

แรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารของผู้รับประทานอาหารที่โรงอาหารหลักของ
มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี พ.ศ. 2559

Motivation to make decision of the customers for buying food at BTU's main canteen
B.E. 2559

บุญช่วย สิริเลี้ยง¹

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative data) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแรงจูงใจของผู้บริโภคที่ใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารบริโภคในแต่ละมื้อแต่ละวัน และเพื่อศึกษาความใส่ใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค โดยเฉพาะนักศึกษาว่าเป็นไปตามแนวทางในโภชนบัญญัติหรือธงโภชนาการ หรือไม่ มากน้อยเพียงใด ประชากรกลุ่มตัวอย่างเป็นนักศึกษาที่มารับประทานอาหารที่โรงอาหารของมหาวิทยาลัยเอกชนแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานคร เก็บรวบรวมข้อมูลแบบสุ่มตัวอย่างโดยบังเอิญ (Accidental Sampling) ใช้สถิติเชิงพรรณนาหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลของการวิจัยครั้งนี้พบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 82.0) ทั้งหมดเป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี มีอายุระหว่าง 19 – 25 ปี นับถือศาสนาพุทธเป็นส่วนใหญ่ (ร้อยละ 78.0) และพักอาศัยในหอพักภายในมหาวิทยาลัย (ร้อยละ 70.0) กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นผู้มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเป็นอย่างดี และรู้จักและเห็นด้วยอย่างยิ่งกับการกำหนดให้มีโภชนบัญญัติ 9 ประการ และธงโภชนาการเพื่อเป็นแนวทางให้ประชาชนชาวไทยได้บริโภคอาหารที่ถูกหลักโภชนาการอันจะส่งผลให้การมีสุขภาพดีต่อไป และอีกทั้งได้ปฏิบัติตามแนวทางนั้น อย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ ความสะอาดทั่วไปของร้าน ความเป็นระเบียบเรียบร้อย สวยงาม แบ่งแยกเป็นสัดส่วน หน้าตาของร้าน ตู้โชว์ การจัดวางถาดอาหาร สถานที่ชำระล้างภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนการแต่งตัวผู้ขายอาหารที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นแรงจูงใจที่สำคัญที่สุดในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทาน รองลงมาคือ ความน่ากิน และลักษณะความน่ารับประทานของอาหารนั้นๆ เป็นเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างใช้เป็นแรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร นอกนั้น ยังพิจารณาถึงวัตถุดิบต่างๆ ที่นำมาประกอบอาหารนั้นๆ มาเป็นแรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทานอีกด้วย ส่วนราคาของอาหาร ความชอบของตนเองจะเป็นแรงจูงใจในการเลือกซื้ออาหารรับประทาน ความน่ากิน รูปร่างหน้าตาของอาหาร ความน่าจะมีรสชาติดีเป็นแรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้อในระดับปาน

¹ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี

กลาง จากผลการวิจัยมีข้อเสนอแนะคือ ควรมีความครอบคลุมของประชากรกลุ่มตัวอย่างให้มากยิ่งขึ้น และควรจัดให้มีการจัดอบรมหลักสูตรวิชาการแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยทุกๆ ปี ตลอดจนควดขันให้มีการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสูตรวิชาการอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอซึ่งเป็นแรงจูงใจที่สำคัญในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทาน

คำสำคัญ แรงจูงใจในการตัดสินใจ, การเลือกซื้ออาหารรับประทาน, โรงอาหารของมหาวิทยาลัยเอกชนแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานคร

ABSTRACT

This survey research aimed to study motivation to make decision of the customers for buying food at the canteen of one private university in Bangkok. and interested on 9 nutritional roles and nutrition flag initiated by the bureau of nutrition, Dept. of Health MOPH. of the customers. By using the questionnaires which created by the researcher for collecting the data at the canteen of one private university in Bangkok. And using the percentage, mean and standard deviation for descriptive of statistics analysis. The results found that most of correspondents were female (82.0%) all of them are students were studying a bachelor degree from 1st to 4th years of study and age between 19-25 year old. Most of them are Buddhist (70.0%) and well knowledge concerning nutrition, accepted 9 nutrition roles and nutrition flag for healthy promotions of Thai people and they have been followed that by continuity and properly. Clean of food shops and looking good of food also proportion of things within the food shop followed by food sanitation roles are the best for motivated them to buying food. And next, food texture and look tasty and raw material for cooking are also motivated them to buy such food. The price, preferable and look tasty of food are motivated them at moderate level to buy. From the results of this research suggested that next time needs more coverage of correspondences and needs a training continues for the owner of foods shop and monitoring them to be followed by the role of food sanitation.

Key words Motivation for making decision, buying for foods intake, the canteen of one private university in Bangkok.

บทนำ (ความเป็นมา และความสำคัญของปัญหา)

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ในการดำรงชีวิตของมนุษย์ซึ่งไม่ว่าจะเป็นเพศใดวัยใดก็ต้องการอาหารมาใช้ในการดำรงชีวิตกันทั้งสิ้น เนื่องจากอาหารคือสิ่งที่บริโภคเข้าไปแล้วไม่ก่อให้เกิดโทษแก่ร่างกายแต่ยังก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกายในด้านต่างๆด้านใดด้านหนึ่งหรือทั้งหมดกล่าวคือ ให้พลังงานแก่ร่างกาย ช่วยในการเสริมสร้างการเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนสึกหรอของร่างกาย อีกทั้งช่วยควบคุม

การทำงานของอวัยวะส่วนต่างๆของร่างกายให้เป็นไปตามปกติ เพื่อให้ประชาชนทุกคนในพื้นที่ต่างๆมีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรงได้รับประโยชน์สูงสุดจากการรับประทานอาหาร หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ก็ได้จัดทำข้อกำหนดในการบริโภคขึ้นมาใช้เป็นแนวทางให้ประชาชนได้ปฏิบัติตามเพื่อการบริโภคอาหารที่ถูกต้องของประชาชนคนไทยซึ่งเรียกว่า โภชนบัญญัติและนอกจากนี้ยังได้คิดค้นแนวทางที่เป็นเป้าหมายในการบริโภคอาหารให้ถูกต้องของประชาชนซึ่งเรียกว่า ธงโภชนาการ ขึ้นมาเพื่อเป็นแนวทางให้ประชาชนได้ปฏิบัติตามให้สามารถรับประโยชน์สูงสุดจากการบริโภคอาหารนั้นๆอีกด้วย

ธงโภชนาการ (Nutrition Flag) จัดทำขึ้นเพื่อเป็นภาพจำลองการแนะนำการบริโภคอาหารของคนไทย โดยมีพื้นฐานมาจาก "ข้อปฏิบัติการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย" หรือ โภชนบัญญัติ ๕ ประการ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ คือ

๑. กินอาหารครบ ๕ หมู่ แต่ละหมู่ให้หลากหลายและหมั่นดูแลน้ำหนักตัว
๒. กินข้าวเป็นอาหารหลักสลับกับอาหารประเภทแป้งเป็นบางมื้อ
๓. กินพืชผักให้มากและกินผลไม้เป็นประจำ
๔. กินปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ไข่ และถั่วเมล็ดแห้งเป็นประจำ
๕. ดื่มนมให้เหมาะสมตามวัย
๖. กินอาหารที่มีไขมันแต่พอควร
๗. หลีกเลี่ยงการกินอาหารที่หวานจัดและเค็มจัด
๘. กินอาหารที่สะอาด ปราศจากการปนเปื้อน
๙. งดหรือลดเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

มหาวิทยาลัยเอกชนในกรุงเทพมหานครมีจำนวนหลายแห่งตั้งอยู่กระจายไปตามเกือบทั่วทุกพื้นที่ของกรุงเทพมหานครและแต่ละแห่งได้เปิดทำการเรียนการสอนทั้งสิ้น หลายคณะและหลากหลายสาขา หลายแห่ง เปิดทำการสอนในระดับปริญญาตรี โท และเอกทั้งภาคปกติและสมทบที่มาเรียนในวันทำการธรรมดาจันทร์ถึงศุกร์และในวันหยุดเสาร์อาทิตย์ซึ่งมีนักศึกษารวมแล้วจำนวนนับหลายหมื่นคน แต่ละคนในแต่ละวันจะมีนักศึกษามาเลือกซื้ออาหารรับประทานที่โรงอาหารของมหาวิทยาลัยจำนวนไม่น้อยและเมื่อมีผลของการวิจัยนี้ออกมาแล้วนอกจากจะสามารถนำไปเป็นข้อเสนอแนะแก่นักศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการเลือกซื้ออาหารรับประทาน และยังอาจนำไปเสนอเป็นแนวทางสำหรับเจ้าของหรือผู้ประกอบการร้านอาหารต่างๆให้สามารถปรุงประกอบอาหารเพื่อที่จะให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่เป็นลูกค้าได้ต่อไปอีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาแรงจูงใจของผู้บริโภคที่ใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารบริโภคในแต่ละมื้อแต่ละวัน

2. เพื่อศึกษาความใส่ใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภคโดยเฉพาะนักศึกษาว่าเป็นไปตามแนวทางในโภชนบัญญัติหรือธงโภชนาการ หรือไม่ มากน้อยเพียงใด

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative data) ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

ด้านเนื้อหา การวิจัยนี้ได้ดำเนินการเก็บข้อมูลด้านแรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารของผู้มาใช้บริการร้านอาหารที่โรงอาหารของมหาวิทยาลัยเอกชนในกรุงเทพมหานครในภาพรวม โดยการวิจัยใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้มาใช้บริการร้านอาหารที่โรงอาหารหลักของมหาวิทยาลัยเอกชนแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานครเป็นประชากรที่ใช้ในการวิจัยอันได้แก่คณาจารย์และบุคลากรอื่นๆ ตลอดจนนักศึกษาที่มาใช้บริการของร้านอาหารหลักของมหาวิทยาลัยเอกชนแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานคร ขนาดตัวอย่างด้วยการวิจัยเชิงสำรวจศึกษาแบบตัดขวาง (Cross-Sectional Survey Research) การหาขนาดกลุ่มตัวอย่างใช้ วิธีคำนวณจากสูตร ธานินทร์ศิลป์จารุ (2551, หน้า 45) และกลุ่มตัวอย่างโดยใช้วิธีสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และกำหนดค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ $\pm 5\%$ ขนาดกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดที่เก็บข้อมูล ณ โรงอาหารมหาวิทยาลัยเอกชนแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานคร ขณะดำเนินการเก็บข้อมูลในช่วงต้นเดือนกุมภาพันธ์ 2560 ก่อนสอบปลายภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2559 ซึ่งกลุ่มตัวอย่างเป็นนักศึกษาทั้งหมดจำนวนทั้งสิ้น 50 คน

เครื่องมือวิจัย / วิธีการรวบรวมข้อมูล เครื่องมือวิจัยใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเองตามประเด็นที่ต้องการเพื่อรวบรวมข้อมูลด้านแรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารที่โรงอาหารของมหาวิทยาลัยเอกชนแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานครนั้น

การวิเคราะห์ข้อมูล หลังเก็บรวบรวมข้อมูลแล้วนำมาแจกแจงความถี่ของแต่ละข้อคำถามในแบบสอบถามแล้วบันทึกข้อมูลในคอมพิวเตอร์เพื่อนำไปวิเคราะห์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ SPSS+

ผลการวิจัย

ตามแบบสอบถามที่ได้แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนที่ 2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร และส่วนที่ 3 แรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทาน จากการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ SPSS+ หลังเก็บรวบรวมข้อมูลแล้วนำมาแจกแจงความถี่ของแต่ละข้อคำถามในแบบสอบถามแล้วบันทึกข้อมูลในคอมพิวเตอร์ผลการวิเคราะห์ในแต่ละส่วนพบว่า มีผลดังรายละเอียดดังต่อไปนี้ คือ ในด้านข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 82.0) ทั้งหมดมีอายุ อยู่ระหว่าง 19 – 25 ปี มากที่สุด

คือ 21 ปี (ร้อยละ 32.0) รองลงมา คือ 19, 20/23ปี(ร้อยละ 22.0, 20.0/20.0 ตามลำดับ) ส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 (ร้อยละ 40.0) ซึ่งในภาคการศึกษาที่ผ่านมามีผลการเรียนได้เกรดเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.92 ซึ่งจำนวนคนที่มึผลการเรียนได้เกรดเฉลี่ยที่เป็นกลุ่มใหญ่ของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 7 คน (ร้อยละ 14.0) คือเกรดเฉลี่ย 3.00 ส่วนนอกนั้นรองลงมาคือได้เกรดเฉลี่ย 2.64 จำนวน 3 คน (ร้อยละ 6.0) และที่มีเกรดเฉลี่ยที่ 2.00/2.76/3.14/3.38/3.48 จำนวนอย่างละ 2 คน (ร้อยละ 4.0) นอกจากนั้นได้รับเกรดเฉลี่ยทั้งมากและน้อยอย่างละเพียง 1 คน (ร้อยละ 2.0) และกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ (ร้อยละ 78.0) รองลงมาคือนับถือศาสนาอิสลาม (ร้อยละ 22.0) ส่วนใหญ่จะพักอาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัย ร้อยละ 70.0 โดยอาศัยอยู่กับเพื่อนๆหรือเพื่อนสนิท ร้อยละ 68.0 จะมีบ้างที่พักอาศัยอยู่ลำพังคนเดียวหรืออยู่กับคู่รัก ร้อยละ 10.0 และ 6.0 ตามลำดับ ดังนั้น ส่วนใหญ่จึงมาที่มหาวิทยาลัยได้โดยการเดินไม่ต้องใช้พาหนะใดๆ ร้อยละ 54.0 ทั้งนี้จะมีบ้างที่เช่าหอพักเอกชนอาศัยและอาศัยอยู่ภายนอกมหาวิทยาลัยซึ่งต้องใช้รถยนต์โดยสารเป็นพาหนะเดินทาง ร้อยละ 34.0 แต่ก็อาจมีบ้างที่ใช้รถยนต์หรือจักรยานยนต์ส่วนตัว เป็นพาหนะ ร้อยละ 6.0 และ 2.0 ตามลำดับ

ส่วนเรื่องความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร พบว่า ส่วนใหญ่ของกลุ่มตัวอย่างมีการเลือกซื้ออาหารรับประทานจากร้านขายอาหารทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย ร้อยละ 86.0 ส่วนใหญ่รับรู้และเข้าใจว่าอาหารเป็นหนึ่งในสิ่งที่เป็นปัจจัยหลักในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ร้อยละ 84.0 แต่ยังมีบ้างที่ไม่เห็นด้วยและลังเล อย่างละร้อยละ 8.0 อาหารแต่ละอย่างมีประโยชน์ต่างกันแต่ละมื้อแต่ละวันควรกินให้ครบ สมส่วนและหลากหลายตามวัย ส่วนใหญ่เห็นด้วยในหลักการนี้ ร้อยละ 90.0 และยังเห็นด้วยกับคำกล่าวที่ว่า คุณกินอะไรเข้าไปก็จะเป็นเช่นนั้น(You are what you eat)ในด้านสุขภาพอนามัย ร้อยละ 72.0 ซึ่งจะมีบางคนที่ไม่เห็นด้วยหรือยังไม่แน่ใจในคำกล่าวนี้ ร้อยละ 14.0 เท่าๆกัน ส่วนใหญ่เข้าใจในการแบ่งอาหารเป็น 5หลักๆตามคุณประโยชน์หรือสารอาหารที่ร่างกายจะได้รับเมื่อรับประทานเข้าไปแล้ว ร้อยละ 90.0 อีกทั้งยังเชื่อว่าเด็กทารกควรได้กินนมแม่อย่างน้อยตั้งแรกแรกเกิดจนถึงอย่างน้อย 6 เดือน โดยเฉพาะนมแม่เหลืองที่ไหลออกมาเพียง 2-3 วันหลังคลอดเพราะเด็กจะได้รับการเสริมภูมิคุ้มกันด้านทานโรคต่างๆตามธรรมชาติตั้งแต่เริ่มต้น ร้อยละ 90.0 และยังเห็นว่าหญิงมีครรภ์ และให้หญิงนมลูก ร่างกายต้องอาหารอาหารเพิ่มเป็นสองเท่าเพราะนอกจากจะจำเป็นต้องนำไปบำรุงร่างกายตนเองในช่วงนั้นๆ แล้วยังต้องนำไปเสริมสร้างการเจริญเติบโตของลูกน้อยในครรภ์ขณะตั้งครรภ์ และสร้างเป็นน้ำนมให้ลูกน้อยได้ดื่มกินอย่างเพียงพอหลังคลอดด้วยเป็นส่วนใหญ่เช่นกัน(ร้อยละ 90.0) และยังเห็นว่าเด็กวัยเรียนร่างกายยังไม่เจริญเติบโตเต็มที่จึงต้องการอาหารไปเสริมสร้างการเจริญเติบโตนี้ให้เต็มที่ และส่วนหนึ่งนำไปบำรุงสมองให้สามารถศึกษาเล่าเรียนได้เป็นอย่างดีอีกด้วย(ร้อยละ 80.0) ส่วนหญิงชายวัยทำงานแม้ร่างกายจะเติบโตเต็มที่แล้วแต่ก็จำเป็นต้องใช้แรงงานใช้สติปัญญาตามลักษณะของตนจำเป็นต้องกินอาหารให้เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย อีกทั้งในวัยผู้สูงอายุสภาพร่างกายมีความเสื่อมถอยตามกาลเวลา ควรกินปลาเป็นหลักกินผักผลไม้เป็นส่วนใหญ่ จะได้อาหารที่ข่อยง่ายช่วยซ่อมแซมส่วนสึกหรอของร่างกายอุดมด้วยวิตามินและแร่ธาตุช่วยบำรุง อีกทั้งมากากาโยช่วยระบบขับถ่ายไม่ให้มีปัญหา ร้อยละ 92.0 และ 94.0

ตามลำดับเรื่องข้างต้น ซึ่งล้วนเป็นความรู้ที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการในเรื่องความต้องการอาหารตามวัย หรือตามกลุ่มอายุต่างๆ

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะเห็นด้วยอย่างยิ่งกับการกำหนดให้มีโภชนบัญญัติ ๕ ประการ และชง โภชนาการเพื่อเป็นแนวทางให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ถูกหลัก และส่งผลถึงการให้มีสุขภาพดี (Mean = 4.50, S.D. = .50508) และส่วนใหญ่จะทราบและปฏิบัติตามแนวทางในโภชนบัญญัติ ๕ ประการ และชงโภชนาการอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ (Mean = 4.28, S.D. = .57286) แต่ก็ยังมีบางคนที่ตอบไม่แน่ใจในเรื่องนี้ (ร้อยละ 6.0) แต่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่กลับเห็นด้วยกับการที่ตนเองมักจะเลือกซื้ออาหารจำพวกที่ตนชอบและรับประทานอยู่เป็นประจำ (Mean = 3.94, S.D. = .61974) แต่ทั้งนี้ก็มีผู้ไม่เห็นด้วยและไม่แน่ใจเป็นบางส่วน (ร้อยละ 2.0, ร้อยละ 16.0 ตามลำดับ)

ส่วนแรงจูงใจต่างๆในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารผลของการวิจัยนี้ชี้ให้เห็นจากมากไปหาน้อยตามลำดับดังนี้

1. ความสะอาดทั่วไปของร้าน การแต่งตัวของคนขาย ตลอดจนภาชนะต่างๆ ที่ใช้ ก็เป็นแรงจูงใจที่สำคัญอันดับต้นๆ ในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทาน (Mean=4.38, S.D. = .63535) แต่ก็มีบางคนแสดงความเห็นไม่แน่ใจในเรื่องนี้ (ร้อยละ 8.0)
2. สภาพแวดล้อมต่างๆ อาทิเช่น ความเป็นระเบียบเรียบร้อยสวยงาม แบ่งแยกเป็นสัดส่วน หน้าร้านตู้โชว์ที่วางถาดอาหาร สถานที่ชำระล้างภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารก็เป็นส่วนหนึ่งที่ใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทาน (Mean= 4.30, S.D. = .56749) แต่มีบางรายที่แสดงความคิดเห็นไม่แน่ใจในเรื่องนี้ (ร้อยละ 4.0)
3. วัตถุประสงค์ต่างๆ ที่นำมาปรุงประกอบอาหารนั้นๆ ก็จะเป็นตัวช่วยในการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารรับประทานเช่นกัน (Mean = 4.0, S.D. = .61974) แต่ก็มีผู้ไม่เห็นด้วย และไม่แน่ใจด้วยเช่นกัน (ร้อยละ 2.0, ร้อยละ 10.0 ตามลำดับ)
4. ความน่ากินหรือลักษณะความน่ารับประทานของอาหารนั้นๆ เป็นเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างใช้พิจารณาในการเลือกซื้ออาหารรับประทานเป็นอันดับแรก (Mean = 4.0, S.D.= .78246) มีเพียงบางคนที่ไม่เห็นด้วย และไม่แน่ใจ (ร้อยละ 6.0, ร้อยละ 12.0 ตามลำดับ)
5. ราคาของอาหารก็เป็นแรงจูงใจอีกอย่างหนึ่งที่จะให้ตัดสินใจเลือกซื้อ (Mean = 3.94 S.D. = .79308) ซึ่งก็มีผู้แสดงความเห็นไม่แน่ใจ และไม่เห็นด้วยเป็นบางส่วน (ร้อยละ 28.0 และร้อยละ 2.0 ตามลำดับ)
6. รูปร่างหน้าตาของอาหาร ความน่ากิน น่าอร่อย คงจะรสชาติดีเป็นหลักในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทาน (Mean = 3.50 , S.D. = 1.05463) แต่ก็มีผู้แสดงความไม่เห็นด้วย ไม่แน่ใจและไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ร้อยละ 22.0 ร้อยละ 14.0 และร้อยละ 2.0 ตามลำดับ

สรุปผลการวิจัย การอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จากการวิจัยครั้งนี้พบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 82.0) ทั้งหมดเป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี มีอายุระหว่าง 19 – 25 ปี นับถือศาสนาพุทธเป็นส่วนใหญ่ (ร้อยละ 78.0) และพักอาศัยในหอพักภายในมหาวิทยาลัย (ร้อยละ 70.0) กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นผู้มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเป็นอย่างดี และประชากรกลุ่มตัวอย่างรู้จักและเห็นด้วยอย่างยิ่งกับการกำหนดให้มีโภชนบัญญัติ 9 ประการ และธงโภชนาการเพื่อเป็นแนวทางให้ประชาชนชาวไทยได้รับบริโภคอาหารที่ถูกหลักโภชนาการอันจะส่งผลให้ การมีสุขภาพดีต่อไป และอีกทั้งได้ปฏิบัติตามแนวทางดังกล่าวอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ ความ สะอาดทั่วไปของร้าน ความเป็นระเบียบเรียบร้อย สวยงาม แบ่งแยกเป็นสัดส่วน หน้าตาของร้าน ตู้โชว์ การจัดวางถาดอาหาร สถานที่ชำระล้างภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนการแต่งตัวผู้ขายอาหารที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นแรงจูงใจที่สำคัญที่สุดในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทาน รองลงมาคือ ความน่ากิน และลักษณะความน่ารับประทานของอาหารนั้นๆ เป็นเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างใช้เป็นแรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร นอกนั้น ยังพิจารณาถึงวัตถุดิบต่างๆ ที่นำมาประกอบอาหารนั้นๆ มาเป็นแรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทานอีกด้วย ส่วนราคาของอาหาร ความชอบของตนเองจะเป็นแรงจูงใจในการเลือกซื้ออาหารรับประทาน ความน่ากิน รูปร่างหน้าตาของอาหาร ความดูน่าจะมีรสชาติดีเป็นแรงจูงใจในการตัดสินใจเลือกซื้อในระดับปานกลาง

ร้านอาหารของโรงอาหารหลักในมหาวิทยาลัยกรุงเทพมหานครบุรีจัดเป็นประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารตามหลักการของการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ซึ่งได้มีการสุ่มประเมินความถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่อย่างต่อเนื่องโดยหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบของทางมหาวิทยาลัยเองร่วมกับเจ้าหน้าที่ของกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เขตทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร ซึ่งอาจมีผลการประเมินอยู่ในระดับที่ไม่ดีมากนักทั้งนี้ก็สอดคล้องกับการสำรวจประเมินสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยเก็บข้อมูลสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพและชีวภาพในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดนัดและรถเร่ ในระหว่างปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๔ - ๒๕๕๗ ซึ่งเป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey study) โดยเก็บข้อมูลจาก สถานประกอบการด้านอาหารประกอบด้วยแผงลอยจำหน่ายอาหาร ๘๕๔ แผง ตลาดนัด ๑๗๒ ตลาด และรถเร่จำหน่ายอาหาร ๑๗๗ คัน ในจังหวัดในพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ (๒๕ จังหวัด) ผลการศึกษาพบว่า มีแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารเฉลี่ยร้อยละ ๖๓.๓๕ ตลาดนัดไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารเฉลี่ยร้อยละ ๕๐.๕๓ และรถเร่จำหน่ายอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารเฉลี่ยร้อยละ ๕๒.๘๓ ข้อมูลมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่สถานประกอบการด้านอาหารทั้งสามประเภทไม่ผ่านมากที่สุดเป็นเรื่องเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร (การแต่งกาย และการไม่ผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร- นัยนา ใช้เทียบวงส์และคณะ)

จากผลการวิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังต่อไปนี้คือ ควรมีความครอบคลุมของประชากรกลุ่มตัวอย่างให้มากยิ่งขึ้น และควรจัดให้มีการจัดอบรมหลักสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านจำหน่าย

อาหารภายในมหาวิทยาลัยทุกๆปี ตลอดจนกวาดขันให้มีการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขภาพอาหารอย่าง ต่อเนื่องสม่ำเสมอซึ่งเป็นแรงจูงใจที่สำคัญในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารรับประทาน

บรรณานุกรม

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2555 โภชนบัญญัติ 9 ประการและธงโภชนาการ
สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2558 นัยนา ใช้เทียมวงศ์และคณะ- การ
สำรวจประเมินสถานการณ์สุขภาพอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ปีงบประมาณ 2554-
2557

Mac millan, Nutrition Handbook for Community Worker (2009) 138p.

GTZ . Handbook for the survey of the Nutrition Situation of Community Group(2006)

Kilduff Martin and Tsai Wenpin (2003) "Social Networks and Organizations" London :SAGE
Publication Ltd.