

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย

Factors Associated with the Food Safety Management for Consumer of the Traditional Cuisine in Chiang Rai, Thailand

ดร.วิวัฒน์ แก้วดวงเล็ก (Dr.Vivat Keawdounlek)^{1*} ดร.สุภัทร ไชยกุล (Dr.Supat Chaiyakul)**

วารารณ เป้นโคกกรวด (Warapon Paenkhokuard)***

(Received: May 26, 2024; Revised: July 2, 2024; Accepted: July 3, 2024)

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดเชียงราย โดยเป็นการศึกษาแบบภาคตัดขวาง และตัวแปรต้นในการศึกษารั้งนี้ประกอบด้วย 1) ปัจจัยส่วนบุคคล 2) ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ 3) ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง และ 4) ปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมือง ส่วนตัวแปรตามคือ การจัดการอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้วิจัยได้ทำการพัฒนาแบบสอบถาม โดยทำการเก็บข้อมูลประชาชนในจังหวัดเชียงรายจำนวน 306 ราย ข้อมูลที่ได้จะนำมาวิเคราะห์ความถี่ จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย รวมทั้งทำการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยสถิติเชิงอนุมานในกลุ่ม t-Test และ One-Way ANOVA ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกัน ไม่มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ในขณะที่ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง และปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมือง มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค อย่างมีนัยสำคัญ 0.05 ดังนั้น ควรนำปัจจัยจากการศึกษาในครั้งนี้ไปพัฒนาต่อยอดเป็นแนวทางในการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย ตลอดจนเป็นการกระตุ้นการเติบโตทางเศรษฐกิจในพื้นที่ได้อย่างกว้างขวาง

¹Corresponding author: vivat.kea@mfu.ac.th

*ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชานามยสิ่งแวดล้อม สำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

Assistant Professor, Program of Environmental Health, School of Health Science, Mae Fah Luang University, Thailand

**ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

Assistant Professor, Department of Nutrition, Faculty of Public Health, Mahidol University, Thailand

***ผู้ช่วยนักวิจัย สาขาวิชานามยสิ่งแวดล้อม สำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

Research Assistant, Program of Environmental Health, School of Health Science, Mae Fah Luang University, Thailand

ABSTRACT

The objective of this study is to study factors associated with the food safety management for consumer of the traditional cuisine in Chiang Rai, Thailand. The cross-sectional study was conducted, and four independent factors were carried out including the 1) demographic factors, 2) food safety management in the whole sell factors, 3) food safety management in the traditional cuisine restaurant factors, and 4) communication factors; meanwhile, the dependent factor was the food safety management for consumers. The questionnaire was designed to collect information from 306 sample sizes. The methods for data analysis were the descriptive statistics (frequency, percentage, and mean), and the inferential statistics (t-test and One-way ANOVA). The results demonstrate that the demographic factors were not related to the food safety management for consumers. By contrast, food safety management in the whole sell factors, food safety management in the traditional cuisine restaurant factors, and communication factors were associated with the food safety management for consumers of the traditional cuisine at the 0.05 of the significant level. Therefore, the relevant sectors should apply these factors to create the food safety management guidelines for traditional cuisine to wildy encourage the consumer and traveler's health and the economic growth in the Chiang Rai, Thailand.

คำสำคัญ: การป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร สุขภาพอาหารและความปลอดภัย อาหารพื้นเมือง

Keywords: Food Contamination, Prevention Food Sanitation, Safety Traditional Cuisine

บทนำ

อาหาร” เป็นสิ่งที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เนื่องจากอาหารนั้นประกอบด้วยแร่ธาตุและสารอาหารต่างๆ เช่น โปรตีน ไขมัน และเกลือแร่ ซึ่งเป็นสารอาหารที่มีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรบของร่างกาย [1] อย่างไรก็ตาม ปัญหาสุขภาพจากการรับประทานอาหารและน้ำที่มีการปนเปื้อน หรือโรคและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อนั้น ยังคงเป็นปัญหาทางด้านสาธารณสุขซึ่งทวีความรุนแรงเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ดังจะเห็นได้จากข้อมูลขององค์การอนามัยโลก [2] ที่ได้กล่าวว่า มีผู้ป่วยจากทั่วโลกที่ประสบภาวะโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อมากถึง 6 ร้อยล้านคนในปี ค.ศ. 2022 และยังมีผู้เสียชีวิตจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในปีเดียวกันถึง 420,000 คน ซึ่งทั่วโลกต้องใช้งบประมาณมากถึง 77 พันล้านดอลลาร์สหรัฐอเมริกา เพื่อยุติการแพร่ระบาดหรือภาวะเจ็บป่วยจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ [3]

สำหรับประเทศไทยนั้น เป็นประเทศหนึ่งที่มีวัฒนธรรมอาหารซึ่งมีความหลากหลาย และความสดใหม่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร จึงเป็นอีกหนึ่งจุดหมายที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามารับประทาน ไม่ว่าจะเป็นนักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและต่างประเทศ [4] และทำให้ประเทศไทยมีรายได้จากการเติบโตจากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวโดยเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณร้อยละ 5.5 ต่อปี [5] ซึ่งอาหารพื้นเมืองของภาคเหนือ นั้น เป็นอีกวัฒนธรรมอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว โดยมีเอกลักษณ์ของรสชาติอาหารที่ไม่เน้นหวาน มีกลิ่นของเครื่องเทศบางชนิด เช่น มะแขว่น อีกทั้งใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นส่วนใหญ่

ในการประกอบอาหาร [6] อาหารพื้นเมืองภาคเหนือที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว เช่น น้ำพริกอ่อง น้ำพริกหนุ่ม ลาบเหนือ ขนมหินน้ำเงี้ยว และข้าวซอย นอกจากนี้ อาหารพื้นเมืองยังสามารถหาบริโภคได้ในจังหวัดทางภาคเหนือ เช่น ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีจำนวนประชากรมากเป็นอันดับ 2 ของภาคเหนือ และเป็นศูนย์กลางทางสังคม ศิลปะ และวัฒนธรรมล้านนา รวมทั้งเป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจ การค้า การคมนาคมและการท่องเที่ยวแห่งอนุภูมิภาคกลุ่มแม่น้ำโขง ระหว่างพม่า จีน และลาว ทำให้จังหวัดเชียงรายเป็นจังหวัดที่มีขนาดใหญ่ในด้านความเจริญมากขึ้น และเป็นพื้นที่จุดต้นกำเนิดของวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองภาคเหนือที่สืบทอดมาจากอาณาจักรล้านนา [7] อย่างไรก็ตาม จากสถิติของผู้ที่มีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงและโรคบิดซึ่งส่วนใหญ่มักเกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ สํารวจโดยกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ปี พ.ศ. 2564 [8] ได้ระบุว่า จังหวัดเชียงราย เป็นจังหวัดที่มีผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงมากที่สุดเป็นอันดับที่ 6 ของประเทศไทย โดยมีอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง จำนวน 208 คน ต่อแสนประชากร นอกจากนี้แล้ว ยังมีการศึกษาถึงความปลอดภัยในร้านอาหารท้องถิ่นภายในจังหวัดเชียงราย ในปี พ.ศ. 2562 จำนวน 44 ร้านอาหาร พบว่า มีร้านอาหารอยู่ 20 ร้านที่ยังพบว่าการปนเปื้อนของเชื้อ *E.coli* [9] สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นว่า ยังคงพบปัญหาในเรื่องของความสะอาดและความปลอดภัยจากร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงราย และประชาชนในจังหวัดเชียงรายยังคงมีความเสี่ยงจากการเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อเป็นจำนวนมาก

จากปัญหาที่กล่าวมาทั้งหมดนี้ ผู้ศึกษาจึงต้องการศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยจากผู้บริโภคอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงราย ต่อกระบวนการจัดการอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงราย ให้เป็นอาหารที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค เพื่อนำข้อมูลจากการศึกษาในครั้งนี้ ไปพัฒนากระบวนการในการจัดการอาหารพื้นเมืองของจังหวัดเชียงราย ให้มีความสะอาดและปลอดภัย ซึ่งอาจจะลดค่าใช้จ่ายจากการรักษาด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อได้มากถึง 33,967,725 บาท (คำนวณจากอัตราการเจ็บป่วยของผู้ป่วยโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อในจังหวัดเชียงราย 30,490 คน โดยได้รับการจัดสรรเป็นค่ารักษาพยาบาลจากสำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ กรณีเป็นผู้ป่วยภายใน รายละเอียด 1,113.93 [10]) นอกจากนี้ ยังเป็นการส่งเสริมให้อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงราย ให้เป็นส่วนหนึ่งของการกระตุ้นเศรษฐกิจทางด้านการท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย ได้มากถึงร้อยละ 65 ของรายได้ทั้งหมดในจังหวัดเชียงราย [11] เพื่อให้เกิดเป็นตัวอย่างของการจัดการอาหารที่มีความปลอดภัยตลอดวงจร ตั้งแต่การเพาะปลูกจนถึงการบริโภคได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

วัตถุประสงค์ในการศึกษาครั้งนี้ คือ เพื่อศึกษาปัจจัย ที่มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดเชียงราย

วิธีการศึกษา

งานวิจัยนี้ เป็นการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ โดยเป็นการศึกษาแบบภาคตัดขวาง (Cross-Sectional Study) [12] ซึ่งได้ทำการเก็บแบบสอบถามความคิดเห็นของผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดเชียงราย เกี่ยวกับปัจจัยต่างๆที่มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัย โดยผู้วิจัยได้ทำการเก็บแบบสอบถาม ระหว่างเดือนมกราคม ถึงเดือนกันยายน พ.ศ. 2565 สำหรับกรอบแนวคิดในการวิจัย ดังภาพที่ 1 ประกอบด้วย ตัวแปรต้น ได้แก่ 1) ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ [13] และ การเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมให้ความรู้หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร หรือหลักสูตรผู้ประกอบการร้านอาหาร [14] 2) ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ ได้แก่ การตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบ [15] การจัดโครงการให้ความรู้เรื่องการเพาะปลูกผลผลิตที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค [16] และการรับซื้อผลผลิตที่ปลอดภัย ในราคาที่สูงกว่าท้องตลาด [17] 3) ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง ได้แก่ การเก็บตัวอย่างจากร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน [9] การจัดกิจกรรมให้ความรู้เรื่องการจัดการอาหารปลอดภัยในระดับชุมชน [14] และการจัดตั้งชมรมหรือคณะกรรมการอาหารปลอดภัย [18] และ 4) ปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานผ่านช่องทางสังคมออนไลน์ [19] การจัดทำป้ายบ่งบอกว่าร้านอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค [20] และการจัดกิจกรรมส่งเสริมอาหารปลอดภัย เช่น มหกรรมอาหารปลอดภัย [21] โดยผู้วิจัยจะทำการศึกษาว่า ตัวแปรต้นดังกล่าวนี้ จะมีความสัมพันธ์ต่อตัวแปรตาม คือ การจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ซึ่งประกอบด้วย ระดับความพึงพอใจต่อคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารพื้นเมืองในตลาดสด ระดับความพึงพอใจต่อผู้สัมผัสอาหาร เจ้าของผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมือง และความพึงพอใจต่อความสะอาดโดยรวมของสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นเมือง และความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการดำเนินการเพื่อควบคุมความปลอดภัยในกลุ่มอาหารพื้นเมืองภายในจังหวัดเชียงราย [15-21] โดยสมมติฐานของการวิจัยครั้งนี้คือ ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง และปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ที่แตกต่างกัน จะมีผลต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยในพื้นที่จังหวัดเชียงรายที่แตกต่างกัน

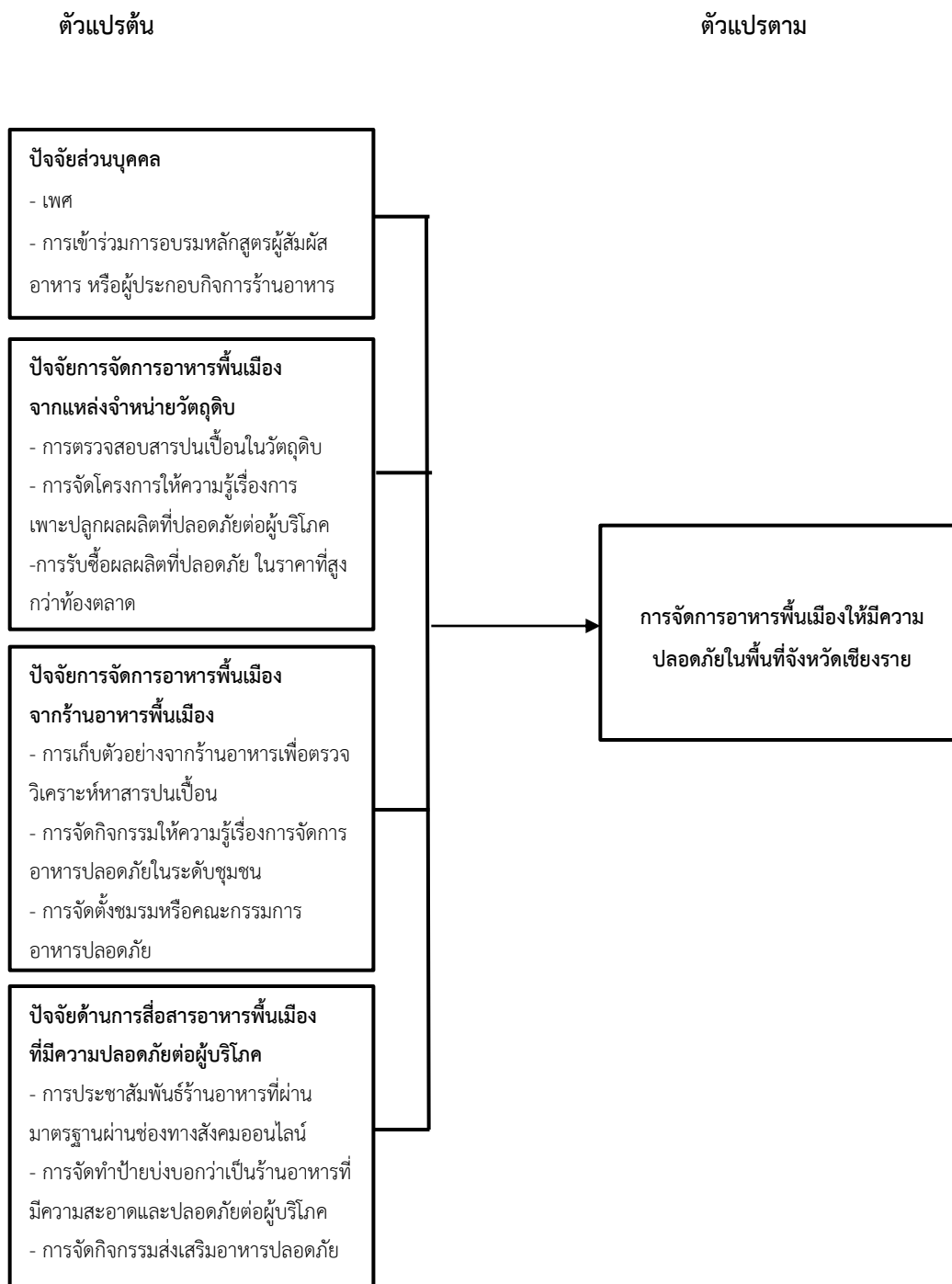
ในส่วนของข้อคำถามในแบบสอบถามจากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ได้ผ่านการวิเคราะห์ค่าสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ หรือเนื้อหา (IOC : Index of item objective congruence) โดยผู้ทรงคุณวุฒิทั้งหมด 3 ท่าน ซึ่งทุกข้อคำถามมีค่ามากกว่า 0.5 หมายความว่า แบบสอบถามดังกล่าวมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกรอบแนวคิดในการวิจัย [22] นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้ทำการทดสอบความเที่ยงตรงและความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม โดยได้ทำการเก็บ ข้อมูลเพื่อทดสอบในกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 ราย แล้วทำการวิเคราะห์เพื่อหาค่าวิเคราะห์รายหัวข้อและค่า Cronbach's alpha โดยแบบสอบถามฉบับดังกล่าว มีค่า Cronbach's alpha เท่ากับ 0.904 หรือมีค่าความน่าเชื่อถือคิดเป็นร้อยละ 90.4 ซึ่งสามารถอธิบายได้ว่า แบบสอบถามนี้ มีความเที่ยงตรงและความน่าเชื่อถือในการเก็บข้อมูลค่อนข้างสูง [23] สำหรับข้อคำถามจากแบบสอบถามดังกล่าว ประกอบด้วย

- 1) ส่วนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล ประกอบไปด้วยเพศ และการสอบถามการเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร หรือหลักสูตรผู้ประกอบการร้านอาหาร
- 2) ส่วนที่ 2 ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ ได้แก่ ข้อคำถามเพื่อสอบถามความคิดเห็นต่อการสุ่มตรวจผักและผลไม้ รวมทั้งวัตถุดิบในตลาดสด ว่ามีสารปนเปื้อนหรือไม่ การจัดโครงการให้ความรู้กับเกษตรกร

ในเรื่องการเพาะปลูกผลผลิตที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนการรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรที่มีการผลิตที่ปลอดภัย ในราคาที่สูงกว่าราคาตามท้องตลาด โดยมีการให้คะแนนตั้งแต่ 1 คะแนน คือ เห็นด้วยน้อยที่สุด ไปจนถึง 5 คะแนน คือเห็นด้วยมากที่สุด

3) ส่วนที่ 3 ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง ได้แก่ ข้อคำถามเพื่อสอบถามความคิดเห็นต่อการเก็บตัวอย่างจากร้านอาหารเพื่อตรวจสอบสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหาร การเก็บตัวอย่างจากร้านอาหารเพื่อตรวจสอบเชื้อโรคที่ปนเปื้อนในอาหาร การจัดกิจกรรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยในระดับท้องถิ่นหรือชุมชน และการจัดตั้งชมรมหรือคณะกรรมการอาหารปลอดภัย ประจำจังหวัดเชียงราย โดยมีการให้คะแนนตั้งแต่ 1 คะแนน คือ เห็นด้วยน้อยที่สุด ไปจนถึง 5 คะแนน คือเห็นด้วยมากที่สุด

4) ส่วนที่ 4 ปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ได้แก่ ข้อคำถามเพื่อสอบถามระดับความคิดเห็นต่อ การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐาน ผ่านช่องทางไลน์ เฟซบุ๊ก การจัดทำป้ายบ่งบอกว่าร้านอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการกิจกรรมส่งเสริมอาหารปลอดภัย เช่น มหกรรมอาหารปลอดภัย โดยมีการให้คะแนนตั้งแต่ 1 คะแนน คือ เห็นด้วยน้อยที่สุด ไปจนถึง 5 คะแนน คือเห็นด้วยมากที่สุด



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

สำหรับกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการคำนวณกลุ่มตัวอย่างด้วยโปรแกรม G*power โดยมีขนาดอิทธิพลเท่ากับ 0.25 และที่ความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ทำให้ได้จำนวนกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 306 ราย [24] และทำการเก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่างจากแบบสอบถามดังกล่าว เพื่อพรรณนาทางสถิติ ได้แก่ ร้อยละ ความถี่ และการคำนวณค่าเฉลี่ย โดยผู้วิจัยแบ่งระดับค่าเฉลี่ยเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับต่ำ หมายถึง มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.00 ถึง 2.33 ระดับปานกลาง หมายถึง มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.34 ถึง 3.66 และระดับสูง หมายถึง มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.67 ถึง 5.00 [25] นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังได้ทำการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย ด้วยสถิติเชิงอนุมาน (Interferential Statistics) เช่น การวิเคราะห์ความแตกต่างระหว่างสองกลุ่มประชากร (t-Test) และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-Way ANOVA) [22-23] โดยงานวิจัยนี้ได้ผ่านการรับรองจริยธรรมในการทำวิจัยในมนุษย์ จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงรายเป็นที่เรียบร้อยแล้ว (เอกสารเลขที่ CRPPHO NO.131/2564)

ผลการศึกษา

1) ผลการวิเคราะห์จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของแต่ละปัจจัย

ผลการศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ (ร้อยละ 65.3) เป็นเพศหญิง อายุเฉลี่ย 41.77 ปี (อายุน้อยที่สุด 19 ปี อายุมากที่สุด 79 ปี) และส่วนใหญ่ (ร้อยละ 68.3) ไม่เคยเข้าร่วมอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร หรือหลักสูตรผู้ประกอบการร้านอาหาร

สำหรับจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ ดังปรากฏผลการวิเคราะห์ในตารางที่ 1 พบว่า ทุกปัจจัยย่อยได้รับคะแนนค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.28 ถึง 4.65 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับสูง ซึ่งหมายถึง กลุ่มตัวอย่างเห็นด้วยอย่างยิ่ง ต่อปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ โดยในประเด็นของการสุ่มตรวจผักและผลไม้ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่หรือร้อยละ 70.6 เห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นดังกล่าว คิดเป็นค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.65 และกลุ่มตัวอย่างอีก 194 คน หรือร้อยละ 63.4 เห็นด้วยอย่างยิ่งที่ควรมีการจัดโครงการให้ความรู้กับเกษตรกรในเรื่องการเพาะปลูกผลผลิตที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.58 ในส่วนของการรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรที่มีการผลิตที่ปลอดภัย ในราคาที่สูงกว่าราคาตามท้องตลาดนั้น ถึงแม้ว่าจะมีคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุดคือเท่ากับ 4.28 แต่คะแนนเฉลี่ยดังกล่าวถือว่าเป็นค่าคะแนนเฉลี่ยในระดับสูง ดังจะเห็นได้จากกลุ่มตัวอย่างเกือบครึ่งหนึ่ง หรือ 144 คน เห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นดังกล่าว

ตารางที่ 1 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่าง ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่าย
วัดถุดิบ

ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัดถุดิบ	จำนวน (ร้อยละ) ของระดับความคิดเห็น					ค่าเฉลี่ย
	(n=306)					
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
1. การตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบ	0 (0.0)	0 (0.0)	17 (5.5)	73 (23.9)	216 (70.6)	4.65 สูง
2. การจัดโครงการให้ความรู้เรื่องการเพาะปลูกผลผลิตที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค	0 (0.0)	0 (0.0)	16 (5.2)	96 (31.4)	194 (63.4)	4.58 สูง
3. การรับซื้อผลผลิตที่ปลอดภัย ในราคาที่สูงกว่าท้องตลาด	0 (0.0)	8 (2.6)	43 (14.1)	111 (36.3)	144 (47.1)	4.28 สูง

สำหรับจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง ดังปรากฏผลการวิเคราะห์ในตารางที่ 2 พบว่า ทุกปัจจัยย่อยได้รับคะแนนค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.41 ถึง 4.65 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับสูง ซึ่งหมายถึง กลุ่มตัวอย่างเห็นด้วยอย่างยิ่ง กับปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง โดยในประเด็นของการเก็บตัวอย่างจากร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่หรือร้อยละ 69 เห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นดังกล่าว โดยมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นเท่ากับ 4.65 นอกจากนี้ กลุ่มตัวอย่างอีก 189 ราย หรือร้อยละ 61.8 เห็นด้วยอย่างยิ่งต่อการจัดกิจกรรมให้ความรู้เรื่องการจัดการอาหารปลอดภัยในระดับชุมชน โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.58 ส่วนการจัดตั้งชมรมหรือคณะกรรมการอาหารปลอดภัยนั้น กลุ่มตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 51 เห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นดังกล่าว โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41

ตารางที่ 2 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นของประชาชน ต่อปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหาร
พื้นเมือง

ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง	จำนวน (ร้อยละ) ของระดับความคิดเห็น					ค่าเฉลี่ย
	(n=306)					
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
1. การเก็บตัวอย่างจากร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน	0 (0.0)	2 (0.6)	8 (2.6)	85 (27.8)	211 (69.0)	4.65 สูง
2. การจัดกิจกรรมให้ความรู้เรื่องการจัดการอาหารปลอดภัยในระดับชุมชน	0 (0.0)	0 (0.0)	13 (4.2)	104 (34.0)	189 (61.8)	4.58 สูง
3. การจัดตั้งชมรมหรือคณะกรรมการอาหารปลอดภัย	0 (0.0)	4 (1.3)	22 (7.2)	124 (40.5)	156 (51.0)	4.41 สูง

ในส่วนของจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ดังปรากฏผลการวิเคราะห์ในตารางที่ 3 พบว่า ทุกปัจจัยได้รับคะแนนค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.50 ถึง 4.62 คะแนน ซึ่งอยู่ในอันดับสูง ซึ่งหมายถึง กลุ่มตัวอย่างเห็นด้วยอย่างยิ่ง ต่อปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคโดยในประเด็นของการจัดทำป้ายบ่งบอกว่าเป็นร้านอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่หรือร้อยละ 68 เห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นดังกล่าว ซึ่งเป็นประเด็นที่มีคะแนนค่าเฉลี่ยสูงสุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.62 และกลุ่มตัวอย่างอีก 176 ราย หรือร้อยละ 57.5 เห็นด้วยอย่างยิ่งต่อการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานผ่านช่องทางสังคมออนไลน์ โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.52 นอกจากนี้ สำหรับภารกิจกรมส่งเสริมอาหารปลอดภัย เช่น มหกรรมอาหารปลอดภัย ถึงแม้ว่าจะมีคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุดคือเท่ากับ 4.50 แต่คะแนนเฉลี่ยดังกล่าวถึงว่าเป็นค่าคะแนนเฉลี่ยในระดับสูง ดังจะเห็นได้จากกลุ่มตัวอย่างกว่าครึ่งหนึ่งหรือ 181 คน เห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นดังกล่าว

ตารางที่ 3 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นของประชาชน ต่อปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	จำนวน (ร้อยละ) ของระดับความคิดเห็น (n=306)					ค่าเฉลี่ย
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
1. การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานผ่านช่องทางสังคมออนไลน์	0 (0.0)	2 (0.7)	14 (4.6)	114 (37.3)	176 (57.5)	4.52 สูง
2. การจัดทำป้ายบ่งบอกว่าเป็นร้านอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค	0 (0.0)	3 (1.0)	13 (4.2)	82 (26.8)	208 (68.0)	4.62 สูง
3. การจัดกิจกรรมส่งเสริมอาหารปลอดภัย	0 (0.0)	2 (0.7)	24 (7.8)	99 (32.3)	181 (59.2)	4.50 สูง

2) ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของปัจจัยของผู้บริโภคที่มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยในพื้นที่จังหวัดเชียงราย

สำหรับผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ และการเข้าร่วมการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร หรือผู้ประกอบการร้านอาหาร กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในจังหวัดเชียงราย โดยใช้สถิติ t-Test ที่ระดับนัยสำคัญเท่ากับ 0.05 พบว่า ค่า p-Value จากการทดสอบสมมติฐานได้เท่ากับ 0.15 ซึ่งมากกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ จึงสามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกัน ไม่มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในจังหวัดเชียงรายที่แตกต่างกัน

สำหรับผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในจังหวัดเชียงราย ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One Way ANOVA) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ดังปรากฏผลการวิเคราะห์ในตารางที่ 4 พบว่า ทุกปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจาก

แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบที่แตกต่างกัน มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ที่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ มีความสำคัญต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยในจังหวัดเชียงรายได้อย่างแท้จริง

ตารางที่ 4 ผลการทดสอบความแปรปรวนของค่าเฉลี่ย ระหว่างปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่ในจังหวัดเชียงรายให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่ในจังหวัดเชียงราย ให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	จำนวน (ร้อยละ) (n=306)	ค่าเฉลี่ย (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน)	ANOVA Test	p-Value
1. การตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบ				
เห็นด้วยปานกลาง	17 (5.5)	36.76 (± 5.71)	46.419	0.00*
เห็นด้วยมาก	73 (23.9)	37.29 (± 6.25)		
เห็นด้วยมากที่สุด	216 (70.6)	38.88 (± 6.12)		
2. การจัดโครงการให้ความรู้เรื่องการเพาะปลูกผลผลิตที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค				
เห็นด้วยปานกลาง	16 (5.2)	33.63 (± 5.45)	46.025	0.00*
เห็นด้วยมาก	96 (31.4)	37.72 (± 6.11)		
เห็นด้วยมากที่สุด	194 (63.4)	40.44(± 5.87)		
3. การรับซื้อผลผลิตที่ปลอดภัย ในราคาที่สูงกว่าท้องตลาด				
เห็นด้วยน้อย	8 (2.6)	34.38 (± 5.42)	36.398	0.00*
เห็นด้วยปานกลาง	43 (14.1)	38.45 (± 6.69)		
เห็นด้วยมาก	111 (36.3)	39.35 (± 6.37)		
เห็นด้วยมากที่สุด	144 (47.1)	40.26 (± 5.83)		

หมายเหตุ: ANOVA test คือการทดสอบความแปรปรวนทางเดียว ด้วยสถิติ F-Test

* หมายถึง มีความแตกต่างกันของค่าเฉลี่ยอย่างน้อย 1 กลุ่ม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่ให้ความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในจังหวัดเชียงราย ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One Way ANOVA) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ดังปรากฏผลการวิเคราะห์ในตารางที่ 5 พบว่า ทุกปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบที่แตกต่างกัน มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ที่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง มีความสำคัญต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยในจังหวัดเชียงรายได้อย่างแท้จริง

ตารางที่ 5 ผลการทดสอบความแปรปรวนของค่าเฉลี่ย ระหว่างปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง
กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่ในจังหวัดเชียงรายให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมือง กับ การจัดการอาหารพื้นเมืองที่ในจังหวัดเชียงรายให้มีความ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค	จำนวน (ร้อยละ) (n=306)	ค่าเฉลี่ย (ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน)	ANOVA Test	p-Value
1. การเก็บตัวอย่างจากร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน				
เห็นด้วยน้อย	2 (0.6)	2.00 (± 7.07)	48.560	0.00*
เห็นด้วยปานกลาง	8 (2.6)	29.38 (± 2.95)		
เห็นด้วยมาก	85 (27.8)	39.59 (± 4.13)		
เห็นด้วยมากที่สุด	211 (69.0)	40.46 (± 5.06)		
2. การจัดกิจกรรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยในระดับท้องถิ่นหรือชุมชน				
เห็นด้วยปานกลาง	13 (4.2)	37.69 (± 9.85)	120.423	0.00*
เห็นด้วยมาก	104 (34.0)	38.17 (± 5.89)		
เห็นด้วยมากที่สุด	189 (61.8)	42.26 (± 2.76)		
3. การจัดตั้งชมรมหรือคณะกรรมการอาหารปลอดภัย ประจำจังหวัดเชียงราย				
เห็นด้วยน้อย	4 (1.3)	32.25 (± 4.99)	50.629	0.00*
เห็นด้วยปานกลาง	22 (7.2)	36.09 (± 4.76)		
เห็นด้วยมาก	124 (40.5)	38.49 (± 3.77)		
เห็นด้วยมากที่สุด	156 (51.0)	41.86 (± 3.57)		

หมายเหตุ: ANOVA test คือการทดสอบความแปรปรวนทางเดียว ด้วยสถิติ F-Test

* หมายถึง มีความแตกต่างกันของค่าเฉลี่ยอย่างน้อย 1 กลุ่ม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ในส่วนของการวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย ปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในจังหวัดเชียงราย ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One Way ANOVA) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ดังปรากฏผลการวิเคราะห์ในตารางที่ 6 พบว่า ทุกปัจจัยปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคที่แตกต่างกัน มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ที่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค มีความสำคัญต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยในจังหวัดเชียงรายได้อย่างแท้จริง

ตารางที่ 6 ผลการทดสอบความแปรปรวนของค่าเฉลี่ย ระหว่างปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่ในจังหวัดเชียงรายให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่ในจังหวัดเชียงรายให้ มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	จำนวน (ร้อยละ) (n=306)	ค่าเฉลี่ย (ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน)	ANOVA Test	p-Value
1. การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานผ่านช่องทางสังคมออนไลน์				
เห็นด้วยน้อย	2 (0.7)	33.00 (± 3.49)	58.984	0.00*
เห็นด้วยปานกลาง	14 (4.6)	39.57 (± 3.07)		
เห็นด้วยมาก	114 (37.3)	40.10 (± 4.20)		
เห็นด้วยมากที่สุด	176 (57.4)	42.27 (± 3.30)		
2. การจัดทำป้ายบ่งบอกว่าร้านอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค				
เห็นด้วยน้อย	3 (1.0)	33.46 (± 5.30)	39.909	0.00*
เห็นด้วยปานกลาง	13 (4.2)	35.00 (± 0.01)		
เห็นด้วยมาก	82 (26.8)	37.19 (± 6.24)		
เห็นด้วยมากที่สุด	208 (68.0)	40.51 (± 4.77)		
3. การกิจกรรมส่งเสริมอาหารปลอดภัย เช่น มหกรรมอาหารปลอดภัย				
เห็นด้วยน้อย	2 (0.7)	33.97 (± 6.21)	49.749	0.00*
เห็นด้วยปานกลาง	24 (7.8)	36.00 (± 1.41)		
เห็นด้วยมาก	99 (32.3)	37.13 (± 4.97)		
เห็นด้วยมากที่สุด	181 (59.2)	41.93 (± 3.23)		

หมายเหตุ: ANOVA test คือการทดสอบความแปรปรวนทางเดียว ด้วยสถิติ F-Test

* หมายถึง มีความแตกต่างกันของค่าเฉลี่ยอย่างน้อย 1 กลุ่ม ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

สรุปผลการศึกษาและอภิปรายผล

จากการศึกษาในครั้งนี้ สามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ และการเข้าร่วมการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร หรือผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร ไม่ได้มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงรายให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เนื่องจากการศึกษาในครั้งนี้เป็นการเก็บข้อมูลจากกลุ่มประชาชนทั่วไปในจังหวัดเชียงราย ซึ่งไม่ได้เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงรายโดยตรง อย่างไรก็ตาม หากกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหาร หรือเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งร้านอาหารพื้นเมือง ควรมีการเข้าร่วมการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร หรือหลักสูตรผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร เพื่อเป็นการสร้างพื้นฐานในการเข้าใจถึงหลักสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร ซึ่งจะเป็นการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพ [26]

ในส่วนของการจัดการอาหารพื้นเมืองจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ พบว่า มีความสัมพันธ์กับการจัดการอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงรายให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เนื่องจาก การทดสอบหาสารปนเปื้อนในวัตถุดิบ ซึ่งมักจำหน่ายในตลาดสดหรือห้างสรรพสินค้า นั้น ผู้ประกอบการเจ้าของตลาดจะต้องมีการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารให้สอดคล้องกับมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ ซึ่งวัตถุดิบจะต้องไม่ตรวจพบสารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา สารฟอร์มาลีน และยาฆ่าแมลง [27] นอกจากนี้ การสนับสนุนให้เกษตรกรหรือผู้ผลิตวัตถุดิบ มีความเข้าใจในเรื่องของการผลิตวัตถุดิบที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งสนับสนุนเพื่อให้ราคาผลผลิตที่สูงกว่าท้องตลาดทั่วไป จะเป็นการสร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกรในการผลิตผลผลิตหรือวัตถุดิบที่ปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค [28]

สำหรับปัจจัยการจัดการอาหารพื้นเมืองภายในร้านอาหารพื้นเมืองนั้น มีความสัมพันธ์กับการจัดการอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงรายให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เนื่องจากร้านอาหารพื้นเมืองเป็นแหล่งที่ผู้บริโภคจะสามารถเข้าถึงอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงรายได้มากที่สุด [9] ดังนั้น การตรวจสอบการปนเปื้อนที่อาจจะก่อให้เกิดโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ในร้านอาหารพื้นเมือง จึงมีความจำเป็น เพื่อเป็นการเฝ้าระวังไม่ให้เกิดอุบัติเหตุของการแพร่ระบาดจากสิ่งปนเปื้อนที่อาจจะก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพจากการรับประทานอาหารพื้นเมือง [15] นอกจากนี้ การให้ความรู้กับผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมือง และการจัดตั้งชมรมหรือคณะกรรมการอาหารปลอดภัย จะช่วยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารตระหนักถึงความสำคัญต่อการประกอบอาหารพื้นเมือง ให้มีความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อนที่อาจจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ในอนาคต [16]

ยิ่งไปกว่านั้น ปัจจัยด้านการสื่อสารอาหารพื้นเมืองที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ยังมีความสัมพันธ์กับการจัดการอาหารพื้นเมืองที่ในจังหวัดเชียงรายให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารพื้นเมืองที่ผ่านมาตรฐานผ่านช่องทางสังคมออนไลน์ (เช่น ไลน์ เฟซบุ๊ก) การจัดทำป้ายบ่งบอกว่าร้านอาหารพื้นเมืองที่มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนการกิจกรรมส่งเสริมอาหารปลอดภัย เช่น มหกรรมอาหารปลอดภัย ถือว่าเป็นการสื่อสารในรูปแบบหนึ่งที่จะช่วยให้อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงราย ที่มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ได้เป็นที่รู้จักของประชาชนในจังหวัดเชียงรายและนักท่องเที่ยวได้อย่างกว้างขวาง [19]

อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาารูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยภายในโรงพยาบาลของจังหวัดสงขลา โดยวิไลวรรณ สาครินทร์ ร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงรายควรให้ความสำคัญกับความร่วมมือกับวิสาหกิจชุมชน ในการผลิตวัตถุดิบที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค หรือทำให้เกิดการจับคู่กันระหว่างผู้ผลิตวัตถุดิบที่มีความปลอดภัย กับร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงราย ตลอดจนการวางแผนในการผลิตวัตถุดิบร่วมกัน เพื่อทำให้เกิดการจัดการวัตถุดิบสำหรับการผลิตอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงรายให้มีความปลอดภัยในระยะยาว [29]

สำหรับข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไปนั้น ควรพัฒนาปัจจัยที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ ไปใช้ในการพัฒนารูปแบบหรือแนวทางที่ชัดเจน ในการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค เพื่อให้เกิดการจัดการอาหารปลอดภัยในพื้นที่จังหวัดเชียงรายได้อย่างเป็นรูปธรรม และยังเป็นการสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจของจังหวัดเชียงรายจากวัฒนธรรมอาหารล้านนา ซึ่งถือเป็นการพัฒนาประเทศด้วยหลัก Soft-Power ได้อีกทางหนึ่งด้วย [30-31]

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ประชาชนในจังหวัดเชียงรายที่ได้ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามการวิจัย ผู้วิจัยขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ที่ให้การสนับสนุนในการอำนวยความสะดวกในการดำเนินการศึกษาวิจัย งานวิจัยฉบับนี้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) ภายใต้ “โครงการทุนพัฒนาศักยภาพในการทำงานวิจัยของอาจารย์รุ่นใหม่” เลขที่สัญญาทุนวิจัย RGNS 63 – 190

เอกสารอ้างอิง

1. McSwane D, Rue NR, Linton RE. Essentials of food safety and sanitation. 4th ed. New Jersey: Pearson Education; 2005.
2. World Health Organization. Food safety. [Internet]. 2022 [cited 2024 Feb 26]. Available from: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
3. Centers for Disease Control and Prevention. Food insecurity trajectories in the US during the first year of the COVID-19 pandemic. [Internet]. 2023 [cited 2024 May 24]. Available from: https://www.cdc.gov/pcd/issues/2023/22_0212.htm
4. Woraprayote W, Janyaphisan T, Adunphatcharaphon S, Sonhom N, Showpanish K, Rumjuankiat K, Visessanguan W, et al. Bacteriocinogenic lactic acid bacteria from Thai fermented foods: Potential food applications. Food Bioscience. 2023;52:102385. doi: <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102385>
5. United Nations World Tourism Organization. Tourism direct GDP as a proportion of total GDP. [Internet]. 2023 [cited 2024 Mar 8]. Available from: <https://www.unwto.org/tourism-statistics/economic-contribution-SDG>
6. Thongmee O, Rodhetbhai C, Siltragool W. Lanna cuisine: The cultural management strategy for the creative economy development. Silpakorn University Journal of Social Sciences, Humanities, and Arts. 2015;15(3):105-19.
7. MFU Learning Resources and Educational Media Centre. Chiang Rai local information. [Internet]. 2023 [cited 2024 May 24]. Available from: <https://sites.google.com/mfu.ac.th/chiangrai/>
8. Department of Disease Control. Annual epidemiological surveillance report 2021. Nonthaburi: Department of Disease Control; 2021.
9. Keawdoungelek V. Assessment of food hazards in local restaurants in Chiang Rai, Thailand. Journal of Current Science and Technology. 2019;9(1):17-28. [Internet]. Available from: <https://ph04.tci-thaijo.org/index.php/JCST/article/view/454>
10. National Health Security Office. The National Health Security Committee's announcement regarding the standards for the administration and operation of the National Health Security Fund. [Internet]. 2018 [cited 2024 Mar 23]. Available from: <https://www.nhso.go.th/files/userfiles/file/2017/005/N008.pdf>

11. Brain R. The local food movement: Definitions, benefits & resources. [Internet]. 2012 [cited 2024 May 24]. Available from:
https://digitalcommons.usu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2693&context=extension_curall
12. Kesmodel US. Cross-sectional studies – what are they good for? *Acta Obstetrica et Gynecologica Scandinavica*. 2018;97(4):388-393. doi: <https://doi.org/10.1111/aogs.13331>
13. Ratana P. Lan Na and Manipur kingdoms: Their histories and gender roles. *Journal of Arts and Thai Studies*. 2024;46(1). [Internet]. Available from: <https://so08.tci-thaijo.org/index.php/artssu/article/view/2549/2412>
14. Keawdoungelek V, Siriratrungsuk W, Hongtong A. Feasibility analysis of a food safety standard for a local dessert company in Chiang Rai, Thailand: A case study of sticky rice in coconut shell. *Suranaree Journal of Science and Technology*. 2023;30(5):020023(1-8). doi: <https://doi.org/10.55766/sujst-2023-05-e0144>
15. Brauge T, Mougin J, Ells T, Midelet G. Sources and contamination routes of seafood with human pathogenic *Vibrio* spp.: A farm-to-fork approach. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2024;23:e13283. doi: <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13283>
16. Ssubi JA, Mukisa IM, Muyanja CK. Knowledge, attitudes and practices of fresh Nile perch value chain handlers towards food safety requirements in Uganda. *Heliyon*. 2024;10(10):e31432. doi: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e31432>
17. Iqbal MW, Malik AI, Ramzan MB, Memon MS, Mari SI, Habib MS. Consumer response to adjustable price and shelf-life of fresh food products under effective preservation policy. *Computers & Industrial Engineering*. 2024;188:e109897. doi: <https://doi.org/10.1016/j.cie.2024.109897>
18. Niu L, Wu L. Study on key factors influencing coordination effectiveness of food safety coordinating body: Lessons from the Chinese context. *Foods*. 2024;13(2):289. doi: <https://doi.org/10.3390/foods13020289>
19. Zhou G, Ali S. Street food consumer behavior decoded: Analyzing decision-making styles, risk factors and the influential power of social media celebrities. *British Food Journal*. 2024;126(4):1781-1805. doi: <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2023-0654>
20. Naumova EN. Tipping points, still-points, and missing points in the public health agenda for climate change, food safety and food security. *Journal of Public Health Policy*. 2024;45:1-7. doi: <https://doi.org/10.1057/s41271-023-00460-3>
21. Lee CS, Chen YC, Chiang MC. Unforgettable food experiences: A model for constructing rural tourism cooking experience classrooms. *Quality and Quantity*. 2024;58:1-14. doi: <https://doi.org/10.1007/s11135-024-01903-z>

22. Kumar R. Research methodology: A step-by-step guide for beginners. Los Angeles: SAGE Publications; 2014.
23. Check J, Schutt RK. Research methods in education. London: SAGE Publications; 2012.
24. Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf. G*Power 3.1 manual.
25. Daniel WW, Cross CL. Biostatistics: Basic concepts and methodology for the health sciences. 10th ed. New Jersey: John Wiley & Sons; 2014.
26. Keawdoungelek V, Siriratrungsuk W, Fakkaew K, Sudsandee S, Laor P. The effectiveness of GMPs for food hazards control in Mae Fah Luang University, Thailand. Suranaree Journal of Science and Technology. 2021;28(6):070027(1-7).
27. Department of Health. Manual of healthy market. [Internet]. 2021 [cited 2024 Mar 23]. Available from: <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/handbook/3216#wow-book/3>
28. Food and Agriculture Organization of the United Nations. A scheme and training manual on good agricultural practice for fruits and vegetables. [Internet]. 2016 [cited 2024 Mar 21]. Available from: <https://www.fao.org/3/i6677e/i6677e.pdf>
29. Sakarin W. Development of management model on food safety hospitals management, Songkhla Province. Research and Development Health System Journal. 2022;15(1):226-40.
30. Thailand Convention and Exhibition Bureau. Soft power: The power of creativity to build the Thai economy. [Internet]. 2022 [cited 2024 May 26]. Available from: <https://www.busesseventsthai.com/en/press-media/news-press-release/detail/1461-soft-power-the-power-of-creativity-to-build-the-thai-economy>
31. Creative Economy Agency. Soft power: The driving force of creative economy. [Internet]. [cited 2024 May 26]. Available from: <https://www.cea.or.th/en/single-softpower/cea-soft-power>