

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัย เรื่อง แนวทางการลดสารปนเปื้อนตกค้างในอาหารที่จำหน่ายในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งสามารถนำเสนอผล การวิเคราะห์ข้อมูลได้ 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ตอนที่ 2 การรับรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนตกค้างในอาหารในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

ตอนที่ 3 แนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้า ในตลาดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิษณุโลก

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามที่จำหน่ายสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบล  
บางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ตาราง 2 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	71	53.8
หญิง	61	46.2
รวม	132	100

จากตาราง 2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 53.8  
รองลงมาเป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 46.2

ตาราง 3 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	10	7.7
ระหว่าง 21-30 ปี	18	13.7
ระหว่าง 31-40 ปี	27	20.9
ระหว่าง 41-50 ปี	30	22.5
51 ปี ขึ้นไป	47	35.2
รวม	132	100

จากตาราง 3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ มีอายุ อายุ 51 ปีขึ้นไป จำนวน  
47 คน คิดเป็นร้อยละ 35.2 รองลงมา อายุระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 22.5  
และ น้อยที่สุด อายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 7.7

ตาราง 4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษาหรือเทียบเท่า	71	53.8
มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า	31	23.6
อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	15	11.5
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	8	6.2
สูงกว่าปริญญาตรี	7	4.9
รวม	132	100

จากตาราง 4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ มีการศึกษาระดับประถมศึกษาหรือเทียบเท่า จำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 53.8 รองลงมา ระดับมัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 23.6 น้อยที่สุด สูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 4.9

สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามที่จำหน่ายสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก จำแนกตามประเภทของอาหารที่จำหน่าย ดังตาราง 4

ตาราง 5 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทของอาหารที่จำหน่าย

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
อาหารสด	20	15.2
อาหารแห้ง	46	34.8
อาหารปรุงเสร็จ	28	21.2
อาหารสำเร็จ	38	28.8
รวม	132	100

จากตาราง 5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่จำหน่าย อาหารแห้ง จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 34.8 รองลงมา อาหารสำเร็จ จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 28.8 น้อยที่สุด อาหารสด จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 15.2

สภาพภาพของผู้ตอบแบบสอบถามที่จำหน่ายสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก จำแนกตามบริเวณที่จำหน่ายสินค้า ดังตาราง 5

ตาราง 6 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามบริเวณที่จำหน่ายสินค้า

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
ในอาคารของตลาดสด	72	54.5
ในอาคารบ้านพักของตนเอง	3	2.3
ตลาดกลางแจ้ง	46	34.8
บริเวณพื้นผิวจราจร	11	8.4
รวม	132	100

จากตาราง 6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่จำหน่ายสินค้า ในอาคารของตลาดสด จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 54.5 รองลงมา ตลาดกลางแจ้ง จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 34.8 และ น้อยที่สุดในอาคารบ้านพักของตนเอง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.3

สภาพภาพของผู้ตอบแบบสอบถามที่จำหน่ายสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก จำแนกตามเวลาที่จำหน่ายสินค้า ดังตาราง 6

ตาราง 7 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกเวลาที่จำหน่ายสินค้า

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
ช่วงเช้า	37	28
ช่วงเย็น	32	24.2
ช่วงเช้าและเย็น	12	9.1
ตลอดทั้งวัน	51	38.7
รวม	132	100

จากตาราง 7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ จำแนกเวลาที่จำหน่ายสินค้า ตลอดทั้งวัน จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 38.7 รองลงมา ช่วงเช้า จำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 28 และ น้อยที่สุด ช่วงเช้าและเย็น จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 9.1

## ตอนที่ 2 การรับรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนตกค้างในอาหารของผู้จำหน่ายสินค้าในตลาด เทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ตาราง 8 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนตกค้างในอาหารของผู้จำหน่ายสินค้าในตลาด เทศบาลตำบลบางระกำ

ข้อมูล	$\bar{X}$	S.D.	ระดับการรับรู้
สารบอแรกซ์ ที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร	2.40	0.97	น้อย
สารกันเชื้อราที่ใช้กับอาหาร	2.83	1.17	ปานกลาง
สารฟอมาลิน (น้ำยาดองศพ) ที่ตกค้างในอาหาร	2.55	1.09	ปานกลาง
สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู	2.33	1.07	น้อย
จุลินทรีย์ลักษณะเฉพาะสารพิษที่ปนเปื้อนหรือตกค้างในอาหาร	2.62	1.00	ปานกลาง
สารก่อมะเร็งในน้ำมันทอดซ้ำ	2.07	1.13	น้อย
สารก่อมะเร็งในถั่วลิสง	2.40	1.01	น้อย
สถานที่นำเข้าสารปนเปื้อน	2.45	1.07	น้อย
สถานที่ผลิตสินค้าสารปนเปื้อน	2.80	1.08	ปานกลาง
สถานที่จำหน่ายสารปนเปื้อน	2.82	0.97	ปานกลาง
สาเหตุที่ทำให้เกิดสารปนเปื้อนในอาหาร	2.53	1.01	ปานกลาง
สาเหตุที่มีสารปนเปื้อนในอาหาร	2.98	1.02	ปานกลาง
กระบวนการเกิดสารปนเปื้อน	2.42	1.08	น้อย
วิธีการใช้สารปนเปื้อน	2.90	1.14	ปานกลาง

ตาราง 8 (ต่อ)

ข้อมูล	$\bar{X}$	S.D.	ระดับการรับรู้
วิธีการรักษาเมื่อสัมผัสกับสารปนเปื้อน	2.87	0.85	ปานกลาง
กระบวนการผลิตสินค้าที่ปลอดภัย	2.78	1.10	ปานกลาง
ผลที่เกิดต่อร่างกายเมื่อได้รับสารปนเปื้อน	2.47	1.13	น้อย
ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเมื่อใช้สารปนเปื้อน	2.60	1.27	ปานกลาง
รวม	2.60	1.06	ปานกลาง

จากตาราง 8 ในภาพรวม การรับรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนตกค้างในอาหารของผู้จำหน่ายสินค้าในตลาดเทศบาลตำบลบางระกำ อยู่ระดับ ปานกลาง ( $\bar{X} = 2.60$ ) โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.6 เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง, สารกันเชื้อราที่ใช้กับอาหาร (กรดซาลิซิลิก), สารฟอมาลิน (น้ำยาตองศพ) ที่ตกค้างในอาหาร สถานที่ผลิตสินค้าสารปนเปื้อน, สถานที่จำหน่ายสารปนเปื้อน, สาเหตุที่ทำให้เกิดสารปนเปื้อนในอาหาร, สาเหตุที่มีสารปนเปื้อนในอาหาร, วิธีการใช้สารปนเปื้อนวิธีการรักษาเมื่อสัมผัสกับสารปนเปื้อน, กระบวนการผลิตสินค้าที่ปลอดภัยผลที่เกิดต่อร่างกายเมื่อได้รับสารปนเปื้อน อยู่ในระดับปานกลาง และ ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเมื่อใช้สารปนเปื้อน อยู่ในระดับน้อย โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.80, 2.83, 2.55, 2.62, 2.80, 2.53, 2.98, 2.90, 2.87, 2.78 และ 2.47 ตามลำดับ รองลงมา ได้แก่ สารบอแรกซ์ที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร, สารฟอกขาวในอาหาร, สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู (ซาลบูตามอล), สารก่อกัมเร่งในน้ำมันทอดซ้ำ, สารก่อกัมเร่งในถั่วลิสง, สถานที่นำเข้าสารปนเปื้อน, กระบวนการเกิดสารปนเปื้อน โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.40, 2.17, 2.33, 2.07, 2.40, 2.45 และ 2.42 ตามลำดับ

### ตอนที่ 3 แนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในตลาดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

แนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในตลาดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ตาราง 9

ตาราง 9 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นต่อแนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในตลาด เทศบาลตำบลบางระกำ

ข้อมูล	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
การจัดวางสินค้าให้ปลอดภัย ตามหลักสุขาภิบาล	3.82	1.07	มาก
มีกระบวนการเลือกเฟ้นสินค้าที่จำหน่าย	3.58	1.16	มาก
หมั่นสังเกตความผิดปกติสินค้าที่ผลิตหรือจำหน่าย	3.67	1.31	มาก
ศึกษาถึงแหล่งผลิตสินค้าที่จำหน่ายได้มาตรฐาน	3.20	1.58	ปานกลาง
มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนในอาหาร	3.90	1.14	มาก
ลดการใช้สารปนเปื้อนในอาหาร	4.07	1.03	มาก
ผลิตอาหารได้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์	3.98	1.21	มาก
ตรวจสอบสินค้าที่จำหน่ายอย่างสม่ำเสมอ	3.97	1.12	มาก
การจัดเก็บสินค้าให้ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน	4.02	1.18	มาก
ได้รับการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนจากหน่วยราชการ	3.77	1.28	มาก
หน่วยราชการให้ข้อมูลจากสารเกี่ยวกับสารปนเปื้อนอย่างสม่ำเสมอ	4.15	1.06	มาก
หน่วยราชการกำกับดูแลเกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหาร	4.02	1.13	มาก
มีการกำหนดโทษปรับสำหรับอาหารที่ปนเปื้อนเกินกว่ามาตรฐาน	4.13	0.99	มาก
รวม	3.86	1.17	มาก

