

อภิปรายผล ข้อเสนอแนะ และสรุปผลการวิจัย

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบประเด็นที่น่าสนใจดังนี้

โรงเรียนที่ทำการศึกษ ส่วนมากเป็นโรงเรียนมัธยมศึกษา(ร้อยละ 77.4) รูปแบบการจัดบริการอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่ เป็นชนิด ให้ร้านค้าเข้ามาขายอาหารแก่นักเรียน (ร้อยละ 92.5) วัฒนา ประทุมลินธ์ (2528) ได้กล่าวว่า การจัดบริการอาหารในโรงเรียนประเภทนี้ ส่วนมากเป็นที่พอใจของนักเรียนเพราะมีอาหารให้เลือกนานาชนิด แต่อาหารส่วนมากไม่ค่อยถูกหลักโภชนาการและอนามัย

ลักษณะทางประชากรของผู้ประกอบอาหาร จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่เป็นหญิง (ร้อยละ 89.4) อายุเฉลี่ย 36.7 ปี (SD 9.1) อายุต่ำสุด 15 ปี อายุสูงสุด 65 ปี ระดับการศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับประถมศึกษา(ร้อยละ 98.0) ระยะเวลาในการทำงานส่วนใหญ่ อยู่ระหว่าง 0-5 ปี (ร้อยละ 57.1)ส่วนใหญ่แล้วมิได้ประกอบอาชีพอื่น (ร้อยละ 74.1) ซึ่งลักษณะประชากรสอดคล้องกับการศึกษาของประทีน จันทร์ประภาพ (2532) ที่ทำการศึกษ ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร และ ลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) ศึกษา ความรู้ เจตคติและการปฏิบัติของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงพยาบาลเขตกรุงเทพมหานคร เกี่ยวกับอันตรายจากสารปรุงแต่งรสและสารปนเปื้อนในอาหาร

การได้รับการอบรมทางสุขภาพ จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนมาก เคยได้รับการอบรม(ร้อยละ 62.3) ค่าเฉลี่ยจำนวนครั้งการอบรม 2.114 (SD 1.25) ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับกลุ่มประชากร ในการศึกษาของ ประทีน จันทร์ประภาพ (2532) ที่ผู้ประกอบอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร ร้อยละ 58.6 เคยได้รับการอบรม แต่แตกต่างกับการศึกษาของลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) ซึ่งศึกษาในผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาลในกรุงเทพมหานคร พบว่าส่วนใหญ่ไม่ได้รับการอบรม(ร้อยละ 67.3)

การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร จากการศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบอาหาร เคยได้รับข้อมูลข่าวสารมากที่สุด คือ เรื่อง น้ำปลา (ร้อยละ 74.5) รองลงมาคือ น้ำส้มสายชู (ร้อยละ 68.9) พงชูรส (ร้อยละ 68.9) สีส้มอาหาร (ร้อยละ 62.7) และที่ได้รับข้อมูลข่าวสารน้อยที่สุดคือ เรื่องซัลฟิเตอร์ (ร้อยละ 50.5) แหล่งที่ได้รับข้อมูลข่าวสารมากที่สุดเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา น้ำส้มสายชู และซัลฟิเตอร์คือ ได้รับจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ทั้งนี้เนื่องจาก น้ำปลาและน้ำส้มสายชูเป็นอาหาร ควบคุมเฉพาะ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 118(2532) และ ฉบับที่ 48(2523) ได้มีการรณรงค์ให้สุขศึกษาและส่งเสริมความรู้ ด้านอาหารและยามาตั้งแต่ ปี 2533 อย่างต่อเนื่อง จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในกลุ่มนี้ได้รับความรู้เป็นส่วนใหญ่ ส่วนซัลฟิเตอร์เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ห้ามใช้ในการประกอบอาหาร จึงมีการออกคำแนะนำการให้สุขศึกษาจากเจ้าหน้าที่ อย่างไรก็ตาม จำนวนผู้ได้รับข้อมูลข่าวสาร กับไม่ได้รับข้อมูลข่าวสาร มีจำนวนใกล้เคียงกัน ครั้งต่อครั้ง (ได้รับข้อมูลข่าวสาร 50.5 ไม่ได้รับข้อมูลข่าวสาร 49.5) ในจุดนี้จะเห็นว่ายังมีผู้ประกอบอาหารที่ยังไม่ได้รับความรู้อยู่อีกมาก สมควรที่จะมีการให้เพิ่มพูนความรู้แก่ผู้ประกอบอาหาร ในเรื่องซัลฟิเตอร์ ต่อไป

การได้รับความรู้ เรื่องพงชูรส และสีผสมอาหาร ของผู้ประกอบได้รับความรู้ จากสื่อวิทยุ โทรทัศน์ มากที่สุด ทั้งนี้เนื่องจาก ผู้ประกอบอาหารทั้งหมดที่ศึกษานี้อยู่ในเขตเมือง โอกาสที่จะได้รับ ข้อมูลข่าวสารจากสื่อต่างๆจึงสามารถเข้าถึงและรับข้อมูลได้ง่าย

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู (ร้อยละ 48.1) และพงชูรส (ร้อยละ 69.3) ระดับต่ำ ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 44.3 และ 50.9 มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาและสีผสมอาหารในระดับปานกลาง และ ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 51.4) มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ซัลฟิเตอร์ ระดับสูง คล้ายกับการศึกษาของ ประทิน จันทรประภาพ (2532) ที่พบว่า ผู้ประกอบอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา ในกรุงเทพมหานครมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง และการศึกษาของ ลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) ศึกษา ความรู้ ทักษะและการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล เขตกรุงเทพมหานครเกี่ยวกับอันตรายจากสารปรุงแต่งรสและสารปนเปื้อนในอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหาร มีความรู้ในระดับปานกลาง

จากผลการศึกษา ทำให้ได้ทราบว่าผู้ประกอบอาหาร สมควรที่จะต้องได้รับความรู้เกี่ยวกับสารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารในทุกเรื่องที่ทำการศึกษา เนื่องจากพิษภัยที่เกิดจากสารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร ไม่ปรากฏผลให้เห็นทันตา อีกทั้งผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีการศึกษาอยู่ในระดับต่ำ (ร้อยละ 58.9 ไม่ได้เรียน - ระดับประถมศึกษา) จึงอาจทำให้มองไม่เห็นความสำคัญและไม่สนใจเท่าที่ควร ในการหาความรู้เพิ่มเติม ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดทัศนคติ และการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้อง เกิดผลเสียตามมาได้

ทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร จากการศึกษา โดสรใช้เกณฑ์เฉลี่ยของคะแนนทัศนคติเป็นเกณฑ์ในการแบ่งทัศนคติ พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีทัศนคติ ในทางบวก เกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำปลา (ร้อยละ 70.8) น้ำส้มสายชู (ร้อยละ 59.9) และซัลเฟอร์ (ร้อยละ 69.9) ซึ่งกล่าวได้ว่า ผู้ประกอบอาหารมีทัศนคติที่ถูกต้องเกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำปลา น้ำส้มสายชู และซัลเฟอร์ อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบอาหาร อาจตอบคำถามป้องกันตนเอง (Ego-defensive) เพื่อมุ่งหวังให้เกิดความพึงพอใจ ไม่ใช่เชื่อหรือเห็นด้วยกับข้อความนั้นจริงๆ เพราะผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่เกรงว่า เมื่อตอบคำถามไปแล้วอาจทำให้เกิดผลเสียต่อตนเอง กล่าวว่าจะไม่เป็นที่ยอมรับซึ่ง Kelman (อ้างจาก ประภาเพ็ญ สุวรรณ 2526) กล่าวว่ากระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติวิธีหนึ่งคือ การยินยอมโดยจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อบุคคลยอมรับสิ่งที่มีอิทธิพลต่อตัวเขา และเพื่อมุ่งหวังให้เกิดความพึงพอใจจากบุคคล หรือจากการยอมรับจากคนอื่น ในการเห็นด้วย

ร้อยละของจำนวนผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ มีทัศนคติในทิศทางบวกและลบครั้งต่อครั้ง เกี่ยวกับการเลือกใช้การเลือกใช้สีผสมอาหาร (ทางบวก ร้อยละ 50.9 ทางลบ ร้อยละ 49.1) และ ผงชูรส (ทางบวก ร้อยละ 50.0 ทางลบ ร้อยละ 50.0) กล่าวได้ว่า ในผู้ประกอบอาหารจำนวนเท่าๆกัน ส่วนหนึ่งมีทัศนคติ ในการเลือกใช้ผงชูรสและสีผสมอาหารถูกต้องและอีกครั้งหนึ่ง ยังไม่ถูกต้องนัก โดยเฉพาะการเลือกใช้ ผงชูรส เนื่องจากผู้ประกอบอาหารมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส ระดับต่ำ ดังนั้น จึงน่าจะมีส่วนต่อทัศนคติ เกี่ยวกับทัศนคติตรงนี้อีกทั้งผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่นิยมใช้ผงชูรสในการปรุงอาหาร แต่จะไม่คำนึงถึงหลักปฏิบัติในการเลือกซื้อเนื่องจากมีความเคยชิน ในการใช้ผงชูรสปรุงอาหาร จะเห็นได้จาก ข้อความทัศนคติ "การใส่ผงชูรสทำให้อาหารอร่อยขึ้น" ผู้ประกอบอาหารร้อยละ 80.7 เห็นด้วยและมีเพียงร้อยละ 16.5 เท่านั้นที่ไม่เห็นด้วย ส่วนสีผสมอาหาร ผู้ประกอบอาหารมิได้ใช้สีผสมอาหารในโรง เรือนทุกวันการคำนึงถึงการเลือกซื้อสีผสมอาหารที่ถูกต้องจึงมีไม่มากนัก อีกทั้งสีผสมอาหาร บางส่วนอาจมากับอาหารที่ผู้ประกอบอาหารซื้อมาประกอบหรือเพื่อปรุงจำหน่ายแล้ว ผู้ประกอบอาหารจึงมิได้มีความจำเป็นจะต้องใช้สีผสมอาหารอีก แต่จำเป็นจะต้องมีความรู้ในการเลือกอาหารที่มีสีผสมอยู่ด้วยต่อไป

ผลการศึกษา ครั้งนี้แตกต่างจากการศึกษา ของ ลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) ซึ่งแบ่งทัศนคติโดยใช้เกณฑ์คะแนน ตั้งแต่ 0-50 คะแนน เป็นทัศนคติ ในทางลบ และ ตั้งแต่มากกว่า 50 คะแนนขึ้นไปมีทัศนคติในทางบวก การศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงพยาบาลในกรุงเทพมหานคร มีทัศนคติ ในทางบวก ร้อยละ 91.6

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 83.5) มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ส่วนผสมอาหารในระดับต่ำ กล่าวคือร้อยละ 81.6 ของผู้ประกอบการเมื่อซื้อส่วนผสมอาหาร ไม่เคยสังเกตฉลากและจะระบุสีให้แก่ผู้จำหน่าย และไม่เลือกชนิด แล้วแต่ผู้ขายจะหยิบให้ (ร้อยละ 84.0) ซึ่งจุดนี้น่าจะมาจากผู้ที่ผู้ประกอบการขาดความรู้ในการเลือกซื้อสิ่งสังเคราะห์ที่ใช้ผสมอาหาร หรือจากความเคยชิน ความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ หรือ เพื่อลดต้นทุน จึงควรมีการ เพิ่มพูนความรู้ในเรื่องนี้ให้แก่ผู้ประกอบการ เพื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและการปฏิบัติที่ถูกต้องที่ดี ต่อไป

อย่างไรก็ตาม การศึกษาครั้งนี้ มิได้ศึกษาถึงการประกอบอาหาร โดยการใช้สีจากธรรมชาติ หรือ อาหารที่ใส่สีแล้ว ผู้ประกอบการซื้อมาจำหน่าย ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบการมิได้ใช้สีในการประกอบอาหารทุกครั้ง ดังนั้น จึงอาจทำให้ ผลของการปฏิบัติจึงต่ำในการศึกษาครั้งต่อไปจึงน่าที่จะทำการศึกษาถึงความรู้ของผู้ประกอบการ เกี่ยวกับการเลือกซื้อและใช้อาหารที่ผสมสี อันตรายจากการประกอบอาหารที่มีสีผสมอยู่ เป็นต้น ซึ่งจากการศึกษาของสุภาพ ส่วนปาน และคณะ (2535) พบว่า จากสภาพการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมเด็กบริเวณโรงเรียนอนุบาล 100 ตัวอย่าง จากโรงเรียนอนุบาล 5 แห่ง ในกรุงเทพมหานครและจังหวัดใกล้เคียง พบว่า ขนมเด็กส่วนใหญ่ ไม่เหมาะสมที่จะให้เด็กรับประทานเนื่องจากขาดคุณค่าทางอาหาร มีวัตถุเจือปนอาหาร และมีสีฉูดฉาด

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส และ น้ำปลา ผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 47.2 และ 44.5) มีการปฏิบัติ ระดับปานกลาง เนื่องจาก ผงชูรสและน้ำปลานั้นเป็นเครื่องปรุงรสที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ต้องใช้กันแทบทุกหลังคาเรือน ดังนั้นหลักปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ จึงไม่ค่อยพิถีพิถันในการเลือกซื้อ และเลือกใช้ส่วนมากแล้วจะอาศัยความเคยชินและพิจารณาซื้อหือเป็นหลักในการเลือกซื้อ จุดที่น่าสังเกตตรงนี้คือ ถ้าผงชูรสหรือน้ำปลาที่ผู้ประกอบการใช้เป็นประจํา นั้นได้มาตรฐานมีและทะเบียนอาหารถูกต้องแล้ว ผงชูรสและน้ำปลาที่หือนั้นเมื่อนำมาใช้ก็จะปลอดภัยแต่ถ้าเป็นผงชูรสและน้ำปลาที่ไม่ได้มาตรฐานก็อาจเกิดโทษต่อผู้บริโภคอาหารนั้นๆ ได้ จึงน่าจะมีการเสริมความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรส

และน้ำปลา ที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบอาหารเพื่อเป็นหลักในการเลือกซื้อ ก็จะทำให้มีความปลอดภัย และมั่นใจว่าได้เลือกซื้อ เลือกใช้ สารปรุงแต่งรสอาหาร ที่มีคุณภาพ

การใช้ผงชูรสในโรงเรียน จากการศึกษา พบว่า ร้อยละ 96.48 ใช้ผงชูรสชนิดซองบรรจุเสร็จ แต่ร้อยละ 3.52 ยังมีการใช้ผงชูรสชนิดตักแบ่งขาย ซึ่งเสี่ยงต่ออันตรายต่อสารเคมีที่ผู้ผลิตอาจปลอมปน ได้แก่ วัตถุที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และใช้ปลอมในผงชูรส ได้แก่ เกลือ น้ำตาล แป้ง ปัจจุบันไม่ค่อยมีการปลอมปนด้วยวัตถุเหล่านี้ และอีกประเภทคือ วัตถุปลอมปนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้แก่ บอแรกซ์ ซึ่งเป็นสารห้ามใช้ในอาหารหากร่างกายได้รับปริมาณสูง อาจทำให้เสียชีวิตได้และโซเดียม เมตาฟอสเฟต ซึ่งปกติเป็นน้ำยาล้างหม้อน้ำร้อนชนิด เมื่อรับประทานเข้าไปจะออกฤทธิ์เป็นยาถ่ายอย่างแรง(กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2536) เหตุผลที่ผู้ประกอบอาหารยังมีการปฏิบัติไม่ถูกต้องนี้อาจเป็นเพราะความไม่รู้ การลดต้นทุนหรือปัจจัยอื่นๆ ในขณะนี้จึงน่าจะมีการแก้ปัญหา เพื่อเป็นการป้องกัน อันตรายจากการบริโภคสารปรุงรสที่ปลอมปนด้วยสารพิษโดยการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบอาหาร เกี่ยวกับพิษภัย และโทษของผงชูรสปลอม ตลอดจนการเลือกซื้อ เลือกใช้ ผงชูรสที่ถูกต้องต่อไป

การทดสอบผงชูรส จากการเก็บตัวอย่างผงชูรส 115 ตัวอย่าง นำมาทดสอบโดยวิธี การเผา(ชวีธชัย เนียรวิฑูรย์, 2528) พบว่า เป็นผงชูรสแท้ โดยสารนั้นถูกเผาไหม้เป็นสีดำ ติดในชั้นบนทุกตัวอย่าง (ร้อยละ 100.0) อาจเป็นเพราะ ตัวอย่างที่เก็บมานั้นผู้ประกอบอาหารในกลุ่มนี้เลือกซื้อเลือกใช้ได้ถูกต้องหรือในท้องตลาด ที่มีการจำหน่ายผงชูรส มี มีจำหน่าย แต่ผงชูรสแท้ ทั้งนี้เนื่องจากได้มีมาตรการควบคุมคุณภาพสินค้า มีการจับกุมผู้กระทำผิดใน การปลอมปนสินค้าอยู่เป็นประจำ ทำให้ไม่มีผงชูรสที่ปลอมปนออกวางจำหน่าย แต่อย่างไรก็ตาม ในการเก็บตัวอย่างผงชูรส ที่นำมาทำการตรวจยังมีบางส่วนที่ผู้วิจัยเก็บมาไม่ครบคือจำนวนตัว อย่างที่ผู้ประกอบอาหาร ประกอบอาหารเองที่บ้าน จึงทำให้ไม่ทราบว่า เป็นผงชูรสแท้หรือ ผงชูรสที่ถูกปลอมปนหรือไม่ ซึ่งน่าจะมีการติดตามเก็บตัวอย่างผงชูรสเหล่านี้ เพื่อทำการศึกษา ต่อไป

การสังเกตฉลากขวดน้ำปลาที่มีในโรงอาหารในโรงเรียน จากการศึกษาทั้งหมด 147 ร้าน ร้อยละ 98.63 ที่ฉลากขวดน้ำปลามีเลขทะเบียนอาหารถูกต้อง แต่มี ร้อยละ 1.36 ไม่มีเลขทะเบียนอาหาร กล่าวได้ว่าส่วนใหญ่แล้วผู้ประกอบอาหารสามารถเลือกใช้น้ำปลา ได้อย่างถูกต้อง แต่ร้อยละ 1.36 ยังมีการเลือกใช้น้ำปลาที่ไม่ได้คุณภาพมาตรฐาน อาจเป็น เพราะ ความไม่รู้ การลดต้นทุนหรือปัจจัยอื่นๆ ทำให้ผู้ประกอบการเลือกซื้อ เลือกใช้ไม่ถูกต้อง

เนื่องจากเลขทะเบียนอาหารเป็นเลขอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดไว้ เพื่อเป็นมาตรฐานของอาหารชนิดนั้น (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2532) โดยเฉพาะน้ำปลา ซึ่งถูกขึ้นทะเบียน เป็นอาหารควบคุมเฉพาะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 118 (2532) (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2533) จะต้อง มีฉลากแสดงรายละเอียดอย่างชัดเจนและระบุชื่อ ชนิดของน้ำปลา เลขทะเบียนอาหาร ชื่อที่ตั้ง สถานที่ผลิต ปริมาณสุทธิ ส่วนประกอบ วันเดือนปีที่หมดอายุ หรือก่อนบริโภค ข้อความแสดงว่า ใช้วัตถุดิบเสีย ข้อความแสดงใช้วัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายจากการปลอมแปลง น้ำปลาจำหน่าย ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยตรง เช่น การใช้สีข้อมผ้าในการตกแต่งสี น้ำปลา ปัญหากรรมวิธีการผลิตไม่สะอาด และไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนด เช่น น้ำปลามีส่วน ประกอบของเนื้อโปรตีนน้อยกว่าปริมาณที่กำหนด อันตรายที่ผู้บริโภคจะได้รับคืออันตรายที่เป็นพิษ พิษลงไปในน้ำปลาปลอม เช่น สีข้อมผ้า สารกันบูด และ ฆัณฑกร ซึ่งจะก่อให้เกิดพิษสะสมในร่างกายผู้บริโภคได้ (ประทีน จันทรืประภาพ , 2532)

อย่างไรก็ตาม จากตัวอย่างที่สังเกตขวดน้ำปลา 147 ขวด เป็นเพียงส่วนหนึ่งที่ใช้ใน โรงเรียนเท่านั้น ส่วนที่ผู้ประกอบการประกอบเองที่บ้าน มิได้ทำการศึกษา จึงน่าที่จะได้มีการศึกษาต่อไป เพื่อที่ว่าผู้ประกอบการมีการใช้น้ำปลาที่ถูกต้องมากขึ้นเพียงใด ซึ่งตรง จุดนี้ แม้ว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะปฏิบัติได้ถูกต้อง ดีแล้ว (ร้อยละ 98.63) แต่ในส่วนที่ยัง มีการปฏิบัติไม่ถูกต้อง (ร้อยละ 1.36) ควรจะได้รับการปรับปรุงแก้ไขโดยการใช้ความรู้เกี่ยวกับการ เลือกใช้น้ำปลา การสังเกตฉลาก ตลอดจนพิษภัยที่เกิดจากการใช้น้ำปลาที่มีการปลอมปน เป็นต้น เพื่อให้เกิดมีการปฏิบัติที่ถูกต้องทั้งหมด ต่อไป

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู และฆัณฑกร ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ (ร้อยละ 45.1 และร้อยละ 88.3 ตามลำดับ) มีการปฏิบัติใน ระดับสูง กล่าวคือ ในการเลือกใช้น้ำส้มสายชูผู้ประกอบการ ส่วนใหญ่แล้ว เวลาเลือกซื้อน้ำส้มสายชูผู้ประกอบการ มักจะ สังเกตฉลาก ภาชนะบรรจุ และลักษณะของน้ำส้มสายชูถูกต้องเป็นส่วนใหญ่ แต่ผลการศึกษาไม่ สอดคล้องกับความรู้ที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับต่ำ (ร้อยละ 48.1) ทั้งนี้ใน การตอบแบบสอบถามของผู้ประกอบการ อาจตอบการปฏิบัติไม่ตรงกับความจริงได้เพื่อให้เกิด การยอมรับ และเกรงว่าถ้าตอบออกไปแล้วอาจทำให้เกิดผลเสียต่อตนเองได้

การใช้น้ำส้มสายชูในโรงเรียน จาก 124 ตัวอย่าง และ การสอบถามผู้ประกอบการ อาหาร พบว่า ร้อยละ 81.45 ใช้น้ำส้มสายชูที่มีเครื่องหมาย มอก. แต่ร้อยละ 18.55 ใช้น้ำส้มผสมน้ำ และเมื่อนำตัวอย่างน้ำส้มสายชูจำนวน 95 ตัวอย่างมาทำการตรวจหา กรดแรร

อิสระโดยทดสอบกับเจนเซียลไวโวลเลต (ชวีธชัย เนียรวิฑูรย์, 2528) พบว่า ร้อยละ 0.47 มีกรดอิสระผสมอยู่ อาจเป็นเพราะ ความไม่รู้ การลดต้นทุน ความเคยชินหรือปัจจัยอื่น ๆ ทำให้ผู้ประกอบการในส่วนนี้ยังปฏิบัติไม่ถูกต้อง เนื่องจาก น้ำส้มสายชูเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 48 พ.ศ.2523 ให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ปัจจุบันพบว่ามีปัญหาการจำหน่ายน้ำส้มสายชูปลอม ผลิตโดย นำกรดแร่อิสระ เป็นกรดกำมะถัน กรดเกลือ ซึ่งเป็นกรดแก่ มาเจือน้ำหากบริโภคเข้าไปก็จะเกิดการระคายเคือง ต่อระบบทางเดินอาหาร กระเพาะลำไส้ อาจทะลุถึงตายได้ จึงเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ยังมีปัญหาเกี่ยวกับการนำหัวน้ำส้มมาเจือจางกับน้ำเพื่อบริโภค ซึ่งมักพบว่า หัวน้ำส้มชนิดนี้ใช้ในอุตสาหกรรมฟอกหนัง สิ่งพิมพ์ สิ่งทอ หัวน้ำส้มดังกล่าวแม้ว่าจะเป็นหัวน้ำส้มแท้ แต่ไม่มีความบริสุทธิ์เพียงพอ ที่จะนำมาบริโภคได้ ทั้งยังพบปัญหาการผสมไม่ถูกต้องหากบริโภคน้ำกรดสูงเกินไป ก็จะทำให้เกิดปัญหาการบริโภคได้ คืออาจทำให้ท้องร่วงอย่างรุนแรง เนื่องจากผนังลำไส้ไม่ดูดซึมอาหาร (ลัดดารัตน์ แซ่คู, 2535)

อย่างไรก็ตาม จากจำนวนตัวอย่างที่ถามถึงการใช้น้ำส้มสายชูของผู้ประกอบอาหาร หรือจำนวนตัวอย่างที่เก็บน้ำส้มสายชูมาตรวจ เป็นเพียงส่วนหนึ่งที่เก็บมาศึกษาได้ในการศึกษานี้เท่านั้น มิใช่ทั้งหมด จึงน่าที่จะมีการศึกษาต่อไป และในขณะนี้ควรจะมีการเสริมความรู้ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูที่ปลอดภัย และเรื่องโทษและพิษภัยของการใช้น้ำส้มสายชูปลอมให้แก่ผู้ประกอบการ เพื่อให้เกิดการปฏิบัติที่ถูกต้องต่อไป

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู จากร้านอาหารที่จำหน่ายอาหาร หวาน หรือผลไม้ดอง หรือน้ำหวาน จำนวน 111 ร้าน พบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ (ร้อยละ 88.28) ใช้น้ำส้มสายชูประกอบอาหาร แต่ร้อยละ 11.7 ใช้น้ำส้มสายชูประกอบอาหาร ซึ่งเมื่อศึกษาถึงการใช้น้ำส้มสายชูในอาหาร พบว่า ร้อยละ 30.8 ของผู้ประกอบการที่ใช้น้ำส้มสายชูใช้น้ำส้มสายชูทุกครั้ง ในขนมหรือน้ำหวานและผลไม้ดอง อาจเป็นเพราะ ความไม่รู้ ความเคยชินหรือต้องการลดต้นทุนหรือปัจจัยอื่น ซึ่งเป็นผลให้ผู้ประกอบการ มีการปฏิบัติไม่ถูกต้อง เนื่องจากน้ำส้มสายชูนี้เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ห้ามใช้ในอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ มีค่า ADI (Acceptable Daily Intake) 0-2.5 mg/kg Body Weight/day หากรับประทานในขนาด 5-25 กรัม เป็นระยะเวลาหลายวัน หรือ รับประทานครั้งเดียว 100 กรัม จะทำให้เกิด อาการ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดท้อง ชี้นและชักได้ (สภาพ ส่วนปาน, 2535) ดังนั้นการมีน้ำส้มสายชูและจำหน่ายอาหารที่มีน้ำส้มสายชูในโรงเรียน จึงน่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของนักเรียน จึงควรมีการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ และการปฏิบัติที่ถูกต้องต่อไป

การเปรียบเทียบตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อาหารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร

ระดับการศึกษา จากการศึกษาพบว่า มีผลทำให้ระดับความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา น้ำส้มสายชู ทักษะและการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้อาหารปรุงรส และทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้อาหารของผู้ประกอบอาหาร แตกต่างกัน อาจเป็นเพราะ การศึกษา แผลงถึง ความสามารถในการอ่านออกเขียนได้และการได้รับความรู้ต่างๆ จากการศึกษา ในระบบที่แตกต่างกัน ผู้ที่มีการศึกษาที่สูงกว่าน่าจะมีความสามารถในการในการรับรู้แสวงหาความรู้และพิจารณาไตร่ตรองความรู้ ถูกผิดได้ดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีการศึกษาค่ากว่าจึง ทำให้ผู้ประกอบอาหาร มีความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ แตกต่างกัน ซึ่งคล้ายกับการศึกษาของ อุดม คมพัสค์ (2521) พบว่าผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ ความเข้าใจในสุขวิทยาส่วนบุคคล ของผู้สัมผัสอาหารดี แต่ในส่วนการปฏิบัติ แต่ในทางปฏิบัติกลับยึดถือความสะอาดสบาย ความเคยชิน หรือความมั่งงาย โดยมีได้ค่านึงถึงผู้บริโภค ดวงทิพย์ วรพันธ์ (2525) พบว่าสตรีที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความรู้ด้านโภชนาการแตกต่างกันแต่มีการปฏิบัติด้านโภชนาการ ไม่แตกต่างกัน ประทิน จันทร์ประภาพ (2532) พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา ในกรุงเทพมหานครที่มีการศึกษาสูงกว่า มีความรู้เกี่ยวกับ วัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ดีกว่าผู้ประกอบอาหารที่มีการศึกษาในระดับต่ำกว่า แต่มีเจตคติ และการปฏิบัติ ไม่แตกต่างกัน และต่างจากการศึกษาของ ลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) พบว่าผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร ระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับอันตรายจากสารปรุงแต่งรสและสารปนเปื้อนในอาหาร

ระยะเวลาการทำงาน จากการศึกษา พบว่า ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู แตกต่างกัน แต่ทักษะและการปฏิบัติไม่แตกต่างกัน สอดคล้องกับความรู้ของผู้ประกอบอาหาร ส่วนใหญ่จะได้รับความรู้ (ร้อยละ 68.9) แต่เนื่องจากผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่ต้องอยู่ในการควบคุม ดูแล การปฏิบัติของครูผู้ดูแลร้านอาหาร โดยมีระเบียบข้อปฏิบัติให้ยึดถือเป็นแนวทางเดียวกัน ประกอบกับผู้ประกอบอาหาร มีการถ่ายทอดความรู้ และเรียนรู้ซึ่งกันและกัน อาจเป็นผลให้ผู้ประกอบอาหาร มีทักษะและการปฏิบัติไม่แตกต่างกัน ต่างจากการศึกษาของประทิน จันทร์ประภาพ (2532) พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารต่างกัน มีความรู้ ทักษะและการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารไม่แตกต่างกัน ลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงพยาบาลในกรุงเทพมหานครที่มีจำนวนปีในการประกอบอาหาร ต่างกัน มีความรู้ เจตคติและการปฏิบัติ เกี่ยวกับอันตรายจากสารปรุงแต่งรสและสารปนเปื้อนในอาหาร ไม่แตกต่างกัน

อายุ จากการศึกษา พบว่า อายุ มีผลทำให้ ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำส้มสายชู ที่สอดคล้องกับการเลือกใช้ สิวผสมอาหาร และ ชัณฑสกร แตกต่างกัน ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ ผู้ประกอบอาหารที่มีอายุน้อยกว่า น่าจะมีความกระตือรือร้น และสนใจข้อมูลข่าวสารต่างๆ ได้มากกว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีอายุสูงกว่า ซึ่งเมื่ออายุมากขึ้นก็มีความสามารถในการจำได้น้อยลง จึงน่าจะทำให้มีความรู้ต่างกัน ส่วนผู้ประกอบอาหารที่มีอายุมากนั้นส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า จึงส่งผลให้ความรู้ และการปฏิบัติไม่แตกต่างกัน สอดคล้องกับการศึกษาของ ลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) ซึ่งพบว่าผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงพยาบาล ที่มีอายุต่างกัน มีความรู้ และการปฏิบัติไม่แตกต่างกัน แต่ทัศนคติแตกต่างกัน ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526) กล่าวว่า อายุมีผลต่อทัศนคติของบุคคล ผู้ใหญ่มักจะปรับตัวเข้ากับสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนไปได้ยาก ซึ่งมีผลต่อการทัศนคติของเขาเองที่เปลี่ยนไปได้ยาก ซึ่งมีผลต่อสิ่งต่างในสังคม ดังนั้นการที่จะก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในสังคม ย่อมทำได้ยากในกลุ่มคนที่มีอายุมาก ซึ่งตรงข้ามกับกลุ่มวัยรุ่นที่พร้อมจะเปลี่ยนแปลง ซึ่งมีผลต่อการสร้างทัศนคติของบุคคลเหล่านั้นด้วย สอดคล้องกับการศึกษา ของ รัฐ จำปาทอง (2528) พบว่า แม้อายุกลุ่มอายุ 35-40 ปี มีทัศนคติเมื่อบริโภคผัก ดีที่สุด รองลงมาคือกลุ่มอายุ 34 ปีและต่ำกว่าและกลุ่มอายุ สูงกว่า 40 ปี ตามลำดับ

การได้รับข้อมูลข่าวสารจากการศึกษาพบว่า ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้ พงชูรส สิวผสมอาหาร และชัณฑสกร แตกต่างกัน อาจเป็นเพราะ การได้รับฟังข่าวสารจากสื่อมวลชน ตลอดจนจาก เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ครู เพื่อนบ้าน ญาติ พี่น้อง เพื่อนผู้ประกอบอาหารด้วยกัน มีส่วนช่วยเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจของผู้ประกอบอาหารได้มากขึ้น ประกอบกับปัจจุบัน การเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับสารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารผ่านสื่อต่างๆ มากมาย โอกาสที่ผู้ประกอบอาหารจะได้รับฟังข่าวสารต่างๆ จึงมีมากขึ้น อีกทั้งผู้ประกอบอาหารกลุ่มที่อยู่ในเขตเมือง สื่อต่างๆ สามารถเข้าถึง ทำให้ผู้ประกอบอาหารมีความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ แตกต่างกัน สอดคล้องกับการศึกษาของ ดวงทิพย์ วรพันธ์ (2526) พบว่าสตรีที่เปิดรับสื่อ จากการปลูกฝังโภชนาการ มีความรู้ด้านโภชนาการ ดีกว่าสตรีที่ไม่เปิดรับสื่อประทีน จันทร์ประภาพ (2532) พบว่าผู้ประกอบอาหารที่มีการรับฟังข่าวสารมากกว่า มีความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีการรับฟังข่าวสารน้อยกว่า ลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงพยาบาลในกรุงเทพมหานครที่มีการรับฟังข่าวสารมากกว่ามีความรู้ ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับอันตรายจากสารปรุงแต่งรสและสารปนเปื้อนในอาหาร ดีกว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีการรับฟังข่าวสารน้อยกว่า

การได้รับการอบรม จากการศึกษา พบว่า มีผลทำให้ ความรู้ ทักษะและการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ผงชูรสและซัลเฟอร์ของผู้ประกอบอาหาร แตกต่างกัน อาจเป็นเพราะการอบรม สาขาภิบาลอาหาร เป็นกระบวนการสร้างเสริมความรู้ ความเข้าใจ ด้านทฤษฎี และการปฏิบัติที่ เกี่ยวกับการประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะตั้งแต่ การเตรียม การปรุง การเก็บ การจำหน่าย อนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้ง การเลือกซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบอาหาร ซึ่งอาจ เป็นผลให้ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการอบรมมี ความรู้ ทักษะและการปฏิบัติที่ดีกว่า ผู้ที่ไม่ได้ รับการอบรม สอดคล้องกับการศึกษาของ พิลัน สุจันงค์ (อุดม คมพัสค์, 2521) พบว่า การ สาขาภิบาลร้านอาหาร ที่ผ่านการอบรมทางสาขาภิบาลแล้วมีสภาพทั่วไปดีกว่าผู้ประกอบ อาหารที่ไม่ได้รับการอบรม ประทิน จันทรประภาพ (2532) พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการ อบรมทางสาขาภิบาลอาหาร มีความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุดิบและสิ่ง ปนเปื้อนในอาหาร ดีกว่า ผู้ที่ไม่ได้รับการอบรม ลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) พบว่าผู้ประกอบ การค้าอาหารในโรงพยาบาล ที่ได้รับการอบรมทางสาขาภิบาลอาหาร มีความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับอันตรายจากสารปรุงแต่งรส และสารปนเปื้อนในอาหาร แตกต่างกัน

ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน จากการศึกษาพบว่าทำให้ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู และผงชูรส ของผู้ประกอบอาหาร แตกต่างกัน เนื่องจาก ส่วนใหญ่ผู้ประกอบอาหารร้อยละ 92.5 เป็นผู้ประกอบอาหารประเภทที่ให้บริการจำหน่ายอาหาร การควบคุมดูแลของครูผู้ควบคุมโรงอาหารในกลุ่มนี้ย่อมที่จะดูแลได้ยากกว่าสถานศึกษาจัดบริการ เอง หรือให้ประมุขโดยผู้รับเหมา ตามที่ วัฒนา ประทุมสินธ์ (2528) กล่าวว่า การจัดบริการ อาหารในโรงเรียนประเภทที่ร้านค้าเข้ามาขายอาหารแก่นักเรียน ส่วนมากจะเป็นที่พอใจของ นักเรียน เพราะมีอาหารให้เลือกนานาชนิด แต่อาหารส่วนมาก ไม่ค่อยถูกหลักโภชนาการหรือ อนามัย อาจเป็นเพราะความไม่รู้ การลดต้นทุน หรือปัจจัยอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่นการควบคุม ระเบียบข้อบังคับต่างๆของทางโรงเรียน จึงน่าจะมีผลทำให้ ผู้ประกอบอาหาร มีการปฏิบัติ ที่ แตกต่างกัน

ประเภทของโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารในแต่ละประเภทของโรงเรียน มีความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา น้ำส้มสายชู ผงชูรส สัตว์สมอาหาร ไม่ แตกต่างกัน ยกเว้นซัลเฟอร์ ที่พบว่ามีความรู้ แตกต่างกัน แต่ทักษะและการปฏิบัติไม่แตกต่าง กันเนื่องจากกลุ่มที่ทำการศึกษาในครั้งนี้ อยู่ในเขตเมือง การได้รับความรู้ข่าวสารต่างๆ มี โอกาสได้รับอย่างทั่วถึงเท่าๆกัน อาจทำให้ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติไม่แตกต่างกันได้

นอกจากนี้อาจมีอิทธิพลอื่น ที่ผู้วิจัยมิได้ทำการศึกษาเกี่ยวข้อง เช่น นโยบายของผู้บริหาร การมีมาตรการควบคุมดูแลโรงอาหารอย่างใกล้ชิด ก็อาจเป็นผลให้ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารแตกต่างกันได้

ส่วน ชัณฑกร แม้ว่า ทักษะ และการปฏิบัติไม่แตกต่างกัน แต่มีความแตกต่างในเรื่องความรู้ กล่าวคือ ชัณฑกรถูกห้ามมิให้ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารจำหน่ายในโรงเรียน โดยเฉพาะโรงเรียนประถมศึกษา มักจะมีการจำหน่ายอาหาร ประเภท น้ำหวาน ขนมหวาน ต่างๆเป็นจำนวนมาก ส่วนหนึ่งน่าจะมาจากความเคร่งครัดของทางโรงเรียน และ ความรู้เดิมของผู้ประกอบอาหาร รวมทั้งการได้รับความรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข(ร้อยละ 50.5) จึงน่าจะทำให้ผู้ประกอบอาหารในแต่ละประเภทของโรงเรียนมีความรู้แตกต่างกัน ส่วนทักษะ และการปฏิบัตินั้น เนื่องจากส่วนหนึ่งของผู้ประกอบอาหารต้องอยู่ภายใต้กฎระเบียบ หรือข้อบังคับของทางโรงเรียนเช่นเดียวกับ ทักษะ และการปฏิบัติจึงไม่แตกต่างกับ

ความสัมพันธ์ ระหว่างความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ

จากการศึกษา พบว่า ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ น้ำปลา ผงชูรส มีความสัมพันธ์กัน อธิบายได้ว่า ความรู้และทักษะ มีความสัมพันธ์กัน ทำให้เกิดการปฏิบัติตามมา สุชาติ โสภประสูร(2520) ได้ให้ความเห็นว่า ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เป็นพฤติกรรมที่มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด แต่ละพฤติกรรมมักไม่เกิดขึ้นโดยอิสระ แต่จะเกิดขึ้นรวมๆกัน และพึ่งพาอาศัยกัน การสร้างเสริมความรู้จะช่วยสร้างเสริมพฤติกรรม การปฏิบัติ ด้วยเสมอ โดยมีทักษะเป็นตัวกลางทำให้เกิดการปฏิบัติตามมา (Schwartz, 1976) ผลการวิจัยสอดคล้องกับการศึกษาของ รัฐ จำปาทอง (2528) พบว่า ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เมื่อบริโภคผักของแม่บ้านในกรุงเทพมหานคร มีความสัมพันธ์ในเชิงบวก ประทิน จันทร์ประภาพ (2532) พบว่า ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารของผู้ประกอบอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร มีความสัมพันธ์ในเชิงบวกระดับปานกลาง ลัดดารัตน์ แซ่คู (2535) พบว่า ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับอันตรายจากสารปรุงแต่งรสและ สารปนเปื้อนในอาหาร ของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงพยาบาลในกรุงเทพมหานคร มีความสัมพันธ์ในทิศทางบวกระดับปานกลาง

ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้กับการปฏิบัติและความรู้กับทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูและซัลฟัสกร มีความสัมพันธ์กัน แต่ทัศนคติกับการปฏิบัติ ไม่มีความสัมพันธ์กัน อธิบายได้ว่า ความรู้ มีความสัมพันธ์กับทัศนคติแล้วทำให้เกิดการปฏิบัติตามมา (นิภา มนูญิจู, 2521) ซึ่ง Fabiyi (1985) กล่าวว่า การเสริมสร้างความรู้ จะช่วยเสริมสร้างพฤติกรรมการปฏิบัติด้วยเสมอ ไม่ว่าจะทางตรงหรือทางอ้อม โดยทางอ้อมนั้นมีทัศนคติเป็นตัวกลาง

ความรู้ ทัศนคติและการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ สีส้มอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน อาจเป็นเพราะผู้ประกอบอาหารส่วนหนึ่งขาดความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อสีส้มอาหารจึงไม่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและมีการปฏิบัติขึ้นนอกจากนี้ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สีส้มอาหารอยู่ในระดับ ปานกลาง (ร้อยละ 50.9) แสดงว่าผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับหนึ่ง แต่การปฏิบัติ ไม่เกิดขึ้น ตามความรู้ ที่ผู้ประกอบอาหารมี อาจเนื่องมาจาก ความเคยชิน การประกอบอาหารโดยไม่ได้ใช้สีส้มอาหารทุกวัน อาหารที่ซื้อมาประกอบมีสีมาก่อนอยู่แล้ว ความต้องการลดต้นทุน หรือปัจจัยอื่นๆ จึงทำให้ ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับการเลือกใช้สีส้มอาหารไม่มีความสัมพันธ์กันได้

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยครั้งนี้ สรุปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่ตั้งไว้ ดังนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูและซัลฟัสกรและวัตถุดิบอาหาร ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 48.1 และ ร้อยละ 69.3) มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูและผงชูรส ระดับต่ำ ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 44.3 และ 50.9) มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาและสีส้มอาหาร ระดับปานกลาง และผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 51.4) มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ซัลฟัสกร ระดับสูง
2. ทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูและวัตถุดิบอาหาร ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 70.8, ร้อยละ 59.9 และ 67.6) มีทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาน้ำส้มสายชูและซัลฟัสกรในทางบวก ตามลำดับ ส่วนทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาผงชูรสและสีส้มอาหาร มีจำนวนร้อยละของผู้ประกอบอาหารมีทัศนคติในทางบวกและทางลบครึ่งต่อครึ่ง (ผงชูรส ทางบวก ร้อยละ 50.0 ทางลบ ร้อยละ 50.0 สีส้มอาหาร ทางบวก ร้อยละ 50.9 ทางลบ ร้อยละ 49.1)
3. การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูและวัตถุดิบอาหาร ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 83.5) มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ระดับต่ำ ผู้ประกอบ

อาหารส่วนใหญ่(ร้อยละ 44.5 และ ร้อยละ 47.2)มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลาและผงชูรส ระดับปานกลาง และผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่(ร้อยละ 45.2 และร้อยละ 88.3)มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูและซัลเฟอร์ ระดับสูง

4. ที่ระดับความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95 ตัวแปรที่มีความแตกต่างระหว่าง ความรู้ทัศนคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูและซัลเฟอร์เจือปนอาหารของผู้ประกอบอาหาร มีดังนี้

4.1 น้ำปลา

ความรู้ ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ได้แก่ การศึกษา การได้รับการอบรม การได้รับข้อมูลข่าวสาร

4.2 น้ำส้มสายชู

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ การศึกษา การได้รับข้อมูลข่าวสาร อายุของผู้ประกอบอาหาร

ทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ การศึกษา การได้รับข้อมูลข่าวสาร และการได้รับการอบรม

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ การศึกษา การได้รับข้อมูลข่าวสาร ประเภทการบริการอาหารในโรงเรียน

4.3 ผงชูรส

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน และการได้รับข้อมูลข่าวสาร

ทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ การศึกษา

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ การศึกษา การได้รับการอบรม และการได้รับข้อมูลข่าวสาร

4.4 สีส้มอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสาร

ทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ อายุและการศึกษา

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสาร

4.5 ซัลเฟอร์

ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ ประเภทของโรงเรียนและการได้รับข้อมูลข่าวสาร

ทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ อายุ

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ได้แก่ การได้รับการอบรมและการได้รับข้อมูลข่าวสาร

5. ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหารของผู้ประกอบอาหาร พบว่า ความรู้กับการปฏิบัติ และ ความรู้กับทัศนคติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา น้ำส้มสายชู พงชูรสและซัลเฟอร์ไดออกไซด์ มีความสัมพันธ์กัน แต่สีผสมอาหารไม่มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญ ทักษะกับการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา พงชูรส มีความสัมพันธ์กัน แต่ น้ำส้มสายชู ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และสีผสมอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญ

ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

1. จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารยังมีความรู้ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร ยังไม่สอดคล้องกับอาชีพ และยังมีทัศนคติบางเรื่องไม่เหมาะสม และจากการวิเคราะห์ตัวแปรเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่าง ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ พบว่า การได้รับการอบรม และ การได้รับข้อมูลข่าวสาร ทำให้ผู้ประกอบอาหารมีความรู้ทัศนคติ และการปฏิบัติ ต่างกันเกือบทุกเรื่อง ดังนั้นจึงควรได้มีการเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจ เพื่อสร้างความตระหนัก จิตสำนึก การปฏิบัติที่ถูกต้องในการประกอบและจำหน่ายอาหาร โดยแนวทางการให้ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องโดยการฝึกอบรมทางสุขภาพอาหาร และการเผยแพร่ความรู้ โดยผ่านสื่อต่างๆมากขึ้น เช่น นิทรรศการ เสี่ยงตามสาย เป็นต้น โดยเนื้อหาที่ควรมุ่งเน้นคือ

- การเลือกซื้อเลือกใช้และตรวจสอบสารปรุงแต่งรสและ วัตถุเจือปนอาหาร
- อาการและอันตรายที่เกิดจากสารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนในอาหาร
- หลักการคุ้มครองผู้บริโภค

2. โรงเรียน ควรจัดโครงการคุ้มครองผู้บริโภคขึ้น โดยมีครู และนักเรียนร่วมกันรับผิดชอบเพื่อคอยสอดส่องดูแล และตรวจสอบการประกอบอาหารและสุขลักษณะทั่วไปของร้านอาหารในโรงอาหารอย่างสม่ำเสมอ

3. หน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพอนามัย และการบริโภคของประชาชน ทั้งภาครัฐบาลและเอกชน ควรจัดทำสื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับสารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งในระบบโรงเรียนและนอกระบบโรงเรียนโดยอาจทำเป็นเอกสาร จุลสาร แผ่นพับ โปสเตอร์ สไลด์ เทปโทรทัศน์ เป็นต้น แล้วเผยแพร่ไปตามสถานศึกษาต่างๆ หรือผ่านสื่อมวลชน เช่นวิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น

ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยต่อไป

1. ควรศึกษา ถึงพฤติกรรมการใช้สารปรุงแต่งรส หรือวัตถุเจือปนอาหารแยกเป็นรายชนิด และศึกษาเป็นเฉพาะกรณี เพื่อที่จะทำให้ทราบถึงรายละเอียด และปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมปฏิบัติที่เกิดขึ้น
2. ควรทำการศึกษาวิจัยในทำนองเดียวกันนี้ ในโรงอาหารที่อยู่ในจังหวัดอื่น หรือหน่วยงานอื่น
3. ควรทำการศึกษารูปแบบ การให้ความรู้ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหาร



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย