

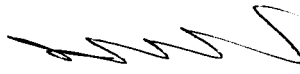
ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ
บริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

วีรวัฒน์ อิ่มผ่อง

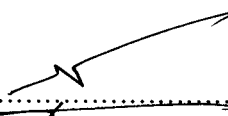
งานนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการบริหารทั่วไป
วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา
มีนาคม 2558
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

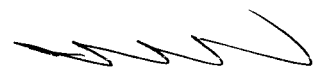
อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์และคณะกรรมการสอบงานนิพนธ์ได้พิจารณางานนิพนธ์
ของ วีรวัฒน์ อิ่มผ่อง ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต กลุ่มวิชาการบริหารทั่วไป ของมหาวิทยาลัยบูรพาได้

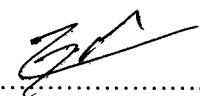
อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์


.....อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก
(อาจารย์พรเทพ นามกร)

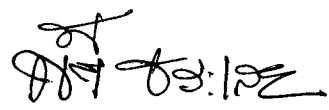
คณะกรรมการสอบงานนิพนธ์


.....ประธาน
(อาจารย์ ดร.กิจฐเขต ไกรवास)


.....กรรมการ
(อาจารย์พรเทพ นามกร)


.....กรรมการ
(อาจารย์ยุทธกิจ เจียรสุวรรณภาส)

วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจอนุมัติให้รับงานนิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต กลุ่มวิชาการบริหารทั่วไป ของมหาวิทยาลัยบูรพา


..... คณบดีวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พัชนีธ์ ธารเสนา)

วันที่...11...เดือน.....มีนาคม.....พ.ศ....2558.....

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาเรื่อง “ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี” สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจากหลายท่านที่ได้อนุเคราะห์ให้ความช่วยเหลือและให้คำปรึกษา แนะนำแนวทางที่ถูกต้องอย่างยิ่ง โดยเฉพาะอาจารย์พรเทพ นามกร อาจารย์ที่ปรึกษางานนิพนธ์ ได้กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าให้คำปรึกษา แนะนำ ตรวจสอบ ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ของงานนิพนธ์ฉบับนี้ เพื่อความถูกต้องสมบูรณ์ ซึ่งผู้ศึกษารู้สึกซาบซึ้งในความกรุณา และขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบพระคุณ อาจารย์เทียนแก้ว เลี่ยมสุวรรณ อาจารย์กิจฐเขต ไกรवास อาจารย์ประจำวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ และนายณัฐวศ บุศเนตร หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม ที่ได้กรุณาตรวจสอบความสมบูรณ์ของเนื้อหาและความเที่ยงตรงของเครื่องมือ และขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม ท้ายที่สุด ขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา ตลอดจนทุกท่านที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีได้กล่าวนาม ณ ที่นี้ ผู้ศึกษาขอ กราบขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

วีรวัฒน์ อิ่มผ่อง

55930280: สาขาวิชา: การบริหารทั่วไป; ร.ป.ม. (การบริหารทั่วไป)

คำสำคัญ: ความคิดเห็นนักท่องเที่ยว/ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร/ ชายหาดบางแสน

วีรวัจน์ อิ่มผ่อง: ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี (TOURIST OPINION TOWARD FOOD HYGIENE MANAGEMENT OF FOOD HANDLERS ON BANG SAEN BEACH, CHON BURI PROVINCE) อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์: พรเทพ นามกร, ร.ป.ม. 82 หน้า. ปี พ.ศ. 2558.

การศึกษาเรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี และเพื่อเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ อาชีพ และรายได้ต่อเดือน โดยศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักท่องเที่ยวซึ่งเคยเดินทางมาเที่ยวบริเวณชายหาดบางแสน จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเป็นแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบค่าที (t-test) และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) และเปรียบเทียบความแตกต่างรายคู่โดยใช้ LSD ที่ระดับ .05

ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ในภาพรวมอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า อันดับแรก คือด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล รองลงมา คือด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร ด้านการประกอบอาหาร และด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย ตามลำดับ

ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี พบว่า นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ที่มีอายุ สถานภาพ อาชีพ และรายได้ต่อเดือน ต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนนักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ที่มี เพศ และระดับการศึกษาต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน

55930280: MAJOR: GENERAL ADMINISTRATION; M.P.A.

(GENERAL ADMINISTRATION)

KEYWORDS: TOURIST OPINION/ FOOD HYGIENE MANAGEMENT/

BANG SAEN BEACH

WEERAWAT IMPONG: TOURIST OPINION TOWARD FOOD HYGIENE
MANAGEMENT OF FOOD HANDLERS ON BANG SAEN BEACH, CHON BURI
PROVINCE. MAJOR ADVISOR: PORNTHEP NAMAKORN, M.P.A 82 P. 2015.

The purposes of this study were to examine the level of tourist opinion toward food hygiene management among food handlers on Bang Saen Beach in Chon Buri Province and to compare their level of opinion as classified by gender, age, educational level, status, occupation, and monthly income. The data were collected from 400 former tourists who had visited Bang Saen Beach. The instrument used to collect the data was a questionnaire. The statistical tests used to analyze the collected data included frequency, percentage, means, standard deviation, t-test, one-way ANOVA. To test the differences between pairs, LSD was operated with a preset of a significant level at 0.05.

The results of the study revealed that the level of tourist opinion toward food hygiene management among food handlers on Bang Saen Beach was found at a good level. Specifically, the aspect in relation to personal hygiene was rated at the highest level by the tourists, followed by the aspects relating to food-preparation areas, food cooking, cleanliness and water treatment, respectively.

Based on the results from the comparison, it was shown that there were statistically significant differences in the level of opinion toward food hygiene management of food handlers on Bang Saen Beach among the subjects with different age, status, occupation, and monthly income at a significant level of 0.05. Finally, no statistically significant differences were found in the level of opinion toward food hygiene management of food handlers on Bang Saen Beach among the subjects with different gender, and educational level.

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพ.....	ญ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์การวิจัย.....	3
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	3
สมมติฐานการวิจัย.....	3
ขอบเขตการวิจัย.....	4
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	7
แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น.....	7
แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร.....	11
การดำเนินงานด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารของเทศบาลเมืองแสนสุข.....	20
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	32
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	39
วิธีการวิจัย.....	39
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	39
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	40
การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ.....	40
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	41
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	41
เกณฑ์การแปลผล.....	42

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 ผลการวิจัย.....	43
ตอนที่ 1 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	43
ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี.....	46
ตอนที่ 3 ผลเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาล อาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสนจังหวัดชลบุรี จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน.....	54
5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	67
สรุปผลการวิจัย.....	67
อภิปรายผล.....	68
ข้อเสนอแนะ.....	71
บรรณานุกรม.....	74
ภาคผนวก.....	77
ประวัติย่อของผู้วิจัย.....	82

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 สถิติการท่องเที่ยวบางแสนของผู้เยี่ยมชม (นักท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยว) ปี พ.ศ. 2554-2555.....	24
2 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	43
3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการ สุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ภาพรวม.....	46
4 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว ที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร.....	47
5 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว ที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านการประกอบอาหาร.....	49
6 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว ที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย.....	51
7 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว ที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล.....	53
8 การเปรียบเทียบเพศกับความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ บริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี.....	54
9 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	55
10 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับอายุ.....	55
11 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับอายุ.....	56
12 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษา.....	57
13 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีกับระดับการศึกษา.....	57

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
14 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ.....	58
15 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับสถานภาพ.....	58
16 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับสถานภาพ.....	59
17 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามประเภทของอาชีพ.....	60
18 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับอาชีพ.....	60
19 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับอาชีพ.....	61
20 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับรายได้ต่อเดือน.....	62
21 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับรายได้ต่อเดือน.....	63
22 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับรายได้เฉลี่ยต่อเดือน.....	64
23 สรุปการทดสอบสมมติฐาน.....	66

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	3
2 ขั้นตอนการทำให้อาหารปนเปื้อน.....	17
3 โครงสร้างเทศบาลเมืองแสนสุข.....	24

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา มีนโยบาย คือ เร่งฟื้นฟูระดับความสัมพันธ์และร่วมมือกับประเทศเพื่อนบ้านเพื่อให้ไทยเป็นประตูทางผ่านหลักของการท่องเที่ยวในภูมิภาคทั้งด้านการตลาด การขนส่ง การลงทุน การบริหารจัดการ รวมถึงการจัดปัญหา และอุปสรรคในการท่องเที่ยวบริหารจัดการการท่องเที่ยวโดยใช้กลยุทธ์การตลาดเชิงรุก โดยสร้างกิจกรรมท่องเที่ยวทั้งในระดับภายในประเทศและระหว่างประเทศ และยกระดับประเทศไทยให้เป็นศูนย์กลางการประชุม การสัมมนา และการแสดงสินค้าของภูมิภาคเอเชีย เร่งพัฒนา บุคลากร พนักงาน และสินทรัพย์ทางวัฒนธรรมทั้งในเขตเมือง และนอกเมือง เพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวใหม่ สร้างแหล่งจับจ่ายซื้อสินค้าของนักท่องเที่ยว โดยจะส่งเสริมบทบาทเอกชนร่วมกับชุมชนในการรักษาแหล่งท่องเที่ยวและวิถีชีวิตให้อยู่ในสภาพเดิมอย่างต่อเนื่อง เพิ่มความหลากหลายของการท่องเที่ยวรูปแบบต่าง ๆ ทั้งการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ การท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ รวมทั้งการท่องเที่ยวเชิงเกษตรกรรม โดยส่งเสริมการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่และให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการท่องเที่ยวมากขึ้น ทั้งในรูปแบบการจัดสหกรณ์การท่องเที่ยว และการพัฒนาพื้นที่ชุมชนเป็นแหล่งท่องเที่ยว เพิ่มมาตรการอำนวยความสะดวก สร้างความปลอดภัย และป้องกันการเอาเปรียบนักท่องเที่ยว รวมทั้งเร่งรัดการแก้ไขปัญหาความเดือดร้อนของนักท่องเที่ยวอย่างจริงจังอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญและเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจพัฒนาสังคมในด้านการพักผ่อนหย่อนใจนั้น ทนทานการของประชาชนทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ความรัก ความเข้าใจในความเป็นไทย และมีส่วนร่วมในการสร้างงาน ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีสถานที่ท่องเที่ยวอันหลากหลายที่สุดประเทศหนึ่ง อาทิ เช่น ภูเขา คอยโบราณสถาน ทะเล อุทยานแห่งชาติ หมู่เกาะต่าง ๆ สวนดอกไม้ พิพิธภัณฑ์ และมรดกโลกเป็นจำนวนมาก เป็นประเทศที่มีทรัพยากรทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ และมีศิลปวัฒนธรรมอันหลากหลายจึงทำให้เป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวในระดับโลก และด้วยธุรกิจการท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ ให้กับประเทศไทยเป็นจำนวนมาก และรัฐบาลไทย มีนโยบายที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร จึงได้มีการกำหนดนโยบาย ให้หน่วยงานราชการให้การสนับสนุนการท่องเที่ยว รวมทั้งส่งเสริมให้ภาคเอกชน และองค์กรภาคประชาชนจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ กลับท่องเที่ยวในประเทศไทย

หนึ่งในแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลที่สำคัญทางภาคตะวันออก คือ ชายหาดบางแสน ซึ่งเป็นชายหาดที่อยู่ใกล้กับกรุงเทพฯ ประชาชนสามารถเดินทางมาได้สะดวก รวดเร็ว และเป็นสถานที่ขึ้นชื่อในจังหวัดชลบุรี สืบเนื่องจากการพัฒนาจังหวัดชลบุรีแบบบูรณาการ ตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดชลบุรี พ.ศ. 2551-2554 มีพันธกิจด้านหนึ่งคือ “บริหารจัดการระบบนิเวศน์ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม” นอกจากนั้นแล้ว ยังตั้งเป้าประสงค์ (Goal) คือ “บริหารจัดการระบบนิเวศน์ทรัพยากร ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และผังเมืองให้เกิด ความสมดุล” และ “ส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพ ด้านการท่องเที่ยว เกษตรกรรม พาณิชยกรรม อุตสาหกรรมอย่างมีคุณภาพ” โดยที่พื้นที่ตามแนวชายฝั่งทะเลจะเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพดียิ่งในการส่งเสริมการท่องเที่ยว อันจะนำผลพลอยได้ไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิต ด้วยการพัฒนาอย่างเป็นระบบและอย่างยั่งยืน (สำนักงานจังหวัดชลบุรี, 2551)

เทศบาลเมืองแสนสุข มีหน้าที่โดยตรงในการดูแลสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากมีกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมที่มีหน้าที่รับเรื่องร้องเรียน ออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เรขายในที่หรือทางสาธารณะ ใบอนุญาตจัดตั้งตลาด มีหน้าที่อบรมและประชุมผู้ประกอบการชายหาดบางแสน ซึ่งในปัจจุบันพบการร้องเรียนจากนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก และจากการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่เทศบาลฯ พบว่ามีผู้ประกอบการส่วนมากขาดความร่วมมือที่ดี ละเลยและไม่ปฏิบัติตามข้อระเบียบฯ เทศบาลเมืองแสนสุข ได้เห็นถึงความสำคัญดังกล่าวนี้ ที่มีผลกระทบต่อแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สำคัญ อาทิ เช่น ชายหาดบางแสน หาดวอนนภา แหลมแท่น เทศบาลเมืองแสนสุขจึงมีการจัดอบรมสุขาภิบาลอาหาร การให้ความรู้และจัดระเบียบผู้ประกอบการชายหาดบางแสนเป็นประจำทุกปี เพื่อสร้างมาตรฐาน และยกระดับความรู้ของผู้ประกอบการชายหาดบางแสนให้สามารถดูแลความสะอาด และปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้เป็นอย่างดี

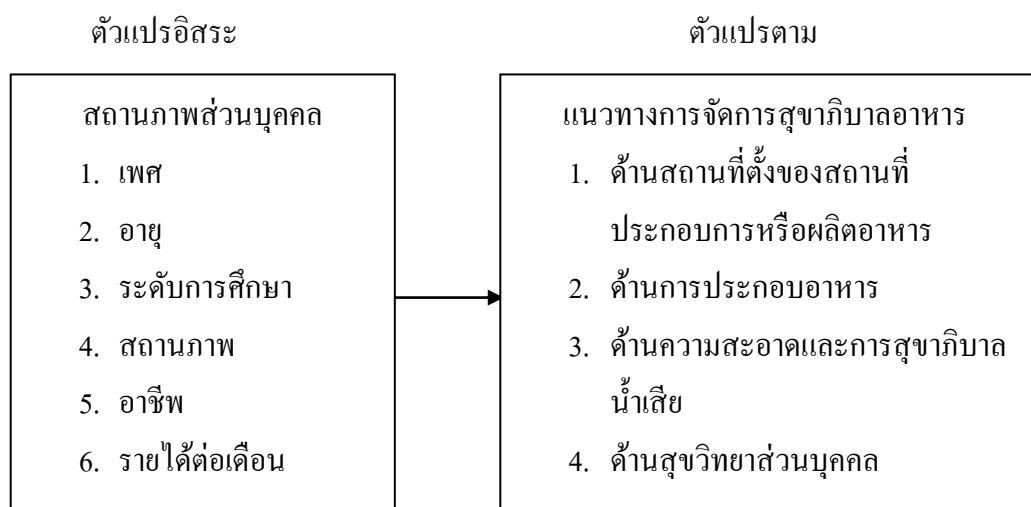
จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นทำให้ผู้วิจัยซึ่งทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อมมาเป็นเวลา 5 ปี มีความสนใจที่จะศึกษาระดับความคิดเห็นของประชาชนต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารผู้ประกอบการชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี และศึกษาเปรียบเทียบความคิดเห็นของประชาชนต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารผู้ประกอบการชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี เพื่อใช้เป็นประโยชน์ และเป็นแนวทางในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารผู้ประกอบการชายหาดบางแสน เทศบาลเมืองแสนสุข และพัฒนาศักยภาพทางด้านสุขาภิบาลอาหารให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากลต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี
2. เพื่อเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ อาชีพ และรายได้ต่อเดือน

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ผู้ศึกษาได้นำแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2556) มากำหนดเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัยดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

สมมติฐานการวิจัย

1. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีเพศต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน
2. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีอายุต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

3. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

4. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีสถานภาพต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

5. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีอาชีพต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

6. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีรายได้ต่อเดือนต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา การศึกษาครั้งนี้มุ่งศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ในการศึกษา 4 ด้าน คือ ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร ด้านการประกอบอาหาร ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ซึ่งเป็นแนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

สำหรับตัวแปรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย

1. ตัวแปรอิสระ ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษาสูงสุด สถานภาพการสมรส อาชีพ รายได้ต่อเดือน

2. ตัวแปรตาม ได้แก่ ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร ด้านการประกอบอาหาร ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

ขอบเขตด้านพื้นที่ การศึกษาครั้งนี้ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี จำนวนทั้งหมด 1,814,900 คน (เทศบาลเมืองแสนสุข, 2557 ข)

ขอบเขตด้านระยะเวลา การศึกษาครั้งนี้กำหนดช่วงระยะเวลาที่ศึกษาในช่วงเดือน ตุลาคม ถึงเดือนกุมภาพันธ์ รวม 5 เดือน

นิยามศัพท์เฉพาะ

ความคิดเห็น หมายถึง ความรู้สึกและการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี เกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการชายหาดบางแสน โดยอาศัยอารมณ์ ประสบการณ์และสภาพแวดล้อมขณะนั้นเป็นพื้นฐานการแสดงออก อาจถูกต้องหรือไม่ก็ตาม อาจได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธจากคนอื่น ได้ ความคิดเห็นอาจเปลี่ยนแปลงตามกาลเวลาและสภาพแวดล้อม

แนวทางการจัดการสุขาภิบาล หมายถึงวิธีการวางแผนในการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้อยู่ในระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งประกอบด้วย 4 ด้าน ดังนี้

1. สถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร หมายถึง สถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหารบริเวณชายหาดบางแสน เพื่อให้บริการนักท่องเที่ยว
2. การประกอบการ หมายถึง การจัดเตรียมนำวัตถุดิบและปรุงอาหารให้สุกด้วยวิธีต่าง ๆ ของผู้ประกอบการชายหาดบางแสน
3. ความสะอาดการสุขาภิบาลน้ำเสีย หมายถึง การดูแล การบริหาร จัดการ น้ำเสียที่เกิดขึ้นจากการใช้งานของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน ก่อนลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ และความเป็นระเบียบเรียบร้อย ของพื้นที่ ให้ปลอดภัยจากพาหะนำโรคต่าง ๆ
4. สุขวิทยาส่วนบุคคล หมายถึง การดูแล ความสะอาดของผู้ประกอบการชายหาดบางแสนให้ปลอดภัยจากเชื้อโรค และป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคสู่ผู้อื่น

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การดูแลความสะอาด ความปลอดภัยของอาหารบริเวณชายหาดบางแสนของผู้ประกอบการชายหาดบางแสนไม่ให้เกิดการสะสมของเชื้อโรค

อาหาร หมายถึง อาหารที่ผู้ประกอบการชายหาดบางแสนปรุงสุกพร้อมที่จะรับประทานเมื่อเข้าสู่ร่างกายแล้วมีประโยชน์ต่อร่างกาย

แหล่งสิ่งสกปรก หมายถึง ขยะ เศษอาหาร สิ่งปฏิกูลต่าง ๆ ที่เป็นพาหะนำโรคมาสู่นักท่องเที่ยวบริเวณชายหาดบางแสน

สถานที่ประกอบอาหาร หมายถึง สถานที่ปรุงอาหารของผู้ประกอบการชายหาดบางแสน เพื่อจำหน่ายอาหารให้นักท่องเที่ยว

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ประกอบการชายหาดบางแสน ที่ปรุง และเสิร์ฟอาหารให้นักท่องเที่ยวบริเวณชายหาดบางแสน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อทราบระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี
2. เพื่อทราบผลการเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี
3. เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัย เรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารที่เป็นแนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาเป็นแนวทางในการศึกษา ดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น
2. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
3. การดำเนินงานด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารของเทศบาลเมืองแสนสุข
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น

ความคิดเห็น ได้มีผู้ให้ความหมายหรือคำนิยามไว้มากมายตามแนวคิดของแต่ละคน ซึ่งมีพื้นฐานที่จะเป็นองค์ประกอบให้เกิดแนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็นที่หลากหลาย ซึ่งส่วนใหญ่มีความใกล้เคียงกัน ซึ่งสามารถพิจารณาได้จากข้อเขียนต่อไปนี้

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556, หน้า 242) ได้ให้ความหมายของความเห็น คือ ข้อวินิจฉัย หรือความเชื่อที่แสดงออกตามที่เห็นรู้ หรือคิด และยังได้ให้ความหมาย ของคำว่าคิด (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556, หน้า 216) คือ ทำให้ปรากฏเป็นรูปประกอบให้เป็นรูป เป็นเรื่องขึ้นในใจ ไตร่ตรอง คำว่า คิดเห็นคือ เข้าใจ คำว่าความคิดเห็น ซึ่งตรงกับคำว่า Opinion ในภาษาอังกฤษ หมายถึง

1. ข้อพิจารณาเห็นว่าเป็นจริงจากการใช้ปัญญาความคิดประกอบ ถึงแม้จะไม่ได้อาศัยหลักฐานพิสูจน์ยืนยัน ได้เสมอไปก็ตาม
2. ทักษะหรือประมาณการเกี่ยวกับเนื้อหาหรือประเด็นใดประเด็นหนึ่ง
3. คำแถลงที่ยอมรับนับถือกันว่าเป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อปัญหาที่มีผู้นำมาขอปรึกษา คำว่า ความคิดเห็นมีความหมายใกล้เคียงกับคำว่า เจตคติ ซึ่งมีคำอธิบายไว้ว่าแนวโน้มที่บุคคลได้รับมาหรือเรียนรู้มา และกลายเป็นแบบอย่างในการแสดงปฏิกิริยาสนับสนุน หรือเป็นปฏิบัติต่อบางสิ่งบางอย่างหรือบุคคลบางคน

ความคิดเห็น (Opinion) กับทัศนคติ (Attitude) จะถูกใช้เปลี่ยนกันได้เสมอ ทัศนคตินี้จะหมายถึง ความพยายามที่จะกระทำ (Intention of act) ซึ่งจะเกี่ยวข้องอย่างมากกับอุปนิสัยและ

พฤติกรรม (Habit and behavior) ส่วนความคิดเห็นเป็นเพียงคำพูดและเครื่องหมาย (Verbal and symbol) แต่ทุกคราวที่พูดถึงการทดสอบทัศนคติก็มักจะหมายถึงความคิดเห็นด้วย

(สุชาติ ศรีสุวรรณ, 2545, หน้า 15 อ้างถึงใน สราวุธ ผิวดี, 2553, หน้า 11)

Issak (1981, p. 3 อ้างถึงใน จักรกริสน์ ปันศิริ, 2551) กล่าวว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกทางคำพูด หรือคำตอบที่บุคคลได้แสดงออกต่อสถานการณ์ใดสถานการณ์หนึ่ง โดยเฉพาะจากคำถามที่ใคร่รู้ทั่ว ๆ กันโดยปกติแล้วความคิดเห็นแตกต่างจากเจตคติคือ ความคิดเห็นจะเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง โดยเฉพาะที่เจตคติจะเป็นเรื่องทั่ว ๆ ไป มีความหมายกว้างกว่า

พรทิพย์ ชื่นอารมณ์ (2551, หน้า 7 อ้างถึงใน ควรคณิง สีหาวงษ์, 2554) สรุปความคิดเห็นเป็นการแสดงออกด้านความรู้สึก หรือเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่ง ซึ่งอาจเกิดจากการประเมินผลสิ่งนั้น โดยมีอารมณ์ประสบการณ์และสภาพแวดล้อมในขณะนั้นเป็นพื้นฐานการแสดงออกซึ่งอาจถูกต้องหรือไม่ก็ตาม อาจได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธจากคนอื่นก็ได้การแสดงออกความคิดเห็นอาจแสดงได้ด้วยคำพูดหรือการเขียนก็ได้

Kolasa (1969, p. 386 อ้างถึงใน สมรักษ์ เย็นแจ่ม, 2550) ให้ความเห็นไว้ว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกของบุคคลในอันที่จะพิจารณาถึงข้อเท็จจริงอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือเป็นการประเมินค่า (Evaluation) สิ่งใดสิ่งหนึ่งจากสถานการณ์แวดล้อมต่าง ๆ หรือเป็นการตอบสนองสิ่งเร้าที่ได้รับอิทธิพลมาจากความโน้มเอียง

สุขใจ วงศ์ษา (2548, หน้า 9) ประมวลได้ว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกถึงความรู้สึกของแต่ละบุคคลที่มีต่อบุคคลแต่ละบุคคลหรือแสดงออกต่อสถานการณ์ใดสถานการณ์หนึ่งการแสดงออกนั้นเป็นการแสดงออกถึงความคิดเห็น ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับทัศนคติ ค่านิยม ประสบการณ์ สภาพแวดล้อม และพฤติกรรมระหว่างบุคคล โดยอาศัยความรู้ ประสบการณ์การรับรู้ ของแต่ละบุคคลที่รับรู้มา ออร์กับบุคคลนั้น อาจแสดงออกโดยลักษณะท่าทาง การพูด หรือ การไม่แสดงออกเลยก็ได้

จากแนวคิดสรุปได้ว่า ความคิดเห็น หมายถึง การตัดสินใจ ความเชื่อ การแสดงออกด้านความรู้สึกต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งหรือเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่ง โดยอาศัยอารมณ์ ประสบการณ์และสภาพแวดล้อมขณะนั้นเป็นพื้นฐานการแสดงออก อาจถูกต้องหรือไม่ก็ตาม อาจได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธเจ้าของ

ประเภทของความคิดเห็น

Remmer (1954, p. 171) กล่าวว่า ความคิดเห็นมี 2 ประเภทด้วยกัน คือ

1. ความคิดเห็นเชิงบวกสุด-เชิงลบสุด เป็นความคิดเห็นที่เกิดจากการเรียนรู้ และประสบการณ์ซึ่งสามารถรวมทิศทางได้

1.1 ทิศทางบวกสุด ได้แก่ ความรักจนหลงบูชา

1.2 ทิศทางลบสุด ได้แก่ รังเกียจมาก ความคิดเห็นนี้รุนแรงเปลี่ยนแปลง ได้ยาก

2. ความคิดเห็นจากความรู้ ความเข้าใจ การมีความคิดต่อสิ่งหนึ่งขึ้นอยู่กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อสิ่งนั้น เช่นความรู้ความเข้าใจในทางที่ดี ชอบ ยอมรับความรู้ความเข้าใจในทางไม่ดี ไม่ชอบ รังเกียจ ไม่เห็นด้วย

สรุป ประเภทของความคิดเห็นตามที่กล่าวมาข้างต้น แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ความคิดเห็นที่สามารถบอกทิศทางได้ว่าสิ่งไหนรักมากที่สุด สิ่งไหนเกลียดมากที่สุด กับ ความคิดเห็นที่ขึ้นอยู่กับความรู้ความเข้าใจ

การเกิดความคิดเห็น

เนื่องจากความคิดเห็นเป็นการแสดงออกในรูปแบบหนึ่ง อันเป็นผลมาจากทัศนคติ ดังนั้น การศึกษาถึงเรื่อง ความคิดเห็นจึงอาจจะพิจารณาได้จากการเกิดทัศนคติร่วมด้วย Foster (1952, p. 119) ได้กล่าวถึงแนวความคิดเกี่ยวกับความคิดเห็นว่ามีมูลเหตุ 2 ประการคือ

1. ประสบการณ์ที่บุคคลมีกับสิ่งของ บุคคลกับ เรื่องราวต่าง ๆ หรือสถานการณ์ ความคิดเห็นเกิดขึ้นในตัวบุคคล จากการได้พบเห็นคุ้นเคยอาจถือได้ว่าเป็นประสบการณ์ตรง และจากการได้ยินได้ฟัง ได้เห็นรูปถ่าย หรืออ่านจากหนังสือ โดยไม่ได้พบของจริง ถือว่าเป็น ประสบการณ์ทางอ้อม

2. ระบบค่านิยมและการตัดสินค่านิยม เนื่องจากกลุ่มชนแต่ละกลุ่มมีค่านิยม และการตัดสินใจไม่เหมือนกันคนแต่ละกลุ่มจึงมีความคิดเห็นสิ่งเดียวกันแตกต่างกัน

การวัดความคิดเห็น

การที่จะทราบความคิดเห็นของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งนั้น จะต้องมีการวัดที่เชื่อถือได้ มีผู้เสนอการวัดไว้พอสรุปได้ดังนี้ (พรเพ็ญ เพชรสุขศิริ, 2531, หน้า 15 อ้างถึงใน สุขใจ วงศ์ษา, 2548) ได้เขียนไว้ว่า การวัดทัศนคติ หรือความคิดเห็นมีอยู่หลายวิธี ที่แพร่หลายมี 4 วิธี คือ

1. วิธีของเทอร์สโตน (Thurstone's method) เป็นวิธีสร้างมาตราวัดออกเป็นปริมาณแล้ว เปรียบเทียบตำแหน่งของความคิดเห็นหรือทัศนคติไปในทางเดียวกัน และเสมือนว่าเป็น Scale ที่มีช่วงห่างเท่ากัน (Squal-appearing interval)

2. วิธีกัตต์แมน (Guttman's scale) เป็นวิธีวัดทัศนคติ หรือ ความคิดเห็นในแนวเดียวกัน และสามารถจัดอันดับของทัศนคติสูง-ต่ำ แบบเปรียบเทียบกันและกันได้จากอันดับต่ำสุด ถึงสูงสุด และแสดงถึงการสะสมของข้อความคิดเห็น

3. วิธีจำแนกแบบ S-D Scale (Semntic different scale) เป็นวิธีวัดทัศนคติ หรือ ความคิดเห็น โดยอาศัยคำศัพท์ที่มีความหมายตรงกันข้ามเช่น ดี-เลว ขยัน-ขี้เกียจ เป็นต้น

4. วิธีแบบลิเคอร์ท (Likert's method) เป็นวิธีสร้างมาตราวัดทัศนคติที่นิยมแพร่หลาย เพราะเป็นวิธีสร้างมาตราวัดที่ง่ายประหยัดเวลาผู้ตอบสามารถแสดงทัศนคติในทางที่ชอบหรือไม่ชอบ โดยยึดอันดับความชอบ หรือไม่ชอบ ซึ่งอาจมีคำตอบให้เลือก 5 หรือ 4 คำตอบ และให้คะแนน 5, 4, 3, 2 และ 1 หรือ +2, 0, -1 และ -2 ตามลำดับ

จากคำจำกัดความต่าง ๆ ข้างต้นจะเห็นได้ว่า ความคิดเห็น หมายถึง การแสดงออกของพฤติกรรมทางความเชื่อ ความคิด ความรู้สึกที่เกิดจากประสบการณ์หรือการรับรู้ที่มีต่อเหตุการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน โดยสะท้อนความรู้สึกในใจออกมาเป็น 2 ลักษณะคือ ความคิดเห็นที่ลึกซึ่งเกิดจากการสะสมประสบการณ์ ความรู้ มีการประเมินค่าต่อเหตุการณ์ ซึ่งเป็นความเชื่อหรือทัศนคติที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง และความคิดเห็นอย่างผิวเผินซึ่งอาศัยความรู้และประสบการณ์ที่มีต่อเหตุการณ์ โดยใช้ระยะเวลาอันสั้นจะถูกต้องหรือไม่ถูกต้องขึ้นกับความรู้ ประสบการณ์และสภาพแวดล้อม ผลการแสดงความคิดเห็นจะออกมาทั้งเชิงบวกและเชิงลบ

ความสำคัญของความคิดเห็น

การสำรวจความคิดเห็นเป็นการศึกษาความรู้สึกของบุคคล กลุ่มคน ที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง แต่ละคนจะแสดงความเชื่อและความรู้สึกใด ๆ ออกมาโดยการพูด การเขียน เป็นต้น การสำรวจความคิดเห็นเป็นประโยชน์ต่อการวางแผนนโยบายต่าง ๆ และการทำงาน เพราะจะทำให้การดำเนินงานต่าง ๆ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปด้วยความพอใจของผู้ร่วมงาน

Freidman (1971, p. 53 อ้างถึงใน วิไลวรรณ พันธุ์แก้ว, 2550) กล่าวว่า การสำรวจความคิดเห็น เป็นการศึกษารูสึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง แต่ละคนจะแสดงความเชื่อและความรู้สึกใด ๆ ออกมาโดยการพูด การเขียน เป็นต้น การสำรวจความคิดเห็นจะเป็นประโยชน์ต่อการวางแผนนโยบายต่าง ๆ เพราะจะทำให้การดำเนินงานต่าง ๆ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย โครงการพัฒนาใด ๆ ก็ตามถ้าจะให้สำเร็จและบรรลุเป้าหมายอย่างแท้จริงแล้ว ก็ควรต้องได้รับความร่วมมือจากประชาชน การเผยแพร่โครงการและการรับฟังความคิดเห็นของประชาชนต่อโครงการจึงจะเกิดผลดีซึ่ง จะช่วยให้โครงการนั้นสอดคล้องเป็นไปตามความต้องการของท้องถิ่น และทำให้ประชาชนเกิดความรู้สึกในการเข้ามามีส่วนร่วมทำให้ไม่เกิดการต่อต้าน คือทำให้ประชาชนเกิดความสำนึกในการเป็นเจ้าของแล้วการเปลี่ยนแปลง ปรับปรุง หรือรักษาไว้ จะมีผลต่อการวางแผนหรือการเปลี่ยนแปลง นโยบาย รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงระบบงานตลอดจนการฝึกหัดการทำงานด้วย

Best (1977, p. 77 อ้างถึงใน วิไลวรรณ พันธุ์แก้ว, 2550) กล่าวว่า ในการศึกษาถึงความคิดเห็นต่าง ๆ ส่วนมากจะใช้วิธีแบบวิจัยตลาดได้แก่ การสอบถาม บันทึก และรวบรวมไว้เป็นข้อมูล ซึ่งเบสได้เสนอแนะว่า วิธีวิจัยง่ายที่สุดในการที่จะบอกถึงความคิดเห็นจะออกมาในลักษณะเช่นไร และจะสามารถทำตามข้อคิดเห็นนั้นได้หรือไม่ในอันที่จะดำเนินนโยบายหรือลัทธิไป

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความคิดเห็น

รัชนี พิทักษ์ญาติ (2546, หน้า 20 อ้างถึงใน ศรารุช ฝิวดี, 2553, หน้า 13) ได้สรุปถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความคิดเห็น พอสรุปได้ดังนี้

1. ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่

1.1 ระดับการศึกษา การศึกษามีอิทธิพลอย่างมากต่อการแสดงออกซึ่งความคิดเห็น เพราะการศึกษาจะทำให้บุคคลนั้น ๆ มีความรู้เรื่องต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้น ดังนั้น คนที่มีความรู้มาก มักจะมีความคิดเห็นในเรื่องต่าง ๆ อย่างมีเหตุผล

1.2 ความเชื่อ หมายถึง ความรู้สึกนึกคิดของบุคคล ในการยอมรับต่อสิ่งต่าง ๆ ซึ่งอาจแตกต่างกันออกไป เช่น ความเชื่อในการนับถือศาสนา เป็นต้น

1.3 สถานภาพทางสังคม หมายถึง สิทธิและหน้าที่ที่มีต่อผู้อื่นและต่อสังคมหรือกลุ่ม เป็นส่วนรวม

1.4 ประสบการณ์ เป็นสิ่งก่อให้เกิดการเรียนรู้ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจในหน้าที่ และความรับผิดชอบของงานซึ่งจะส่งผลต่อความคิดเห็น

2. ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม ได้แก่

2.1 การอบรมของครอบครัว หมายถึง การที่พ่อแม่หรือบุคคลในครอบครัวสั่งสอน โดยทางตรง หรือทางอ้อม ให้สมาชิกของกลุ่มได้เรียนรู้หรือรับเอาระเบียบวิธี กฎเกณฑ์ค่านิยม ต่าง ๆ ที่กลุ่มนั้นได้กำหนดไว้เป็นระเบียบของความประพฤติ และความสัมพันธ์ของสมาชิก ในสังคมนั้น

2.2 กลุ่มและสังคมที่เกี่ยวข้องมีอิทธิพลต่อบุคคลอย่างมาก เพราะเมื่อบุคคลอยู่ในกลุ่มใด หรือสังคมใด ก็จะต้องยอมรับและปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ของกลุ่มหรือสังคมนั้นและในที่สุด ก็มักจะมีความคิดเห็นคล้อยตาม ไปกับกลุ่มและสังคมนั้นด้วย

2.3 สื่อมวลชน ได้แก่ หนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้มีอิทธิพลอย่างมากต่อการเปลี่ยนแปลงความคิดเห็นของบุคคล เพราะเป็นสิ่งที่สร้างความคิดทั้งทางด้านบวก และด้านลบ

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2556) สุขาภิบาลอาหาร (Food sanitation) หมายถึง การจัดการ และควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์

หลักเกณฑ์พื้นฐานของงานสุขาภิบาลอาหาร ในการจัดการสุขาภิบาลกับสถานที่ที่จะต้องใช้ในการประกอบอาหารหรือผลิตอาหาร ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ที่จะใช้ประกอบอาหารเพื่อการบริโภคภายในครอบครัว ร้านอาหาร ตลาด หรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหารจำเป็นที่จะต้องคำนึงถึงเกณฑ์ในการจัดการสุขาภิบาลขั้นพื้นฐานดังนี้ คือ

1. สถานที่ตั้ง สถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบหรือผลิตอาหารจะต้องเลือกบริเวณที่จะไม่ทำให้สิ่งแวดล้อมของสถานที่ตั้งได้รับการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก ไม่ก่อให้เกิดปัญหาเดือดร้อนรำคาญอันเนื่องมาจาก กลิ่น เสียง สถานที่ตั้งควรมีลักษณะดังนี้คือ

1.1 ควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ห่างไกลจากแหล่งสิ่งสกปรกต่าง ๆ เช่น ห้องครัวควอยู่ห่างจากห้องส้วม หรือบริเวณที่ทิ้งหรือเก็บกักหรือ โรงงานกำจัดขยะมูลฝอย

1.2 ควรอยู่ใกล้สถานที่ที่มีสาธารณูปโภคบริการอย่างครบถ้วน เพื่อสะดวกต่อการทำความสะอาด เช่น บริการน้ำประปาบริการไฟฟ้า บริการรวบรวมและกำจัดขยะมูลฝอย และบริการรวบรวมน้ำเสียเพื่อนำไปบำบัดและกำจัด

1.3 พื้นที่ที่ใช้ในการประกอบหรือผลิตอาหารจะต้องมีความเพียงพอและเหมาะสม ควรแยกเป็นสัดส่วน ออกจากบริเวณอื่น โดยเฉพาะบริเวณที่พักอาศัย และพื้นที่จะต้องสร้างโดยมีความลาดเอียงเพื่อช่วยการระบายน้ำเสียจากการประกอบอาหาร และจะต้องไม่เป็นที่ลุ่มมีน้ำขัง

2. การปฏิบัติงานหรือการดำเนินการประกอบอาหารหรือการผลิตอาหารที่ปลอดภัยจากเชื้อโรคหรือสารพิษใด ๆ เริ่มตั้งแต่ 1) การเตรียมอาหาร 2) การผลิตอาหาร 3) การบรรจุอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหาร การปฏิบัติให้เกิดการปลอดเชื้อโรคหรือสารพิษใด ๆ ทั้ง 3 ขั้นตอนดังกล่าวมีการปฏิบัติดังนี้คือ

2.1 การปฏิบัติให้มีการควบคุมและเก็บวัตถุดิบที่ดี มีขั้นตอนการปฏิบัติดังนี้

2.1.1 วัตถุดิบที่เลือกนำมาใช้ต้องเลือกจากแหล่งที่เชื่อถือได้ หรือเป็นที่ยอมรับของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

2.1.2 ต้องมีการวินิจฉัย การรักษาและการแยกวัตถุดิบที่เป็นโรคหรืออาจมีสารพิษออกจากวัตถุดิบที่ดี เพื่อป้องกันไม่ให้แพร่กระจายโรคหรือสารพิษมาสู่มนุษย์หรือเพื่อไม่ให้วัตถุดิบที่ดีอื่น ๆ ถูกทำลาย ควรเลือกแต่วัตถุดิบที่มีคุณภาพหรือมีสุขภาพดี

2.1.3 อาจต้องมีการใช้สารฆ่าแมลงและสารฆ่าราเป็นระยะ ๆ เพื่อไม่ให้วัตถุดิบ โดยเฉพาะที่เป็นพืชถูกทำลาย หรือเพื่อไม่ให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรค หรือทำการป้องกันไม่ให้ แมลง นก หนู เข้าไปในห้องเก็บวัตถุดิบแต่ต้องใช้ด้วยความระมัดระวังเพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อคนงานหรือผู้บริโภค

2.1.4 การเก็บวัตถุดิบต้องมีพื้นที่ขนาดพอเพียง วัตถุประสงค์คือ

2.1.4.1 เพื่อให้เกิดการระบายความเย็นให้แก่วัตถุดิบที่สามารถเก็บไว้ได้
ต่อเนื่อง

2.1.4.2 เพื่อให้สามารถทำความสะอาดและทำลายเชื้อโรคได้สะดวกและมีประสิทธิภาพดีต้องหมั่นตรวจสอบวัตถุดิบอยู่เสมอเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่จะนำไปใช้ที่ดี

2.2 การจัดการน้ำที่มีคุณภาพดีใช้ในการประกอบอาหาร น้ำที่ใช้ในการประกอบอุตสาหกรรมอาหารจะต้องมีคุณสมบัติเทียบได้กับคุณสมบัติของน้ำสะอาดเพื่อการบริโภคเป็นอย่างต่ำ โดยจะต้องพิจารณา

2.2.1 น้ำที่จะนำมาใช้ต้องเป็นน้ำที่มาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ และสามารถใช้งานได้ทั้งน้ำร้อนและน้ำเย็นตามความต้องการและปริมาณที่ไม่จำกัด ตัวอย่างของน้ำจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ได้แก่ น้ำประปาของการประปานครหลวงหรือประปาภูมิภาค ซึ่งมีการตรวจสอบคุณภาพเป็นประจำสม่ำเสมอว่ามีความสะอาดปลอดภัย

2.2.2 จัดหาน้ำที่มีคุณภาพดีใช้ในการประกอบอาหารหรือตามประเภทของอาหารที่ผลิต การใช้น้ำสำหรับประกอบอาหารอาจแบ่งวัตถุประสงค์ของการใช้น้ำได้หลายอย่าง ได้แก่ การปรุงอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร การนำของเสียหรือสิ่งสกปรกออกจากห้องครัวหรือจากร้านค้าหรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และการบริโภคของผู้ประกอบการอาหารหรือคนงาน โดยทั่วไปแล้วคุณภาพน้ำในการประกอบ

2.3 คำเนิมนการป้องกันการปนเปื้อนของอาหารในทุก ๆ ขั้นตอนของการประกอบอาหารหรือกระบวนการผลิตอาหาร

2.3.1 เครื่องมืออุปกรณ์ (Equipment) เครื่องใช้ที่ใช้ในการประกอบอาหารจะต้องมีความพอเพียงและเหมาะสมกับการใช้งานเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีพื้นผิวเรียบ ทำด้วยวัสดุไร้สนิม และไม่มีสารพิษเคลือบหรือเป็นองค์ประกอบอาหารต้องมีคุณสมบัติของน้ำสะอาด

2.3.2 บุคลากรหรือคนงานผู้ต้องสัมผัสอาหาร จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอาหารหรือการแพร่กระจายโรค โดยจะต้องคำนึงถึงเรื่องต่อไปนี้ คือ

2.3.2.1 จัดหาน้ำสะอาดให้ผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหารใช้ จะต้องเป็นน้ำที่สะอาดได้มาตรฐานน้ำดื่มซึ่งหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐเป็นผู้กำหนด

2.3.2.2 ให้คำแนะนำเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล เพราะถ้าสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารไม่ดีแล้วก็จะยอมจะทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคได้

2.3.2.3 จัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดให้แก่ผู้สัมผัสอาหารใช้ได้อย่างสะดวก และเหมาะสม เช่น ห้อยอาบน้ำ อ่างล้างมือ ตู้เก็บเสื้อผ้า เพื่อไม่ให้ร่างกายหรือเครื่องนุ่งห่มเกิดความสกปรกในขณะที่ต้องทำการสัมผัสอาหาร

2.3.2.4 จัดให้มีสิ่งแวดล้อมที่มีความเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน ได้แก่ แสงสว่าง การระบายอากาศอุณหภูมิและความสะอาดของสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหารต่ำ

2.3.2.5 แมลงและสัตว์นำโรคที่มักก่อปัญหาในโรคอาหารเป็นสื่อ นำนี้ ได้แก่ แมลงวัน แมลงสาบ มด หนู นก สุนัข ในการป้องกันและควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคนั้นสามารถกระทำได้หลายวิธีการดังนี้ คือ 1) การออกแบบและการก่อสร้างสถานที่ประกอบอาหารจะต้องมีโครงสร้างที่สามารถป้องกันไม่ให้แมลงและสัตว์นำโรคเข้าสู่ภายในอาคารได้ 2) ระบบการเดินท่อภายในอาคารจะต้องไม่มีช่องว่างใด ๆ เพื่อไม่ให้เป็นช่องทางที่แมลงและสัตว์ใช้เป็นช่องทางสามารถเข้าสู่ตัวอาคารได้ 3) หน้าต่าง และช่องระบายอากาศจะต้องมีตาข่ายที่ปิดแน่น และจะต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดีไม่ฉีกขาด 4) ประตูที่เข้า-ออกตัวอาคารจะต้องปิดแน่น และจะต้องคงอยู่ในสภาพที่ปิดอยู่เสมอเมื่อไม่มีการเข้า-ออกตัวอาคาร

2.4 การให้คำแนะนำและควบคุมการเก็บรักษาอาหารหรือการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องให้คงอยู่ในสภาพที่สะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ซึ่งการเก็บอาหารไว้ให้อยู่ในสภาพที่ดีมีคุณภาพของอาหารครบถ้วนจะต้องปฏิบัติดังนี้คือ

2.4.1 การเก็บอาหารควรเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมิดชิด และควรเก็บอาหารไว้ในที่สูงจากพื้น เพื่อป้องกันการกระเด็นเปื้อนและไม่ให้เกิดการปนเปื้อนอื่น ๆ

2.4.2 การเก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้วหรือผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องทำการเก็บรักษาแยกออกจากวัตถุดิบที่ยังไม่ได้ปรุงหรือล้างทำความสะอาดแล้วเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอาหาร

2.4.3 การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสุกหรือผลิตภัณฑ์อาหารเมื่อยังไม่นำมาบริโภค จะต้องเก็บไว้ในสถานที่ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกต่าง ๆ

2.4.4 การเก็บรักษาอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องไม่เก็บรักษาไว้ในที่ที่เปียกชื้นและไม่เก็บไว้ในภาชนะที่มีความชื้นหรืออยู่ในลักษณะเปียก

3. การจัดการความสะอาดและการสุขาภิบาลทั่ว ๆ ไป ในสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

3.1 การทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์และพื้นผิวสัมผัสอาหาร มีวัตถุประสงค์ 2 ประการคือ

3.1.1 เพื่อกำจัดเศษอาหารหรือสิ่งสกปรกอื่น ๆ ที่อาจจะมีสารพิษหรือจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรคหรือสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ ให้ออกไปให้หมด

3.1.2 เพื่อเป็นการรักษาความสะอาดสิ่งแวดล้อมและเป็นการส่งเสริมให้ผู้ที่
จะต้องสัมผัสอาหารเกิดความตระหนักในเรื่องของสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

3.2 การดูแลความสะอาดเรียบร้อยของสถานที่ประกอบอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์
หลัก 4 ประการคือ

3.2.1 เพื่อไม่ให้กลายเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของแมลงและสัตว์นำโรค

3.2.2 เพื่อไม่ให้มีของเสียสะสมอยู่จนจะเป็นสาเหตุของการแพร่กระจายเชื้อโรค
หรือ จุลินทรีย์ที่อาจจะทำลายให้วัตถุดิบหรืออาหารเสื่อมเสียคุณภาพ

3.2.3 เพื่อไม่ให้เครื่องจักรอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่อยู่ภายในสถานที่ประกอบการ
เกิดการผุกร่อนหรือถูกทำลาย

3.2.4 เพื่อรักษาสีแวดล้อมในสถานที่ประกอบอาหารให้มีความสะอาด
เป็นการส่งเสริมให้เกิดสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีของผู้ปฏิบัติงานอยู่ภายในสถานที่ดังกล่าว

3.3 การบำบัดและการกำจัดของเสีย การประกอบอาหารมักจะก่อให้เกิดของเสีย
ไม่ว่าจะเป็นของเสียที่อยู่ในรูปกลิ่นซึ่งมาจากการ ทอด ต้ม ปิ้ง อบ จึงจำเป็นต้องทำการควบคุมและ
ป้องกันอาจด้วยการใช้การระบายอากาศ ของเสียอาจเกิดในรูปของของเหลว ได้แก่ น้ำเสีย
จากการประกอบอาหาร น้ำเสียจากการล้างวัตถุดิบ น้ำเสียจากการล้างอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้
หรือภาชนะใส่อาหาร จึงจำเป็นที่จะต้องมีการบำบัดและกำจัด

4. การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์อาหารและสารปรุงแต่ง การควบคุม
คุณภาพของวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์อาหารหรืออาหารที่ผ่านการปรุงเพื่อการบริโภครวมถึงสารปรุงแต่ง
ที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาหารมีความสำคัญต่อคุณภาพของอาหารเป็นอย่างมาก ซึ่งคุณภาพ
ของอาหารนั้นต้องมีการเลือกวัตถุดิบและสารปรุงแต่งที่มีคุณภาพและทำการควบคุมไม่ให้เกิด
การเสียคุณค่าหรือไม่ให้เกิดการปนเปื้อนก่อนที่จะนำมาใช้ เมื่อนำสารปรุงแต่งและวัตถุดิบที่มี
คุณภาพมาใช้ในการประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีที่ถูกต้อง เหมาะสมและมีการป้องกันการปนเปื้อน
ในระหว่างการประกอบอาหารเป็นอย่างดีแล้วจะทำให้อาหารที่ปรุงหรือผลิตเสร็จเรียบร้อยแล้ว
มีคุณภาพดี แต่ถ้านำอาหารที่ประกอบเสร็จเรียบร้อยแล้วใช้บริโภคทันทีด้วยการใส่ในภาชนะ
ที่สะอาดปราศจากเชื้อโรคและสารพิษก็ย่อมที่จะทำให้เกิดประโยชน์ แต่หากนำมาเก็บรักษาไว้
เพื่อรอการบริโภคในระยะเวลาหนึ่งจำเป็นที่จะต้องทำการเก็บรักษาไว้ให้เกิดความสะอาดและ
ปลอดภัยจนกว่าที่จะนำมาใช้ในการบริโภค

5. สุขวิทยาส่วนบุคคล มนุษย์ถือเป็นแหล่งของการปนเปื้อนที่สำคัญที่จะทำการ
แพร่กระจายโรคผ่านทางอาหารสุขวิทยาส่วนบุคคล (Hygiene) หมายถึง คนที่มีความสะอาด
มีพฤติกรรมที่สะอาด และมีสุขภาพอนามัยดี

5.1 ความสะอาดส่วนบุคคล (Personal cleanliness) หมายถึง การแต่งกายด้วยเสื้อผ้าหรือเครื่องแต่งกาย และมีร่างกายที่สะอาด ผู้ที่จะประกอบอาหารหรือมีส่วนที่จะต้องสัมผัสอาหาร ควรจะต้องแต่งกายให้สะอาดอยู่เสมอ และรักษาร่างกายให้สะอาดปราศจากสิ่งสกปรกเปื้อนอื่นใด ๆ จึงควรมีผ้าคลุมผมและผ้าปิดปากที่สะอาด

5.2 พฤติกรรมที่สะอาด (Personal habit) พฤติกรรมที่จำเป็นจะต้องฝึกปฏิบัติให้เกิดความเคยชินมีดังนี้

5.2.1 การล้างมือให้สะอาด ในหลายกรณีได้แก่

5.2.1.1 การล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำอุ่นก่อนทำงานและหลังจากเสร็จสิ้นการทำงานในแต่ละครั้ง

5.2.1.2 การล้างมือซ้ำหลังจากที่มือได้สัมผัสกับสิ่งสกปรกในระหว่างการทำงาน เช่น เมื่อสัมผัสกับวัตถุดิบการดัดน้ำหรืออาหารอื่น ๆ การสูบบุหรี่ การสั่งน้ำมูก การเข้าห้องน้ำ

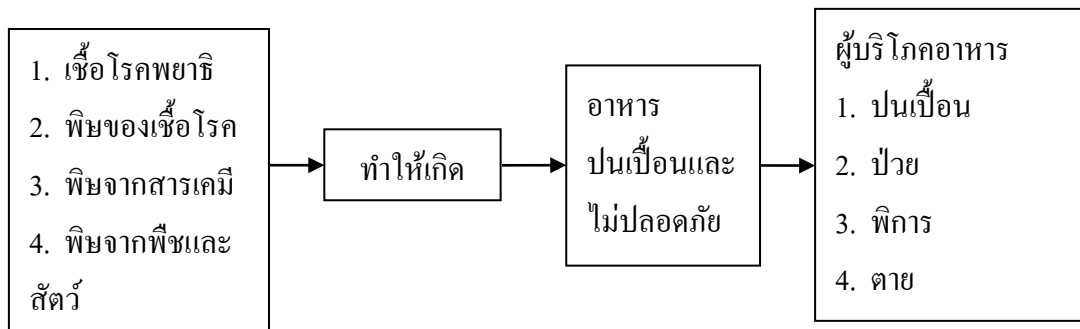
5.2.1.3 ในขณะที่ปฏิบัติงานควรหลีกเลี่ยงพฤติกรรมที่จะทำให้เกิดความไม่สะอาดเรียบร้อย เช่น การแคะจมูกหรือปากการหวีผม การสูบบุหรี่ การสั่งน้ำมูก

5.2.1.4 ต้องพยายามไม่ใช้มือสัมผัสอาหาร ควรใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่สะอาดในการจับต้องหรือสัมผัสอาหาร เช่นการใช้ช้อน ส้อม ตีม เครื่องหั่น กระดาษฟอยด์ หรือพลาสติก

5.2.1.5 การไอหรือจามต้องระมัดระวังด้วยการใช้ผ้าปิดปากและล้างมือให้สะอาดและถ้าเป็นไปได้ควรจะไปไอหรือจามให้ห่างจากบริเวณที่จะต้องใช้ในการสัมผัสอาหาร

5.3 สุขภาพอนามัยของผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหาร ผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหารจะต้องกระทำตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดีอยู่เสมอ ถ้าหากเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อซึ่งอาจแพร่กระจายโรคสู่อาหารหรือหากทราบว่าจะเป็นพาหะนำโรคจะต้องไม่ปฏิบัติงานในบริเวณที่ผลิตอาหารหรือสัมผัสกับอาหารโดยเด็ดขาด เช่น เป็นแผลหนอง ถูกน้ำร้อนลวก ท้องเสีย เจ็บคอ โรคระบบทางเดินหายใจ หรือโรคผิวหนังควรให้การตรวจสุขภาพผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหาร ถ้าเป็นผู้ที่ต้องปฏิบัติงานในร้านอาหารหรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหารจะต้องมีการตรวจสุขภาพก่อนที่จะให้ทำงาน และให้มีการตรวจเป็นระยะในระหว่างปฏิบัติงาน เช่น ทุก ๆ 6 เดือน หรือ 1 ปี หากพบว่าเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อจะต้องได้รับการรักษาให้หายก่อนจึงค่อยให้มาปฏิบัติหน้าที่ดังเดิมการบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาล มิได้หมายความว่าเพียงแต่การบริโภคอาหารเข้าไปแล้วไม่เกิดโรคและโทษในระยะเวลานี้เท่านั้น แต่ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคต ดังนั้นจึงควรให้ความสำคัญกับอาหารที่ไม่ใช่การบริโภคอาหารเพียงเพื่อให้มี

ความอืดและอโรย แต่ควรคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารควบคู่ไปด้วย ซึ่งอาหารที่บริโภคสามารถเป็นสื่อนำโรคแก่ผู้บริโภคได้โดยมีขั้นตอนของกระบวนการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเป็นผลให้ อาหารปนเปื้อนตามภาพ



ภาพที่ 2 ขั้นตอนการทำให้อาหารปนเปื้อน (กระทรวงสาธารณสุข, 2548, หน้า 4)

สุขวิทยาส่วนบุคคลและบทบาทหน้าที่ของผู้สัมผัสอาหาร

นันทกา หนูเทพ (2544) ให้ความหมายไว้ว่า การดูแลบำรุงรักษา ปรับปรุง ส่งเสริม สุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรค และมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในสภาวะที่ปลอดภัยรวมทั้ง การป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ทั้งจากตนเองไปสู่ผู้อื่น และรับเอาเชื้อโรคหรือ สิ่งปนเปื้อนจากภายนอกมาสู่ตัวเอง ทั้งทางตรง และทางอ้อม

บทบาทหน้าที่ของผู้สัมผัสอาหาร ควรเป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจและปฏิบัติในการ สัมผัสอาหารรวมทั้งเข้าใจถึงการแพร่เชื้อโรคซึ่งอาจเกิดจากผู้สัมผัสอาหาร เพื่อความปลอดภัย ในการปฏิบัติ เตรียม ปรงอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545) ได้ให้ความหมายไว้ดังนี้

1. ผู้สัมผัสอาหาร คือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับขบวนการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ได้แก่ คนเตรียม ปรง ประกอบอาหาร คนเสิร์ฟอาหาร และคนจำหน่ายอาหาร
2. การแพร่เชื้อของผู้สัมผัสอาหารมีดังนี้
 - 2.1 เป็นพาหะของโรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นพาหะของโรคไทฟอยด์ สามารถแพร่โรคไทฟอยด์ มาปนเปื้อนกับอาหารได้ โดยที่ผู้สัมผัสอาหารไม่แสดงอาการเจ็บป่วย
 - 2.2 ผู้สัมผัสอาหารที่ป่วยเป็น โรคตับอักเสบชนิดเอ โรคอหิวาตกโรค หรือวัณโรค สามารถแพร่โรคโรคเชื้อได้ทางการสัมผัสกับมือที่ปนเปื้อน น้ำมูก น้ำลาย จนสามารถกระจายโรคให้กับผู้บริโภคผ่านอาหารที่ใช้บริโภค

2.3 ผู้สัมผัสอาหารมีบาดแผลฝี หนองที่มือ ทำให้เชื้อโรคในบาดแผลอาจจะปนเปื้อนลงในอาหาร เนื่องจากการหยิบจับอาหารในระหว่างการเตรียม ปรง ประกอบอาหาร

2.4 ผู้สัมผัสอาหารมีสุขภาพดี แต่มีพฤติกรรมในการปรง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหารไม่ถูกต้อง เช่น ไอ จามรดอาหาร ใช้มือหยิบจับอาหารปรงสำเร็จแทนการใช้อุปกรณ์หยิบจับเป็นต้น ทำให้อาหารถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้ดังที่กล่าวมาผู้สัมผัสอาหารจึงเป็นบุคคลสำคัญที่จะทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัยได้ โดยการปฏิบัติตนให้เป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง ไม่เป็นโรค และมีสุขนิสัยที่ดีในระหว่างการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร การปฏิบัติสำหรับผู้สัมผัสอาหารจากการสืบสวนโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545) พบว่า ร้อยละ 80 ของการเกิดโรคติดต่อจากอาหาร เกิดจากผู้สัมผัสอาหาร ฉะนั้น เพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด ปลอดภัยในการบริโภค ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องมีการปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรค จะต้องมีความรู้ ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร หรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานราชการส่วนกลางและส่วนท้องถิ่นผู้สัมผัสอาหารจะมีสุขนิสัยที่ดีในระหว่างการเตรียม การปรงประกอบ การจำหน่าย และการเสิร์ฟอาหารควรปฏิบัติ ดังนี้ ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปรงอาหาร และหลังจากใช้ส้อม ดัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน หรือเครื่องประดับปรง ประกอบอาหารบนโต๊ะปรงอาหาร สูงจากพื้น ไม่พูดคุย สูบบุหรี่ ในขณะที่ปรง และประกอบอาหาร การชิมอาหารต้องตักแบ่งใส่ถ้วย และใช้ช้อนชิมโดยเฉพาะปรงอาหารให้สุก สะอาดเสมอ โดยเฉพาะอาหารประเภทเนื้อสัตว์ห้ามใช้มือหยิบจับอาหาร ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาดหยิบจับอาหาร รู้จักวิธีการเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้อง โดยเฉพาะการเสิร์ฟจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ แก้วน้ำ น้ำแข็ง นอกจากนั้นสิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งสำหรับผู้สัมผัสอาหารก็คือ จะต้องรู้จักการให้บริการที่ดี สำหรับลูกค้าหรือผู้บริโภคที่เข้าร้าน ทั้งด้านการต้อนรับ การแนะนำรายการอาหาร การรับคำสั่ง การเสิร์ฟอาหาร การเก็บเงิน การส่งแขก การเก็บโต๊ะ การจัดโต๊ะ และการทำความสะอาดนั้นก็คือผู้สัมผัสอาหารที่ดีต้องมีสุขนิสัยที่ดี เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาหารพร้อมบริโภค

อาหารพร้อมบริโภค หมายถึง อาหารสดที่สามารถนำมาบริโภคได้ทันทีเช่น ผัก ผลไม้ และอาหารที่ผ่านการปรง ประกอบ พร้อมที่จะนำมาเสิร์ฟและบริโภคได้ เช่น แกงเผ็ด แกงจืด ผัดผัด ปลาทอด ไก่ย่างหรือยำ สามารถแบ่งเป็น 2 ประเภท (นวพร ถ้าเลิศกุล, 2549) คือ

1. อาหารดิบที่เตรียม หรือปรง ในสภาพบริโภคได้ทันที

1.1 ผัก ผลไม้ที่ล้างแล้ว ส้มตำ สลัด เป็นต้น

- 1.2 อาหารทะเลที่เตรียมเพื่อบริโภค เช่น ปลา กุ้ง ปลาหมึกหรือหอย เป็นต้น
2. อาหารที่ผ่านกรรมวิธีแปรรูปหรือที่ปรุงสุกแล้ว
 - 2.1 ผัก ผลไม้ดอง แฮมหรือแห้ง
 - 2.2 อาหารหมักพื้นเมืองที่เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ได้แก่ แฮม กะปิ ปลาร้า ปลาจ่อม ส้มผักหรือบูกู เป็นต้น

2.3 อาหารที่ปรุงสุกทั่วไป ได้แก่ อาหารปรุงสำเร็จ (ประเภทข้าวแกง) ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ยำ น้ำพริกใส่กรอก หมูยอ ปูอัด Cold meats ปลาหมึกปรุงรส ขนม หรือผลไม้กวน เป็นต้น อาหารพร้อมบริโภคปรุงสำเร็จบรรจุในกล่อง/ ถุง มีหลักการเลือกซื้อที่สำคัญ คือ สภาพทั่วไป ต้องสังเกตสีสรร กลิ่น รส ของอาหารให้เป็นไปตามปกติ ไม่มีสีดำคล้ำ หรือ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว เน่าเสีย หรือ ไม่มีสีสรรที่เข้มจนผิดปกติ ลักษณะการเก็บอาหารปรุงสำเร็จ ระหว่างรอการจำหน่าย จะต้องเก็บในตู้ หรือ ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดป้องกันสัตว์นำโรคได้ และต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ/ ล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร เพื่อป้องกันการกระเซ็นของน้ำสกปรกมาปนเปื้อน ในกรณีอาหารพร้อมบริโภคปรุงสำเร็จบรรจุในกล่อง/ ถุง ที่จำหน่ายตามแผงลอย ควรบรรจุในถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุอาหารร้อน หรือบรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด เลือกซื้ออาหารพร้อมบริโภคปรุงสำเร็จบรรจุในกล่อง/ ถุงจากสถานที่ปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย เชื่อถือได้และสังเกตว่ามีการนำอาหารพร้อมบริโภคปรุงสำเร็จบรรจุในกล่อง/ ถุง มาอุ่นให้ร้อนเป็นระยะทุก 2 ชั่วโมง เมื่อเลือกซื้ออาหารพร้อมบริโภคปรุงสำเร็จบรรจุในกล่อง/ ถุง จากสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะ ก่อนบริโภคควรนำมาอุ่นให้ร้อนก่อน และในกรณีที่จะเก็บไว้นาน ควรเก็บไว้ในตู้เย็น เพื่อป้องกันการเพิ่มจำนวนของเชื้อโรค และป้องกันการเน่าเสียของอาหารพร้อมบริโภคปรุงสำเร็จบรรจุในกล่อง/ ถุง

ปัจจัยที่ทำให้อาหารปนเปื้อน การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาด ทำได้โดย การจัดการและควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารปนเปื้อนที่สำคัญ ได้แก่

1. บุคคล (ผู้สัมผัสอาหาร)
2. ภาชนะอุปกรณ์
3. อาหาร
4. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย
5. สัตว์และแมลงนำโรค

การดำเนินงานด้านการจัดการสุขภาพิบาลอาหารของเทศบาลเมืองแสนสุข

ประวัติ และพัฒนาการของชุมชนดั้งเดิมในท้องถิ่น

เทศบาลเมืองแสนสุขได้รับการยอมรับจากสุขภาพิบาลแสนสุข ขึ้นเป็นเทศบาลตำบลแสนสุข เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน พ.ศ. 2531 พร้อมกันนี้ได้ขยายพื้นที่ความรับผิดชอบจาก 12.5 ตารางกิโลเมตร (15 หมู่บ้าน) เป็น 20.268 ตารางกิโลเมตร (20 หมู่บ้าน) ด้วยศักยภาพของท้องถิ่นและผู้บริหารท้องถิ่น ในการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ สร้างความเจริญก้าวหน้าได้อย่างรวดเร็ว และในปี พ.ศ. 2536 เทศบาล ฯ จึงได้รับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยราชการต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก เช่นการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, องค์การบริหารส่วนจังหวัด, กรมการปกครอง ฯลฯ ซึ่งเทศบาล ฯ ได้นำงบประมาณเหล่านั้นมาใช้ในการพัฒนาอย่างต่อเนื่องจวบจนปัจจุบัน เทศบาล ฯ ได้รับการยกระดับขึ้นเป็นเทศบาลเมืองแสนสุข เมื่อวันที่ 27 ตุลาคม พ.ศ. 2544 และยึดหลัก การบริหารที่เด่นชัด คือ “เทศบาลเมืองแสนสุข ต้องเป็นเมืองที่น่าอยู่ ควบคู่กับการรักษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน มีแหล่งท่องเที่ยวที่สะอาด สวยงาม เป็นที่รู้จักระดับสากล พัฒนาเศรษฐกิจสังคมให้เจริญรุ่งเรือง เพื่อให้ประชาชนอยู่ดีกินดีตลอดไป”

พัฒนาการของชุมชนในท้องถิ่น

ก่อนปี พ.ศ. 2486 ชุมชนต่าง ๆ ในเทศบาลเมืองแสนสุข ยังไม่เป็นที่รู้จักของคนภายนอก ยกเว้นชุมชนเขาสามมุข ซึ่งเป็นชุมชนเล็ก ๆ ในรัชสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีบ้านเรือนเพียง 3-4 หลัง เป็นชุมชนที่ประกอบอาชีพทางการประมง เขาสามมุขในสมัยนั้น มีลักษณะคล้ายเกาะริมฝั่งทะเล ตอนกลางเขา เป็นป่าดงดิบ เิงเขาเป็นป่าแสม ป่าโกงกาง ชายฝั่งทะเลมีลิงและงูชุกชุมมาก ตรงหัวเขาด้านตะวันตก มีสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวบ้านใกล้เคียงนับถือคือ “เจ้าแม่สามมุข” ชุมชนเขาสามมุขหนาแน่น และเจริญขึ้นเมื่อ จอมพล ป. พิบูลสงคราม มาสร้างบ้านพักตากอากาศขึ้นทางด้านตะวันตกของเขา ประมาณปี พ.ศ. 2486-2488 นอกจากนั้นยังสร้างบ้านรับรองของรัฐบาล เพื่อใช้รับรองบุคคลสำคัญ และอาคันตุกะจากต่างประเทศ ตลอดจนที่ประชุมคณะรัฐมนตรี รวมทั้งสร้างบ้านพักสำหรับข้าราชการอีก 13 หลัง และตัดถนนเชื่อมจากบางแสนไปเขาสามมุขโดยรอบ และได้เวนคืนที่ดินส่วนหนึ่งจากชาวบ้าน รวมพื้นที่จับจอง และเวนคืนทั้งสิ้น 113 ไร่ หลังสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2501) เขาสามมุขไม่คึกคักดังแต่ก่อน ปี พ.ศ. 2503 จอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ได้สร้างบ้านรับรองของรัฐบาลขึ้นใหม่ที่แหลมแท่น (ด้านตะวันตกเฉียงใต้ของเขาสามมุข) บุคคลสำคัญของรัฐบาลก็ย้ายไปประชุม และพักแรมกันที่บ้านรับรองแหลมแท่น บ้านรับรองของรัฐบาลที่เขาสามมุขก็ถูกละเลย และทรุดโทรมลงตามลำดับ ในปี พ.ศ. 2536 เทศบาล ฯ ได้จัดทำโครงการนำร่องในการพัฒนาเขาสามมุข ให้เป็นจุดท่องเที่ยว

ที่สำคัญ และได้พัฒนาต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน และจะยังคงดำเนินต่อไปในอนาคต โดยเริ่มต้นพัฒนาพื้นที่ด้านตะวันออกของเขาสามมุขช่วงต่อจากศาลเจ้าแม่สามมุขจีนไปทางใต้ แล้วพัฒนาเชื่อมต่อรอบเขาสามมุขไปยังแหลมแท่น รวมถึงชายทะเลบางแสนตลอดแนว และถนนทางไปอ่างศิลา พร้อมทั้งทำการปรับปรุงพื้นที่ริมทะเลแหลมแท่น ปรับปรุงสภาพภูมิทัศน์ทั้งบริเวณแหลมแท่นและเขาสามมุข รวมถึงชายหาดบางแสนเพื่อให้ มีทั้งสถานที่พักผ่อน ชมทัศนียภาพเพื่อนันทนาการ รวมทั้งมีการจัดตั้งศูนย์ศึกษาธรรมชาติ สวนสุขภาพ และสถานที่จำหน่ายของที่ระลึก และอาหาร ด้วย

สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญของเทศบาลเมืองแสนสุข

สภาพทั่วไป

ลักษณะที่ตั้ง เทศบาลเมืองแสนสุข ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครระยะทางประมาณ 74 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับท้องที่ใกล้เคียง ดังนี้

ทิศตะวันออก ติดต่อกับตำบลเหมือง อำเภอเมืองชลบุรี

ทิศตะวันตก จรดอ่าวไทย

ทิศเหนือ ติดต่อกับอ่าวไทย ตำบลบ้านปึก และตำบลห้วยกะปิ อำเภอเมืองชลบุรี

ทิศใต้ ติดต่อกับตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา และตำบลเหมือง อำเภอเมืองชลบุรี

เขตการปกครอง

เขตปกครอง มีพื้นที่ครอบคลุม 3 ตำบล คือ ตำบลแสนสุขทั้งตำบล (เดิมครอบคลุมหมู่บ้านจำนวน 15 หมู่บ้าน แต่ปัจจุบันยกเลิกหมู่บ้าน ใช้ระบบ ถนน/ ตรอก/ ซอย แทน) ตำบลเหมือง (บางส่วนของหมู่ 1 ถึง หมู่ 4) และตำบลห้วยกะปิ (บางส่วนของหมู่ 5) รวมพื้นที่ทั้งสิ้น 20.268 ตารางกิโลเมตร (12,668 ไร่)

ประชากร

จำนวนประชากร ณ สิ้นเดือน เมษายน พ.ศ. 2550 เทศบาลเมืองแสนสุข มีประชากรรวมทั้งสิ้น 42,124 คน แบ่งเป็นชาย 19,437 คน หญิง 22,687 คน จำนวนบ้าน 21,667 หลัง จำนวนครอบครัว 8,677 ครอบครัว ผู้มีสิทธิเลือกตั้งทั้งสิ้น 32,378 คน แบ่งเป็นชาย 14,372 คน หญิง 18,006 คน ความหนาแน่นของประชากรภายในเขตเทศบาลเฉลี่ย 2,078 คนต่อตารางกิโลเมตร ประชากรส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในบริเวณชายฝั่งทะเลตั้งแต่ปากคลองบางโพรงจนถึงหาดบางแสนล่าง และสองข้างเส้นทางคมนาคมที่สำคัญ ได้แก่ ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 3 (ถนนสุขุมวิท) บริเวณตลาดหนองมนและทางหลวงจังหวัดหมายเลข 3137 ซึ่งแยกจากทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 3 เข้าสู่ชายหาดบางแสน

โครงสร้างทางเศรษฐกิจ/ รายได้ประชากร

เทศบาลเมืองแสนสุข เป็นชุมชนทางการศึกษา การท่องเที่ยว และที่พักอาศัย ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย เศรษฐกิจโดยรวมจึงขึ้นอยู่กับภาวะพาณิชย์กรรม กิจกรรมด้านการค้า ตั้งอยู่หนาแน่นบริเวณตลาดหนองมนและชายหาดบางแสน นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาบางแสน ประมาณปีละ 1,100,000 คน จะใช้จ่ายเฉลี่ยประมาณ 1,300 บาทต่อคน จึงทำให้เศรษฐกิจเติบโตอย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ยังมีอาชีพอื่น ๆ ที่เสริมสร้างเศรษฐกิจของชุมชน ได้แก่ อาชีพประมง ทำสวนมะพร้าว ฟาร์มกุ้ง รับจ้าง และรวมถึงกิจการที่เกี่ยวข้องกับการบริการด้านการท่องเที่ยว

การเกษตรกรรม

ชุมชนในเขตเทศบาลเมืองแสนสุข เดิมเป็นชุมชนเกษตรกรรม มีการเพาะปลูก เพาะเลี้ยงชายฝั่ง และทำการประมงเป็นหลัก ปัจจุบันสภาพชุมชนเปลี่ยนไป ทำให้ภาคเกษตรกรรมลดความสำคัญลงไปมาก อาชีพที่ยังมีอยู่ในชุมชน ได้แก่ การประมงและการเพาะเลี้ยงชายฝั่ง ซึ่งจะอยู่ในบริเวณหาดบางแสนล่าง แหลมแท่นต่อเนื่องไปจนถึงเขตเทศบาลตำบลอ่างศิลา นอกจากนี้ยังมีอาชีพทำสวนมะพร้าว ฟาร์มกุ้ง และ ปศุสัตว์อื่น ๆ อีกเล็กน้อย ส่วนใหญ่เป็นการเสริมรายได้ในครัวเรือนมากกว่าเป็นอาชีพ

การอุตสาหกรรม

โรงงานอุตสาหกรรมในเขตเทศบาล มีจำนวน 65 แห่ง ส่วนใหญ่เป็นโรงงานอุตสาหกรรมอาหารขนาดใหญ่จนถึงขนาดเล็กกระจายอยู่ทั่ว ๆ ไป เช่น โรงงานผลิตซีอิ๊ว โรงงานน้ำตาล โรงงานแป้งมัน โรงงานกึ่งแห้ง ฯลฯ นอกจากนี้ยังมีโรงงานอุตสาหกรรมที่ตอบสนองอุปสงค์ในด้านการผลิตและบริการของชุมชน เช่น โรงน้ำแข็ง ตู้ซอมรด โรงงานทำของชำร่วย โรงงานผลิตคอนกรีตรวมถึงกิจการที่ดำเนินการโดยเทศบาลเมืองแสนสุข คือ โรงฆ่าสัตว์ 1 แห่ง และ โรงงานปรับปรุงคุณภาพน้ำ 2 แห่ง เป็นต้น

การท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมบริการที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจอย่างมาก เนื่องจากทำให้ประชาชนในท้องถิ่นมีรายได้ สร้างงาน สร้างอาชีพ ตลอดจนช่วยกระตุ้นให้เกิดการลงทุนในด้านต่าง ๆ มากมาย เช่น โรงแรม บ้านพักตากอากาศ ร้านอาหาร ฯลฯ

แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป

สถาบันวิทยาศาสตร์ทางทะเล ตั้งอยู่บริเวณมหาวิทยาลัยบูรพา ประกอบด้วย พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำประเภทต่าง ๆ สถานเลี้ยงสัตว์น้ำเค็มเพื่อการศึกษาและวิจัย เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชมได้ทุกวัน ยกเว้นวันจันทร์

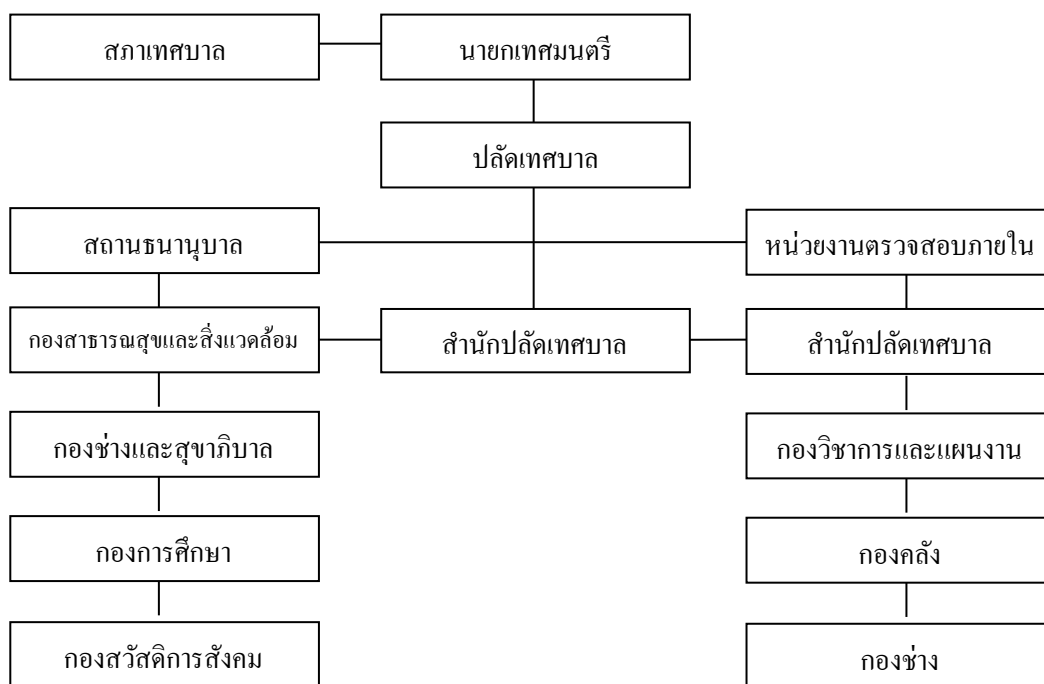
หาดบางแสน เป็นชายหาดที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในหมู่นักท่องเที่ยวมานาน อยู่ห่างจากตัวเมืองชลบุรีประมาณ 13 กิโลเมตร บริเวณชายหาดยาวประมาณ 5 กิโลเมตร มีถนนเลียบริมชายหาดที่สวยงามเป็นระเบียบเรียบร้อย พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วน ทั้งที่พัก บังกะโล ห้องอาบน้ำจืด ร้านอาหาร และอุปกรณ์กีฬาทางน้ำ เช่น เรือกล้วย สกู๊ตเตอร์ ห่วงยาง ฯลฯ ปัจจุบันชายหาดบางแสนได้รับการพัฒนาจนเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สะอาดสวยงามเป็นระเบียบเรียบร้อยมาก เหมาะสำหรับการพักผ่อนและนันทนาการในบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติอย่างแท้จริง

แหลมแท่น เป็นสถานที่ชมธรรมชาติที่สวยงามอีกแห่งหนึ่ง ซึ่งอยู่ถัดจากชายหาดบางแสนไปทางทิศเหนือ ณ ที่แห่งนี้ มีประติมากรรมที่ชนะเลิศการประกวดซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของแหลมแท่นตั้งอยู่ นอกจากนี้ยังมีศาลาเฉลิมพระเกียรติฯ ที่งดงามทอดยาวไปในทะเล เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เพลิดเพลินกับธรรมชาติและบรรยากาศที่สวยงาม

เขาสามมุข ตั้งอยู่ทางด้านเหนือของหาดบางแสน บริเวณหน้าผาริมทะเลเป็นที่ตั้งของศาลเจ้าแม่สามมุขซึ่งเป็นที่เคารพของคนทั่วไป สถานที่แห่งนี้เป็นตำนานแห่งความรักของหนุ่มสาวที่จบชีวิตลงตามคำสาบานที่ได้ให้ไว้ต่อกัน และในบริเวณนี้มีลิงป่าอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก นักท่องเที่ยวมักจะแวะมาให้อาหารลิงและสักการะเจ้าแม่สามมุข พร้อมทั้งรับประทานอาหารทะเลก่อนเดินทางกลับ

ตลาดหนองมน ตั้งอยู่บริเวณริมถนนสุขุมวิทใกล้ทางแยกเข้าชายหาดบางแสน เป็นตลาดจำหน่ายสินค้าพื้นเมืองและของฝากที่ขึ้นชื่อและรู้จักกันดี ได้แก่ ข้าวหลาม ห่อหมกทะเล หอยจ๊อ ขนมหวาน และอาหารทะเลแห้งต่าง ๆ ฯลฯ

วัด เป็นสถานที่ที่มีประชาชนและนักท่องเที่ยวให้ความสนใจเข้าไปเยี่ยมชมอยู่เสมอ เนื่องจากเป็นศูนย์รวมศิลปกรรมและวัฒนธรรมท้องถิ่น วัดในเขตเทศบาลส่วนใหญ่จะเป็นวัดเก่าแก่อายุกว่า 100 ปี ซึ่งประชาชนและนักท่องเที่ยว รู้จักกันดี ได้แก่ วัดศาลล้อม วัดบางเป้ง วัดราษฎร์ศรัทธา (วัดท้ายดอน) วัดแจ้งเจริญดอน (วัดกลางดอน) และวัดไครมุขขาราม



ภาพที่ 3 โครงสร้างเทศบาลเมืองแสนสุข (เทศบาลเมืองแสนสุข, 2557 ข)

ฝ่ายสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม

มีหน้าที่

1. รับเรื่องร้องเรียนด้านเหตุรำคาญต่าง ๆ
 2. ออกใบอนุญาตประเภทต่าง ๆ ได้แก่
 - 2.1 ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร
 - 2.2 ใบอนุญาตประกอบกิจการค้าที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - 2.3 ใบอนุญาตเป็นผู้จำหน่ายในที่หรือทางสาธารณะ
 - 2.4 ใบอนุญาตเป็นผู้จำหน่ายหรือเร่ขายสินค้าในที่สาธารณะ
 - 2.5 ใบอนุญาตจัดตั้งตลาด
 - 2.6 ใบอนุญาตจัดตั้งห้วงยาง
 - 2.7 ใบอนุญาตเรือสกีเตอร์และเรือยาง
 - 2.8 ใบอนุญาตสุสานและฌาปนสถาน
 - 2.9 อบรมและประชุมผู้ประกอบการชายหาดบางแสน/ ตลาดหนองมน
- *ระยะเวลาในการต่อใบอนุญาต เริ่มตั้งแต่ 1 ตุลาคม ถึง 31 ธันวาคม ของทุกปี

ตารางที่ 1 สถิติการท่องเที่ยวบางแสนของผู้เยี่ยมชม (นักท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยว)
ปี พ.ศ. 2554-2555 (เทศบาลเมืองแสนสุข, 2557 ข)

	ปี 2554		ปี 2555	เพิ่มขึ้น/ (ลดลง)%
ผู้เยี่ยมชม (Visitor)	1,829,797 คน	ผู้เยี่ยมชม (Visitor)	1,814,900 คน	-0.81
ไทย	1,718,629 คน	ไทย	1,703,964 คน	-0.85
ต่างประเทศ	111,168 คน	ต่างประเทศ	110,936 คน	-0.21
นักท่องเที่ยว (Tourist)	892,599 คน	นักท่องเที่ยว (Tourist)	876,303 คน	-1.83
ไทย	802,393 คน	ไทย	779,882 คน	-2.81
ต่างประเทศ	90,206 คน	ต่างประเทศ	96,421 คน	6.89
นักทัศนจร (Excursionist)	937,198 คน	นักทัศนจร (Excursionist)	938,597 คน	0.15
ไทย	916,236 คน	ไทย	924,082 คน	0.86
ต่างประเทศ	20,962 คน	ต่างประเทศ	14,515 คน	-30.76
ระยะเวลาเข้าพักเฉลี่ย	2.83 วัน	ระยะเวลาเข้าพักเฉลี่ย	2.56 วัน	-0.27
ไทย	2.78 วัน	ไทย	2.49 วัน	-0.29
ต่างประเทศ	3.24 วัน	ต่างประเทศ	3.15 วัน	-0.09

ฝ่ายสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองแสนสุข ได้จัดทำโครงการต่าง ๆ อาทิ เช่น โครงการตรวจสอบสุขภาพอาหารในแหล่งท่องเที่ยว เพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร และเพื่อให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และปราศจากสารปนเปื้อน โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ คือ

1. ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารในพื้นที่พร้อมทั้งสรุปผลตามแบบรายงาน

1.1 ตรวจสอบร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานจำนวน 15 ชื่อ สำหรับร้านอาหารและจำนวน 12 ชื่อ สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร พร้อมทั้งให้ความรู้ร้านค้าด้านสุขภาพอาหาร

1.2 ตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) และตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค

1.3 ตรวจสอบสารปนเปื้อน 5 ชนิดในอาหาร ได้แก่ สารฟอกขาว สารกันรา ฟอรัมาลิน บอแรกซ์ และยาฆ่าแมลง

1.4 ตรวจสอบน้ำมันทอดซ้ำในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

1.5 ตรวจสอบร้านชำที่จำหน่ายเกลือและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเสริมไอโอดีน

2. ให้คำแนะนำแก่ร้านค้าและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านชำและตลาดสด เพื่อปรับปรุงและพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน

3. ติดตาม ตรวจสอบ เยี่ยม สุ่มตรวจ และให้คำแนะนำร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านชำ และตลาดสด พร้อมทั้งให้สุศึกษาในเรื่องอาหารสะอาด ปลอดภัย และได้คุณค่าทางโภชนาการ

แบบตรวจแผงลอยร้านอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมีดังนี้ คือ

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย สภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
2. อาหารปรุงสุกมีฝาปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารระบบอาหาร (อย. กำกับ)
4. น้ำดื่มต้องเห็นใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค
 - 6.1 ต้องสะอาด
 - 6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปรงใส หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ โปรงสะอาดและมีฝาปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้ว
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

แบบตรวจร้านอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารมีดังนี้คือ

1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ต้องไม่ใช่สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค มาปรุงหรือประกอบอาหาร
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส ควรจะมีการแยกเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้
 - 4.1 ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด
 - 4.2 ผักสดหลังล้างทำความสะอาดแล้ว
 - 4.3 ผลไม้สดก่อนล้าง
 - 4.4 ผลไม้สดหลังล้างทำความสะอาดแล้ว
 - 4.5 เนื้อสัตว์ที่ไม่ใช่ประเภทอาหารทะเล
 - 4.6 เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล
 - 4.7 อาหารที่พร้อมบริโภค
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร อาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารที่พร้อมรับประทานได้โดยไม่ผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา เพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และฝุ่นละออง
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่น แทรกด้วย
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
8. เหยียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ รวมทั้งผักและผลไม้

9. ซ้อน ส้อม และตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

10. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ต้องได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด ไม่รั่วซึม เพื่อป้องกันเศษขยะ และน้ำจากขยะรั่วซึม ออกนอกถ้ำ การระบายน้ำเสีย ต้องมีรางระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ที่ใช้การได้ดี โดยเฉพาะบริเวณห้องครัว และ บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าวมุดตัน และมีการดักกรอง เศษอาหาร

11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา ห้องส้วมควรแยกออกเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค นอกจากนี้ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดสบู่สำหรับล้างมือตลอดเวลา

12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

**ประกาศเทศบาลเมืองแสนสุข เรื่องระเบียบ การจำหน่ายสินค้า ในที่หรือทางสาธารณะ
ชายหาดเทศบาลเมืองแสนสุข**

อาศัยอำนาจของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และเทศบัญญัติเทศบาลเมืองแสนสุข เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งกำหนดให้บริการชายหาดบางแสน หาดบางแสนล่าง (หาดวอนนภา) และแหลมแท่น เป็นพื้นที่ผ่อนผันให้จำหน่ายสินค้านั้น

เพื่อให้การดำเนินการจัดระเบียบการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะบริเวณดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงได้กำหนดหลักเกณฑ์ การจัดระเบียบการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะชายหาดเทศบาลเมืองแสนสุข ดังนี้

1. ผู้จำหน่ายสินค้า หมายความว่าผู้ขายสินค้า ผู้ให้บริการ ผู้ปรุงอาหาร รวมทั้งตัวแทน หรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า ซึ่งจำหน่ายสินค้าในพื้นที่ผ่อนผันในที่สาธารณะชายหาดเทศบาล เมืองแสนสุข
2. ผู้จำหน่ายสินค้าตามข้อ 1 ต้องมีสัญชาติไทย และมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตเทศบาล เมืองแสนสุข ไม่น้อยกว่า 5 ปี นับถึงวันที่ยื่นขออนุญาต เว้นแต่คณะกรรมการอำนวยการจัดระเบียบ การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะชายหาด เทศบาลเมืองแสนสุข พิจารณาให้ยกเว้นในกรณี ที่มีเหตุอันสมควร
3. ผู้จำหน่ายสินค้า ต้องไม่เคยเป็นผู้ถูกเพิกถอนสิทธิการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ในเขตเทศบาลเมืองแสนสุขมาก่อน เว้นแต่คณะกรรมการอำนวยการจัดระเบียบการจำหน่ายสินค้า ในที่หรือทางสาธารณะชายหาด เทศบาลเมืองแสนสุข พิจารณาให้ยกเว้นในกรณีที่มีเหตุอันสมควร
4. ผู้ประกอบการ ที่เข้ามาจำหน่ายสินค้าและบริการ ต้องได้รับการอนุญาตจากเจ้า พนักงานท้องถิ่นก่อน ประกอบกับต้องทำบันทึกข้อตกลงการใช้สถานที่ โดยเทศบาลฯ จะทำการ ออกบัตรและใบอนุญาตฯ ซึ่งผู้ประกอบการทุกรายต้องเก็บใบอนุญาตไว้ในสถานที่ที่จำหน่ายสินค้า และบริการ และติดบัตรที่หน้าอกเสื้อ ตลอดเวลาที่จำหน่ายสินค้า
5. เทศบาลเมืองแสนสุข สงวนสิทธิ ห้ามมิให้เช่าช่วง โอนสิทธิการเช่า หรือเปลี่ยนตัว ผู้รับใบอนุญาต เว้นแต่การโอนให้บิดา มารดา บุตร โดยได้รับการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับการยกเว้นในกรณีอื่น ๆ ที่มีเหตุอันสมควร โดยอยู่ในดุลยพินิจของเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากเทศบาลฯ ตรวจสอบพบว่า ผู้ที่ได้รับอนุญาตฯ รายใด มีการเปลี่ยนแปลง ชื่อขายหรือโอนสิทธิ ให้กับผู้อื่นผู้ใด โดยไม่ได้รับอนุญาต จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เทศบาลฯ จะดำเนินการเพิกถอน สิทธิทันที และเทศบาลฯ จะนำสิทธิดังกล่าว เข้าสู่คณะกรรมการอำนวยการจัดระเบียบการจำหน่าย สินค้าในที่สาธารณะ เพื่อพิจารณาผู้ประกอบการรายใหม่ต่อไป
6. ห้ามผู้ที่ได้รับใบอนุญาต ใช้ หรือยินยอมให้ผู้อื่นใช้สถานที่ ที่ได้รับอนุญาตไปกระทำ การใด ๆ อันที่เป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม หรือนำจะเป็นการเสียหายต่อสถานที่ หรือกระทำให้ ความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น หรือผู้ที่อยู่ข้างเคียง หรือกระทำการใด ๆ อันเป็นการละเมิดต่อ กฎหมายหรือความสงบเรียบร้อย หรือศีลธรรมอันดีของประชาชน
7. ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาต จะต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน ท้องถิ่นเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยเคร่งครัด
8. ผู้จำหน่ายสินค้าและบริการทุกชนิด ต้องเก็บอุปกรณ์การขายทุกชนิดออกจากสถานที่ ภายหลังจากการขาย ก่อนเวลา 20.00 น. โดยกำหนดให้มีการผ่อนผันให้ตั้งวางสิ่งของ เท่าที่จำเป็น โดยไม่ต้องเก็บออกทั้งหมด เฉพาะวัน สุกร์ เสาร์ และอาทิตย์

9. ผู้จำหน่ายสินค้าและบริการ ต้องไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจ หรืออุปสรรคต่อการจำหน่ายสินค้า

10. ห้ามผู้ประกอบการ รวมถึงผู้ช่วยทุกราย ยุ่งเกี่ยวกับยาเสพติดทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นผู้เสพ ผู้ค้า หรือผู้ผลิต หากมีการตรวจสอบพบว่าผู้ประกอบการ หรือผู้ช่วยรายใด มีพฤติกรรม ที่ยุ่งเกี่ยวกับ ยาเสพติด เทศบาลฯ ดำเนินการตามบทกำหนดโทษสูงสุดหรือตามแต่เทศบาล จะเห็นสมควร

11. การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า หรือสถานที่ จัดวางให้แตกต่างไปจากใบอนุญาต จะกระทำได้อต่อเมื่อผู้รับใบอนุญาต ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นแล้วเท่านั้น

12. ผู้จำหน่ายสินค้าทุกประเภท ต้องช่วยกันทำความสะอาด ภายในบริเวณพื้นที่ ที่จำหน่ายสินค้า และบริเวณข้างเคียงอยู่เสมอ ไม่ให้มีขยะ หรือสิ่งสกปรกตกค้าง

13. ห้ามผู้ประกอบการหรือบุคคลอื่นใด ใช้สถานที่บริเวณชายหาด เป็นสถานที่พักค้างคืน ไม่ว่าจะเป็นการชั่วคราว หรือประจำโดยเด็ดขาด

14. ห้ามผู้ประกอบการ หรือบุคคลอื่นใด นำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดมาเลี้ยงหรือปล่อยบริเวณ ชายหาด หากฝ่าฝืน มีความผิดตามเทศบัญญัติ เทศบาลเมืองแสนสุข เรื่อง การควบคุมการเลี้ยงสัตว์ หรือปล่อยสัตว์ พ.ศ. 2552

15. ผู้ประกอบการทุกรายที่ต้องการวางของเพื่อเช่นไหว้ จะต้องทำการเก็บของ เครื่องเช่นไหว้ทุกชนิด ออกจากบริเวณให้แล้วเสร็จภายหลังจากอุปหมค

16. ผู้ประกอบการ ต้องติดป้ายแสดงราคา สินค้าและบริการ ให้เห็นได้อย่างชัดเจน อาหารสินค้า และบริการใด ๆ ที่เทศบาลฯ ได้กำหนดให้มีการควบคุมราคา ผู้ประกอบการต้อง ปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

17. ผู้ประกอบการทุกรายต้องเข้าดำเนินการจำหน่ายสินค้า และบริการตามใบอนุญาต อย่างสม่ำเสมอ หากมีความจำเป็นต้องหยุดจำหน่ายสินค้า และบริการ ต้องแจ้งให้เทศบาลฯ ล่วงหน้าทราบเป็นลายลักษณ์อักษร หากผู้ประกอบการ หยุดจำหน่ายสินค้าและบริการเป็น ระยะเวลาติดต่อกันเกิน สามเดือน โดยไม่มีเหตุอันสมควร และไม่ได้แจ้งให้เทศบาลฯ ทราบ เทศบาลฯ สามารถพิจารณาเพิกถอนใบอนุญาตฯ ดังกล่าวได้ทันที

18. ห้ามผู้ประกอบการทุกราย พาด ตั้งวางแผงค้า เกาะเกี่ยวสายไฟ หลอดไฟ หรือ อุปกรณ์การขายสินค้าและบริการทุกชนิด รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือก หรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใด กับต้นไม้โดยเด็ดขาด และต้องดูแล บำรุงรักษาต้นไม้ ในบริเวณที่ตนจำหน่ายอยู่เสมอ

19. ห้ามผู้ประกอบการใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่ใช้เครื่องยนต์ที่มีเสียงดัง การเปิดเครื่องขยายเสียง เปิดวิทยุ เทป หรือกระทำการอื่นใด ที่ก่อให้เกิดเสียงดัง เป็นเหตุเดือดร้อน รำคาญแก่ผู้อื่นรวมถึงห้ามมิให้มีการเล่น และจำหน่าย พลุ ดอกไม้ไฟ หรือวัตถุอื่น ๆ ที่อาจมีอันตรายหรือสร้างความรำคาญแก่ผู้อื่น

20. ในกรณีที่เทศบาลเมืองแสนสุข หรือหน่วยงานราชการ มีความจำเป็นต้องใช้พื้นที่เพื่อทำกิจกรรมในบริเวณที่มีการกำหนด เป็นพื้นที่ผ่อนผันการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะบริเวณใดผู้ประกอบการในบริเวณนั้น ต้องให้ความร่วมมือ โดยต้องหยุดประกอบการ ในวัน เวลาและสถานที่ ที่กำหนด โดยผู้ประกอบการไม่มีสิทธิเรียกร้อง ค่าธรรมเนียม หรือค่าชดเชยใด ๆ

21. ผู้ประกอบการต้องดูแล และอำนวยความสะดวกแก่ประชาชนหรือนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการที่ชายหาดบางแสน ไม่ใช้กริยา และวาจาไม่สุภาพ หรือทะเลาะวิวาทกับประชาชน หรือนักท่องเที่ยว รวมถึงการทะเลาะวิวาทกับผู้ประกอบการด้วยกันเอง

22. ใบอนุญาตให้จำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ มีอายุ 1 ปี ผู้ได้รับใบอนุญาต ฯ ต้องยื่นคำร้องขอต่อใบอนุญาต ฯ ภายในเวลาที่กำหนด โดยเทศบาล ฯ ผ่อนผันให้ต่อใบอนุญาตได้ ภายในเดือน มกราคม-มีนาคม ของทุกปี หากไม่ยื่นต่อใบอนุญาต ฯ และชำระค่าธรรมเนียม ภายในเวลาที่กำหนด จะต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ และหากค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะดำเนินการสั่งให้หยุดกิจการทันที หากมีเหตุผลอันสมควร ให้ยื่นคำร้องขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อพิจารณาเป็นรายกรณี

23. ผู้ประกอบการ ต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 เทศบัญญัติการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เทศบาลเมืองแสนสุข รวมถึง คำสั่ง ระเบียบ ประกาศ บันทึกข้อตกลง และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องโดยเคร่งครัด

24. บทกำหนดโทษ หากผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตรายใดฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามตามเทศบาลฯ จะดำเนินการลงโทษ ดังนี้

24.1 ว่ากล่าวตักเตือน

24.2 ปรับไม่เกิน 1,000 บาท

24.3 สั่งพักใช้ใบอนุญาต

24.4 เพิกถอนใบอนุญาต

หรือแล้วแต่กรณี ตามแต่เทศบาลเมืองแสนสุขจะเห็นสมควร คำสั่ง ระเบียบ หรือประกาศใด ที่ขัด หรือแย้งต่อระเบียบนี้ ให้ยกเลิก และใช้ระเบียบนี้แทน

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อนวัช ประทีปอนันต์ (2553) การศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชน: กรณีศึกษาจังหวัดสตูล มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ศึกษาการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลกับการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคล กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้ข้อมูลข่าวสารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูลกลุ่มตัวอย่างคือ แม่บ้านที่ดั่งครัวเรือนอยู่ในจังหวัดสตูล จำนวน 397 คน ซึ่งสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยและพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาของเครื่องมือโดยผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความเที่ยงของแบบสอบถามการรับรู้ข้อมูลข่าวสารและพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยด้วยวิธีครอนบาคแอลฟา ได้ค่าความเที่ยงเท่ากับ 0.83 และ 0.88 วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ไคสแควร์ และสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน

ผลการวิจัย พบว่า ประชาชนมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.27, SD = 0.21$) มีการรับรู้ข้อมูลข่าวสารอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.02, SD = 0.60$) สำหรับระดับการศึกษา อาชีพ รายได้ มีความสัมพันธ์กับการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร และพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ในส่วนการรับรู้ข้อมูลข่าวสารมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

วีรวัฒน์ ภูกันดาน (2553) ศึกษาวิจัยเรื่อง ความรู้ ทัศนคติ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่แฝงลอยจำหน่ายอาหารในเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ ทัศนคติ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร และหาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลทั่วไป/ ข้อมูลแฝงลอยจำหน่ายอาหารกับความรู้ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่แฝงลอยจำหน่ายอาหารในเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ประชากรที่ใช้ในการศึกษา จำนวน 222 คน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน Chi-square และ Correlation เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ผลการศึกษาพบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ เพศหญิง ร้อยละ 61.7 และเพศชาย ร้อยละ 38.3, ส่วนใหญ่อายุระหว่าง 40-44 ปี ร้อยละ 21.2 ส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับปานกลาง ร้อยละ 51.8 และพบว่าผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้ออาหารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา ผงชูรส ซอส ที่มีความปลอดภัย ต้องเลือกใช้

สารปรุงแต่งอาหาร ที่มีฉลากเครื่องหมายรับรองของทางราชการ ถูกต้องมากที่สุดถึงร้อยละ 92.8 ด้านทัศนคติ พบว่า มีระดับทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วงระดับปานกลาง ร้อยละ 38.3 เมื่อหาความสัมพันธ์ พบว่า อายุ รายได้ระยะเวลา ประกอบการแฝงลอยจำหน่ายอาหาร แฝงที่ได้รับรองมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยเกี่ยวกับความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับความรู้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และพบว่า อายุ รายได้ การได้รับการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ระยะเวลาประกอบการแฝงลอยจำหน่ายอาหาร แฝงที่ได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับทัศนคติอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ดังนั้น ควรมีมาตรการในการควบคุม กำกับ ดูแล รวมถึงการให้คำแนะนำเพื่อกระตุ้นส่งเสริมให้เกิดความรู้ทัศนคติในเรื่องสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่องต่อไป

อานงค์ ใจแน่น (2552) ศึกษาวิจัยเรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภครวม 2 กลุ่ม คือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 คน) และตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภครวม 2 กลุ่ม (ประเภทยำ ส้มตำ และสลัด) เก็บข้อมูลผู้สัมผัสอาหารโดยใช้แบบสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งมีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.96 และเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภครวม 5 ร้าน 15 ชนิด ทั้งหมด 2 ครั้ง ในวันที่ 17 และ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552 รวมทั้งสิ้น 30 ตัวอย่าง ทำการวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา ได้แก่ เชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด ฟิคอลโคลิฟอร์ม และ E.coli โดยวิธี Most probable number (MPN) ตามมาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย ผลการศึกษาพบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานด้านผลการวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาโดยตรวจสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด พบว่าอาหารพร้อมบริโภครวม 6 ชนิด จากทั้งหมด 15 ชนิด มีปริมาณเชื้อเกินเกณฑ์มาตรฐานสำหรับเชื้อฟิคอลโคลิฟอร์ม และ E.coli พบว่า มีปริมาณเชื้อเกินเกณฑ์มาตรฐานทุกชนิดส่วนความสัมพันธ์ระหว่างการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารกับคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา พบว่า มีความสัมพันธ์กันในทางบวก กล่าวคือหากการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานอาจส่งผลให้มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภครวม

นราพงษ์ หาญบุรุษ (2551) ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาคู่มือแนวทางปฏิบัติที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้จำหน่ายอาหารในตลาดสดเทศบาลตำบลนาเจลิยง อำเภอหนองไผ่ จังหวัดเพชรบูรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา การปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร การจำหน่ายอาหารที่ไม่เป็นระเบียบ การวางสินค้าตามพื้นและไม่ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขลักษณะอาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค โดยเฉพาะโรคที่เกี่ยวข้องกับระบบทางเดินอาหาร การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อพัฒนาคู่มือแนวทางปฏิบัติที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้จำหน่ายอาหารในตลาดสดเทศบาลตำบลนาเจลิยง อำเภอหนองไผ่ จังหวัดเพชรบูรณ์ สำหรับกลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้จำหน่ายอาหารในตลาดสดเทศบาลนาเจลิยง จำนวน 62 คน ซึ่งได้มาโดยใช้วิธีสุ่มอย่างง่าย เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลประกอบด้วยคู่มือแนวทางปฏิบัติที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านจำหน่ายอาหาร แบบทดสอบความรู้ จำนวน 5 ด้าน ประกอบด้วยด้านอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ด้านบุคลากร ด้านสถานที่และด้านการป้องกันสัตว์นำโรค แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการใช้ คู่มือแนวทางปฏิบัติที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 3 ด้าน ประกอบด้วยด้านรูปแบบ ด้านเนื้อหา และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ ในการวิเคราะห์ข้อมูลใช้ร้อยละค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและ Paired t-test

ผลการศึกษาค้นคว้าพบว่า ผู้จำหน่ายอาหารหลังการอบรม โดยใช้คู่มือแนวทางปฏิบัติที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหารมีความรู้ด้านอาหาร ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านบุคลากร ด้านสถานที่และด้านการป้องกันสัตว์นำโรครอยู่ในระดับสูงทุกคนและเพิ่มขึ้นจากก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ยังมีความพึงพอใจต่อการใช้คู่มือแนวทางปฏิบัติที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมเป็นรายด้านทุกด้าน และรายชื่อทุกข้ออยู่ในระดับมาก โดยมีรายชื่อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด 3 อันดับ ได้แก่ ข้อที่ 5 ข้อที่ 3 และข้อที่ 12 ตามลำดับ

โดยสรุป คู่มือแนวทางปฏิบัติที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านจำหน่ายอาหารมีประสิทธิภาพและเหมาะสมในการนำไปใช้อบรมในพื้นที่อื่นเพื่อให้เกิดแนวทางในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อไป

เพียร ปัญญาภู (2550) ศึกษาวิจัยเรื่อง การประเมินผล โครงการอาหารปลอดภัย อำเภอปัว จังหวัดน่าน การศึกษาในครั้งนี้ เป็นการศึกษาวิจัยเชิงประเมินผล (Evaluation research) มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารปลอดภัย และเปรียบเทียบความรู้ พฤติกรรมการปฏิบัติ เกี่ยวกับ อาหารปลอดภัย ของประชาชนและกลุ่มผู้ประกอบการค้าอาหาร รวมถึง ศึกษาปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขในการดำเนินงาน โครงการอาหารปลอดภัย ในพื้นที่อำเภอปัว ประชากร และกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือ ประชาชนทั่วไปและผู้ประกอบการค้าอาหาร รวม 292 คน โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย เครื่องมือที่ใช้ในการ

เก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้นเอง โดยตรวจสอบคุณภาพอยู่ในเกณฑ์รับรองได้ ข้อมูลผลการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และการจัดเวทีเสวนากลุ่มแกนนำ รวบรวมข้อมูลโดยการสอบถาม สังเกต การตรวจประเมิน วิเคราะห์ข้อมูลโดย การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน Chi-square, t-test

ผลการศึกษาพบว่า ผลการดำเนินงานโครงการอาหารปลอดภัยตามตัวชี้วัด สามารถดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด ส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ขั้นพื้นฐานตามที่กระทรวงสาธารณสุข กำหนด บรรลุตามวัตถุประสงค์ ส่วนระดับความรู้ กลุ่มตัวอย่างศึกษามีความรู้ในระดับ ปานกลาง ร้อยละ 45.21 โดยมีความรู้มากกว่าร้อยละ 96 ในเรื่องเกี่ยวกับ ขยะ การล้างภาชนะอุปกรณ์และโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ และมีความรู้ร้อยละ 60-70 ในเรื่องเกี่ยวกับพื้นผนังห้องครัวกับการใช้สารบอแรกซ์ผสมอาหาร ด้านพฤติกรรมการปฏิบัติ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างศึกษาส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการปฏิบัติอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 38.36 โดยมีการปฏิบัติมากที่สุดในด้านล้างมือด้วยน้ำสะอาด ก่อนเตรียมอาหาร ก่อนปรุงอาหาร และ ร้อยละ 61.3 ยังคงมีการใช้ผงชูรสในการปรุงอาหารอยู่ ด้านความสัมพันธ์ ความรู้ พฤติกรรมการปฏิบัติ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลไม่ขึ้นอยู่กับการตอบแบบสอบถาม (Chi-square = 0.66, 0.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนการเปรียบเทียบระหว่างกลุ่มประชาชนทั่วไปกับกลุ่มผู้ประกอบการค้าอาหาร ในด้านความรู้ ($t = 1.62, p > 0.05$) ด้านพฤติกรรมการปฏิบัติ ($t = 1.67, p > 0.05$) พบว่า ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ปัญหาอุปสรรค ที่พบจะเห็นว่า หน่วยงานสาธารณสุขเป็นหน่วยงานหลักมากกว่า แทนที่จะเป็นบทบาทของหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการจัดการอาหารปลอดภัย โดยต้องการสนับสนุนงบประมาณจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมากที่สุด โดยมองความก้าวหน้าการดำเนินงานอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับปานกลาง ควรเน้นการประชาสัมพันธ์ให้มากขึ้นและควรให้กลุ่มร้านอาหารแผลงลอยผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาดรสชาติอร่อยเป็นอันดับแรก ดังนั้น การจัดการให้อาหารปลอดภัย ควรมองถึงการมีส่วนร่วมของกลุ่มผู้ประกอบการค้าอาหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง บทบาทการพัฒนา การยอมรับผู้มีประสบการณ์ ซึ่งจะเป็นพื้นฐานในการที่จะทำงานให้เกิดการประสานงาน เชื่อมต่อ ได้อย่างลงตัว เกิดพลังการขับเคลื่อน โดยเฉพาะพลังชุมชนนำไปสู่การประยุกต์ใช้และการจัดการอาหารปลอดภัย ที่แท้จริง

ภทริกา ต่างใจเย็น (2551) ศึกษาวิจัยเรื่อง การจัดการสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผลงลอยกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารและแผลงลอย ในเขตเทศบาลตำบลห้วยเม็ก จังหวัดกาฬสินธุ์ การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาร้านอาหารและแผลงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะจะทำให้อาหารที่นำมาจำหน่ายมีโอกาสถูกปนเปื้อนจากเชื้อโรค

ได้ เมื่อประชาชนซื้ออาหารที่ถูกปนเปื้อนไปบริโภคก็จะเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์และแมลงนำโรคซึ่งจะก่อให้เกิดโรคระบาดขึ้นในชุมชนได้ การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยใช้การจัดการสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วม ซึ่งประกอบด้วยผู้ประกอบการ จำนวน 35 คน จากร้านอาหาร จำนวน 20 ร้าน และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 15 แผง ในเขตเทศบาลตำบลห้วยเม็ก จังหวัดกาฬสินธุ์ โดยใช้โปรแกรมการอบรม แบบมีส่วนร่วม จำนวน 4 ครั้ง เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามซึ่งเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า และทดสอบคุณภาพตัวอย่างอาหารโดยใช้ SI-2 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ Paired t-test ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีค่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้และพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร หลังทดลองสูงกว่าก่อนการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ $p < 0.05$ มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในระดับสูงขึ้น และพบว่าหลังการทดลองกลุ่มตัวอย่างผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลสูงกว่าก่อนการทดลอง รวมทั้งผลตรวจการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียหลังการทดลองพบการปนเปื้อนน้อยกว่าก่อนทดลองโดยสรุป การจัดการแบบมีส่วนร่วมโดยใช้กระบวนการ AIC ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเกิดการเปลี่ยนแปลงด้านความรู้ และพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารดีขึ้น ซึ่งข้อเสนอนี้ เป็นประโยชน์โดยการจัดอบรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่มีบริบทคล้ายคลึงกันต่อไป

ศุภฎี เพ็ชรพันธ์ (2550) ศึกษาวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารในบริเวณวัดโสธรวรารามวรวิหาร อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา การศึกษางานวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารในบริเวณวัดโสธรวรารามวรวิหาร อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับ และเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารบริเวณวัดโสธรวรารามวรวิหาร กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่ นักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการของร้านค้าในบริเวณวัด จำนวน 400 คนโดยผู้ศึกษาได้กำหนดตัวแปรอิสระ 5 ตัวแปร ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ รายได้ต่อเดือน และระดับการศึกษา โดยตัวแปรตามได้แก่ คุณภาพการให้บริการของร้านค้าบริเวณวัด ประกอบด้วย 5 ด้าน คือ ด้านความสะอาดของร้านค้า ด้านราคาของสินค้า ด้านความสะดวกรวดเร็วในการบริการด้านการให้คำแนะนำข้อมูลต่าง ๆ และด้านจรรยาบรรณการบริการของร้านค้าในการศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษาใช้สถิติเชิงพรรณนา คือ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติอนุมาน คือ ค่า t-test และ One-way ANOVA ผลการศึกษาพบว่า ข้อมูลทั่วไป

ของกลุ่มตัวอย่างพบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มากกว่าเพศหญิง โดยมีอายุระหว่าง 30-39 ปี มากที่สุด สำหรับอาชีพส่วนใหญ่ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน ในเรื่องรายได้ต่อเดือน พบว่า มีรายได้มากกว่า 7,000 บาท และจบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาและต่ำกว่า มากที่สุดในเรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารบริเวณวัดในภาพรวม พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เห็นด้วยอยู่ในระดับปานกลาง โดยด้านการให้คำแนะนำข้อมูลต่าง ๆ มีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาด้านจรรยาบรรณการบริการของร้านค้า ด้านราคาของสินค้า ด้านความสะดวกรวดเร็วในการบริการและด้านความสะดวกของร้านค้า ตามลำดับ และเมื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารบริเวณวัด จำแนกตาม เพศ อายุ อาชีพ รายได้ต่อเดือน และระดับการศึกษา พบว่า อายุมีผลต่อความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารบริเวณวัด โดยมีข้อเสนอแนะในเรื่องสินค้าควรมีป้ายติดบอกราคาไว้ให้ชัดเจน ควรจัดร้านค้าให้เป็นสัดส่วนแต่ละประเภทของสินค้า ควรเพิ่มความสะดวกบริเวณร้านค้า ผู้จำหน่ายสินค้าควรพุดจาให้สุภาพควรจัดที่นั่งสำหรับรับประทานอาหารให้เป็นสัดส่วนตามลำดับ

ศิริณา จำรูญ (2547) ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหาร และบริการท่องเที่ยวอื่น ๆ บริเวณชายหาดแม่พิมพ์ อำเภอแกลง จังหวัดระยอง การศึกษางานวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อสถานที่ท่องเที่ยวร้านอาหารและบริการท่องเที่ยวอื่น ๆ บริเวณชายหาดแม่พิมพ์ อำเภอแกลง จังหวัดระยอง มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหาร และบริการท่องเที่ยวอื่น ๆ บริเวณชายหาดแม่พิมพ์และเปรียบเทียบความคิดเห็นของกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวชายหาดแม่พิมพ์เป็นครั้งแรกกับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เคยเดินทางมาท่องเที่ยวชายหาดแม่พิมพ์แล้วต่อ ด้านสถานที่ท่องเที่ยว ด้านร้านอาหาร และด้านบริการท่องเที่ยวอื่น ๆ บริเวณชายหาดแม่พิมพ์กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวชายหาดแม่พิมพ์ในช่วงเดือนสิงหาคม 2547 จำนวน 400 คนโดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยให้นักท่องเที่ยวตอบแบบสอบถามด้วยตนเอง ณ บริเวณชายหาดแม่พิมพ์ ผลการศึกษาสรุป พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อด้านสถานที่ท่องเที่ยวในภาพรวมในระดับพอใช้ โดยนักท่องเที่ยวเห็นว่าสถานที่จอดรถมีความเพียงพอมากที่สุด ด้านร้านอาหารนักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในภาพรวมในระดับดี โดยเห็นว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดแม่พิมพ์นั้นมีความเพียงพอต่อการรองรับนักท่องเที่ยว ด้านบริการท่องเที่ยวอื่น ๆ นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในภาพรวมในระดับพอใช้ โดยเห็นว่าด้านการบริการห้องน้ำ อ่างน้ำจืดมีความเพียงพอมากที่สุดเมื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวชายหาดแม่พิมพ์เป็นครั้งแรกกับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เคยมาท่องเที่ยว

ชายหาดแม่พิมพ์แล้วพบว่า กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เคยเดินทางมาท่องเที่ยวชายหาดแม่พิมพ์แล้ว มีความคิดเห็นต่อด้านสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหารและบริการท่องเที่ยวอื่น ๆ บริเวณชายหาดแม่พิมพ์มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับต่ำกว่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวชายหาดแม่พิมพ์เป็นครั้งแรก

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ดำเนินการศึกษาเชิงปริมาณ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อทราบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี โดยรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
3. การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
4. การเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การวิเคราะห์ข้อมูล
6. เสนอผลการแปลผล

วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ มีวิธีการดำเนินการศึกษา คือ การเก็บข้อมูลจากแบบสอบถาม (Questionnaire) โดยเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวบริเวณชายหาดบางแสน

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากรคือ นักท่องเที่ยวบริเวณชายหาดบางแสน

ขนาดของประชากรทั้งหมดได้มาจากจำนวนนักท่องเที่ยวบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ทั้งหมด 1,814,900 คน (เทศบาลเมืองแสนสุข, 2556)

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวซึ่งกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ด้วยการใช้สูตรของ Yamane (1967) โดยกำหนดค่าความเชื่อมั่นที่ 95% และกำหนดความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่างที่ยอมรับได้ 0.05 สูตรในการคำนวณ คือ

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

โดย n = จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

N = จำนวนรวมทั้งหมดของประชากรที่ใช้ในการศึกษา

e = ความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่างที่ยอมรับได้มีค่าเท่ากับ 0.05

$$\begin{aligned} \text{ดังนั้น } n &= \frac{1,814,900}{1 + 1,814,900(0.05)^2} \\ &= 399.91 \\ &\sim 400 \end{aligned}$$

การสุ่มตัวอย่าง

จากสูตรการคำนวณขนาดตัวอย่างดังกล่าว เมื่อกำหนดแล้วจะได้ขนาดของกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 400 ราย โดยการสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถาม (Questionnaires)

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน ซึ่งเป็นการจัดทำแบบสอบถามแบบปิด (Close-ended question) แบ่งออกเป็น 2 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 แบบสอบถามด้านคุณลักษณะประชากรพื้นฐานทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง นักท่องเที่ยว ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษาสูงสุด สถานภาพการสมรส อาชีพ รายได้ต่อเดือน จำนวน 6 ข้อ

ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเป็นแบบสอบถามปลายปิด จำนวน 17 ข้อ ลักษณะแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่าของลิเคิร์ต (Likert's scale) 4 ระดับ (ภัทรสินี ภัทร โภศล, 2550) จำแนกดังนี้

คะแนน 4 หมายถึง ดีมาก

คะแนน 3 หมายถึง ดี

คะแนน 2 หมายถึง ควรปรับปรุง

คะแนน 1 หมายถึง ควรปรับปรุงอย่างเร่งด่วน

การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถามฉบับนี้ ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นเอง มีขั้นตอนในการสร้าง ดังนี้

1. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยวและความคิดเห็นให้ครอบคลุมประเด็นที่ต้องการวัดแต่ละตัวแปร

2. กำหนดขอบเขตและโครงสร้างของเนื้อหาให้ครอบคลุมตัวแปรที่ศึกษา และนำมาสร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัยและถูกต้องตามเกณฑ์ พร้อมกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน

3. นำเครื่องมือที่สร้างเสร็จแล้วให้อาจารย์ที่ปรึกษาในการทำวิจัย

3.1 ดร.กิจฐเขต ไกรवास อาจารย์ประจำวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ

3.2 อาจารย์เทียนแก้ว เลี่ยมสุวรรณ อาจารย์ประจำวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ

3.3 นายณัฐวุธ บุคเนตร หัวหน้าฝ่ายสุขภาพภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม

ตรวจสอบความถูกต้อง เพื่อตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content validity) จากนั้นปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

4. นำแบบสอบถามที่ได้ไปทดลองใช้ (Try out) กับนักท่องเที่ยวในเขตเทศบาลเมืองแสนสุข ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 ชุด เพื่อหาคุณภาพของเครื่องมือ โดยการหาค่าความเที่ยงหรือความเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม (Reliability) โดยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา (Cronbach's alpha) ซึ่งผลปรากฏว่าได้ค่าความเชื่อมั่นรวมแบบสอบถามเท่ากับ .814 ซึ่งถือว่าแบบสอบถามนี้มีความเชื่อถือได้สามารถนำไปเก็บข้อมูลจริงต่อไป

5. นำแบบสอบถามผ่านการทดสอบและปรับปรุงเพื่อความสมบูรณ์อีกครั้ง ไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยวบริเวณชายหาดบางแสน

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ผู้วิจัยได้แจกแบบสอบถาม จำนวน 400 ชุด โดยมีแบบสอบถามที่รับกลับคืนมาและมีความสมบูรณ์ จำนวน 400 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับการวิจัยครั้งนี้ เมื่อได้รับแบบสอบถามคืนแล้วนำมาตรวจสอบความสมบูรณ์ของคำถาม และนำแบบสอบถามไปวิเคราะห์โดยใช้วิธีประมวลค่าทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการวิจัยทางสังคมศาสตร์

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยเลือกใช้สถิติในการวิเคราะห์เพื่อให้สอดคล้องกับลักษณะของข้อมูล และตอบวัตถุประสงค์ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษาสูงสุด สถานภาพการสมรส อาชีพ รายได้ต่อเดือนเฉลี่ยต่อเดือน ภูมิภาค ประชากรในการเดินทางมา

ห้องที่เชี่ยวชาญทางด้าน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage)

2. ข้อมูลระดับความคิดเห็นของประชาชนต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารผู้ประกอบการรายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) คือค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)

3. ทดสอบสมมติฐานโดยใช้สถิติเชิงอนุมาน (Inferential statistics) คือ t-test, One-way ANOVA และทดสอบรายคู่ด้วยวิธี LSD

เกณฑ์การแปลผล

การแปลผลจากแบบสอบถามแบ่งคะแนนความคิดเห็นแบ่งคะแนนเป็น 4 ระดับ ใช้สูตร ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงกว้างของอันตรภาคชั้น} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้นที่ต้องการ}} \\ &= \frac{4 - 1}{4} \\ &= 0.75 \end{aligned}$$

ดังนั้นค่าเฉลี่ยของแต่ละระดับมีความหมาย ดังนี้

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00-1.75 หมายถึง การจัดการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ
ควรปรับปรุงอย่างเร่งด่วน

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.76-2.50 หมายถึง การจัดการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ
ควรปรับปรุง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.51-3.25 หมายถึง การจัดการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.26-4.00 หมายถึง การจัดการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมาก

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัย เรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี 2) เพื่อเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพการสมรส อาชีพ และรายได้ต่อเดือน จำนวน 400 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์มี ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) การทดสอบค่าที (t-test) และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ซึ่งผู้วิจัยได้นำเสนอผลการศึกษาก่อนหน้านี้ ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ผลการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

ตอนที่ 3 ผลเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ตอนที่ 1 ผลการศึกษา ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	252	63.00
หญิง	148	37.00
รวม	400	100.00

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อายุ		
น้อยกว่า 20 ปี	36	09.00
20-29 ปี	164	41.00
30-39 ปี	120	30.00
40-49 ปี	66	16.50
50-59 ปี	12	3.00
60 ปีขึ้นไป	2	0.50
รวม	400	100.00
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	4	1.00
มัธยมศึกษาตอนต้น	8	2.00
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวช.	40	10.00
ปวส./ อนุปริญญา	70	17.50
ปริญญาตรี	248	62.00
สูงกว่าปริญญาตรี	30	7.50
รวม	400	100.00
สถานภาพการสมรส		
โสด	240	60.00
สมรส	116	29.00
หม้าย/ หย่าร้าง	10	2.50
แยกกันอยู่	34	8.50
รวม	400	100.00
อาชีพ		
รับราชการ	14	3.50
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	30	7.50
พนักงานเอกชน	166	41.50
ประกอบธุรกิจส่วนตัว	68	17.00

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อาชีพ		
รับจ้างทั่วไป	40	10.00
นักเรียน/ นักศึกษา	82	20.50
รวม	400	100.00
รายได้ต่อเดือน		
ไม่เกิน 5,000 บาท/ เดือน	20	5.00
5,001-10,000 บาท/ เดือน	36	9.00
10,001-15,000 บาท/ เดือน	62	15.50
15,001-20,000 บาท/ เดือน	92	23.00
20,001-25,000 บาท/ เดือน	72	18.00
25,001 บาทขึ้นไป	118	29.50
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 2 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีดังนี้
 เพศ พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 63.00
 อายุ พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 20-29 ปี คิดเป็นร้อยละ 41.00 รองลงมา
 มีอายุระหว่าง 30-39 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.00 ตามลำดับ
 ระดับการศึกษา พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ
 62.00 รองลงมา มีระดับ ปวส./ อนุปริญญา คิดเป็นร้อยละ 17.50 ตามลำดับ
 สถานภาพ พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่มีสถานภาพโสด คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมา
 มีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 29.00 ตามลำดับ
 อาชีพ พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่เป็นพนักงานเอกชน คิดเป็นร้อยละ 41.50 รองลงมา
 เป็นนักศึกษา/ นิสิต คิดเป็นร้อยละ 20.50 ตามลำดับ
 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่มีรายได้ 25,001 บาทขึ้นไป คิดเป็น
 ร้อยละ 29.50 รองลงมา มีรายได้ 15,001-20,000 บาท/ เดือน คิดเป็นร้อยละ 23.00 ตามลำดับ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

แบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร ด้านการประกอบอาหาร ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล มีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการ
สุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ภาพรวม

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการ สุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณ ชายหาดบางแสน	ระดับความคิดเห็น		ระดับ	อันดับ
	\bar{X}	SD		
1. ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ ประกอบการ หรือผลิตอาหาร	3.00	.48	ดี	2
2. ด้านการประกอบอาหาร	2.97	.48	ดี	3
3. ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย	2.66	.62	ดี	4
4. ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	3.21	.61	ดี	1
ภาพรวม	2.96	.55	ดี	

จากตารางที่ 3 ผลการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาล
อาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี โดยภาพรวม พบว่านักท่องเที่ยว
มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัด
ชลบุรี อยู่ในระดับดี ($\bar{X} = 2.96, SD = .55$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า

นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณ
ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่าเป็นอันดับแรกอยู่ในระดับดี
($\bar{X} = 3.21, SD = .61$) รองลงมา ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ ประกอบการหรือผลิตอาหาร
($\bar{X} = 3.00, SD = .48$) ด้านการประกอบอาหาร ($\bar{X} = 2.97, SD = .48$) และอันดับสุดท้ายคือ
ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย ($\bar{X} = 2.66, SD = .62$)

ตารางที่ 4 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณ ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร

สถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร	ระดับความคิดเห็น				\bar{X}	SD	ระดับ	อันดับ
	ดีมาก (4)	ดี (3)	ควร ปรับปรุง (2)	ควรปรับปรุง อย่างเร่งด่วน (1)				
1. สถานที่ประกอบอาหารมีความเหมาะสม มีพื้นที่เพียงพอ และแยกเป็นสัดส่วน จากที่นั่งรับประทานอาหาร	104 (26.00)	254 (63.50)	42 (10.50)	0 (0.00)	3.16	.59	ดี	1
2. สถานที่ประกอบอาหารตั้งอยู่ห่างไกลจากแหล่งสิ่งสกปรกต่าง ๆ เช่น ห่างจากห้องส้วม ที่ทิ้งขยะ	106 (26.50)	234 (58.50)	56 (14.00)	4 (1.00)	3.11	.66	ดี	2
3. สถานที่ประกอบอาหาร เป็นพื้นที่ที่ทำความสะอาดได้ง่าย	80 (20.00)	234 (58.50)	86 (21.50)	0 (0.0)	2.99	.65	ดี	4
4. สถานที่ประกอบอาหาร มีแสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นสิ่งปนเปื้อนในอาหารได้	78 (19.50)	254 (63.50)	64 (16.00)	4 (1.00)	3.02	.63	ดี	3
5. สถานที่ประกอบอาหาร มีการปูผ้าพลาสติกรองรับสิ่งสกปรกที่ตกลงพื้น	46 (11.50)	230 (57.50)	110 (27.50)	14 (3.50)	2.77	.69	ดี	5
ภาพรวม					3.00	.48	ดี	

จากตารางที่ 4 ผลการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหารในภาพรวม พบว่านักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี อยู่ในระดับดี ($\bar{X} = 3.00$, $SD = .48$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า

นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ข้อแรกคือสถานที่ประกอบอาหารมีความเหมาะสม มีพื้นที่เพียงพอ และแยกเป็นสัดส่วนจากที่นั่งรับประทานอาหาร ($\bar{X} = 3.16$, $SD = .59$) รองลงมา คือสถานที่ประกอบอาหารตั้งอยู่ห่างไกลจากแหล่งสิ่งสกปรก ต่าง ๆ เช่น ห่างจากห้องส้วม ที่ทิ้งขยะ ($\bar{X} = 3.11$, $SD = .66$) และข้อสุดท้ายคือ สถานที่ประกอบอาหารมีการปูผ้าพลาสติกรองรับสิ่งสกปรกที่ตกลงพื้น ($\bar{X} = 2.77$, $SD = .69$)

ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณ ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านการประกอบอาหาร

การประกอบอาหาร	ระดับความคิดเห็น				\bar{X}	SD	ระดับ	อันดับ
	ดีมาก (4)	ดี (3)	ควร ปรับปรุง (2)	ควรปรับปรุง อย่างเร่งด่วน (1)				
1. ผู้ประกอบการนำวัตถุดิบที่ สด สะอาด เชื่อถือได้ หรือเป็นที่ ยอมรับมาใช้ในการประกอบอาหาร	60 (15.00)	276 (69.00)	62 (15.50)	2 (0.50)	2.99	.57	ดี	2
2. น้ำที่นำมาประกอบอาหาร เป็นน้ำสะอาด เชื่อถือได้	66 (16.50)	246 (61.50)	80 (20.00)	8 (2.00)	2.93	.66	ดี	5
3. เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เป็นวัสดุที่ทำความ สะอาดง่ายและเหมาะสมกับการใช้งาน	78 (19.50)	254 (63.50)	62 (15.50)	6 (1.50)	3.01	.64	ดี	1
4. อาหารสดหรือวัตถุดิบ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมิดชิด และเก็บไว้ในที่สูงจากพื้น ป้องกันการปนเปื้อน	70 (17.50)	258 (64.50)	66 (16.50)	6 (1.50)	2.98	.63	ดี	3
5. อาหารปรุงสุกแล้ว เก็บแยกจากอาหารสด ไม่วางปะปนกัน	50 (12.50)	290 (72.50)	52 (13.00)	8 (2.00)	2.96	.58	ดี	4
ภาพรวม					2.97	.48	ดี	

จากตารางที่ 5 ผลการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านการประกอบอาหารในภาพรวม พบว่านักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี อยู่ในระดับดี ($\bar{X} = 2.97$, $SD = .48$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีข้อแรกคือเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เป็นวัสดุที่ทำความสะดวกง่ายและเหมาะสมกับการใช้งาน ($\bar{X} = 3.01$, $SD = .64$) รองลงมา คือผู้ประกอบการนำวัตถุดิบที่สด สะอาด เชื่อถือได้ หรือเป็นที่ยอมรับมาใช้ในการประกอบอาหาร ($\bar{X} = 2.99$, $SD = .57$) และข้อสุดท้ายคือน้ำที่นำมาประกอบอาหาร เป็นน้ำสะอาด เชื่อถือได้ ($\bar{X} = 2.93$, $SD = .66$)

ตารางที่ 6 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณ ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย

ความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย	ระดับความคิดเห็น				\bar{X}	SD	ระดับ	อันดับ
	ดีมาก (4)	ดี (3)	ควร ปรับปรุง (2)	ควรปรับปรุง อย่างเร่งด่วน (1)				
1. สถานที่ประกอบอาหาร ไม่มีกองขยะและน้ำเสียจากการประกอบอาหารรอบ ๆ พื้นที่	44 (11.00)	208 (52.00)	132 (33.00)	16 (4.00)	2.70	.72	ดี	1
2. เมื่อมีน้ำเสีย ผู้ประกอบการได้นำน้ำเสียไปทิ้งลงท่อระบายน้ำ โดยไม่ทิ้งลงพื้นรอบ ๆ ที่ประกอบอาหาร	22 (5.50)	252 (63.00)	94 (23.50)	32 (8.00)	2.66	.70	ดี	2
3. ผู้ประกอบการนำขยะไปทิ้งลงถังขยะ ไม่กองไว้รอบ ๆ พื้นที่ประกอบอาหาร	32 (8.00)	202 (50.50)	150 (37.50)	16 (4.00)	2.63	.69	ดี	3
ภาพรวม					2.66	.62	ดี	

จากตารางที่ 6 ผลการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสียในภาพรวมพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี อยู่ในระดับดี ($\bar{X} = 2.66, SD = .62$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า

นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีข้อแรกคือสถานที่ประกอบอาหาร ไม่มีกองขยะและน้ำเสียจากการประกอบอาหารรอบ ๆ พื้นที่ ($\bar{X} = 2.70, SD = .72$) รองลงมา คือเมื่อมีน้ำเสียผู้ประกอบการได้นำน้ำเสียไปทิ้งลงท่อระบายน้ำ โดยไม่ทิ้งลงพื้นรอบ ๆ ที่ประกอบอาหาร ($\bar{X} = 2.66, SD = .70$) และข้อสุดท้ายคือผู้ประกอบการนำขยะไปทิ้งลงถังขยะไม่กองไว้รอบ ๆ พื้นที่ประกอบการ ($\bar{X} = 2.63, SD = .69$)

ตารางที่ 7 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

สุขวิทยาส่วนบุคคล	ระดับความคิดเห็น				\bar{X}	SD	ระดับ	อันดับ
	ดีมาก (4)	ดี (3)	ควร ปรับปรุง (2)	ควรปรับปรุง อย่างเร่งด่วน (1)				
1. ผู้ประกอบการ แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด เรียบร้อย	144 (36.0)	214 (53.50)	40 (10.00)	2 (0.50)	3.25	.65	ดี	2
2. ผู้ประกอบการ สวมใส่ผ้ากันเปื้อน หมวกเก็บผม	164 (41.00)	178 (44.50)	54 (13.50)	4 (1.00)	3.26	.72	ดีมาก	1
3. ผู้ประกอบการ ไม่ใช้มือจับอาหาร โดยตรง แต่ใช้อุปกรณ์ที่ สะอาดจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ส้อม คีม เครื่องปั้น พลาสติก หรือกระดาษฟรอยด์	134 (33.50)	196 (49.00)	70 (17.50)	0 (0.00)	3.16	.70	ดี	4
4. ผู้ประกอบการ ดูท่าทางเป็นคนสะอาด สุขภาพร่างกาย แข็งแรงดี	138 (34.50)	204 (51.00)	50 (12.50)	8 (2.00)	3.18	.72	ดี	3
ภาพรวม					3.21	.61	ดี	

จากตารางที่ 7 ผลการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในภาพรวม พบว่านักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี อยู่ในระดับดี ($\bar{X} = 3.21, SD = .61$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ข้อแรกคือผู้ประกอบการสวมใส่ผ้ากันเปื้อน หมวกเก็บผม ($\bar{X} = 3.26, SD = .72$) รองลงมา คือผู้ประกอบการ แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด เรียบร้อย ($\bar{X} = 3.25, SD = .65$) และข้อสุดท้ายคือด้านผู้ประกอบการไม่ใช้มือจับอาหาร โดยตรง แต่ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด จับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ส้อม คีม เครื่องหัน พลาสติกหรือกระดาษฟรอยด์ ($\bar{X} = 3.16, SD = .70$)

ตอนที่ 3 ผลเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

สมมติฐานที่ 1 นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีเพศต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

ตารางที่ 8 การเปรียบเทียบเพศกับความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ($n = 400$)

เพศ	จำนวน	\bar{X}	SD	t	Sig.
ชาย	252	3.01	0.47	2.77	.12
หญิง	148	2.88	0.42		

จากตารางที่ 8 พบว่า ค่า Sig. ที่คำนวณได้จากโปรแกรม (.12) มีค่ามากกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน (.05) ดังนั้น จึงสรุปได้ว่า นักท่องเที่ยวที่เป็นเพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 โดยนักท่องเที่ยวเพศชายมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี มากกว่าเพศหญิง

สมมติฐานที่ 2 นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีอายุต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ (n = 400)

กลุ่มอายุ	\bar{X}	SD
ต่ำกว่า 20 ปี	3.33	.24
20-29 ปี	3.07	.46
30-39 ปี	2.77	.41
40-49 ปี	2.80	.40
50-59 ปี	3.16	.38
60 ปีขึ้นไป	2.37	.00

จากตารางที่ 9 พบว่านักท่องเที่ยวที่มีกลุ่มอายุต่ำกว่า 20 ปี มีระดับความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีที่ดีที่สุด รองลงมา คือกลุ่มอายุระหว่าง 50-59 ปี และกลุ่มอายุ ระหว่าง 20-29 ปี ตามลำดับ

ตารางที่ 10 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับอายุ (n = 400)

กลุ่มอายุ	df	SS	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	5.00	13.67	2.73	15.86	0.000*
ภายในกลุ่ม	394	67.92	0.49		
รวม	399	81.60			

* $p \leq .05$

จากตารางที่ 10 จากการสมมติฐานที่ 2 การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว พบว่าค่า Sig. ที่คำนวณได้จากโปรแกรม (.00) มีค่าน้อยกว่าระดับนัยสำคัญที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน (.05) แสดงว่านักท่องเที่ยวที่มีกลุ่มอายุแตกต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 และได้ทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีของ LSD ดังตารางที่ 10 ดังนี้

ตารางที่ 11 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับอายุ (n= 400)

กลุ่มอายุ	\bar{x}	ต่ำกว่า 20 ปี	20-29 ปี	30-39 ปี	40-49 ปี	50-59 ปี	60 ปีขึ้นไป
ต่ำกว่า 20 ปี	3.33	-	.26*	.55*	.52*	.17	.96*
20-29 ปี	3.07			.29*	.26*	-.09	.70*
30-39 ปี	2.77				-.03	-.39*	.40
40-49 ปี	2.80					-.36*	.43
50-59 ปี	3.16						.79*
60 ปีขึ้นไป	2.37						-

จากตารางที่ 11 เมื่อทำการทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบของ LSD พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยนักท่องเที่ยวที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปี แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอายุ 20-29 ปี, 30-39 ปี, 40-49 ปี และ 60 ปีขึ้นไป โดยอายุต่ำกว่า 20 ปี มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารมากกว่าอายุ 20-29 ปี, 30-39 ปี, 40-49 ปี และ 60 ปีขึ้นไป

และพบว่าอายุ 20-29 ปี แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอายุ 30-39 ปี, 40-49 ปี และ 60 ปีขึ้นไป โดยอายุ 20-29 ปี มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารมากกว่าอายุ 30-39 ปี 40-49 ปี และ 60 ปีขึ้นไป

และพบว่าอายุ 30-39 ปี แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอายุ 50-59 ปี โดยอายุ 30-39 ปี มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่า อายุ 50-59 ปี

และพบว่าอายุ 40-49 ปี แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอายุ 50-59 ปี โดยอายุ 40-49 ปี มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่า อายุ 50-59 ปี

และพบว่าอายุ 50-59 ปี แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป โดยอายุ 50-59 ปี มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารมากกว่า อายุ 60 ปีขึ้นไป

สมมติฐานที่ 3 นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษา (n = 400)

ระดับการศึกษา	\bar{X}	SD
ประถมศึกษา	2.76	.27
มัธยมศึกษาตอนต้น	3.13	.11
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวช.	2.88	.38
ปวส./ อนุปริญญา	2.95	.44
ปริญญาตรี	2.99	.48
สูงกว่าปริญญาตรี	2.83	.37

จากตารางที่ 12 พบว่านักท่องเที่ยวที่มีกลุ่มระดับการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น มีระดับความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีดีที่สุด รองลงมาคือ กลุ่มระดับการศึกษาปริญญาตรี และกลุ่มระดับการศึกษาระดับ ปวส./ อนุปริญญา ตามลำดับ

ตารางที่ 13 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีกับระดับการศึกษา (n = 400)

อาชีพ	df	SS	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	5.00	1.42	.28	1.39	.27
ภายในกลุ่ม	394.00	80.18	.20		
รวม	399.00				

จากตารางที่ 13 จากการสมมติฐานที่ 3 การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว พบว่าค่า Sig. ที่คำนวณได้จากโปรแกรม (.27) มีค่ามากกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน (.05) ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า นักท่องเที่ยวที่มี กลุ่มระดับการศึกษาต่างกันมีความคิดเห็นต่อ

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05

สมมติฐานที่ 4 นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีสถานภาพต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

ตารางที่ 14 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ (n = 400)

สถานภาพ	\bar{X}	SD
โสด	3.03	.44
สมรส	2.82	.46
หม้าย/ หย่าร้าง	3.27	.42
แยกกันอยู่	2.83	.33

จากตารางที่ 14 พบว่าสถานภาพหม้าย/ หย่าร้างมีระดับความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีดีที่สุด รองลงมา คือ สถานภาพโสด และสถานภาพแยกกันอยู่ ตามลำดับ

ตารางที่ 15 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับสถานภาพ (n = 400)

อาชีพ	df	SS	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	3.00	5.15	1.72	8.89	.00*
ภายในกลุ่ม	396.00	76.45	.19		
รวม	399.00				

* $p \leq .05$

จากตารางที่ 15 การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว พบว่า ความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ค่า Sig. ที่คำนวณได้จากโปรแกรม (.00) มีค่าน้อยกว่าระดับนัยสำคัญที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน (.05)

แสดงว่า ความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 และได้ทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีของ LSD ดังตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 16 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับสถานภาพ (n = 400)

สถานภาพ	\bar{X}	โสด	สมรส	หม้าย/ หย่าร้าง	แยกกันอยู่
โสด	3.03	-	.21*	-.24	.20*
สมรส	2.82		-	-.46*	.01
หม้าย/ หย่าร้าง	3.27			-	.44*
แยกกันอยู่	2.83				-

จากตารางที่ 16 เมื่อทำการทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบของ LSD พบว่านักท่องเที่ยวที่มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพโสดแตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพสมรสและแยกกันอยู่ โดยสถานภาพโสดมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารมากกว่าสถานภาพสมรสและแยกกันอยู่

และพบว่าสถานภาพสมรสแตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพหม้าย/ หย่าร้าง โดยสถานภาพสมรสมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่า สถานภาพหม้าย/ หย่าร้าง

และพบว่าสถานภาพหม้าย/ หย่าร้าง แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพแยกกันอยู่ โดยสถานภาพหม้าย/ หย่าร้าง มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารมากกว่า สถานภาพแยกกันอยู่

สมมติฐานที่ 5 นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีอาชีพต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีแตกต่างกัน

ตารางที่ 17 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามประเภทของอาชีพ
(n = 400)

ระดับอาชีพ	\bar{X}	SD
รับราชการ	2.98	.35
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	2.70	.46
พนักงานเอกชน	2.93	.46
ประกอบธุรกิจส่วนตัว	2.88	.43
รับจ้างทั่วไป	2.94	.41
นักเรียน/ นักศึกษา	3.18	.40

จากตารางที่ 17 พบว่าความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีที่มีอาชีพนักเรียน/ นักศึกษาดีที่สุดใน รองลงมา คืออาชีพรับราชการ และอาชีพพนักงานเอกชน ตามลำดับ

ตารางที่ 18 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับอาชีพ (n = 400)

อาชีพ	df	SS	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	5.00	6.71	1.34	7.06	0.00*
ภายในกลุ่ม	394.00	74.88	.19		
รวม	399.00	81.59			

*p ≤ .05

จากตารางที่ 18 จากการสมมติฐานที่ 5 การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว พบว่าความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีค่า Sig. ที่คำนวณได้จากโปรแกรม (.00) มีค่าน้อยกว่าระดับนัยสำคัญที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน (.05) แสดงว่านักท่องเที่ยวที่มีกลุ่มอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีแตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 และได้ทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีของ LSD ดังตารางที่ 19 ดังนี้

ตารางที่ 19 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี
กับอาชีพ (n = 400)

อาชีพ	\bar{X}	รับราชการ	พนักงานรัฐวิสาหกิจ	พนักงานเอกชน	ประกอบธุรกิจ ส่วนตัว	รับจ้างทั่วไป	นักเรียน/ นักศึกษา
รับราชการ	2.98	-	.29*	.05	.11	.04	-.20
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	2.70		-	-.23*	-.18	-.25*	-.48*
พนักงานเอกชน	2.93			-	.05	-.01	-.25*
ประกอบธุรกิจ ส่วนตัว	2.88				-	.45	-.30*
รับจ้างทั่วไป	2.94					-	-.24*
นักเรียน/ นักศึกษา	3.18						-

จากตารางที่ 19 เมื่อทำการทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบของ LSD พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยนักท่องเที่ยวที่มีอาชีพรับราชการแตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ โดยอาชีพรับราชการมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารมากกว่าอาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ

และพบว่า อาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจแตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอาชีพพนักงานเอกชน และนักเรียน/ นักศึกษา โดยอาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่าอาชีพพนักงานเอกชน และนักเรียน/ นักศึกษา

และพบว่า อาชีพพนักงานเอกชนแตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอาชีพนักเรียน/ นักศึกษา โดยอาชีพพนักงานเอกชนมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่าอาชีพนักเรียน/ นักศึกษา

และพบว่า อาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัวแตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอาชีพนักเรียน/ นักศึกษา โดยอาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่าอาชีพนักเรียน/ นักศึกษา

และพบว่าอาชีพรับจ้างทั่วไปแตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีอาชีพนักเรียน/ นักศึกษา โดยอาชีพรับจ้างทั่วไปมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่าอาชีพนักเรียน/ นักศึกษา

สมมติฐานที่ 6 นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีรายได้ต่อเดือนต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน

ตารางที่ 20 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับรายได้ต่อเดือน (n = 400)

รายได้ต่อเดือน	\bar{X}	SD
ไม่เกิน 5,000 บาท/ เดือน	3.36	.36
5,001-10,000 บาท/ เดือน	3.25	.35
10,001-15,000 บาท/ เดือน	2.92	.36
15,001-20,000 บาท/ เดือน	2.71	.40
20,001-25,000 บาท/ เดือน	2.87	.43
25,000 บาทขึ้นไป	3.07	.47

จากตารางที่ 20 พบว่าความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรีที่มีกลุ่มรายได้ไม่เกิน 5,000 บาท/เดือน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ดีที่สุด รองลงมา คือ กลุ่มที่มีรายได้ 5,001-10,000 บาท/เดือน และกลุ่มที่มีรายได้ 25,000 บาทขึ้นไป ตามลำดับ

ตารางที่ 21 ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับรายได้ต่อเดือน (n = 400)

อาชีพ	df	SS	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	5.00	14.17	2.83	16.56	.00*
ภายในกลุ่ม	394.00	67.42	.171		
รวม	399.00	81.59			

*p ≤ .05

จากตารางที่ 21 จากการสมมติฐานที่ 6 การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว พบว่าค่า Sig. ที่คำนวณได้จากโปรแกรม (.00) มีค่าน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน (.05) ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า นักท่องเที่ยวที่มีรายได้ต่อเดือนต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 และได้ทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีของ LSD ดังตารางที่ 21 ดังนี้

ตารางที่ 22 ผลความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี กับ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (n = 400)

รายได้ต่อเดือน	\bar{X}	ไม่เกิน 5,000 บาท/เดือน	5,001-10,000 บาท/เดือน	10,001-15,000 บาท/เดือน	15,001-20,000 บาท/เดือน	20,001-25,000 บาท/เดือน	25,001 บาทขึ้นไป
ไม่เกิน 5,000 บาท/เดือน	3.36		.11	.44*	.65*	.49*	.29*
5,001-10,000 บาท/เดือน	3.25		-	.33*	.54*	.38*	.18*
10,001-15,000 บาท/เดือน	2.92			-	.21*	.05	-.15*
15,001-20,000 บาท/เดือน	2.71			-	-	-.17*	-.36*
20,001-25,000 บาท/เดือน	2.87					-	-.20*
25,001 บาทขึ้นไป	3.07						

จากตารางที่ 22 เมื่อทำการทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบของ LSD พบว่านักท่องเที่ยวที่มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยนักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนไม่เกิน 5,000 บาท/เดือน แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-15,000 บาท/เดือน, 15,001-20,000 บาท/เดือน, 20,001-25,000 บาท/เดือน และ 25,001 บาทขึ้นไป โดยรายได้เฉลี่ยต่อเดือนไม่เกิน 5,000 บาท/เดือน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารมากกว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-15,000 บาท/เดือน, 15,001-20,000 บาท/เดือน, 20,001-25,000 บาท/เดือน และ 25,001 บาทขึ้นไป

และพบว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,001-10,000 บาท/เดือน แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-15,000 บาท/เดือน, 15,001-20,000 บาท/เดือน, 20,001-25,000 บาท/เดือน และ 25,001 บาทขึ้นไป โดยรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,001-10,000 บาท/เดือนมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารมากกว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-15,000 บาท/เดือน, 15,001-20,000 บาท/เดือน, 20,001-25,000 บาท/เดือน และ 25,001 บาทขึ้นไป

และพบว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-15,000 บาท/เดือน แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,001-20,000 บาท/เดือน และ 25,001 บาทขึ้นไป โดยรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-15,000 บาท/เดือนมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารมากกว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,001-20,000 บาท/เดือน และน้อยกว่า 25,001 บาทขึ้นไป

และพบว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,001-20,000 บาท/เดือน แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,001-25,000 บาท/เดือน และ 25,001 บาทขึ้นไป โดยรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,001-20,000 บาท/เดือน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,001-25,000 บาท/เดือน และ 25,001 บาทขึ้นไป

และพบว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,001-25,000 บาท/เดือน แตกต่างจากนักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 25,001 บาทขึ้นไป โดยรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,001-25,000 บาท/เดือน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 25,001 บาทขึ้นไป

ตารางที่ 23 สรุปการทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐาน	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ
1. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีเพศต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ บริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน		✓
2. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีอายุต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ บริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน	✓	
3. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีระดับการศึกษา ต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน		✓
4. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีสถานภาพต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ บริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน	✓	
5. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีอาชีพต่างกันมีความ คิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณ ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน	✓	
6. นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน ที่มีรายได้ต่อเดือน ต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกัน	✓	

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาเรื่องเรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี และเพื่อเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ อาชีพ และรายได้ต่อเดือน จากการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยว ที่เคยเดินทางมาเที่ยวบริเวณชายหาดบางแสน

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษานี้ เป็นนักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี โดยคำนวณจากสูตรของ Yamane (1967) ซึ่งได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน ผู้วิจัยใช้การสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเป็นแบบสอบถาม โดยแบ่งออกเป็น 2 ตอน โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง เมื่อได้ข้อมูลมาแล้ว ผู้วิจัยนำมาวิเคราะห์โดยโปรแกรมสำเร็จรูป สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ใช้การทดสอบค่าที (t-test) เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างคะแนนเฉลี่ยของ 2 ตัวแปร และใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) และเปรียบเทียบความแตกต่างรายคู่โดยใช้ LSD

สรุปผลการวิจัย

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวที่เป็นกลุ่มตัวอย่างของการวิจัยเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง อยู่ในช่วงอายุระหว่าง 20-29 ปี ส่วนใหญ่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี มีสถานภาพโสด เป็นพนักงานเอกชน ซึ่งมีรายได้ต่อเดือน 25,000 บาทขึ้นไป

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

ผลการศึกษาค้นคว้าความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี โดยภาพรวมพบว่านักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี อยู่ในระดับดี

1. ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี
 2. ด้านการประกอบอาหาร ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี
 3. ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี
 4. ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี
- เปรียบเทียบระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ อาชีพ และรายได้ต่อเดือน**

ผลการศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวที่มี อายุ สถานภาพ อาชีพ รายได้ ต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนนักท่องเที่ยว ที่มี เพศ ระดับการศึกษาต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน

อภิปรายผล

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

จากการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ทั้ง 4 ด้าน ในภาพรวมนักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี อยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่านักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า เป็นอันดับแรกอยู่ในระดับดี รองลงมา ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ ประกอบการหรือผลิตอาหารอยู่ในระดับดี ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสนเข้าใจและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของคุชฎี เพ็ชรพันธ์ (2550) ศึกษาวิจัยเรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารในบริเวณวัดโสธรวรารามวรวิหาร อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในระดับดีและสามารถอภิปรายผลการวิจัยในแต่ละด้าน ได้ดังนี้

1. ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็น อยู่ในระดับดี ซึ่งสอดคล้องกับหลักเกณฑ์พื้นฐานของกรมอนามัย (2556) ซึ่งกล่าวถึงเรื่องการให้ความสำคัญของการประกอบอาหารในระดับดี และการมีพื้นที่ปรุงประกอบอย่างเป็นสัดส่วน ทั้งนี้เพราะนโยบายของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีวัตถุประสงค์ต้องการให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ

2. ด้านการประกอบอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นอยู่ในระดับดี ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของคุษฎี เพ็ชรพันธ์ (2550) ศึกษางานวิจัยเรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารในบริเวณวัดโสธรวรารามวรวิหาร อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในระดับดี ทั้งนี้เพราะการเข้าใจลูกค้าและเข้าใจในสิ่งสำคัญของการให้บริการ วัตถุดิบที่สด สะอาด เป็นที่ยอมรับในการประกอบอาหาร

3. ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสียน้ำ

ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็น อยู่ในระดับดี ซึ่งสอดคล้องกับศิริณา จำรูญ (2547) ศึกษางานวิจัยเรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อสถานที่ท่องเที่ยวร้านอาหารและบริการท่องเที่ยวอื่น ๆ บริเวณชายหาดแม่พิมพ์อำเภอแกลง จังหวัดระยอง ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในระดับดี ทั้งนี้เพราะหน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุขได้มีการจัดอบรมสมาชิกผู้ประกอบการร้านอาหารบริเวณชายหาดแม่พิมพ์เป็นประจำทำให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น ส่งผลต่อการท่องเที่ยวในบริเวณดังกล่าว

4. ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็น อยู่ในระดับดี ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของคุษฎี เพ็ชรพันธ์ (2550) ศึกษางานวิจัยเรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารในบริเวณวัดโสธรวรารามวรวิหาร อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในระดับดี ทั้งนี้เพราะเทศบาลเมืองแสนสุข เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2538 มีวัตถุประสงค์ต้องการให้ประชาชนอยู่ในสภาวะแวดล้อมที่มีคุณภาพเอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี และปราศจากมลพิษ ที่มีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ผู้ประกอบการร้านอาหารได้ถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

เปรียบเทียบระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ อาชีพ และรายได้ต่อเดือน

1. เพศ

ผลการศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน โดยเพศชายมีความคิดเห็นมากที่สุด ซึ่งไม่สอดคล้องกับการศึกษาของเพียร ปัญญาภู (2550) ศึกษาเรื่องการประเมินผลโครงการอาหารปลอดภัย อำเภอปัว จังหวัดน่าน ผลการศึกษาพบว่า เพศหญิงมีความคิดเห็นมากที่สุด ทั้งนี้เพราะโดยสภาพทั่วไปส่วนใหญ่เพศชายจะต่าง ๆ บริเวณพื้นที่ชายหาดบางแสนมากกว่าเพศหญิง

2. อายุ

ผลการศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยนักท่องเที่ยวที่มีอายุ 20-29 ปี มีความคิดเห็นมากที่สุด ซึ่งไม่สอดคล้องกับการศึกษาของภัทริกา ต่างใจเย็น (2551) ศึกษาเรื่องการจัดการสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย ในเขตเทศบาลตำบลห้วยเม็ก จังหวัดกาฬสินธุ์ ผลการศึกษาพบว่า อายุระหว่าง 36-45 ปี มีความคิดเห็นมากที่สุด ทั้งนี้เพราะ โดยสภาพแวดล้อมที่ตั้งของชายหาดบางแสนอยู่ใกล้สถานศึกษาและโรงงานอุตสาหกรรมทำให้นักท่องเที่ยวส่วนมากมีอายุในช่วงนี้

3. ระดับการศึกษา

ผลการศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน โดยมีนักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาระดับปริญญาตรีมีความคิดเห็นมากที่สุด ซึ่งไม่สอดคล้องกับการศึกษาของภัทริกา ต่างใจเย็น (2551) ศึกษาเรื่องการจัดการสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย ในเขตเทศบาลตำบลห้วยเม็ก จังหวัดกาฬสินธุ์ ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาที่มีความคิดเห็นมากที่สุด ทั้งนี้เพราะสถานที่ท่องเที่ยวอยู่ใกล้สถานศึกษา ได้แก่ มหาวิทยาลัย จึงมีกลุ่มประชากรตัวอย่างอยู่ในระดับปริญญาตรีมากที่สุด

4. สถานภาพ

ผลการศึกษพบว่านักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยที่สถานภาพโสดมีความคิดเห็นมากที่สุด ซึ่งไม่สอดคล้องกับการศึกษาของเพ็ชร ปัญญา (2550) ศึกษาเรื่องการประเมินผลโครงการอาหารปลอดภัย อำเภอป่าจันทน์ จังหวัดน่าน ผลการศึกษพบว่า สถานภาพสมรสมีความคิดเห็นมากที่สุด ซึ่งพบว่าประชาชนที่มีสถานภาพต่างกันมีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารที่แตกต่างกันทั้งนี้เพราะกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นนิสิตและนักศึกษาจึงมีสถานภาพโสด

5. อาชีพ

ผลการศึกษพบว่านักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05 โดยที่อาชีพพนักงานเอกชนมีความคิดเห็นมากที่สุด ซึ่งไม่สอดคล้องกับการศึกษาของอนวัช ประทีปอนันต์ (2553) ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชน: กรณีศึกษาจังหวัดสตูล ผลการศึกษพบว่า อาชีพเกษตรกรมีความคิดเห็นมากที่สุด ทั้งนี้เพราะสภาพแวดล้อมของชายหาดบางแสนอยู่ใกล้กับ โรงงานและสถานศึกษา ทำให้อาชีพส่วนใหญ่เป็นพนักงานเอกชน

6. รายได้ต่อเดือน

ผลการศึกษพบว่านักท่องเที่ยวที่มีรายได้ต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีรายได้ 25,000 บาทขึ้นไป ซึ่งไม่สอดคล้องกับอนวัช ประทีปอนันต์ (2553) ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชน: กรณีศึกษาจังหวัดสตูล ผลการศึกษพบว่า รายได้น้อยกว่า 5,000 บาท มีความคิดเห็นมากที่สุด ทั้งนี้เพราะชายหาดบางแสนเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมประกอบกับอยู่ใกล้สถานศึกษาและ โรงงานอุตสาหกรรม ทำให้ประชาชนที่มีรายได้สูง จะมีทางเลือกในการเลือกบริโภคอยู่ในมาตรฐานที่ดีกว่าประชาชนทั่วไป

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ผลการศึกษพบว่าด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารเป็นลำดับสุดท้าย ดังนั้นผู้วิจัยขอเสนอแนะ ดังนี้

1. เทศบาลควรกำหนดนโยบายของเทศบาลฯเกี่ยวกับเรื่องของการทิ้ง ขยะ ปรับ หากผู้ประกอบการมีการทิ้งขยะไม่เป็นที่หรือทิ้งไม่ลงถังก็จะมีگردำเนินการตามนโยบายเพื่อไม่ให้มีการกระทำผิดอีก และควรมีการนำนโยบายนี้ไปปฏิบัติให้ครอบคลุมในกลุ่มผู้ประกอบการ ทุกกลุ่มรวมถึงประชาชนทั่วไปและนักท่องเที่ยว เพื่อให้บ้านเมืองมีความสะอาด เป็นระเบียบ เรียบร้อย และสร้างให้เกิดภาพลักษณ์ของเมืองน่าอยู่

2. เทศบาลกำหนดมาตรการการรักษาความสะอาดสำหรับผู้ประกอบการบริเวณชายหาด บางแสน และระเบียบของเจ้าหน้าที่อย่างเข้มงวด

ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาล น้ำเสีย เรื่องเมื่อมีน้ำเสีย ผู้ประกอบการได้นำน้ำเสียไปทิ้งลงท่อระบายน้ำ โดยไม่ทิ้งลงพื้นรอบ ๆ ที่ประกอบอาหาร และผู้ประกอบการนำขยะไปทิ้งลงถังขยะ ไม่กองไว้รอบ ๆ พื้นที่ประกอบการ อยู่ในลำดับรองสุดท้าย และอันดับสุดท้ายตามลำดับ ดังนั้นเทศบาลฯควรมีการส่งเจ้าหน้าที่ ไปตรวจสอบผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน เพื่อตรวจสอบความเรียบร้อยในการจัดการ สุขาภิบาลอาหาร ในการให้บริการนักท่องเที่ยวอย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

1. จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ หรือผลิตอาหาร เรื่องสถานที่ประกอบอาหาร มีการปูผ้าพลาสติกรองรับสิ่งสกปรกที่ตกลงพื้น อยู่ลำดับสุดท้าย ดังนั้นเทศบาลฯ ควรมีการส่งเจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบผู้ประกอบการบริเวณชายหาด บางแสน เพื่อตรวจสอบความเรียบร้อยในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในการให้บริการ นักท่องเที่ยวอย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

2. จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านการประกอบการเรื่องน้ำที่นำมา ประกอบอาหาร เป็นน้ำสะอาด เชื่อถือได้ อยู่ลำดับสุดท้าย ดังนั้นเทศบาลฯ ควรมีการส่งเจ้าหน้าที่ ไปตรวจสอบผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน และเก็บตัวอย่างน้ำเพื่อส่งตรวจ เพื่อความเรียบร้อยในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในการให้บริการนักท่องเที่ยวอย่างมี ประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

3. จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล เรื่อง ผู้ประกอบการ ไม่ใช้มือจับอาหารโดยตรง แต่ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดจับหรือคักอาหาร เช่น ช้อน ส้อม

คีม เครื่องหั่น พลาสติกหรือกระดาษฟรอยด์ อยู่ลำดับสุดท้าย ดังนั้น เทศบาล ฯ ควรมีการส่งเจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน และเผื่อระวัง เพื่อความเรียบร้อยในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในการให้บริการนักท่องเที่ยวอย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

1. การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงปริมาณ ควรมีการศึกษาในเชิงคุณภาพด้วยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก เพื่อให้ได้คำตอบเพิ่มเติมในประเด็นที่การศึกษาเชิงปริมาณไม่สามารถทำได้ อย่างเช่น การเก็บข้อมูลจากผู้ตอบแบบสอบถามที่แสดงความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี
2. ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

บรรณานุกรม

- กรมอนามัย. (2556). *คู่มือผู้สัมผัสอาหาร*. นนทบุรี: งานสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2548). *คู่มือผู้สัมผัสอาหาร*. นนทบุรี: สำนักสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กองสุขาภิบาลอาหาร. (2545). *คู่มือความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- ควรคณิง สีหาวงษ์. (2554). *ความคิดเห็นของประชาชนต่อการจัดการขยะมูลฝอยของเทศบาลเมืองแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี*. ปัญหาพิเศษรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารทั่วไป, วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- จักรกริศน์ ปันศิริ. (2551). *ความคิดเห็นของประชาชนที่มีต่อการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว น้ำตกศิลาเพชรขององค์การบริหารส่วนตำบลศิลาเพชร อำเภอปัว จังหวัดน่าน*. วิทยานิพนธ์รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารและพัฒนาประชาคมเมืองและชนบท, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
- คุณฤดี เพ็ชรพันธ์. (2550). *ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการให้บริการของร้านอาหารในบริเวณ วัดโสธรวรารามวรวิหาร อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา*. ปัญหาพิเศษรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารงานท้องถิ่น, วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- เทศบาลเมืองแสนสุข. (2556). *แผนพัฒนาสามปี (พ.ศ. 2554-2556)*. ชลบุรี: งานวิเคราะห์นโยบาย และแผน ฝ่ายแผนงานและงบประมาณ เทศบาลเมืองแสนสุข.
- เทศบาลเมืองแสนสุข. (2557 ก). *คู่มือสำหรับผู้ประกอบการชายหาดบางแสน*. ชลบุรี: กองสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองแสนสุข.
- เทศบาลเมืองแสนสุข. (2557 ข). *แผนพัฒนาสามปี (พ.ศ. 2557-2559)*. ชลบุรี: งานวิเคราะห์นโยบาย และแผน ฝ่ายแผนงานและงบประมาณ เทศบาลเมืองแสนสุข.
- ธีรรัตน์ จูทะจันทร์. (2555). *ความคิดเห็นของประชาชนตำบลบางขุนทองต่อกระบวนการจัดการขยะมูลฝอยขององค์การบริหารส่วนตำบลบางขุนทอง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี*. การศึกษาอิสระบริหารรัฐกิจมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการจัดการทั่วไป, โครงการบัณฑิตศึกษา, มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.

- นราพงษ์ หาญบุรุษ. (2551). *การพัฒนาคู่มือแนวทางปฏิบัติที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้จำหน่ายอาหารในตลาดสดเทศบาลตำบลนาเกลือ อำเภอนองใต้ จังหวัดเพชรบูรณ์*. การศึกษาค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิชาสิ่งแวดล้อมศึกษา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- นวพร ลำเลิศกุลม. (2549). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: พิทักษ์การพิมพ์.
- นันทกา หนูเทพ. (2544). *คู่มือผู้สัมผัสอาหาร*. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- เพียร ปัญญา. (2550). *การประเมินผลโครงการอาหารปลอดภัย อำเภอปัว จังหวัดน่าน*. วิทยานิพนธ์รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารและพัฒนาประชาคมเมืองและชนบท, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
- ภัทริกา ต่างใจเย็น. (2551). *การจัดการสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย ในเขตเทศบาลตำบลห้วยเม็ก จังหวัดกาฬสินธุ์*. วิทยานิพนธ์สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการจัดการระบบสุขภาพ, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554*. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- วิไลวรรณ พันธุ์แก้ว. (2550). *สภาพและแนวทางการพัฒนากองทุนหมู่บ้านเพื่อจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล ตามความคิดเห็นของผู้บริหารกองทุนหมู่บ้านในอำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน*. วิทยานิพนธ์รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารและพัฒนาประชาคมเมืองและชนบท, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์.
- วิวัฒน์ ภูกันดาน. (2553). *ความรู้ ทักษะคิด เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดเมืองกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์*. วิทยานิพนธ์สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์, คณะสาธารณสุขศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ศราวุธ ผิวดิ. (2553). *ความคิดเห็นของประชาชนต่อแนวทางการจัดการขยะมูลฝอยขององค์การบริหารส่วนตำบลเหนือคลอง อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่*. ปัญหาพิเศษรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารทั่วไป, วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ศิริณา จำรูญ. (2547). *ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหาร และบริการท่องเที่ยวอื่น ๆ บริเวณชายหาดแม่พิมพ์ อำเภอแกลง จังหวัดระยอง*. ปัญหาพิเศษรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารทั่วไป, วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ, มหาวิทยาลัยบูรพา.

- สมรักษ์ เย็นแจ่ม. (2550). *ความคิดเห็นของประชาชนที่มีต่อการบริหารจัดการอุทยานแห่งชาติ ดอยหลวง อำเภอฟาน จังหวัดเชียงราย*. การศึกษาอิสระรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.
- สำนักงานจังหวัดชลบุรี. (2551). *การจัดทำแนวทาง/แผนการบริหารราชการแบบมีส่วนร่วม สำหรับปีงบประมาณ พ.ศ. 2552*. เข้าถึงได้จาก <http://www.chonburi.go.th/LinkClick.aspx?fileticket=rFn57OzXGQ0%3D&tabid=100&mid=413&language=th-TH>
- สุพิจ วงศ์ษา. (2548). *ความคิดเห็นของพนักงานท่าอากาศยานกรุงเทพที่มีการเปลี่ยนแปลง โครงการองค์การ: ศึกษากรณีเฉพาะสายงานท่าอากาศยานกรุงเทพ*. งานนิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชารัฐศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุพัตรา เหมือนใจ. (2554). *ความคิดเห็นของประชาชนที่มีต่อคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลพานทอง อำเภอฟานทอง จังหวัดชลบุรี*. ปัญหาพิเศษรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารท้องถิ่น, วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- อนวัช ประทีปอนันต์. (2553). *พฤติกรรมกรบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชน: กรณีศึกษาจังหวัดสตูล*. วิทยานิพนธ์สาธาณสุขศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสาธาณสุขชุมชน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.
- อานงค์ ใจแน่น. (2552). *การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค*. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Best, J. W. (1977). *Research in education*. New Jersey: Prentice-Hall.
- Foster, C. R. (1952). *Psychology*. New jersey: Prentice- Hall.
- Freidman, M. P. (1971). *Psychology in the industrical environment*. London: Butterworth.
- Oskamp, S. (1997). *Attitude and opinions*. New Jersey: Prentice-Hall.
- Remmer, H. H. (1954). *Introduction to opinion and attitude*. New York: Harper and Brothers.
- Yamane, T. (1967). *Statistics: An introductory analysis*. New York: Harper and Row.

ภาคผนวก

แบบสอบถาม

เรื่อง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

คำแนะนำในการตอบแบบสอบถาม

1. แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี
2. ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม ผู้วิจัยจะเก็บไว้เป็นความลับและจะนำไปใช้ประโยชน์เพื่อการวิจัยในเชิงวิชาการเท่านั้น
3. แบบสอบถามนี้ใช้ 1 ฉบับ ต่อ 1 คน และเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงใน หรือในช่องว่าง หรือเขียนข้อความที่ตรงกับความเห็นของท่านมากที่สุด
4. แบบสอบถามฉบับนี้ แบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้
ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ บริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

ขอบคุณอย่างยิ่งที่ให้ความร่วมมือ

นายวีรวัฒน์ อิ่มผ่อง

(ผู้วิจัย)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ใน หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน หรือความคิดเห็นของท่าน หรือเพิ่มเติมข้อความลงในช่องว่างให้ตรงกับความเป็นจริงมากที่สุด

1. เพศ

1. ชาย 2. หญิง

2. อายุ

1. ต่ำกว่า 20 ปี 2. 20-29 ปี
 3. 30-39 ปี 4. 40-49 ปี
 5. 50-59 ปี 6. 60 ปีขึ้นไป

3. การศึกษา

1. ประถมศึกษา 2. มัธยมศึกษาตอนต้น
 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวช. 4. ปวส./ อนุปริญญา
 5. ปริญญาตรี 6. สูงกว่าปริญญาตรี

4. สถานภาพการสมรส

1. โสด 2. สมรส
 3. หม้าย/ หย่าร้าง 4. แยกกันอยู่

5. อาชีพ

1. รับราชการ 2. พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 3. พนักงานเอกชน 4. ประกอบธุรกิจส่วนตัว
 5. รับจ้างทั่วไป 6. นักเรียน/ นักศึกษา

6. รายได้ต่อเดือน

1. ไม่เกิน 5,000 บาท 2. 5,001-10,000 บาท
 3. 10,001-15,000 บาท 4. 15,001-20,000 บาท
 5. 20,001-25,000 บาท 6. 25,001 บาทขึ้นไป

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ
บริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี

คำชี้แจง ให้ท่านพิจารณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามหัวข้อคำตอบที่ตรงตามความเป็นจริง
กรณีที่ท่านไม่สามารถตอบคำถามได้ ให้เว้นข้อความนั้นไว้

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาล อาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี	ระดับความคิดเห็น			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	ควร ปรับปรุง (2)	ควรปรับปรุง อย่างเร่งด่วน (1)
1. ด้านสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบการหรือผลิตอาหาร				
1.1 สถานที่ประกอบอาหารมีความเหมาะสม มีพื้นที่ เพียงพอ และแยกเป็นสัดส่วน จากที่นั่งรับประทานอาหาร				
1.2 สถานที่ประกอบอาหารตั้งอยู่ห่างไกลจากแหล่ง สิ่งสกปรก ต่าง ๆ เช่น ห่างจากห้องส้วม ที่ทิ้งขยะ				
1.3 สถานที่ประกอบอาหารเป็นพื้นที่ที่ทำความสะอาด ได้ง่าย				
1.4 สถานที่ประกอบอาหาร มีแสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นสิ่งปนเปื้อนในอาหารได้				
1.5 สถานที่ประกอบอาหาร มีการปูผ้าพลาสติกรองรับ สิ่งสกปรกที่ตกลงพื้น				
2. ด้านการประกอบอาหาร				
2.1 ผู้ประกอบการนำวัตถุดิบที่ สด สะอาด เชื่อถือได้ หรือเป็นที่ยอมรับมาใช้ในการประกอบอาหาร				
2.2 น้ำที่นำมาประกอบอาหาร เป็นน้ำสะอาด เชื่อถือได้				
2.3 เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารเป็นวัสดุ ที่ทำความสะอาดง่าย และเหมาะสมกับการใช้งาน				
2.4 อาหารสดหรือวัตถุดิบ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และเก็บไว้ในที่สูงจากพื้น ป้องกัน การปนเปื้อน				
2.5 อาหารปรุงสุกแล้ว เก็บแยกจากอาหารสด ไม่วางปะปนกัน				

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาล อาหารของผู้ประกอบการบริเวณชายหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี	ระดับความคิดเห็น			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	ควร ปรับปรุง (2)	ควรปรับปรุง อย่างเร่งด่วน (1)
3. ด้านความสะอาดและการสุขาภิบาลน้ำเสีย				
3.1 สถานที่ประกอบอาหาร ไม่มีกองขยะและน้ำเสีย จากการประกอบอาหารรอบ ๆ พื้นที่				
3.2 เมื่อมีน้ำเสีย ผู้ประกอบการได้นำน้ำเสียไปทิ้งลง ท่อระบายน้ำ โดยไม่ทิ้งลงพื้นรอบ ๆ ที่ประกอบอาหาร				
3.3 ผู้ประกอบการนำขยะไปทิ้งลงถังขยะ ไม่กองไว้ รอบ ๆ พื้นที่ประกอบการ				
4. ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล				
4.1 ผู้ประกอบการ แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด เรียบร้อย				
4.2 ผู้ประกอบการ สวมใส่ผ้ากันเปื้อน หมวกเก็บผม				
4.3 ผู้ประกอบการไม่ใช้มือจับอาหารโดยตรง แต่ใช้ อุปกรณ์ที่สะอาดจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ส้อม คีม เครื่องหัน พลาสติกหรือกระดาษฟรอยด์				
4.4 ผู้ประกอบการดูท่าทางเป็นคนสะอาด สุขภาพ ร่างกายแข็งแรงดี				