จากตาราง 9 พบว่า แนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในตลาดเทศบาลตำบลบางระกำ ในภาพรวม อยู่ระดับ มาก  $\bar{X} = 3.86$  เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า การจัดวางสินค้าให้ปลอดภัย ตามหลักสุขาภิบาล, มีกระบวนการเลือกเฟ้นสินค้าที่จำหน่าย, หมั่นสังเกตสินค้าที่ผลิต หรือจำหน่ายว่าผิดปกติหรือไม่, ศึกษาถึงแหล่งผลิตสินค้าที่จำหน่ายได้มาตรฐาน, มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนในอาหาร, ลดการใช้สาร

ปนเปื้อนในอาหาร, ผลิตอาหารได้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์, ตรวจสอบสินค้าที่จำหน่ายอย่างสม่ำเสมอ, การจัดเก็บสินค้าให้ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน, ได้รับการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนจากหน่วยราชการ, หน่วยราชการให้ข้อมูลจากสารเกี่ยวกับสารปนเปื้อนอย่างสม่ำเสมอ, หน่วยราชการกำกับดูแลเกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหาร, มีการกำหนดโทษปรับสำหรับอาหารที่ปนเปื้อนเกินกว่ามาตรฐาน อยู่ในระดับ มาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82, 3.58, 3.67, 3.20, 3.90, 4.07, 3.98, 3.97, 4.02, 3.77, 4.15, 4.02, 4.13 ตามลำดับ

จากผลการสำรวจครั้งนี้ ผู้วิจัยนำผลมาวิเคราะห์ร่วมกับเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยวิธีการวิเคราะห์เชิงอุปนัย สามารถสรุปเป็นแนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในตลาดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ได้ดังนี้

1. แต่งตั้งกรรมการตลาดสดเทศบาลให้หมั่นตรวจตราการจัดวางสินค้าให้ปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาล การจัดวางสินค้าให้ปลอดภัยจากพาหะของเชื้อโรค และมีอุปกรณ์ป้องกันสินค้า ไม่ให้เปื้อนฝุ่นละออง (จากผลการศึกษาในข้อที่ 1 – 3)
2. จัดให้ความรู้ในด้านกระบวนการเลือกเฟ้นสินค้าที่นำมาจำหน่าย (จากผลการศึกษาในข้อที่ 4)
3. จัดให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายสินค้าในด้านการหมั่นสังเกตสินค้าที่ผลิตหรือจำหน่ายว่าผิดปกติหรือไม่ หากผิดปกติให้ดำเนินการทำลายทิ้ง (จากผลการศึกษาในข้อที่ 5)
4. จัดให้ความรู้ในด้านการศึกษาถึงแหล่งผลิตสินค้าที่จำหน่ายได้มาตรฐาน (จากผลการศึกษาในข้อที่ 6)
5. จัดอบรมผู้จำหน่ายหรือผู้ผลิตให้มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนในอาหาร และความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อน โดยภาคราชการ (จากผลการศึกษาในข้อที่ 7 และ 12)
6. จัดกิจกรรมรณรงค์ลดการใช้สารปนเปื้อนในอาหารในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ (จากผลการศึกษาในข้อที่ 8)
7. สร้างความตระหนักให้ผู้ผลิตหรือจำหน่ายผลิตอาหารได้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ (จากผลการศึกษาในข้อที่ 9)
8. ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายควรตรวจสอบสินค้าที่จำหน่ายอย่างสม่ำเสมอ (จากผลการศึกษาในข้อที่ 10)
9. จัดระบบและการจัดเก็บสินค้าให้ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน (จากผลการศึกษาในข้อที่ 11)
10. จัดการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนโดยภาคราชการ (จากผลการศึกษาในข้อที่ 12)



11. ภาคราชการให้ข้อมูลจากสารเกี่ยวกับสารปนเปื้อนอย่างสม่ำเสมอ (จากผลการศึกษาในข้อที่ 13)
12. ภาคราชการกำกับดูแลเกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหาร (จากผลการศึกษาในข้อที่ 14)
13. ภาคราชการควรมีการกำหนดโทษปรับสำหรับอาหารที่ปนเปื้อนเกินกว่ามาตรฐาน (จากผลการศึกษาในข้อที่ 15)

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม