจากการดำเนินการที่ไม่เหมาะสม 4 ประการ ด้วยกันคือ

1. ความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร โดยปกติและวัตถุดิบที่สดและใหม่มักจะมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในระดับหนึ่งที่สามารถจะจัดการให้เกือบหมดไปได้ ก่อนที่จะนำมาปรุงอาหาร หรือนำมาบริโภค ดังนั้นถ้าวัตถุดิบไม่ดีการจะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ลดลงก็เป็นการยาก

2. การปรุงอาหารซึ่งปกติจะต้องผ่านขั้นตอนการล้างให้สะอาดก่อน แต่อาหารบาทวิธินั้นบางครั้งไม่สามารถจะล้างได้มากนัก เพราะมีน้ำสะอาดในปริมาณที่จำกัดเพื่อการใช้ล้างต่างๆ ในแต่ละวัน ในบางครั้งผู้ขายไม่ได้ล้างก่อนนำมาปรุงอาหารด้วยซ้ำ เช่น การนำผักมาประกอบ

อาหารที่ต้องมีการลวกน้ำร้อนก่อน ผู้ขายเข้าใจว่าการลวกน้ำร้อนเล็กน้อยจะทำให้เชื้อโรคหมดไป แต่ในความเป็นจริงแล้ววิธีการลวกน้ำร้อนในระยะเวลาสั้น ๆ นั้นไม่สามารถจะทำลายเชื้อโรคได้หมด ถ้าหากมีเชื้อโรคปนเปื้อนอยู่ในวัตถุดิบนั้นเป็นจำนวนมาก

3. การรักษาความสะอาดของภาชนะบรรจุอาหารและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการปรุงและการกินอาหารเช่น จาน ชาม ถ้วย ช้อนส้อม ตะเกียบ มีด ผ้าสำหรับเช็ดภาชนะเครื่องใช้ต่าง ๆ ควรจะแยกจากกันระหว่างผ้าเช็ดอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร กับผ้าที่ใช้เช็ดโต๊ะ เก้าอี้ มือหรือมีดและเขียง การล้างภาชนะบรรจุอาหารก็มีปัญหาเช่นเดียวกันกับการล้างวัตถุดิบเพราะมีน้ำสะอาดใช้ในปริมาณจำกัดไม่เพียงพอกับการใช้ตลอดวัน

4. การรักษาความสะอาดของสถานที่ในการกินอาหาร และความสะอาดตลอดจนสุขลักษณะของผู้ปรุงและผู้ขายอาหาร มักจะเห็นอยู่เสมอว่า ผู้ขายอาหารมีสุขภาพไม่ดี มีการเจ็บป่วยแต่ยังขายอาหารอยู่ บางครั้งมีแผลตามตัว และชอบล้าง แคะ แกะ เกา ส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ซึ่งสามารถทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคมายังอาหารที่เขาสัมผัสได้ โต๊ะที่ใช้กินอาหาร บางครั้งดูสกปรกมาก

ในการพิจารณาความสะอาดหรือสุขลักษณะของอาหารนั้น จะตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ 2 กลุ่มใหญ่ ๆ ที่ใช้เป็นดัชนีแสดงสุขลักษณะของอาหารคือ

1. การตรวจวัดจุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีของความสกปรก ได้แก่

การตรวจวัดจำนวนจุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมด (total plate count) ถ้าพบว่ามีจำนวนมาก แสดงว่าอาหารนั้นมีการปนเปื้อน อาจจะเริ่มมีการเน่าเสีย หรือมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์จำนวนมากจากวัตถุดิบสู่อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว หรือมีการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุหรือจากคนที่สัมผัสกับอาหารและการปนเปื้อนมาจากสิ่งแวดล้อม

การตรวจวัดเชื้อ *Staphylococcus aureus* เป็นจุลินทรีย์ที่อาศัยอยู่ตามสิ่งต่าง ๆ ของร่างกาย หรือตามแผลที่มีการอักเสบ ถ้าตรวจพบเชื้อนี้แสดงว่าสุขลักษณะของบุคคลที่สัมผัสกับอาหารนั้นไม่ดีพอ

การตรวจเชื้อ Coliforms และเชื้อ E.coli ซึ่งอาศัยอยู่ในระบบทางเดินอาหารของคน และสัตว์บางชนิดอยู่ในดิน ดังนั้นถ้าตรวจพบแสดงว่าอาหารนั้นอาจมีการปนเปื้อนอุจจาระ น้ำเสีย และสิ่งแฉะลื้อม

2. การตรวจหาเชื้อที่เป็นสาเหตุของโรคที่มีอาหารเป็นสื่อ ได้แก่การตรวจเชื้อโรคพวก Salmonella sp. และ Clostridium perfringens ทั้งสองกลุ่มนี้มักพบมีการปนเปื้อนมากับเนื้อสัตว์ จะต้องปรุงอาหารโดยใช้ความร้อนที่สูงพอจึงจะทำลายได้ และเชื้อ Staphylococcus aureus มักพบในอาหารที่ได้รับการสัมผัสจากบุคคลที่มีสุขภาพ หรือสุขลักษณะส่วนบุคคลไม่ดี เชื้อโรคทั้ง 3 กลุ่มนี้ทำให้เกิดโรคในคนได้

จากการศึกษาวิจัยพบว่าอาหารบาทวิถีมักมีการปนเปื้อนจุลินทรีย์เสมอ ๆ อาหารคาวที่ผ่านความร้อนน้อย เช่น ขนมจีนน้ำยา ข้าวมันไก่ น้ำพริกกะปิ ผักต้ม ลาบหมู ส้มตำ เป็นต้น มักมีการปนเปื้อนค่อนข้างสูง ถ้าเป็นอาหารที่ผ่านความร้อนอย่างทั่วถึงจะมีการปนเปื้อนค่อนข้างต่ำ เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ข้าวแกง ข้าวผัดต่าง ๆ โจ๊กและข้าวต้ม เป็นต้น อาหารหวานที่มักพบจุลินทรีย์ค่อนข้างสูง ได้แก่ สับปะรด ลอดช่อง ขนมเบื้อง ก๋วยบวชชี เป็นต้น สำหรับเครื่องดื่มต่าง ๆ นั้น จะพบปัญหาค่อนข้างมากและบ่อย เครื่องดื่มที่พบว่ามีการปนเปื้อนสูงได้แก่ น้ำมะพร้าว น้ำลำไย น้ำส้ม น้ำอ้อย และน้ำแข็งบด เป็นต้น

ความปลอดภัยด้านสารพิษ จากการศึกษวิจัยต่าง ๆ พบว่าอาหารบาทวิธินั้นมีแนวโน้มว่าจะมีความเสี่ยงต่อสารพิษและสารเจือปนต่าง ๆ โดยมีสาเหตุใหญ่ 4 ประการ คือ

1. การปนเปื้อนจากสิ่งแฉะลื้อมในบริเวณที่มีการขายอาหาร เนื่องจากการขายอาหารในบริเวณที่สาธารณะแหล่งต่าง ๆ นั้นส่วนใหญ่เป็นบริเวณทางเท้าหรือริมถนน ซึ่งมีการจราจรหนาแน่น มีรถชนิดต่าง ๆ วิ่งอยู่มาก คิว เขม่า และสารพิษต่าง ๆ ที่ปล่อยออกมาจากท่อไอเสียสามารถตกลงไปในอาหารได้ นอกจากนี้ยังมีการก่อสร้างสิ่งสาธารณูปโภคต่าง ๆ จึงทำให้มีฝุ่นละอองมากมายในบริเวณนั้น สิ่งต่าง ๆ ที่ปลิวอยู่ในอากาศบริเวณขายอาหารนั้นก็ตกลงในอาหารได้ถ้าไม่ได้ปิดให้มิดชิด อาหารข้างถนนชนิดต่าง ๆ จะพบว่ามี การปนเปื้อนของสารตะกั่วที่ปล่อยออกมาจากท่อไอเสียของรถยนต์ที่ใช้น้ำมันพิเศษที่ผสมสารตะกั่ว นอกจากนี้ยังมีสารก่อมะเร็งที่ปล่อยออกมาจากท่อไอเสียของรถยนต์ที่ใช้น้ำมันดีเซล หรือน้ำมันไร้สารตะกั่วแต่ไม่มีเครื่องกรองไอเสียที่เรียกว่า คาตาไลติกคอนเวอร์เตอร์ (catalytic converter)

2. การปรุงอาหารที่ไม่ถูกวิธี เช่น การปิ้งย่างไฟแรง อาจทำให้เกิดสารก่อมะเร็งได้หลายชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งการปิ้งย่างอาหารประเภทที่มีมันมาก เช่น หมูปิ้ง เนื้อย่าง เป็นต้น

3. การใช้สารเคมีต่าง ๆ ที่ไม่ถูกต้องเหมาะสมทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงต่ออันตรายเป็นอย่างมาก เช่น มีการใช้สีที่ไม่ได้รับอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุขให้ใช้ผสมอาหาร นำมาผสมในอาหารต่าง ๆ ได้แก่ น้ำหวานต่าง ๆ ขนม หรือแม้แต่ผลไม้สด ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้ดอง เป็นต้น สีที่ไม่ได้อนุญาตนี้ อาจจะเป็นสารก่อมะเร็งก็ได้ หรืออาจจะมีโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว แคลเซียม สารหนู หรือปรอทผสมอยู่ในปริมาณสูงจนเป็นอันตรายได้ ส้มตำที่ขายตามท้องถนนมักจะใช้ถุงฟอยที่มีสีแสดซึ่งอาจเป็นสีอันตราย ตามความเป็นจริงแล้วถุงแห้งเป็นอาหารที่ห้ามใส่สีอยู่แล้ว ในบางกรณีมีการใส่สารกันประสีผสมลงในอาหารในปริมาณมากเกินไปเกินกำหนด เช่นเนื้อเค็ม เนื้อสวรรค์ เนื้อแคคเคียว เป็นต้น สารกันประสีนี้ถ้ามีมาก ๆ อาจทำให้เกิดสารก่อมะเร็งได้ นอกจากนี้ยังพบว่าการใช้สารฟอกสีในอาหารบางประเภท เช่น ถั่วงอก มันแกว เป็นต้น สารฟอกสีนี้มีอันตรายถ้าได้รับมาก ๆ อาจทำให้หายใจลำบาก หมคสติ และทำให้คนที่เป็โรคหอบหืดมีอาการกำเริบรุนแรงได้

4. การใช้เครื่องปรุงอาหารที่ไม่ได้คุณภาพ ราคาถูก เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา ซอสต่าง ๆ เครื่องปรุงเหล่านี้อาจไม่ถูกต้องตามมาตรฐานอาหารก็ได้ ถั่วลิสงป่น พริกป่นที่วางไว้บนโต๊ะอาหารนานๆ โดยไม่ได้เปลี่ยนหรือทำความสะอาดภาชนะที่ใส่เลย อาจจะมีเชื้อราขึ้นและมีสารพิษจากเชื้อราปนอยู่มาก สารพิษจากเชื้อราเป็นอันตรายมาก ทำให้เกิดมะเร็งในตับได้

8.2 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารบาทวิถี

จากการศึกษาของสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล โดยการสัมภาษณ์อาสาสมัครจำนวน 360 คน ที่นิยมกินอาหารบาทวิถี พบว่า การกินอาหารบาทวิถีเป็นประจำ จะได้รับพลังงานต่ำกว่าปริมาณที่ควรได้รับประมาณร้อยละ 30-50 แต่อย่างไรก็ตามการศึกษาในลักษณะนี้อาจมีการคลาดเคลื่อนได้มาก เพราะอาสาสมัครอาจบอกได้ไม่ครบ เช่น จํากินอาหารอื่นระหว่างมื้อไม่ได้ หรือไม่ได้ออกว่าคิมเครื่องคิมอะไรบ้างในแต่ละวัน ทำให้ค่าพลังงานที่ได้รับต่ำกว่าความเป็นจริงได้ แต่พบว่าพลังงานที่ได้จากการกินอาหารบาทวิถีโดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารกลางวันนั้นมีปริมาณร้อยละ 35 ของพลังงานที่เขาได้รับทั้งวัน จากการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารต่าง ๆ พบว่าพลังงานที่ได้รับนั้นมีการกระจายตัวระหว่างไขมัน โปรตีนและ

คาร์โบไฮเดรตค่อนข้างดี และยังพบอีกด้วยว่าอาหารบาทวิถีให้โปรตีนแก่ผู้กินในปริมาณที่เพียงพอ สมควร การกินอาหารบาทวิถีมีอยู่กลางวัน โดยเฉลี่ยให้โปรตีนประมาณร้อยละ 32 ของโปรตีนที่เขาควรได้รับทั้งวัน

3.3 นโยบายของกรุงเทพมหานครเกี่ยวกับการจัดระเบียบหาบเร่แผงลอย

กรุงเทพมหานคร มีนโยบายผ่อนปรนให้ผู้ที่ทำการค้าหาบเร่-แผงลอยบนทางเท้าอยู่เดิม ได้ประกอบอาชีพค้าขายบนทางเท้าอย่างถูกต้องตามกฎหมาย โดยมีหลักการว่า ประชาชนได้ใช้ทางเดินเท้าอย่างสะดวก ปลอดภัย บริเวณที่ทำการค้ามีความสะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย ซึ่งทางกรุงเทพมหานครได้จัดแนวทางในการจัดระเบียบผู้ค้าไว้ดังนี้

3.3.1 ความสะอาด

ผู้ค้าต้องมีภาชนะรองรับขยะในขณะที่ทำการค้าขายโดยจะต้องจัดหาภาชนะสำหรับทิ้งขยะมูลฝอย หรือภาชนะสำหรับเทน้ำเสีย ถ้าปรากฏว่า รอบๆ บริเวณผู้ค้ามีขยะมูลฝอยสกปรก รกรุงรัง ถือว่า เป็นการกระทำของบุคคลนั้น ซึ่งผู้ค้าจะต้องรักษาความสะอาดบริเวณที่ทำการค้า บริเวณใกล้เคียง และไม่ทิ้งขยะลงบนพื้น ท่อระบายน้ำ แม่น้ำ คูคลอง เมื่อเลิกค้าขายแล้ว ผู้ค้าจะต้องรวบรวมขยะใส่ภาชนะนำไปทิ้งในที่สำหรับทิ้งขยะมูลฝอย และผู้ค้าจะต้องล้างและทำความสะอาดบริเวณที่ทำการค้าทุกวันพุธ ตลอดจนห้ามมิให้ล้างภาชนะประเภท ถ้วยจาน หรืออุปกรณ์ปรุงอาหารบนทางเท้า หรือบนผิวจราจร

3.3.2 ความเป็นระเบียบเรียบร้อย

ผู้ค้าจะต้องทำการค้าในบริเวณที่กำหนดให้เป็นบริเวณผ่อนผัน ซึ่งจะมีป้ายกำหนดขอบเขต และเวลาที่อนุญาต และผู้ค้าจะต้องมีบัตรประจำตัวที่กรุงเทพมหานครออกให้ ซึ่งผู้ค้าจะต้องวางแผงค้าอยู่ในขอบเขตที่กำหนดให้ และให้เว้นที่บนทางเท้าเป็นช่องทางเดิน หรือช่องทางเข้า-ออกของร้าน มีความกว้างไม่น้อยกว่า 1 เมตร ให้ประชาชนสัญจรได้สะดวก โดยขนาดของแผงค้ากว้างไม่เกิน 1 เมตร ยาวไม่เกิน 1.50 เมตร สูงไม่เกิน 1.50 เมตร ห้ามมิให้ตั้งวางสินค้าหรืออุปกรณ์ประกอบการค้าในผิวจราจร ผู้ค้าต้องทำการค้าตามเวลาที่ทางราชการกำหนด และหยุดทำการค้าในวันพุธ หรือวันอื่นๆ ที่ทางราชการกำหนด เมื่อเลิกประกอบการค้าแล้ว ต้องเก็บสินค้า วัสดุ อุปกรณ์ประกอบการค้าจากบริเวณที่อนุญาตให้เสร็จโดยเร็ว ห้ามตั้งวาง หรือล่ามโซ่ทิ้งไว้ในบริเวณที่อนุญาตโดยเด็ดขาด ห้ามใช้ต้นไม้หรือคอกต้นไม้เป็นที่พาด ติดตั้ง เกาะเกี่ยว

สายไฟฟ้า ห้ามนำรถยนต์ รถจักรยานยนต์ ไปจอดบนทางเท้าเพื่อจำหน่ายสินค้าทุกประเภท ทั้งนี้ อนุญาตให้ผู้ค้าขายอาหารหรือเครื่องดื่ม ตั้งโต๊ะอาหารได้ไม่เกิน 4 โต๊ะ และเก้าอี้โต๊ะละไม่เกิน 6 ตัว ในระหว่างเวลา 19.00-02.00 น. ยกเว้นบริเวณสถานที่ราชการ บริษัท ห้างร้าน โรงงาน ซึ่งมีข้าราชการหรือพนักงานเป็นจำนวนมาก ที่จำเป็นต้องรับประทานอาหารกลางวันที่มีราคาถูก ผ่อนผันให้ตั้งโต๊ะ เก้าอี้ ได้ในระหว่างเวลา 01.00-13.30 น.

8.3.8 ความปลอดภัย

ห้ามตั้ง หรือจำหน่ายสินค้าใดๆ ในบริเวณป้ายรถประจำทาง หรือศาลาที่ พักโดยสาร ต้องเว้นระยะก่อนถึงป้ายหรือศาลาผู้โดยสารอย่างน้อย 10 เมตร หรือเลขป้ายหรือ ศาลาไปอย่างน้อย 10 เมตร, บนผิวจราจร, บนสะพานลอยคนข้าม ทางขึ้นลงของสะพานลอย และ ใต้สะพานลอยคนข้าม, ทางเท้าตรงทางข้ามทางม้าลาย, ใต้สะพานลอยรถข้าม, ทางเท้าแคบซึ่งกว้าง ไม่ถึง 2 เมตร, สถานที่สำคัญ หรือถนนสายสำคัญ เช่น ท้องสนามหลวง ถนนราชดำเนิน อนุสาวรีย์สมเด็จพระเจ้าตากสิน, และ การค้าประเภท ประกอบ ปิ้ง หุง ต้ม ในระยะน้อยกว่า 10 เมตร จากสถานที่จำหน่ายหรือเก็บเชื้อเพลิง (บีมน้ำมัน หรือร้านจำหน่ายก๊าซหุงต้ม) นอกจากนี้ ผู้ ค้าต้องไม่ประกอบกิจการที่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อน รำคาญ เช่น กลิ่น ควน หรือวางขายสินค้า ประเภทที่น่ารังเกียจ มีอันตราย ผู้ค้าจะต้องแต่งกาย สะอาด เรียบร้อย มีมารยาทในการขาย ตั้งวาง สินค้าอย่างมีระเบียบ ไม่แหวง คัดตั้งสินค้าในลักษณะที่ไม่เหมาะสม ก่อให้เกิดความไม่สะดวก ปลอดภัยแก่ประชาชนที่สัญจรไปมา

8.4 ข้อกำหนดพื้นฐานแผงลอยจำหน่ายอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดพื้นฐานแผง ลอยจำหน่ายอาหาร เพื่อให้ถูกสุขลักษณะไว้ดังนี้

3.4.1 แผงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพดี แข็งแรง ชั้นที่วางอาหารและภาชนะ สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

3.4.2 อาหารมีการปกปิด ป้องกันแมลง และสัตว์นำโรค

3.4.3 น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และสารปรุงแต่งอาหาร มีเครื่องหมาย อย.

3.4.4 น้ำแข็ง เครื่องดื่ม และน้ำที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดภาชนะ อยู่ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร มีที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว ซึ่งต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

3.4.5 งาน ชาม แก้ว ตะเกียบ ทำด้วยวัสดุที่ไม่ตกแต่งสี

3.4.6 ถ้างาษณะอุปกรณด้วยวิธี 3 ชั้นตอน ที่ล้าตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

3.4.7 การเก็บงาน ชาม แก้วน้ำ หรือภาชนะอื่นๆ เก็บในลักษณะคว่ำ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ส่วนช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องเก็บในภาชนะโปร่งสะอาด โดยเอาด้ามขึ้น สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

3.4.8 ภาชนะที่ใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตัก ต้องทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส มีฝาปิด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

3.4.9 มีถังรองรับเศษอาหาร ไม่รั่วซึม และควรมีฝาปิด

3.4.10 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้อง ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสูตรวิชาส่วนบุคคล ในเรื่องการเสิร์ฟ การหยิบจับ สวมหมวก และผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สีขาว

4. รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

4.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องในประเทศ

วิณี ชิคเชิดวงศ์ (2521) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบลักษณะนิสัยในการบริโภค และการเจริญเติบโตของเด็กวัยก่อนเรียน ที่มาจากสภาพครอบครัวต่างกัน ในจังหวัดนราธิวาส” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบลักษณะนิสัยในการบริโภคและการเจริญเติบโตของเด็กวัยก่อนเรียน ตามตัวแปรในด้านการศึกษา สถานภาพการทำงาน สถานภาพของครอบครัว ขนาดของครอบครัว เศรษฐกิจและความเชื่อในการบริโภคของบิดามารดา เครื่องมือที่ใช้คือ แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ และแบบสังเกตพฤติกรรม แบบสำรวจชนิดของอาหาร และแบบบันทึกการเจริญเติบโต ผลการวิจัย พบว่าเด็กวัยก่อนเรียนที่มาจากครอบครัวที่บิดามารดามีการศึกษาสูง มีฐานะทางเศรษฐกิจดี บิดามารดาอยู่ด้วยกัน บิดามารดามีความเชื่อที่ถูกต้อง จะมีลักษณะนิสัยในการบริโภคอาหารดีกว่าเด็กวัยก่อนเรียน ที่มาจากครอบครัวที่มีการศึกษา และฐานะทางเศรษฐกิจต่ำกว่า

สุมณฑา วัฒนสินธุ์ และคณะ (2522) ได้ทำการสำรวจการแพร่กระจายของเชื้อ *Staphylococcus aureus* ในอาหารสำเร็จรูปประเภทต่างๆ ที่วราชอาณาจักร จำนวน 286 ตัวอย่าง ได้แก่ ขนมและของหวาน สลัดและยำ ไอศกรีม ผักแช่แข็ง ผลไม้ปอกเปลือก เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ปรุงสุก แขนวิช อาหารทะเลปรุงสุก น้ำผึ้ง ไข่ต้ม ไข่เจียว และกระทัฟฟ์ โดยเก็บตัวอย่าง

อาหารจาก ค่านักโรค ตลาด สำนักอนามัยกรุงเทพ โรงพยาบาล และกองระบาดวิทยา สรุปผลการวิเคราะห์ พบว่า มีเชื้อ *Staphylococcus aureus* ในอาหารที่มีการสัมผัสด้วยมือในการปรุง และไม่ผ่านความร้อนก่อนนำไปบริโภค เช่น แขนวิช ขนมหั่วแปเป่ ขนมหั่วแดง-หั่วขาว ขนมหั่วหนู ขนมหั่วมีอนาง และ ข้าวโพคคดก ซึ่งผู้ขายใช้มือหยิบอาหารโดยตรง ทำให้ปนเปื้อนของเชื้อที่สูงมาก นอกจากนี้ ขนมหั่วที่วางขายตามบาทวิถีโดยไม่มีสิ่งปกปิด พบว่า มีเชื้อดังกล่าวสูงมาก เช่นเดียวกับไอศกรีม สลัด และยำด้วย ส่วนอาหารที่ปรุงสุกด้วยความร้อน จะมีการปนเปื้อนของเชื้อ *Staphylococcus aureus* อยู่บ้างเล็กน้อย เพราะความร้อนช่วยทำลายเชื้อลงมาก

ศิวาพร ศิวเวรซ์ และคณะ (2523) ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณจุลินทรีย์ในอาหารสำเร็จรูปที่ขายแบบหาบเร่ในเขตบางเขน ได้แก่ ไก่ย่าง ลาบ เนื้อย่างน้ำตก ยำหอยแครง ส้มตำ และซูปหน่อไม้ ผลการวิจัย พบว่า ไก่ย่างและเนื้อย่างน้ำตก ซึ่งเป็นอาหารที่ผ่านการหุงต้มด้วยความร้อน จะมีปริมาณจุลินทรีย์ต่ำกว่าอาหารที่ผ่านความร้อนต่ำๆ เช่น ยำหอยแครง หรือลาบ ซึ่งตรงข้ามกับส้มตำ ซึ่งไม่ผ่านความร้อนเลย จะมีปริมาณจุลินทรีย์สูงสุด โดยเชื้อจุลินทรีย์ที่พบส่วนมากจะเป็นเชื้อ *Coliforms* และ *Fecal Streptococcus* ซึ่งพบในอุจจาระคน ซึ่งแสดงว่าอาหารนั้นๆ ไม่สะอาด เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ อุปกรณ์ สถานที่ และผู้ปรุงสุกปรก มีการสัมผัสกับอุจจาระคนมาแล้ว และเชื้อ *Staphylococcus* และ *Salmonellae* เป็นแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ มีอาการท้องร่วง จัดเป็นเครื่องบ่งชี้ ที่สนับสนุนว่าการบริโภคอาหารสำเร็จรูปจำพวกนี้ ไม่ปลอดภัยต่อสุขภาพเลย นอกจากนี้ยังพบว่า มีเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ในยำหอยแครง ในปริมาณที่สูงจนอาจทำให้เกิดอาการท้องร่วงด้วยโรคอาหารเป็นพิษ ได้อีกเชื้อหนึ่ง

สำควน เสวตมาลย์ และ ชิตรัตน์ ปานม่วง (2526) ได้ทำการสำรวจเอกสารเรื่องความปลอดภัยในการบริโภคอาหารสำเร็จรูป ซึ่งเป็นการรวบรวมเอกสารข้อมูลและรายงานวิจัยด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารสำเร็จรูปที่ขายในท้องตลาดทั่วไปในประเทศไทย เอกสารข้อมูล และงานวิจัยที่รวบรวมไว้ส่วนใหญ่เป็นผลการวิจัยของนักวิจัยกรมวิทยาศาสตร์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงต่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของประชาชน นอกนั้นเป็นผลงานของสถาบันต่างๆ ในประเทศ สรุปได้ว่า ปัจจัยที่ทำให้อาหารสำเร็จรูปที่ขายในรูปแบบต่างๆ ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค คือ จุลินทรีย์ และสารเคมีปนเปื้อนอยู่ในอาหาร ซึ่งการวิจัยเน้นกล่าวเฉพาะแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคเท่านั้น ส่วนจุลินทรีย์อื่นๆ ที่ปะปนกับอาหารสำเร็จรูปได้เช่น โปรโตซัว เชื้อรา ไวรัส

และหนอนพวยรี มีไค้รายงานไว้ ส่วนสารเคมีที่ปะปนในอาหารสำเร็จรูป มีเฉพาะโลหะหนักบางประเภท ยาฆ่าแมลง สีในอาหาร สารกันบูด และ สารหวานบางชนิด

ยุบลรัตน์ ขาวงษ์ (2528) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “บทบาทของผู้ปกครองในการดูแลเอาใจใส่นักเรียน ด้านสุขภาพอนามัยที่มีผลต่อสภาวะสุขภาพของนักเรียน” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างบทบาทของผู้ปกครองในการดูแลเอาใจใส่นักเรียนด้านสุขภาพอนามัย กับสภาวะสุขภาพของนักเรียน ตัวอย่างในการวิจัยเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ในโรงเรียนที่มีการบริการอนามัยโรงเรียนเพื่อสาธิต โดยศูนย์อนามัยโรงเรียน เขต 3 นครราชสีมา จำนวน 150 คน และผู้ปกครองของเด็กนักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 150 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามแบบตรวจสอบสุขภาพนักเรียน แบบสัมภาษณ์นักเรียน และผู้ปกครองนักเรียน ผลการวิจัยพบว่า สภาวะสุขภาพนักเรียนที่ไม่ปกติมากที่สุดได้แก่ ความสกปรกของเล็บเท้า เล็บมือ ร่างกาย เสื้อผ้า รองลงมาคือ ฟันผุ และเหงือกอักเสบ เหา หัวค ผิวหนัง เยื่อตาอักเสบ และภาวะพร่องโภชนาการตามลำดับ และพบว่า บทบาทของผู้ปกครองในการดูแลเอาใจใส่นักเรียนด้านสุขภาพอนามัย ที่มีผลต่อสภาวะสุขภาพนักเรียน ขึ้นอยู่กับ จำนวนบุตรที่มีชีวิต จำนวนสมาชิกในครอบครัว รายได้ของครอบครัว และความรู้ของผู้ปกครองด้านสุขภาพอนามัย

ยุพิน ศรีรส (2528) ทำการวิจัยเรื่อง “ความสัมพันธ์ระหว่างภาวะโภชนาการกับความรู้ ความเชื่อ บริโภคนิสัย ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาวะโภชนาการ ความรู้ ความเชื่อ และบริโภคนิสัยทางด้านโภชนาการ และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างภาวะโภชนาการกับความรู้ ความเชื่อ และบริโภคนิสัยทางด้านโภชนาการ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 560 คน เครื่องมือที่ใช้คือ แบบสอบถามความรู้ ความเชื่อ และบริโภคนิสัย ส่วนภาวะโภชนาการใช้เครื่องชั่งน้ำหนักและเกณฑ์เทียบภาวะโภชนาการ ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนส่วนใหญ่มีความรู้ทางด้านโภชนาการอยู่ในระดับพอใช้ เนื่องจากยังขาดการฝึกฝนนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน ส่วนความเชื่อ อยู่ในระดับพอใช้ เนื่องจากครอบครัว ขนบธรรมเนียมประเพณีของสังคม รวมถึงประสบการณ์ที่ได้รับ มีอิทธิพลต่อความเชื่อ ส่วนบริโภคนิสัยอยู่ในเกณฑ์ดี เนื่องจากความรู้ และความเชื่อ มีอิทธิพลต่อบริโภคนิสัย ซึ่งพบว่าความรู้ ความเชื่อ และบริโภคนิสัยมีความสัมพันธ์กัน แต่ภาวะโภชนาการไม่มีความสัมพันธ์กัน

กรมพลศึกษา (2529) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพ” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมสุขภาพ และปัจจัยที่มีผลต่อสุขภาพของนักเรียนระดับชั้นประถม

ศึกษา และเปรียบเทียบพฤติกรรมและระดับของพฤติกรรมสุขภาพตามตัวแปรต่าง ๆ ได้แก่ อาชีพ ระดับการศึกษาของบิดามารดา ที่ตั้งของโรงเรียน เพศ นักเรียน ผู้ที่นักเรียนอาศัยอยู่ด้วย และ จำนวนสมาชิกในครอบครัว กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ทั่วประเทศจำนวน 1,600 คน ผลการวิจัยพบว่าการปฏิบัติตนด้านสุขภาพของนักเรียนที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหาร นักเรียนส่วนใหญ่กว่าร้อยละ 10 ได้ปฏิบัติถูกต้องตามหลักอนามัย นอกจากพฤติกรรมบางอย่าง ได้แก่ การรับประทานอาหารซ็อกโกแลต ผลไม้ดอง การรับประทานอาหารของสุก ๆ ดิบ ๆ ไม่ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่ร้อยละ 61-74 อยู่ในระดับดี การปฏิบัติตนเกี่ยวกับการรับประทานอาหารเกิดจากปัจจัยการอบรมสั่งสอน และมาจากครูมากที่สุด ส่วนปัจจัยทางด้านลบ ซึ่งเป็นสาเหตุของการไม่ปฏิบัติที่สำคัญอันดับหนึ่ง ได้แก่การไม่เห็นความสำคัญของการปฏิบัติ พฤติกรรมสุขภาพด้านการรับประทานอาหารของนักเรียนในแต่ละภาค มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญระดับ .05 สำหรับพฤติกรรมการปฏิบัติเรื่องสุขภาพของนักเรียน ในเขตเมืองกับเขตชนบทแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญระดับ .05 ในเรื่องการกินอาหารกลางวันทุกวัน โดยนักเรียนในเขตเมืองมีพฤติกรรมการปฏิบัติว่านักเรียนในเขตชนบท ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติ ต่อคนในเรื่องการรับประทานอาหาร ได้แก่ เพศ อาชีพ บิดา และมารดา ระดับการศึกษาของบิดา ภูมิภาค เขตที่ตั้งโรงเรียน

อัมรินทร์ นันทวิทยาภรณ์ (2529) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารในประเทศไทย” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารในประเทศไทย งานวิจัยนี้เป็นการค้นคว้าทางเอกสารแบบย้อนหลัง (Retrospective Study) โดยรวบรวมข้อมูลเอกสารจาก ผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ในระหว่าง พ.ศ. 2512 ถึง 2527 โดยอาศัยคุณภาพตามที่ กฎหมายอาหารกำหนดไว้เป็นมาตรฐานของความปลอดภัยในการบริโภค วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าร้อยละ ผลการวิจัยพบว่า อาหารควบคุมเฉพาะ 14 ประเภทได้แก่ สีสผสมอาหาร น้ำมันพืชปรุงอาหาร น้ำมันและผลิตภัณฑ์นมโค ไอศกรีม ผงชูรส ซอส น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซา น้ำบริโภค เครื่องดื่มและเครื่องดื่มเข้มข้น อาหารกระป๋อง กาแฟและน้ำแข็ง ส่วนใหญ่มีคุณภาพต่ำกว่า มาตรฐานที่ กฎหมายกำหนด ยกเว้นกาแฟ สำหรับเนวโน้มของสีผสมอาหาร น้ำมันและผลิตภัณฑ์นมโค ผงชูรส ซอส ซา อาหารกระป๋องและน้ำแข็ง มีคุณภาพสูงขึ้นเรื่อยๆ จนเกือบเท่าที่กฎหมายกำหนด ตรงกันข้ามกับน้ำมันพืชปรุงอาหาร ไอศกรีม น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำบริโภค เครื่องดื่มและเครื่องดื่มเข้มข้น มีคุณภาพไม่แน่นอน ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารเป็นผลลัพธ์ที่เกิดจากกฎหมายอาหาร การดำเนินการควบคุมของทางราชการ ผู้ประกอบการก็เกี่ยวกับ

อาหารและผู้บริโภค การปรับปรุงแก้ไขจึงควรปรับปรุงแก้ไขกฎหมายอาหารให้ทันสมัยและรัดกุม สนับสนุนงานควบคุมมาตรฐานอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ส่งเสริมการผลิตอาหารในด้านการลงทุน ความรู้ในการผลิตและความรับผิดชอบต่อสังคม พร้อมทั้งสร้างผู้บริโภคที่ฉลาดขึ้นมาด้วย

นฤมล โพรธิศย์ (2530) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “บริโภคนิสัยของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในจังหวัดพังงา” เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบนักเรียนที่มีความแตกต่างกันทางด้านการอบรมเลี้ยงดู ระดับการศึกษา ฐานะทางเศรษฐกิจของผู้ปกครองและขนาดครอบครัว กลุ่มตัวอย่างคือ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 465 คน เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถามข้อมูลส่วนตัวของผู้ปกครอง และแบบสอบถามการอบรมเลี้ยงดู ผลการวิจัยพบว่านักเรียนมีบริโภคนิสัยอยู่ในระดับดี นักเรียนที่มีผู้ปกครองมีการศึกษาสูงมีฐานะทางเศรษฐกิจดี จะมีบริโภคนิสัยที่ดี และนักเรียนที่อยู่ในครอบครัวที่มีขนาดเล็ก มีบริโภคนิสัยที่ดีกว่านักเรียนที่อยู่ในครอบครัวขนาดกลางและใหญ่ตามลำดับ

วรรณภา อธิธิไมย์ยะ (2532) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ปัจจัยที่มีผลต่อรูปแบบการบริโภคอาหารว่างของเด็กวัยเรียนในเขตกรุงเทพมหานคร” การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารว่างของเด็กวัยเรียน ในด้านชนิดของอาหารว่าง ช่วงเวลา และความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหารว่าง ปัจจัยที่มีผลต่อรูปแบบการบริโภคอาหารว่างของเด็กวัยเรียน คุณค่าทางโภชนาการที่เด็กวัยเรียนได้รับจากอาหารว่างและอาหารหลัก และเปรียบเทียบปริมาณที่กองโภชนาการแนะนำ รูปแบบการบริโภคอาหารว่างที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการที่เด็กวัยเรียนได้รับ และหาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณพลังงาน และสารอาหารที่เด็กวัยเรียนได้รับจากอาหารว่างและอาหารหลัก กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเป็นเด็กวัยเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร และสังกัดสำนักงานการศึกษาเอกชน ในเขตกรุงเทพมหานครที่มีอายุ 10-12 ปี จำนวน 120 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้แก่ แบบสัมภาษณ์ แบบวัดเจตคติ และแบบบันทึกอาหารใน 24 ชั่วโมง ผลการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารว่างของเด็กวัยเรียน พบว่า เครื่องดื่มเป็นอาหารว่างที่เด็กวัยเรียนชอบบริโภคมากที่สุด ช่วงเวลาที่เด็กวัยเรียนบริโภคอาหารว่างมากที่สุดคือช่วงเย็น โดยเฉพาะหลังจากโรงเรียนเลิก และเด็กวัยเรียนบริโภคอาหารว่างวันละ 3-4 ครั้ง ปัจจัยที่มีผลต่อรูปแบบการบริโภคอาหารว่างของเด็กวัยเรียน ได้แก่ ผู้จัดหาอาหารว่างและการโฆษณาทางโทรทัศน์ ถ้าผู้จัดหาอาหารคือเด็กวัยเรียน จะมีอิทธิพลต่อรูปแบบการบริโภคอาหารว่างในด้านช่วงเวลา และความบ่อยครั้งในการบริโภคอาหารว่าง อย่างมี

นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 การโฆษณาอาหารว่างประเภทน้ำอัดลม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป มันฝรั่ง ผีอก ข้าวโพดอบกรอบ ช็อกโกแลต และลูกกวาด มีอิทธิพลต่อรูปแบบการบริโภคอาหารที่เด็กวัยเรียนได้รับจากอาหารว่างและอาหารหลัก ในปริมาณที่สูงกว่าปริมาณที่กองโภชนาการแนะนำ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 รูปแบบการบริโภคอาหารว่างในด้านช่วงเวลาจะมีผลต่อปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่เด็กวัยเรียนได้รับ คือช่วงเวลาเย็น เด็กวัยเรียนได้รับคาร์โบไฮเดรตจากอาหารว่างมากกว่าช่วงเช้าและจากการศึกษาไม่พบความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณพลังงานและสารอาหารที่เด็กวัยเรียนได้รับจากอาหารว่างและอาหารหลัก

ฉันทนา ถิ่นนิรันดร์กุล (2532) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ประสิทธิผลของโครงการสุขศึกษาที่มีต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 สังกัดกรุงเทพมหานคร” กลุ่มตัวอย่าง 120 คน เป็นกลุ่มทดลอง 60 คน กลุ่มเปรียบเทียบ 60 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามนักเรียน แบบสอบถามผู้บริหารโรงเรียน แบบสังเกตร้านจำหน่ายอาหาร แบบสังเกตพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารของนักเรียน มีการทดสอบก่อนและหลังการทดลอง โดยกลุ่มทดลองได้รับการสอน คู่มือโอเทป แจกเอกสารเกี่ยวกับเรื่องพิษภัยในอาหาร (สัสมอาหารและให้ทางบ้านช่วยแนะนำด้วย) ส่วนกลุ่มเปรียบเทียบไม่ได้รับการสอนหรือการกระตุ้นแต่อย่างใด ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มทดลองมีปัจจัยนำ ได้แก่คะแนนเฉลี่ยความรู้ ทักษะเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร หลังการทดลองดีกว่าก่อนการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และกลุ่มทดลองมีความรู้ ทักษะ และคะแนนเฉลี่ย พฤติกรรมการบริโภคอาหารดีกว่ากลุ่มเปรียบเทียบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่าง ๆ กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารในกลุ่มทดลองพบว่า ทักษะและความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ส่วนปัจจัยอื่นไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

พนอ ทิพย์พิมลรัตน์ (2534) ได้ศึกษาวิจัยในเรื่อง “พฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สังกัดสำนักงานประถมศึกษาจังหวัดชุมพร” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เรื่องสารเคมีในอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในจังหวัดชุมพร โดยใช้แบบสอบถาม วัดความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ ตามตัวแปร เพศ ระดับการศึกษา และอาชีพของบิดามารดา รายได้ของครอบครัว ขนาดของครอบครัว และแหล่งข่าวสาร ผลการวิจัยพบว่านักเรียนส่วนใหญ่มีความรู้ระดับพอใช้ เจตคติอยู่ในระดับดี และการปฏิบัติอยู่ในระดับพอใช้ นักเรียนที่มีบิดามารดา มีระดับการศึกษา รายได้ของครอบครัวแตกต่างกัน จะมีความรู้ เจตคติในเรื่องสารเคมีในอาหารแตกต่างกัน นักเรียน

ที่มีปริมาณการศึกษามีการศึกษา และอาชีพแตกต่างกัน มีการปฏิบัติในเรื่องสารเคมีในอาหารแตกต่างกัน นักเรียนที่มีรายได้ของครอบครัว แหล่งข่าวที่ต่างกัน เจตคติไม่แตกต่างกันและนักเรียนที่มีเพศต่างกัน รายได้ของครอบครัว ขนาดของครอบครัว และแหล่งข่าวสารที่แตกต่างกัน มีการปฏิบัติในเรื่องสารเคมีในอาหารไม่แตกต่างกัน

ครุณวรรณ คำนพิทักษ์ (2535) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “บทบาทของผู้ปกครองในการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบบทบาทในการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร ระดับการศึกษาและรายได้ของผู้ปกครอง ตัวอย่างประชากร เป็นผู้ปกครองนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีการศึกษา 2534 จำนวน 450 คน เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถาม ผลการวิจัยพบว่า บทบาทของผู้ปกครองในการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 อยู่ในระดับต่ำบ่อยครั้ง และผู้ปกครองที่มีระดับการศึกษา และรายได้ของครอบครัวต่างกัน มีบทบาทในการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ มากกว่าผู้ปกครองที่มีระดับการศึกษาต่ำ และผู้ปกครองที่มีรายได้สูง มีบทบาทในการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพมากกว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้ต่ำอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

เนตรนภิส วัฒนสุชาติ และจันตรี บุญปั้น (2536) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “บทบาทของอาหารหยาบเร่งแผงลอยต่ออาหารที่บริโภคประจำวัน” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและประเมินสถานภาพทางโภชนาการของผู้บริโภค จำนวน 618 คน ที่สุ่มจาก 10 เขต ในกรุงเทพมหานคร คือ จตุจักร พญาไท ดอนเมือง ดินแดง บางพลัด ธนบุรี บางรัก สัมพันธวงศ์ พระนคร และประเวศ โดยใช้แบบสอบถาม ส่วนแรกเป็นประวัติของผู้บริโภค ส่วนที่สองเป็นคำถามเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในวันก่อนสัมภาษณ์ โดยใช้วิธีบันทึกชนิดและปริมาณของอาหารที่รับประทานใน 24 ชั่วโมง (24 hours recall 2) ผลการวิจัยพบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มที่ศึกษา นิยมรับประทานอาหาร 3 มื้อหลัก คือ เช้า กลางวัน และเย็น โดยพบว่า อาหารหยาบเร่งแผงลอยมีบทบาทสำคัญสำหรับอาหารทั้ง 3 มื้อ ซึ่งมีการเลือกซื้ออาหารหยาบเร่งแผงลอยมื้อกลางวันมากที่สุด รองลงมาเป็นมื้อเย็น, อาหารว่างเช้า, ว่างบ่าย และมื้อดึก ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้ออาหารจากหยาบเร่งแผงลอยมีหลายอย่าง ซึ่งพบว่าความสะดวกเป็นปัจจัยสำคัญอันดับแรก รองลงมาเป็นเรื่องของเวลาที่จำกัด ส่วนปัญหาสำคัญที่เกิดจากการเลือกซื้ออาหารหยาบเร่งแผงลอย คือ ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพต่ำ เช่น อาหารไม่สด คำนความสัมพันธ์ระหว่างอายุ และเพศ กับสารอาหารที่บริโภคต่อวัน โดยแบ่ง

ช่วงอายุตามข้อกำหนดสารอาหารที่ควรบริโภคประจำวันสำหรับคนไทย (Thai Recommended Dietary Allowances 2532 หรือ RDA) พบว่า คนกรุงเทพฯ ในกลุ่มที่ศึกษา รับประทานอาหารที่มีปริมาณโปรตีนค่อนข้างสูง จึงควรลดการบริโภคลงบ้าง และปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ได้รับจากอาหารส่วนใหญ่มีค่าต่ำกว่าข้อกำหนด จึงควรเพิ่มอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตชนิดคอมเพล็กซ์ รวมทั้งโยเกิร์ต ข้าวพอก ผัก และผลไม้ ซึ่งจะทำให้การได้รับใยอาหารเพิ่มสูงขึ้น การรับประทานอาหารที่อุดมไปด้วยวิตามิน เอ, บี1, บี2 ควรเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะวิตามินเอในกลุ่มผู้ใหญ่ได้รับต่ำกว่ามาตรฐานมาก แต่ไม่พบปัญหาในเรื่องปริมาณวิตามินซี และธาตุเหล็ก แต่แคลเซียมอยู่ในเกณฑ์ต่ำเป็นส่วนมาก และจากแหล่งอาหารที่มาของพลังงานและสารอาหารต่างๆ โดยเฉพาะไขมันให้เห็นว่า อาหารที่เตรียมเองยังคงเป็นที่นิยมของประชากรกลุ่มที่ศึกษา แต่เมื่อจำแนกตามสถานภาพบุคคลพบว่า ในบางกลุ่ม อาหารหาบเร่แผงลอย เป็นแหล่งสำคัญของสารอาหาร เช่น วิตามินซี และธาตุเหล็ก เป็นต้น

สมฤดี วีระพงษ์ (2537) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “พฤติกรรมการบริโภคอาหารควันทันใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนในสังกัดกรมสามัญศึกษา กรุงเทพมหานคร” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา เปรียบเทียบและหาความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติในการบริโภคอาหารควันทันใจ ตามตัวแปร เพศ ผู้ปกครอง ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง อาชีพของผู้ปกครอง ฐานะทางเศรษฐกิจของผู้ปกครอง และแหล่งข้อมูลข่าวสาร กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 366 คน ชาย 157 คน หญิง 209 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสอบถามความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารควันทันใจ ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 กรุงเทพมหานคร ส่วนใหญ่มีความรู้ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารควันทันใจอยู่ในระดับพอใช้ เนื่องจากเนื้อหาอาหารควันทันใจสอดคล้องกับบทเรียนน้อยมาก ประกอบกับการสอนในปัจจุบันไม่ได้เน้นการนำไปประยุกต์ใช้ ส่วนเจตคติอยู่ในระดับค่อนข้างดีเนื่องจากแบบสอบถามเน้นเจตคติ และสื่อสารมวลชน ในการเผยแพร่ ข่าวสารความรู้ ตัวแปรที่มีผลทำให้ความรู้แตกต่างกันคือ ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง ส่วนตัวแปรที่มีผลต่อการปฏิบัติคือ อาชีพ และฐานะทางเศรษฐกิจของผู้ปกครอง และพบว่า ความรู้กับเจตคติ ความรู้กับการปฏิบัติ และเจตคติกับการปฏิบัติในการบริโภคอาหารควันทันใจมีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ธนฉิพ พิระธรณิศร์ (2538) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “รูปแบบความสัมพันธ์เชิงเหตุและผลของความตระหนักถึงอันตรายในการบริโภคอาหารหาบเร่แผงลอย ในเรื่องสารปรุงแต่งและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์

เชิงเหตุและผลของความตระหนักถึงอันตรายของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ในเรื่องการใช้สารปรุงแต่งและการป้องกันสิ่งปนเปื้อนจากการเลือกซื้ออาหารหีบห่อแช่แข็ง โดยเก็บตัวอย่างจำนวน 378 คน จาก 5 เขต โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย นำข้อมูลมาวิเคราะห์โดยสร้างรูปแบบความสัมพันธ์เชิงเหตุและผล ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความตระหนักถึงอันตรายในการบริโภคอาหารหีบห่อแช่แข็ง ในเรื่องสารปรุงแต่ง และสิ่งปนเปื้อนในอาหาร คือ เพศ ระดับการศึกษา ความถี่ของการรับรู้ข่าวสาร ความถี่ในการเลือกซื้ออาหารแช่แข็ง และทัศนคติการบริการอาหารของแช่แข็งในเรื่องการใช้สารปรุงแต่งและการป้องกันสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ปัจจัยที่มีผลทำให้เกิดความตระหนักถึงอันตรายของการบริโภคอาหารแช่แข็งน้อยลง คือ รายได้ และทัศนคติการบริการอาหาร ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อทางอ้อม คือ เพศ รายได้ ความถี่ในการรับรู้ข่าวสาร และความถี่ในการเลือกซื้ออาหารแช่แข็ง และพบว่า ปัจจัยความถี่ของการเลือกซื้ออาหารแช่แข็ง เป็นปัจจัยใหม่ที่มีผลต่อความตระหนัก และปัจจัยทัศนคติที่แยกเป็น 2 ส่วน คือ ทัศนคติต่อการบริการแช่แข็ง และทัศนคติต่อสภาพของแช่แข็งด้านสุขาภิบาลอาหาร มีผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภคเป็นอย่างมาก โดยสรุปแล้ว ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลทั้งทางตรง และทางอ้อม สามารถอธิบายความแปรปรวนของความตระหนักถึงอันตรายในการบริโภคอาหารแช่แข็งของกรุงเทพมหานครได้ 44.1 เปอร์เซ็นต์

4.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องต่างประเทศ

สกินเนอร์ และวูดเบิร์น (Skinner and Woodburn, 1971) ทำการวิจัยเรื่อง “ความรู้ทางโภชนาการของเด็กวัยรุ่น” (Nutrition knowledge of teenagers) มีวัตถุประสงค์เพื่อทดสอบความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโภชนาการของเด็กวัยรุ่นเพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลในการจัดทำแผนการสอน เพื่อสนองความต้องการที่แท้จริงของนักเรียนในด้านความรู้ และการปฏิบัติที่ถูกต้อง วิธีดำเนินการวิจัยโดยใช้แบบสอบถามกับกลุ่มเป้าหมายคือ นักเรียนอายุเฉลี่ย 15.5 ปี จำนวน 1,193 คน จาก 50 โรงเรียน และการสังเกตพฤติกรรมการสอนของครูโภชนาการ จำนวน 71 คน รวมทั้งศึกษาวิเคราะห์เนื้อหาวิชาโภชนาการที่ใช้สอนด้วย ผลของการวิจัยพบว่า เด็กวัยรุ่นให้ความสำคัญของสารอาหารโปรตีนและวิตามินซี แต่ไม่มีความรู้ในการเลือกอาหารที่มีคุณค่า ซึ่งจะมีผลต่อการควบคุมน้ำหนักของร่างกาย เนื้อหาในวิชาโภชนาการมีน้อย ในเรื่องความจำเป็นด้านโภชนาการระหว่างตั้งครรภ์ อาหารกับการกรีธา การถนอมอาหาร และอาหารไขมันกับความเชื่อ

ชวาร์ท (Schwartz, 1975) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติทางด้าน โภชนาการในนักเรียนที่สำเร็จชั้นมัธยมศึกษา เป็นเวลา 4 ปีล่วงมาแล้ว” (Nutrition knowledge, attitudes and practices of high-school graduates.) กลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ที่จบโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จำนวน 313 คน ซึ่ง 171 คน เคยเรียนวิชาคหกรรมศาสตร์สาขาอาหารและโภชนาการ ส่วน อีก 142 คน ไม่เคยเรียนวิชาคหกรรมศาสตร์มาก่อน ผลการวิจัยพบว่า ผู้ที่จบโรงเรียนมัธยมศึกษา มา 4 ปี ไม่ว่าจะเคยเรียนวิชาคหกรรมศาสตร์หรือไม่เคยเรียนวิชาคหกรรมศาสตร์มาก่อน ไม่มี ความสัมพันธ์ในด้านความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับโภชนาการ ความรู้ และทักษะที่ทาง บวก ได้มาจากแหล่งอื่น ๆ มากกว่าที่จะได้มาจากการเรียนในชั้นเรียน และความรู้ทางโภชนาการมี ความสัมพันธ์กับทักษะ และทักษะที่ทางโภชนาการสัมพันธ์กับการปฏิบัติทางโภชนาการและ ความรู้ทางโภชนาการไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติทางโภชนาการ

เฟลแมน (Feldman, 1983) ทำการวิจัยเรื่อง “การสื่อสารเรื่องโภชนาการของนักเรียน มัธยมศึกษาในเคนยา” (Communicating nutrition to high school student in Kenya) โดยใช้แบบ สอบถาม กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยเป็นนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 1 และ 2 จำนวน 514 คน เป็นชาย 254 คน หญิง 260 คน ผลการวิจัยพบว่านักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจถูกต้องในเรื่องโภชนาการ แต่ยังมีความเข้าใจผิดในเรื่องน้ำอัดลม โดยเชื่อว่าน้ำอัดลมซึ่งผลิตในอเมริกาเป็นสิ่งมีคุณค่าทาง อาหารมีประโยชน์ต่อร่างกาย ไม่ตระหนักถึงคุณค่าอาหารและผลไม้ในท้องถิ่น และไม่เห็นถึง ความสำคัญของสิ่งจากธรรมชาติ และความสำคัญของผัก แต่เชื่อว่าอาหารที่มีราคาแพงเป็นอาหารมี คุณค่าและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ และยังพบว่ากลุ่มที่ได้รับข่าวสารด้านโภชนาการจะมีความรู้ที่ศรัทธา เรื่องเกี่ยวกับโภชนาการดีกว่ากลุ่มที่ไม่ได้อ่านข่าวสาร

คอสซัน (Caution, 1984) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ผลของการสร้างโปรแกรมทางโทรทัศน์ ที่มีต่อการเลือกอาหารของเด็กผิวดำ” (Effects of a made-for-television program on Black's children food choices) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการสร้างโปรแกรมทางโทรทัศน์ที่มีผลต่อ การเลือกอาหารของเด็กผิวดำ เป็นการวิจัยเชิงทดลอง โดยใช้กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนชั้นประถม ศึกษาคิวดา จำนวน 209 คน ในมลรัฐทางตะวันออกเฉียงใต้ แยกตามอายุ และเศรษฐกิจ ซึ่ง นักเรียนกลุ่มตัวอย่างจะได้ดูโปรแกรมโทรทัศน์ของแม็กกีว-ฮิวส์ แฟค อัลเบิร์ต “อาหารขยะ” และนักเรียนกลุ่มควบคุม จะใช้โปรแกรมโทรทัศน์ของแฟค อัลเบิร์ต เช่นกัน แต่เป็นเรื่อง “การลัก ขโมย” เมื่อได้ดูจนจบแล้ว นักเรียนจะได้รับอาหารว่าง ซึ่งเป็นอาหาร 2 ถ้วย ซึ่งแต่ละถ้วยมีขนาด เท่ากัน ถ้วยแรกบรรจุผลไม้ อีกถ้วยหนึ่งบรรจุทอฟฟี่ ซึ่งจะมีการบันทึกการเลือกอาหารเหล่านั้น

และมีการซักถามถึงทัศนคติ และคำจำกัดความของอาหารเหล่านั้น ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนกลุ่มแรกส่วนใหญ่ เลือกอาหารผลไม้มากกว่านักเรียนอีกกลุ่มที่ได้ดูโทรทัศน์เรื่องการลักขโมย โดยเพศ อายุ และเศรษฐกิจ ไม่มีผลต่อการเลือกอาหารเหล่านั้น และหลังจากสามวันต่อมา ติดตามผลการเลือกอาหารอีกครั้งหนึ่ง โดยได้ให้นักเรียนเลือกอาหารซ้ำ ซึ่งพบว่า นักเรียนทั้งสองกลุ่มเลือกอาหารไม่แตกต่างกัน ซึ่งมีแนวโน้มการเลือกแตกต่างจากการเลือกครั้งแรก การทดลองครั้งนี้ชี้ให้เห็นว่า นักเรียนมากกว่าร้อยละ 90 ตระหนักว่าผลไม้มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่ทอฟฟี่ไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย นักเรียนน้อยคนที่เลือกผลไม้เป็นอาหารว่าง แสดงให้เห็นว่า ทอฟฟี่ยังเป็นอาหารว่างที่นักเรียนนิยมมาก การทดลองครั้งนี้แสดงให้เห็นว่า โปรแกรมโทรทัศน์เกี่ยวกับโภชนาการสามารถปรับเปลี่ยนการเลือกอาหารของนักเรียนได้ในระยะเวลาอันสั้น แต่ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงทัศนคติได้ นักเรียนเพียงแต่ลอกเลียนแบบพฤติกรรมของตัวละครในเรื่อง แต่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงด้านความเชื่อ

บริเอซิด (Breazeale, 1984) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “พัฒนาการเกี่ยวกับแนวคิดเรื่องอาหารและโภชนาการ” (Development of concepts about food and nutrition) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงพัฒนาการเกี่ยวกับแนวคิด เรื่องอาหารและโภชนาการของเด็กและวัยรุ่น ว่าอาหารชนิดใดบ้างที่พวกเขาคิดว่าเป็นอาหารที่มีประโยชน์, เป็นโทษ, ทำให้อ้วน และไม่ทำให้อ้วน และทำไมจึงเป็นเช่นนั้น ตลอดจนศึกษาว่า แนวคิดเหล่านี้เปลี่ยนแปลงไปตามอายุที่เพิ่มขึ้นหรือไม่ กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนชาย และนักเรียนหญิง จำนวน 90 คน โดยแบ่งเป็นนักเรียนอนุบาล 30 คน นักเรียนเกรดห้า 30 คน และนักเรียนเกรดสิบ 30 คน จากโรงเรียนในเขตเมือง และเขตชานเมือง 37 โรงเรียนในพื้นที่บริเวณหาดชานฟรานซิสโก เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ และให้นักเรียนเลือกรูปภาพเกี่ยวกับอาหาร 46 ภาพ ซึ่งประกอบด้วย อาหารที่นักเรียนชอบ, ไม่ชอบ, มีประโยชน์ต่อร่างกาย, เป็นโทษต่อร่างกาย, ทำให้อ้วน และไม่ทำให้อ้วน ผลการวิจัยพบว่า อายุของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับการแยกอาหารอย่างมีนัยสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การรับรู้ถึงอาหารที่เป็นโทษต่อร่างกายและอาหารที่ทำให้อ้วน ได้แก่ อาหารที่เรียกว่า “อาหารขยะ” และ “อาหารหวาน” นักเรียนมีแนวคิดที่ถูกต้องเกี่ยวกับแนวคิดเรื่องอาหารที่ทำให้อ้วนและอาหารที่ไม่ทำให้อ้วน การแยกอาหารที่ดีมีประโยชน์ต่อสุขภาพ จะเปลี่ยนไปตามอายุ จึงสรุปได้ว่าการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการควรจัดให้มีการสอนตั้งแต่อายุน้อย ซึ่งจะมีการพัฒนาขึ้นไปทีละน้อยในระหว่างที่เรียนหนังสือ และแสดงให้เห็นว่า ควรมีการสอนโภชนาการต่อไป

ฟิชแมน (Fishman, 1985) ได้ทำการศึกษาเรื่อง “การสอนเด็กในเรื่องการเลือกซื้ออาหารและสิ่งแวดล้อมทางด้านอาหาร : การศึกษาสำรวจ” (Teaching children about food purchasing and ecology : An exploratory study) โดยการสอนเด็กให้รู้จักเลือกอาหารที่ถูกต้องเหมาะสม และพยายามให้เด็กรู้จักกำหนดอาหารและพิจารณาอาหารเหล่านั้นด้วยตนเอง กลุ่มตัวอย่างเป็นเด็กนักเรียนเกรด 5 ที่อาศัยอยู่ในเขตเมือง จำนวน 94 คน ใช้วิธีการสอนซึ่งประยุกต์มาจากพฤติกรรมก่อนการเลือกซื้อและทฤษฎีการเรียนรู้ทางสังคม และทดสอบเด็กโดยใช้เครื่องมือวัดพฤติกรรมก่อนและระหว่างเลือกซื้ออาหาร และกิจกรรมทางการศึกษา ผลปรากฏว่าเด็กส่วนมากซื้ออาหารมากกว่า 1 ครั้ง/สัปดาห์ และสามารถซื้ออาหารทั้งที่เป็นส่วนของตนเองและเลือกซื้อให้บุคคลอื่นได้ รวมทั้งมีการพิจารณาอาหารก่อนที่จะเลือกซื้อ จากผลของการศึกษาได้เสนอแนะไว้ว่า เด็กต้องการความรู้เพิ่มในเรื่องการเลือกซื้ออาหารและสิ่งแวดล้อมทางด้านอาหาร และต้องการที่จะพัฒนาทักษะในเรื่องการพิจารณาอาหารและการเลือกซื้ออาหาร

ซัมเมอร์ (Summer, 1985) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ความรู้ด้านโภชนศึกษา และระดับของข้อผูกพันต่อวิชาโภชนศึกษาของนักศึกษาครู” (Nutrition education's knowledge and commitment level of student teachers) กลุ่มตัวอย่างเป็นนักศึกษาครู ในมหาวิทยาลัยโอคลาโฮมา จำนวน 73 คน เป็น นักศึกษา 3 กลุ่มคือ กลุ่มวิชาเอกพลศึกษา เอกสุขศึกษา และเอกคหกรรมศาสตร์ จากการศึกษาพบว่า นักศึกษาเอกพลศึกษา เอกสุขศึกษา และเอกคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ในด้านโภชนศึกษา และระดับของข้อผูกพันต่อการสอนวิชาโภชนศึกษาแตกต่างกัน ความรู้ด้านโภชนศึกษากับชั่วโมงที่เรียนวิชาโภชนศึกษา การใช้ความรู้ด้านโภชนศึกษาไปสอนกับชั่วโมงที่สอนวิชาโภชนศึกษาไม่มีความสัมพันธ์กัน และนักศึกษาวิชาเอกคหกรรมศาสตร์มีพื้นฐานความรู้ด้านโภชนศึกษาดีกว่า นักศึกษาเอกพลศึกษาและเอกสุขศึกษา

เบรนแมน (Brenmen, 1990) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “อิทธิพลของความเชื่อเกี่ยวกับพฤติกรรมบริโภคอาหารในเด็กและวัยรุ่น” (The influence of health belief on eating behavior in children and adolescents) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงปัจจัยของความเชื่อ ที่มีอิทธิพลในเรื่องพฤติกรรมการรับประทานอาหารว่างของเด็กและวัยรุ่น ตัวอย่างประชากร เป็นเด็กเกรด 5,8,11 จำนวน 344 คน ในเมืองนิวเมอรัรี เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถามการปฏิบัติในการ รับประทานอาหารว่างของเด็ก รูปแบบของความเชื่อที่นำมาศึกษามี 4 เรื่อง คือ ความไวของการเจ็บป่วย ความรุนแรงของความเจ็บป่วย การยอมรับอุปสรรค และผลประโยชน์ที่ได้รับ อีกทั้ง 6 ปัจจัย ที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารของนักเรียน ประกอบด้วย พ่อแม่และกลุ่มเพื่อน ภาวะทางอารมณ์ ความรู้

เกี่ยวกับโภชนาการการดูแลสุขภาพ และการให้ค่าของสุขภาพ ตัวแปรตาม คือการประเมินพฤติกรรม การกินอาหารว่างก่อนนอนแบบสอบถาม 1 วัน ตัวแปรคือ ความเชื่อในเรื่องสุขภาพ การดูแลสุขภาพ การให้ความสำคัญต่อสุขภาพ และความรู้ในเรื่องโภชนาการ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสมการถดถอยแบบพหุคูณ ผลการวิจัยพบว่า ความเชื่อในเรื่องสุขภาพระดับต่าง ๆ และเพศ เป็นองค์ประกอบที่มีอิทธิพล ต่อการบริโภคอาหารของเด็ก ซึ่งความเชื่อในเรื่องสุขภาพสามารถนำมาเป็นปัจจัยสำคัญ ต่อการบริโภคอาหารของเด็ก ซึ่งความเชื่อในเรื่องสุขภาพ สามารถนำมาเป็นปัจจัยหนึ่ง ที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขภาพ นอกจากนี้ยังพบว่า อายุและเพศมีความเชื่อในเรื่องสุขภาพแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งผลการวิจัยนี้ มีประโยชน์ต่อนักศึกษา โดยปรับปรุงแก้ไข สิ่งที่มีอิทธิพลโดยตรงและได้แนะนำในการรับประทานอาหารของเด็ก เพื่อพัฒนาให้เด็กมีสุขภาพดี

วิลเลียม (Williams, 1990) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “รูปแบบการบริโภคอาหารของวัยรุ่น : แรงจูงใจ และพฤติกรรมของกลุ่มที่บ่งชี้โดยการบริโภคอาหารภายใต้การแบ่งประเภทอาหารขององค์การสำรวจโภชนาการและสุขภาพแห่งชาติ 2” (Adolescent eating patterns : Motivation and behaviors of groups identified by consumption within NHANES II food categories) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารตามแรงจูงใจและพฤติกรรมของกลุ่มที่บ่งชี้ในการบริโภคอาหาร กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนวัยรุ่นจำนวน 421 คน อยู่ในช่วงอายุ 10-20 ปี โดยมีสัดส่วนของเชื้อชาติ ดังนี้ ผิวขาว 47%, ผิวดำ 21%, สเปน 21%, เอเชีย 9% และ 2% เป็นชาติอื่น ๆ การศึกษารครั้งนี้ ใช้แบบสอบถาม โดยให้ทำแบบสอบถามให้เสร็จภายในชั่วโมงเรียน ให้ตอบแบบสอบถามแบบปากเปล่า และการให้แสดงออกในกิจกรรมต่างๆ ทุกคน รูปแบบการบริโภคแบ่งเป็น 7 กลุ่ม และมีการวิเคราะห์โดยใช้อัตราความถี่ในการบริโภคอาหาร 19 ประเภท สำหรับทุกกลุ่ม การวิเคราะห์ใช้สถิติการถดถอยแบบพหุคูณ เพื่อระบุตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับตำแหน่งของกลุ่มต่างๆ ในแต่ละมิติ ตัวแปรถูกแบ่งออกเป็น 3 รูปแบบเพื่อใช้ค่าสถิติการถดถอยอธิบาย คือ ประเภทของอาหาร ตัวแปรด้านประชากร (ประชากร, ความรู้, แรงจูงใจ) และตัวแปรที่มีผลต่อเนื่องอันเกิดจากตัวแปรทั้ง 2 ตัวคือ คุณภาพ และปริมาณของอาหาร ผลการวิจัยพบว่า มี 3 ประเด็นหลัก คือ แรงจูงใจด้านสุขภาพหรืออาหารทำให้สุขภาพดี มีผลต่อการเลือกบริโภคน้อย แต่กลุ่มเพื่อนและรสชาติอาหาร มีผลการบริโภคอาหารมาก ซึ่งพวกเขาจะบริโภคอาหารเหมือนกับเพื่อนบริโภค ซึ่งเป็นแรงจูงใจด้านที่ไม่ดีต่อสุขภาพ ทำให้พวกเขารับประทานอาหารขยะ ซึ่งทำให้คุณภาพของอาหารต่ำลง ตลอดจนอาหารที่สะดวกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ทำให้พวกเขาหลีกเลี่ยงที่จะรับประทานอาหารที่บิดาหรือมารดาจัดเตรียมไว้ให้ อาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่มีแคลอรีต่ำและมีคุณค่าทาง

อาหารน้อย ซึ่งอาหารเหล่านี้หาได้สะดวกและรวดเร็วในตลาดอาหารทั่วไป (ในซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดสด)

อัลไบรท (Albright, 1991) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ประสิทธิผลของกิจกรรมพื้นฐานในโครงการอาหาร ที่มีผลต่อความรู้เกี่ยวกับอาหารของเด็กนักเรียน” (The effect of an activity-based nutrition program on the nutrition knowledge of students) เป็นการศึกษาเพื่อตรวจสอบการเสริมกิจกรรมของโครงการให้อาหารในโรงเรียนอนุบาล ซึ่งเป็นหลักสูตรหนึ่งของการพัฒนาด้านสุขภาพ (Growing Health) เพื่อให้เด็กนักเรียนได้ผ่านศูนย์เสริมสร้างประสบการณ์ในการเรียนรู้ กลุ่มตัวอย่างเป็นกลุ่มนักเรียน 2 กลุ่ม กลุ่มแรกจำนวน 20 คน ได้รับการสอนด้วยถ้อยคำและอีกกลุ่มหนึ่ง จำนวน 18 คน ได้รับการสอนด้วยการเรียนรู้จากการทดลองหาประสบการณ์ ส่งผลต่อความรู้ในการรับประทานของนักเรียนชั้นอนุบาลมากกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับการสอนที่ไม่มีกิจกรรม ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่า เด็กนักเรียนอนุบาลได้รับความรู้ ทางด้านหลักการรับประทานอาหารมากขึ้น เมื่อได้รับการสอนที่มีการจัดกิจกรรม นอกจากนี้หลักสูตรการพัฒนาด้านสุขภาพ ยังได้เพิ่มโอกาสให้เด็กที่เข้าอบรม เรียนรู้ทางด้านประสบการณ์ต่างๆ ด้วย และสิ่งสำคัญคือครูผู้สอน มีความสำคัญต่อหลักสูตร การให้ความรู้ทางด้านรับประทานอาหาร และการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนก่อให้เกิดการเรียนรู้

โซแนนเบอร์ก (Sonnenberg, 1991) ได้ศึกษาเรื่อง “ผลกระทบจากเชื้อชาติฐานะทางเศรษฐกิจ สังคมและอายุ เกี่ยวกับการรับประทานอาหารของเด็กนักเรียน” (The impact of ethnicity, socioeconomic status, and age of the eating attitudes of school aged children) ซึ่งเป็นการศึกษาสำรวจทัศนคติในการรับประทานอาหาร ที่มีความแตกต่างทางเชื้อชาติ ฐานะทางเศรษฐกิจ ของโรงเรียนประถมศึกษาที่มีหลากหลายวัฒนธรรม กลุ่มตัวอย่างเป็นเด็ก 238 คน ตั้งแต่เกรด 1 ถึงเกรด 6 ตัวแปรตามคือ ทัศนคติในการรับประทานอาหาร ตัวแปรต้นคือ เชื้อชาติ ฐานะทางเศรษฐกิจ สังคม และอายุ ตัวแปรควบคุมคือ เพศ ความเกี่ยวเนื่องกับน้ำหนัก ความเป็นครอบครัวเดียวกัน และลำดับที่เกิด ผลการวิจัยพบว่า คนที่มีเชื้อชาติ หรือฐานะทางเศรษฐกิจต่างกัน มีทัศนคติในการรับประทานอาหารไม่แตกต่างกัน และพบว่า เชื้อชาติ อายุ และฐานะทางเศรษฐกิจ มีความสัมพันธ์เพิ่มขึ้นเมื่ออายุเพิ่มขึ้น

พีร์คซิโอ (Peracchio, 1992) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “นักเรียนที่มีอายุน้อยเรียนรู้การเป็นผู้บริโภคได้อย่างไร : วิธีการกำหนดลำดับเหตุการณ์” (How do young children learn to be

consumers? A script-processing approach) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสามารถในการเรียนรู้ การเป็นผู้บริโภคจากการลำดับเหตุการณ์ที่กำหนดขึ้น ผู้วิจัยตั้งสมมติฐานว่า การเรียนรู้ของเด็กเล็ก จะน้อยกว่าเมื่อเทียบกับเด็กที่โตกว่า และเมื่อได้รับการแนะนำโดยผ่านการนำเสนอเหตุการณ์จาก โสตทัศนอุปกรณ์หรือได้รับข้อมูลจากการฟังเพียงอย่างเดียวหลายๆ ครั้ง เด็กจะแสดงความรู้เกี่ยวกับ เหตุการณ์ได้ไม่แตกต่างจากเด็กโต กลุ่มตัวอย่างประชากร เป็นนักเรียนจำนวน 99 คน แบ่งเป็น นักเรียนชั้นอนุบาลอายุระหว่าง 5-6 ขวบ จำนวน 52 คน และนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 อายุ ระหว่าง 7-8 ขวบจำนวน 47 คน ในจำนวนนี้เป็นนักเรียนชาย 43 คน และนักเรียนหญิง 46 คน ผู้ วิจัยได้ใช้การจัดลำดับเหตุการณ์เกี่ยวกับการซื้อสินค้าและบริการ โดยใช้วิทัศน์นำเสนอเหตุการณ์ 2 แบบ คือ ฟังการบรรยายอย่างเดียวและแบบที่มีภาพประกอบการบรรยาย การทดสอบการเรียนรู้ ของเด็กได้ใช้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่เป็นสตรีสัมภาษณ์เด็ก วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และวิเคราะห์ความแปรปรวนสามทาง ผลการวิจัยพบว่า เด็กโตกว่าแสดง ความรู้เกี่ยวกับเหตุการณ์ได้มากกว่าและมีความแตกต่างของผลกระทบจาก อายุ โดยเด็กโตกว่า แสดงความรู้ได้มากกว่าและชมเหตุการณ์จากวิทัศน์บ่อยๆ ทำให้เด็กเรียนรู้เหตุการณ์ได้มากกว่า ส่วนเด็กอายุน้อยกว่า จะสามารถลำดับเหตุการณ์ได้ดีเท่าเด็กโตกว่า ภายใต้เงื่อนไขว่า เด็กได้ชม วิทัศน์บ่อยครั้ง

พาร์ค (Parks, 1993) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “การศึกษาความรู้ความเชื่อทางโภชนาการ และ การบริโภคอาหารของผู้หญิงในชุมชนยากจน ซึ่งเป็นรากฐานของการศึกษาทางโภชนาการ” (An investigation of nutrition knowledge, beliefs and dietary intake of women in a poor community as a basis for nutrition education) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ ความเชื่อทางโภชนาการ และการบริโภคอาหารของผู้หญิงที่ยากจน โดยใช้รูปแบบความเชื่อเรื่องสุขภาพเพื่อเป็นรากฐานใน การพัฒนาโปรแกรมการศึกษาทางโภชนาการให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม กลุ่มตัวอย่าง เป็นผู้ หญิงจำนวน 100 คน จากการสุ่มมาจาก 4 เมือง มีอายุ 18 ปี และมากกว่า 18 ปี ฐานะยากจนและ ได้รับการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าต่ำ ผลการวิจัยพบว่า ค่าเฉลี่ยความรู้ทางโภชนาการค่อนข้างต่ำ ทำให้เป็นโรคทางโภชนาการ และมีความอ่อนแอ อุปสรรคที่ทำให้ความรู้ทางโภชนาการต่ำเป็น เพราะขาดการได้รับข่าวสาร มีความเชื่อทางศาสนา ขาดผู้ช่วยเหลือด้าน สุขภาพ ค่าความ สัมพันธ์ระหว่างความรู้ด้านโภชนาการและความเชื่ออยู่ในเกณฑ์ปานกลาง และพบว่าค่าเฉลี่ยของ การบริโภคอาหาร 5 หมู่และน้ำก่อนข้างต่ำพบปัญหาที่ตามมาจาก ภาวะทุพโภชนาการ ได้แก่ ปัญหาเรื่องฟัน โรคอ้วน ความดันโลหิตสูง เบาหวาน และโรคหัวใจ

แมคแคน (McCann, 1993) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารของเด็กแต่ละระดับในโรงเรียน” (Food cognition among grade school children) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาว่า เด็กมีความรู้เรื่องอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย กลุ่มตัวอย่างเป็นเด็กนักเรียนตอนกลางของภาคตะวันออกเฉียงเหนือจำนวน 95 คน โดยมีอายุระหว่าง 7-12 ปี ผลการวิจัยพบว่า แบบแผนความรู้ด้านโภชนาการขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของคนในกลุ่มและรายการอาหาร เมื่อเปรียบเทียบระหว่างกลุ่มอายุพบว่า นักเรียนหญิงที่มีอายุมากกว่าจะชอบบริโภคอาหารที่มีประโยชน์มากกว่านักเรียนหญิงที่มีอายุน้อย และพบว่านักเรียนเกรด 6 มีความสัมพันธ์ในทางลบมากที่สุดในเรื่องสุขภาพ สำหรับความแตกต่างในเรื่องความชอบในการบริโภคอาหารของนักเรียนชายและหญิงตามรายการอาหารค่อนข้างวัดความแตกต่างได้ยาก

เมอร์ฟีและคณะ (Murphy et al, 1994) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ความต้องการและความพึงพอใจที่จะเรียนรู้ในเรื่องโภชนาการของนักเรียนเกรด 5, 8 และ 11 ของมลรัฐมิชิแกน” (Nutrition education needs and learning preferences of Michigan students in grades 5,8 and 11) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและสนับสนุนการศึกษาเรื่องโภชนาการ และพัฒนากลยุทธ์ที่จะช่วยลดช่องว่างระหว่างความรู้ และการปฏิบัติเรื่องโภชนาการของนักเรียน กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนเกรด 5,8 และ 11 กลุ่มละ 18 ห้องเรียน โดยคัดเลือกจากบัญชีรายชื่อของโรงเรียนทั้งหมดในรัฐมิชิแกน แบ่งเป็นส่วน ๆ ต่างที่ตั้งทางภูมิศาสตร์และประเภทของชุมชนผลการวิจัยพบว่า ความต้องการเรียนรู้เรื่องโภชนาการ นักเรียนมีความต้องการที่จะเรียนรู้เรื่องโภชนาการที่มีผลกระทบต่อสุขภาพและความเป็นอยู่โดยตรง ความต้องการแตกต่างไปตามระดับการศึกษา หัวข้อเรื่องที่น่าสนใจนักเรียนทุกระดับชั้นให้ความสนใจได้แก่ การควบคุมน้ำหนัก นอกจากนี้นักเรียนทุกระดับชั้นต้องการเรียนรู้และได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับชนิดของอาหาร ครูควรแนะนำ และเน้นอาหารที่มีธัญพืชสูงสามารถควบคุมน้ำหนักได้ ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อวิธีการเรียนวิชาโภชนาการและวิธีการที่ทำให้เกิดความกระตือรือร้น พบว่า นักเรียนระดับเล็กคิดว่าเกมส์และการทดลองเป็นกลยุทธ์ที่น่าสนใจ แต่เด็กโตคิดว่า การเตรียมอาหารเป็นกลยุทธ์ที่น่าสนใจกว่า โอกาสในการเรียนเกี่ยวกับโภชนาการ นักเรียนระดับโตแนะนำ ครูพลานามัย และครูสุขศึกษา ควรพัฒนาโปรแกรมการสอนที่น่าสนใจแก่ผู้เรียน และนักเรียนส่วนใหญ่ต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับรายการอาหารที่มีประโยชน์มากกว่าเรื่องการเตรียมอาหาร

สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ พบว่ามีการศึกษาพฤติกรรม การบริโภคอาหารในหลายลักษณะ

สำหรับงานวิจัยในประเทศ มีการศึกษาพฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ในกลุ่มเด็กก่อนวัยเรียน นักเรียนชั้นประถมศึกษา และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนส่วนใหญ่ มีความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการบริโภคอาหารอยู่ในระดับพอใช้ ถึงดี เนื่องจากการสอนไม่ได้เน้นการนำไปประยุกต์ใช้ ตลอดจนอิทธิพลของครอบครัว ขนบธรรมเนียมประเพณีของสังคม และประสบการณ์ที่ได้รับ การสั่งสอนและแนะนำจากครู มีผลต่อการปฏิบัติเกี่ยวกับการรับประทานอาหารมากที่สุด โดยการสอนที่นักเรียนมีส่วนร่วมในบทเรียน มีกิจกรรม ตลอดจนการกระตุ้นในรูปแบบการควิซิโอเทป หรือรับแจกเอกสาร จะทำให้นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารเพิ่มขึ้น มากกว่านักเรียนที่ไม่ได้รับการกระตุ้นจากกิจกรรม นอกจากนี้ ยังพบว่า ผู้ปกครองมีบทบาทสำคัญในการดูแลเอาใจใส่นักเรียนด้านสุขภาพอนามัย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ด้านโภชนาการ ซึ่งพบว่าบทบาทดังกล่าวของผู้ปกครอง ขึ้นอยู่กับปัจจัยทางด้าน ระดับการศึกษา ฐานะทางเศรษฐกิจ อาชีพของผู้ปกครอง และขนาดของครอบครัว ดังนั้น จึงสามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียน ได้แก่ การอบรมสั่งสอนจากครู เขตที่ตั้งของโรงเรียน ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง ฐานะทางเศรษฐกิจของผู้ปกครอง อาชีพของผู้ปกครอง และขนาดของครอบครัว

จากการศึกษาด้านอาหารหยาบเร่แฝงลอยพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ เลือกซื้ออาหารหยาบเร่แฝงลอย เนื่องจากปัจจัยด้านความสะดวก ในอันดับแรก และรองลงมาเป็นเรื่องของเวลาที่จำกัด ซึ่งการเลือกซื้ออาหารหยาบเร่แฝงลอยมักพบปัญหาว่า มีการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพต่ำ แต่อย่างไรก็ตาม ในบางกลุ่มยังคิดว่า อาหารหยาบเร่แฝงลอยเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ ในด้านความปลอดภัยของอาหารหยาบเร่แฝงลอยพบว่า อาหารที่ขายสำเร็จรูปตามหยาบเร่แฝงลอยส่วนใหญ่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค พบว่ามีเชื้อจุลินทรีย์โดยเฉพาะแบคทีเรียจำนวนมาก และพบว่ามีสารเคมีเจือปนอยู่ในอาหาร ซึ่งมีโลหะหนักบางประเภท ยาฆ่าแมลง สีในอาหาร สารกันบูด และสารหวานบางชนิด และปัจจัยที่มีผลโดยตรงต่อความตระหนักถึงอันตรายของสารปนเปื้อนในอาหารและสารปรุงแต่งในอาหารหยาบเร่แฝงลอย คือ เพศ ระดับการศึกษา ความดีในการรับรู้ข่าวสาร ความดีการเลือกซื้อ

อาหารหาบเร่งแผงลอย และทัศนคติต่อการบริการของอาหารเหล่านั้น แต่ปัจจัยที่ทำให้ตระหนักถึงอันตรายในการบริโภคอาหารน้อยลงคือ รายได้ และทัศนคติการบริการอาหาร

สำหรับงานวิจัยในต่างประเทศเกี่ยวกับพฤติกรรมสุขภาพทางด้านการบริโภคอาหารสรุปได้ว่า มีการศึกษาในกลุ่มนักเรียนอนุบาล ชั้นประถมศึกษา ชั้นมัธยมศึกษา และผู้ใหญ่ จากผลการวิจัยสรุปได้ว่า การให้ความรู้ด้านรับประทานอาหารและการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้านโภชนาการก่อนให้เกิดการเรียนรู้มากขึ้น โดยนักเรียนต้องการเรียนรู้ เรื่องโภชนาการที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ และความเป็นอยู่โดยตรงโดยเฉพาะเรื่องการควบคุมน้ำหนัก นักเรียนต้องการคำแนะนำจากครูเรื่องชนิดของอาหาร การเลือกซื้ออาหาร สิ่งแวดล้อมด้านอาหาร และต้องการพัฒนาทักษะการเลือกซื้ออาหาร การสอนโภชนาการควรพัฒนาโปรแกรมการสอนให้น่าสนใจ โดยต้องมีกิจกรรม เด็กเล็กต้องการเล่นเกม เด็กโตต้องการฝึกทำอาหาร ควรจัดให้มีการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการตั้งแต่อายุยังน้อย เพื่อพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพขึ้นไปทีละน้อย นักเรียนกลุ่มที่ได้รับข่าวสารด้านโภชนาการ จะมีความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับโภชนาการดีกว่ากลุ่มไม่ได้รับข่าวสาร ความเชื่อในเรื่องสุขภาพระดับต่างๆ เพศ กลุ่มเพื่อน และรสชาติอาหาร มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร และพบว่า ความสามารถในการแยกอาหารที่ดีมีประโยชน์ต่อสุขภาพเปลี่ยนไปตามอายุ นอกจากนี้ยังพบว่า ความรู้และทัศนคติทางโภชนาการมีความสัมพันธ์กัน ทัศนคติและการปฏิบัติทางโภชนาการมีความสัมพันธ์กัน แต่ความรู้ไม่สัมพันธ์กับการปฏิบัติทางโภชนาการ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตนด้านการบริโภคอาหารได้แก่ อายุ เพศ เชื้อชาติ ความเชื่อ ฐานะทางเศรษฐกิจ และการรับรู้ข่าวสาร ตลอดจนครูผู้สอนมีความสำคัญต่อหลักสูตรโภชนาการ

จากสรุปรายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้องดังกล่าวข้างต้น ทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาถึงพฤติกรรมบริการบริโภคอาหารหาบเร่งแผงลอยของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เนื่องจากความปลอดภัยในการบริโภค เป็นสิ่งที่สำคัญสำหรับประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักเรียนในวัยเรียน ที่อาศัยอยู่ในสภาพสังคมเมืองที่รีบเร่ง มีการแข่งขันกันทุกด้านเพื่อความอยู่รอด และเพื่อแข่งขันกับเวลา ผู้ปกครองต้องออกทำงานนอกบ้าน ดังนั้น สมาชิกในบ้านทุกคนในครอบครัวต้องพึ่งพาอาหารนอกบ้านอย่างน้อยหนึ่งหรือสองมื้อต่อวัน แต่จากการวิจัยและสำรวจเรื่องความปลอดภัยในการบริโภคอาหารหาบเร่งแผงลอยพบว่าอาหารหาบเร่งแผงลอยยังมีปัญหาเรื่องความปลอดภัยในการบริโภค เนื่องจากส่วนใหญ่พบว่ามีความเชื่อจลินทรีย์ โดยเฉพาะเชื่อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร และพบว่ามีสารเคมีเจือปนในอาหาร เช่น โลหะหนักบางประเภท สารฆ่าแมลง สีในอาหาร สารกันบูดและสารหวาน

บางชนิด ซึ่งหากนักเรียนวัยเรียนไม่มีความรู้และตระหนักถึงอันตรายของการบริโภคอาหารหยาบแระ
แผลงลอยแล้ว อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของนักเรียนได้ นอกจากนี้ พบว่ายังไม่มีใครศึกษาใน
เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารหยาบแระผลงลอย ในเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียน
ประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีการจำหน่ายอาหารหยาบแระผลงลอยจำนวนมาก ถือเป็น
ปัญหาโภชนาการที่สำคัญอย่างหนึ่งของกรุงเทพมหานคร และผลการวิจัยในครั้งนี้จะเป็นข้อมูล
พื้นฐานในการปรับปรุง การเรียนการสอนในเรื่องอาหารและโภชนาการในระดับประถมศึกษาให้
เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น เป็นพื้นฐานในการเสริมสร้างความรู้ ให้ตระหนักถึงปัญหาด้าน
โภชนาการ เป็นแนวทางในการแก้ปัญหาทางโภชนาการ เพื่อให้เด็กนักเรียนมีพฤติกรรมการบริโภค
อาหารที่ถูกต้อง เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของนักเรียนต่อไป



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย