บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เสนอผลการศึกษาเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ส่วนที่ 3 การปฏิบัติตัวในการเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา การอบรมหลักสุขาภิบาลอาหาร ระยะเวลาที่ผ่านมาในการอบรม และประสบการณ์ในการทำงาน

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	16	40
หญิง	24	60
อายุ		
อายุน้อยกว่า 20 ปี	3	7.50
อายุระหว่าง 20 - 29 ปี	8	20.00
อายุระหว่าง 30 – 39 ปี	9	22.50
อายุระหว่าง 40 - 49 ปี	13	32.50
อายุระหว่าง 50 – 59 ปี	6	15.00
อายุ 60 ปีขึ้นไป	1	2.50
ระดับการศึกษาสูงสุด		
ต่ำประถมศึกษาปีที่ 6	0	0.00
ประถมศึกษาปีที่ 6	4	10.00
มัธยมศึกษาตอนต้น	8	20.00
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	16	40.00
อนุปริญญา/ปวส.	1	2.50
ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	11	27.50
การอบรมหลักสุขาภิบาลอาหาร		
เคยอบรมหลักสุขาภิบาลอาหาร	28	70.00
ไม่เคยอบรมหลักสุขาภิบาลอาหาร	12	30.00
ระยะเวลาที่ผ่านการอบรม		
น้อยกว่า 1 ปี	0	0.00
1-3 ปี	11	27.50
4-5 ปี	10	25.00
มากกว่า 5 ปี	7	17.50

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประสบการณ์ในการทำงาน		
น้อยกว่า 1 ปี	11	27.50
1 – 2 ปี	1	2.50
3 – 4 ปี	2	5.00
5 ปีขึ้นไป	26	65.00

จากตารางที่ 4.1 กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 40 คน คิดเป็นเพศชาย ร้อยละ 40 เพศหญิง ร้อยละ 60 อยู่ในช่วงอายุ ระหว่าง 40 - 49 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 32.50 และส่วนใหญ่จบการศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายคิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมาคือ ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า ร้อยละ 27.50 สำหรับการอบรมด้านสุขาภิบาลมีผู้ที่เคยผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลคิดเป็นร้อยละ 70 และผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลคิดเป็นร้อยละ 30 สำหรับผู้ที่เคยผ่านการอบรมมาแล้วนั้น ได้ผ่านการอบรมมาแล้ว 1 – 3 ปี คิดเป็นร้อยละ 27.50 รองลงมาคือได้ผ่านการอบรมมาแล้ว 4 -5 ปี คิดเป็นร้อยละ 25.00 ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 65.00 รองลงมามีประสบการณ์ในการทำงานน้อยกว่า 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 27.50

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2 ความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพักมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่ตอบคำถามตามหลักสุขาภิบาลถูกต้อง (N = 40)

จำนวนตอบคำถามที่ตอบถูก	จำนวน (คน) ที่ตอบถูก	ร้อยละ
ตอบคำถามถูก 13 ข้อ	1	2.50
ตอบคำถามถูก 14 ข้อ	1	2.50
ตอบคำถามถูก 15 ข้อ	2	5.00
ตอบคำถามถูก 16 ข้อ	1	2.50
ตอบคำถามถูก 17 ข้อ	2	5.00
ตอบคำถามถูก 18 ข้อ	6	15.00
ตอบคำถามถูก 19 ข้อ	9	22.50
ตอบคำถามถูก 20 ข้อ	8	20.00
ตอบคำถามถูก 21 ข้อ	4	10.00
ตอบคำถามถูก 22 ข้อ	4	10.00
ตอบคำถามถูก 23 ข้อ	2	5.00

จากตารางที่ 4.2 จากคำถามความรู้ในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ทั้งหมด 25 ข้อ กลุ่มตัวอย่างตอบคำถามได้ถูกต้อง 19 ข้อ จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 22.50 รองลงมาตอบคำถามได้ถูกต้อง 20 ข้อ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 สำหรับคนที่ตอบคำถามได้มากกว่าที่สุด 23 ข้อ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 และตอบคำถามได้น้อยที่สุด 13 ข้อ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพักมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (N = 40)

ระดับความรู้ในการเลือกซื้อและการเก็บรักษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มีความรู้น้อย (น้อยกว่าร้อยละ 50)	0	0.00
มีความรู้ปานกลาง (ร้อยละ 50-69.99)	7	17.50
มีความรู้ดี (ร้อยละ 70-79.99)	15	37.50
มีความรู้ดีมาก (ร้อยละ 80 ขึ้นไป)	18	45.00
รวม	40	100

จากตารางที่ 4.3 จากคำถามความรู้เกี่ยวกับการเลือกและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ทั้งหมด 25 ข้อ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้ดีมาก (ตอบคำถามถูก ร้อยละ 80 ขึ้นไป) จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 รองลงมา คือ มีความรู้ดี (ตอบคำถามถูกร้อยละ 70-79.99) และ จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 และสุดท้ายมีความรู้ปานกลาง (ตอบคำถามถูกร้อยละ 50-69.99) มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 17.50 โดยในส่วนที่มีความรู้น้อย (ตอบคำถามถูกน้อยกว่าร้อยละ 50)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละของประชากรที่ทำแบบสอบถามความรู้เรื่องการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รายการคำถาม	คำตอบถูก		คำตอบผิด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ควรเลือกเนื้อหมูที่มีสีแดงสด	17	42.50	23	57.50
2. ควรเลือกซื้อเนื้อหมูที่มีมันสีขาว	33	82.50	7	17.50
3. ควรเลือกเนื้อวัวที่มีสีชมพู	13	32.50	27	67.50
4. ควรเลือกซื้อเนื้อวัวที่มีมันสีเหลือง	32	80.00	8	20.00
5. ควรเลือกซื้อผักกาดขาวที่น้ำหนักเหมาะสมกับขนาด	36	90.00	4	10.00
6. ควรเลือกซื้อแตงกวาที่ผิวสีเขียวออกเหลืองริ้วขาว	19	47.50	21	52.50
7. ควรเลือกซื้อผักคะน้าที่สดใหม่ ใบอาจมีรอยแมลงกัดแทะบ้าง	34	85.00	6	15.00
8. ควรเลือกซื้อผลไม้ที่ออกตรงตามฤดูกาล เพื่อที่จะได้ผลไม้ในราคาที่ถูกกว่า เมื่อซื้อผลไม้ต่างฤดูกาล	40	100.00	0	0.00
9. ควรจะเลือกซื้อปลาที่ตาใส	3	7.50	37	92.50
10. ควรเลือกซื้อปลาที่เนื้อแน่น กดแล้วบุ๋ม	17	42.50	23	57.50
11. ควรเลือกซื้อปลาหมึกที่สด หัวของปลาหมึกต้องติดกับตัวปลาหมึก	35	87.50	5	12.50
12. ควรเลือกซื้อกุ้งควรเลือกที่ ตาใส เปลือกใส	37	92.50	3	7.50
13. ควรเลือกซื้อกุ้งที่มีหัวติดกับตัวกุ้งไม่หลุดจากกัน	40	100.00	0	0.00
14. ควรเลือกซื้ออาหารแห้งที่ไม่มีเชื้อรา หรือมีสีผิดปกติ	40	100.00	0	0.00
15. ควรเลือกซื้ออาหารแห้งที่ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	40	100.00	0	0.00
16. ควรเลือกซื้ออาหารกระป๋อง ที่มีเครื่องหมาย อย.	39	97.50	1	2.50
17. ควรเลือกซื้ออาหารกระป๋อง ที่กระป๋องมีสนิม	36	90.00	4	10.00
18. ควรเลือกซื้ออาหารแช่แข็ง สภาพห่อต้องมีรอยเปื้อนและด่างดำนิดหน่อยได้	35	87.50	5	12.50

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

รายการคำถาม	คำตอบถูก		คำตอบผิด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
19. กระเทียม สามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้	18	45.00	22	55.00
20. การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ควรล้างให้สะอาด แล้วนำไปแช่ในตู้เย็น	32	80.00	8	20.00
21. ไม่ควรเก็บผักไว้ในที่เย็นจัด	31	77.50	9	22.50
22. การเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทอาหารกระป๋องทุกชนิด ควรเก็บไว้ในที่แห้ง ไม่ร้อน	40	100.00	0	0.00
23. ไม่ควรเก็บอาหารกระป๋องไว้นานเป็นปีหรือนานกว่ากำหนดวันหมดอายุของอาหารกระป๋องนั้น	40	100.00	0	0.00
24. ควรเก็บพริกไทยไว้ในขวดที่มีฝาปิดมิดชิด	40	100.00	0	0.00
25. ควรเก็บน้ำตาลไว้ในตู้เย็น	17	42.50	23	57.50

จากตารางที่ 4.4 พบว่าการทำแบบสอบถามความรู้เรื่องการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่พบว่าการเลือกซื้อผลไม้ตามฤดูกาลและการเลือกซื้ออาหารแห้งเป็นคำถามที่ตอบถูกมากที่สุดเป็นจำนวน 40 คน รองลงมาคือการเลือกซื้ออาหารกระป๋องตอบถูกเป็นจำนวน 39 คนคิดเป็นร้อยละ 97.50 ส่วนการเลือกซื้อที่ผิดมากที่สุดเป็นการเลือกซื้อปลาจำนวน 37 คนคิดเป็นร้อยละ92.50 รองลงมาคือการเลือกซื้อเนื้อวัวและเนื้อหมู โดยมีจำนวน 27 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 67.50 และ 57.50 ตามลำดับในการจัดเก็บวัตถุดิบของร้านอาหารพบว่าการจัดเก็บอาหารกระป๋องตอบถูกมากที่สุดเป็นจำนวน 40 คน และข้อที่ตอบผิดมากที่สุดคือการเก็บน้ำตาลไว้ในตู้เย็น จำนวน 23 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 57.50

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 3 การปฏิบัติตัวในการเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพักมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตารางที่ 4.5 จำนวน ค่าร้อยละ คะแนนเฉลี่ย ของการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (N = 40)

ข้อความ	การปฏิบัติ				คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติตัว
	ประจำ	บ่อยครั้ง	บางครั้ง	ไม่เลย			
1. ในการจ่ายตลาด 1 ครั้งท่านเลือกซื้อวัตถุดิบในจำนวนมากๆ เพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย	9	13	7	11	1.50	1.121	พอใช้
2. ท่านเลือกซื้อของจากที่ซื้อร้านประจำ	20	13	7	0	2.325	0.762	ดี
3. ปกติท่านเลือกของที่หาได้ง่ายตามท้องถิ่นหรือตลาดใกล้บ้าน	22	14	4	0	2.45	0.675	ดี
4. ท่านเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีราคาถูกมากกว่าวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี	7	7	10	16	1.125	1.209	ควรปรับปรุง
5. โดยปกติท่านเป็นผู้เลือกซื้อสินค้าด้วยตัวท่านเอง	28	9	3	0	2.625	0.722	ดีมาก
6. ท่านเลือกซื้อวัตถุดิบครั้งละจำนวนมาก เพื่อที่จะได้ราคาที่ถูกกว่า ซื้อปลีก	8	11	9	12	1.375	1.325	ควรปรับปรุง
7. ท่านเลือกเนื้อหมูที่มีสีชมพูมันสีขาว หนังเกลี้ยง	10	25	5	0	2.125	0.962	ดี
8. ท่านเลือกซื้อเนื้อวัวที่มีสีแดง มันมีสีเหลือง	10	21	9	0	2.025	1.152	ดี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ข้อความ	การปฏิบัติ				คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติตัว
	ประจำ	บ่อยครั้ง	บางครั้ง	ไม่เลย			
9. ท่านเลือกซื้อเนื้อไก่ที่มีหนังสดใสไม่ซีดไม่มีกลิ่นเหม็น	10	25	5	0	2.125	1.230	ดี
10. ท่านเลือกซื้อปลาหมึกเลือกที่หัวติดกับตัว ไม่มีกลิ่นของสารเคมี	12	22	6	0	2.15	1.389	ดี
11. ท่านเลือกซื้อปลาที่ตาใสเกล็ดและหนังไม่ขุ่น	10	25	5	0	2.125	1.510	ดี
12. ท่านเลือกซื้อปลาที่เนื้อแน่น เมื่อกดดูไม่บุ๋มตามรอยนิ้วมือ	9	22	9	0	2.00	1.700	ดี
13. ท่านเลือกซื้อกุ้งที่มีหัวติดแน่นกับตัวไม่หลุดง่าย ตาใส เปลือกใส	11	23	6	0	2.125	1.815	ดี
14. ท่านเลือกซื้อกุ้งที่มี ตาใส เปลือกใส	9	23	8	0	2.025	1.980	ดี
15. ในการเลือกซื้อคะน้า ท่านเลือกผักที่สดใหม่ ไม่เหี่ยวช้ำ	13	22	5	0	2.20	2.099	ดี
16. ในการเลือกซื้อกะหล่ำปลี ท่านเลือกที่เนื้อแน่นน้ำหนักเหมาสมกับขนาด	8	20	12	0	1.90	2.313	พอใช้
17. ในการเลือกซื้อฟักทอง ท่านเลือกผลหนัก เนื้อแน่น ผิวขรุขระ	9	18	13	0	1.90	2.470	พอใช้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ข้อความ	การปฏิบัติ				คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติตัว
	ประจำ	บ่อยครั้ง	บางครั้ง	ไม่เลย			
18. การเลือกซื้ออาหารแห้งท่านเลือกที่ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	12	19	9	0	2.075	2.589	ดี
19. การเลือกซื้ออาหารแห้งท่านเลือกที่ไม่มีเชื้อรา	16	20	4	0	2.30	2.686	ดี
20. การเลือกซื้ออาหารกระป๋อง ท่านดูวันหมดอายุทุกครั้ง	11	19	10	0	2.025	2.899	ดี
21. การเลือกซื้ออาหารกระป๋อง ท่านซื้อกระป๋องที่ไม่บุบ บวม	13	19	8	0	2.125	3.033	ดี
22. การเลือกซื้อเครื่องปรุงรสท่านเลือกซื้อโดยการดูภาชนะที่บรรจุที่สะอาด	6	24	10	0	1.90	3.201	พอใช้
23. การเลือกซื้อเครื่องปรุงรสท่านดูว่ามีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก.	9	24	7	0	2.05	3.340	ดี
24. ในการเก็บเนื้อสัตว์ ท่านล้างเนื้อสัตว์ให้สะอาดแล้วนำไปใส่กระบะใต้ชั้นทำน้ำแข็ง	5	16	15	4	1.55	3.604	พอใช้
25. ท่านเก็บรักษาผัก โดยเลือกผักส่วนที่เน่าทิ้ง แช่ผักในน้ำสะอาดที่ผสมเกลือแกงเล็กน้อย	8	20	10	2	1.85	3.714	พอใช้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ข้อความ	การปฏิบัติ				คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติตัว
	ประจำ	บ่อยครั้ง	บางครั้ง	ไม่เลย			
26. ท่านเก็บรักษาผัก โดยการนำผักไปเก็บในชั้นล่างสุดของตู้เย็น	5	15	16	4	1.525	3.913	พอใช้
27. ท่านเก็บรักษากระเทียมโดยเก็บไว้ในที่แห้ง และอากาศถ่ายเทได้ดี	13	18	9	0	2.10	3.965	ดี
28. ท่านเก็บรักษากระเทียมโดยเก็บไว้ที่อากาศถ่ายเทได้ดี	10	21	9	0	2.025	4.122	ดี
29. ท่านเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทอาหารกระป๋องทุกชนิด ท่านเก็บไว้ในที่แห้ง มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก	11	21	8	0	2.075	4.268	ดี
30. การเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส ท่านเก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท	7	25	8	0	1.976	4.432	พอใช้
โดยรวม					1.989	2.34	พอใช้

จากตารางที่ 4.5 พบว่า โดยรวมแล้วกลุ่มตัวอย่างมีการปฏิบัติตามหลักการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบอยู่ในระดับพอใช้ โดยกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 70 มีการปฏิบัติตัวในเรื่องการซื้อวัตถุดิบด้วยตนเองนั้นอยู่ในระดับที่ดีมาก โดยการเลือกซื้อวัตถุดิบใน 1 ครั้งจำนวนมากๆเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย และการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีราคาถูกมากกว่าคุณภาพนั้นอยู่ในระดับควรปรับปรุง คิดเป็นร้อยละ 30 และร้อยละ 40 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved