

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร
ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์)

สาขาวิชาเอกโภชนวิทยา

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ. 2551

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยมหิดล

Copyright by Mahidol University

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร
ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร

.....
น.ส. อรุณช อุคมประสิทธิ์

ผู้วิจัย

.....
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยา แก้วกล้า
วท.บ., วท.ม., วท.ด.

ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

.....
รองศาสตราจารย์ดวงพร แก้วศิริ

วท.บ., M.P.S.

กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

.....
(ไปต่างประเทศ)

รองศาสตราจารย์ สมชาย คุรงค์เดช

M.S., Ed.M., Ed.D.

กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

.....
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เรวดี จงสุวัฒน์

วท.บ., M.S., Ph.D.

ประธานกรรมการประจำหลักสูตร

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์)

สาขาวิชาเอกโภชนาวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์

.....
ศาสตราจารย์บรรจง มไหสวริยะ

พ.บ.

คณบดี

บัณฑิตวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร
ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร

ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกโภชนาวิทยา

วันที่ 13 พฤษภาคม 2551

.....
น.ส. อรุณช อุคัมประสิทธิ์

ผู้วิจัย

.....(ไปรษณียบัตรจังหวัด).....

รองศาสตราจารย์กฤตกรณ์ ประทุมวงษ์

กศ.ช., วท.บ., วท.ม., วท.ด.

ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิรนนท์ แก้วกล้า

วท.บ., วท.ม., วท.ด.

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
รองศาสตราจารย์สุธรรม นันทมงคลชัย

วท.บ., สม.ม., ปช.ด.

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
ศาสตราจารย์บรรจง มไหสวริยะ

พ.บ.

คณบดี

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมหิดล

.....
รองศาสตราจารย์ดวงพร แก้วศิริ

วท.บ., M.P.S.

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
รองศาสตราจารย์พิทยา จารุพูนผล

พ.บ., อ.ว.

คณบดี

คณะสาธารณสุขศาสตร์

มหาวิทยาลัยมหิดล

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้สำเร็จลงด้วยความกรุณาของ ผศ.ดร. จิรนนท์ แก้วกล้า ประธาน
ควบคุมวิทยานิพนธ์ รศ. ดวงพร แก้วศิริ กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ รศ.ดร. สมชาย ดุรงค์เดช
กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำ ชี้แนะ ช่วยแก้ปัญหา รวมทั้ง
สนับสนุนให้กำลังใจในการทำวิทยานิพนธ์ด้วยดีเสมอมา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง รศ.ดร. กฤตกรณ์ ประ
ทุมวงษ์ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ และ รศ.ดร. สุธรรม นันทมงคลชัย
กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่ได้กรุณาเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ให้ข้อเสนอแนะที่เป็น
ประโยชน์ และแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ

ขอขอบพระคุณ ผู้อำนวยการ รองผู้อำนวยการและคณาจารย์โรงเรียนพิบูลย์ประชาสรรค์
และโรงเรียนราชวินิต ที่กรุณาให้เก็บข้อมูลและให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ เป็นอย่างดี รวมถึง
นักเรียนทุกคนที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการเก็บข้อมูล

ท้ายนี้ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ ที่คอยห่วงใย เป็นกำลังใจ ให้การ
สนับสนุนในเรื่องเงินทุนการศึกษา และคอยช่วยเหลือเป็นอย่างดีมาตลอด

อรนุช อุดมประสิทธิ์

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนประถมศึกษา
ในกรุงเทพมหานคร (FACTORS AFFECTING BEHAVIOR RELATED TO FOOD
SAFETY CONSUMPTION AMONG PRIMARY SCHOOL CHILDREN IN
BANGKOK METROPOLITAN)

อรนุช อุดมประสิทธิ์ 4636764 PHPH/M

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกโภชนาวิทยา

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : จิรนนท์ แก้วกล้า, วท.ค., ดวงพร แก้วศิริ, M.P.S.,
สมชาย ศุรงค์เดช, Ed.D.

บทคัดย่อ

ปัญหาด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ยังคงเป็นปัญหาสำคัญที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 จำนวน 326 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือแบบสอบถาม

ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 56.44 ร้อยละ 51.23 และร้อยละ 54.29 ตามลำดับ เพศ อายุ และระดับชั้นการศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน แต่ความรู้และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ($p < 0.001$, $r = 0.34$ และ $r = 0.338$ ตามลำดับ) การศึกษาและอาชีพของบิดา มารดา มีความสัมพันธ์กับ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ($p < 0.001$, $r = 0.714$) พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ($p < 0.001$, $r = 0.396$) เมื่อวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน พบว่า พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองและของเพื่อนสนิท และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร สามารถร่วมทำนาย พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารได้ ร้อยละ 56.6 ($p < 0.05$)

จากการศึกษาสรุปได้ว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร มากที่สุด คือ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองและของเพื่อนสนิท และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ดังนั้นการส่งเสริมให้ความรู้ และข้อมูลด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารแก่นักเรียนและผู้ปกครองอย่างเหมาะสม และต่อเนื่อง จะช่วยให้นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ถูกต้องมากขึ้น

คำสำคัญ: อาหารปลอดภัย / นักเรียนประถมศึกษา / บิดา - มารดา

FACTORS AFFECTING BEHAVIOR RELATED TO FOOD SAFETY CONSUMPTION AMONG PRIMARY SCHOOL CHILDREN IN BANGKOK METROPOLITAN

ORANUCH UDOMPRASIT 4636764 PHPH/M

M.Sc. (PUBLIC HEALTH) MAJOR IN NUTRITION

THESIS ADVISORS: JEERANUN KLAEWKLA, D.Sc.,
DUANGPORN KAEWSIRI, M.P.S., SOMCHAI DURONGDEJ, Ed.D.

ABSTRACT

Food safety consumption is still the important problem for consumers. The purpose of this cross-sectional survey was to investigate factors affecting behavior related to food safety consumption among primary school children in Bangkok metropolitan. The samples were 326 primary school students of grades 5 and 6. The instrument used was a questionnaire.

The results revealed that the percentages of the sampled students who had high level of knowledge, attitude and behavior in regard to food safety consumption were 56.44%, 51.23% and 54.29% respectively. No significant relationship was found between sex, age, and educational level, and food safety consumption behavior. But their statistically significant relationship was found between knowledge, attitude, and behavior regarding food safety consumption of the sampled students ($p < 0.001$, $r = 0.34$ and $r = 0.338$, respectively). Besides this, a statistically significant relationship was found between food safety consumption behavior and the following variables: parents' educational level and occupation ($p < 0.05$). Parents' behavior related to food safety consumption had a statistically significant correlation to the behavior related to food safety consumption ($p < 0.001$, $r = 0.714$). Friends' behavior related to food safety consumption had a statistically significant correlation to the behavior related to food safety consumption ($p < 0.001$, $r = 0.396$). Estimation analysis from stepwise multiple regression indicated that parents' and friends' behavior related to food safety consumption and the child's attitude related to food safety consumption are factors affecting behavior related to food safety consumption at 53.8% ($p < 0.05$).

The result of this study found that factors affecting behavior related to food safety consumption are parents' and friends' behavior related to food safety consumption and also the child's attitude related to food safety consumption. Therefore, giving information and knowledge of food safety to the student and parents appropriately and continually will benefit the child's behavior.

KEY WORDS: FOOD SAFETY/ PRIMARY STUDENT/ PARENT

120 pp.

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ (ภาษาไทย)	ง
บทคัดย่อ (ภาษาอังกฤษ)	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่	
1 บทนำ	
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	5
1.3 คำถามของการวิจัย (Research Questions)	5
1.4 สมมุติฐานการวิจัย	5
1.5 ขอบเขตของการศึกษา	5
1.6 คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย	6
1.7 กรอบแนวคิดในการวิจัย	7
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 สภาพปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร	8
2.1.1 อาหารไม่ปลอดภัย	8
2.1.2 สาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย	9
2.1.3 ผลกระทบอันเกิดจากความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร	14
2.1.4 อันตรายจากการกินอาหารไม่สะอาด	14
2.1.5 การป้องกันอันตรายจากการกินอาหาร	15
2.1.6 ข้อเสนอแนะทั่วไปในการกินอาหารให้ปลอดภัย	17
2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร	17
2.2.1 ความหมายพฤติกรรมการบริโภคอาหาร	17
2.2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.2.3 ความสัมพันธ์ของพฤติกรรมด้านความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ	21
2.3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร	24
3 วิธีดำเนินการวิจัย	
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	32
3.1.1 กลุ่มตัวอย่าง	32
3.1.2 การสุ่มตัวอย่างประชากร	33
3.1.3 เกณฑ์การคัดเลือกเข้าและออก	34
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย	34
3.3 วิธีการสร้างแบบสอบถาม	38
3.4 เกณฑ์พิจารณาด้านจริยธรรมในการวิจัย	40
3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล	40
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	41
4 ผลการวิจัย	
4.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตัวนักเรียน	43
4.2 ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน	51
4.3 ทักษะด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน	53
4.4 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน	55
4.4.1 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน	55
4.4.2 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของผู้ปกครองนักเรียน	57
4.4.3 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของเพื่อนสนิทนักเรียน	59
4.5 ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัย ในการบริโภคอาหารของนักเรียน	61
4.6 การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน ระหว่างพฤติกรรม ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน กับปัจจัยต่างๆ	63

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5 อภิปรายผลการวิจัย	
5.1 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน	65
5.2 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง	67
6 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	73
บทสรุปแบบสมมุติภาษาไทย	77
บทสรุปแบบสมมุติภาษาอังกฤษ	85
รายการอ้างอิง	94
ภาคผนวก	101
ประวัติผู้วิจัย	120

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ของแต่ละโรงเรียน	34
2	จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักเรียนชั้นประถมศึกษา จำนวน 326 คน	45
3	แหล่งความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษา จำนวน 326 คน	50
4	จำนวนและร้อยละของระดับคะแนนความรู้ด้านความปลอดภัย ในการบริโภคอาหาร จำนวน 326 คน	51
5	ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการตอบถูก และตอบผิด ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนจำนวน 326 คน	52
6	จำนวนและร้อยละของระดับทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของนักเรียนจำนวน 326 คน	53
7	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง ทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนจำนวน 326 คน	54
8	จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของนักเรียนจำนวน 326 คน	55
9	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของ นักเรียนจำนวน 326 คน	56
10	จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของผู้ปกครองนักเรียนจำนวน 326 คน	57
11	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของผู้ปกครองจำนวน 326 คน	58
12	จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของเพื่อนสนิทนักเรียนจำนวน 326 คน	59

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
13	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของเพื่อนสนิทนักเรียนจำนวน 326 คน	60
14	ความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของนักเรียนกับปัจจัยต่างๆ	61
15	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัย ในการบริโภคอาหารของนักเรียน กับปัจจัยต่างๆ	63
16	การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอนระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัย ในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน กับปัจจัยต่างๆ	64

สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

1 กรอบแนวคิด

7



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย (Background and Rationale)

อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์ใช้ในการดำรงชีวิต อาหารช่วยในการเจริญเติบโต และซ่อมแซมส่วนต่างๆ ของร่างกาย แต่ในขณะเดียวกันอาหารอาจทำให้เกิดโทษหรือเกิดโรคขึ้นได้ถ้าหากอาหารนั้นไม่สะอาดมีการปนเปื้อนของเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีต่างๆ ประกอบกับในปัจจุบันได้มีการใช้เทคโนโลยีช่วยให้การผลิตอาหาร เพื่อให้ได้ปริมาณที่มากพอกับความต้องการ จึงมีการใช้สารเคมี สารกำจัดศัตรูพืช วัตถุเจือปนอาหารต่างๆ เช่น สารเคมีกำจัดศัตรูพืช สารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา และอื่นๆ ในการผลิตอาหารมากขึ้นซึ่งก่อให้เกิดปัญหาด้านความปลอดภัย อันส่งผลต่อปัญหาด้านสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคตามมาได้(1) และในปัจจุบันปัญหาการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานมาบริโภค ยังคงเป็นปัญหาสำคัญที่ก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อผู้บริโภคโดยเฉพาะโรคและพิษร้ายแรงต่าง ๆ ซึ่งเชื่อว่าการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานเช่น โรคมะเร็ง โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคระบบทางเดินอาหารและโรคที่เกิดจากสารพิษต่าง ๆ ที่สะสมอยู่ในร่างกาย (2)

สถานการณ์ปัญหาและผลกระทบที่เกิดจากความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร การปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร แสดงโดยอัตราการป่วยด้วยโรคซึ่งเกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ จากรายงานของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ในช่วงระหว่างปี 2539 – 2549 (3) กลุ่มโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน และโรคอาหารเป็นพิษ ยังคงมีแนวโน้มสูงขึ้น โดยโรคอุจจาระร่วงยังคงมีอัตราป่วยสูงอยู่ในระดับ 1 ใน 10 ของโรคที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา ซึ่งพบผู้ป่วยมากในภาคเหนือและภาคใต้ ส่วนโรคอาหารเป็นพิษพบผู้ป่วยมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ทั้งโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและโรคอาหารเป็นพิษพบ อัตราป่วยสูงสุดในกลุ่มอายุ 0-4 ปี พบมากในครอบครัวที่มีอาชีพเกษตรกรรม ข้อมูลจากรายงานการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษ ประจำปี 2548 ของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค พบว่าสาเหตุของการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ มีดังนี้ การระบาดในครัวเรือน 33 เหตุการณ์ ร้อยละ 34 สาเหตุเกิดจากการปรุงอาหารรับประทานกันเอง ในครอบครัวเป็นส่วนใหญ่ การระบาดในสถานการศึกษา 26 เหตุการณ์ ร้อยละ 27 ส่วนใหญ่เกิดจากอาหารที่ประกอบขึ้นโดยครัวของโรงเรียนเอง รองลงมาคือ ร้านค้าในโรงเรียน สาเหตุที่ทำให้เกิด คือ การปนเปื้อนจากผู้ประกอบอาหาร รองลงมาคือจาก วัตถุดิบปนเปื้อน

สถานการณ์การปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร จากข้อมูลการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหารปัจจุบันพบว่า การปนเปื้อนจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช วัตถุเจือปนอาหารและสารปรุงแต่งอาหารเป็นจำนวนมาก โครงการเฝ้าระวังความปลอดภัยของผักสดปลอดสารเคมี กระทรวงสาธารณสุขสุ่มเก็บตัวอย่างผักตรวจการตกค้างของสารเคมี ในช่วง 6 ปี (2537 - 2542) (4) พบว่า ร้อยละ 73.72 ของผักในตลาดทั่วไป 156 ตัวอย่าง มีสารพิษปนเปื้อน ในจำนวนนี้ร้อยละ 13.46 มีพิษตกค้างเกินระดับที่ยอมรับได้ และยังพบพิษตกค้างในผักที่อ้างว่าปลอดสารพิษถึงร้อยละ 43.62 จากจำนวน 188 ตัวอย่าง สถานการณ์การปนเปื้อนของสารเคมีในอาหารทั่วประเทศในปี 2546 (5) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่พบว่ามีสารตรวจสอบทั้งสิ้น 9,754 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 490 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 5.02 โดยตรวจพบฟอร์มาลิน ร้อยละ 2.73 สารบอแรกซ์ ร้อยละ 3.21 สารกันรา ร้อยละ 3.23 และสารฟอกขาว ร้อยละ 4.04 การใช้เทคโนโลยีในอุตสาหกรรมอาหาร โดยนำมาใช้ในขบวนการผลิตอาหาร การปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร ซึ่งสารเคมีที่ใช้เจือปนอาหารจะช่วยให้อาหารมีสี กลิ่น รส เป็นที่พึงพอใจแก่ผู้บริโภค และยังสามารถรักษาสภาพอาหารให้สามารถจำหน่ายได้นานๆ แต่บางครั้ง ผู้ผลิตนำสารเคมีไปใช้เจือปนในอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อหลอกลวงผู้บริโภค เช่น นำสีข้อมผ้า ซึ่งมีสีสดราคาถูกมาใช้แทนสีผสมอาหาร ใช้ยาฆ่าแมลงดีดตีมาเป็นสารกันบูด ซึ่งอาจจะเป็นการกระทำโดยเจตนาหรือการรู้เท่าไม่ถึงการณ์ก็ได้ (6) การปนเปื้อนของสารเคมีในอาหารเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคเรื้อรัง โดยเฉพาะโรคมะเร็งซึ่งมีอัตราการเกิดโรคเพิ่มสูงขึ้นทุกปี

แม้ว่าจะมีการดำเนินงานเพื่อเฝ้าระวังและคุ้มครองความปลอดภัยของ ผู้บริโภคอย่างจริงจังแล้วก็ตาม แต่ยังคงพบปัญหาสารปนเปื้อนบางชนิด เช่น บอแรกซ์ สีสังเคราะห์ที่ห้ามใช้ในอาหาร ยาฆ่าแมลงตกค้างเกินมาตรฐาน ปัญหาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร สุขลักษณะของผู้ปรุงอาหารและภาชนะที่ใช้สัมผัสอาหารซึ่งต้องมีการส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจและสร้างความตื่นตัวให้แก่ ผู้ปรุงและจำหน่ายอาหารในการปรุงและเก็บรักษาอาหารที่ถูกต้อง เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และควบคุมการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย ไม่ให้เกิดอันตรายต่อ ผู้บริโภค และช่วยรักษาคุณภาพอาหารให้สามารถเก็บได้นานขึ้น (7) จากข้อมูลการรายงานโรคในระบบเฝ้าระวัง โดยสำนักระบาดวิทยากรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข (8) พบว่า ปี 2548 พบผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน และโรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทยสูงถึง 919,789 และ 103,162 รายตามลำดับ

รัฐบาลได้กำหนดให้ปี 2547 เป็นปีแห่งสุขภาพอนามัย โดยอาหารที่บริโภคในประเทศไทยมีความปลอดภัยและมีมาตรฐานทัดเทียมสากล โดยมีหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบ ซึ่งในมิติด้านสุขภาพนั้น กระทรวงสาธารณสุขได้รับมอบหมายให้เป็นผู้รับผิดชอบหลัก ได้กำหนดนโยบายการ

ดำเนินงานโดยเน้นด้านการพัฒนาสถานที่แปรรูปและแหล่งจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานด้านสุขอนามัย ควบคุม ตรวจสอบ เฝ้าระวังให้อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศมีความปลอดภัย มีมาตรฐานทัดเทียมสากล และกระตุ้นให้ประชาชนตระหนักถึงความสำคัญของสุขอนามัย ลด ละ เลิกการใช้สารเคมีอันตรายในการผลิตอาหาร ปลูกฝังการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย และการมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ นอกจากนี้ยังได้มีการรณรงค์ความปลอดภัยด้านอาหารสู่กลุ่มนักเรียนและเยาวชน โครงการ ออ. น้อย ซึ่งมีส่วนผลักดันให้ครอบครัว และชุมชนสร้างความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเพิ่มขึ้น โครงการเด็กไทยทำได้ ในโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ ได้เล็งเห็นความสำคัญของอันตรายจากจุลินทรีย์ในอาหาร และสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหารซึ่งสามารถสะสมในร่างกายและอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาว จึงเร่งดำเนินการพัฒนาโรงอาหาร และโรงครัวของโรงเรียนให้ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะ (7) ภาวิณี สุนทรธาราวงศ์ (9) ศึกษาผลของโปรแกรมการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียนต่อ ความรู้ เจตคติ และพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารของนักเรียนประถมศึกษา จังหวัด นครนายก พบว่า โปรแกรมการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน มีผลทำให้นักเรียนพัฒนาความรู้ เจตคติ และพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารดีขึ้น

ปัญหาด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารยังพบว่า คนไทยมากกว่าร้อยละ 45 เห็นว่าอาหารที่บริโภคนั้นไม่ปลอดภัย แต่ยังคงบริโภคเพราะไม่มีทางเลือก และพบว่า เกินร้อยละ 85 ในทุกกลุ่มอายุ และทุกเขตที่อยู่อาศัย รวมทั้งทุกฐานนะเศรษฐกิจและสังคม ไม่ใส่ใจกับ ฉลาก ปลอดภัย ของกระทรวงสาธารณสุข จากผลการสำรวจพบว่า ประชากรอายุ 6 ปี ขึ้นไป ที่ตอบ สัมภาษณ์ด้วยตนเอง จำนวน 28.7 ล้านคน ส่วนใหญ่ร้อยละ 70 เคยเห็นตราสัญลักษณ์อาหาร ปลอดภัยของกระทรวงสาธารณสุข โดยกลุ่มวัยรุ่น มีสัดส่วนมากที่สุด คือ ร้อยละ 87.9 รองลงมา เป็นกลุ่มวัยทำงานร้อยละ 78.3 และกลุ่มวัยเด็ก ร้อยละ 69.6 ตามลำดับ (8) ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า แม้หน่วยงานของรัฐจะดำเนินการรณรงค์ ส่งเสริมความรู้และเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารอย่างจริงจัง เข้มแข็งเพียงใด แต่ยังคงขาดความร่วมมือของประชาชน และหาก ผู้บริโภคยังขาดความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้าน สุขอนามัยของตนเองและบุคคลภายในครอบครัวให้มีความเหมาะสมแล้ว เป้าหมายที่จะให้เกิด ความปลอดภัยด้านอาหารครอบคลุมทั้งห่วงโซ่อาหารเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชนใน ประเทศนั้นก็อาจไม่ประสบความสำเร็จได้ อำภา แสงกล้า (10) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้เกี่ยวกับ พิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนและการนำไปใช้ในชีวิตประจำวันของนักเรียนชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 3 พบว่า นักเรียนส่วนใหญ่มีระดับการรับรู้พิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่ง ปนเปื้อนอยู่ในระดับดีและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันอยู่ในระดับพอใช้ นักเรียนที่มีเพศและมี

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนแตกต่างกัน มีการรับรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อน และนำไปใช้ในชีวิตประจำวันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 .05 และ .001 การรับรู้และการนำการรับรู้เกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคที่มีสิ่งปนเปื้อนไปใช้ในชีวิตประจำวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 มีความสัมพันธ์กันเชิงนิมิตอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ .321 ดังนั้นการให้ความรู้ประชาชนในการเลือกบริโภคอาหารให้ปลอดภัยจึงเป็นสิ่งจำเป็น สอดคล้องกับกลวิธีการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคที่จะบรรลุวัตถุประสงค์ในการรณรงค์เผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์แก่ประชาชน อันเป็นพฤติกรรมในการเลือกบริโภคอาหารที่เหมาะสมแก่ผู้บริโภค (11) ซึ่งจะส่งผลให้เด็กมีพฤติกรรมบริโภคที่ดีและถูกต้อง

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารปลอดภัยดังกล่าว ซึ่งได้แก่ ความรู้ในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร การเลือกรับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีประโยชน์ การมีความเชื่อผิดๆในการบริโภคอาหาร รวมทั้งอิทธิพลของการโฆษณาหรือสื่อสารมวลชน ที่มีผลทำให้เกิดพฤติกรรมบริโภคอาหารไม่เหมาะสมขึ้น ปัญหาโภชนาการในวัยเด็กวัยเรียนแม้ว่าผลกระทบจะไม่รุนแรงถึงขนาดที่จะทำให้ตายได้เช่นเดียวกับในวัยทารก และวัยก่อนเรียน แต่ปัญหาดังกล่าว จะส่งผลทำให้เด็กวัยเรียนมีสุขภาพอ่อนแอ เจ็บป่วยได้ง่ายและขาดเรียนบ่อย ขาดการกระตือรือร้น และไม่มีสมาธิในการเรียน ซึ่งจะส่งผลทำให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนต่ำ นับได้ว่าเป็นการสูญเสียค่าทางการศึกษาได้ทางหนึ่ง เมื่อเด็กเติบโตเป็นผู้ใหญ่ จะเป็นผู้ใหญ่ที่ด้อยคุณภาพ เป็นผลทำให้การพัฒนาประเทศเป็นไปได้ช้า การได้รับอาหารบริโภคที่ถูกต้องเหมาะสมจึงเป็นสิ่งสำคัญยิ่งสำหรับเด็กวัยเรียน เพื่อจะช่วยส่งเสริมให้มีการเจริญเติบโตสมวัย สามารถทำกิจกรรมต่างๆ ได้ดี

ปัญหาพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยของนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา เป็นปัญหาที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศไทย และมีแนวโน้มจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งอาจจะเกิดจากการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของการพัฒนาประเทศทางเศรษฐกิจมากกว่าการพัฒนาทางสังคม และการโฆษณา ซึ่งสามารถสร้างแรงจูงใจให้เด็กกับเด็กได้มาก ทำให้เกิดปัญหาสุขภาพที่มาจากปัจจัยทางสังคมและสิ่งแวดล้อมต่างๆเพิ่มขึ้น อันจะมีผลกระทบต่อการพัฒนาประเทศต่อไปทั้งในระยะสั้นและระยะยาว ทั้งทางด้านสังคมที่ทำให้ประชาชนมีปัญหาสุขภาพ สูญเสียค่ารักษาพยาบาล และทางด้านเศรษฐกิจต่างๆ ทำให้ศักยภาพในการพัฒนาประเทศของบุคคลลดต่ำลง (12)

จากความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาดังกล่าวมาแล้ว ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของ นักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร เพราะเด็กวัยเรียน โดยเฉพาะเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษา เป็นกลุ่มประชากรที่มี

ความสำคัญยิ่ง ประชากรกลุ่มนี้จะเจริญเติบโตเป็นกำลังสำคัญของประเทศชาติต่อไปในอนาคต เด็กวัยเรียนและเยาวชนจึงต้องมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง เพื่อให้การเล่าเรียนได้ประสบผลสำเร็จเต็มที่ตามศักยภาพ ดังนั้นการที่เด็กวัยเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ดี หลีกเลี่ยงอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ย่อมส่งผลโดยตรงต่อภาวะสุขภาพของเด็ก ช่วยให้เด็กมีร่างกายที่แข็งแรงปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ ซึ่งเด็กจะเป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาประชากรที่มีคุณภาพของประเทศในอนาคต

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

วัตถุประสงค์หลัก

เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร

วัตถุประสงค์ย่อย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษา
2. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน
3. เพื่อศึกษาอิทธิพลของ ปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม ต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษา

1.3 คำถามของการวิจัย (Research Questions)

ปัจจัยใดมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษา

1.4 สมมุติฐานการวิจัย

1. ปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อมมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษา
2. ปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษา

1.5 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษานี้ ศึกษาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ในโรงเรียนของรัฐบาลในเขตกรุงเทพมหานคร เท่านั้น

1.6 คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร หมายถึง ความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การเลือกอาหารบริโภค การประกอบอาหาร การเก็บรักษาอาหาร และการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหาร

ทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร หมายถึง ความคิดเห็น การรับรู้ และความรู้สึกเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารของนักเรียน ในด้าน การเลือกซื้อ การเลือกอาหารบริโภค การเก็บรักษาอาหาร และการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหาร

พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร หมายถึง การกระทำ การแสดงออก และการปฏิบัติด้านความปลอดภัยในอาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การเลือกอาหารบริโภค การเก็บรักษาอาหาร และการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหาร

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร ได้แก่ ปัจจัยที่ทำให้ประพฤติดำเนินการบริโภคอาหารจนเคยชิน และกระทำเป็นประจำในชีวิตประจำวัน ครอบคลุมนิสัยการบริโภคและการเลือกซื้ออาหาร ซึ่งเป็นเหตุผลที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยด้านสังคมและวัฒนธรรม ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ และปัจจัยอื่นๆ

ความปลอดภัยในอาหาร หมายถึง อาหารที่สะอาดถูกสุขลักษณะ ไม่มีสารพิษตกค้าง ไม่มีสารปนเปื้อน ไม่มีเชื้อโรคหรือจุลินทรีย์ปนเปื้อน รวมถึงภาชนะที่บรรจุต้องสะอาดและมีมาตรฐาน

นักเรียน หมายถึง นักเรียนเพศชายและหญิง ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในชั้นประถมศึกษาปีที่ 5, 6 ในโรงเรียนของรัฐบาลในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร

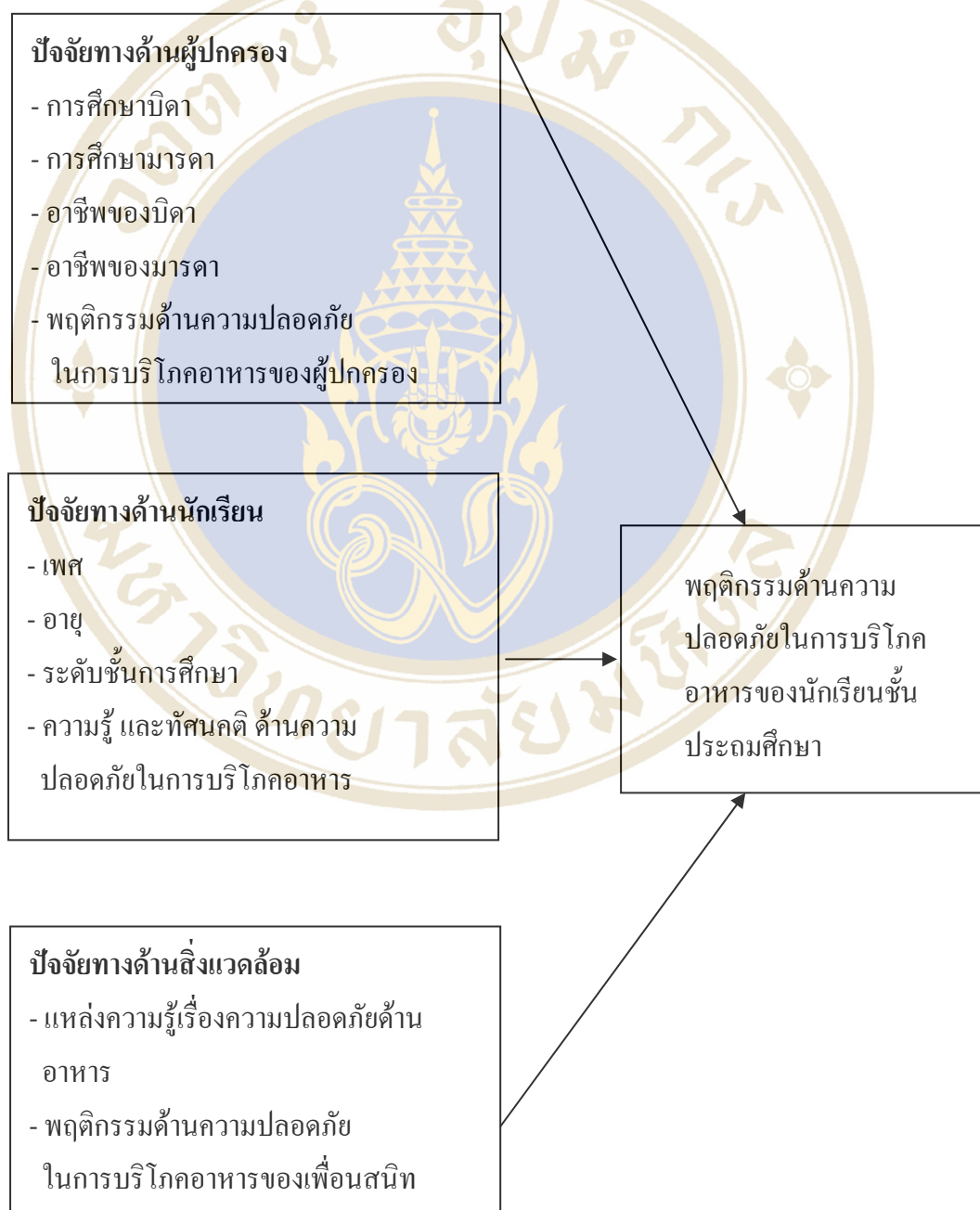
ผู้ปกครอง หมายถึง บิดา มารดา หรือบุคคลที่นักเรียนอาศัยอยู่ด้วยและทำหน้าที่ปกครองดูแล และอบรมเลี้ยงดูเด็กนักเรียนเป็นประจำ

ปัจจัยทางด้านนักเรียน หมายถึง ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับนักเรียนแต่ละบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับชั้นการศึกษา ความรู้และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง หมายถึง ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับผู้ปกครองของแต่ละบุคคล ได้แก่ การศึกษาของผู้ปกครอง อาชีพของผู้ปกครอง และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง

ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึง ปัจจัยภายนอกที่เป็นสิ่งแวดล้อมของเด็กนักเรียน ได้แก่ แหล่งความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท

1.7 กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าและรวบรวมแนวคิด ทฤษฎี ตลอดจนทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการศึกษา มีดังนี้ คือ

2.1 สภาพปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

2.1.1 อาหารไม่ปลอดภัย

2.1.2 สาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย

2.1.3 ผลกระทบอันเกิดจากความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร

2.1.4 อันตรายจากการกินอาหารไม่สะอาด

2.1.5 การป้องกันอันตรายจากการกินอาหาร

2.1.6 ข้อเสนอแนะทั่วไปในการกินอาหารให้ปลอดภัย

2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน

2.2.1 ความหมายพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

2.2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน

2.2.3 ความสัมพันธ์ของพฤติกรรมด้านความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ

2.3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน

2.1 สภาพปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

2.1.1 อาหารไม่ปลอดภัย (13)

อาหารที่ไม่ปลอดภัยและก่อให้เกิดอันตรายเมื่อบริโภคเข้าไป คืออาหารที่มีสารปนเปื้อน ซึ่งมีอยู่ 3 ประเภทคือ

1. ปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตรายทางกายภาพ ได้แก่ เศษโลหะ เศษแก้วที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารโดยไม่ตั้งใจ

2. ปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตรายทางเคมี มี 2 ประเภท ได้แก่

- สารพิษตกค้างจากสารกำจัดศัตรูพืชในผัก/ยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ ซึ่งเกิดจากผู้ขาดความรู้และความเข้าใจในการใช้ที่ถูกต้อง เช่นการใช้มากเกินไปที่กำหนด ใช้

ร่วมกันหลายชนิด การเก็บผลผลิตก่อนระยะเวลาที่สารเคมีจะสลายตัวหมดทำให้สารเคมีตกค้างอยู่ในผักสดโดยเฉพาะผักที่นิยมบริโภค เช่น ผักคะน้า กวางตุ้ง กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว และอาจมีสารพิษตกค้างอยู่ในดินและน้ำที่เป็นแหล่งปลูก สารเคมีเหล่านี้จะทำลายประสาทส่วนกลาง ทำให้เซลล์ประสาททำงานผิดปกติ มีอาการชาตามใบหน้า ลิ้นและริมฝีปาก ชัก ทำลายเอ็นไขว้ของระบบประสาท ถ้าได้รับปริมาณมากจะปวดศีรษะ อ่อนเพลีย คลื่นไส้ ตัน กระตุก

- การใช้สารเคมีแต่งผักและผลไม้เพื่อให้ผักสด ผลไม้สดหรือมีสีสวยสะอาดน่ารับประทาน โดยใช้สารเคมีมาแช่ผักสด ประเภทข้าวโพดอ่อน จิงหั่นซอย หน่อไม้สดหั่นฝอย ถั่วงอก เพื่อให้มีสีเขียวน่ารับประทานซึ่งหากล้างไม่สะอาดเหลือตกค้างในผักสดจะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้

3. ปนเปื้อนสารที่เป็นอันตรายทางชีวภาพ

จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยต่อระบบทางเดินอาหารและระบบต่างๆในร่างกาย เชื้อรา พยาธิมีสาเหตุมาจากการปลูกใช้อุจจาระของคนหรือสัตว์มาทำเป็นปุ๋ย ซึ่งอาจทำให้มีการปนเปื้อนของไข่และตัวอ่อนของพยาธิ เชื้อโรคระบบทางเดินอาหารชนิดต่างๆ โดยทั่วไปผักที่พบไข่หรือตัวอ่อนของพยาธิได้แก่ ผักที่มีใบไม่เรียบและกลีบใบซ้อนกันมากๆ เช่น ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ต้นหอม สะระแหน่ หากบริโภคผักสดและผลไม้ที่ไม่ผ่านการล้างทำความสะอาดจะทำให้เกิดโรคอุจจาระร่วงอย่างรุนแรง โรคบิดและพยาธิต่างๆ

2.1.2 สาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย (14)

แบ่งออกตามแหล่งที่ทำให้เกิดอันตรายเป็น 6 กลุ่ม คือ

1. โรคที่เกิดจากอาหาร

การเจ็บป่วยจากโรคที่เกิดจากอาหาร อาจเกิดจากการบริโภคอาหารที่ติดเชื้อหรือสารพิษที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ซึ่งอาจเป็นสารพิษที่จุลินทรีย์สร้างขึ้น หรือมีอยู่ในเนื้อเยื่อพืชหรือสัตว์ หรือเกิดจากการปนเปื้อนสารเหล่านั้นในอาหารทั้งที่ตั้งใจและไม่ตั้งใจในระหว่างการผลิตอาหาร

จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจากอาหารมีหลายชนิด อาหารเป็นพิษส่วนใหญ่มีสาเหตุจากเชื้อ *Salmonella* , *Staphylococcus aureus* การรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเข้าไป ซึ่งมักพบในอาหารที่ปรุงสุกๆดิบๆ หรืออาหารที่ทำไว้ล่วงหน้านานๆแล้วไม่ได้แช่เย็น เกิดอาการสำคัญ คือ อุจจาระร่วง คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง เนื่องจากเชื้อโรคทำให้เกิดการอักเสบของลำไส้

นอกจากนี้ โรคจากอาหารอาจเนื่องมาจากพวกพยาธิ เชื้อวัชรา หวัดนก ซึ่งต้องติดตามข้อมูลข่าวสารและรับทราบแนวทางป้องกันภัยจากโรคได้จากทางกระทรวงสาธารณสุข วิทยุ โทรทัศน์ หรือ ทางอินเทอร์เน็ต

การเจ็บป่วยของโรคจากอาหารสามารถแบ่งสาเหตุของการเกิดเป็นกลุ่มและคิดเป็นร้อยละ ได้ดังนี้ การเก็บรักษาอาหารไว้ที่อุณหภูมิไม่เหมาะสม ร้อยละ 59 สุขอนามัยส่วนบุคคลไม่ดี ร้อยละ 35 การใช้ความร้อนในการปรุงอาหารไม่เพียงพอ ร้อยละ 28 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปนเปื้อน ร้อยละ 18 อาหารมาจากแหล่งที่ไม่ปลอดภัย ร้อยละ 11

2. ความไม่สมดุลทางโภชนาการ

การบริโภคอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายจะเป็นผลดีต่อสุขภาพ แต่ถ้าบริโภคมากหรือน้อยเกินไปจะมีผลเสียต่อสุขภาพ โดยสภาวะที่ร่างกายได้รับสารอาหารทุกอย่างครบถ้วนในปริมาณที่พอเหมาะคือ ในอาหาร 1 มื้อ ควรประกอบด้วยได้แก่ ข้าว เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ แหล่งของพลังงานจากโปรตีน ร้อยละ 20 ไขมัน ร้อยละ 30 และ ข้าว แป้ง ร้อยละ 50 ควรดื่มน้ำพออิมหลังอาหาร ซึ่งปริมาณที่เหมาะสมสามารถวัดได้ โดยดูจากสภาวะร่างกายว่ามีสุขภาพดีหรือไม่ เช่น เด็กที่ไม่ทาน เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ จะขาดวิตามินและแร่ธาตุบางชนิดจะทำให้เกิดแผลในปาก แต่เมื่อบริโภคเนื้อสัตว์หรือผลไม้เพียงพออาการก็จะดีขึ้น หรือการกินไขมันมากเกินไปก็จะอ้วน หรืออาหารทอดๆ จะเกิดอาการระคายคจากน้ำมันที่ทอดซ้ำๆจนดำ นอกจากนี้ยังพบว่าการกินอาหารบางประเภทมากเกินไปมีแนวโน้มของการเป็นมะเร็งบางชนิดสูง เช่น การบริโภคเนื้อสัตว์มากและบริโภคแป้ง ทำให้เกิดมะเร็งลำไส้มากกว่าผู้ที่บริโภคอาหารที่มีเนื้อสัตว์ปริมาณน้อยแต่บริโภคธัญพืช (เช่น ข้าวกล้อง) และผักผลไม้มาก การบริโภคอาหารไขมันสูง เช่น นม เนย ไข่ และเนื้อสัตว์ติดมัน มีอัตราการเกิดมะเร็งเต้านม มะเร็งต่อมลูกหมากสูงกว่าคนที่บริโภคอาหารไขมันต่ำ

3. การปนเปื้อนของอาหารจากสิ่งแวดล้อม

สารที่ปนเปื้อนอาหารซึ่งมาจากสิ่งแวดล้อมที่เป็นปัญหา ได้แก่

3.1 แร่ธาตุและโลหะหนัก ซึ่งมีทั้งที่มีตามธรรมชาติและที่เกิดจากการนำมาใช้หรือเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรม เช่น แคดเมียม ตะกั่วปรอท สารหนู แมงกานีส ในผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องซึ่งล้วนมีอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

3.2 สารปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ แบ่งเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

ภาชนะพลาสติก พบการตกค้างของสารที่ใช้ทำภาชนะบรรจุชนิดพีวีซี ซึ่งสารนี้ อาจปนเปื้อนลงในอาหารได้ถ้านำไปบรรจุอาหาร และเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค หรือการกระจายตัวของสารที่ใช้ทำภาชนะประเภทโฟม ซึ่งนิยมบรรจุอาหารที่ซื้อกลับบ้าน อาหาร

ที่บรรจุในภาชนะประเภทนี้เป็นเวลานาน จะมีกลิ่นและรสของพลาสติกนี้ นั่นหมายถึงอาหารเกิดการปนเปื้อน โดยทั่วไปอาหารที่เป็นกรดจะดูดซึมสารพลาสติก ได้ดีกว่าอาหารชนิดที่เป็นด่างหรือกรดต่ำ และเมื่ออยู่ในสภาวะที่มีความร้อนสูงๆ เช่น จากตู้อบไมโครเวฟ และในที่มีความเย็นมาก เช่น ตู้เย็นจะเพิ่มปริมาณการดูดซึมสารพลาสติกเข้าไปในอาหารได้มากขึ้น การนำถุงพลาสติกก๊อปปี้ แก๊บบ ซึ่งไม่ได้ใช้ใส่อาหารโดยตรงมาใช้ใส่อาหาร เช่น อาหารทอด (ปลาทอด กุ้งทอด) อาหารแห้งที่ร้อนและสัมผัสโดยตรงกับส่วนของอาหารที่รับประทานเลย เช่น ข้าวโพดปิ้ง ข้าวโพดต้ม จะทำให้สารพลาสติกและสารที่ใช้ทำพลาสติกปนเปื้อนเข้าไปในอาหารได้ สำหรับภาชนะเมลามีน การนำไปใช้ที่อุณหภูมิสูงเกิน 100 องศาเซลเซียส หรืออาหารที่มีความเป็นกรด หรือนำไปใช้กับเตาไมโครเวฟ ทำให้สารฟอร์มัลดีไฮด์แพร่กระจาย ทำให้เกิดการสะสมของสารพิษ และทำให้เป็นมะเร็งทางเดินหายใจได้ (เมลามีนทำจากอะมิโนเรซินที่เป็นโพลีเมอร์ของเมลามีนกับฟอร์มัลดีไฮด์)

ภาชนะเซรามิก พบการละลายของตะกั่ว และแคดเมียม ซึ่งอยู่ในสิ่งแวดล้อม ภาชนะบรรจุ ปนเปื้อนลงในอาหาร

ภาชนะโลหะ เช่น ภาชนะที่ทำจากอลูมิเนียมและภาชนะที่ทำจากทองแดง พบว่า มีสารเหล่านี้ปนเปื้อนในอาหาร

กระดาษ พบสารในกลุ่มไดออกซินในกระดาษที่ใช้ทำกล่องนม โดยปนเปื้อนจากเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตภาชนะบรรจุอาหาร (ปัจจุบันห้ามใช้กับเครื่องจักรและอุปกรณ์ดังกล่าว) นอกจากนี้ยังพบว่าในบ้านเรายังมีการนำกระดาษกลับมาใช้ซ้ำ (reuse) โดยนำกระดาษที่พิมพ์แล้วมาทำถุงบรรจุอาหาร เช่น อาหารทอด อาหารที่ผ่านการต้ม โดยบรรจุอาหารนั้นโดยตรง จะทำให้โลหะหนักในหมึกพิมพ์ละลายออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้

4. ความเป็นพิษตามธรรมชาติ

ความเป็นพิษตามธรรมชาติแบ่งออกตามแหล่งของการเกิดพิษเป็น 4 กลุ่ม

4.1 พืช พิษจากพืชที่ใช้เป็นอาหาร เช่น มันสำปะหลัง พืชตระกูลกะหล่ำ พืชตระกูล บวบและแตง พืชตระกูลถั่ว และ มันฝรั่ง การเกิดความเป็นพิษต่อผู้บริโภคจะเกิดเมื่อบริโภคแบบดิบเท่านั้น ทั้งนี้เนื่องจากพิษเหล่านี้สามารถถูกทำลายได้ด้วยความร้อน นอกจากนี้อาจได้รับพิษจากการบริโภคเห็ดเมา

4.2 สัตว์ พิษจากสัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร เช่น แมงดาทะเล และปลาปักเป้า พิษจากหอยที่มีสารพิษซึ่งพบในบางฤดูเท่านั้น เช่น หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยนางรม และปลา เช่น ทูนา ซึ่งถ้าเก็บรักษาไว้ไม่ดีจะทำให้เกิดสารคลัยฮิสตามีนขึ้น ทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการแพ้ฮิสตามีน

4.3 รำ การเกิดพิษของอาหารเนื่องจากเมื่อราเจริญในอาหารแล้วจะสร้างสารพิษออกมา ซึ่งสารพิษที่สำคัญ ได้แก่ อะฟลาทอกซิน โดยมักพบในอาหาร เช่น ถั่วลิสงป่น ข้าวโพดคั่ว และน้ำมันปรุงอาหาร

4.4 สารพิษที่เกิดในระหว่างการแปรรูปอาหาร เช่น ไนโตรซามีน ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง เกิดจากเอมีนทำปฏิกิริยากับไนโตรท โดยไนโตรทสามารถเปลี่ยนรูปมาจากไนเตรท ซึ่งไนเตรทอาจมาจากปุ๋ยไนเตรทที่ใช้ในการเพาะปลูกพืช หรือจากการเติมไนเตรทลงในอาหาร เพื่อถนอมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก แฮม หมูยอ กุนเชียง แสม เบคอน ผลการสำรวจพบการใช้ไนเตรทในอาหารเกินปริมาณที่กฎหมายกำหนด นอกจากนี้ในระหว่างการแปรรูปอาหารอาจเกิดสารโพลีไซคลิก อะโรมาติก ไฮโดรคาร์บอน (พีเอเอช) ซึ่งสารในกลุ่มนี้มีบางตัวจัดเป็นสารก่อมะเร็ง การปนเปื้อนของพีเอเอช มีทั้งที่มาจากสิ่งแวดล้อมและวิธีการผลิต ตัวอย่างของอาหารที่มีการปนเปื้อน เช่น ผัก ผลไม้จากสิ่งแวดล้อม (ควั่นรถยนต์) สัตว์น้ำจากการรั่วของน้ำมันเชื้อเพลิงลงในแหล่งน้ำ และเนื้อสัตว์จากการปิ้งย่าง หรือรมควัน

5. สารเจือปนอาหาร

สารเจือปนอาหารที่มักทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยในอาหาร ซึ่งอาจเกิดจากการใช้ในปริมาณที่มากเกินไป หรือมีการนำมามีกับอาหารไม่ถูกชนิด ตัวอย่างเช่น สารฟอกขาว สีผสมอาหาร สารกันบูด (เช่น ไนเตรทและไนโตรท กรดเบนโซอิกและอนุพันธ์ กรดซอร์บิกและอนุพันธ์ กรดซัลฟิวรัสและอนุพันธ์ กรดโปรปีโอนิก) และสารให้ความหวานแทนน้ำตาล

สีผสมอาหาร (15) ผู้ผลิตนิยมใส่สีผสมอาหารเพื่อล่อใจผู้ใช้ สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นสีที่ได้จากการสังเคราะห์ ซึ่งมีทั้งสีที่กระทรวงสาธารณสุขอนุญาตให้ใช้และสีที่ใช้ย้อมผ้า ย้อมแพร อันตรายที่เกิดจากสีนี้เกิดจากตัวของสีเอง ซึ่งเป็นสารเคมี และเกิดจากโลหะหนักที่ปนมากับสี เช่น แคดเมียม หรือตะกั่ว ฯลฯ ในกรณีที่สีที่ใช้ย้อมผ้าหรือย้อมแพรแล้ว จะมีความบริสุทธิ์ต่ำ มีโลหะหนักปนเปื้อนในปริมาณสูง อาจทำให้เกิดมะเร็งที่กระเพาะปัสสาวะและระบบทางเดินอาหาร การใช้สีจึงควรใช้เฉพาะสีที่กระทรวงสาธารณสุขอนุญาตให้ใช้ผสมในอาหาร ตามปริมาณที่กำหนดเพราะหากใส่ในปริมาณมากก็จะก่อให้เกิดอันตรายได้

การใช้สีสังเคราะห์ที่ไม่ได้ผลิตขึ้นสำหรับเป็นสีผสมอาหาร เช่น สีย้อมผ้า ย้อมกระดาษจะเกิดอันตราย คือ

1. อันตรายจากสารเคมีที่เป็นสี สีอื่นๆที่ไม่ได้เป็นสีผสมอาหารส่วนใหญ่ อาจเป็นสาเหตุให้เกิดเนื้องอกหรือมะเร็งที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกาย โดยเฉพาะที่ระบบทางเดินอาหาร และกระเพาะปัสสาวะ

2. อันตรายที่เกิดจากสารไมบริสุทธิ์ในสีนั้น ๆ สิ่งที่สำคัญคือโลหะหนัก เพราะสีส่วนใหญ่จะมีโลหะหนัก พวกปรอท ตะกั่ว สารหนู และแคดเมียม ปนอยู่เสมอ สีที่ไม่ได้ผลิตเพื่อใช้ผสมอาหารนั้น ไม่มีการควบคุมปริมาณของโลหะหนักเหล่านั้น การได้รับโลหะหนักเข้าไปในร่างกายมากๆ หรือเป็นประจำ อาจเป็นอันตรายร้ายแรงได้ เช่น

ปรอท เป็นโลหะหนักที่ทำลายมนุษย์อย่างมาก ปรอทเมื่อสะสมในร่างกายจนถึงจุดหนึ่งจะเริ่มมีอาการมือเท้าชา ตามองเห็นไม่ชัด จนในที่สุดจะไม่สามารถทำอะไรได้ เพราะเป็นอัมพาตไปทั้งตัว สมองก็พิการ โดยเฉพาะเด็กจะเป็นรุนแรงมากและตายในที่สุด

ตะกั่ว ทำให้ร่างกายอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ปวดศีรษะ และโลหิตจาง อาการต่อมาคือ อัมพาตตามแขนขา สมองไม่ปกติ ชักกระตุก เพ้อคลั่ง และหมดสติ

สารหนู ทำอันตรายต่อระบบทางเดินอาหาร ทำให้ตับอักเสบ และมีอันตรายต่อวงจรโลหิตที่ไปเลี้ยงหัวใจ อาจทำให้หัวใจวายได้

แคดเมียม ทำให้เวียนศีรษะ กระหายน้ำ อย่างรุนแรง ปวดท้อง อาเจียน หมดสติ และเสียชีวิตเนื่องจากปัสสาวะเป็นพิษ

สารเจือปนอาหารที่มีการนำมาใช้ โดยที่กฎหมายไม่อนุญาตให้ใช้ เนื่องจากสารเหล่านี้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น บอแรกซ์ กรดซาลิไซลิก ฟอรัมาลิน สีสังเคราะห์ กรดแร่ สารฟอกขาว (เช่น ไฮโดรเจนซัลไฟด์)

นอกจากนี้ยังมีสารที่ปนเปื้อนมากับวัตถุดิบอาหาร เนื่องจากในระหว่างการผลิตสัตว์มีการให้สารบางชนิดแก่สัตว์เหล่านี้ เพื่อวัตถุประสงค์ต่างๆ เพื่อการรักษา หรือเพื่อเร่งการเจริญเติบโต ตัวอย่างเช่น พบการตกค้างของสารปฏิชีวนะในกุ้ง ไก่ หมู

6. สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช

พบการตกค้างในพืชผักที่เป็นอาหารโดยตรง และที่เกิดการตกค้างในสิ่งแวดล้อมที่ปลูกพืชผักแล้วเข้าสู่วงจรอาหารอีกครั้ง ปริมาณการใช้และจำนวนชนิดของสารเคมีที่นำมาใช้ จะสัมพันธ์กับชนิดของพืชที่ปลูก ตัวอย่างของสารเคมีที่ใช้ป้องกันศัตรูพืช เช่น สารประกอบฟอสเฟต คาร์บาเมต แต่สารที่ยกเลิกการใช้แล้วแต่ยังพบตกค้างในสิ่งแวดล้อม เช่น ดีดีที จากการศึกษาของกรมวิชาการเกษตร กองวัตถุมีพิษการเกษตร พบการตกค้างของสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชเกือบร้อยละ 50 ในแหล่งน้ำสำคัญหลายสาย ส่วนใหญ่เป็นสารกลุ่ม ออร์กาโนคลอรีน โดยมีแนวโน้มการปนเปื้อนลดลง แต่พบว่ามีสารกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต คาร์บาเมต และไพรีทรอยด์เพิ่มขึ้น และส่วนใหญ่มียังมีค่าไม่เกินมาตรฐานกำหนด ทางภาครัฐได้ดำเนินการให้ความรู้และแนะนำการลดการใช้สารเคมีลงเพื่อสุขภาพของเกษตรกรและผู้บริโภค

2.1.3 ผลกระทบอันเกิดจากความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร (16)

ผลกระทบทางตรง ได้แก่ ผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน โดยเฉพาะโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ นั้น เป็นโรคที่ทางสากลจัดเป็นโรคที่ป้องกันได้ แต่ในประเทศไทยโรคอุจจาระร่วงยังคงเป็นโรคที่มีอัตราป่วยสูงอยู่ในระดับ 1 ใน 10 ของโรคที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันมีอัตราป่วยสูงขึ้น เช่นเดียวกับโรคอาหารเป็นพิษ ในขณะที่การปนเปื้อนสารเคมี และสารพิษต่างๆ ในอาหารส่งผลให้เกิดการป่วยเพิ่มมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัดของกลุ่มโรคเรื้อรัง ที่มีปัจจัยร่วมจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย เช่น โรคมะเร็ง เป็นต้น การเกิดโรคดังกล่าวย่อมส่งผลต่อการบั่นทอนสุขภาพอนามัยของประชาชนโดยตรง ทั้งที่เป็นเรื่องที่สามารถควบคุมป้องกันได้

ผลกระทบทางอ้อม ได้แก่ ผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคม กล่าวคือ

1. ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เมื่อเกิดการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย สิ่งตามมาคือความสูญเสียทางเศรษฐกิจจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีค่าใช้จ่ายอื่นที่ไม่สามารถวัดได้โดยตรง ได้แก่ ความทุกข์ทรมาน ความกังวลของผู้ที่เกี่ยวข้อง ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ค่าเสียเวลาของผู้ที่มาเยี่ยม เป็นต้น
2. ผลกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศ ประเทศไทยนับเป็นประเทศส่งออกอาหารรายสำคัญของโลก จนรัฐบาลมีนโยบายผลักดันการเป็นผู้ส่งออกอาหารเลี้ยงโลก แต่ถ้าอาหารที่ส่งออกถูกตรวจพบไม่ได้มาตรฐานหรือมีการปนเปื้อนของเชื้อโรค ไม่ได้มาตรฐานอาหารตามที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนดจะถูกปฏิเสธและส่งคืนกลับทำให้สูญเสียค่าใช้จ่ายจำนวนมาก
3. ผลกระทบต่อชื่อเสียงของประเทศ เนื่องจากในปัจจุบันเป็นยุคข้อมูลข่าวสาร การปนเปื้อนของอาหาร หรือการเจ็บป่วยที่เกิดจากการรับประทานอาหารในประเทศใดๆ โดยเฉพาะถ้าเกิดกับนักท่องเที่ยวมักจะได้รับการแพร่กระจายข่าวสารผ่านสื่อต่างๆ ซึ่งส่งผลกระทบโดยตรงต่อผู้เกี่ยวข้องในส่วนต่างๆ และในระยะยาวส่งผลต่อความเชื่อมั่นของประเทศในฐานะผู้ผลิต

2.1.4 อันตรายจากการกินอาหารที่ไม่สะอาด

อันตรายจากการกินอาหารที่ไม่สะอาด และมีสิ่งเป็นพิษเป็นภัยเจือปนมานั้น ทำให้ร่างกายเป็นอันตรายได้แตกต่างกัน อาจแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะใหญ่ๆ คือ (17)

ลักษณะที่ 1 การเกิดพิษทันทีทันใดหรือพิษเฉียบพลัน (Acute toxicity) คือการได้รับสิ่งเป็นพิษที่ออกฤทธิ์เร็ว ถ้าฤทธิ์ไม่ร้ายแรงมากอาจจะไม่ถึงตาย แต่ถ้ามีพิษร้ายแรงอาจตายได้ ดังนั้นการได้รับสิ่งเป็นพิษร้ายแรง และเป็นจำนวนมากในครั้งเดียว หรือจากอาหารที่สกปรกมากๆ

หรือมีสารพิษปนเปื้อนในระดับสูง จะเกิดอาการพิษให้เห็นภายในระยะเวลาสั้น อาจเกิดทันทีที่กินอาหาร หรือภายหลังกินอาหารเล็กน้อย ระยะเวลาเป็นชั่วโมงหรือเพียงไม่กี่วัน

ลักษณะที่ 2 การเกิดพิษแบบเรื้อรัง (Chronic poisoning) อันตรายที่เกิดขึ้นนั้นจะใช้เวลานานหลังจากกินอาหารที่ปนเปื้อนด้วยสารพิษบางอย่าง บางครั้งอาจใช้เวลานานมาก เช่น การเกิดมะเร็งจากการกินอาหารที่มีสารก่อมะเร็ง (Carcinogens) ปนเปื้อนอยู่ กว่าที่จะแสดงอาการมะเร็งให้เห็นอาจใช้เวลานานหลายปี จนเราไม่สามารถย้อนกลับไปค้นหาสาเหตุได้ว่า เกิดมาจากการกินอาหารอะไร และเมื่อเกิดขึ้นแล้วเป็นการยากที่จะรักษาให้หายเป็นปกติได้

2.1.5 การป้องกันอันตรายจากการกินอาหาร (18)

พิษภัยในอาหารนั้นเกิดขึ้นได้ในทุกขั้นตอนของ กระบวนการได้มาซึ่งอาหารก่อนที่เราจะกินเข้าไป ดังนั้นการจะป้องกันอันตรายได้จะต้องร่วมมือกันทุกๆ ฝ่าย

1. ฝ่ายรัฐบาล มีหน้าที่ดูแลความปลอดภัย คຸ້ມครองผู้บริโภคให้ปลอดภัยจากอันตรายที่จะเกิดขึ้นจากการกินอาหาร โดยจะต้องดำเนินการดูแลด้านมาตรฐานของอาหารให้ดีและดำเนินการกวดขันด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารให้รัดกุมเข้มงวดอยู่เสมอ ตลอดจนให้ข้อมูล ความรู้ ข่าวสารต่างๆ แก่ประชาชนอย่างต่อเนื่อง และการออกกฎหมายคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค ผู้บริโภคทุกคนมีสิทธิที่จะได้รับหรือกระทำการโดยถูกต้องตามกฎหมายตาม พ.ร.บ. คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มาตรา 4 (19) มีดังนี้

1.1 ผู้บริโภค มีสิทธิที่จะได้รับข่าวสาร รวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้า และบริการและความสามารถตรวจสอบว่าการโฆษณา จลาจล ที่แสดงไว้มีคุณภาพตามความเป็นจริงหรือไม่ให้หลงผิด

1.2 ผู้บริโภคมีสิทธิที่จะมีอิสระ ในการเลือกหาสินค้าและบริการไม่ถูกจูงใจโดยไม่เป็นธรรม

1.3 ผู้บริโภค มีสิทธิที่จะได้รับความปลอดภัย จากการใช้สินค้าหรือบริการได้มาตรฐานทำให้เกิดความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สิน

1.4 ผู้บริโภค มีสิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหายเมื่อสินค้าและบริการไม่เป็นไปตามสิทธิของผู้บริโภค

2. ฝ่ายผู้ผลิต จำเป็นต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้กิน โดยคิดอยู่เสมอว่าอาหารที่ทำออกมาขายนั้น ตัวผู้ผลิตก็สามารถกินได้โดยไม่กลัวอันตราย ตั้งแต่ผู้ผลิตขึ้นต้นควรพยายามลดการใช้สารพิษฆ่าแมลงให้น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ ผู้แปรรูปอาหารก็ควรใช้สารเคมีตามความจำเป็นในปริมาณที่อยู่ภายในข้อกำหนดของทางราชการ

3. ฝ่ายผู้บริโภค จำเป็นจะต้องช่วยป้องกันตนเองด้วย เพราะจะหวังพึ่งรัฐบาลหรือ ใ้วใจผู้ผลิตทั้งหมดคงจะลำบาก ผู้บริโภคควรมีความรู้บ้างในการเลือกซื้อหรือปรุงอาหาร ผู้บริโภค สามารถให้ความคุ้มครองสิทธิประโยชน์ และรักษาผลประโยชน์ของตนเองทั้งก่อนและหลังการซื้อ อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหาร โดยทั่วไปสิ่งที่ต้องคำนึงถึงนั้น (19) มีดังนี้

3.1 ก่อนซื้ออาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหาร

3.1.1 ต้องคำนึงถึงมาตรฐานในการผลิต ทั้งในด้านคุณภาพและอุปกรณ์ที่ นำมาประกอบ

3.1.2 มีมาตรฐานทางคุณภาพ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะต้องจดทะเบียน มีเลข ทะเบียน เครื่องหมายการค้าที่ถูกต้องตามกฎหมายในส่วนประกอบของการใช้สารเคมี สีที่ไม่เป็น อันตรายต่อผู้บริโภค

3.1.3 มีมาตรฐานในการบรรจุภาชนะ และการใช้เครื่องมือในการผลิต

3.1.4 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางราชการรับรองคุณภาพ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ บริโภค

3.1.5 ไม่ควรซื้อผลิตภัณฑ์ที่ไม่เคยใช้ เพราะทราบเพียงคุณภาพตามโฆษณา เท่านั้น

3.1.6 การติดตามข่าวและประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ของกระทรวง อุตสาหกรรม ที่ชี้แจงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ต่างๆ ว่ามีอันตรายต่อสุขภาพอนามัยอย่างไร

3.1.7 หากมีส่วนผิดปกติเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์นั้น ไม่ควรซื้อเพราะเห็นว่ามี ราคาถูกหรือมีปริมาณมาก

3.1.8 ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เหล่านี้จะต้องอยู่ในสภาพเรียบร้อยและสะอาด ปลอดภัย

3.1.9 หากไม่แน่ใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์เหล่านั้น ไม่ควรเลือกมา บริโภคเพราะนอกจากไม่เกิดประโยชน์แล้วยังอาจเกิดโทษอีกด้วย

3.2 หลังซื้อหรือเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ ควรปฏิบัติดังนี้

3.2.1 ควรเก็บรักษาภาชนะหลักฐาน ถ้าเป็นสินค้าพยายามเก็บรักษาไว้ให้อยู่ ในสภาพเดิมมากที่สุด และควรจำสถานที่ซื้อนั้นด้วย

3.2.2 ในกรณีที่ทำสัญญาต้องเก็บเอกสารสัญญา เอกสารโฆษณาและ ใบเสร็จรับเงินไว้ด้วย

3.2.3 เมื่อมีการละเมิดสิทธิผู้บริโภค ควรร้องเรียนขอความเป็นธรรม โดยแจ้งที่สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค บ้านมั่งคสิลา ถนนหลานหลวง กรุงเทพมหานคร 10300 และกองสารวัตร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข สำหรับต่างจังหวัดให้ร้องเรียนกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กองสารวัตรและกลุ่มงานส่งเสริมการคุ้มครองผู้บริโภคในส่วนภูมิภาค

2.1.6 ข้อเสนอทั่วไปในการกินอาหารให้ปลอดภัย (20)

1. การเลือกซื้ออาหาร ให้เลือกซื้ออาหารที่สดจะปลอดภัยกว่า เพราะถ้ายังไม่ได้ผ่านกระบวนการต่างๆ ที่อาจมีการปนเปื้อนได้ ถ้าต้องซื้ออาหารแห้งก็ควรดูให้แห้งจริง ไม่มีราขึ้น สะอาด ก็จะปลอดภัยได้ระดับหนึ่ง สำหรับอาหารสำเร็จรูปควรดูฉลากให้รอบคอบ โดยเฉพาะเครื่องหมายอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (เครื่องหมาย อย.) หรือเครื่องหมายมาตรฐานของสำนักมาตรฐานอุตสาหกรรม เพราะอาหารที่มีเครื่องหมายเหล่านี้หมายความว่าได้ทำตามกำหนดมาตรฐานที่รัฐบาลดูแลแล้ว
2. การเลือกร้านอาหาร การกินอาหารนอกบ้าน ควรจะเลือกร้านอาหาร โดยขั้นแรกควรดูความสะอาดทั้งบริเวณขายอาหาร ผู้ขายและผู้บริการอาหาร นอกจากนั้นควรดูสัญลักษณ์ของร้านด้วย พยายามหลีกเลี่ยงไม่กินอาหารตามร้านข้างถนนโดยไม่จำเป็น เพราะโอกาสจะติดโรคและได้รับสารพิษมีมาก
3. การล้างอาหาร ถ้าเป็นอาหารกินดิบ เช่น ผักสด จะต้องล้างให้ดีทุกครั้งไม่ว่าจะซื้อมาจากที่ใดก็ตาม ถ้าเป็นอาหารที่จะต้องมีการปรุง หุงหรือต้มก่อน ก็ควรจะล้างก่อนปรุง จะลดความสกปรกและสารพิษที่ติดอยู่ภายนอกออกไปได้มาก
4. บริโภคนิสัยของผู้บริโภคเอง ควรยึดมั่นในหลักการบางอย่าง ได้แก่ การพยายามกินอาหารสับเปลี่ยนอยู่เสมอ อย่ากินอาหารซ้ำซากมาก อย่ากินอาหารจุกจิกหรืออาหารที่ไม่จำเป็น เช่น ของขบเคี้ยวเล่น ของหมักดอง พยายามหลีกเลี่ยงอาหารสีฉูดฉาด อาหารดิบและพยายามหลีกเลี่ยงการกินอาหารตามร้านข้างถนน

2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

2.2.1 ความหมายของพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

พฤติกรรมการบริโภคอาหารทางองค์การอนามัยโลก ให้ความหมายไว้ว่า การประพฤติปฏิบัติที่เคยชินในการรับประทานอาหาร ได้แก่ ชนิดของอาหารที่กิน การกินหรือกินอะไร กินอย่างไรจำนวนมือที่กิน และอุปกรณ์ที่ใช้รวมทั้งสุขนิสัยก่อนและหลังกิน ซึ่งสอดคล้องกับคำกล่าว

ของ กัลยา ศรีมหันต์ (21) ว่า การปฏิบัติหรือการแสดงออกเกี่ยวกับการกินที่บุคคลกระทำเป็นประจำเป็นการแสดงทั้งทางด้านการกระทำ และความคิด ความรู้สึกต่างๆ ต่อการบริโภคอาหาร ถ้าบุคคลได้ปฏิบัติถูกต้องตามหลักโภชนาการแล้ว ก็จะส่งผลให้บุคคลมีภาวะโภชนาการที่ดี ในทางตรงข้าม ถ้าปฏิบัติไม่ถูกต้อง จะส่งผลให้เกิดปัญหาทางโภชนาการตามมา ซึ่งตรงกับคำกล่าวของ วรางคณา บุตรศรี (22) ,จรัสศรี อุสาหะ (23) และ วสุนธิ์ เสรีสุชาติ (24) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหาร คือ การกระทำเกี่ยวกับการกินอาหาร การเลือกกิน หรือไม่กินอาหาร บางอย่าง การล้างมือก่อนกินอาหาร และหลังกินอาหาร เป็นส่วนหนึ่งของพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

จันทร์ทิพย์ ลิ้มทองกุล (25) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมการบริโภค หมายถึง การแสดงออกทั้งทางด้านการกระทำ ความคิด ความรู้สึก ที่เกี่ยวข้องกับการกินอาหาร เช่น กินอะไร กินเท่าใด กินอย่างไร กินเพื่ออะไร

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย (26) กล่าวว่า ลักษณะวิธีการรับประทานอาหาร รับประทานอาหารอะไร อย่างไร มากน้อยหรือบ่อยเพียงใด ในรอบวันและรอบเดือน ระบบมารยาทในการรับประทานอาหารจำแนกตามลักษณะของบุคคล หรือโอกาสเป็นไปตามรูปแบบของสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งสอดคล้องกับ สุทธิลักษณ์ สุมิศตะศิริ (27) และสุดาวรรณ ชันธมิตร (28) ได้ศึกษาพบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลมีทั้งที่สังเกตได้ และสังเกตไม่ได้เกี่ยวกับการรับประทานอาหาร ที่มีความสัมพันธ์กับสิ่งอื่นๆ ได้แก่ ความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหาร ประสบการณ์ที่ถ่ายทอดกันมา ความนิยมในการเลือกบริโภคอาหาร การเอาอย่างกันเพื่อแสดง การมีส่วนร่วม การรักษาสถานะทางสังคม หรือเพื่อความจำเป็นทางเศรษฐกิจ

ชญาณิชฐ์ ธรรมธิฐาน (29) และ Suitor & Crowley (30) ได้กล่าวถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารว่า ผู้บริโภคสามารถเลือก และรับประทานอาหาร โดยแสดงออกในด้านการปฏิบัติหลายขั้นตอน ตั้งแต่การเลือก การรับประทาน เป็นกระบวนการซึ่งนำไปสู่อาหารอร่อย สะอาด มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปลอดภัยจากสารเคมี ซึ่ง คุชณิ์ สุทธปรียาศรี (19) และอัญมณี ไวทย์ยางกูร (31) ได้เพิ่มเติมว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นการแสดงออกของบุคคล คำพูด กิริยาท่าทาง และการกระทำที่ผู้อื่นเห็นได้เป็นพฤติกรรมที่ปฏิบัติเป็นความเคยชิน รวมถึงการเลือก และรู้ที่มาของอาหารนั้น

สรุปพฤติกรรมการบริโภคอาหาร หมายถึง การปฏิบัติหรือการแสดงออกเกี่ยวกับการรับประทานอาหารที่บุคคลกระทำเป็นประจำ ซึ่งการแสดงออกนั้นอาจเป็นการแสดงออกทั้งทางด้านการกระทำ เช่น การเลือกชนิดอาหาร การเตรียม การประกอบอาหาร การปรุง การบริโภค สุขนิสัยในการบริโภค และทางด้านความคิด ความรู้สึกต่างๆ ต่อการบริโภคอาหาร

2.2.2 พฤติกรรมการบริโภคของเด็กวัยเรียน

ภาวะโภชนาการของเด็กวัยนี้ต้องได้รับการเอาใจใส่เป็นพิเศษ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงอายุ 10-12 ปี เพราะภาวะโภชนาการของเด็กในวัยนี้เป็นตัวทำนายภาวะโภชนาการในวัยผู้ใหญ่ที่สำคัญ (32) ซึ่งเด็กวัยเรียน เป็นวัยที่ร่างกายกำลังเจริญเติบโต มีการใช้พลังงานเพื่อกิจกรรมต่างๆ มาก ดังนั้นการส่งเสริมให้เด็กมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ถูกต้องเหมาะสม มีความสะอาดปลอดภัย จะช่วยให้ร่างกายมีการเจริญเติบโต และมีพัฒนาการที่มีประสิทธิภาพ และสามารถทำกิจกรรมต่างๆ ได้ดี

พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยเรียน ในแต่ละสังคมมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรม หรืออาจกล่าวได้ว่า มีปัจจัยหลายประการ ที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่น ซึ่งประกอบไปด้วย ปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายใน

ซึ่งปัจจัยภายนอก ได้แก่ ทางด้านครอบครัวและการปฏิบัติของบิดามารดาในการเตรียมอาหารมาให้เด็กบริโภคทำให้ประสบการณ์ในวัยเด็กที่สะสมมาจากครอบครัวก่อให้เกิดบริโภคนิสัยที่ติดตัวเรื้อรามา ประกอบกับ สิ่งแวดล้อมทางด้านสังคม วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อ และค่านิยม ในการบริโภคอาหารของสังคม มีส่วนช่วยพัฒนาทัศนคติและค่านิยมในการบริโภคอาหารเช่นกัน

เด็กวัยนี้มีอิสระในการเลือกรับประทานอาหารเองได้มากขึ้น ดังนั้นเด็กจึงมีโอกาสรับประทานอาหารที่ไม่เหมาะสมได้ง่าย เช่น อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการน้อย ได้แก่ อาหารจำพวกน้ำหวาน น้ำแข็งไส น้ำอัดลม ทอฟฟี่ ลูกกวาด ขนมหวานต่างๆ ซึ่งอาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่ให้พลังงานแต่เพียงอย่างเดียว ไม่มีสารอื่นที่มีประโยชน์หรือถ้าก็มีในอัตราส่วนที่ต่ำมาก ถ้ารับประทานอยู่เป็นประจำจะทำให้รู้สึกอึดอยู่ตลอดเวลา ไม่อยากรับประทานอาหารมื้อหลัก ซึ่งเป็นผลเสียต่อร่างกาย ทำให้ง่ายต่อการได้รับสารอาหารต่างๆ ไม่เพียงพอ นอกจากนี้ยังรวมไปถึงอาหารหมักดองต่างๆ อาหารสีสังเคราะห์ ขนมกรุบกรอบสำเร็จรูปต่างๆ ซึ่งจากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน พบว่า เด็กวัยเรียนส่วนใหญ่ยังนิยมบริโภคอาหารดังกล่าว โดยเฉพาะ น้ำหวาน น้ำอัดลม เป็นอาหารที่นิยมรับประทานมากที่สุด (33,22,23) เนื่องจากเป็นอาหารที่มีรสชาติถูกปาก กลัวย่า ศรีมหันต์ (21) ศึกษาภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน พบว่า เด็กวัยเรียนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง ได้แก่ การบริโภคขนมถุงขบเคี้ยว อาหารทอดและน้ำอัดลม โดยเด็กวัยนี้จะชอบรับประทานอาหารว่าง สิริพร หาญ (34) ศึกษาแบบแผนการบริโภคอาหารว่างของเด็กอ้วนและเด็กปกติอายุ 7-9 ปี โรงเรียนเอกชนในกรุงเทพมหานคร พบว่า อาหารว่างของเด็กวัยนี้ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ให้พลังงานสูง ไขมันสูง ได้แก่ ขนมกรุบกรอบ ขนมปัง ขนมหวาน น้ำแข็งไส ไอศกรีม น้ำอัดลม การศึกษาของ สุนิสา

อรรถกฤษณ์ (35) ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำของนักเรียนวัยรุ่นในเขตเมือง พบว่า ส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดและขนมขบเคี้ยวร้อยละ 64.5 และ 65.1 ตามลำดับ และมีพฤติกรรมการบริโภคน้ำอัดลมร้อยละ 43.4

ส่วนความรู้ทางด้านโภชนาการจากสื่อมวลชน เช่น หนังสือพิมพ์ วารสาร หนังสือตลอดจน วิทยุ โทรทัศน์และภาพยนตร์ ซึ่งเผยแพร่ข่าวสารทางด้านโภชนาการเป็นที่มียกย่องต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียนเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นวัยที่ชอบการเลียนแบบและถูกชักจูงได้ง่าย เด็กวัยเรียนจึงมีโอกาสดำเนินการรับอิทธิพลจากสื่อโฆษณาต่างๆ ได้มาก เช่น โทรทัศน์ โปสเตอร์ และมากกว่าร้อยละ 60 ของโฆษณาทางโทรทัศน์ในช่วงรายการสำหรับเด็กมักโฆษณา ขนมกรุบกรอบ จากการศึกษาของ รัตนา ศรีทองอ่อน และคณะ(36) ได้ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารว่างและอาหารประเภทขบเคี้ยวของนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในเขตเทศบาลเมืองและชนบท จังหวัดนครสวรรค์ พบว่า เด็กนักเรียนส่วนใหญ่ ชอบบริโภคอาหารว่างและอาหารประเภทขบเคี้ยว ร้อยละ 84.8 เหตุผลของการเลือกซื้อเพราะรสชาติอร่อยถูกปาก ร้อยละ 75.2 รองลงมาคือ การโฆษณาทางวิทยุ โทรทัศน์ ข่าวสาร ร้อยละ 54.8 นอกจากนี้กลุ่มเพื่อนเป็นกลุ่มที่มีอิทธิพลอย่างมาก เพราะเด็กวัยเรียนต้องการการยอมรับจากกลุ่มเพื่อน (37) วัยรุ่นเป็นวัยหนึ่งที่มีการเลือกบริโภคอาหารตามอย่างเพื่อน เพื่อเป็นที่ยอมรับของเพื่อน การศึกษาของ จริยา วิรุพราช (53) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ตัวชี้แนะการกระทำ ได้แก่ การรับรู้อิทธิพลเพื่อน การรับรู้อิทธิพลสื่อมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ปัจจัยภายใน ประกอบด้วย ความต้องการทางด้านร่างกาย คุณลักษณะนิสัยเฉพาะตัวของบุคคลในแต่ละวัยแต่ละสถานะ จะมีความต้องการอาหารแตกต่างกันไป (38) ความชอบของอาหาร การรับรู้รสชาติขึ้นอยู่กับ ความรู้สึก เวลา ตลอดจนวัยของแต่ละบุคคลจะแตกต่างกันไป พัฒนาการทางด้านอารมณ์และสังคม เป็นสิ่งสำคัญในการบริโภคอาหาร เช่น บางคนมีความสุขเมื่อได้บริโภคอาหาร หรือบางคนมีความเครียดทำให้บริโภคอาหารได้น้อยลง สุขภาพก็เป็นปัจจัยสำคัญต่อการบริโภค เช่น เป็นหวัด เจ็บคอ เจ็บป่วยเรื้อรัง เป็นต้น มีผลทำให้รูปแบบการบริโภคเปลี่ยนแปลงไปชั่วคราวหรืออาจจะถาวรก็เป็นได้ ค่านิยมและความเชื่อส่วนบุคคลเป็นผลมาจากการได้รับการถ่ายทอดมาจากครอบครัวและสังคม ดังนั้นจึงมีผลทำให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กในแต่ละสังคมแตกต่างกัน

อาจสรุปได้ว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน ได้รับอิทธิพลจาก พฤติกรรมการบริโภคอาหารของสมาชิกในครอบครัว กลุ่มเพื่อน ความรู้และความไม่รู้เรื่องโภชนาการ ทำให้

เกิดทัศนคติและค่านิยมในการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน ก่อให้เกิดพฤติกรรมบริโภคของเด็กที่แตกต่างกันไปในแต่ละกลุ่ม

2.2.3 ความสัมพันธ์ของพฤติกรรมด้านความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ

บลูม (Bloom) (39) ได้กล่าวถึง พฤติกรรมว่าเป็นกิจกรรมทุกประเภทที่มนุษย์กระทำ อาจเป็นสิ่งสังเกตได้หรือไม่ได้ และพฤติกรรมดังกล่าวนี้ ได้แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

พฤติกรรมด้านความรู้ (Cognitive domain)

พฤติกรรมด้านเจตคติ (Affective domain)

พฤติกรรมด้านการปฏิบัติ (Psychomotor domain)

พฤติกรรมด้านความรู้

พฤติกรรมด้านความรู้เกี่ยวกับสุขภาพ เป็นกระบวนการทางด้านสมองเป็นความสามารถทางด้านสติปัญญาที่เกี่ยวข้องกับ การรับรู้ การจำข้อเท็จจริงต่างๆรวมทั้งการพัฒนาความสามารถ และทักษะทางสติปัญญา การใช้ความคิด วิจัยญาณเพื่อประกอบการตัดสินใจ จัดจำแนกได้ตามลำดับขั้นจากง่ายไปยาก ดังนี้

ความรู้ ความจำ (Knowledge) เป็นพฤติกรรมขั้นต้นเกี่ยวกับความจำได้หรือระลึกได้

ความเข้าใจ (Comprehension) เป็นพฤติกรรมที่ต่อเนื่องมาจากความรู้ คือ จะต้องมีความรู้มาก่อนถึงจะเข้าใจได้ ความเข้าใจนี้จะแสดงออกมาในรูปของการแปลความ ตีความ และคาดคะเน

การนำไปใช้ (Application) เป็นการนำเอาวิชาการ ทฤษฎี กฎเกณฑ์และแนวคิดต่างๆ ไปใช้

การวิเคราะห์ (Analysis) เป็นขั้นที่บุคคลมีความสามารถ และมีทักษะในการจำแนกเรื่องราวที่สมบูรณ์ใดๆ ออกเป็นส่วนย่อยและมองเห็นความสัมพันธ์อย่างแน่ชัดระหว่างส่วนประกอบที่รวมเป็นปัญหา หรือสถานการณ์อย่างใดอย่างหนึ่ง

การสังเคราะห์ (Synthesis) เป็นความสามารถของบุคคลในการรวบรวมส่วนย่อยต่างๆ เข้าเป็นส่วนรวมที่มีโครงสร้างใหม่ มีความชัดเจน และมีคุณภาพสูงขึ้น

การประเมินผล (Evaluation) เป็นความสามารถของบุคคลในการวินิจฉัยติราคาของสิ่งของต่างๆ โดยมีกฎเกณฑ์ที่ใช้ช่วยประเมินค่านี้ อาจเป็นกฎเกณฑ์ที่บุคคลสร้างขึ้นมา หรือมีอยู่แล้วก็ตาม

พฤติกรรมด้านเจตคติ

เจตคติเป็นกระบวนการทางด้านจิตใจ อารมณ์ความรู้สึก ความสนใจ เจตคติ การให้คุณค่า การปรับปรุงค่านิยม การแสดงคุณลักษณะตามค่านิยมที่ยึดถือ รวมไปถึงความเชื่อ

ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่างๆ กันจะบอกแนวโน้มของบุคคลในการกระทำพฤติกรรม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบอื่นๆ ด้วย ซึ่งได้แบ่งขั้นตอนการเกิดพฤติกรรมด้านเจตคติ ได้ดังนี้

การรับหรือการให้ความสนใจ (Receiving or Attending) เป็นขั้นที่บุคคลถูกกระตุ้นให้ทราบสาเหตุการณ์ หรือสิ่งเร้าบางอย่างเกิดขึ้น และบุคคลนั้นมีความยินดี หรือมีภาวะจิตใจพร้อมที่จะรับ หรือให้ความพอใจต่อสิ่งเร้านั้น ในการยอมรับนี้ประกอบด้วย ความตระหนัก ความยินดีที่ควรรับ และการเลือกรับ

การตอบสนอง (Responding) เป็นขั้นที่บุคคลถูกจูงใจให้เกิดความรู้สึกผูกมัดต่อสิ่งเร้า เป็นเหตุให้บุคคลพยายามทำให้เกิดปฏิกิริยาตอบสนอง พฤติกรรมขั้นนี้ ประกอบด้วย ความยินยอม ความเต็มใจ และความพอใจที่จะตอบสนอง

การให้ค่านิยม (Valuing) เป็นขั้นที่บุคคลมีปฏิกิริยาซึ่งแสดงให้เห็นว่าบุคคลนั้นยอมรับว่าเป็นสิ่งที่มีคุณค่าสำหรับตนเอง และได้นำไปพัฒนาเป็นของตนเองอย่างแท้จริง พฤติกรรมขั้นนี้ส่วนมากใช้คำว่า “ค่านิยม” ซึ่งการเกิดค่านิยมนี้ประกอบด้วย การยอมรับ ความชอบและการผูกมัดค่านิยมเข้ากับตนเอง

การจัดกลุ่มค่า (Organization) เป็นขั้นที่บุคคลจัดระบบของค่านิยมต่างๆ ให้เข้ากลุ่มโดยพิจารณาถึงความสัมพันธ์ระหว่างค่านิมนั้น ในการจัดกลุ่มนี้ประกอบด้วย การสร้างแนวความคิดเกี่ยวกับค่านิยม และการจัดระบบของค่านิยม

การแสดงลักษณะตามค่านิยมที่ยึดถือ (Characterization by a Value or Complex) พฤติกรรมขั้นนี้ถือว่า บุคคลมีค่านิยมหลายชนิด และจัดอันดับของค่านิมนั้นจากดีที่สุดไปถึงน้อยที่สุด พฤติกรรมเหล่านี้จะเป็นตัวคอยควบคุมพฤติกรรมของบุคคล พฤติกรรมในขั้นนี้ประกอบด้วย การวางแผนทางการปฏิบัติ และการแสดงลักษณะที่จะปฏิบัติตามแนวทางที่เขากำหนด

พฤติกรรมด้านการปฏิบัติ

พฤติกรรมด้านการปฏิบัตินี้ เป็นการใช้ความสามารถที่แสดงออกทางร่างกาย ซึ่งรวมทั้งพฤติกรรมที่แสดงออกและสังเกตได้ เป็นพฤติกรรมขั้นสุดท้ายที่บุคคลปฏิบัติออกมาโดยมีความรู้ และด้านเจตคติ เป็นตัวช่วยให้เกิดพฤติกรรมด้านการปฏิบัติที่ถูกต้อง แต่กระบวนการในการจะก่อให้เกิดพฤติกรรมนี้ต้องอาศัยระยะเวลาและการตัดสินใจหลายขั้นตอน แต่นักวิชาการก็เชื่อว่ากระบวนการทางการศึกษาจะช่วยให้เกิดพฤติกรรมการปฏิบัติได้

ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ (Knowledge) เจตคติ (Attitude) และการปฏิบัติ (Practice) ชาร์ท (Schwartz) (40) ได้ศึกษาถึงรูปแบบความสัมพันธ์ของพฤติกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ทั้ง 3

ด้าน คือ ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ สามารถสรุปรูปแบบของความสัมพันธได้ เป็น 4 ลักษณะคือ

แบบที่ 1



แบบที่ 2

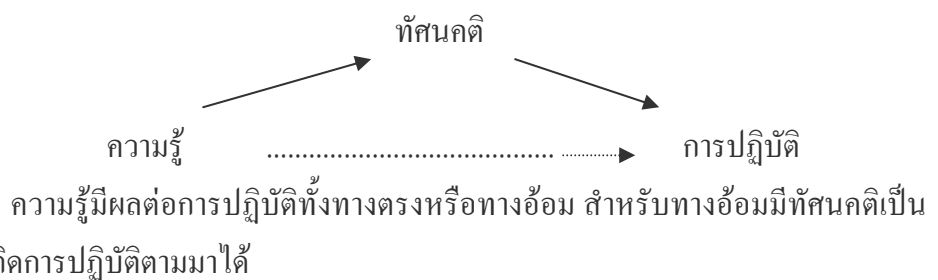


ตามมา

แบบที่ 3



แบบที่ 4



จากรูปแบบความสัมพันธ์ของพฤติกรรมการเรียนรู้ พบว่าพฤติกรรมแต่ละด้าน ส่งผลทำให้เกิดการปฏิบัติตามมาในขั้นตอนสุดท้าย ซึ่งเป็นการกระทำของสิ่งมีชีวิตที่สามารถวัดได้ หรือสังเกตได้นั่นเอง มนุษย์มีพฤติกรรมต่างๆมากมาย พฤติกรรมที่นับได้ว่ามีความสำคัญอย่างหนึ่ง คือ พฤติกรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งนับว่าเป็นการปฏิบัติของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต ช่วยให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างมีสุขภาพที่ดี

ในงานวิจัยครั้งนี้ได้นำเอาทฤษฎีนี้มาเกี่ยวข้อง เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษา

2.3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

1. ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ

1.1 ภาวะเศรษฐกิจ รายได้เป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่ง ซึ่งเป็นตัวกำหนดการตัดสินใจในการเลือกซื้อ หรือไม่ซื้ออาหารชนิดต่างๆ และอำนาจการซื้อ มีผลต่อการมีอาหาร แต่อยู่ภายใต้อิทธิพลของการโฆษณา (41,42,43) รายได้ของครอบครัวมีส่วนอย่างมากต่อเรื่องอาหาร การกิน คนที่มีเงินมากย่อมหาซื้ออาหารได้ดีกว่าคนที่ยากจน แต่ถ้าคนรวยไม่ฉลาดในการเลือกซื้อก็อาจได้อาหารที่มีประโยชน์น้อยกว่าคนที่มีความรู้ในการเลือกซื้ออาหารดีกว่า (19) จากการศึกษาของ Adrian and Danile (44) ศึกษาผลกระทบของปัจจัยทางเศรษฐกิจสังคมต่อการเลือกบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารไรสหรัฐอเมริกา พบว่า รายได้มีผลเชิงบวกต่อการบริโภคสารอาหารทุกชนิด ยกเว้นอาหารจำพวกแป้งและน้ำตาล การศึกษาของ กัลยา ศรีมันต์ (21) ศึกษาภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน พบว่า รายได้ของครอบครัวมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) งานวิจัยของ เสาวรส มีสกุล (45) ศึกษาปัจจัยกำหนดพฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของวัยรุ่นในกรุงเทพมหานคร พบว่า ปัจจัยที่สามารถร่วมทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ คือ รายได้ของครอบครัว ร้อยละ 61.7 และงานวิจัยของ ศรีสุดา วงศ์พิเศษกุล (46) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ครัวรั้วกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน พบว่า เด็กที่มาจากครอบครัวที่รายได้สูงจะมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารเหมาะสมมากกว่าเด็กที่มาจากครอบครัวที่มีรายได้ต่ำ

1.2 เวลา จากการศึกษาของ สุทธิลักษณ์ สมิตะสิริและคณะ (27) พบว่า ปัจจัยเรื่องเวลาเป็นปัจจัยแวดล้อมที่สำคัญ โดยกว่าครึ่งให้ความเห็นว่าสภาพการจราจรติดขัดในกรุงเทพฯ ทำให้คนมีพฤติกรรมการกินที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และความสะดวقمิยบทบาทในการกำหนดโดยตรงต่อการรับประทานอาหารสำเร็จรูป การรับประทานอาหารนอกบ้าน การศึกษาของ กัลยา

ศรีมหันต์ (21) พบว่าประชาชนในเขตเมืองนิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูป อาหารพร้อมปรุง หรืออาหารจานด่วนกันมากขึ้น ประกอบอาหารในครัวเรือนลดลง

1.3 สื่อมวลชน สิ่งตีพิมพ์ วิทยุ หรืออื่นๆ ใดก็ตาม ล้วนมีส่วนทำให้ทัศนคติของคนที่มีต่ออาหารเปลี่ยนไป เช่นในสมัยก่อนหน้า 7 – 8 ปี ได้พยายามมีการรณรงค์ให้ประชาชนไทยบริโภคผัก ผลไม้สดกันมากขึ้น ซึ่งได้ผล แต่เมื่อ 2 – 3 ปี เร็วๆ นี้ ได้มีการเตือนให้ประชาชนระมัดระวังการบริโภคผัก ผลไม้สด เนื่องจากมีการใช้สารเคมีจำพวกยาฆ่าแมลงกันแพร่หลาย ซึ่งมีผลต่อการบริโภคอาหารดังกล่าว คือ ทำให้การบริโภค ผัก ผลไม้ลดลง การโฆษณาสินค้าขององค์การค้าเอกชนที่ปรากฏในสื่อมวลชน อาจมีทั้งประเภทที่โฆษณาเกินความเป็นจริง หรือเป็นการโฆษณาที่ทำให้ความรู้ไปด้วย ผู้บริโภคต้องใช้ดุลยพินิจก่อนการเลือกซื้อหรือเลือกใช้ (25) การศึกษาของ ชวนันท์ โหมิต และคณะ (47) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของนักเรียนระดับประถมศึกษาในโรงเรียนประถมศึกษา ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดงานการศึกษาแห่งชาติใน 18 จังหวัด 6 ภาคทั่วประเทศ พบว่า ส่วนใหญ่ของเด็กในเขตเมืองและเขตนอกเมือง ได้รับข่าวสารสุขภาพจากหนังสือพิมพ์ ร้อยละ 65.8 และ 58.3 ตามลำดับ

1.4 ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี เป็นสิ่งสำคัญและมีอิทธิพลต่อการบริโภค โดยเฉพาะการผลิตและการกระจาย อาหารที่ผลิตได้ในท้องถิ่นแต่ละในท้องถิ่นอาจไม่ได้รับประทานก็ได้เพราะผู้ผลิตอาหารนั้นเอาไปขายที่อื่น ซึ่งได้ราคาแพงกว่า (48)

2. ปัจจัยด้านสังคม วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี

2.1 ปัจจัยแวดล้อมทางกายภาพ สภาพแวดล้อม ดินฟ้าอากาศ ความอุดมสมบูรณ์ หรือแหล่งเลี้ยงของพื้นที่ แหล่งเพาะปลูก และความสะดวกในการคมนาคมติดต่อกับชุมชนอื่น เมื่อไม่มีจะกิน ก็ไม่เคยกิน ทำให้ไม่นิยมกิน หรือกินไม่เป็น (49,25) โรงเรียนเป็นสถานที่หนึ่ง ที่มีส่วนสำคัญในการปลูกฝังพฤติกรรมบริโภคอาหารของนักเรียนได้อย่างมาก เพราะนักเรียนต้องใช้เวลาส่วนใหญ่อยู่ในสถานศึกษา การศึกษาของ สายยนต์ สีหาบัว และคณะ (50) พบว่า ในโรงเรียนต้นแบบบุคลากรของโรงเรียน ซึ่งประกอบด้วยครูผู้ดูแลโรงอาหารและนักเรียนที่ได้รับมอบหมาย สามารถดำเนินการเฝ้าระวังสภาวะทางสุขภาพโรงอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ เกิดขบวนการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ ผู้บริหารโรงเรียนเกิดการตระหนักและสนับสนุนให้มีการก่อสร้างห้องปฏิบัติการเฝ้าระวังสภาวะทางสุขภาพโรงอาหารแบบมาตรฐาน สามารถพัฒนาระบบการควบคุมคุณภาพอาหารทางเบคทีเรียที่เป็นมาตรฐาน สำหรับโรงเรียนขยายผลทุกแห่ง สามารถดำเนินการเฝ้าระวังสภาวะทางสุขภาพโรงอาหารโดยบุคลากรของโรงเรียนได้ และ รุ่งเรือง เค้น

ดวงใจ (51) พบว่า ครู ร้อยละ 32.63 มีผลการปฏิบัติงานโรงอาหารได้มาตรฐาน โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อผลการปฏิบัติงานของครูอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) เรียงลำดับความสำคัญจากมากไปน้อยได้แก่ แรงจูงใจในการปฏิบัติงาน การตรวจแนะนำของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข การสนับสนุนของผู้บริหารโรงเรียน ชั่วโมงสอนนักเรียน การได้รับสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ ความร่วมมือของผู้ประกอบอาหาร ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้นการจัดโครงการอาหารกลางวันควบคู่ไปกับการสอนความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร มีผลให้นักเรียนเห็นประโยชน์และความสำคัญของการบริโภคอาหารมากยิ่งขึ้น และสามารถนำไปสู่การมีพฤติกรรมอย่างถูกต้อง การศึกษาของ วูล์ฟ (52) ได้ศึกษาเรื่องภาวะโภชนาการและสภาพแวดล้อมในโรงเรียนระดับประถมศึกษา พบว่า โครงการโภชนาการในโรงเรียนมีความจำเป็นมากต่อการพัฒนาสุขภาพของเด็กวัยเรียน

2.2 ปัจจัยทางวัฒนธรรม วัฒนธรรมในที่นี้หมายถึงวัฒนธรรมอาหารเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งหมายถึง การที่คนในแต่ละชาติ แต่ละภาษา แต่ละวัฒนธรรมยึดถือว่าจะอะไรเป็นหรือไม่เป็นอาหารที่ควรกิน ผู้ที่อยู่ในสังคมที่มีทรัพยากรอาหารจำกัดในธรรมชาติแวดล้อมระดับหนึ่ง อาจพบจากประสบการณ์ว่า พืช สัตว์ แม่น้ำหนองและแมลงนั้นกินได้ ในขณะที่คนอีกสังคมหนึ่ง ไม่ถือว่าเป็นอาหาร วัฒนธรรมในที่นี้มีความหมายไปถึงสถาบันทางสังคมที่เข้ามามีบทบาทในการกำหนดให้บริโภค หรือคว่นการบริโภคอาหารบางชนิดด้วย เช่น สถาบันครอบครัว สถาบันศาสนา เป็นต้น(49,41,43) อาหารบางประเภทในประเทศไทยยังนิยมบริโภคแบบสุกๆ ดิบๆ เช่น ลาบ ก้อย ปลาแร่ ปลาต้มหรือปลาจ่อม พิเชษฐ ศรีเมฆ (53) ศึกษา ความรู้ การรับรู้ และพฤติกรรมอนามัยที่เกี่ยวกับโรคพยาธิใบไม้ในตับของนักเรียนประถมศึกษา ในจังหวัดเพชรบูรณ์ พบว่า พฤติกรรมการกินของนักเรียนส่วนใหญ่เคยรับประทานลาบปลาหรือก้อยปลา ปลาปิ้ง ปลาแร่ และปลาต้มหรือปลาจ่อม ฐานะทางเศรษฐกิจของนักเรียน มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการกินปลาต้มหรือปลาจ่อม ความรู้ในเรื่องโรคพยาธิใบไม้ในตับของนักเรียน มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการกินลาบปลาหรือก้อยปลา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2.3 ปัจจัยแวดล้อมทางสังคม ปัจจัยทางสังคมเป็นตัวกำหนดพฤติกรรม การบริโภค นั้น เป็นกฎเกณฑ์ที่ไม่ปรากฏเป็นกฎหมายบังคับแต่รับรู้ได้ด้วยขนบธรรมเนียมประเพณีในสังคมย่อยๆ แต่ละสังคม ซึ่งอาจจะมีอาหารประจำสังคมหรือประจำชาติของตน แต่มิได้หมายความว่าทุกคนในสังคมจะมีโอกาสหรือมีสิทธิ์ที่จะบริโภคอาหารที่มีอยู่ในสังคมของตนได้เสมอทั้งหมด เพราะว่าแต่ละสังคมมักกำหนดสถานภาพของแต่ละบุคคลไว้ต่างกันตาม เพศ วัย ฐานะ ศักดิ์ศรี และความสำคัญของแต่ละบุคคล เมื่อสังคมกำหนดสถานภาพตามประเภทของบุคคลต่างๆ ไว้เช่นนี้ มักมีกฎเกณฑ์เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่สอดคล้องกันไปด้วย (43)

2.4 กลุ่มเพื่อนมีอิทธิพลต่อเด็กมาก และมีอิทธิพลต่อผู้ใหญ่ด้วยเช่นกัน เช่น นักกีฬาหรือคาราที่คนชื่นชอบ นิยมรับประทานอาหารประเภทใดก็พยายามเลียนแบบ เป็นต้น (43) เพื่อนตัวแบบ เช่น คาราหรือบุคคลที่เด็กชื่นชอบ รวมทั้งสื่อ โฆษณาต่างๆ ล้วนมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหาร (54) รวมทั้งการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียนซึ่งมักซื้ออาหารรับประทานตามเพื่อนหรือบุคคลที่ชื่นชอบ การศึกษาของ สุณิสา อรรถกฤษณ์ (35) ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำของนักเรียนวัยรุ่นในเขตเมือง พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำของนักเรียน คือ แรงจูงใจจากเพื่อน และการศึกษาของ จริยา วิรุพราช (55) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ตัวชี้แนะการกระทำ ได้แก่ การรับรู้อิทธิพลเพื่อน การรับรู้อิทธิพลสื่อมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

2.5 ครอบครัวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคมากโดยเฉพาะเด็กเพราะครอบครัวมีความสำคัญในการถ่ายทอดสิ่งต่างๆ ให้เด็ก รวมทั้งการปฏิบัติในการรับประทานอาหาร โดยแต่ละครอบครัวจะถ่ายทอดหรือให้ความรู้ในลักษณะที่ต่างกัน แม้ว่าจะอยู่ในสังคม ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมเดียวกันก็ตาม การถ่ายทอดเป็นสิ่งสำคัญเพราะเด็กจะได้รับทั้งความมีเหตุผลผลและการแสดงออกซึ่งอารมณ์ ทำให้เด็กเกิดการเรียนรู้สิ่งต่างๆ รวมทั้งทัศนคติในการยอมรับ หรือปฏิเสธ และความชอบหรือไม่ชอบอาหารนั้น (43) อาชีพของผู้ปกครอง ลักษณะอาชีพ มีความสำคัญต่อการเลือกบริโภคอาหารด้วย เพราะอาชีพนำมาซึ่งรายได้ และความเป็นอยู่ของครอบครัว (56,57) นอกจากนี้ ในเด็กที่มีบิดา มารดา ทำงานด้านสุขภาพ เช่น แพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่สาธารณสุขหรือนักโภชนาการ มักมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดี และเหมาะสมกว่า ทั้งนี้เนื่องจากมีความรู้ทางโภชนาการที่ดีกว่า ทำให้ทราบว่าอาหารอะไรมีประโยชน์หรือมีโทษต่อร่างกาย (58) การศึกษาของ พุสซิลโลและเบเลี่ยน (59) ศึกษาความรู้ทางโภชนาการของผู้บริโภคและพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารของประชาชน พบว่า ผู้บริโภคที่มีความรู้ทางโภชนาการต่ำ มักมีการศึกษาต่ำ รายได้น้อย และประกอบอาชีพ เช่น อาชีพกรรมกร รับจ้าง การศึกษาของ เบญพร สุขประเสริฐ (60) ศึกษาทัศนคติ ความรู้ความเข้าใจและการนำไปใช้เกี่ยวกับฉลากโภชนาการของคนกรุงเทพมหานคร พบว่า อาชีพและระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับทัศนคติและความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ($p < 0.05$) โดยบุคลากรสาธารณสุขและผู้บริโภคที่มีความรู้สูงกว่าระดับปริญญาตรี จะมีคะแนนทัศนคติและความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสูง มีความเข้าใจข้อความบนฉลากโภชนาการมากกว่าอาชีพและระดับการศึกษาอื่น การศึกษาของ สุนตตรา นิมนันท์ (61) ได้ศึกษาภาวะโภชนาการและปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนในโรงเรียน

ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น เขตเมืองเชียงใหม่ พบว่า การได้รับคำแนะนำในการบริโภคอาหารจากบิดา มารดา หรือผู้ปกครองมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และการศึกษาของ กมล วัฒนยังเจริญชัย (62) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาในเขตอำเภอพล จังหวัดขอนแก่น พบว่า บริโภคนิสัยของนักเรียน ได้รับอิทธิพลเกี่ยวกับการรับประทานอาหารที่ถูกต้องจากครอบครัวมากที่สุด

2.6 ปัจจัยด้านจิตวิทยา คนไทยรับประทานข้าวที่ขาวสะอาด ซึ่งหุงจากข้าวสารที่ขัดสีจนขาว ทั้งที่ความรู้ทางด้านโภชนาการนั้นกล่าวว่า ข้าวขาวนั้นมี คุณค่าของอาหารไม่เท่ากับข้าวซ้อมมือ ซึ่งมีวิตามิน มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่ทั้งนี้รู้ก็ยังนิยมข้าวขาว เนื่องจากถือว่า ข้าวแดงนั้นเป็นข้าวของคนคุก (63,25)

2.7 อิทธิพลของการศึกษา ผู้ที่มีการศึกษาคือ จะมีความรู้ในเรื่องอาหาร โดยรู้ว่าสิ่งใดมีประโยชน์หรือไม่มีประโยชน์ ควรละเว้นเสีย หรือถ้าเป็นผู้มีการศึกษาคือ ความรู้ในเรื่องคุณค่าอาหารดังกล่าวอาจเป็นเหตุสำคัญในเรื่องอาหารบางประเภทได้ด้วยการศึกษาของ แชนนอนและคณะ (64) ได้ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนชั้นอนุบาลถึงเกรด 6 หลังจากได้รับโปรแกรมโภชนศึกษา พบว่า ความสัมพันธ์ของโปรแกรมโภชนศึกษากับระดับชั้น ต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารในเด็กนักเรียนที่มีระดับชั้นตั้งแต่เกรด 3 ขึ้นไป แต่ไม่พบความสัมพันธ์ในเด็กที่มีระดับชั้นต่ำกว่า เกรด 3

การศึกษาของบิดา มารดา มีความสำคัญต่อเรื่องอาหารการกิน ถ้าบิดา มารดามีความรู้ในการเลือกซื้ออาหาร ทำให้สามารถเลือกซื้ออาหารที่เหมาะสมและมีประโยชน์มาบริโภค ความรู้ยังอาจช่วยเปลี่ยนนิสัยในเรื่องอาหารการกินได้อีกด้วย (19) การศึกษาของ โกรโนว์สกาและคณะ (65) ได้ศึกษาการประเมินผลของการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของเด็กวัยก่อนเรียนและเด็กวัยเรียน พบว่า เด็กในเมืองมีภาวะโภชนาการดีกว่าเด็กชนบท และภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียนขึ้นอยู่กับเทศกาลประจำปี ระดับชั้นทางสังคม และการศึกษาของบิดามารดา และการศึกษาของ มัณฑนา อุเทน (66) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารหาบเร่แผงลอยของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในกรุงเทพมหานคร พบว่า นักเรียนที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารหาบเร่แผงลอยมากกว่านักเรียนที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาต่ำกว่ามัธยมศึกษาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) โดยเฉพาะการศึกษาของแม่บ้านจะมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคของครอบครัวมาก เพราะแม่บ้านเป็นผู้ที่รับผิดชอบอาหารภายในบ้านทั้งหมด ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของฮาเวย์ (Halay) ที่กล่าวว่า บิดามารดามีการศึกษาสูงขึ้นเท่าใด บุตรก็จะมีความพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดียิ่งขึ้นเท่านั้น (43)

3. ปัจจัยส่วนบุคคล

3.1 สุขภาพและสรีรสภาพ โดยปกติพฤติกรรมการบริโภคที่ดี และสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงมักไปด้วยกัน แต่ในบางชุมชนผลการศึกษาในเรื่องพฤติกรรมการบริโภคที่ดี แต่กลับมีปัญหาด้านสุขภาพอนามัย เช่น มีภาวะโลหิตจาง จึงจำเป็นต้องพิจารณาปัจจัยอื่นๆประกอบด้วย เช่น การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างไร มีการติดเชื้อโรคพยาธิหรือไม่ หรือความผิดปกติของการย่อยอาหาร และการดูดซึมอาหารภายในร่างกายผิดปกติ หรือความผิดปกติของฮอร์โมน สิ่งเหล่านี้จะทำให้ความต้องการอาหาร และอัตราการใช้สารอาหารในร่างกายผิดปกติไปด้วย (49,43)

3.2 ความสามารถในการรับรสสัมผัส ความรู้เกี่ยวกับรสชาติของอาหาร เช่น เปรี้ยว หวาน เค็ม และขม จะกระตุ้นปุ่มสัมผัสของลิ้น ซึ่งแต่ละบุคคลจะต่างกัน นอกจากนั้นยังขึ้นอยู่กับอายุอีกด้วย กล่าวคือ เด็กจะมีปุ่มสัมผัสประมาณ 9,000 ปุ่ม และน้อยลงตามอายุที่มากขึ้น ซึ่งจะคงเหลือประมาณ 3,000 ปุ่ม เพราะฉะนั้นเด็กจะมีการรับรสได้ไวกว่าผู้ใหญ่ ด้วยเหตุนี้ความนิยมอาหารของเด็กและผู้ใหญ่จึงต่างกัน (43)

3.3 รสชาติและความชอบ มีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละบุคคล และสังคม เช่น ในบางเผ่าของอินเดียจะห้ามกินงูเห่า เสือ เพราะเป็นสัตว์ร้าย หรือลิง เพราะมีความเชื่อว่าเป็นต้นกำเนิดของมนุษย์ บางเผ่าห้ามกินสัตว์ที่ตายไม่รู้สาเหตุ เป็นความฉลาดที่ว่าสัตว์อาจมีเชื้อโรคมารุ่คน ความหลากหลาย ของรสชาติ และความชอบที่มีอยู่ในสังคมต่างๆ ไม่มีสังคมใดที่ยอมรับอาหารที่ได้รับการวิเคราะห้ว่าเป็นอาหารดีมีคุณค่าในสภาพแวดล้อมและความชอบอาหารดังกล่าวว่ามีคุณค่ามากที่สุด แม้แต่การเพาะปลูกพืชมีความสัมพันธ์เล็กน้อยระหว่างคุณค่าทางโภชนาการและปริมาณที่บริโภค (43) การศึกษาของ นลินี มกรเสน (67) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสุขภาพตามสุขบัญญัติแห่งชาติของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่านักเรียนมีการปฏิบัติตัวไม่ถูกต้องส่วนใหญ่มากที่สุดในเรื่อง การรับประทานอาหารว่างประเภทขบเคี้ยวเป็นประจำ ร้อยละ 78.1 รองลงมาในเรื่องการรับประทานอาหารที่มีสารปรุงแต่งและสีเป็นประจำวัน ร้อยละ 76.4 การศึกษาของ ประภาเพ็ญ สุวรรณและคณะ(68) ได้สำรวจสถานะสุขภาพและพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพของเด็กด้อยโอกาส พบว่า กลุ่มตัวอย่าง บางส่วนมีพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพที่ยังไม่ถูกต้องในด้านการบริโภคอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการรับประทานขนมขบเคี้ยว 1-3 วัน ใน 1 สัปดาห์ ร้อยละ 46.6 อาจเนื่องมาจากมีสื่อโฆษณาออกมาชักจูงโน้มน้าวมากมายให้เห็นว่าเป็นสิ่งที่ดี มีความทันสมัย ทำให้เด็กนักเรียนมีความเข้าใจผิดและนิยมการบริโภคอาหารนั้นโดยสนใจในรูป รส กลิ่น และสีของอาหารมากกว่าจะคำนึงถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารและด้านโภชนาการ และการศึกษาของ รัตนา ศรีทองอ่อน และคณะ (36) ได้ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารว่างและอาหารประเภทขบเคี้ยวของนักเรียน ชั้น

ประถมศึกษาปีที่ 6 ในเขตเทศบาลเมืองและชนบท จังหวัดนครสวรรค์ พบว่า เด็กนักเรียนส่วนใหญ่ ชอบบริโภคอาหารว่างและอาหารประเภทขบเคี้ยว ร้อยละ 84.8 ส่วนเหตุผลของการเลือกซื้อเพราะรสชาติอร่อยถูกปาก ร้อยละ 75.2 รองลงมาคือ การโฆษณาทางวิทยุ โทรทัศน์ ข่าวสาร ร้อยละ 54.8

3.4 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับอารมณ์ และจิตใจ จิตใจมีอิทธิพลต่อการกินอาหาร ทำให้มีผลต่อพฤติกรรมการกินอาหาร ทั้งทางตรง และทางอ้อม เช่น ความอยากกินจะเกี่ยวข้องกับอาหารที่ได้เคยรู้รสชาติมาก่อน และส่วนมากจะเป็นอาหารที่มีรสชาติถูกปาก เมื่อได้เห็นอาหารนั้นอีก ก็เกิดความต้องการที่จะกินอาหารนั้น โดยอาจจะไม่คำนึงถึงประโยชน์หรือว่าโทษของอาหาร อัมภา แสงกล้า (10) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้พิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนเจือปนและการนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันของนักเรียน พบว่า นักเรียนส่วนใหญ่มีระดับการรับรู้พิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนอยู่ในระดับดีและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันอยู่ในระดับพอใช้

3.5 ความรู้ และทัศนคติของแต่ละบุคคล ทัศนคติเป็นปัจจัยหนึ่ง ที่มีผลต่อความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภค ที่ได้รับอิทธิพลจากสภาพแวดล้อมหลายอย่างนับตั้งแต่ประสบการณ์ในอดีต การได้รับข้อมูลข่าวสารจากภายนอก การเรียนรู้จดจำที่สะสมไว้อย่างเหมาะสม โดยการทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจบริโภคอาหารเหล่านั้น ผู้บริโภคจะต้องมีทัศนคติที่ดีต่ออาหารนั้น (69) อุทุมพร จามรمان (70) ได้กล่าวถึงทัศนคติต่อการเรียนของนักเรียนสรุปได้ว่า การนำความรู้ในวิชาที่เรียนไปใช้ประโยชน์ จะทำให้นักเรียนมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนในเรื่องนั้นๆ ส่วนความรู้จะก่อให้เกิดความเข้าใจ ก่อให้เกิดความเชื่อ ทัศนคติที่ดี เกิดแรงจูงใจที่จะปฏิบัติ และก่อให้เกิดความสามารถในการตัดสินใจ หรือเลือกปฏิบัติกิจกรรมต่างๆเพื่อนำไปสู่การมีพฤติกรรมทางสุขภาพที่ดี การศึกษาของ วิริยาภรณ์ เจริญชีพ (71) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สังกัดสำนักงานการประถมศึกษากรุงเทพมหานคร พบว่า เจตคติต่อการบริโภคอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 การศึกษาของ วรณฤดี แก้มแกมแซ (72) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น พบว่า ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียนมีความสัมพันธ์กันในทิศทางบวก การศึกษาของ วิศิษฐ์ ประวิณวงศ์วุฒิ และคณะ (73) ที่ได้ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารว่างและขนมใส่ไส้ของเด็กและเยาวชนที่พักอาศัยในเขตเมืองในประเทศไทย พบว่า ทัศนคติ ความรู้ และการได้รับข้อมูลข่าวสาร เป็นตัวแปรทำนายที่มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภค และการศึกษาของ เสาวรส มีกุล (74) ศึกษาปัจจัยกำหนดพฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของวัยรุ่น

ในกรุงเทพมหานคร พบว่า ปัจจัยที่สามารถทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ ทักษะคิดต่อการบริโภคอาหาร และความรู้เรื่องโภชนาการ แต่การศึกษาของ สุวรรณิ โพธิศรี และคณะ (75) ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารและยาของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร ศึกษาเฉพาะกรณีนักเรียนระดับชั้นต่างๆ พบว่า ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียนไม่มีความสัมพันธ์กัน

จากที่กล่าวมาทั้งหมดเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร จะเห็นว่าการบริโภคอาหารขึ้นอยู่กับหลายๆ ปัจจัย อันส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของแต่ละบุคคลที่แตกต่างกัน ความเข้าใจในปัจจัยเหล่านี้จะช่วยในการแก้ปัญหา หรือหารูปแบบในการส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคลได้



บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษา การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) ใช้การศึกษาแบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional study) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษา โดยมีขั้นตอนในการดำเนินการวิจัยดังนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
 - 3.1.1 กลุ่มตัวอย่าง
 - 3.1.2 การสุ่มตัวอย่างประชากร
 - 3.1.3 เกณฑ์การคัดเลือกเข้าและออก
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย
- 3.3 วิธีการสร้างแบบสอบถาม
- 3.4 เกณฑ์พิจารณาด้านจริยธรรมในการวิจัย
- 3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ปีการศึกษา 2550 ในจังหวัดกรุงเทพมหานคร

3.1.1 กลุ่มตัวอย่าง

การกำหนดขนาดของตัวอย่าง (Sample size) ในการวิจัยครั้งนี้ คำนวณจากสูตรการกำหนดขนาดตัวอย่าง

$$n = \frac{(Z \alpha/2)^2 P (1-P)}{d^2}$$

เมื่อ n คือ ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

$Z \alpha/2$ คือ ค่าปกติมาตรฐานที่ได้จากการแจกแจงปกติ ซึ่งกำหนดระดับความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95 = 1.96

P คือ สัดส่วนประชากรของลักษณะที่สนใจ ซึ่งในการศึกษานี้คือ
 สัดส่วนของเด็กอายุ 6 – 14 ปี ที่มีพฤติกรรมกรล้างมือก่อน
 รับประทานอาหารทุกครั้ง ในเขตกรุงเทพมหานคร 2548
 เท่ากับ 0.26 (72)

d คือ ความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ของกลุ่มตัวอย่าง มีค่าร้อยละ 5

$$\begin{aligned} n &= \frac{(1.96)^2 (0.026)(1-0.026)}{(0.05)^2} \\ n &= 296 \end{aligned}$$

ดังนั้น ขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่น้อยที่สุด พอเหมาะที่จะใช้แทนประชากรได้ คือ 296 คน
 การคำนวณเพื่อสำรวจแบบสอบถามอีกจำนวนร้อยละ 10 ของขนาดตัวอย่างที่คำนวณได้

$$\begin{aligned} &= \frac{(10)(296)}{100} \\ &= 30 \text{ คน} \end{aligned}$$

เมื่อรวมขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่ได้จากการคำนวณตามสูตรข้างต้นกับขนาดกลุ่มตัวอย่าง
 เพื่อสำรวจแล้ว จะได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ทั้งหมดในการศึกษาค้างนี้เท่ากับ $296 + 30 = 326$ คน

3.1.2 การสุ่มตัวอย่างประชากร

ผู้วิจัยทำการสุ่มตัวอย่างประชากรจากนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ใน
 โรงเรียนจังหวัดกรุงเทพมหานคร ที่มีทั้งหมด 50 เขต โดยการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multi-
 stage sampling) สุ่มโรงเรียนโดยวิธีการจับฉลาก แบ่งเป็น 3 ขั้นตอน คือ

1. สุ่มเขตการปกครองให้เหลือ 2 เขต ได้แก่ เขตดุสิต และเขตดินแดง
2. สุ่มโรงเรียนจาก 2 เขต ดังกล่าว เขตละ 1 โรงเรียน ทั้งนี้เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างมี
 ความคล้ายคลึงกัน จึงกำหนดโรงเรียนที่เป็นของรัฐบาลและมีขนาดใหญ่ โดยจัดการศึกษาตั้งแต่ชั้น
 ประถมศึกษาปีที่ 1 ถึงมัธยมศึกษาปีที่ 6
3. สุ่มห้องเรียนของโรงเรียนแต่ละโรงเรียนตามชั้นเรียน ได้แก่ ชั้นประถมศึกษาปีที่
 5 จำนวน 2 ห้อง และชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 2 ห้อง รวมเป็นโรงเรียนละ 4 ห้องเรียน มี
 จำนวนนักเรียนทั้งหมด 326 คน ดังรายละเอียดในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ของแต่ละโรงเรียน

ชั้นประถมศึกษาปีที่	ลำดับห้องที่	โรงเรียนพิบูล ประชาสรรค์	โรงเรียนราชวินิต
5	1	39	42
5	2	41	40
6	1	42	42
6	2	41	39
รวมนักเรียนทั้งหมด		163	163

3.1.3 เกณฑ์การคัดเลือกเข้าและออก

1. เกณฑ์การคัดเลือกผู้ยินยอมตนในการทำวิจัย (Inclusion criteria)

1.1 เด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ที่ศึกษาในโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ และโรงเรียนราชวินิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร ที่สมัครใจเข้าร่วมโครงการโดยลงนามในเอกสารยินยอมโดยได้รับการบอกกล่าว (Informed Consent Form) และมีสุขภาพแข็งแรง

1.2 ผู้ปกครองเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ที่ยินยอมเข้าร่วมวิจัยโดยเซ็นใบยินยอมให้เด็กนักเรียนเข้าร่วมวิจัย

2. เกณฑ์การแยกผู้ยินยอมออกจากโครงการ (Exclusion criteria)

2.1 เด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาที่ไม่ยินยอมเข้าร่วมวิจัย

2.2 เด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษา หรือผู้ปกครองที่มีโรคเรื้อรังที่มีผลต่อพฤติกรรมกรบริโภคอาหาร ได้แก่ โรคไตวาย โรคหัวใจ โรคเบาหวาน เป็นต้น

2.3 เด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษา หรือผู้ปกครอง ที่มีอาการเจ็บป่วย ไม่สามารถให้ข้อมูลได้

3. เกณฑ์การให้เลิกจากการศึกษา

3.1 นักเรียนที่เข้าร่วมโครงการขอถอนตัวจากการให้ข้อมูล

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในวิจัยครั้งนี้ เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นตามข้อมูลที่ได้จากการทบทวนงานวิจัย และข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลเบื้องต้นก่อนการศึกษานี้ ซึ่งประกอบด้วยข้อมูล 4 ส่วน ดังนี้ คือ

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับนักเรียน

เป็นการสอบถามข้อมูลทั่วไปของนักเรียน มีจำนวน 17 ข้อ ได้แก่ อายุ เพศ ระดับชั้น การศึกษา จำนวนพี่น้อง ลำดับบุตร จำนวนผู้ที่อาศัยบ้านเดียวกับนักเรียน ผู้ที่ดูแลนักเรียนเป็นประจำ การศึกษาของบิดา มารดา และผู้ปกครองนักเรียน อาชีพของบิดา มารดา และผู้ปกครองนักเรียน การรับประทานอาหารที่โรงเรียน ค่าใช้จ่ายของเด็กนักเรียนที่ซื้ออาหารกลางวันที่โรงเรียน การใช้จ่ายเงินกับการซื้อขนมกรุบกรอบและเครื่องดื่มที่ไม่ไขมัน เช่น น้ำอัดลม น้ำหวาน และแหล่งความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

แบบสอบถามในส่วนนี้ มีจำนวน 13 ข้อ ให้เลือกตอบ ถูกหรือผิด ถ้าตอบได้ถูกต้อง ให้คะแนนเท่ากับ 1 ตอบผิดคะแนนเท่ากับ 0 มีค่าพิสัยที่เป็นไปได้ เท่ากับ 0-13 โดยมีการแบ่งคะแนนเป็น 3 ระดับ ตามเกณฑ์การประเมินแบบอิงเกณฑ์ของบลูม (73)

เกณฑ์ระดับความรู้

ระดับคะแนนด้านความรู้	ร้อยละ	คะแนน
สูง	80 ขึ้นไป	11 ขึ้นไป
ปานกลาง	60-79	8 - 10
ต่ำ	ต่ำกว่า 60	ต่ำกว่า 7

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

แบบสอบถามนี้ประกอบด้วยข้อความทางบวกและข้อความทางลบ จำนวนทั้งหมด 10 ข้อ โดยข้อความทางบวกได้แก่ ข้อที่ 4 , 5 และข้อความทางลบ ได้แก่ ข้อที่ 1 , 2 , 3 , 6 , 7 , 8 , 9 , 10 ลักษณะของแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 อันดับ (74) ดังนี้

	ข้อความทางบวก	ข้อความทางลบ
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5 คะแนน	1 คะแนน
เห็นด้วย	4 คะแนน	2 คะแนน
ไม่แน่ใจ	3 คะแนน	3 คะแนน
ไม่เห็นด้วย	2 คะแนน	4 คะแนน
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1 คะแนน	5 คะแนน

การแปลความหมายของคะแนน มีค่าพิสัยที่เป็นไปได้ เท่ากับ 10-50 โดยมีเกณฑ์การแบ่งคะแนนเป็น 3 ระดับ ตามเกณฑ์การประเมินที่ได้การประยุกต์เกณฑ์การประเมินแบบอิงเกณฑ์ของบลูม (73)

เกณฑ์ระดับทัศนคติ

ระดับคะแนนด้านความรู้	ร้อยละ	คะแนน
สูง	80 ขึ้นไป	40 ขึ้นไป
ปานกลาง	60-79	30 - 39
ต่ำ	ต่ำกว่า 60	ต่ำกว่า 30

ส่วนที่ 4 แบบสอบถามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร มี 3 ส่วนย่อย ได้แก่

4.1 แบบสอบถามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

แบบสอบถามนี้ประกอบด้วยข้อความทางบวกและข้อความทางลบ จำนวนทั้งหมด 10 ข้อ โดยข้อความทางบวกได้แก่ ข้อที่ 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 และข้อความทางลบ ได้แก่ ข้อที่ 2, 3 ลักษณะของแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า 4 อันดับ (74) ดังนี้

	ข้อความทางบวก	ข้อความทางลบ
ทำเป็นประจำ	4 คะแนน	1 คะแนน
ทำบ่อยครั้ง	3 คะแนน	2 คะแนน
ทำนานๆ ครั้ง	2 คะแนน	3 คะแนน
ไม่ทำเลย	1 คะแนน	4 คะแนน

การแปลความหมายของคะแนน มีค่าพิสัยที่เป็นไปได้ เท่ากับ 10-40 โดยมีเกณฑ์การแบ่งคะแนนเป็น 3 ระดับ ตามเกณฑ์การประเมินที่ได้การประยุกต์เกณฑ์การประเมินแบบอิงเกณฑ์ของบลูม (73)

เกณฑ์ระดับพฤติกรรม

ระดับคะแนนด้านความรู้	ร้อยละ	คะแนน
สูง	80 ขึ้นไป	32 ขึ้นไป
ปานกลาง	60-79	24 - 31
ต่ำ	ต่ำกว่า 60	ต่ำกว่า 24

4.2 แบบสอบถามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน

แบบสอบถามนี้ประกอบด้วยข้อความทางบวกและข้อความทางลบ จำนวนทั้งหมด 10 ข้อ โดยข้อความทางบวกได้แก่ ข้อที่ 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 และข้อความทางลบ ได้แก่ ข้อที่ 2, 3 ลักษณะของแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า 4 อันดับ (74) ดังนี้

	ข้อความทางบวก	ข้อความทางลบ
ทำเป็นประจำ	4 คะแนน	1 คะแนน
ทำบ่อยครั้ง	3 คะแนน	2 คะแนน
ทำนานๆ ครั้ง	2 คะแนน	3 คะแนน
ไม่ทำเลย	1 คะแนน	4 คะแนน

การแปลความหมายของคะแนน มีค่าพิสัยที่เป็นไปได้ เท่ากับ 10-40 โดยมีเกณฑ์การแบ่งคะแนนเป็น 3 ระดับ ตามเกณฑ์การประเมินที่ได้การประยุกต์เกณฑ์การประเมินแบบอิงเกณฑ์ของบลูม (70)

เกณฑ์ระดับพฤติกรรม		
ระดับคะแนนด้านความรู้	ร้อยละ	คะแนน
สูง	80 ขึ้นไป	32 ขึ้นไป
ปานกลาง	60-79	24 - 31
ต่ำ	ต่ำกว่า 60	ต่ำกว่า 24

4.3 แบบสอบถามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน

แบบสอบถามนี้ประกอบด้วยข้อความทางบวกและข้อความทางลบ จำนวนทั้งหมด 10 ข้อ โดยข้อความทางบวกได้แก่ ข้อที่ 1, 4, 5, 8, 9, 10 และข้อความทางลบ ได้แก่ ข้อที่ 2, 3, 6, 7 ลักษณะของแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า 4 อันดับ (74) ดังนี้

	ข้อความทางบวก	ข้อความทางลบ
ทำเป็นประจำ	4 คะแนน	1 คะแนน
ทำบ่อยครั้ง	3 คะแนน	2 คะแนน
ทำนานๆครั้ง	2 คะแนน	3 คะแนน
ไม่ทำเลย	1 คะแนน	4 คะแนน

การแปลความหมายของคะแนน มีค่าพิสัยที่เป็นไปได้ เท่ากับ 10-40 โดยมีเกณฑ์การแบ่งคะแนนเป็น 3 ระดับ ตามเกณฑ์การประเมินที่ได้การประยุกต์เกณฑ์การประเมินแบบอิงเกณฑ์ของบลูม (73)

เกณฑ์ระดับพฤติกรรม

ระดับคะแนนด้านความรู้	ร้อยละ	คะแนน
สูง	80 ขึ้นไป	32 ขึ้นไป
ปานกลาง	60-79	24 - 31
ต่ำ	ต่ำกว่า 60	ต่ำกว่า 24

3.3 วิธีสร้างแบบสอบถาม

ผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถาม เพื่อเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา โดยดำเนินการตามลำดับดังนี้

1. ศึกษาหลักเกณฑ์และวิธีการสร้างแบบสอบถามจากเอกสารต่างๆ
2. ศึกษาขอบเขตและเนื้อหาเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร จากเอกสาร วารสาร บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
3. ศึกษาหลักสูตรวิชาสุขศึกษาในระดับประถมศึกษา
4. ศึกษาแนวทางแบบสอบถามอื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับเรื่องที่ทำการศึกษา
5. กำหนดโครงสร้างและขอบเขตของคำถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์
6. สร้างแบบสอบถามฉบับร่าง แล้วนำไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน พิจารณา ตรวจสอบ ปรับปรุง แก้ไขความถูกต้อง ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content validity) และความเที่ยงตรงเชิงโครงสร้าง (Construct validity) ของข้อคำถาม หลังจากนั้นนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์ในทุกด้าน
7. นำเครื่องมือที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วไปทดลองใช้ (Try out) กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ของโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ สังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 40 คน ซึ่งไม่ได้เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา

8. นำแบบสอบถามที่ทดลองใช้แล้ว มาตรวจให้คะแนน แล้วทำการวิเคราะห์ดังนี้

8.1 แบบสอบถามความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน ตรวจให้คะแนนโดยตอบถูกให้ 1 คะแนน ตอบผิดให้ 0 คะแนน นำผลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าความยากง่าย (p) และค่าอำนาจจำแนก (r) โดยใช้เทคนิค ร้อยละ 50 เพื่อคัดเลือกข้อคำถามที่เหมาะสมมา

ใช้ในการวิจัย โดยคัดเลือกข้อที่มีค่าความยากง่ายระหว่าง 0.20-0.80 และมีค่าอำนาจจำแนก 0.20 ขึ้นไป โดยให้ครอบคลุมเนื้อหาตามที่ได้กำหนดไว้ในการสร้างแบบสอบถาม

ค่าดัชนีความยากง่ายคำนวณจากสูตรดังนี้ (74)

$$P = \frac{H + L}{n}$$

เมื่อ H คือ จำนวนผู้ตอบถูกในกลุ่มสูง
L คือ จำนวนผู้ตอบถูกในกลุ่มต่ำ
n คือ จำนวนผู้ตอบถูกในกลุ่มสูงและกลุ่มต่ำ
P คือ ตัวบ่งชี้ความยากง่าย

ดัชนีอำนาจจำแนกคำนวณจากสูตรดังนี้ (74)

$$R = \frac{H - L}{n/2}$$

คำนวณค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Cronbach's alpha coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน เท่ากับ 0.73

8.2 แบบสอบถามทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนนำมาวิเคราะห์ โดยการคำนวณค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Cronbach's alpha coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน เท่ากับ 0.73

8.3 แบบสอบถามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร นำมาวิเคราะห์คำนวณค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Cronbach's alpha coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่น ดังนี้

แบบสอบถามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของนักเรียน เท่ากับ 0.76

แบบสอบถามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน เท่ากับ 0.78

แบบสอบถามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน เท่ากับ 0.78

3.4 เกณฑ์พิจารณาด้านจริยธรรมในการวิจัย

1. การวิจัยเรื่องนี้เป็นเพียงการตอบแบบสอบถาม ไม่มีการปฏิบัติใด ๆ ต่อนักเรียน แต่อาจเสียเวลาในการตอบ รู้สึกอึดอัด หรือวิตกกังวลที่จะตอบ ซึ่งผู้วิจัยจะใช้เวลาในการตอบแบบสอบถาม 20-30 นาที นักเรียนสามารถใช้เวลาว่างในช่วงที่ไม่มีเรียนการสอนตอบแบบสอบถามได้
2. แบบสอบถามบางข้อ อาจทำให้นักเรียนไม่เข้าใจในคำถาม ผู้วิจัยทำการชี้แจงและอธิบายวัตถุประสงค์ให้ชัดเจน อาจทำให้นักเรียนคลายความคับข้องใจและเข้าใจในข้อคำถามมากขึ้น
3. ไม่มีการเปิดเผยชื่อผู้ให้ข้อมูล และเปิดเผยข้อมูลของนักเรียนให้ทำการวิจัยเฉพาะส่วนที่เป็นข้อสรุปทางวิชาการเท่านั้น ส่วนข้อมูลอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยจะไม่มีการเปิดเผย
4. กรณีที่เด็กนักเรียนหรือครูผู้ดูแลเด็กนักเรียนมีความสนใจซักถามเกี่ยวกับข้อมูล ความรู้ทางด้านโภชนาการในเด็กนักเรียน ผู้วิจัยยินดีให้คำปรึกษา
5. นักเรียนสามารถถอนตัวได้ตลอดเวลา โดยไม่มีผลกระทบต่อตัวนักเรียน

3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลโดยมีขั้นตอนในการดำเนินงาน ดังนี้

1. ติดต่อขอหนังสือขอความร่วมมือในการทำวิจัยจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล ถึงผู้อำนวยการโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ และโรงเรียนราชวินิต
2. ผู้วิจัยเดินทางไปยื่นหนังสือและติดต่อกับโรงเรียนด้วยตนเอง เพื่อชี้แจงรายละเอียดในการเก็บข้อมูล และขอความร่วมมือจากผู้บริหารโรงเรียนและครูประจำชั้น
3. ผู้วิจัยพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่างโดย ผู้วิจัยได้อธิบายให้กลุ่มตัวอย่างตัดสินใจยินยอมเข้าร่วมวิจัยด้วยความสมัครใจ ซึ่งจะไม่มีผลใดๆ ต่อกกลุ่มตัวอย่างทั้งทางตรงและทางอ้อม ในระหว่างการวิจัย หากกลุ่มตัวอย่างไม่พอใจหรือไม่ต้องการที่จะเข้าร่วมในการวิจัยต่อไป กลุ่มตัวอย่างสามารถบอกเลิกได้ และคำตอบ ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง จะถือเป็นความลับและนำไปใช้เพื่อประโยชน์ในการวิจัยเท่านั้น
4. ทำการเก็บข้อมูลจากนักเรียน โดยให้นักเรียนตอบแบบสอบถาม ผู้วิจัยเข้าไปชี้แจงและอธิบายถึงวัตถุประสงค์ของการวิจัย การตอบแบบสอบถาม ชี้แจงการตอบแบบสอบถามและเก็บแบบสอบถามด้วยตนเอง
5. ผู้วิจัยเก็บรวบรวมแบบสอบถามและตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามแต่ละชุด

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม มาวิเคราะห์โดยใช้คอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for windows version 11.5 ประกอบด้วยการวิเคราะห์ ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับนักเรียน ได้แก่ อายุ เพศ ระดับชั้นการศึกษา จำนวนพี่น้อง ลำดับบุตร จำนวนสมาชิกในครอบครัว ผู้ที่ดูแลนักเรียนเป็นประจำ การศึกษาของบิดา มารดา และผู้ปกครองนักเรียน อาชีพของบิดา มารดา และผู้ปกครองนักเรียน การรับประทานอาหารเช้าที่โรงเรียน ค่าใช้จ่ายของเด็กนักเรียนที่ซื้ออาหารกลางวันที่โรงเรียน การใช้จ่ายเงินกับการซื้อขนมกรุบกรอบ และเครื่องดื่มที่ไม่ใช่นม เช่น น้ำอัดลม น้ำหวาน และการได้รับความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารจากแหล่งต่างๆ นำข้อมูลมาแสดง จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย (Mean $\pm$ SD)

2. ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ทักษะด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน วิเคราะห์โดยการแสดง จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย (Mean $\pm$ SD)

3. วิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนกับปัจจัยต่างๆ ได้แก่ เพศ ระดับชั้นการศึกษา การศึกษาของบิดา การศึกษาของมารดา อาชีพของบิดา อาชีพของมารดา โดยใช้สถิติ Chi-Square

4. วิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนกับปัจจัยต่างๆ ได้แก่ อายุ แหล่งความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ทักษะด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน โดยใช้สถิติ Pearson correlation และพิจารณาระดับความสัมพันธ์ จากค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ ดังนี้ (75)

4.1 r มีค่าอยู่ระหว่าง 0.90 – 1.00 ถือว่ามีความสัมพันธ์ในระดับสูง

4.2 r มีค่าอยู่ระหว่าง 0.70 – 0.89 ถือว่ามีความสัมพันธ์ในระดับค่อนข้างสูง

4.3 r มีค่าอยู่ระหว่าง 0.50 – 0.69 ถือว่ามีความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง

4.4 r มีค่าอยู่ระหว่าง 0.26 – 0.49 ถือว่ามีความสัมพันธ์ในระดับค่อนข้างต่ำ

4.5 r มีค่าน้อยกว่า 0.25 ถือว่ามีความสัมพันธ์ในระดับต่ำ

5. วิเคราะห์หาอิทธิพลระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน กับปัจจัยต่างๆ ได้แก่ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง

นักเรียน พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน แหล่งความรู้ เรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ทศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน โดยใช้สถิติ Stepwise Multiple Regression Analysis



บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างประชากรซึ่งเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 โรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ และโรงเรียนราชวินิต จำนวนนักเรียน 326 คน เป็นนักเรียนโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ จำนวน 163 คน และโรงเรียนราชวินิต จำนวน 163 คน ได้แบบสอบถามคืนมาทั้งหมด 326 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 100 เมื่อนำแบบสอบถามมาตรวจให้คะแนนและวิเคราะห์ด้วยค่าสถิติ ผลการวิเคราะห์นำเสนอได้ ดังนี้ คือ

- 4.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตัวนักเรียน
- 4.2 ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน
- 4.3 ทักษะด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน
- 4.4 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร
 - 4.4.1 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน
 - 4.4.2 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน
 - 4.4.3 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน
- 4.5 ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน
- 4.6 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

4.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตัวนักเรียน

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตัวนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 โรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ และโรงเรียนราชวินิต จำนวน 326 คน (ตารางที่ 2)

นักเรียนศึกษาในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ร้อยละ 50.3 ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ร้อยละ 49.7 เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง ร้อยละ 56.7 และ 43.3 ตามลำดับ ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 10 – 11 ปี ร้อยละ 80 อายุเฉลี่ยเท่ากับ 11.02 ± 0.66 ปี ส่วนใหญ่มีพี่ น้อง 1-2 คน ร้อยละ 69 นักเรียนเป็นบุตรลำดับที่ 1 – 2 ร้อยละ 85.3 จำนวนคนที่อยู่บ้านเดียวกันรวมตัวนักเรียนด้วย เกือบ

ครึ่งหนึ่งอยู่ในช่วง 4 – 5 คน ร้อยละ 47.8 นักเรียนส่วนใหญ่อาศัยอยู่กับบิดาและมารดา ร้อยละ 82.5 ที่ไม่ได้อยู่กับบิดา หรือ มารดา ร้อยละ 2.5 ผู้ที่ดูแลนักเรียนเป็นประจำเป็นมารดา ร้อยละ 74.5

การศึกษาสูงสุดของบิดาอยู่ในระดับปริญญาตรี ร้อยละ 28.8 รองลงมาอยู่ในระดับประถมศึกษา ร้อยละ 19.6 ประกอบอาชีพรับจ้าง ร้อยละ 25.8 รองมาคือ ค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 23.3 การศึกษาสูงสุดของมารดาอยู่ในระดับปริญญาตรี ร้อยละ 35.9 รองลงมาคือระดับประถมศึกษา ร้อยละ 21.8 ประกอบอาชีพรับจ้าง ร้อยละ 24.5 รองมาคือ ค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 21.8 การศึกษาสูงสุดของผู้ปกครองนักเรียน ในกรณีที่นักเรียนไม่ได้อยู่กับบิดาหรือมารดาอยู่ในระดับประถมศึกษา ร้อยละ 50 ประกอบอาชีพ รับจ้าง ร้อยละ 0.9 รองลงมาคือ อาชีพค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 0.9

นักเรียนรับประทานอาหารเช้ากลางวันที่โรงเรียน ซึ่งเป็นโครงการอาหารกลางวันที่ได้ให้นักเรียนได้รับประทานอาหารเช้าของโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ ร้อยละ 50.46 เป็นโครงการอาหารกลางวันของทางโรงเรียน ที่นักเรียนต้องจ่ายเงินเป็นเทอม เทอมละ 1,500 บาทของโรงเรียนราชวินิต ร้อยละ 41.4 ส่วนนักเรียนที่ต้องซื้ออาหารกลางวันรับประทานเอง ร้อยละ 7.6 ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่าย 41-60 บาท และนักเรียนที่มีค่าใช้จ่าย 11- 20 บาท คิดเป็นร้อยละ 36.5 ส่วนมากจะซื้อน้ำหรือขนมรับประทาน นักเรียนส่วนใหญ่จะซื้อขนมกรุบกรอบและซื้อเครื่องดื่มที่ไม่ใช่นม เช่น น้ำหวาน น้ำอัดลม ที่โรงเรียนเป็นบางวัน ร้อยละ 49.1 และร้อยละ 52.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักเรียนชั้นประถมศึกษา (n = 326)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	185	56.7
หญิง	141	43.3
อายุ (ปี)		
10 - 11	261	80.0
12 - 13	65	20.0
Mean $\pm$ SD (Min – Max)	11.016 $\pm$ 0.66 (10 – 13)	
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษาปีที่ 5	162	49.7
ประถมศึกษาปีที่ 6	164	50.3
จำนวนพี่น้อง		
1 - 2	225	69.0
3 - 4	96	29.6
5 - 6	5	1.5
Mean $\pm$ SD (Min – Max)	2.36 $\pm$ 0.99 (1 – 7)	
ลำดับการเป็นบุตร		
1 - 2	278	85.3
3 - 4	46	14.1
5 - 6	2	0.6
Mean $\pm$ SD (Min – Max)	1.75 $\pm$ 0.82 (1 – 5)	
จำนวนคนที่อยู่บ้านเดียวกัน		
2 – 3 คน	46	14.1
4 – 5 คน	156	47.8
6 – 7 คน	82	25.1
มากกว่า 7 คน	42	12.7
Mean $\pm$ SD (Min – Max)	5.33 $\pm$ 2.04 (2 – 14)	

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักเรียนชั้นประถมศึกษา (n = 326) (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
บุคคลที่นักเรียนอาศัยอยู่ด้วย		
บิดา	18	5.5
มารดา	31	9.5
บิดาและมารดา	269	82.5
พี่และ/หรือน้อง	304	93.2
ปู่และ/หรือย่า	82	25.2
ตาและ/หรือยาย	103	31.5
ลุงและ/หรือป้า	99	30.4
น้ำและ/หรืออา	91	27.9
ลูกจ้าง	29	8.9
อื่นๆ		
- ลูกพี่ลูกน้อง	13	4.0
ผู้ที่ดูแลนักเรียนเป็นประจำ		
มารดา	243	74.5
บิดา	72	22.1
ยาย	2	0.6
ย่า	4	1.2
ป้า	4	1.2
น้ำ	1	0.3
การศึกษาสูงสุดของบิดา		
ระดับประถมศึกษา	64	19.6
ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น	23	7.1
ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย	42	12.9
ระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ	40	12.3
ระดับปริญญาตรี	94	28.8
สูงกว่าปริญญาตรี	60	19.9

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักเรียนชั้นประถมศึกษา (n = 326) (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การศึกษาสูงสุดของมารดา		
ระดับประถมศึกษา	71	21.8
ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น	17	5.2
ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย	50	15.3
ระดับอนุสัญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ	32	9.8
ระดับปริญญาตรี	117	35.9
สูงกว่าปริญญาตรี	35	10.7
การศึกษาสูงสุดของผู้ปกครอง (กรณีที่ไม่ได้อยู่กับบิดาหรือมารดา)		
ระดับประถมศึกษา	4	1.2
ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น	1	0.3
ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย	2	0.6
ระดับอนุสัญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ	1	0.3
อาชีพของบิดา		
รับจ้างทั่วไป	84	25.8
ค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว	76	23.3
เกษตรกรกรรม	2	0.6
รับราชการ	73	22.4
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	13	4.0
ทำงานบริษัท	61	18.7
อื่น ๆ		
- ทนายความ	5	1.5
- ทันตแพทย์	10	3.1

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักเรียนชั้นประถมศึกษา (n = 326) (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
อาชีพของมารดา		
รับจ้างทั่วไป	80	24.5
ค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว	71	21.8
เกษตรกรกรรม	2	0.6
รับราชการ	68	20.9
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	10	3.1
ทำงานบริษัท	55	16.9
อื่นๆ		
- ทันตแพทย์	10	3.1
ไม่ได้ทำงาน	27	8.3
อาชีพของผู้ปกครอง (กรณีที่ไม่ได้อยู่กับบิดาหรือมารดา)		
รับจ้างทั่วไป	3	0.9
ค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว	3	0.9
ไม่ได้ทำงาน	2	0.6
การรับประทานอาหารเช้าที่โรงเรียน		
เช้า	118	36.2
- ซื้ออาหารเช้าที่โรงเรียน	81	65.64
- นำมาจากบ้านทั้งหมด	26	22.03
- นำข้าวมาข้างซื้อเพิ่มบ้าง	11	9.32
กลางวัน	326	100
- ซื้ออาหารเช้าที่โรงเรียน	25	7.69
- โรงเรียนจัดให้กินฟรี	164	50.46
- นำมาจากบ้านทั้งหมด	1	0.31
- นำข้าวมาข้างซื้อเพิ่มบ้าง	1	0.31
- โครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน	135	41.53

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักเรียนชั้นประถมศึกษา (n = 326) (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
นักเรียนใช้จ่ายเงินกับการซื้ออาหารกลางวันที่โรงเรียน		
5 - 10 บาท	74	22.7
11 – 20 บาท	119	36.5
21 – 30 บาท	12	3.7
31 – 40 บาท	9	2.8
41 – 50 บาท	18	5.5
> 50 บาท	7	2.1
Mean ± SD (Min – Max)	14.59 ± 14.44 (0 – 60)	
นักเรียนใช้จ่ายเงินกับการซื้อขนมกรุบกรอบที่โรงเรียน		
ไม่ได้ซื้อเลย	51	15.6
ซื้อทุกวัน	46	14.1
ซื้อบางวัน	160	49.1
ซื้อนานๆครั้ง	69	21.2
นักเรียนใช้จ่ายเงินกับการซื้อเครื่องดื่มที่ไม่ไขมัน เช่น น้ำอัดลม น้ำหวาน ในโรงเรียน		
ไม่ได้ซื้อเลย	72	22.1
ซื้อทุกวัน	38	11.7
ซื้อบางวัน	172	52.8
ซื้อนานๆครั้ง	44	13.5

จากแหล่งความรู้เกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร (ตารางที่ 3) นักเรียนได้รับความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารมากที่สุดจากบิดามารดาหรือผู้ปกครอง ร้อยละ 53.4 ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.43 ± 0.697 รองลงมาจากทางโรงเรียนหรือครูมาก ร้อยละ 58.6 ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.13 ± 0.672 โดยนักเรียนไม่เคยได้รับความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยจากแผ่นพับเลย ร้อยละ 25.5 ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.08 ± 0.825 ตามลำดับ

ตารางที่ 3 นักเรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับเรื่อง “ความปลอดภัยด้านอาหาร” จากแหล่งต่อไปนี้มาก-น้อยเพียงใด (n=326)

แหล่งความรู้	มากที่สุด	มาก	น้อย	ไม่เคยได้รับเลย	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
- โรงเรียน / ครู	100 (30.6)	191 (58.6)	54 (15.9)	9 (2.7)	3.13	0.672
- บิดา มารดา หรือผู้ปกครอง	174 (53.4)	121 (37.1)	27 (8.3)	4 (1.2)	3.43	0.697
- แพทย์ / พยาบาล / เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	101 (31.0)	132 (40.5)	72 (22.1)	21 (6.4)	2.96	0.888
- วิทยุ	11 (3.4)	84 (25.8)	179 (54.9)	52 (16.0)	2.17	0.725
- โทรทัศน์	52 (16.0)	131 (40.2)	125 (38.3)	18 (5.5)	2.67	0.809
- หนังสือพิมพ์	28 (8.6)	98 (30.1)	149 (45.7)	51 (15.6)	2.32	0.838
- วารสาร , นิตยสาร	16 (4.9)	88 (27.0)	147 (45.1)	75 (23.0)	2.14	0.824
- แผ่นพับ	16 (4.9)	76 (23.3)	151 (46.3)	83 (25.5)	2.08	0.825
- ป้ายโฆษณา , โปรสเตอร์	20 (6.1)	90 (27.6)	155 (47.5)	61 (18.7)	2.21	0.816
- อินเทอร์เน็ต	78 (23.9)	107 (32.8)	85 (26.1)	56 (17.2)	2.63	1.028
- เพื่อน	26 (8.0)	78 (23.0)	147 (45.1)	75 (23.0)	2.17	0.873

4.2 ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

จากการศึกษาความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (ตารางที่ 4) นักเรียนมีความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง มากที่สุด คือ ร้อยละ 56.44 รองลงมาคือมีความรู้ในระดับปานกลาง ร้อยละ 38.36 ตามลำดับ ค่าเฉลี่ยของคะแนน คือ 10.45 ± 1.71

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและร้อยละของระดับคะแนนความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร (n = 326)

เกณฑ์ระดับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
ระดับสูง (คะแนน 11-13)	184	56.44
ระดับปานกลาง (คะแนน 8-10)	124	38.36
ระดับต่ำ (คะแนน 0-7)	18	5.5
Mean $\pm$ SD (Min – Max)	10.45 ± 1.71 (3 – 13)	
รวม	326	100

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน(ตารางที่ 5) พบว่า นักเรียนส่วนใหญ่ตอบถูกในเรื่อง การล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหารช่วยลดปริมาณเชื้อโรค ร้อยละ 97.2 รองลงมาคือ การเลือกนม ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บวมโป่งพองหรือฉีกขาด มีฉลากอาหารบอกวันผลิต วันหมดอายุและมีเครื่องหมาย อย. ร้อยละ 95.7 และการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร นอกจากการดูฉลากอาหารแล้ว ควรดูสภาพภาชนะบรรจุและสภาพของอาหารก่อนซื้อ ร้อยละ 95.1 ตามลำดับ และข้อที่นักเรียนตอบถูกน้อยที่สุดในเรื่องอาหารที่มีเชื้อรา สามารถฆ่าให้ตายด้วยความร้อน ร้อยละ 57.4 รองลงมาคือ ถั่วอกที่ดีควรมีลักษณะอวบ ขาว กรอบ ร้อยละ 42.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 5 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการตอบถูก และตอบผิด ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (n = 326)

ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร	ตอบถูก	
	จำนวน	ร้อยละ
1. การล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหารช่วยลดปริมาณเชื้อโรค	317	97.2
2. อาหารมีสีสัมผัสสวยงามแสดงว่าเป็นอาหารที่ปลอดภัย	296	90.8
3. อาหารที่ปรุงไว้นานแล้ว ต้องอุ่นให้เดือดก่อนรับประทานเพื่อฆ่าเชื้อโรค	278	85.3
4. ไม่เก็บอาหารปรุงสุกแล้วไว้ด้วยกัน กับอาหารสด เช่น ปลาสด เนื้อสด เพราะจะเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์	254	77.9
5. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ จำเป็นต้องปรุงให้สุกก่อนรับประทาน	303	92.9
6. การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร นอกจากการดูฉลากอาหารแล้ว ควรดูสภาพภาชนะบรรจุ และสภาพของอาหารก่อนซื้อ	310	95.1
7. อาหารที่หมดอายุแล้ว ไม่ควรนำมารับประทาน เพราะจะทำให้เกิดโรค	282	86.5
8. การเลือกนม ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บวม โปร่งพอง หรือนึกขาด มีฉลากอาหาร บอกวันผลิต วันหมดอายุ และมีเครื่องหมายอย.	312	95.7
9. กับข้าวที่รับประทานไม่หมด ควรเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโต	208	63.8
10. ผักที่มีรูพรุนหรือ มีรอยกัดแทะของแมลง แสดงว่ามีความปลอดภัยมากกว่าผักที่สมบูรณ์	222	68.1
11. อาหารที่มีเชื้อรา สามารถทำให้ตายด้วยความร้อน	187	57.4
12. การรับประทานอาหารที่มีเชื้อโรค ทำให้เกิดโรคท้องเสียได้	301	92.3
13. ถั่วงอกที่ดีควรมีลักษณะ อวบ ขาว กรอบ	137	42.0

4.3 ทักษะด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

จากการศึกษาทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (ตารางที่ 6) นักเรียนมีทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูงมากที่สุด ร้อยละ 51.23 รองลงมา มีทัศนคติอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 45.7 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ย ของคะแนน คือ 39.14 ± 4.85 โดยข้อที่นักเรียนส่วนใหญ่เห็นด้วยมากที่สุดคือข้อ การทำอาหารรับประทานเองที่บ้าน จะสะอาดปลอดภัยกว่าการซื้ออาหารนอกบ้าน ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.95

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและร้อยละของระดับทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (n = 326)

ระดับทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
สูง (40-50 คะแนน)	167	51.23
ปานกลาง (30-39 คะแนน)	14	45.70
ต่ำ (10-29 คะแนน)	10	3.07
Mean $\pm$ SD (Min – Max)	39.14 ± 4.85 (19 – 48)	
รวม	326	100.0

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ ทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (ตารางที่ 7) พบว่า นักเรียนมีทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารเห็นด้วยอย่างยิ่ง มากที่สุดคือข้อ การทำอาหารรับประทานเองที่บ้านจะสะอาดปลอดภัยกว่าการซื้ออาหารนอกบ้าน ร้อยละ 39.6 ค่าเฉลี่ย 4.08 มีทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารเห็นด้วย มากที่สุดคือข้อ อาหารจากร้านอาหารที่มีป้ายอาหารปลอดภัยแสดงว่าอาหารมีความปลอดภัย ร้อยละ 38.3 ค่าเฉลี่ย 3.62 มีทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารไม่แน่ใจ มากที่สุดคือข้อ การล้างผักและผลไม้ให้นานๆ จะทำให้สูญเสียวิตามิน ร้อยละ 39.9 ค่าเฉลี่ย 3.08 มีทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารไม่เห็นด้วย มากที่สุดคือข้อ อาหารที่มีสีสังเคราะห์แอมโดแล้วรับประทาน ร้อยละ 26.1 ค่าเฉลี่ย 2.72 มีทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง มากที่สุดคือข้อ อาหารที่หมดอายุแล้วสามารถนำมารับประทานได้ ร้อยละ 74.2 ค่าเฉลี่ย 1.47

ตารางที่ 7 แสดงจำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (n = 326)

คำถาม	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน
1. อาหารที่มีราคาแพง เป็นอาหารที่ปลอดภัย *	17 (5.2)	40 (12.3)	115 (35.3)	96 (29.4)	58 (17.8)	2.68	2.09
2. ไม่จำเป็นต้องอ่านวันหมดอายุเมื่อซื้ออาหารจากห้างสรรพสินค้า หรือซูเปอร์มาร์เก็ต *	17 (5.2)	14 (4.3)	15 (4.6)	88 (27)	192 (58.9)	1.7	1.09
3. กินอาหารสุกๆ ดิบๆ ทำให้สุขภาพแข็งแรงกว่าอาหารปรุงสุก *	5 (1.5)	13 (4.0)	25 (7.7)	74 (22.7)	209 (64.1)	1.56	0.91
4. การทำอาหารรับประทานเองที่บ้านจะสะอาดปลอดภัยกว่าการซื้ออาหารนอกบ้าน	129 (39.6)	118 (36.2)	63 (19.3)	7 (2.1)	9 (2.8)	4.08	0.95
5. อาหารจากร้านอาหารที่มีป้ายอาหารปลอดภัยแสดงว่าอาหารมีความปลอดภัย	63 (19.3)	125 (38.3)	101 (31.0)	24 (7.4)	13 (4.0)	3.62	1.00
6. อาหารที่หมดอายุแล้ว สามารถนำมารับประทานได้*	14 (4.3)	8 (2.5)	12 (3.7)	50 (15.3)	242 (74.2)	1.47	0.99
7. การล้างผักและผลไม้ให้นานๆ จะทำให้สูญเสียวิตามิน *	48 (14.7)	60 (18.4)	130 (39.9)	46 (14.1)	42 (12.9)	3.08	1.19
8. อาหารที่มีสีสังเคราะห์ ดูแล้วน่ารับประทาน *	32 (9.8)	74 (22.7)	63 (19.3)	85 (26.1)	72 (22.1)	2.72	1.30
9. อาหารที่ปรุงไว้นานแล้ว ไม่จำเป็นต้องอุ่นให้เดือดก่อนรับประทานเพราะจะเสียรสชาติ *	11 (3.4)	26 (8)	67 (20.6)	70 (21.5)	152 (46.6)	2.00	1.14
10. ไม่จำเป็นต้องล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง *	15 (4.6)	9 (2.8)	14 (4.3)	59 (18.1)	229 (70.2)	1.53	1.03
รวม	326 (100.0)	326 (100.0)	326 (100.0)	326 (100.0)	326 (100.0)	2.44	1.17

* ข้อที่เป็นทัศนคติทางลบ

4.4 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนแบบสอบถามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร มี 3 ส่วนย่อย ได้แก่

4.4.1 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

จากการศึกษา พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (ตารางที่ 8) แสดงให้เห็นว่า นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 54.29 รองลงมา มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 40.18 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยของคะแนน คือ 31.377 ± 4.26

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (n = 326)

ระดับพฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
สูง (32-40 คะแนน)	177	54.29
ปานกลาง (24-31 คะแนน)	131	40.18
ต่ำ (10-23 คะแนน)	18	5.52
Mean $\pm$ SD (Min – Max)	31.377 ± 4.26 (19 – 40)	
รวม	326	100.0

เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (ตารางที่ 9) พบว่า นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารเป็นประจำ มากที่สุดคือข้อ นักเรียนควั่นหั่นผลไม้ก่อนรับประทาน ร้อยละ 66.9 ค่าเฉลี่ย 3.51 มีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารทำบ่อยครั้ง มากที่สุดคือข้อ นักเรียนล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง ร้อยละ 49.1 ค่าเฉลี่ย 3.13 มีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารทำนานๆ ครั้ง มากที่สุดคือข้อ นักเรียนเลือกรับประทานขนมหรือลูกกวาดที่มีสีสังเคราะห์ สดสวย ร้อยละ 61.7 ค่าเฉลี่ย 1.94 และมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารไม่เคยทำเลย มากที่สุดคือข้อ นักเรียนรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ ร้อยละ 56.4 ค่าเฉลี่ย 1.56

ตารางที่ 9 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน (n = 326)

คำถาม	ทำเป็นประจำ	ทำบ่อยครั้ง	ทำนานๆ ครั้ง	ไม่เคยทำเลย	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. นักเรียนเลือกซื้ออาหารรับประทานจาก ร้านที่ปรุงอาหารสุกใหม่ๆ	95 (29.1)	137 (42.0)	74 (22.7)	20 (6.1)	2.94	0.873
2. นักเรียนเลือกรับประทานนม หรือลูกกวาดที่มีสีสังเคราะห์ สวยงาม *	11 (3.4)	37 (11.3)	201 (61.7)	77 (23.6)	1.94	0.659
3. นักเรียนรับประทานอาหารประเภท เนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ *	7 (2.1)	25 (7.7)	110 (33.7)	184 (56.4)	1.56	0.729
4. นักเรียนล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง	110 (33.7)	160 (49.1)	44 (13.5)	12 (3.7)	3.13	0.778
5. นักเรียนเลือกซื้ออาหารจากร้านขายอาหารที่มีตู้ใส่อาหาร หรือภาชนะปิดอาหารมิดชิด	84 (25.8)	130 (39.9)	82 (25.2)	30 (9.2)	2.82	0.921
6. นักเรียนจะเก็บอาหารที่นักเรียนรับประทานไม่หมด ไว้ในตู้เย็น	97 (29.8)	89 (27.3)	77 (23.6)	63 (19.3)	2.67	1.098
7. นักเรียนนำอาหารที่ปรุงไว้นานแล้ว มาอุ่นให้เดือดก่อนรับประทาน	142 (43.6)	89 (27.3)	60 (18.4)	35 (10.7)	3.04	1.025
8. นักเรียนดูวันหมดอายุของนมก่อนดื่ม	218 (66.9)	70 (21.5)	24 (7.4)	14 (4.3)	3.51	0.810
9. นักเรียนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยดูวันหมดอายุที่ฉลากอาหาร	190 (58.3)	83 (25.5)	36 (11.0)	17 (5.2)	3.37	0.877
10. นักเรียนล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ	200 (61.3)	75 (23.0)	31 (9.5)	20 (6.1)	3.40	0.894
รวม	326 (100.0)	326 (100.0)	326 (100.0)	326 (100.0)	2.84	0.870

* ข้อที่เป็นพฤติกรรมทางลบ

4.4.2 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน

พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน (ตารางที่ 10) แสดงให้เห็นว่า ผู้ปกครองนักเรียนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 68.10 รองลงมา มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 28.53 ตามลำดับ ค่าเฉลี่ยคือ 33.346 ± 4.856

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน (n = 326)

ระดับพฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
สูง (32-40 คะแนน)	222	68.10
ปานกลาง (24-31 คะแนน)	93	28.53
ต่ำ (10-23 คะแนน)	11	3.37
Mean $\pm$ SD (Min – Max)	33.346 ± 4.856 (17 – 40)	
รวม	326	100.0

เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน (ตารางที่ 11) พบว่า ผู้ปกครองนักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารเป็นประจำ มากที่สุดคือซื้อ ผู้ปกครองของนักเรียนล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ ร้อยละ 71.5 ค่าเฉลี่ย 3.54 ผู้ปกครองนักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารทำบ่อยครั้ง มากที่สุดคือซื้อ นักเรียนล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง ร้อยละ 49.1 ค่าเฉลี่ย 3.13 ผู้ปกครองนักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารทำนานๆ ครั้ง มากที่สุดคือซื้อ นักเรียนเลือกรับประทานขนมหรือลูกกวาดที่มีสีสังเคราะห์ สวยงาม ร้อยละ 61.7 ค่าเฉลี่ย 1.94 และผู้ปกครองนักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารไม่เคยทำเลย มากที่สุดคือซื้อ นักเรียนรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ ร้อยละ 56.4 ค่าเฉลี่ย 1.56

ตารางที่ 11 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง (n = 326)

คำถาม	ทำเป็นประจำ	ทำบ่อยครั้ง	ทำนานๆ ครั้ง	ไม่เคยทำเลย	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. ผู้ปกครองของนักเรียนเลือกซื้ออาหารรับประทาน จากร้านที่ปรุงอาหารสุกใหม่ๆ	174 (53.4)	93 (28.5)	50 (15.3)	9 (53.4)	3.33	0.833
2. ผู้ปกครองของนักเรียนเลือกซื้อขนม หรือ ลูกกวาดที่มีสีสังกะสี สดสวย *	12 (3.6)	25 (7.7)	103 (31.6)	186 (57.1)	1.67	1.91
3. ผู้ปกครองของนักเรียนรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ *	11 (3.4)	31 (9.5)	102 (31.3)	182 (55.8)	1.60	0.796
4. ผู้ปกครองของนักเรียนล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง	214 (65.6)	70 (21.5)	33 (21.5)	8 (2.5)	3.51	0.776
5. ผู้ปกครองของนักเรียนเลือกซื้ออาหารจากร้านขายอาหารที่มีผู้ใส่อาหาร หรือภาชนะปิดอาหารมิดชิด	128 (39.3)	98 (30.1)	72 (22.1)	28 (8.6)	3.00	0.980
6. ผู้ปกครองของนักเรียนจะเก็บข้าวหรือกับข้าวที่รับประทานไม่หมด ไว้ในตู้เย็น	113 (34.7)	86 (26.4)	68 (20.9)	59 (18.1)	2.78	1.110
7. ผู้ปกครองของนักเรียนนำอาหารที่ปรุงไว้ นานแล้วมาอุ่นให้เดือดก่อนรับประทาน	174 (53.4)	72 (22.1)	50 (15.3)	30 (9.2)	3.19	1.010
8. ผู้ปกครองของนักเรียนดูวันหมดอายุของนม ก่อนให้นักเรียนดื่ม	220 (67.5)	67 (20.6)	24 (7.4)	15 (4.6)	3.51	0.822
9. ผู้ปกครองของนักเรียนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยดูวันหมดอายุที่ฉลากอาหาร	228 (69.9)	59 (18.1)	25 (7.7)	14 (4.3)	3.54	0.813
10. ผู้ปกครองของนักเรียนล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ	233 (71.5)	55 (16.9)	19 (5.8)	19 (5.8)	3.54	0.847
รวม	326 (100.0)	326 (100.0)	326 (100.0)	326 (100.0)	2.967	0.980

* ข้อที่เป็นพฤติกรรมทางลบ

4.4.3 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน

พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน (ตารางที่ 12) แสดงให้เห็นว่า เพื่อนสนิทนักเรียนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 57.36 รองลงมา มีพฤติกรรมอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 33.74 ตามลำดับ ค่าเฉลี่ยคือ 29.4 ± 4.376

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน (n = 326)

ระดับพฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
สูง (32-40 คะแนน)	110	33.74
ปานกลาง (24-31 คะแนน)	187	57.36
ต่ำ (10-23 คะแนน)	29	8.9
Mean $\pm$ SD (Min – Max)	29.4 ± 4.376 (18 – 40)	
รวม	326	100.0

เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน (ตารางที่ 13) พบว่าเพื่อนสนิทนักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารเป็นประจำ มากที่สุดคือข้อ เพื่อนสนิทนักเรียนล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ ร้อยละ 48.8 ค่าเฉลี่ย 3.16 เพื่อนสนิทนักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารทำบ่อยครั้ง มากที่สุดคือข้อ เพื่อนสนิทของนักเรียนเลือกซื้ออาหารรับประทานจากร้านที่ปรุงอาหารสุกใหม่ๆ ร้อยละ 44.5 ค่าเฉลี่ย 3.10 เพื่อนสนิทนักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ทำนานๆ ครั้ง มากที่สุดคือข้อเพื่อนสนิทของนักเรียนเลือกรับประทานขนมหรือลูกกวาดที่มีสีสังเคราะห์ ร้อยละ 37.7 ค่าเฉลี่ย 2.42 และเพื่อนสนิทนักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารไม่เคยทำเลย มากที่สุดคือข้อ เพื่อนสนิทของนักเรียนเก็บอาหารที่หั่นพื้นแล้วมารับประทาน ร้อยละ 62.3 ค่าเฉลี่ย 1.65

ตารางที่ 13 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน (n = 326)

คำถาม	ทำเป็นประจำ	ทำบ่อยครั้ง	ทำนานๆ ครั้ง	ไม่ค่อยทำเลย	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. เพื่อนสนิทของนักเรียนเลือกซื้ออาหารรับประทาน จากร้านที่ปรุงอาหารสุกใหม่ๆ	112 (34.4)	145 (44.5)	60 (18.4)	9 (2.8)	3.10	0.793
2. เพื่อนสนิทของนักเรียนเลือก รับประทานอาหารนม หรือลูกกวาดที่มี สีสังเคราะห์ สวยงาม *	45 (13.8)	103 (31.6)	123 (37.7)	55 (16.9)	2.42	0.927
3. เพื่อนสนิทของนักเรียนรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ *	21 (6.4)	40 (12.3)	92 (28.2)	173 (53.1)	1.72	0.914
4. เพื่อนสนิทของนักเรียนล้างมือก่อน รับประทานอาหารทุกครั้ง	110 (33.7)	90 (27.6)	99 (30.4)	27 (8.3)	2.87	0.979
5. เพื่อนสนิทของนักเรียนเลือกซื้ออาหารจาก ร้านขายอาหารที่มีตู้ใส่อาหาร หรือภาชนะปิดอาหารมิดชิด	95 (29.1)	124 (38.0)	75 (23.0)	32 (9.8)	2.87	0.948
6. เพื่อนสนิทของนักเรียนเก็บอาหารที่ หล่นพื้นแล้ว มารับประทาน *	30 (9.2)	28 (8.6)	65 (19.9)	203 (62.3)	1.65	0.977
7. เพื่อนสนิทของนักเรียน ซื้อขนมทานเล่นประเภทขนมขบเคี้ยว *	116 (35.6)	105 (32.2)	82 (25.2)	23 (7.1)	2.96	0.944
8. เพื่อนสนิทของนักเรียนดูวันหมดอายุของนมก่อนดื่ม	139 (42.6)	91 (27.9)	67 (20.6)	29 (8.9)	3.04	0.994
9. เพื่อนสนิทของนักเรียนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยดูวันหมดอายุที่ฉลากอาหาร	152 (46.6)	82 (25.2)	69 (21.2)	23 (7.1)	3.11	0.975
10. เพื่อนสนิทของนักเรียนล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ	159 (48.8)	93 (28.5)	42 (12.9)	32 (9.8)	3.16	0.993
รวม	326 (100.0)	326 (100.0)	326 (100.0)	326 (100.0)	2.69	0.944

* ข้อที่เป็นพฤติกรรมทางลบ

4.5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และ ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนกับปัจจัยต่างๆ (เพศ ระดับชั้นการศึกษา การศึกษาของบิดา การศึกษาของมารดา อาชีพของบิดา อาชีพของมารดา) โดยใช้สถิติ Chi-Square (ตาราง 14) พบว่า เพศและระดับชั้นการศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน แต่การศึกษาของบิดา การศึกษาของมารดา อาชีพของบิดาและอาชีพของมารดา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ $p < 0.05$

ตารางที่ 14 ความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน กับปัจจัยต่างๆ (n=326)

ปัจจัย	พฤติกรรมด้านความปลอดภัย ในการบริโภคอาหาร			χ^2	p-value
	สูง (n=177)	ปานกลาง (n=131)	ต่ำ (n=18)		
เพศ				4.599	
ชาย	91 (51.41)	82 (62.59)	12 (66.66)		0.100
หญิง	86 (48.58)	49 (37.40)	6 (33.33)		
ระดับชั้นการศึกษา				4.651	
ประถมศึกษาปีที่ 5	81 (45.76)	69 (52.67)	12 (66.66)		0.325
ประถมศึกษาปีที่ 6	96 (54.23)	62 (47.33)	6 (33.33)		
การศึกษาของบิดา				49.830	
ต่ำกว่า-มัธยมศึกษาตอนต้น	26 (14.69)	54 (41.22)	10 (55.55)		<0.001
มัธยมศึกษาตอนปลาย, ปวช.-	38 (21.47)	40 (30.53)	4 (22.22)		
ประกาศนียบัตร, อนุปริญญา, ปวส.					
ปริญญาตรี-สูงกว่าปริญญาตรี	113 (63.84)	37 (28.24)	4 (22.22)		

* สถิติ Chi-Square

ตารางที่ 14 ความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน กับปัจจัยต่างๆ (n=326) (ต่อ)

ปัจจัย	พฤติกรรมด้านความปลอดภัย			χ^2	p-value
	ในการบริโภคอาหาร				
	สูง (n=177)	ปานกลาง (n=131)	ต่ำ (n=18)		
การศึกษาของมารดา				52.689	<0.001
ต่ำกว่า-มัธยมศึกษาตอนต้น	28 (15.82)	53 (40.46)	11 (61.11)		
มัธยมศึกษาตอนปลาย,ปวช.- ประกาศนียบัตร,อนุปริญญา,ปวส.	36 (20.34)	42 (32.06)	4 (22.22)		
ปริญญาตรี-สูงกว่าปริญญาตรี	113 (63.84)	36 (27.48)	3 (16.66)		
อาชีพของบิดา				26.982	<0.001
รับจ้าง,เกษตรกร	31 (17.51)	54 (41.22)	3 (16.66)		
ค้าขาย,ธุรกิจส่วนตัว	51 (28.81)	18 (13.74)	7 (38.88)		
รับราชการ,พนักงานรัฐวิสาหกิจ, ทำงานบริษัท	95 (53.67)	59 (45.04)	8 (44.44)		
อาชีพของมารดา				16.160	0.003
รับจ้าง,เกษตรกร	31 (17.51)	49 (37.40)	5 (27.77)		
ค้าขาย,ธุรกิจส่วนตัว	41 (23.16)	25 (19.08)	5 (27.77)		
รับราชการ,พนักงานรัฐวิสาหกิจ, ทำงานบริษัท	105 (59.32)	57 (43.51)	8 (44.44)		

* สถิติ Chi-Square

เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนกับปัจจัยต่างๆ (อายุ, ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน, ทักษะด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน, พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน, พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน) โดยใช้สถิติ Pearson correlation (ตาราง 15) พบว่า มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของ

ผู้ปกครองนักเรียนในระดับค่อนข้างสูง ($p < 0.001$, $r = 0.714$) แต่ระดับความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนมีความสัมพันธ์ในระดับค่อนข้างต่ำ ($p < 0.001$, $r=0.396$, $r=0.340$ และ $r=0.338$ ตามลำดับ)

ตารางที่ 15 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน กับปัจจัยต่างๆ (n=326)

ปัจจัย	พฤติกรรมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ของเด็กนักเรียน	
	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r)*	P - value
อายุ	- 0.090	0.106
ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน	0.340**	<0.001
ทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน	0.338**	<0.001
พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง	0.714**	<0.001
พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน	0.396**	<0.001

* สถิติ Pearson correlation

** $p < .001$

4.6 การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน กับปัจจัยต่างๆ

จากตารางที่ 16 พบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนได้แก่ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 โดยที่สมการสามารถทำนายในการ

พยากรณ์เท่ากับร้อยละ 53.8 โดยตัวแปรที่สามารถอธิบายได้ดีที่สุดคือ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน ค่า $\beta = 0.626$

สามารถเขียนสมการพยากรณ์ได้ดังนี้ คือ $Y = 0.567 + 0.546(\text{พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง}) + 0.141(\text{พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท}) + 0.087(\text{ทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน})$

ตารางที่ 16 การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน กับปัจจัยต่างๆ (n=326)

ตัวแปร	B	S.E.	Beta	t	P - value
ค่าคงที่ (Constant)	.567	.163		3.480	<0.001*
พฤติกรรมเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน	.546	.037	.626	14.610	<0.001*
พฤติกรรมเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน	.141	.040	.145	3.539	<0.001*
ทัศนคติเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน	.087	.035	.099	2.450	.015*
R=0.734 R ² = 0.538 F = 125.042 P - value <0.001**					

*มีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

บทที่ 5

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร อภิปรายผลการวิจัย ดังนี้

5.1 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

5.2 ความสัมพันธ์และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

5.1 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

ผลการวิจัยพบว่า เด็กนักเรียนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 54.29 รองลงมา มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 40.18 ตามลำดับ นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารเป็นประจำ มากที่สุดคือ ข้าว นักเรียนควั่นหั่นผลไม้ก่อนรับประทาน ร้อยละ 66.9 อาจเนื่องมาจากนักเรียนได้เรียนเกี่ยวกับเรื่องอาหารและโภชนาการมาตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 วิชาสุขศึกษา ซึ่งการเรียนการสอนในระดับประถมศึกษาตอนต้นนั้นจะเน้นในเรื่องของการปฏิบัติ

นอกจากนี้โรงเรียนทั้ง 2 โรงเรียน และโรงเรียนส่วนใหญ่ที่มีนักเรียนในระดับชั้นประถมศึกษา จัดดำเนินการโครงการอาหารกลางวันเป็นความร่วมมือระหว่างกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทย และกระทรวงสาธารณสุข มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักเรียนระดับก่อนประถมศึกษาและระดับประถมศึกษา มีอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการ รับประทานทุกวันตลอดปีการศึกษาอย่างเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย การดำเนินการดังกล่าวนอกจากจะมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ นักเรียนได้มีอาหารกลางวันได้รับประทานแล้ว หลักการในการจัดอาหารกลางวันที่สำคัญอย่างหนึ่งคือ ทำให้นักเรียนตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ซึ่งจากผลการวิจัยนี้พบว่า นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ดี คือ ข้าว นักเรียนล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง นักเรียนเลือกซื้ออาหารรับประทานจากร้านที่ปรุงอาหารสุกใหม่ ๆ นักเรียนเลือกซื้ออาหารจากร้านขายอาหารที่มีตู้ใส่อาหารหรือภาชนะปิดอาหารมิดชิด นักเรียนจะเก็บอาหารที่นักเรียนรับประทานไม่หมดไว้ใน

ผู้เขียน นักเรียนนำอาหารที่ปรุงไว้นานแล้วมาอุ่นให้เดือดก่อนรับประทาน และนักเรียนล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ

ดังนั้นการจัดโครงการอาหารกลางวันควบคู่ไปกับการสอนความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร มีผลให้นักเรียนเห็นประโยชน์และความสำคัญของการบริโภคอาหารมากยิ่งขึ้น และสามารถนำไปสู่การมีพฤติกรรมอย่างถูกต้อง จึงทำให้นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง สอดคล้องกับ วูล์ฟ (52) ศึกษาเรื่องภาวะโภชนาการและสภาพแวดล้อมในโรงเรียนระดับประถมศึกษา พบว่า การสอนสุขศึกษามีแนวโน้มจะช่วยพัฒนาภาวะโภชนาการของนักเรียนให้ดีขึ้น รวมถึงโครงการโภชนาการในโรงเรียนมีความจำเป็นมากต่อการพัฒนาสุขภาพของเด็กวัยเรียน

พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ที่นักเรียนปฏิบัติกันมาครั้งมากที่สุดคือ ช้อน นักเรียนเลือกรับประทานขนมหรือลูกกวาดที่มีสีสังเคราะห์ สว่าง ร้อยละ 61.7 และเมื่อพิจารณากับการใช้จ่ายเงินซื้อเครื่องดื่มที่ไม่ไขมัน เช่น น้ำอัดลม น้ำหวาน และขนมกรุบกรอบที่โรงเรียน พบว่านักเรียนส่วนใหญ่จะซื้ออาหารเหล่านี้เป็นบางวัน ร้อยละ 52.8 และ 49.1 ตามลำดับ ซึ่งแสดงให้เห็นว่านักเรียนส่วนใหญ่ยังนิยมบริโภคขนมหรือลูกกวาดที่มีสีสังเคราะห์ น้ำอัดลม น้ำหวาน และขนมกรุบกรอบอยู่ สอดคล้องกับงานวิจัยของ นลินี มกรเสน (67) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสุขภาพตามสุขบัญญัติแห่งชาติของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่านักเรียนมีการปฏิบัติตัวไม่ถูกต้องส่วนใหญ่มากที่สุดในเรื่อง การรับประทานอาหารว่างประเภทขบเคี้ยวเป็นประจำ ร้อยละ 78.1 รองลงมาในเรื่องการรับประทานอาหารที่มีสารปรุงแต่งและสีเป็นประจำ ร้อยละ 76.4 งานวิจัยของ ประภาเพ็ญ สุวรรณและคณะ(68) ได้สำรวจสถานะสุขภาพและพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพของเด็กด้อยโอกาส พบว่า กลุ่มตัวอย่าง บางส่วนมีพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพที่ยังไม่ถูกต้องในด้านการบริโภคอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการรับประทานขนมขบเคี้ยว 1-3 วัน ใน 1 สัปดาห์ ร้อยละ 46.6 อาจเนื่องมาจากมีสื่อโฆษณาออกมาชักจูงโน้มน้าวมากมายให้เห็นว่าเป็นสิ่งที่ดี มีความทันสมัย ทำให้เด็กนักเรียนมีความเข้าใจผิดและนิยมการบริโภคอาหารนั้นโดยสนใจในรูป รส กลิ่น และสีของอาหารมากกว่าจะคำนึงถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารและด้านโภชนาการ งานวิจัยของ รัตนา ศรีทองอ่อน และคณะ (36) ได้ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารว่างและอาหารประเภทขบเคี้ยวของนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในเขตเทศบาลเมืองและชนบท จังหวัดนครสวรรค์ พบว่า เด็กนักเรียนส่วนใหญ่ ชอบบริโภคอาหารว่างและอาหารประเภทขบเคี้ยว ร้อยละ 84.8 ส่วนเหตุผลของการเลือกซื้อเพราะรสชาติอร่อยถูกปาก ร้อยละ 75.2 รองลงมาคือ การโฆษณาทางวิทยุ โทรทัศน์ ข่าวสาร ร้อยละ 54.8

การรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ สุกๆ ดิบๆ นักเรียนมีการปฏิบัติต่างๆ ครั้ง ร้อยละ 33.7 ถึงแม้ว่าในงานวิจัยนี้ นักเรียนส่วนใหญ่จะมีความรู้และทัศนคติที่ดีในเรื่องอาหารประเภทเนื้อสัตว์จำเป็นต้องปรุงให้สุกก่อนรับประทานก็ตาม ซึ่งอาจเป็นเพราะว่าในอาหารบางประเภทในประเทศไทยยังนิยมบริโภคแบบสุกๆ ดิบๆ และผู้ปกครองของเด็กนักเรียนอาจประกอบอาหารประเภทสุกๆ ดิบๆ ให้นักเรียนได้รับประทานอยู่บ้างด้วย สอดคล้องกับงานวิจัยของ พิเชฐ ศรีเมฆ (53) ศึกษาความรู้ การรับรู้ และพฤติกรรมอนามัยเกี่ยวกับโรคพยาธิใบไม้ในตับของนักเรียนประถมศึกษา ในจังหวัดเพชรบูรณ์ พบว่า การปฏิบัติความรู้และการรับรู้ของนักเรียนอยู่ในระดับปานกลาง พฤติกรรมการกินของนักเรียนส่วนใหญ่เคยรับประทานลาบปลาหรือก้อยปลา ปลาปิ้ง ปลาร้า และปลาต้มหรือปลาจ่อม ฐานะทางเศรษฐกิจของนักเรียน มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการกินปลาต้มหรือปลาจ่อม ความรู้ในเรื่องโรคพยาธิใบไม้ในตับของนักเรียน มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการกินลาบปลาหรือก้อยปลา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5.2 ความสัมพันธ์และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนพบว่า

ปัจจัยทางด้านนักเรียน ได้แก่ เพศ อายุ และระดับชั้นการศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน แต่ความรู้และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ในระดับค่อนข้างต่ำ ($p < 0.01, r = 0.34$ และ $r = 0.338$ ตามลำดับ) สอดคล้องกับ แนวคิดของ ชาร์ท (Schwartz) (40) ได้กล่าวว่า ความสัมพันธ์ของพฤติกรรมการเรียนรู้ทั้ง 3 ด้าน คือ ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ พบว่าพฤติกรรมแต่ละด้านส่งผลทำให้เกิดการปฏิบัติตามมาในขั้นตอนสุดท้าย ซึ่งเป็นการกระทำของสิ่งมีชีวิตที่สามารถวัดได้หรือสังเกตได้นั่นเอง

ทั้งนี้อธิบายได้ว่า พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนจะถูกต้อนมากน้อยเพียงใดนั้น เกี่ยวข้องกับความรู้และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ความรู้จะก่อให้เกิดความเข้าใจ ก่อให้เกิดความเชื่อ ทัศนคติที่ดี เกิดแรงจูงใจที่จะปฏิบัติ และก่อให้เกิดความสามารถในการตัดสินใจ หรือเลือกปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ เพื่อนำไปสู่การมีพฤติกรรมทางสุขภาพที่ดี สอดคล้องกับงานวิจัยของ วิริยาภรณ์ เจริญชีพ (71) ศึกษา

พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สังกัดสำนักงานการศึกษา กรุงเทพมหานคร พบว่า เจตคติต่อการบริโภคอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 การศึกษาของ วรณฤดี แก้มแกมแซ (72) ศึกษาวิจัย เรื่อง ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น พบว่า ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียนมีความสัมพันธ์กันในทิศทางบวก และการศึกษาของ เสาวรส มีกุล (74) ศึกษาปัจจัยกำหนดพฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของวัยรุ่นในกรุงเทพมหานคร พบว่า ปัจจัยที่สามารถทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ ทัศนคติต่อการบริโภคอาหาร และความรู้เรื่องโภชนาการ ซึ่งไม่สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุวรรณี โพธิ์ศรี และคณะ (75) ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารและยาของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร ศึกษาเฉพาะกรณีนักเรียนระดับชั้นต่างๆ พบว่า ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียน ไม่มีความสัมพันธ์กัน

นอกจากนั้นทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ยังเป็นปัจจัยมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จากงานวิจัยนี้ พบว่านักเรียนส่วนใหญ่มีทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง อาจเนื่องมาจากการเรียนในเรื่องเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพในวิชาสุขศึกษา ซึ่งมุ่งเน้นในเรื่องความรู้ความเข้าใจในเรื่องอาหาร เพื่อให้สามารถเลือกบริโภคอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพได้อย่างถูกต้อง และเห็นความสำคัญของอาหารและโภชนาการเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพ นักเรียนสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้ ซึ่งส่งผลให้ทัศนคติเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอยู่ในระดับดีตามไปด้วย อุทุมพร จามรมาน (70) ได้กล่าวถึงทัศนคติต่อการเรียนของนักเรียนสรุปได้ว่า การนำความรู้ในวิชาที่เรียนไปใช้ประโยชน์ จะทำให้นักเรียนมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนในเรื่องนั้นๆ

ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง ได้แก่ การศึกษาและอาชีพของบิดา มารดา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ $p < 0.05$ โดยงานวิจัยนี้พบว่า นักเรียนที่มีบิดา มารดา ที่มีระดับการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่าปริญญาตรี มีอาชีพรับราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจและทำงานบริษัท จะมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารระดับสูง ซึ่งส่งผลให้นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ถูกต้องเหมาะสมตามไปด้วย และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนในระดับค่อนข้างสูง ($p < 0.01$, $r = 0.714$)

ทั้งนี้อธิบายได้ว่า พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน จะถูกต้องมากน้อยเพียงใดนั้น เกี่ยวข้องกับระดับการศึกษาและอาชีพของบิดา มารดา และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน เนื่องจาก การศึกษาทำให้นักคนมีเหตุผล สามารถที่จะตัดสินใจเลือกปฏิบัติทางด้านสุขภาพอนามัย มีโอกาสได้รับรู้ข่าวสารต่างๆ เกี่ยวกับสุขภาพ และสามารถทำความเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งต่างๆ ทำให้สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องและเหมาะสม ดังนั้นการที่บิดาและมารดา มีการศึกษาสูง จึงทำให้บิดาและมารดาสามารถปฏิบัติและดูแลเกี่ยวกับทางด้านโภชนาการในครอบครัวที่ดี โดยจะรู้ว่าอาหารประเภทใดควรหรือไม่ควรจัดหาหรือเตรียมให้บุคคลในครอบครัวรับประทาน ทำให้นักคนในครอบครัวมีพฤติกรรมที่ถูกต้องสอดคล้องกับงานวิจัยของ กัลยา ศรีมหันต์ (21) ศึกษาภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียน พบว่า ระดับการศึกษาของบิดาและมารดา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ งานวิจัยของ ไกรโนว์สกาและคณะ (65) ศึกษาการประเมินผลของการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของเด็กวัยก่อนเรียนและเด็กวัยเรียน พบว่า เด็กในเมืองมีภาวะโภชนาการดีกว่าเด็กชนบท และภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียนขึ้นอยู่กับ ระดับชั้นทางสังคม และการศึกษาของบิดามารดา การศึกษาของ มณฑนา อุเทน (66) ศึกษาพฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารหาบเร่แผงลอยของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในกรุงเทพมหานคร พบว่า นักเรียนที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารหาบเร่แผงลอยมากกว่านักเรียนที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาต่ำกว่ามัธยมศึกษาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) และฮาเวย์ (43) กล่าวว่า บิดามารดาที่มีการศึกษาสูงขึ้นเท่าใด บุตรก็จะมีความรู้พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดียิ่งขึ้นเท่านั้น

อาชีพของผู้ปกครอง และลักษณะอาชีพ มีความสำคัญต่อการเลือกบริโภคอาหารด้วย เพราะอาชีพนำมาซึ่งรายได้ และความเป็นอยู่ของครอบครัว (56,57) สอดคล้องกับงานวิจัยของ พุสซิดโลและเบเลี่ยน (58) ศึกษาความรู้ทางโภชนาการของผู้บริโภคและพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารของประชาชน พบว่า ผู้บริโภคที่มีความรู้ทางโภชนาการต่ำ มักมีการศึกษาต่ำ รายได้น้อย และประกอบอาชีพ เช่น อาชีพกรรมกร หรือรับจ้าง เบญพร สุขประเสริฐ (59) ศึกษาทัศนคติ ความรู้ ความเข้าใจและการนำไปใช้เกี่ยวกับฉลากโภชนาการของคนกรุงเทพมหานคร พบว่า อาชีพและระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับทัศนคติและความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ โดยผู้บริโภคที่มีความรู้สูงกว่าระดับปริญญาตรี จะมีคะแนนทัศนคติและความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสูง มีความเข้าใจข้อความบนฉลากโภชนาการมากกว่าอาชีพและระดับการศึกษาอื่น สุนิสา อรรถกฤษณ์ (35) ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำของนักเรียนวัยรุ่นในเขตเมือง พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มี

คุณค่าทางโภชนาการต่ำของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 คือ แรงจูงใจจากผู้ปกครอง ซึ่งไม่สอดคล้องกับงานวิจัยของ อัมภา แสงกล้า (10) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้พิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนเจือปนและการนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันของนักเรียน พบว่า ผู้ปกครองที่มีอาชีพ ระดับการศึกษา ฐานะทางเศรษฐกิจแตกต่างกัน ส่งผลให้การรับรู้เกี่ยวกับการบริโภคสิ่งปนเปื้อนและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันไม่แตกต่างกัน

พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง ยังเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 โดยเป็นตัวแปรที่สามารถอธิบายปัจจัยที่มีอิทธิพลได้ดีที่สุด ซึ่งมีค่า $\beta = 0.626$ เนื่องจากผู้ปกครอง คือ บิดา มารดา หรือบุคคลที่นักเรียนอาศัยอยู่ด้วยและทำหน้าที่อบรมเลี้ยงดูเด็กนักเรียน ซึ่งมีความสำคัญในการถ่ายทอดสิ่งต่างๆ ให้เด็กนักเรียน ผู้ปกครองที่มีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารดี มีความถูกต้อง และเหมาะสม ย่อมส่งผลให้นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ดีตามไปด้วย ทั้งนี้เพราะว่า เด็กนักเรียนจะใช้เวลาส่วนใหญ่อยู่ที่บ้านมากกว่าที่โรงเรียน ผู้ปกครองจึงเป็นแบบอย่างที่สำคัญต่อเด็กนักเรียน เพราะต้องทำกิจกรรมด้านอาหารร่วมกันหลายอย่าง เช่น การบริโภคอาหาร การเลือกซื้อ เลือกบริโภคอาหาร การประกอบอาหาร การเก็บรักษาอาหาร และการปฏิบัติต่างๆ เกี่ยวกับอาหาร โดยแต่ละครอบครัวจะถ่ายทอดหรือให้ความรู้ในลักษณะที่ต่างกัน แม้ว่าจะอยู่ในสังคม ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมเดียวกันก็ตาม การถ่ายทอดเป็นสิ่งสำคัญเพราะเด็กนักเรียนจะได้รับทั้งความมีเหตุผล และการแสดงออกซึ่งอารมณ์ ทำให้เด็กเกิดการเรียนรู้สิ่งต่างๆ รวมทั้งทัศนคติในการยอมรับ หรือปฏิเสธ และความชอบหรือไม่ชอบอาหารนั้น (43) โดยเฉพาะการศึกษาของแม่บ้านจะมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคของครอบครัวมาก เพราะแม่บ้านเป็นผู้ที่รับผิดชอบอาหารภายในบ้านทั้งหมด สอดคล้องกับงานวิจัยของ กมล วัฒนา ยิ่งเจริญชัย (62) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาในเขตอำเภอพล จังหวัดขอนแก่น พบว่า บริโภคนิสัยของนักเรียน ได้รับอิทธิพลเกี่ยวกับการรับประทานอาหารที่ถูกต้องจากครอบครัวมากที่สุด

ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม ได้แก่ โดยในงานวิจัยนี้จะพบว่า แหล่งความรู้ของนักเรียนส่วนใหญ่ได้รับความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารจากบิดา มารดาหรือผู้ปกครอง มากที่สุด รองลงมาจากทางโรงเรียนหรือครู ส่วนระดับความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน มีความสัมพันธ์กันในระดับค่อนข้างต่ำ ($p < 0.01$, $r = 0.396$)

ทั้งนี้อธิบายได้ว่า นักเรียนส่วนใหญ่ได้รับความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารจากบิดา มารดาหรือผู้ปกครองมากที่สุด รองลงมาจากทางโรงเรียนหรือครู และในงานวิจัยนี้พบว่า การศึกษา

สูงสุดของบิดา มารดา นักเรียน ส่วนใหญ่อยู่ในระดับปริญญาตรี จึงทำให้นักเรียนมีความรู้ในระดับสูง เมื่อบิดา มารดาที่มีความรู้ดี ก็จะแนะนำ อบรมเด็กนักเรียนให้มีความรู้ตามไปด้วย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุเนตตรา นิมานันท์ (61) ศึกษาภาวะโภชนาการและปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น เขตเมืองเชียงใหม่ พบว่า การได้รับคำแนะนำในการบริโภคอาหารจาก บิดา มารดา หรือผู้ปกครองมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ส่วนการได้รับความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร จากทางโรงเรียนและครูนั้น นักเรียนจะได้รับความรู้จากบทเรียนในวิชาสุขศึกษา ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของวูล์ฟ (52) ทำการศึกษาเรื่อง ภาวะโภชนาการและสภาพแวดล้อมในโรงเรียนระดับประถมศึกษา พบว่า การสอนสุขศึกษาและพลศึกษามีแนวโน้มจะช่วยพัฒนาภาวะโภชนาการของนักเรียนให้ดีขึ้น โครงการโภชนาการในโรงเรียนมีความจำเป็นมากต่อการพัฒนาสุขภาพของเด็กวัยเรียน ซึ่งแสดงให้เห็นว่าโรงเรียนและครูมีส่วนสำคัญในการให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารแก่เด็กนักเรียนเป็นอย่างมาก

พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนจะถูกต้องมากน้อยเพียงใด นั้น เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน กลุ่มเพื่อนจะมีอิทธิพลต่อเด็กวัยเรียนมาก การบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียนซึ่งส่วนใหญ่ซื้ออาหารรับประทานตามเพื่อนหรือบุคคลที่ชื่นชอบ (54) เมื่อเพื่อนบริโภคอาหารชนิดใดก็จะบริโภคตาม นอกจากนั้นพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท ยังเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุณิสสา อรรถกฤษณ์ (35) ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำของนักเรียนวัยรุ่นในเขตเมือง พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำของนักเรียน คือ แรงจูงใจจากเพื่อน และงานวิจัยของ จริยา วิรุฬราช (55) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ตัวชี้แนะการกระทำ ได้แก่ การรับรู้อิทธิพลเพื่อน

ซึ่งในงานวิจัยนี้พบว่านักเรียนและเพื่อนสนิทนักเรียน มีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภค ที่นักเรียนปฏิบัติกันมาครั้ง มากที่สุดคือซื้อ นักเรียนเลือกรับประทานขนมหรือลูกกวาดที่มีสีสังเคราะห์ สดสวย ร้อยละ 61.7 และ 37.7 ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่านักเรียนยังนิยมบริโภคขนมหรือลูกกวาดที่มีสีสังเคราะห์ น้ำอัดลม น้ำหวาน และขนมกรุบกรอบอยู่ ดังนั้นเมื่อนักเรียนมีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารดังกล่าว อาจส่งผลทำให้เพื่อนสนิทของนักเรียน เกิดพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างนั้นตามไปด้วย ตามเหตุผลดังที่กล่าวมาแล้วนั้น เมื่อเพื่อนสนิทนักเรียนมี

พฤติกรรมความปลอดภัยด้านการบริโภคอาหารเป็นอย่างไรย่อม มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนด้วย

สรุปปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ได้แก่ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน สอดคล้องกับงานวิจัยของ จริยา วิรุพราช (55) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่าปัจจัยด้านความรู้ การรับรู้ ได้แก่ เจตคติต่อสุขภาพ วิสัยทัศน์ต่อสุขภาพมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ปัจจัยร่วม ได้แก่ การศึกษาของมารดา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ตัวชี้แนะการกระทำ ได้แก่ การรับรู้อิทธิพลเพื่อน การรับรู้อิทธิพลสื่อ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อวิเคราะห์จำแนกพบพบว่าปัจจัยร่วมสามารถทำนายความสัมพันธ์กับพฤติกรรมบริโภคอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติได้สูงสุด ร้อยละ 10 ปัจจัยด้านความรู้ การรับรู้และตัวชี้แนะการกระทำสามารถทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารได้ ร้อยละ 5 และร้อยละ 4 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

จากที่กล่าวมาแล้วจะเห็นว่า ปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน และปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) ใช้การศึกษาแบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional study) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร กลุ่มประชากรที่ใช้ในการวิจัยคือ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ปีการศึกษา 2550 ในจังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multi-stage sampling) จากโรงเรียนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 50 เขต โดยสุ่มเขตการปกครองให้เหลือ 2 เขต จากนั้นสุ่มโรงเรียนจาก 2 เขต ดังกล่าว เขตละ 1 โรงเรียน ได้โรงเรียนจำนวน 2 แห่ง และสุ่มห้องเรียนของโรงเรียนแต่ละโรงเรียนตามชั้นเรียน ได้แก่ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 2 ห้อง และชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 2 ห้อง รวมเป็นโรงเรียนละ 4 ห้องเรียน ได้จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 326 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือแบบสอบถาม ซึ่งแบ่งแบบสอบถามเป็น 4 ส่วน และนำแบบสอบถามไปใช้กับตัวอย่างประชากร ซึ่งเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ของโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ และโรงเรียนราชวินิต ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน หาความสัมพันธ์ของตัวแปรโดยใช้ไคสแคว์และสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน และหาอำนาจการทำนายโดยใช้การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตัวนักเรียน

ตัวอย่างประชากรที่ใช้ในการศึกษาเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 , 6 โรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ จำนวน 163 คน และโรงเรียนราชวินิต จำนวน 163 คน รวมทั้งหมดเป็น 326 คน มีนักเรียนเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 10 – 11 ปี ร้อยละ 80 นักเรียนส่วนใหญ่มีพี่น้อง 1 - 2 คน และเป็นบุตรลำดับที่ 1 – 2 คน จำนวนคนที่อยู่บ้านเดียวกันรวมตัวนักเรียนด้วย ส่วนใหญ่มีจำนวน 4 – 5 คน นักเรียนส่วนใหญ่อาศัยอยู่กับ บิดา-มารดา ผู้ที่ดูแลนักเรียนเป็นประจำส่วนใหญ่จะเป็นมารดา การศึกษาสูงสุดของบิดาและมารดาส่วนใหญ่ อยู่ในระดับปริญญาตรี ร้อยละ 28.8 และ 35.9 ตามลำดับ รองลงมาคืออยู่ในระดับประถมศึกษา อาชีพของบิดา-มารดา นักเรียนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้าง ร้อยละ 25.8 และ 24.5 ตามลำดับ

นักเรียนรับประทานอาหารมื้อกลางวันที่โรงเรียน ซึ่งเป็นโครงการอาหารกลางวันที่ได้ให้นักเรียนได้รับประทานอาหารฟรีของโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ ร้อยละ 50.46 เป็นโครงการอาหารกลางวันของทางโรงเรียน ที่นักเรียนต้องจ่ายเงินเป็นเทอม เทอมละ 1,500 บาทของโรงเรียนราชวินิต ร้อยละ 41.4 ส่วนนักเรียนที่ต้องซื้ออาหารกลางวันรับประทานเอง ร้อยละ 7.6 ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่าย 41-60 บาท และนักเรียนที่มีค่าใช้จ่าย 11- 20 บาท คิดเป็นร้อยละ 36.5 ส่วนมากจะซื้อน้ำหรือขนมรับประทาน นักเรียนส่วนใหญ่จะซื้อขนมกรอบกรอบที่โรงเรียนเป็นบางวันคิดเป็นร้อยละ 49.1 และซื้อเครื่องดื่มที่ไม่ไขมัน เช่น น้ำหวาน น้ำอัดลม เป็นบางวัน คิดเป็นร้อยละ 52.8

นักเรียนส่วนใหญ่ ได้รับความรู้เกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร จากบิดา มารดา หรือผู้ปกครองมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 3.43 ± 0.697 รองลงมาจากทางโรงเรียนหรือครู ค่าเฉลี่ย 3.13 ± 0.672 โดยนักเรียนได้รับได้รับความรู้น้อยที่สุดจากวารสารหรือนิตยสาร และแผ่นพับ ค่าเฉลี่ย 2.14 ± 0.82 และ 2.08 ± 0.82 ตามลำดับ

นักเรียนมีความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง มากที่สุด คือ ร้อยละ 56.44 รองลงมา มีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 38.36 ตามลำดับ ค่าเฉลี่ยของคะแนน คือ 10.45 ± 1.71

นักเรียนมีทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูงมากที่สุด ร้อยละ 51.23 รองลงมา มีทัศนคติอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 45.7 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ย ของคะแนน คือ 39.14 ± 4.85

นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 54.29 รองลงมา มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 40.18 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยของคะแนน คือ 31.377 ± 4.26

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน พบว่า ปัจจัยทางด้านนักเรียน ได้แก่ เพศ อายุ และระดับชั้นการศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน แต่ความรู้และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ในระดับค่อนข้างต่ำ ($p < 0.001, r = 0.34$ และ $r = 0.338$)

ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง ได้แก่ การศึกษาของบิดา การศึกษาของมารดา อาชีพของบิดาและอาชีพของมารดา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ $p < 0.05$ และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียนนักเรียน มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนในระดับค่อนข้างสูง ($p < 0.001$, $r = 0.714$)

ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม ได้แก่ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียนมีความสัมพันธ์ กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนในระดับค่อนข้างต่ำ ($p < 0.001$, $r = 0.396$)

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ได้แก่ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 โดยที่สมการสามารถทำนายในการพยากรณ์เท่ากับร้อยละ 53.8 โดยตัวแปรที่สามารถอธิบายได้ดีที่สุดคือ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง นักเรียน ค่า $\beta = 0.626$

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากผลการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ผู้วิจัย ขอเสนอแนะดังต่อไปนี้

1. นักเรียนชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 5 และ 6 จากงานวิจัยนี้ถึงแม้ว่า นักเรียนส่วนใหญ่จะมีความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมอยู่ในระดับสูง แต่ยังมีข้อที่ นักเรียนยังมีความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมที่ยังไม่เหมาะสม โดยได้แก่ การเลือกซื้ออาหาร การเก็บอาหาร และการรับประทานอาหารที่มีสีสังคายาม ดังนั้นควรให้ความรู้เน้นในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารในข้อต่างๆ เหล่านี้ การจัดกิจกรรมและจัดโครงการต่างๆ จะส่งเสริมให้นักเรียนได้มีการพัฒนาความรู้ และเพิ่มทักษะในการปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนมากขึ้น

2. ควรมีการดูแลพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนให้มีความถูกต้องอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งส่งเสริม แนะนำความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ที่ถูกต้องเหมาะสม และติดตามผลการปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็ก

นักเรียนอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ให้นักเรียนเกิดพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ถูกต้องมากยิ่งขึ้น

3. ควรส่งเสริมให้ความรู้ และข้อมูลด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารแก่ผู้ปกครองนักเรียนอย่างเหมาะสมและต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้ปกครองทราบถึงความสำคัญของความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งลักษณะของการให้คำแนะนำนั้น จะต้องชี้แจงให้เห็นความสำคัญของปัญหา พร้อมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับการแก้ปัญหาโดยคำนึงถึงความเป็นไปได้ที่ครอบครัวจะสามารถนำไปปฏิบัติตามได้ เช่น ระดับการศึกษาของบิดา มารดา อาชีพของบิดา มารดา จึงอาจทำให้เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติตามคำแนะนำได้ ดังนั้นต้องมีการประสานงานกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย เพื่อให้ผู้ปกครองสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของตนเองและนักเรียน ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับสภาพของตนเองและสภาพของปัญหาต่อไป

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาตัวแปรอื่นๆ เพิ่มเติม เช่น อิทธิพลของสื่อโฆษณาต่างๆ รายได้ของครอบครัว การได้รับเงินมาโรงเรียน สภาพแวดล้อมในโรงเรียน และโครงการต่างๆ ในโรงเรียนที่จะเป็นปัจจัยให้เกิดพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน

2. ควรมีการศึกษา ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น ควรศึกษาในนักเรียนระดับต่างๆ ด้วย เช่น ระดับอนุบาล ระดับมัธยมศึกษา ระดับอาชีวศึกษา ระดับมหาวิทยาลัย เป็นต้น และควรมีการศึกษากับกลุ่มตัวอย่างในโรงเรียนสังกัดอื่นๆ เช่น โรงเรียนเทศบาล โรงเรียนเอกชน และควรทำการศึกษาทั่วประเทศ ซึ่งจะทำให้ได้ภาพรวมของปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารของเด็กนักเรียน เพื่อนำผลที่ได้จากการศึกษามาปรับปรุงหลักสูตรการเรียนการสอน ในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ให้เหมาะสมในแต่ละระดับชั้น

3. ควรมีการศึกษา ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของบุคคลอื่นด้วย เพราะพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของคนในครอบครัวเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลอย่างสูงมาก ต่อการเกิดพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน ซึ่งจะได้ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของคนไทยต่อไป

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนประถมศึกษา
ในกรุงเทพมหานคร (FACTORS AFFECTING BEHAVIOR RELATED TO FOOD
SAFETY CONSUMPTION AMONG PRIMARY SCHOOL CHILDREN IN
BANGKOK METROPOLITAN)

อรนุช อุดมประสิทธิ์ 4636764 PHPH/M

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกโภชนาวิทยา

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : จิรนนท์ แก้วกล้า, วท.บ., วท.ม., วท.ด., ดวงพร แก้วศิริ,
วท.บ., M.P.S., สมชาย คุณรงค์เดช, M.S., Ed.M., Ed.D.

บทสรุปแบบสมบูรณ์

ความสำคัญและที่มาของการศึกษา

อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัยที่มนุษย์ใช้ในการดำรงชีวิต อาหารช่วยในการเจริญเติบโต และซ่อมแซมส่วนต่างๆ ของร่างกาย แต่ในขณะเดียวกันอาหารอาจทำให้เกิดโทษหรือเกิดโรคขึ้น ได้ถ้าหากอาหารนั้นไม่ปลอดภัย ปัญหาด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ยังคงเป็นปัญหา สำคัญที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคโดยเฉพาะ โรคและพิษร้ายแรงต่างๆ (1)

ปัญหาด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารยังพบว่า คนไทยมากกว่าร้อยละ 45 เห็นว่า อาหารที่บริโภคนั้นไม่ปลอดภัย แต่ยังคงบริโภคเพราะไม่มีทางเลือก และพบว่า เกินร้อยละ 85 ใน ทุกกลุ่มอายุ และทุกเขตที่อยู่อาศัย ไม่ใส่ใจกับ ฉลากปลอดภัย ของกระทรวงสาธารณสุข จากผล การสำรวจพบว่า ประชากรอายุ 6 ปี ขึ้นไป ที่ตอบสัมภาษณ์ด้วยตนเอง จำนวน 28.7 ล้านคน ส่วน ใหญ่ร้อยละ 70 เคยเห็นตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยของกระทรวงสาธารณสุข โดยกลุ่มวัยรุ่น มี สัดส่วนมากที่สุด คือ ร้อยละ 87.9 รองลงมาเป็นกลุ่มวัยทำงานร้อยละ 78.3 และกลุ่มวัยเด็ก ร้อยละ 69.6 ตามลำดับ ตามลำดับ (8)

ปัญหาพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนระดับชั้น ประถมศึกษา ยังเป็นปัญหาที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศไทย และมีแนวโน้มจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งอาจจะเกิดจากการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของการพัฒนาประเทศทางเศรษฐกิจมากกว่าการ

พัฒนาทางสังคม ทำให้เกิดปัญหาสุขภาพที่มาจากปัจจัยทางสังคมและสิ่งแวดล้อมต่างๆเพิ่มขึ้น อันจะมีผลกระทบต่อการพัฒนาประเทศต่อไป

จากความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาดังกล่าวมาแล้ว ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของ นักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร เพราะเด็กวัยเรียนโดยเฉพาะเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษา เป็นกลุ่มประชากรที่มีความสำคัญยิ่ง ดังนั้นการที่เด็กวัยเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ดี หลีกเลี่ยงอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ย่อมส่งผลโดยตรงต่อภาวะสุขภาพของเด็ก ช่วยให้เด็กมีร่างกายที่แข็งแรงปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ ซึ่งเด็กจะเป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาประชากรที่มีคุณภาพของประเทศในอนาคต

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของ นักเรียนชั้นประถมศึกษาในกรุงเทพมหานคร

วิธีการศึกษาวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) ใช้การศึกษาแบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional study) กลุ่มประชากรที่ใช้ในการวิจัยคือ นักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้น ประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ปีการศึกษา 2550 ในจังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยสุ่มตัวอย่างแบบหลาย ขั้นตอน (Multi-stage sampling) จากโรงเรียนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 50 เขต โดยสุ่ม จากเขตการปกครอง จากนั้นสุ่มโรงเรียนได้โรงเรียนจำนวน 2 แห่ง และสุ่มห้องเรียนของโรงเรียน แต่ละโรงเรียนตามชั้นเรียน ได้แก่ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 2 ห้อง และชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 2 ห้อง รวมเป็นโรงเรียนละ 4 ห้องเรียน ได้จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 326 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือแบบสอบถาม ซึ่งแบ่งแบบสอบถามเป็น 4 ส่วน และนำแบบสอบถามไปใช้กับตัวอย่างประชากร ซึ่งเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 ของโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ และโรงเรียนราชวินิต ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน หาความสัมพันธ์ของตัวแปรโดยใช้ไคสแคว์และสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน และหาอำนาจการทำนายโดยใช้การวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน

ผลการวิจัย

ตัวอย่างประชากรที่ใช้ในการศึกษาเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และ 6 โรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ จำนวน 163 คน และโรงเรียนราชวินิต จำนวน 163 คน รวมทั้งหมดเป็น 326 คน มีนักเรียนเป็นเพศชายร้อยละ 56.7 มีอายุอยู่ในช่วง 10 – 11 ปี ร้อยละ 80 นักเรียนส่วนใหญ่อาศัยอยู่กับ บิดาและมารดา ร้อยละ 82.5 ผู้ที่ดูแลนักเรียนเป็นประจำ คือ มารดา ร้อยละ 74.5 การศึกษาสูงสุดของบิดาและมารดาส่วนใหญ่ อยู่ในระดับปริญญาตรี ร้อยละ 28.8 และ 35.9 ตามลำดับ รองลงมาคืออยู่ในระดับประถมศึกษา อาชีพของบิดาและมารดา นักเรียนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้าง ร้อยละ 25.8 และ 24.5 ตามลำดับ รองลงมาคือ ค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว

นักเรียนรับประทานอาหารมื้อกลางวันที่โรงเรียน ซึ่งเป็นโครงการอาหารกลางวันที่ได้ให้นักเรียนได้รับประทานอาหารฟรีของโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ ร้อยละ 50.46 และเป็นโครงการอาหารกลางวันของทางโรงเรียน ที่นักเรียนต้องจ่ายเงินเป็นเทอม เทอมละ 1,500 บาทของโรงเรียนราชวินิต ร้อยละ 41.4 ส่วนนักเรียนที่ต้องซื้ออาหารกลางวันรับประทานเองร้อยละ 7.6 ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่าย 41-60 บาท และนักเรียนที่รับประทานอาหารเช้าของโรงเรียนมีค่าใช้จ่าย 11- 20 บาท คิดเป็นร้อยละ 36.5 ส่วนมากจะซื้อน้ำหรือขนมรับประทาน นักเรียนส่วนใหญ่จะซื้อขนมกรุบกรอบที่โรงเรียนเป็นบางวันคิดเป็นร้อยละ 49.1 และซื้อเครื่องดื่มที่ไม่ใช่นม เช่น น้ำหวาน น้ำอัดลม เป็นบางวัน คิดเป็นร้อยละ 52.8

นักเรียนส่วนใหญ่ ได้มีความรู้เกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร จากบิดา มารดา หรือผู้ปกครองมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 3.43 ± 0.697 รองลงมาจากทางโรงเรียนหรือครู ค่าเฉลี่ย 3.13 ± 0.672 โดยนักเรียนได้รับรู้ได้มีความรู้ที่น้อยที่สุดจากวารสารหรือนิตยสาร และแผ่นพับ ค่าเฉลี่ย 2.14 ± 0.82 และ 2.08 ± 0.82 ตามลำดับ นักเรียนมีความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง มากที่สุด คือ ร้อยละ 56.44 รองลงมาที่มีความรู้ในระดับปานกลาง ร้อยละ 38.36 ตามลำดับ ค่าเฉลี่ยของคะแนน คือ 10.45 ± 1.71 คะแนน นักเรียนมีทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูงมากที่สุด ร้อยละ 51.23 รองลงมาทัศนคติอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 45.7 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ย ของคะแนน คือ 39.14 ± 4.85 คะแนน นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 54.29 รองลงมาพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 40.18 ตามลำดับ มีค่าเฉลี่ยของคะแนน คือ 31.377 ± 4.26 คะแนน

เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านนักเรียน ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง และปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน พบว่า ปัจจัยทางด้านนักเรียน ได้แก่ เพศ อายุ และระดับชั้นการศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน แต่ความรู้และทัศนคติด้านความ

ปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ในระดับค่อนข้างต่ำ ($p < 0.001, r = 0.34$ และ $r = 0.338$)

ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง ได้แก่ การศึกษาของบิดา การศึกษาของมารดา อาชีพของบิดาและอาชีพของมารดา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ $p < 0.05$ และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนในระดับค่อนข้างสูง ($p < 0.001, r = 0.714$)

ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม ได้แก่ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนในระดับค่อนข้างต่ำ ($p < 0.001, r = 0.396$)

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ได้แก่ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 โดยที่สมการสามารถทำนายในการพยากรณ์เท่ากับร้อยละ 53.8 โดยตัวแปรที่สามารถอธิบายได้ดีที่สุดคือ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน ค่า $\beta = 0.626$

อภิปรายผล

เด็กนักเรียนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 54.29 อาจเนื่องมาจากนักเรียนได้เรียนเกี่ยวกับเรื่องอาหารและโภชนาการมาตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ซึ่งการเรียนการสอนในระดับประถมศึกษาตอนต้นนั้นจะเน้นในเรื่องของการปฏิบัติ นอกจากนี้โรงเรียนทั้ง 2 โรงเรียน จัดดำเนินการโครงการอาหารกลางวัน ดังนั้นการจัดโครงการอาหารกลางวันควบคู่ไปกับการสอนความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร มีผลให้นักเรียนเห็นประโยชน์และความสำคัญของการบริโภคอาหารปลอดภัยมากยิ่งขึ้น และสามารถนำไปสู่การมีพฤติกรรมอย่างถูกต้อง จึงทำให้นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับสูง

ปัจจัยทางด้านนักเรียน ได้แก่ ความรู้และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ในระดับค่อนข้างต่ำ ($p < 0.01, r = 0.34$ และ $r = 0.338$ ตามลำดับ) และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภค

อาหารของนักเรียน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 อธิบายได้ว่าพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนจะถูกต้องมากขึ้นเพียงใดนั้น เกี่ยวข้องกับความรู้และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ความรู้จะก่อให้เกิดความเข้าใจ ก่อให้เกิดความเชื่อ ทัศนคติที่ดี เกิดแรงจูงใจที่จะปฏิบัติ และก่อให้เกิดความสามารถในการตัดสินใจ หรือเลือกปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ เพื่อนำไปสู่การมีพฤติกรรมทางสุขภาพที่ดี สอดคล้องกับ แนวคิดของ ชาร์ท (Schwartz) (40) ได้กล่าวว่า ความสัมพันธ์ของพฤติกรรมการเรียนรู้ทั้ง 3 ด้าน คือ ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ พบว่าพฤติกรรมแต่ละด้านส่งผลทำให้เกิดการปฏิบัติตามมาในขั้นตอนสุดท้าย ซึ่งเป็นการกระทำของสิ่งมีชีวิตที่สามารถวัดได้หรือสังเกตได้นั่นเอง

ปัจจัยทางด้านผู้ปกครอง ได้แก่ การศึกษาและอาชีพของบิดา มารดา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ $p < 0.05$ งานวิจัยนี้พบว่า นักเรียนที่มีบิดา มารดา ที่มีระดับการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่าปริญญาตรี มีอาชีพรับราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจและทำงานบริษัท จะมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารระดับสูง และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนในระดับค่อนข้างสูง ($p < 0.01$, $r = 0.714$) อธิบายได้ว่า พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน จะถูกต้องมากขึ้นเพียงใดนั้น เกี่ยวข้องกับระดับการศึกษาและอาชีพของบิดา มารดา และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน เนื่องจาก การศึกษาทำให้บุคคลมีเหตุผลมีผล สามารถที่จะตัดสินใจเลือกปฏิบัติทางด้านสุขภาพอนามัย มีโอกาสได้รับรู้ข่าวสารต่างๆ เกี่ยวกับสุขภาพ และสามารถทำความเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งต่างๆ ทำให้สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องและเหมาะสม ดังนั้นการที่บิดาและมารดา มีการศึกษาสูง จึงทำให้บิดาและมารดาสามารถปฏิบัติและดูแลเกี่ยวกับทางด้านโภชนาการในครอบครัวที่ดี ทำให้บุคคลในครอบครัวมีพฤติกรรมที่ถูกต้อง สอดคล้องกับงานวิจัยของ กัลยา ศรีมพันธ์ (21) พบว่าระดับการศึกษาของบิดาและมารดา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ งานวิจัยของ โกรโนว์สกาและคณะ (65) พบว่า เด็กในเมืองมีภาวะโภชนาการดีกว่าเด็กชนบท และภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียนขึ้นอยู่กับ ระดับชั้นทางสังคม และการศึกษาของบิดามารดา การศึกษาของ และงานวิจัยของ มัณฑนา อุเทน (66) พบว่า นักเรียนที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาขึ้นไป มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารหาแพร่หลายมากกว่านักเรียนที่ผู้ปกครองมีระดับการศึกษาต่ำกว่ามัธยมศึกษาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) และฮาเวย์ (43) กล่าวว่า บิดามารดาที่มีการศึกษาสูงขึ้นเท่าใด บุตรก็จะมีความพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดียิ่งขึ้นเท่านั้น

พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง ยังเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 โดยเป็นตัวแปรที่สามารถอธิบายปัจจัยที่มีอิทธิพลได้ดีที่สุด คือมีค่า $\beta = 0.626$ เนื่องจากผู้ปกครองมีความสำคัญในการถ่ายทอดสิ่งต่างๆ ให้เด็กนักเรียน ผู้ปกครองที่มีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารดี มีความถูกต้อง และเหมาะสม ย่อมส่งผลให้นักเรียนมีพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ดีตามไปด้วย ทั้งนี้เพราะว่า เด็กนักเรียนจะใช้เวลาส่วนใหญ่อยู่ที่บ้านมากกว่าที่โรงเรียน ผู้ปกครองจึงเป็นแบบอย่างที่สำคัญต่อเด็กนักเรียน เพราะต้องทำกิจกรรมด้านอาหารร่วมกันหลายอย่าง เช่น การบริโภคอาหาร การเลือกซื้อ เลือกบริโภคอาหาร การประกอบอาหาร การเก็บรักษาอาหาร และการปฏิบัติต่างๆ เกี่ยวกับอาหาร โดยแต่ละครอบครัวจะถ่ายทอดหรือให้ความรู้ในลักษณะที่ต่างกัน แม้ว่าจะอยู่ในสังคม ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมเดียวกันก็ตาม การถ่ายทอดเป็นสิ่งสำคัญเพราะเด็กนักเรียนจะได้รับทั้งความมีเหตุผล และการแสดงออกซึ่งอารมณ์ ทำให้เด็กเกิดการเรียนรู้สิ่งต่างๆ รวมทั้งทัศนคติในการยอมรับ หรือปฏิเสธ และความชอบหรือไม่ชอบอาหารนั้น (43) สอดคล้องกับงานวิจัยของ กมล วัฒนา ยิ่งเจริญชัย (62) พบว่า บริโภคนิสัยของนักเรียน ได้รับอิทธิพลเกี่ยวกับการรับประทานอาหารที่ถูกต้องจากครอบครัวมากที่สุด

ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม ในงานวิจัยนี้ พบว่า แหล่งความรู้ส่วนใหญ่ของนักเรียนได้รับความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารจากบิดา มารดาหรือผู้ปกครอง มากที่สุด รองลงมาจากทางโรงเรียนหรือครู ส่วนระดับความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน กับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน มีความสัมพันธ์กันในระดับค่อนข้างต่ำ ($p < 0.01$, $r = 0.396$) นักเรียนส่วนใหญ่ได้รับความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารจากบิดา มารดาหรือผู้ปกครอง มากที่สุด รองลงมาจากทางโรงเรียนหรือครู ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุเนตตรา นิมนันท์ (61) พบว่า การได้รับคำแนะนำในการบริโภคอาหารจาก บิดา มารดา หรือผู้ปกครองมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียน ในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ส่วนการได้รับความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร จากทางโรงเรียนและครูนั้น นักเรียนจะได้รับความรู้จากบทเรียนในวิชาสุขศึกษา ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของจุฬาลงกรณ์ (52) พบว่า การสอนสุขศึกษาและพลศึกษามีแนวโน้มจะช่วยพัฒนาภาวะโภชนาการของนักเรียนให้ดีขึ้น ซึ่งแสดงให้เห็นว่าโรงเรียนและครูมีส่วนสำคัญในการให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารแก่เด็กนักเรียนเป็นอย่างมาก

พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน กลุ่มเพื่อนจะมีอิทธิพลต่อเด็กวัย

เรียนมาก การบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียนซึ่งส่วนใหญ่ซื้ออาหารรับประทานตามเพื่อนหรือบุคคลที่ชื่นชอบ (54) เมื่อเพื่อนบริโภคอาหารชนิดใดก็มักจะบริโภคตาม นอกจากนั้นพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท ยังเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุนิสา อรรถกฤษณ์ (35) และงานวิจัยของ จริยา วิรุฬราช (55) ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียน คือ เพื่อน

สรุปปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ได้แก่ พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท และทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากผลการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ผู้วิจัย ขอเสนอแนะดังต่อไปนี้

1. นักเรียนชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 5 และ 6 จากงานวิจัยนี้ถึงแม้ว่า นักเรียนส่วนใหญ่จะมีความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมอยู่ในระดับสูง แต่ยังมีข้อที่ นักเรียนยังมีพฤติกรรมที่ยังไม่เหมาะสมบางประการ ได้แก่ การเลือกซื้ออาหาร การเก็บอาหาร และการรับประทานอาหารที่มีสีสังวยงาม ดังนั้นควรให้ความรู้เน้นในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารในประเด็นเหล่านี้ การจัดกิจกรรมและจัดโครงการต่างๆ จะส่งเสริมให้นักเรียนได้มีการพัฒนาความรู้ และเพิ่มทักษะในการปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนมากขึ้น

2. ควรมีการดูแลพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนให้มีความถูกต้องอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งส่งเสริม แนะนำความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ถูกต้องเหมาะสม และติดตามผลการปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เด็กนักเรียนเกิดพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ถูกต้องมากยิ่งขึ้น

3. ควรส่งเสริมให้ความรู้ และข้อมูลด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารแก่ผู้ปกครองนักเรียนอย่างเหมาะสมและต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้ปกครองทราบถึงความสำคัญของความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งลักษณะของการให้คำแนะนำนั้น จะต้องชี้แจงให้เห็นความสำคัญของปัญหา พร้อมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับการแก้ปัญหาโดยคำนึงถึงความเป็นไปได้ที่ครอบครัวจะสามารถนำไปปฏิบัติตามได้ เช่น ระดับการศึกษาของบิดา มารดา อาชีพของบิดา มารดา จึงอาจทำให้เป็นอุปสรรคต่อการ

ปฏิบัติตามคำแนะนำได้ ดังนั้นต้องมีการประสานงานกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย เพื่อให้ผู้ปกครองสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของตนเองและนักเรียน ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับสภาพของตนเองและสภาพของปัญหาต่อไป

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาตัวแปรอื่นๆ เพิ่มเติม เช่น อิทธิพลของสื่อโฆษณาต่างๆ รายได้ของครอบครัว การได้รับเงินมาโรงเรียน สภาพแวดล้อมในโรงเรียน และโครงการต่างๆ ในโรงเรียนที่จะเป็นปัจจัยให้เกิดพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน

2. ควรมีการศึกษา ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น ควรศึกษาในนักเรียนระดับต่างๆ ด้วย เช่น ระดับอนุบาล ระดับมัธยมศึกษา ระดับอาชีวศึกษา ระดับมหาวิทยาลัย เป็นต้น และควรมีการศึกษากับกลุ่มตัวอย่างในโรงเรียนสังกัดอื่นๆ เช่น โรงเรียนเทศบาล โรงเรียนเอกชน และควรทำการศึกษาทั่วประเทศ ซึ่งจะทำให้ได้ภาพรวมของปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารของเด็กนักเรียน เพื่อนำผลที่ได้จากการศึกษามาปรับปรุงหลักสูตรการเรียนการสอน ในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ให้เหมาะสมในแต่ละระดับชั้น

3. ควรมีการศึกษา ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของบุคคลอื่นด้วย เพราะพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของคนในครอบครัวเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลอย่างสูงมาก ต่อการเกิดพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน ซึ่งจะได้ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของคนไทยต่อไป

FACTORS AFFECTING BEHAVIOR RELATED TO FOOD SAFETY
CONSUMPTION AMONG PRIMARY SCHOOL CHILDREN IN
BANGKOK METROPOLITAN

ORANUCH UDOMPRASIT 4636764 PHPH/M

M.Sc. (PUBLIC HEALTH) MAJOR IN NUTRITION

THESIS ADVISORY COMMITTEE: JEERANUN KLAEWKLA, D.Sc.,
DUANGPORN KAEWSIRI, M.P.S., SOMCHAI DURONGDEJ, Ed.D.

EXTENDED SUMMARY

Significance and background of the study

Food is one of the 4 basic needs of people in living their. Food is necessary for growth and development as well as the repairment of body organs. But, at the same time, it may cause adverse effects or diseases if that food is not safe. The problem regarding food safety consumption is still the important problem causing adverse effects for consumers especially severe diseases and toxic symptoms (1).

Regarding the problem about food safety consumption it was found that higher than 45 percent of Thai people indicated that the food that they consumed is not safe but they have to consume it because they do not have other choices. It was also found that higher than 85 percent of Thai people of all age groups, all regions, and all socio-economic levels do not pay attention to food labels of the Ministry of Public Health. The results of the survey revealed that among 28.7 million people aged 6 years and higher who answered the self-administered questionnaire, 70 percent mentioned that they have ever seen the “Food Safety” sign of the Ministry of Public Health. Among this group, the highest percentage was among the adolescent group (87.9%) which the next groups were the working-group (78.3%) and the children (69.6%) (8).

The problem regarding food safety consumption among primary school students is one of the important problems in Thailand and its trend is increasing. This problem may be caused by the rapid change of the country’s economic development

rather than social development. This situation has led to the increasing of health problems caused by social and environmental factors which will affect the development of the country.

From the aforementioned background and the significance of the problem, the researcher was interested in studying the factors affecting behavior related to food safety consumption of primary school students in Bangkok Metropolitan since the school children especially primary school children who are the very important group. Thus, if the school children perform proper behavior related to food safety consumption and avoid the food that can cause health problems, the good consequence should be on the well-being of the children themselves. The children will be healthy and will be the important fundamental group who can be developed to be the quality people of the country in the future.

Objectives

To study the factors affecting behavior related to food safety consumption among primary school students in Bangkok Metropolitan.

Research methodology

This study was a cross-sectional survey research. The population of the study were the primary school students of grades 5 and 6, of the academic year of 2007 in Bangkok Metropolitan. Multi-stage sampling was done with the schools in 50 educational regions of Bangkok Metropolitan. Then, 2 classes of grades 5 and 6 were selected from the selected 2 schools. The total of 4 classes from each school were selected and totally 326 students were the samples of this study.

The instrument used in this study was the questionnaire which was composed of 4 parts. The questionnaire was used to collect data from the samples of students of grades 5 and 6 in Piboonprachasun and Rachawinit schools. The data were collected by the researcher.

The data were analyzed by computing frequency, percentage, arithmetic mean, and standard deviation. The relationship between variables was analyzed by using Chi-square and Pearson's Product Moment Coefficient while prediction power was analyzed by using Stepwise Multiple Regression.

Results

The population of this research were 163 grades 5 and 6 students of Piboonprachasun school and Rachawinich school each, totally 326 students. This population group consisted of 56.7% of male students; 80 percent aged between 10-11 years; 82.5% stayed with their parents; and 74.5% mentioned that their mothers take a regular care of them. It was also found that 28.8% and 35.9% of the respondents mentioned that the highest educational level of their fathers and mothers as Bachelor's degree while the next educational level was primary education; and most of their fathers and mothers earned their living as labors (25.8% and 24.5%, respectively) while the next occupation was traders or personal business.

The study showed that 50.46% of the sampled students in Piboonprachasun school had free lunch provided by their school. There were 41.1% of the students in Rachawinich school paid 1,500 Baths per semester for their lunch. For those who had to buy lunch by themselves, 7.6% indicated that they had 41-60 Baths for buying their lunch. While 36.5% had 11-20 Baths. Most of the sampled students mentioned that they bought beverages or snacks at schools and most of them bought crispy junk snacks at schools sometimes and bought non-milk beverages, etc., sometimes.

It was found that most of the sampled students received information about food safety consumption mostly from their parents or their guardians (mean 3.43 ± 0.697) and the next source of information was school/ teacher (mean 3.13 ± 0.672). The sources that the sampled students received the least of information about food safety consumption from were journal/ magazine (mean 2.14 ± 0.82) and leaflets (mean 2.08 ± 0.82). There were 56.44% of the sampled students who had a high level of knowledge regarding food safety consumption while 38.6% had a moderate level and the knowledge mean score was found to be 10.45 ± 1.71 . Regarding attitudes toward food safety consumption, it was found that 51.23% had a high level of positive attitudes which 45.7% hold a moderate level of attitudes toward food safety consumption and the attitude mean score was found to be 39.14 ± 4.85 . There were 54.29% who had a high level of behavior related to food safety consumption while 40.18% had a moderate level of food safety consumption behavior and the behavior mean score was found to be 31.377 ± 4.26 .

The relationship analysis between food safety consumption behavior and the factors related to students, student's guardians and environment revealed that there was no relationship between students' food safety consumption behavior and students' factors in regard to sex, age, and educational level but low level of relationship was found between knowledge, attitude, and behavior related to food safety consumption ($p < 0.001$, $r = 0.34$ and $r = 0.338$).

Significant relationship was found between food safety consumption behavior of students and guardians' factors in regard to fathers' educational level, mothers' educational level, fathers' occupation and mothers' occupation ($p < 0.05$) and positive significant relationship was also found between behavior related to food safety consumption of students' guardians and of students ($p < 0.001$, $r = 0.714$)

Low level of significant relationship was found between behavior related to food safety of students themselves ($p < 0.001$, $r = 0.396$)

The factors that found to affect food safety consumption behavior of students were: guardians' behavior related to food safety consumption behavior, their close-friends' behavior related to food safety behavior, and students' attitudes toward food safety consumption behavior at the significant level of 0.05 whereby all 3 factors could be able to predict students' food safety consumption behavior by 53.8% and guardians' food safety consumption behavior was found to be the variable that had highest level of prediction power ($\beta = 0.626$)

Discussion

The finding which revealed that 54.29% of the sampled students had a high level of food safety consumption behavior may be do to the fact that the sampled students have studied about food and nutrition since they studied in grade 1, in the Health Education subject. The learning and teaching activities in primary school level have focused on practices. Besides, both sampled usually school have organized school lunch program. Therefore, the school lunch programs organized along with the teaching about food consumption had helped the sampled students enhanced the realization of the benefits and the importance of food consumption and enabled them to practice properly. Therefore, the sampled students hold a high level of food safety consumption behavior.

As it was found that students' factors in regard to knowledge and attitudes toward food safety consumption of the sampled students were found to relate significantly, at the lower level ($p < 0.001$, $r = 0.34$ and $r = 0.338$, respectively), and students' attitudes toward food safety consumption was found to be the factor that affected significantly students' food safety consumption behavior at the significant level of 0.05, this finding can be explained that the level of the correctness of students' food safety consumption behavior depends on students' knowledge and attitudes toward food safety consumption. Students' knowledge will enhance students understanding, correct benefits, positive attitudes, motivation to act, and ability to make decision or to choose the alternative behaviors that will lead them to have healthy behavior. This explanation agree with the concept developed by Schwartz (40) that there is a relationship between the three components of learning behavior which include knowledge, attitude and practice. The interaction of these 3 components will affect the action of human-beings that can be measured or observed.

Regarding the factors related to students' guardians, which included educational level and parents' occupation, were found to relate significantly with students' food safety consumption behavior at the significant level of 0.05. The high level of students' food safety consumption behavior was found among the students whose parents had finished Bachelor degree or higher and had earned their living as government officers, semi-government officers and company staff. A high level of positive correlation was found between food safety consumption behavior of students' guardians and of the students themselves ($p < 0.001$, $r = 0.714$). This finding can be explained that the level of the correctness of students' food safety consumption behavior depends on the educational level, occupation, and food safety consumption behavior of students' guardians. Because education will help people to be reasonable, be able to make decision about health behavior, be accessible to health-related information, and to be able to understand thoroughly about various issues, therefore, this situation enable students perform behavior correctly and appropriately. The high level of parents education level had helped there be able to behave and take a good nutritional care of their family members and this condition had led to the correct health behavior among family members. This explanation is supported by the research carried out by Kulaya Srimahant (21) that there was a significant relationship between

parents' educational level and food consumption behavior of school students. The research carried out by Kronowsga at al. (65) showed that nutritional status of urban students was better than rural students and the nutritional status of school students was affected by their social status and educational level of their parents. Besides, the research carried out by Mantana Utaen (66) revealed that the student whose parents finished secondary school and high had significantly higher level of knowledge regarding street food consumption than those whose parents had educational level lower than secondary school ($p < 0.05$). The similar thought was also expressed by Haway (43) that the better food consumption behavior of their children will be.

It was found that food safety consumption behavior of students' parents affected significantly on students' food safety consumption behavior at the significant level of 0.05 and this variable was the most influential factor of the students' food safety consumption behavior ($\beta = 0.626$). Because students' guardians play a great role in disseminating various information to their children. Thus, the guardians' correct and appropriate food safety consumption behavior would result in the correct and appropriate food safety consumption behavior of their children. Because students usually use most of their time at home rather than at school, thus, the guardians are the important role models of the students since they have to perform various nutritional activities together, for example, food consumption, food selection for buying and consumption, food preparation, food storage, and other food related activities. Each family will disseminate or providing information in different ways even though they live in the same social, traditional and cultural environmental. Dissemination is very important activity that students will receive both the reasons and the emotional expression which will enable children learn various things including attitudes regarding acceptance or rejection and like or dislike of the specific food (43). This principle is similar to the result of the study carried out by Kamala Wattanayingchareonchai (62) that food consumption habit of students was mostly influenced by the correct food consumption behavior of their families.

Regarding the environmental variables, it was found that most of the sampled students received food safety consumption information from their parents or guardians and the next source was school/ teacher. The low significant relationship

was found between students' food safety consumption behavior and their close friends' food safety consumption behavior ($p < 0.01$, $r = 0.0396$). This finding was similar to the result of the research carried out by Sunetra Nimanunt (61) that there was a relationship between receiving food consumption information from parents/guardians and food consumption behavior of the junior secondary school students. Regarding receiving food safety consumption from school and teacher, the sampled students mentioned that they received information from the lessons of Health Education subject, this finding was agreed with the result of the research carried out by Woolf (52) which was that teaching and learning activities in Health Education and Physical Education subjects can help improving nutritional status of students. This finding revealed that school and teacher play an important role in disseminating food safety information to school students.

In regard to food safety consumption behavior of students, it was found that their close friends' food consumption behavior affected their food safety consumption behavior and most of the sampled students bought the food accordingly with their friends' or identified persons food preference (54). Therefore, there students will follow their friends' food selection. The study showed that food safety consumption behavior of students' close friends was found to be significantly influential on students' behavior at the significant level of 0.05. This finding was congruent with the studies carried out by Sunisa Uttarissn (35) and Jariya Wirunrach (55) that the factor that influenced food consumption behavior of students was their friends.

In conclusion, the factors that were found to affect students' food safety consumption behavior were: parents' food safety consumption behavior, their close friends' food safety consumption behavior, and students' attitudes toward food safety consumption.

Recommendations from the research results

From the of the study on the factors affecting behavior related to food safety consumption among primary school children in Bangkok Metropolitan, the suggestions were as follows :

1. Even though the research results revealed that most of the sampled grade 5 and 6 students hold a high level of knowledge, attitudes and behavior , but there

were some points that the students still have improper knowledge, attitudes and behavior, as follows: food selection, food storage, and consumption of colorful. Therefore, these points should be emphasized in organizing education activities for students. The organization of various activities and programs will be helpful in enhancing students knowledge and skills of food safety consumption behavior.

2. Students' behavior related to proper food safety consumption should be taken care continuously including promoting and suggesting the correct food safety consumption and following up food safety consumption behavior of school students regularly in order to help students perform proper food safety consumption behavior.

3. The activities for promoting knowledge and information related to food safety consumption among students guardians should be done properly and continuously in order to help guardians realize the importance of food safety. The activities should be emphasized on the significance of the problems including providing suggestions for problem solution with the consideration of the feasibility that each family can put into practice, for example, parents' educational level, parents' occupation, etc. which may be the obstacles of the compliance. Therefore, the collaboration should be done with the related organizations in order to enable students' guardians apply their knowledge in changing food consumption behavior of themselves as well as of the students, correctly, appropriately, and relevantly with their own situations and problems.

Recommendations for furthering researches

1. Other variables should be investigated for example, the affect of advertising media, family income, the amount of money received daily, school' s environment, and other school programs, which may affect students' food safety consumption behavior.

2. The study about other influential factors on students' food safety consumption behavior should be carried out. The study should also be done with other levels of students, for example, kindergarten, secondary education, vocational education, university level, etc. including other student groups, for example, municipal schools, private school, etc. The study should be expanded to other provinces of the country in order to get the whole picture of the factors affecting food

safety consumption behavior of students in order to utilize the research results for developing proper teaching and learning curriculum related to food safety in each educational level.

3. The study about the factors affecting food safety consumption behavior of other persons should be carried out since food safety consumption behavior of family members is the factor that mostly influenced children's food safety behavior. The research result can be used as the guideline for improving food safety consumption behavior of Thai people in the future.



รายการอ้างอิง

1. ศูนย์เอกสารองค์การอนามัยโลก.ความปลอดภัยของอาหารและการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร.วารสารสุขภาพอาหาร. มิถุนายน – กันยายน, 2543.
2. สมบูรณ์ ขอสกุลและสรศักดิ์ภูณณ์ ดวงคำสวัสดิ์. พฤติกรรมการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารของแม่บ้าน จังหวัดลำปาง. กองสุขภาพ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข, 2536.
3. สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค.การปนเปื้อนของเชื้อโรคแสดงโดยอัตราการป่วยด้วยโรคซึ่งเกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ.2549.
4. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.โครงการเฝ้าระวังความปลอดภัยของผักสดปลอดสารเคมี.กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 2545.
5. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.รายงานผลการตรวจเฝ้าระวังสารเคมีปนเปื้อนในอาหารทั่วประเทศ.2546.
6. กรมอนามัย สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค กรุงเทพมหานคร: กองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข 2533.
7. จงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี และชื่นจิต จันทจรูญพงษ์. สถานการณ์อาหารปลอดภัยในมิติด้านสุขภาพ.กระทรวงสาธารณสุข. 2548.
8. สำนักงานสถิติแห่งชาติ.สรุปผลการสำรวจพฤติกรรมและการดูแลสุขภาพของประชากร.2548
9. ภาวิณี สุนทรธารวงศ์. ผลของโปรแกรมการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียนต่อ ความรู้ เจตคติ และพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารของนักเรียนประถมศึกษา จังหวัดนครนายก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(สาธารณสุขศาสตร์) สาขาเอกอนามัยครอบครัว. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล. 2544.
10. อัมภา แสงกล้า. การรับรู้เกี่ยวกับพิษภัยของการบริโภคอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อน และการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในจังหวัดสมุทรปราการ. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 2536.
11. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือพนักงานเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์การศาสนา; 2540.

12. วิริยาภรณ์ เจริญชีพ. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สังกัดสำนักงานการประถมศึกษากรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขา สังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนา.สถาบันราชภัฏธนบุรี.2545.
13. สำนักงานที่ปรึกษากรมอนามัย. In <http://advisor.anamai.moph.go.th/FSafety/2549>
14. ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ และคณะ. อาหารและโภชนาการ : นำความรู้สู่การปฏิบัติ (การประชุมวิชาการโภชนาการ), สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2540.
15. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย; 2535.
16. กองสุขภาพอาหาร กรมอนามัย. สรุปสถานการณ์อาหาร: ข้อเสนอต่อการจัดการกับความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคในประเทศ. 2543.
17. ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต.การปนเปื้อนของอาหาร: การประเมินความเสี่ยงอันตรายและการป้องกันในอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ.พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: ที.พี.พรินท์; 2536: 31-48.
18. สุมณฑา วัฒนสิทธิ์.ความปลอดภัยของอาหาร.สำนักพิมพ์ สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น). 2543.
19. ดุษณี สุทธิปริยาศรี, ญัตติ สิมะสิงห์. พืชภัยในอาหารและสุขภาพของผู้บริโภค. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ศรีอนันต์, 2523.
20. อมรา วงศ์พุทธพิทักษ์. สถานภาพปัจจุบันของการปนเปื้อนของอาหารใน : อารี วัลยะเสวี ประภาศรี ภูวเสถียร, ประไพศรี ศรีจักรวาล บรรณาธิการ อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ (Nutrition for better health) กรุงเทพฯ : ทีพีพรินท์ 2536 : 19-29
21. กัลยา ศรีมหันต์. 2541. ศึกษาภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล.
22. วรางคณา บุตรศรี. 2538. พฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ในโรงเรียนสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
23. จรัสศรี อุสาหะ. 2539. การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาในโรงเรียนสาธิต สังกัดทบวงมหาวิทยาลัย กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
24. วสุนธรี เสรีสุชาติ. 2543. การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของหญิงวัยเจริญพันธุ์ในโรงงานอุตสาหกรรมที่สัมพันธ์กับภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก จังหวัดฉะเชิงเทรา. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล.

25. จันทร์ทิพย์ ลิ่มทองกุล.2538. กลไกการเกิดพฤติกรรมการกิน.ชมรมวิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.
26. ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2533. พัฒนคติและพฤติกรรมของเด็กนักเรียนไทยในตัวเมืองที่มีต่ออาหารว่าง.วารสารโภชนาการ. 21 (4): ตุลาคม.
27. สุทธิลักษณ์ สมิตะสิริ. 2533. “พฤติกรรมการกินของคนไทย” สุขศึกษา 2533. 13: 1 – 9; เมษายน – กันยายน .
28. สุदारณ ขันมิตร. 2538. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติในภาคกลาง. วิทยานิพนธ์บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
29. ชญานิษฐ์ ธรรมธิฐาน. 2543. พฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ สตรีวิทยา 2 สังกัดกรมสามัญศึกษา กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
30. Suitor, C . J . W & Crowley , M. F. 1984. Nutrition . Philadelphia : J.B , Lippincott .
31. อัญมณี ไวก์ยางกูร. 2544. พฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของหญิงตั้งครรภ์ที่มารับบริการฝากครรภ์ โรงพยาบาลเจริญกรุงประชารักษ์ สังกัดสำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
32. Diet WH.1998.Health consequences of obesity in youth: childhood predictors of adult diseases. Pediatrics, 518-25.
33. สุนิ มุนีปภา.2531.พฤติกรรมการกินของเด็กวัยเรียนอำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี.วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต.บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
34. ศิริพร หาซุน.2536. แบบแผนการบริโภคอาหารว่างของเด็กอ้วนและเด็กปกติอายุ 7-9 ปี โรงเรียนเอกชนในกรุงเทพมหานคร.วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสุขศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
35. สุนิสา อรรถกฤษณ์. 2548. พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำของนักเรียนวัยรุ่นในเขตเมือง.วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์), สาขาวิชาเอกสุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.

36. รัตนา ศรีทองอ่อน และคณะ. 2537. พฤติกรรมการบริโภคอาหารว่าง และอาหารประเภทขบเคี้ยวของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เขตเทศบาลเมือง และชนบท จังหวัดนครสวรรค์. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.
37. สมศรี เกิดโชค. 2531. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับนิสัยของเด็กวัยเรียน อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี.วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
38. วันเพ็ญ บุญประกอบ. 2527. พฤติกรรมการกินอาหารของคนไทยและวิธีการศึกษาวิจัย. รายงานการประชุมเชิงปฏิบัติการทางพฤติกรรมการกินของคนไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
39. Boom, S, Benjamin. 1975. Taxonomy of Education Objective. Hand Book 1. New York: Cognitive Domain; David Me Kay.
40. Schwartz , Nancy E. 1975 . “Nutrition Knowledge, Attitude , and Practice of High School Graduates” Journal of the American Dietetic Association. (66) : Januar.
41. วิจิ แจ่มกระตึก. 2541. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารด่วนของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสังกัดกรมสามัญศึกษา กรุงเทพมหานคร. ปรินิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
42. สุชาดา มะโนทัย. 2539. การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนต้น กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ คม. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
43. วสุนธรี เสรีสุชาติ. 2543. การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของหญิงวัยเจริญพันธุ์ในโรงงานอุตสาหกรรมที่สัมพันธ์กับภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก จังหวัดฉะเชิงเทรา. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล.
44. Adrian J, Daniel R. Impact of socioeconomic factors on consumption of selected food nutrients in the United States. Amer J Agr Econ; 1976:58:31-8.
45. Meekusol S. Determining factors of consumption behavior and nutrition status among adolescents in Bangkok Metropolitan (M.S. thesis in community Health Nursing). Bangkok: Faculty of Medicine, Ramathibodi Hospital, Mahidol University; 1998.
46. ศรีสุตา วงศ์วิเศษกุล. 2540. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยด้านพฤติกรรมการปฏิบัติเพื่อสุขภาพกับภาวะโภชนาการของเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5-6 ใน

- โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร. ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
47. ชวนันท์ โฆษิต และคณะ. 2541. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของนักเรียนระดับประถมศึกษาในโรงเรียนประถมศึกษา. กรุงเทพฯ. โรงพิมพ์ทหารผ่านศึก. 2541.
 48. ยุพิน ตรีรส. 2528. ความสัมพันธ์ระหว่างภาวะโภชนาการกับความรู้ ความเชื่อ และบริโภคนิสัยของนักเรียน ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
 49. นิตยา ตั้งชูรัตน์. 2531. นิสัยความเชื่อในการกินอาหารในเอกสารชุดวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์หน่วยที่ 6 – 10. พิมพ์ครั้งที่ 6. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
 50. สายยนต์ สีหาบัว และคณะ (2542) ได้ทำการวิจัยเรื่องประสิทธิผลการเฝ้าระวังสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยบุคลากรของโรงเรียน
 51. รุ่งเรือง เค่นดวงใจ .2540. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อผลการปฏิบัติงานของครูผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จังหวัดราชบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. (สาธารณสุขศาสตร์), สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
 52. Wolf, Wendy Susan. 1992. Child nutrition health and the elementary school. Dissertation abstracts international. 52, March.
 53. พิเชฐ ศรีเมฆ. 2532. ศึกษา ความรู้ การรับรู้และพฤติกรรมอนามัยเกี่ยวกับโรคพยาธิใบไม้ในตับของนักเรียนประถมศึกษา ในจังหวัดเพชรบูรณ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสิ่งแวดล้อมศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
 54. Gortmaker, S., Must, A., Sobol, A., Peterson, K., Colditz, G., & Dietz, W. (1996). Television viewing as a cause of increasing obesity among children in the US. Archives of Pediatric and Adolescent Medicine, 150, 356-62.
 55. จริยา วิรุพราช .2547. ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์), สาขาวิชาเอกสุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
 56. Webb GP. Nutrition: a health promotion approach. London: Edward Arnold; 1995.
 57. Barasi ME. Human nutrition: a health perspective. London: Arnold published; 1997.

58. กานต์ธิดา ดันวัฒนถาวร. 2550. ประสิทธิภาพของโปรแกรมสุขศึกษาเพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนประถมศึกษาที่มีภาวะโภชนาการเกิน. วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์), สาขาวิชาเอกสุขศึกษา และพฤติกรรมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
59. Fusillo AE, Beloian AM. Consumer nutrition knowledge and self report food shopping behavior. Am J Public Health; 1977;67(9):846-50.
60. Sukprasert B. Attitude, knowledge, understanding and used of information on nutrition labeling in Bangkok. M.S. thesis in food and nutrition for Development. Bangkok: Faculty of graduate studies, Mahidol University; 1997.
61. สุนตตรา นิมนันท์. 2538. ภาวะโภชนาการและปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น เขตเมืองเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
62. กมล วัฒนยิ่งเจริญชัย. 2541. ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาในเขตอำเภอฟล จังหวัดขอนแก่น. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสังคมวิทยาการพัฒนา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
63. วลัยทิพย์ สาขลวิจารณ์. 2527. การประเมินภาวะโภชนาการทางมนุษยวิทยาและสังคมวิทยา. เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนาการสาธารณสุข. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
64. Shannon B, Graves K, Hart M. Food behavior of elementary school students after receiving nutrition education. J Am Diet Assoc; 1982;81:428-34.
65. Gronowska SA, Drywien M, Hamulka J. Evaluation of food consumption and nutrition status of children at preschool and school age based on the literature in 1980-1995. Roczn Panstw Zakl Hig; 1998; 49(3): 377-83.
66. มั่นทนา อุเทน. 2539. พฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับการบริโภคอาหารหยาบแรงแผดของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เขตกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเอกวิชาสุขศึกษา. บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
67. นลินี มกรเสน. 2538. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสุขภาพตามสุขบัญญัติแห่งชาติ ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.

68. ประภาเพ็ญ สุวรรณ และคณะ.2542. รายงานการวิจัยการสำรวจสถานภาพ และพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพของกลุ่มเด็กด้อยโอกาส.มหาวิทยาลัยมหิดล.
69. กุลวดี รัศมีวิจารณ์,สุภาพ ฉัตรภรณ์.พฤติกรรมการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ด.วารสารทศวรรษศาสตร์แห่งประเทศไทย.39(3):52-61.
70. อุทุมพร จามรมาน. 2530. การสุ่มตัวอย่างทางการศึกษา.กรุงเทพมหานคร: โครงการตำราวิทยาศาสตร์อุตสาหกรรม.
71. วิริยาภรณ์ เจริญชีพ. 2545. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สังกัดสำนักงานการประถมศึกษากรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนา. สถาบันราชภัฏธนบุรี.
72. วรณฤดี แก้มแกมแซ. 2544. ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้นในโรงเรียนขยายโอกาส สังกัดกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
73. วิศิษฐ์ ประวิณวงศ์วุฒิ และคณะ. 2539 . พฤติกรรมการบริโภคอาหารว่างและขนมไส้ของเด็กและเยาวชนที่พักอาศัยในเขตเมืองในประเทศไทย. กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
74. เสาวรส มีกุล. 2542. ปัจจัยกำหนดพฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของวัยรุ่นในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ ปริญญาพยาบาลศาสตรมหาบัณฑิต(การพยาบาลอนามัยชุมชน),สาขาวิชาการพยาบาลอนามัยชุมชน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
75. สุวรรณ โพธิ์ศรี และคณะ.2537. ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารและยาของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร : ศึกษาเฉพาะกรณีนักเรียนระดับชั้นต่างๆ.กองส่งเสริมสาธารณสุข กรุงเทพมหานคร.
76. สำนักงานสถิติแห่งชาติ การสำรวจพฤติกรรมการดูแลสุขภาพของประชากรในปี 2548 ของสำนักงานสถิติแห่งชาติ ปี 2548 ผู้จัดพิมพ์สำนักงานสถิติแห่งชาติ.
77. Bloom, B.S.(1971). Handbook on Formative and Summative Evaluation of Student Learning. New York : Megraw-Hall,47.
78. วัฒนา สุนทรชัย. เรียนสถิติด้วย SPSS ภาคการวิเคราะห์เครื่องมือวิจัยและการวิเคราะห์ข้อสอบ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: วิทยพัฒน์, 2547:89
79. Barbara H, Page E. Statistical methods for health care research. 2nd ed. Philadelphia: J.B. Lippincott 1986.
80. กัลยา วานิชย์บัญชา.สถิติสำหรับงานวิจัย.กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย; 2548.



เอกสารรับรองจากคณะกรรมการสิทธิมนุษยชนเกี่ยวกับการทดลองในมนุษย์



No. MU 2007-160

Documentary Proof of Ethical Clearance
The Committee on Human Rights Related to
Human Experimentation
Mahidol University, Bangkok

Title of Project. Risk Factors on Safety of Food Consumption among Primary School Children
 (Thesis for Master Degree)

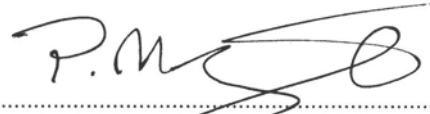
Principle Investigator. Miss Oranuch Udomprasit

Name of Institution. Faculty of Public Health

Approved by the Committee on Human Rights Related to Human Experimentation

Signature of Chairman. 

 (Professor Dr. Srisin Khusmith)

Signature of Head of the Institute. 

 (Professor Dr. Pornchai Matangkasombut)

Date of Approval. 30 AUG 2007

Date of Expiration. 29 AUG 2008

ภาคผนวก ข

เอกสารยินยอม

ส่วนที่ 1 คำอธิบาย /ชี้แจงแก่ผู้เข้าร่วมโครงการ

1. การวิจัยเรื่อง ปัจจัยเสี่ยงด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษา

2. วัตถุประสงค์และวิธีการวิจัย

เพื่อศึกษาปัจจัยเสี่ยงด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 , 6 โรงเรียนพิบูลประชาสรรค์ โดยการใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมา มีอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นผู้ให้คำแนะนำ ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความครอบคลุม และความเที่ยงตรงของเครื่องมือ 3 ท่าน ให้นักเรียนเป็นผู้ตอบแบบสอบถาม เพื่อประเมินพฤติกรรมเสี่ยงในการบริโภคอาหารปลอดภัยของเด็กนักเรียน และปัจจัยที่เกี่ยวข้อง

3. เหตุผลที่เชิญชวนให้ผู้ยินยอมตนให้ทำการวิจัยเข้าโครงการวิจัย

เด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาเป็นเด็กวัยเรียน มีพัฒนาการของสมองและร่างกาย จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่เด็กวัยนี้ควรได้รับอาหารที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโต เพื่อมีร่างกายแข็งแรงเป็นรากฐานของการมีพัฒนาการด้านอื่น ๆ ให้เหมาะสมกับวัย การที่เด็กวัยเรียนมีพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารและการบริโภคอาหารที่ดี มีความสะอาดปลอดภัย รับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์ หลีกเลี่ยงอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ย่อมส่งผลโดยตรงต่อภาวะสุขภาพของเด็ก ซึ่งจะเป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาประชากรที่มีคุณภาพของประเทศในอนาคต

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาปัจจัยเสี่ยงด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษา ซึ่งถ้าท่านสมัครใจเข้าร่วมโครงการจะขอให้ท่านลงนามในหนังสือยินยอม และจะขอให้ท่านตอบแบบสอบถาม / สัมภาษณ์ ท่าน

4. ระยะเวลาที่ต้องการทำการทดสอบในผู้ยินยอมตนให้ทำการวิจัย

เด็กนักเรียนใช้เวลาในการตอบแบบสอบถามประมาณ 30 นาที

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นต่อผู้ยินยอมตนให้ทำการวิจัย

5.1 ต่อผู้ยินยอมตน

เพื่อทราบถึงปัจจัยเสี่ยงด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษา

5.2 ต่อผู้อื่น

ได้รับประโยชน์จากงานวิจัยชิ้นนี้ไปจัดกิจกรรมหรือโครงการเพื่อส่งเสริมให้โรงเรียนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการดูแลเด็กนักเรียนมีการดูแลในด้านการบริโภคอาหารปลอดภัยให้ถูกต้องเหมาะสม เพื่อเด็กนักเรียนมีการเจริญเติบโตมีสุขภาพแข็งแรง มีพัฒนาการที่ดีเหมาะสมตามวัย

6. ความเสี่ยงหรือความไม่สบายที่คาดว่าจะเกิดขึ้นกับผู้ยินยอมคนให้ทำการวิจัยในการเข้าร่วมศึกษาวิจัย

เป็นการตอบแบบสอบถาม จึงไม่มีความเสี่ยงใดๆ อาจทำให้ผู้ยินยอมคนให้ทำการวิจัยเสียเวลาจากการปฏิบัติภารกิจประมาณ 30 นาที ในการตอบแบบสอบถาม

7. การเตรียมผลิตภัณฑ์ หรือกระบวนการรักษาที่พิสูจน์จากการวิจัยแล้วว่าปลอดภัยและมีประสิทธิภาพไว้ให้ผู้ยินยอมคน

เป็นเพียงการตอบแบบสอบถามเท่านั้น ไม่มีความเสี่ยง

8. ทางเลือกในการรักษา หรือวิธีการตรวจวินิจฉัยที่อาจเป็นประโยชน์ต่อผู้ยินยอมคนให้ทำการวิจัย

เป็นเพียงการตอบแบบสอบถามเท่านั้น ไม่มีความเสี่ยง

9. ขอบเขตการดูแลรักษาความลับของข้อมูลต่างๆ ของผู้ยินยอมคนให้ทำวิจัย

เป็นการตอบแบบสอบถามเท่านั้น ไม่มีความเสี่ยง ไม่มีการเปิดเผยชื่อผู้ให้ข้อมูล และเปิดเผยข้อมูลของผู้ยินยอมคนให้ทำการวิจัยเฉพาะส่วนที่เป็นข้อสรุปทางวิชาการเท่านั้น ส่วนข้อมูลอื่นๆที่ไม่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยจะไม่มีการเปิดเผย

10. การดูแลรักษาที่ผู้วิจัยจะจัดให้

เป็นเพียงการตอบแบบสอบถาม จึงไม่มีความเสี่ยง โดยทั่วไปจะไม่จัดให้ แต่หากกรณีที่เด็กนักเรียนหรือครูผู้ดูแลเด็กนักเรียนมีความสนใจซักถามเกี่ยวกับข้อมูล ความรู้ทางด้านโภชนาการในเด็กนักเรียน ผู้วิจัยยินดีให้คำปรึกษา

11. กรณีเกิดอันตรายหรือผลที่ไม่พึงประสงค์จากงานวิจัย ผู้ยินยอมคนให้ทำการวิจัยจะได้รับการดูแลรักษาโดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในทุกกรณี

เป็นเพียงการตอบแบบสอบถาม จึงไม่มีความเสี่ยง

12. ในกรณีเกิดอันตรายจากการวิจัยถึงขั้นพิการหรือเสียชีวิต ผู้ป่วยหรือทายาทจะได้รับการชดเชยตามกฎหมายทุกประการ

เป็นเพียงการตอบแบบสอบถาม จึงไม่มีความเสี่ยง

13. ลิขสิทธิ์ยินยอมตนให้ทำการวิจัยจะทำการถอนตัวออกจากโครงการได้ทุกเมื่อ โดยไม่กระทบต่อการรักษาที่พึงได้รับปกติ

ท่านสามารถถอนตัวได้ตลอดเวลา โดยไม่มีผลกระทบต่อตัวท่าน

14. ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของแพทย์ที่ผู้ยินยอมตนให้ทำการวิจัยสามารถติดต่อได้
สะดวกทั้งในและนอกเวลาราชการ กรณีมีเหตุจำเป็น หรือฉุกเฉิน

ไม่มี



ส่วนที่ 2 ใบยินยอมให้ทำการวิจัยที่ได้รับการบอกกล่าวและเต็มใจ

การวิจัยเรื่อง ปัจจัยเสี่ยงด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน

วันที่ให้คำยินยอม วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ก่อนที่จะลงนามในใบยินยอมให้ทำการวิจัยนี้ ข้าพเจ้าได้รับการอธิบายจากผู้วิจัยถึงวัตถุประสงค์ของการวิจัย วิธีการวิจัย อันตราย หรืออาการที่อาจเกิดขึ้นจากการวิจัย หรือจากยาที่ใช้ รวมทั้งประโยชน์ที่จะเกิดขึ้นจากการวิจัยอย่างละเอียด และมีความเข้าใจดีแล้ว

ผู้วิจัยรับรองว่าจะตอบคำถามต่างๆ ที่ข้าพเจ้าสงสัยด้วยความเต็มใจ ไม่ปิดบัง ซ่อนเร้น จนข้าพเจ้าพอใจ

ข้าพเจ้ามีสิทธิที่จะบอกเลิกการเข้าร่วมในโครงการวิจัยนี้เมื่อใดก็ได้ และเข้าร่วมโครงการนี้ด้วยความสมัครใจ

ผู้วิจัยรับรองว่าจะเก็บข้อมูลเฉพาะเกี่ยวกับตัวข้าพเจ้าเป็นความลับ และจะเปิดเผยได้เฉพาะในรูปแบบที่เป็นสรุปผลการวิจัย การเปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับตัวข้าพเจ้าต่อหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกระทำได้เฉพาะกรณีจำเป็นด้วยเหตุผลทางวิชาการเท่านั้น

ผู้วิจัยรับรองว่าหากเกิดอันตรายใดๆ อันเนื่องจากการวิจัยดังกล่าว ข้าพเจ้าจะได้รับการรักษาพยาบาลโดยไม่คิดมูลค่าตามมาตรฐานวิชาชีพ และได้รับการชดเชยรายได้ที่สูญเสียไประหว่างการรักษาพยาบาลดังกล่าว ตลอดจนเงินทดแทนความพิการที่อาจเกิดขึ้น

ผู้วิจัยรับรองว่าหากมีข้อมูลเพิ่มเติมที่ส่งผลกระทบต่อการศึกษา ข้าพเจ้าจะได้รับการแจ้งให้ทราบโดยไม่ปิดบังซ่อนเร้น

ข้าพเจ้าได้อ่านข้อความข้างต้นแล้ว และมีความเข้าใจดีทุกประการและได้ลงนามในใบ
ยินยอมนี้ด้วยความเต็มใจ

ลงนาม.....เด็กนักเรียน

ลงนาม.....พยาน

ลงนาม.....พยาน

ในกรณีที่ผู้ยินยอมตนให้ทำการวิจัยยังไม่บรรลุนิติภาวะ จะต้องได้รับการยินยอมจาก
ผู้ปกครอง หรือผู้อุปการะโดยชอบด้วยกฎหมาย

ลงนาม.....ผู้ปกครอง / ผู้อุปการะ
โดยชอบด้วยกฎหมาย

ลงนาม.....พยาน

ลงนาม.....พยาน

ในกรณีที่ผู้ยินยอมตนให้ทำการวิจัยไม่สามารถอ่านและเขียนหนังสือได้ จะต้องได้รับ
การยินยอมในขณะที่ยังมีสติสัมปชัญญะ และระบุข้อความไว้ตามนี้ ข้าพเจ้าไม่สามารถอ่านหนังสือ
ได้ แต่ผู้วิจัยได้อ่านข้อความในใบยินยอมให้แก่ข้าพเจ้าฟังจนเข้าใจดีแล้ว ข้าพเจ้าจึงลงนามหรือ
ประทับลายนิ้วหัวแม่มือของข้าพเจ้าในใบยินยอมนี้ด้วยความเต็มใจ

ลงนาม.....ผู้ปกครอง / ผู้อุปการะ
โดยชอบด้วยกฎหมาย

ลงนาม.....พยาน

ลงนาม.....พยาน

ภาคผนวก ค

เครื่องมือสำหรับการวิจัย

เรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ของนักเรียนชั้นประถมศึกษา

1. แบบสอบถาม

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

1. แบบสอบถามชุดนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อการศึกษาเท่านั้น ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนาการ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

2. กรุณาอ่านคำชี้แจงในการตอบแบบสอบถามในแต่ละส่วนให้เข้าใจก่อนตอบ

3. กรุณาตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริง ผู้วิจัยจะเก็บคำตอบของท่านไว้เป็นความลับและนำเสนอผลการวิจัยเป็นภาพรวม ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อตัวท่านแต่อย่างใด ผลการวิจัยจะเป็นประโยชน์แก่ตัวท่าน และผู้เกี่ยวข้องในอนาคต

รายละเอียดแบบสอบถาม แบบสอบถามฉบับนี้แบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ

4.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตัวนักเรียน

4.2 ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

4.3 ทักษะด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

4.4 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

4.4.1 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

4.4.2 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน

4.4.3 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน

ผู้วิจัยขอขอบคุณผู้ให้ข้อมูลทุกท่านที่ตอบแบบสอบถาม / ยินยอมให้สัมภาษณ์ และให้ความช่วยเหลือในการวิจัยครั้งนี้เป็นอย่างดียิ่งมา ณ โอกาสนี้ด้วย

นางสาวอรนุช อุดมประสิทธิ์

นักศึกษาปริญญาโท ภาควิชาโภชนาการ

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ภาคผนวก ง

แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร
ของนักเรียนชั้นประถมศึกษา

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

1. แบบสอบถามชุดนี้มีทั้งหมด 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตัวนักเรียน

ส่วนที่ 2 ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

ส่วนที่ 3 ทักษะด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

ส่วนที่ 4 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

ส่วนที่ 4.1 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียน

ส่วนที่ 4.2 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครอง

นักเรียน

ส่วนที่ 4.3 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิท

นักเรียน

ส่วนที่ 1
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตัวนักเรียน

คำชี้แจง ให้นักเรียนใส่เครื่องหมาย / ลงใน () หน้าข้อความตามความเป็นจริงของนักเรียนเพียงคำตอบเดียว

ชื่อโรงเรียน

1. นักเรียน อายุ.....ปี เดือน

2. เพศ

() 1. ชาย

() 2. หญิง

3. กำลังเรียนอยู่ชั้น

() 1. ประถมศึกษาปีที่ 5

() 2. ประถมศึกษาปีที่ 6

4. นักเรียนมีพี่น้อง.....คน เป็นบุตรลำดับที่

5. จำนวนคนที่อยู่บ้านเดียวกัน คน รวมตัวนักเรียน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() บิดา

() มารดา

() พี่

() น้อง

() ปู่

() ย่า

() ตา

() ยาย

() ลุง

() ป้า

() น้ำ

() อา

() ลูกจ้าง

() 5. อื่นๆ โปรดระบุ

6. ผู้ที่ดูแลนักเรียนเป็นประจำคือใคร (ระบุเพียง 1 คน)

7. การศึกษาสูงสุดของบิดา

- () 1. ระดับประถมศึกษา
- () 2. ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
- () 3. ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย
- () 4. อนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ
- () 5. ระดับปริญญาตรี
- () 6. สูงกว่าระดับปริญญาตรี
- () 7. อื่นๆ โปรดระบุ.....

8. การศึกษาสูงสุดของมารดา

- () 1. ระดับประถมศึกษา
- () 2. ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
- () 3. ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย
- () 4. อนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ
- () 5. ระดับปริญญาตรี
- () 6. สูงกว่าระดับปริญญาตรี
- () 7. อื่นๆ โปรดระบุ.....

9. การศึกษาสูงสุดของผู้ปกครอง (ในกรณีที่นักเรียนไม่ได้อยู่กับบิดา มารดา)

- () 1. ระดับประถมศึกษา
- () 2. ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
- () 3. ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย
- () 4. อนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ
- () 5. ระดับปริญญาตรี
- () 6. สูงกว่าระดับปริญญาตรี
- () 7. อื่นๆ โปรดระบุ.....

10. อาชีพของบิดา

- () 1. รับจ้างทั่วไป
- () 2. ค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว

- () 3. เกษตรกรรม
- () 4. รับราชการ
- () 5. พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- () 6. ทำงานบริษัท
- () 7. อื่นๆ โปรดระบุ.....

11. อาชีพของมารดา

- () 1. รับจ้างทั่วไป
- () 2. ค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว
- () 3. เกษตรกรรม
- () 4. รับราชการ
- () 5. พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- () 6. ทำงานบริษัท
- () 7. อื่นๆ โปรดระบุ.....

12. อาชีพของผู้ปกครอง (ในกรณีที่นักเรียนไม่ได้อยู่กับบิดา มารดา)

- () 1. รับจ้างทั่วไป
- () 2. ค้าขายหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว
- () 3. เกษตรกรรม
- () 4. รับราชการ
- () 5. พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- () 6. ทำงานบริษัท
- () 7. อื่นๆ โปรดระบุ.....

13. นักเรียนได้รับประทานอาหารที่โรงเรียน เมื่อใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () เช้า
- () 1. ซื้ออาหารที่โรงเรียน
- () 2. โรงเรียนจัดให้กินฟรี
- () 3. นำมาจากบ้านทั้งหมด
- () 4. นำข้าวมาข้างซื้อเพิ่มบ้าง
- () 5. ไม่ได้รับประทาน เพราะ.....
- () 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....

- () กลางวัน () 1. ซื้ออาหารที่โรงเรียน () 2. โรงเรียนจัดให้กินฟรี
() 3. นำมาจากบ้านทั้งหมด () 4. นำข้าวมาบ้างซื้อเพิ่มบ้าง
() 5. ไม่ได้รับประทาน เพราะ.....
() 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....

- () เย็น () 1. ซื้ออาหารที่โรงเรียน () 2. โรงเรียนจัดให้กินฟรี
() 3. นำมาจากบ้านทั้งหมด () 4. นำข้าวมาบ้างซื้อเพิ่มบ้าง
() 5. ไม่ได้รับประทาน เพราะ.....
() 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....

14. นักเรียนใช้จ่ายเงินกับการซื้ออาหารกลางวันที่โรงเรียน..... บาท

15. นักเรียนใช้จ่ายเงินกับการซื้อขนมกรอบที่โรงเรียนอย่างไร

- () 1. ไม่ได้ซื้อเลย
() 2. ซื้อทุกวัน
() 3. ซื้อบางวัน
() 4. ซื้อนานๆ ครั้ง
() 5. อื่น ๆ โปรดระบุ

16. นักเรียนใช้จ่ายเงินกับการซื้อเครื่องดื่มที่ไม่ไขมัน เช่น น้ำอัดลม น้ำหวาน ที่โรงเรียนอย่างไร

- () 1. ไม่ได้ซื้อเลย
() 2. ซื้อทุกวัน
() 3. ซื้อบางวัน
() 4. ซื้อนานๆ ครั้ง ครั้งละ
() 5. อื่น ๆ โปรดระบุ

17. นักเรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับเรื่อง “ความปลอดภัยด้านอาหาร” จากแหล่งต่อไปนี้ มาก - น้อยเพียงใด

แหล่งความรู้	มากที่สุด	มาก	น้อย	ไม่เคยได้รับเลย
1. โรงเรียน				
2. พ่อ แม่ หรือผู้ปกครอง				
3. แพทย์ , พยาบาล , เจ้าหน้าที่สาธารณสุข				
4. วิทยุ				
5. โทรทัศน์				
6. หนังสือพิมพ์				
7. วารสาร , นิตยสาร				
8. แผ่นพับ				
9. ป้ายโฆษณา , โปสเตอร์				
10. อินเทอร์เน็ต				
11. เพื่อน				
12. อื่น ๆ โปรดระบุ				

ส่วนที่ 2

ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

คำชี้แจง ให้นักเรียนใส่เครื่องหมาย / ลงในช่วงว่างหลังข้อความของแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียนมากที่สุดเพียงข้อละคำตอบเดียว

คำถาม	ใช่	ไม่ใช่
1. การล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหารช่วยลดปริมาณเชื้อโรค		
2. อาหารมีสีส้มสวยงามแสดงว่าเป็นอาหารที่ปลอดภัย		
3. อาหารที่ปรุงไว้นานแล้ว ต้องอุ่นให้เดือดก่อนรับประทานเพื่อฆ่าเชื้อโรค		
4. ไม่เก็บอาหารปรุงสุกแล้วไว้ด้วยกัน กับอาหารสด เช่น ปลาสด เนื้อสด เพราะจะเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์		
5. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ จำเป็นต้องปรุงให้สุกก่อนรับประทาน		
6. การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร นอกจากการดูฉลากอาหารแล้ว ควรดูสภาพภาชนะบรรจุ และสภาพของอาหารก่อนซื้อ		
7. อาหารที่หมดอายุแล้ว ไม่ควรนำมารับประทาน เพราะจะทำให้เกิดโรค		
8. การเลือกนม ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บวม โปร่งพอง หรือฉีกขาด มีฉลากอาหาร บอกวันผลิต วันหมดอายุ และมีเครื่องหมายอย.		
9. กับข้าวที่รับประทานไม่หมด ควรเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโต		
10. ผักที่มีรูพรุนหรือ มีรอยกัดแทะของแมลง แสดงว่ามีความปลอดภัยมากกว่าผักที่สมบูรณ์		
11. อาหารที่มีเชื้อรา สามารถฆ่าให้ตายด้วยความร้อน		
12. การรับประทานอาหารที่มีเชื้อโรค ทำให้เกิดโรคต้องเสียได้		
13. ถั่วอกที่ดีควรมีลักษณะ อวบ ขาว กรอบ		

ส่วนที่ 3

ทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

คำชี้แจง ให้นักเรียนใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องว่างหลังข้อความของแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียนมากที่สุดเพียงข้อละคำตอบเดียว

คำถาม	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1. อาหารที่มีราคาแพง เป็นอาหารที่ปลอดภัย					
2. ไม่จำเป็นต้องอ่านวันหมดอายุเมื่อซื้ออาหารจากห้างสรรพสินค้า หรือซูเปอร์มาร์เกต					
3. กินอาหารสุกๆ ดิบๆ ทำให้สุขภาพแข็งแรงกว่าอาหารปรุงสุก					
4. การทำอาหารรับประทานเองที่บ้านจะสะอาดปลอดภัยกว่าการซื้ออาหารนอกบ้าน					
5. อาหารจากร้านอาหารที่มีป้ายอาหารปลอดภัยแสดงว่าอาหารมีความปลอดภัย					
6. อาหารที่หมดอายุแล้ว สามารถนำมารับประทานได้					
7. การล้างผักและผลไม้ให้นานๆ จะทำให้สูญเสียวิตามิน					
8. อาหารที่มีสีสังสวยงาม ดูแล้วน่ารับประทาน					
9. อาหารที่ปรุงไว้นานแล้ว ไม่จำเป็นต้องอุ่นให้เดือดก่อนรับประทานเพราะจะเสียรสชาติ					
10. ไม่จำเป็นต้องล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง					

ส่วนที่ 4

พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

ส่วนที่ 4.1 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

คำชี้แจง ให้นักเรียนใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องว่างหลังข้อความของแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียนมากที่สุดเพียงข้อละคำตอบเดียว

คำถาม	ทำเป็นประจำ	ทำบ่อยครั้ง	ทำนานๆ ครั้ง	ไม่เคยทำเลย
1. นักเรียนเลือกซื้ออาหารรับประทาน จากร้านที่ปรุงอาหารสุกใหม่ๆ				
2. นักเรียนเลือกรับประทานขนม หรือลูกกวาดที่มีสีสังกะสี สดสวย				
3. นักเรียนรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ				
4. นักเรียนล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง				
5. นักเรียนเลือกซื้ออาหารจากร้านขายอาหารที่มีตู้ใส่อาหาร หรือภาชนะปิดอาหารมิดชิด				
6. นักเรียนจะเก็บอาหารที่นักเรียนรับประทานไม่หมด ไว้ในตู้เย็น				
7. นักเรียนนำอาหารที่ปรุงไว้นานแล้ว มาอุ่นให้เดือดก่อนรับประทาน				
8. นักเรียนดูวันหมดอายุของนมก่อนดื่ม				
9. นักเรียนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยดูวันหมดอายุที่ฉลากอาหาร				
10. นักเรียนล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ				

ส่วนที่ 4.2 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของผู้ปกครองนักเรียน
(ผู้ปกครอง หมายถึง ผู้ที่ดูแลนักเรียนเป็นประจำ เช่น บิดา มารดา น้า ป้า อา หรือบุคคลอื่นๆ)

คำชี้แจง ให้นักเรียนใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องว่างหลังข้อความของแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียนมากที่สุดเพียงข้อละคำตอบเดียว

คำถาม	ทำเป็นประจำ	ทำบ่อยครั้ง	ทำนานๆ ครั้ง	ไม่เคยทำเลย
1. ผู้ปกครองของนักเรียนเลือกซื้ออาหารรับประทาน จากร้านที่ปรุงอาหารสุกใหม่ๆ				
2. ผู้ปกครองของนักเรียนเลือกซื้อขนม หรือ ลูกกวาดที่มีสีสังกะสี สดสวย				
3. ผู้ปกครองของนักเรียนรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ				
4. ผู้ปกครองของนักเรียนล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง				
5. ผู้ปกครองของนักเรียนเลือกซื้ออาหารจากร้านขายอาหารที่มีตู้ใส่อาหาร หรือภาชนะปิดอาหารมิดชิด				
6. ผู้ปกครองของนักเรียนจะเก็บข้าวหรือกับข้าวที่รับประทานไม่หมด ไว้ในตู้เย็น				
7. ผู้ปกครองของนักเรียนนำอาหารที่ปรุงไว้นานแล้วมาอุ่นให้เดือดก่อนรับประทาน				
8. ผู้ปกครองของนักเรียนควั่นหมดอายุของนมก่อนให้นักเรียนดื่ม				
9. ผู้ปกครองของนักเรียนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยดูวันหมดอายุที่ฉลากอาหาร				
10. ผู้ปกครองของนักเรียนล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ				

ส่วนที่ 4.3 พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของเพื่อนสนิทนักเรียน

คำชี้แจง ให้นักเรียนใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องว่างหลังข้อความของแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียนมากที่สุดเพียงข้อละคำตอบเดียว

คำถาม	ทำเป็นประจำ	ทำบ่อยครั้ง	ทำนานๆ ครั้ง	ไม่เคยทำเลย
1. เพื่อนสนิทของนักเรียนเลือกซื้ออาหารรับประทาน จากร้านที่ปรุงอาหารสุกใหม่ๆ				
2. เพื่อนสนิทของนักเรียนเลือกรับประทานขนม หรือลูกกวาดที่มีสีสังเคราะห์ สดขาว				
3. เพื่อนสนิทของนักเรียนรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ				
4. เพื่อนสนิทของนักเรียนล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง				
5. เพื่อนสนิทของนักเรียนเลือกซื้ออาหารจากร้านขายอาหารที่มีตู้ใส่ออาหาร หรือภาชนะปิดอาหารมิดชิด				
6. เพื่อนสนิทของนักเรียนเก็บอาหารที่หล่นพื้นแล้ว มารับประทาน				
7. เพื่อนสนิทของนักเรียน ซื้อขนมทานเล่นประเภทขนมขบเคี้ยว				
8. เพื่อนสนิทของนักเรียนดูวันหมดอายุของนมก่อนดื่ม				
9. เพื่อนสนิทของนักเรียนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยดูวันหมดอายุที่ฉลากอาหาร				
10. เพื่อนสนิทของนักเรียนล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ				

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นางสาวอรนุช อุดมประสิทธิ์
วัน เดือน ปี เกิด	18 พฤศจิกายน 2519
สถานที่เกิด	เพชรบูรณ์
ประวัติการศึกษา	มหาวิทยาลัยมหิดล, พ.ศ. 2538 – 2541 พยาบาลศาสตรบัณฑิต (การพยาบาลและผดุงครรภ์ชั้น 1) มหาวิทยาลัยมหิดล, พ.ศ. 2546 – 2551 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาเอกโภชนวิทยา
ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน	พ.ศ. 2543 – 2551 งานการพยาบาลศัลยกรรมผู้ป่วยใน โรงพยาบาลคณะทันตแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตำแหน่ง : พยาบาล 6