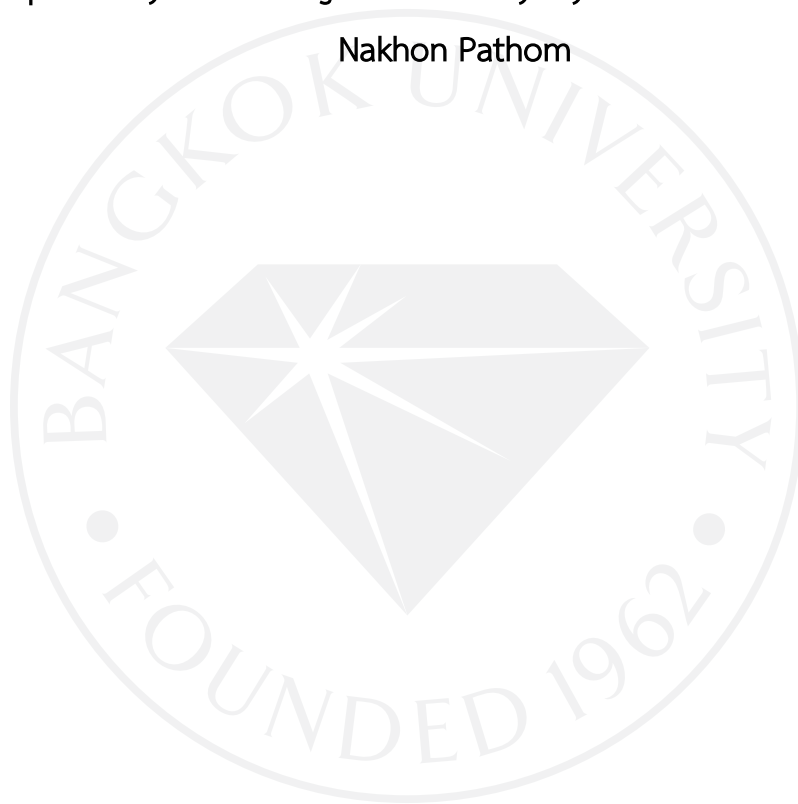


ปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทาง
ในจังหวัดนครปฐม

Factors positively influencing customer loyalty of street food customers in
Nakhon Pathom



ปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

Factors positively influencing customer loyalty of street food customers in Nakhon
Pathom



การค้นคว้าอิสระเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

ปีการศึกษา 2557



© 2558

พีระพงษ์ คุณาคติภาพ

สงวนลิขสิทธิ์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
อนุมัติให้การค้นคว้าอิสระเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

เรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัด
นครปฐม

ผู้วิจัย พิระพงษ์ คุณาคติภาพ

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษา

(ดร.เพ็ญจิรา คັນธวงค์)

ผู้เชี่ยวชาญ

(ดร.นิตนา ฐานิตธนกร)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรยา สิงห์สงบ)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ
รักษาการคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

13 กันยายน 2558

พระพงษ์ คุหาคติภพ. ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, กันยายน 2558, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

ปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (118 หน้า)

อาจารย์ที่ปรึกษา: ดร.เพ็ญจิรา คันธวงศ์

บทคัดย่อ

งานวิจัยจัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลเชิงบวกของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับภาวะเสี่ยงของร้านอาหาร ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว ที่มีผลเชิงบวกต่อปัจจัยต่อความจงรักภักดีของลูกค้า จากแบบสอบถามจำนวน 230 ชุด จากร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ตั้งแต่วันที่ 30 มิถุนายน 2558 ถึง วันที่ 15 กรกฎาคม 2558 และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Correlation Coefficient) และวิเคราะห์ความถดถอยเชิงพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) พบว่า มีเพียงปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ($\beta = 0.558$) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ($\beta = 0.353$) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ($\beta = 0.275$) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management used) ($\beta = 0.173$) และปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods used in Cleaning Utensils) ($\beta = 0.162$) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ซึ่งสามารถอธิบายอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐมได้ร้อยละ 70.8 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

คำสำคัญ: ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง, การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง, การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง, การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ, ความจงรักภักดีของลูกค้า



Kuhakatipob, P. M.B.A., September 2015, Graduate School, Bangkok University.
Factors positively influencing customer loyalty of street food consumers in Nakhon Pathom (118 pp.)
Advisor: Penjira Kanthawongs, Ph.D.

ABSTRACT

The objective of this research is to study the factors positively influencing customer loyalty of street food consumers in Nakhon Pathom. The independent factors considered were dining out food safety opinions, perceptions on street food, beliefs regarding restaurant regulations, assessment of the food safety knowledge of street food consumers, assessment of the food safety attitudes of street food consumers, parameters considered in food to be cooked, food handling practices, left-over food management used, and methods used in cleaning utensils. The authors received 230 respondents from the customers of street food in Nakhon Pathom from 30 June 2015 to 15 July 2015. The data were analyzed using Pearson's Correlation Coefficient and Multiple Regression Analysis. The researcher found that the following independent factors were tested in order to be positively influencing customer loyalty of street food customers in Nakhon Pathom at .05 level of significance: dining out food safety opinions ($\beta = 0.558$), perceptions on street food ($\beta = 0.353$), assessment of the food safety attitudes of street food consumers ($\beta = 0.275$), left-over food management used ($\beta = 0.173$), and methods used in cleaning utensils ($\beta = 0.162$), explaining 70.8% of the influence toward customer loyalty.

Keywords: Dining out Food Safety Opinions, Perceptions on Street Food, Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers, Left-over Food Management Used, Customer Loyalty

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยจากการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความอนุเคราะห์และความกรุณาอย่างสูงจาก ดร.เพ็ญจิรา คັນธวงค์ อาจารย์ที่ปรึกษาที่กรุณาให้คำแนะนำตรวจทานคำปรึกษาในการแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ รวมถึงอธิบายข้อสงสัยต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่ทุกขั้นตอน เพื่อให้การเขียนงานวิจัยการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้สมบูรณ์ที่สุด ผู้วิจัยตระหนักถึงความตั้งใจจริงและความทุ่มเทของอาจารย์ ขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบพระคุณ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านการตลาดซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้ความอนุเคราะห์ตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย รวมถึงทุกท่านที่ให้ข้อมูลต่างๆ ที่เอื้อต่อการทำงานวิจัยและให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามจนทำให้งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี นอกจากนี้ ขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ เพื่อนนักศึกษาปริญญาโททุกท่านที่คอยให้กำลังใจและให้ความช่วยเหลือในทุกๆด้าน มาโดยตลอด

สุดท้ายนี้ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำขออภัยเป็นอย่างสูงในข้อผิดพลาดนั้นและหวังว่าการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้อาจมีประโยชน์แก่ผู้สนใจหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องไม่มากนัก

พีระพงษ์ คุณหาคติภพ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
กิตติกรรมประกาศ	ช
สารบัญตาราง	ฎ
สารบัญภาพ	ฅ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	5
1.3 ขอบเขตของงานวิจัย	6
1.4 คำถามของงานวิจัย	6
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
1.6 คำนิยามศัพท์เฉพาะ	6
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิดความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions)	9
2.2 แนวคิดการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food)	11
2.3 แนวคิดความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations)	11
2.4 แนวคิดการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers)	12
2.5 แนวคิดการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers)	13
2.6 แนวคิดประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked)	14
2.7 แนวคิดวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices)	15
2.8 แนวคิดการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used)	15

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 2 (ต่อ) แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.9 แนวคิดวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils)	16
2.10 แนวคิดความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty)	16
2.11 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	17
2.12 สมมติฐานการวิจัย	20
2.13 กรอบแนวความคิดตามทฤษฎี	22
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	
3.1 ประเภทของงานวิจัย	23
3.2 กลุ่มประชากร และการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง	23
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	24
3.4 การทดสอบเครื่องมือ	28
3.5 วิธีการเก็บข้อมูล	37
3.6 การจัดทำและการวิเคราะห์ข้อมูล	38
3.7 วิธีการทางสถิติ	40
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล	
4.1 การสรุปข้อมูลทางประชากรศาสตร์	45
4.2 การสรุปข้อมูลการใช้บริการร้านอาหารริมทาง	48
4.3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นโดยรวม และเป็นรายปัจจัย	52
4.4 การวิเคราะห์ข้อมูลตามสมมติฐาน	62
4.5 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA)	67
4.6 การวิเคราะห์ความถดถอยเชิงพหุคูณ (Multiple Regression Analysis)	68
4.7 การวิเคราะห์ข้อมูลอื่น ๆ	74
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผล	77
5.2 การอภิปรายผล	81
5.3 ข้อเสนอแนะ	88

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บรรณานุกรม	91
ภาคผนวก	95
ภาคผนวก ก แบบสอบถามงานวิจัย	96
ภาคผนวก ข จดหมายตอบรับจากผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจแบบสอบถาม	103
ประวัติผู้เขียน	118
เอกสารข้อตกลงว่าด้วยการอนุญาตให้ใช้สิทธิ์ในรายงานการค้นคว้าอิสระ	



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1.1: จุดแข็งจุดอ่อนร้านบะหมี่จอนยาว	2
ตารางที่ 1.2: จุดแข็งจุดอ่อนร้านข้าวมันไก่เจ้แป้ว	2
ตารางที่ 1.3: จุดแข็งจุดอ่อนร้านใหญ่สุกี้กระทะร้อน	3
ตารางที่ 1.4: โอกาสและอุปสรรคของทั้ง 3 ร้าน ได้แก่ ร้านบะหมี่จอนยาว ร้านข้าวมันไก่เจ้แป้ว และร้านใหญ่ สุกี้กระทะร้อน	3
ตารางที่ 3.1: การวิเคราะห์หาโครงสร้างที่แท้จริงของปัจจัยด้านความคิดเห็น ด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ด้านการรับรู้ต่อ ร้านอาหารริมทาง ด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร ด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ด้านวิธีปฏิบัติใน การจัดการอาหาร ด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และด้านความจงรักภักดีของลูกค้า	31
ตารางที่ 3.2: การวิเคราะห์ความแปรปรวนของการวิเคราะห์การถดถอยเชิงพหุ	42
ตารางที่ 4.1: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ	45
ตารางที่ 4.2: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ	45
ตารางที่ 4.3: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพ	46
ตารางที่ 4.4: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา	46
ตารางที่ 4.5: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้ต่อเดือน	47
ตารางที่ 4.6: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอาชีพ	48
ตารางที่ 4.7: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามจำนวนครั้ง การใช้บริการร้านอาหารริมทางต่อสัปดาห์	49
ตารางที่ 4.8: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเหตุผล ในการเลือกรับประทานร้านอาหารริมทาง	49
ตารางที่ 4.9: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามจำนวนคน ที่ใช้บริการร้านอาหารริมทางด้วยกันในแต่ละครั้ง	50
ตารางที่ 4.10: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามค่าใช้จ่าย ในการใช้บริการร้านอาหารริมทางในแต่ละครั้ง	50

สารบัญตาราง(ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.11: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภท ของอาหารที่นิยมรับประทานตามร้านอาหารริมทางโดยส่วนใหญ่	51
ตารางที่ 4.12: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดี ของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยความคิดเห็น ด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions)	52
ตารางที่ 4.13: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อ ความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food)	53
ตารางที่ 4.14: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อ ความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations)	54
ตารางที่ 4.15: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อ ความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers)	55
ตารางที่ 4.16: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อ ความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers)	56
ตารางที่ 4.17: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อ ความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked)	57

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.18: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices)	58
ตารางที่ 4.19: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used)	59
ตารางที่ 4.20: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils)	60
ตารางที่ 4.21: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty)	61
ตารางที่ 4.22: การวิเคราะห์สหสัมพันธ์สัมประสิทธิ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Correlation Coefficient) ของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า	63

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
<p>ตารางที่ 4.23: การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) และปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty)</p>	67
<p>ตารางที่ 4.24: การวิเคราะห์ความถดถอยเชิงพหุคูณของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า</p>	68
<p>ตารางที่ 4.25: การตรวจสอบค่า Collinearity ของตัวแปรอิสระ</p>	75

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1: กรอบแนวความคิด	22
ภาพที่ 4.1: แนวคิดปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการ ร้านอาหาร ริมทางในจังหวัดนครปฐม	76



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันวิถีการดำเนินชีวิตของคนยุคใหม่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ทุกอย่างต้องเร่งรีบ และรวดเร็ว ต้องแข่งขันกับเวลาตลอดทั้งวัน ต้องเจอกับปัญหาการจราจรที่ติดขัด การต่อแถวเพื่อซื้อของในห้างสรรพสินค้า สิ่งที่มีอิทธิพลในการใช้ชีวิตมากที่สุดก็คือ การรับประทานอาหารนอกบ้าน ผู้คนหันมาบริโภคอาหารริมทางกันอย่างแพร่หลาย ส่งผลให้มีร้านอาหารริมทางเพิ่มจำนวนและเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากมีตัวเลือกมากมาย มีความสะดวกในการบริโภค รสชาติที่ถูกปาก ราคาที่ไม่แพงซึ่งช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายในแต่ละวันได้ ในปี 2557 คาดว่าเศรษฐกิจจะมีการเติบโตเพิ่มขึ้น อัตราร้อยละ 4.5 โดยการขยายตัวของ SMEs จะอยู่ที่ร้อยละ 4.3-4.7 มีผลมาจากปัจจัยทั้งภายในประเทศและภายนอกประเทศประกอบกัน (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2556)

การแข่งขันอย่างรุนแรงของผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทยทั้งเล็กและใหญ่ ให้ความสำคัญกับรูปแบบอาหารที่แปลกใหม่และสอดคล้องกับการรับประทานอาหารนอกบ้านของลูกค้า ไม่ว่าจะเป็นรสชาติอาหาร ความแตกต่างและความหลากหลายของอาหาร การตกแต่งร้าน การให้บริการนอกเหนือจากการจัดโปรโมชั่น การรับส่วนลดได้ ล้วนเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไม่น้อยไปกว่าปัจจัยด้านราคาอย่างเดียว ร้านอาหารในปีนี้มีร้านใหม่ๆ เปิดบริการเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากมีความน่าสนใจกว่าธุรกิจด้านอื่นๆ มีแนวโน้มเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยมีปัจจัยหนุนจากพฤติกรรมของผู้บริโภค ร้านค้ารายเก่าก็ต้องหากลยุทธ์เพื่อดึงดูดลูกค้าเพื่อแข่งขันในตลาดที่มีมูลค่าหลายแสนล้านบาท (การตลาดขั้นเทพ, 2558) ตลาดธุรกิจร้านอาหารในไตรมาสที่ 4 ของปี 2557 จะมีมูลค่าประมาณ 93,800 ล้านบาท ขยายตัวร้อยละ 3.6 จากในไตรมาสที่ 4 ของปี 2556 ที่มีมูลค่าประมาณ 90,500 ล้านบาท การขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารเป็นผลมาจากแรงหนุนช่วงเทศกาลในเดือนธันวาคม มีเงินหมุนเวียนในช่วงสามไตรมาสแรกในปี 2557 คิดเป็นมูลค่าประมาณ 266,800 ล้านบาท ขยายตัวร้อยละ 1.1 จากในช่วงสามไตรมาสแรกในปี 2556 ส่วนหนึ่งมีผลมาจากการปรับตัวสูงขึ้นของราคาอาหารในระยะเวลาที่ผ่านมา ("ลุ่นคนแห่ฉลองปีใหม่ต้น", 2557)

โดยได้ทำการเลือกสำรวจร้านอาหารริมทางในเขตอำเภอเมืองนครปฐมมาทั้งหมด 3 ร้าน ได้แก่ ร้านบะหมี่จอนยาว ร้านข้าวมันไก่แจ้แป้ว และร้านใหญ่สุกี้กระทะร้อน เนื่องจากเป็นร้านอาหารริมทางที่เปิดมานาน เป็นที่นิยมรับและเป็นที่ยอมรับของลูกค้ามากมาย ซึ่งสามารถวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารริมทางทั้ง 3 ร้าน ได้ดังนี้

ตารางที่ 1.1: จุดแข็งจุดอ่อนร้านบะหมี่จอนยาว

จุดแข็ง	จุดอ่อน
เป็นร้านที่เปิดมานานกว่า 80 ปี	รอนาน ใช้เวลาไม่ต่ำกว่าครึ่งชั่วโมงในการซื้อแต่ละครั้ง
ผลิตวัตถุดิบเองทุกขั้นตอน ส่งผลให้มีรสชาติอร่อย	หยุดร้านโดยไม่แจ้งให้ลูกค้าทราบล่วงหน้า
ตั้งอยู่ท่ามกลางการสัญจรของผู้คน (ตลาดใต้รุ่งองค์พระปฐมเจดีย์)	หาพิกัดร้านยาก เนื่องจากอยู่ท่ามกลางร้านค้าจำนวนมากมาย
เจ้าของร้านเป็นผู้ลงมือทำด้วยตนเอง จึงมีความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน	
เคยออกรายการโทรทัศน์หลายรายการ ทำให้เป็นที่รู้จักในมุมกว้าง	
สามารถนำกลับมารับประทานที่บ้านโดยที่รสชาติยังคงเดิม	

ตารางที่ 1.2: จุดแข็งจุดอ่อนร้านข้าวมันไก่เจ๊แป้ว

จุดแข็ง	จุดอ่อน
เนื้อไก่มีคุณภาพดี นุ่ม ไม่เหนียว	หาที่จอดรถยาก เนื่องจากอยู่ท่ามกลางแหล่งชุมชน
น้ำจิ้มไก่มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง ซึ่งเป็นความแตกต่างจากร้านอื่น	ราคาแพงกว่าร้านคู่แข่ง
โต๊ะ เก้าอี้ มีเพียงพอสำหรับลูกค้าจำนวนมาก	เจ้าของร้านไม่เอาใจใส่ลูกค้า ไม่มีมิตรสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า
ช่วงเวลาเปิดร้านยาวนาน ขายตั้งแต่เช้าถึงเย็น	
มีขั้นตอนการทำที่รวดเร็ว ลูกค้าไม่ต้องรอนาน	

ตารางที่ 1.3: จุดแข็งจุดอ่อนร้านใหญ่สุกี้กระทะร้อน

จุดแข็ง	จุดอ่อน
มีเมนูอาหารให้เลือกอย่างมากมาย	คว้นจากการประกอบอาหารลอยไปทั่วบริเวณ โต๊ะทานข้าว
เมนูแนะนำคือ สุกี้กระทะร้อน ซึ่งหาทานได้ยาก ในบริเวณนั้น	พนักงานบริการเป็นชาวพม่า สื่อสารกับลูกค้าไม่เข้าใจ
บรรยากาศในร้านมีพื้นที่กว้างขวาง ไม่แออัด	
ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้สถานศึกษา จึงมีลูกค้าที่เป็นนักเรียน นักศึกษาจำนวนมาก	

ส่วนในด้านโอกาสและอุปสรรคของทั้ง 3 ร้าน มีลักษณะที่คล้ายคลึงกันจึงสามารถสรุปออกมา ดังนี้

ตารางที่ 1.4: โอกาสและอุปสรรคของทั้ง 3 ร้าน ได้แก่ ร้านบะหมี่จอนยาว ร้านข้าวมันไก่เจ๊แป๋ว และร้านใหญ่ สุกี้กระทะร้อน

โอกาส	อุปสรรค
คนไทยในปัจจุบันหันมารับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น จึงทำให้ร้านค้ำมีรายรับที่มากขึ้น	มีร้านค้ำเกิดใหม่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว
การเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน เป็นโอกาสที่จะเพิ่มลูกค้าที่เป็นชาวต่างชาติมากขึ้น	การเลือกทำเลที่เหมาะสมทำได้ค่อนข้างยาก เนื่องจากมีการจับจองจากคนในพื้นที่
ภาครัฐให้การสนับสนุนร้านค้ำขนาดย่อมเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจไทย	มีการแข่งขันในด้านราคาและคุณภาพของอาหาร
เจ้าของร้านค้ำคนไทยสามารถหาวัตถุดิบได้จากภายในประเทศ เพราะเมืองไทยเป็นแหล่งทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์	เจ้าของร้านค้ำคนไทยมีพื้นฐานภาษาอังกฤษไม่ดีเท่าที่ควร อาจสื่อสารกับชาวต่างชาติไม่เข้าใจ ทำให้ความหมายคลาดเคลื่อน
ประเทศไทยมีชื่อเสียงที่ดีในด้านรสชาติอาหารที่โดดเด่นจากร้านอาหารริมทาง	

จากตารางข้อมูลที่ 1.1 ถึง 1.4 ที่กล่าวมาข้างต้นจะพบว่าร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐมมีเป็นจำนวนมาก จึงทำให้มีการแข่งขันกันค่อนข้างสูง สำหรับธุรกิจร้านอาหารทั่วไปก็เผชิญความท้าทายเช่นกัน ในด้านการแข่งขันที่สูงขึ้นจากการมีผู้ประกอบการรายใหม่ๆ เข้าสู่ตลาดอย่างต่อเนื่อง ด้านต้นทุนการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่สูงขึ้น นอกจากนี้ ทางเลือกในการรับประทานอาหารพร้อมปรุงและพร้อมรับประทานที่สามารถทดแทนการรับประทานอาหารที่ร้านอาหาร ก็เป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญที่กีดกันธุรกิจร้านอาหารตั้งแต่ต้นปี 2557 ที่ผ่านมา (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2556)

จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลงานวิจัยที่มีผู้วิจัยได้ทำการวิจัยกันมาในอดีตมีงานวิจัยเกี่ยวกับร้านอาหารริมทาง พบว่า ลูกค้าจะรับประทานอาหารจากร้านที่น่าเชื่อถือเท่านั้น ความสะอาดของห้องครัวเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด รองลงมาคือความสะอาดของห้องน้ำและอุณหภูมิในการประกอบอาหาร ลูกค้าจะเชื่อมั่นร้านอาหารที่มีการอบรมพนักงานเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหาร การตรวจสอบคุณภาพร้านอาหารควรทำอย่างสม่ำเสมอ รัฐบาลควรปกป้องผู้บริโภคให้มากขึ้น ผู้หญิงและผู้สูงอายุมีความใส่ใจอาหารที่ปลอดภัย ในขณะที่วัยรุ่นชายแทบจะไม่ระวังในการรับประทานอาหารนอกบ้าน การพูดปากต่อปากและสื่ออินเทอร์เน็ตเป็นช่องทางที่ถูกใช้ในการค้นหาข้อมูลเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ลูกค้าที่เชื่อมั่นว่าตนเองมีความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหาร เขาเหล่านั้นกลับเสี่ยงที่จะป่วยจากการรับประทานอาหาร จากข้อมูลทั้งหมดเกี่ยวกับทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อการอบรมด้านความปลอดภัยของอาหาร จะช่วยให้เจ้าของร้านอาหารท้องถิ่น มีความใส่ใจต่อความคาดหวังของลูกค้ามากขึ้น (Lee, Niode, Simonne & Bruhn, 2012) นอกจากนี้ปัจจัยด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ส่งผลต่อการรับประทานร้านอาหารริมทาง (Samapundo, Climat, Xhaferi, & Devlieghere, 2015) นอกจากนี้มีนักวิจัยในประเทศไนจีเรียพบว่า ปัจจัยทางด้านปริมาณและราคาเป็นปัจจัยที่ถูกใส่ใจมากกว่าปัจจัยทางด้านความสดใหม่และความสะอาดในการซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร ความรู้ด้านความปลอดภัยของผู้ขายบางด้านก็ไม่สามารถปฏิบัติได้ เนื่องจากการขาดสิ่งจำเป็นพื้นฐานในบริเวณร้านค้าของพวกเขา เช่น น้ำ และห้องน้ำ เป็นต้น การอบรมด้านอนามัยและสุขอนามัยเป็นสิ่งจำเป็นพื้นฐานในการสร้างระเบียบให้ร้านอาหารริมทางปฏิบัติตาม (Omemu & Aderoju, 2008)

การศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อการใช้บริการร้านอาหารริมทาง โดยใช้ผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐมเป็นกรณีศึกษา โดยได้ทำการศึกษาปัจจัยด้านต่างๆคือ ทัศนคติเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street

Food) ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked), วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) และวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ซึ่งร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐมและจังหวัดอื่น ๆ สามารถนำข้อมูลที่ได้จากงานวิจัยชิ้นนี้ไปพัฒนาร้านอาหารริมทางของตนเองให้มีคุณภาพและเป็นการรักษาความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางรายเดิมและสร้างความจงรักภักดีให้กับผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางรายใหม่อีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว ปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

1.2.2 เพื่อศึกษาอำนาจพยากรณ์ระหว่างความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว มีอำนาจพยากรณ์ความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

1.3 ขอบเขตของงานวิจัย

ในการศึกษาคั้งนี้จะศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ศึกษาจากประชากรที่เป็นลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม เท่านั้น โดยเก็บตัวอย่างอย่างน้อย 230 ตัวอย่าง ระยะเวลาเก็บข้อมูล ตั้งแต่ 30 มิถุนายน 2558 ถึง 15 กรกฎาคม 2558

1.4 คำถามของงานวิจัย

ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐมหรือไม่และปัจจัยข้างต้นมีผลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐมอย่างไร

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

1.5.2 ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐมและนำไปวางแผนพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดเพื่อเพิ่มความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางให้มากยิ่งขึ้นในอนาคต

1.5.3 ผลของงานวิจัยจะเป็นพื้นฐานให้กับงานวิจัยอื่น ๆ ที่มีความเกี่ยวข้องกับความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทาง เพื่อใช้ประโยชน์ในการศึกษาต่อไปในอนาคต

1.6 คำนิยามศัพท์เฉพาะ

ความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) หมายถึง ความสะอาดของครัว ความสะอาดของการปรุงและการเตรียมอาหาร คุณภาพของอาหาร ความสะอาดของห้องน้ำ ความสะอาดของการเก็บรักษาอาหาร อุณหภูมิที่เหมาะสมในการจัดเตรียมอาหาร และสุขอนามัยในการเสิร์ฟอาหาร

การรับรู้ต่ออาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) หมายถึง การเลือกใช้บริการร้านอาหารริมทางที่มั่นใจในคุณภาพของอาหารเท่านั้น ความสนใจในวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารริมทาง

ความน่าเชื่อถือของสูตรอาหารและอาหารมีความสำคัญ การรับรู้ความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหารของร้านอาหารริมทาง ความกล้าในการลองร้านอาหารริมทางใหม่ๆ ที่ไม่เคยไป และการคิดถึงความปลอดภัยของอาหารเมื่อใช้บริการร้านอาหารริมทาง

ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) หมายถึง พนักงานร้านอาหารควรผ่านการอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารก่อนที่จะเริ่มงาน ควรมีการตรวจสอบถึงเรื่องนี้อยู่บ่อยๆ พนักงานร้านอาหารควรบอกถึงส่วนประกอบของอาหารที่นำมาใช้ และรัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัยของอาชีพ

การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) หมายถึง ผู้ขายควรใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหารเพราะสามารถลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหาร ควรล้างมือก่อนทำอาหารทุกครั้ง ไม่เพียงแต่การดูแลความสะอาดของผู้ขาย ยังรวมถึงการเตรียมอาหารด้วยความสะอาดที่เหมาะสม การฆ่าเชื้อภาชนะที่ใช้โดยน้ำยาล้างจานเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดซึ่งนำไปสู่การปราศจากการปนเปื้อนได้

การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) หมายถึง ผู้ขายควรใส่หน้ากากอนามัยเพื่อความสะอาดของตัวผู้ขายและลดการปนเปื้อนในอาหาร ในเรื่องอาหารก็ควรเก็บรักษาแยกจากกันระหว่างอาหารที่ยังดิบอยู่กับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว อาหารที่ปรุงสุกดีแล้วสามารถลดการปนเปื้อนได้อย่างแน่นอน อีกทั้งผู้ขายควรตรวจสอบสุขภาพพนักงานก่อนการทำงาน

ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) หมายถึง ประเด็นด้านราคาของอาหารที่ปรุงแล้ว ประเด็นด้านความสดใหม่ของอาหารที่ปรุงแล้ว ประเด็นด้านความสะอาดของอาหารที่ปรุงแล้ว และประเด็นด้านปริมาณของอาหารที่ปรุงแล้ว

วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) หมายถึง การปรุงอาหารก็ต่อเมื่อจะขาย การล้างวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร การใช้น้ำที่มีความสะอาด การปรุงอาหารควรทำในช่วงเช้าของวันที่จะขาย ถ้ามีอาหารที่เหลืออยู่ก็ควรนำไปอุ่นก่อนนำไปขายและการปิดภาชนะบรรจุวัตถุดิบให้มิดชิด

การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) หมายถึง ทุกครั้งที่มีอาหารเหลือจากการขายในแต่ละครั้ง อาจจะทิ้งวัตถุดิบที่เหลือทั้งหมด หรือถ้าจะเก็บเพื่อนำมาใช้ก็ก็ต้องนำไปแช่เย็นและควรอุ่นให้ร้อนก่อนนำไปใช้ในครั้งต่อไป ลูกค้านบางคนอาจทานอาหารไม่หมด ก็สามารถนำอาหารใส่ถุงเพื่อนำกลับไปทานที่บ้านได้

วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) หมายถึง การล้างอุปกรณ์ครัวด้วยน้ำยาล้างจาน การล้างอุปกรณ์ครัวด้วยน้ำ การล้างอุปกรณ์ครัวด้วยน้ำร้อน การล้างอุปกรณ์ครัวให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) หมายถึง การพิจารณาร้านอาหารริมทางเป็นตัวเลือกรีก่อนร้านอาหารแบบอื่นๆก่อนเสมอ ร้านอาหารริมทางจะเป็นตัวเลือกในการรับประทานอาหารเช้า การมุ่งมั่นที่จะซื้ออาหารที่ร้านอาหารริมทางอีกในอนาคต และการไม่เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของตนเองในการรับประทานอาหารเช้าจากร้านอาหารริมทาง



บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้ารวบรวมแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องซึ่งมีหัวข้อดังต่อไปนี้

- 2.1 แนวคิดความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions)
- 2.2 แนวคิดการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food)
- 2.3 แนวคิดความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations)
- 2.4 แนวคิดการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers)
- 2.5 แนวคิดการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers)
- 2.6 แนวคิดประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked)
- 2.7 แนวคิดวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices)
- 2.8 แนวคิดการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used)
- 2.9 แนวคิดวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils)
- 2.10 แนวคิดความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty)

2.11 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.12 สมมติฐานการวิจัย

2.13 กรอบแนวความคิดตามทฤษฎี

2.1 แนวคิดความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety opinions)

Lee, et al. (2012) ได้อธิบายไว้ว่า ความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง หมายถึง ความสะอาดของครัว ความสะอาดของการปรุงและการเตรียมอาหาร คุณภาพของอาหาร ความสะอาดของห้องน้ำ ความสะอาดของการเก็บรักษาอาหาร อุณหภูมิที่เหมาะสมในการจัดเตรียมอาหาร และสุขอนามัยในการเสิร์ฟอาหาร โดยได้มีการศึกษาลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทาง จำนวน 994 คนในเมืองแคลิฟอร์เนียและเมืองฟลอริดา ประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่าค่าเฉลี่ยของปัจจัยทั้งหมด ความสะอาดของห้องครัวมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.44 ซึ่งสูงกว่าปัจจัยทุกตัว ผู้หญิงให้ความสำคัญมากกว่าผู้ชาย นั่นหมายถึงผู้หญิงใส่ใจเรื่องความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารริมทางมากกว่าผู้ชาย จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) เป็นตัวแปรสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า

อนุเทพ ภาสุระ (2553) ได้กล่าวว่า ผู้คนต้องแข่งกับเวลาในการเดินทางเพื่อไปประกอบกิจกรรมต่างๆ ทำให้ทุกคนต้องประหยัดเวลาแม้กระทั่งในเรื่องของการปรุงและการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ โดยเฉพาะเมื่อต้องออกนอกบ้านหรือต้องเดินทางไกล ร้านอาหารริมถนนหรือร้านอาหารรถเข็นจึงเป็นที่พึงปรารถนาสำหรับทุกคน

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค (2552) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารริมทางหากมีสภาพแวดล้อมไม่เหมาะสม ซึ่งมีทั้งฝุ่น ควัน แผลง สัตว์นำโรค การขาดแหล่งน้ำในการทำความสะดวกดับ ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหารตลอดจนสุขลักษณะสวน บุคคลของผู้คาก็เป็นเหตุให้อาหารนั้นไม่สะอาด ปลอดภัยก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้ แนะนำเลือกซื้อ ตองดูสิ่งแวดล้อมของร้านอาหารประกอบควาเหมาะสมแก่การบริโภคหรือไม่ สำหรับผู้ประกอบการ ร้านอาหารริมทาง ขอให้เน้นในเรื่องความสะอาด โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลัก

อาหารริมทาง (2552) ได้กล่าวไว้ว่า เรื่องของการรักษาความสะอาดก็เป็นอีกหนึ่งเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญ เนื่องมาจากร้านข้างทางอาจจะไม่ได้มีการดูแลความสะอาดได้ดีเท่ากับร้านอาหารที่อยู่ตามอาคารหรือตามห้างสรรพสินค้า การเก็บวัตถุดิบบางครั้งก็จำเป็นจะต้องอาศัยน้ำแข็งเป็นตัวทำความเย็นแทนการใช้ตู้เย็นที่ต้องอาศัยไฟฟ้า ซึ่งบางครั้งความเย็นที่ใช้อาจจะไม่เพียงพอต่อการถนอมคุณภาพอาหาร อีกทั้ง ความสะอาดของน้ำแข็งก็มีผลอย่างมากต่อการเสื่อมเสียของอาหารที่มีโอกาสเกิดขึ้นได้มากกว่า เนื่องมาจากอาหารจะต้องสัมผัสกับน้ำแข็งโดยตรง การเจริญเติบโตของ

เชื้อจุลินทรีย์โดยเฉพาะแบคทีเรีย จึงมีโอกาสเกิดได้มากหากผู้ขายขาดการดูแลเอาใจใส่อย่างละเอียดถี่ถ้วน ซึ่งทั้งหมดทั้งมวลนี้ก็ย่อมส่งผลเสียต่อไปยังลูกค้าที่รับประทานอาหารที่สกปรกเข้าไป

2.2 แนวคิดการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food)

Lee, et al. (2012) ได้อธิบายไว้ว่า การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง หมายถึง การเลือกใช้บริการร้านอาหารริมทางที่มั่นใจในคุณภาพของอาหารเท่านั้น ความสนใจในวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารริมทาง ความน่าเชื่อถือของสูตรอาหารและอาหารมีความสำคัญ การรับรู้ความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหารของร้านอาหารริมทาง ความกล้าในการลองร้านอาหารริมทางใหม่ๆ ที่ไม่เคยไป และการคิดถึงความปลอดภัยของอาหารเมื่อใช้บริการร้านอาหารริมทาง จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ถือเป็นตัวแปรสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า โดยได้มีการศึกษาลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 994 คนในเมืองแคลิฟอร์เนียและเมืองฟลอริดา ประเทศสหรัฐอเมริกาพบว่าอิทธิพลที่ทำให้พวกเขายังคงรับประทานอาหารริมทางคือความมั่นใจในคุณภาพของอาหาร ซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.89 แน่นนอนว่าวัตถุดิบที่นำมาใช้นั้น มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคอย่างมาก วัตถุดิบที่ดีมีความสะอาดย่อมส่งผลดีต่อผู้บริโภค ในเรื่องของสูตรอาหารก็เป็นสิ่งที่ดึงดูดความน่าสนใจอยู่ไม่น้อย

“ลดความเสี่ยง” (2556) "ความสะอาดและสุขลักษณะ" ส่วนใหญ่เป็นร้านเล็กๆ ตั้งแต่รถเข็นหาบเร่แผงลอย ไปจนถึงใช้รถยนต์ดัดแปลงเป็นครัว ซึ่งง่ายมากที่จะสังเกตความสะอาด ดังนั้นก่อนซื้อควรสังเกตว่ามีสุขลักษณะโดยภาพรวมดีหรือไม่ ดังนั้นแนะนำให้เลือกร้านริมทางที่มีการจัดการที่ดี แยกการจัดเก็บของอาหารดิบ-สุก วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้มีความสะอาด ดูที่ภาพรวมของร้านอาหารนั้นๆ

2.3 แนวคิดความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations)

Lee, et al. (2012) ได้อธิบายไว้ว่า ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร หมายถึง พนักงานร้านอาหารควรผ่านการอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารก่อนที่จะเริ่มงาน ควรมีการตรวจสอบถึงเรื่องนี้อยู่บ่อยๆ พนักงานร้านอาหารควรบอกถึงส่วนประกอบของอาหารที่นำมาใช้ และรัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัยของอาชีพ โดยได้มีการศึกษาลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 994 คนในเมืองแคลิฟอร์เนียและเมืองฟลอริดา ประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่าค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดของความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหารคือ รัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัยของอาชีพ โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 2.96 จากข้อมูลข้างต้นทำให้ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) เป็นตัวแปรสำคัญที่มี

อิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า

“การบริการอาหาร” (2558) ได้กล่าวไว้ว่า งานบริการเป็นงานที่สร้างความพึงพอใจและประทับใจให้กับลูกค้า หรือผู้มาใช้บริการและผู้มาติดต่อ การให้บริการที่ดีจะส่งผลโดยตรงต่อการปฏิบัติงาน และความล้มเหลวในการบริการจะเป็นผลเสียอย่างร้ายแรงหากไม่ได้รับการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น ดังนั้นพนักงานบริการทุกคนจะต้องให้ความสำคัญและมีความรับผิดชอบในการบริการ เพราะพนักงานบริการคือหน้าตาของร้าน การให้บริการที่ดีและมีคุณภาพอยู่จากตัวของพนักงานแต่ละคน ต้องอาศัยทัศนคติที่ดี การบริการที่แสดงออกถึงความพร้อมของการบริการ มีความสุภาพ อ่อนโยน มีไมตรีจิตที่ดี เพื่อจะสามารถชนะใจลูกค้าที่มาใช้บริการ การบริการสามารถกระทำได้ตั้งแต่ลูกค้าก้าวเข้ามาถึงร้าน จนกระทั่งลูกค้าเดินออกจากร้านซึ่งพนักงานบริการทุกคนสามารถปฏิบัติได้ การให้บริการที่ดีจะเป็นเสมือนเครื่องมือช่วยให้ผู้ติดต่อกับภัตตาคารหรือร้านอาหาร เกิดความเชื่อถือศรัทธา และสร้างภาพลักษณ์ซึ่งจะมีผลในการสั่งซื้อหรือใช้บริการในอนาคตต่อไป

2.4 แนวคิดการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers)

Samapundo, et al. (2015) ได้อธิบายไว้ว่า การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง หมายถึง ผู้ขายควรใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหารเพราะสามารถลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหาร ควรล้างมือก่อนทำอาหารทุกครั้ง ไม่เพียงแต่การดูแลความสะอาดของผู้ขายยังรวมถึงการเตรียมอาหารด้วยความสะอาดที่เหมาะสม การฆ่าเชื้อภาชนะที่ใช้โดยน้ำยาล้างจานเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดซึ่งนำไปสู่การปราศจากการปนเปื้อนได้ ก็เป็นตัวแปรสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า โดยได้มีการศึกษาผู้ขายและผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางรวมทั้งสิ้น 240 คนในประเทศเอติ พบว่าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 150 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 93.7 มีความคิดที่ว่า การล้างมือก่อนทำอาหารจะช่วยลดการปนเปื้อนในอาหารได้

“สุขอนามัยกับการล้างมือ” (2553) กล่าวว่า การล้างมือให้สะอาดอย่างถูกวิธี จึงเป็นวิธีที่มีความสำคัญ เพื่อป้องกัน ไม่ใช่เชื้อโรคต่างๆ เข้าสู่ร่างกาย จากการศึกษาดังกล่าวพบว่า

- การศึกษาของประเทศสหรัฐอเมริกาพบว่าการล้างมืออย่างถูกวิธีเป็นเวลา 15 วินาทีสามารถลดเชื้อโรคได้ถึง 90%
- การล้างมือทางการแพทย์จะช่วยลดอัตราการเกิดโรคติดเชื้อในโรงพยาบาลได้เป็นอย่างดี
- การล้างมือ ในผู้ป่วยที่เป็นโรคตาแดง จะเป็นวิธีการป้องกันการระบาดของโรคได้
- การล้างมือของผู้ประกอบอาหาร สามารถป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อในระบบทางเดินอาหารได้

“ล้างมือ” (2550) โรคติดต่อหลายชนิดที่เกิดขึ้นใหม่ทำให้เกิดการตื่นตัวทางการป้องกันโรคมามากขึ้น มีการป้องกันการติดเชื้อทางด้านต่างๆทั้งทางด้านอาหาร น้ำ สิ่งแวดล้อม การใช้เครื่องมือเพื่อป้องกันโรคเช่นผ้าปิดจมูก ถุงมือ หรือความแพร่หลายของผลิตภัณฑ์เพื่อสุขอนามัยเช่นสบู่ฆ่าเชื้อ สเปรย์ฆ่าเชื้อแต่หากพิจารณาจากความคุ้มค่าคุ้มราคากับวิธีการป้องกันโรคติดต่อ เห็นจะไม่มีวิธีใดที่ดีไปกว่าการล้างมือ

2.5 แนวคิดการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers)

Samapundo, et al. (2015) ได้อธิบายไว้ว่า การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง หมายถึง ผู้ขายควรใส่หน้ากากอนามัยเพื่อความสะอาดของตัวผู้ขายและลดการปนเปื้อนในอาหาร ในเรื่องอาหารก็ควรเก็บรักษาแยกจากกันระหว่างอาหารที่ยังดิบอยู่กับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว อาหารที่ปรุงสุกดีแล้วสามารถลดการปนเปื้อนได้อย่างแน่นอน อีกทั้งผู้ขายควรตรวจสุขภาพพนักงานก่อนการจ้างงาน โดยได้มีการศึกษาผู้ขายและผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางรวมทั้งสิ้น 240 คนในประเทศเฮติ พบว่าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 149 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 93.1 มีทัศนคติว่าการตรวจสุขภาพพนักงานก่อนการจ้างงานเป็นสิ่งจำเป็นต่อความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) เป็นตัวแปรที่สำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า

ปริญ พรหมเชษฐ (2558) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารปรุงสุก คำว่า สุก หมายถึง หากเป็นอาหารประเภทแกงต้องเดือดอย่างน้อย 5 นาที ขณะที่ อาหารจำพวกปิ้งย่าง ก็ไม่ควรที่จะมีเนื้อแดง อาหารที่ปรุงสุกแล้วควรเก็บใส่ตู้เย็นภายใน 3 ชั่วโมง หากตั้ง วางเอาไว้เชื้อโรคจะมีการเพิ่มจำนวนหรืออาจสร้างสารพิษขึ้นมาในช่วงนั้นได้ การเก็บรักษาควรแยกเป็นภาชนะเล็กๆ จะช่วยให้เย็นเร็วยิ่งขึ้น การรับประทานก็ควรนำมาอุ่นก่อน ซึ่งการอุ่นอาหารควรทำให้เดือดไม่ใช่แค่ทำให้ร้อนเฉยๆ ส่วนพวกผักผลไม้ ควรล้างให้น้ำไหลเพื่อชะล้างเชื้อโรค การปรุงอาหารให้สุกสะอาดเป็นการตัดวงจรการเกิดโรค ซึ่งคนส่วนมากมักจะละเลยและมองข้าม บางคนอาจโชคดีไม่เป็นอะไร แต่บางคนโชคร้ายก็ทำให้เกิดอาการเจ็บป่วย โดยความรุนแรงของเชื้อขึ้น อยู่กับภูมิคุ้มกันของแต่ละคนและชนิดของเชื้อที่ได้รับเข้าไป

ศุภมนัส พริกบุญจันทร์ (2551) ได้กล่าวว่า อาหารที่ปรุงสุกด้วยความร้อนแล้ว หากปล่อยให้เย็นลง เชื้อโรคที่หลงเหลือหรือปนเปื้อนซ้ำในอาหาร จะสามารถเจริญเติบโตในอาหารได้อีก ยิ่งทิ้งไว้นานเท่าใดก็มีโอกาสเสี่ยงที่เชื้อโรคจะเจริญเติบโตได้มากขึ้น เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค จึงควรรับประทานทันทีหลังจากปรุงอาหารให้สุกด้วยร้อนแล้ว

2.6 แนวคิดประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked)

Omemu & Aderoju (2008) ได้อธิบายไว้ว่า ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว หมายถึง ประเด็นด้านราคาของอาหารที่ปรุงแล้ว ประเด็นด้านความสดใหม่ของอาหารที่ปรุงแล้ว ประเด็นด้านความสะอาดของอาหารที่ปรุงแล้ว และประเด็นด้านปริมาณของอาหารที่ปรุงแล้ว ทำให้ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) เป็นตัวแปรสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า โดยได้ทำการศึกษาจากผู้ขายอาหารริมทางจำนวน 87 คน พบว่าค่าเฉลี่ยแสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญถึงปริมาณของอาหารมาเป็นอันดับแรก รองลงมาคือ ด้านราคา ความสดใหม่ และความสะอาดของอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

“การกินอาหารสุก” (2552) กล่าวไว้ว่า อาหาร จัดว่าเป็นสิ่งที่จำเป็นมาก การได้รับอาหารอย่างเพียงพอ ทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพ ทำให้สุขภาพที่สมบูรณ์แข็งแรง โดยทั่วไปอาหารที่คนเรารับประทานเข้าไป จะเป็นประโยชน์ต่อร่างกายของเรา กล่าวคือ ให้พลังงานต่อร่างกาย สร้างและซ่อมแซมส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ช่วยให้อวัยวะ ของร่างกายทำให้ได้ตามปกติ และช่วยป้องกันด้านทันโรค แต่หากเรารับประทานอาหารที่ไม่มีคุณภาพก็อาจเกิดโทษอย่างร้ายแรงได้ ในปัจจุบัน มีการผลิตสินค้าเพื่อบริโภคมากมาย มีการโฆษณาสินค้าเพื่อต้องการ ที่จะขายให้ได้มาก โดยไม่คำนึงถึงผลเสียหรืออันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค สินค้าดังกล่าว ตัวอย่างเช่น อาหารกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง ผงชูรส ยารักษาโรค น้ำอัดลม อาหารสำเร็จรูป ก่อนที่เราจะซื้อสินค้าใด ๆ บริโภค ควรระมัดระวังในการเลือกซื้ออย่างฉลาด

ศุภมนัส พริกบุญจันทร์ (2551) กล่าวว่า การดูแลสุขภาพที่ดีจึงเป็นสิ่งสำคัญมาก ควรรับประทานอาหารที่สะอาดปรุงสุก หลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อย่างในต่างประเทศ อาหารสุกจะมีแท่งวัดอุณหภูมิปักลงไปใ้ในเนื้ออุณหภูมิต้องมากกว่า 78 องศาเซลเซียส จึงจะปลอดภัย ขณะที่ด้านนอกต้องมากกว่า 100 องศาเซลเซียส และก่อนการปรุงอาหารต้องล้างให้สะอาดเป็นพิเศษ ทั้งเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ ในการล้างก็ต้องล้างแยกกัน ไม่ปะปนกัน การใช้เชียง ใช้มีดหั่นแล้วก็ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง อาหารที่ปรุงสุกแล้วนั้นเมื่อตั้งให้เย็นแล้วควรเก็บใส่ตู้เย็นภายใน 3 ชั่วโมง หากตั้งวางเอาไว้เชื้อโรคอาจจะมีการเพิ่มจำนวนหรืออาจจะสร้างสารพิษขึ้นมาในช่วงนั้นได้ การเก็บรักษาควรแยกเป็นภาชนะเล็ก ๆ จะช่วยให้เย็นเร็วยิ่งขึ้น การรับประทานก็ควรนำมาอุ่นก่อน ซึ่งการอุ่นอาหารควรทำให้เดือดไม่ใช่แค่ทำให้ร้อนเฉย ๆ ส่วนพวกผัก ผลไม้ ควรล้างให้น้ำไหลผ่านชะล้างเชื้อโรคให้ดีกว่า

2.7 แนวคิดวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices)

Omemu & Aderoju (2008) ได้อธิบายไว้ว่า วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร หมายถึง การปรุงอาหารที่ต่อเมื่อจะขาย การล้างวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร การใช้ น้ำที่มีความสะอาด การปรุงอาหารควรทำในช่วงเช้าของวันที่จะขาย ถ้ามีอาหารที่เหลืออยู่ก็ควรนำไปอุ่นก่อนนำไปขายและการปิดภาชนะบรรจุวัตถุดิบให้มิดชิด โดยได้ทำการศึกษาจากผู้ขายอาหารริมทางจำนวน 87 คน พบว่าผู้ขายจำนวน 78 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 90 เชื่อว่าควรปรุงอาหารในช่วงเช้าของวันที่จะขาย จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) เป็นตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า

“เลือกทานอาหาร” (2555) กล่าวว่า อาหารมีคุณค่ามากที่สุดก็ตอนที่มันยังสดอยู่ เรียกว่า เป็นอาหารที่มีชีวิต คนและพืชผักล้วนมีพลังชีวิตอยู่ในตัวเองทั้งนั้น เรากินผักสดเราจะได้พลังชีวิตของ ผักมาเพิ่มพลังชีวิตของเรา แต่ถ้าเรากินผักที่เก่าหรืออาหารที่ทิ้งค้างมานานแล้วพลังชีวิตจะลดน้อยลง ตามเวลา และในที่สุดก็หมดไป เราจะได้พลังชีวิตจากอาหาร คงได้เพียงสารอาหารที่มีคุณค่าน้อยลง เรื่อยๆ ตามการเวลาเช่นกัน ดังนั้นเราจึงควรกินอาหารสดใหม่ ถ้าเป็นอาหารปรุงสุกก็ต้องรีบกินทันที หลังการปรุงเสร็จ จะได้สารอาหารมากกว่ารอไปกินอีกวันรุ่งขึ้น ซึ่งสารอาหารจะสลายคุณค่าลงไป และขณะเดียวกันจะเกิดสารพิษเพิ่มมากขึ้นทุกขณะ อาหารค้างคืนจึงไม่ควรกินเลย เพราะอาจได้รับ สารพิษมากกว่าประโยชน์จากอาหาร อาหารกล่องก็เช่นเดียวกัน ถือเป็นอาหารที่ตายแล้ว ถ้าเป็นไปได้ไม่ควรกินอาหารกล่องที่แพ็คขายกันตามห้างสรรพสินค้าทั่วไป อาหารกล่องถูกสร้างขึ้นมาร่วมกับ สังคมที่เร่งรีบ ซึ่งเป็นสังคมที่ไม่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดีเราต้องทำชีวิตของเราไม่ให้เร่งรีบจนเกินไป เราจะได้ไม่ต้องกินอาหารกล่องแบบนั้น

2.8 แนวคิดการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used)

Omemu & Aderoju (2008) ได้อธิบายไว้ว่า การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ หมายถึง ทุกครั้งที่มีการขายในแต่ละครั้ง อาจจะทิ้งวัตถุดิบที่เหลือทั้งหมด หรือถ้าจะ เก็บเพื่อนำมาใช้ก็ควรนำไปแช่เย็นและควรอุ่นให้ร้อนก่อนนำไปใช้ในครั้งต่อไป ลูกค้าบางคนอาจ ทานอาหารไม่หมด ก็สามารถนำอาหารใส่ถุงเพื่อนำกลับไปทานที่บ้านได้ ทำให้ปัจจัยการจัดการ วัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) มีอิทธิพลต่อความ จงรักภักดีของลูกค้า โดยได้ทำการศึกษาจากผู้ขายอาหารริมทางจำนวน 87 คน พบว่าการนำวัตถุดิบ ที่เหลือไปแช่เย็นและนำมาอุ่นให้ร้อนก่อนนำไปใช้ในครั้งต่อไปเป็นสิ่งที่ผู้ขายมีความเชื่อว่าควรทำ จำนวน 25 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 29

“เศษอาหารจุลินทรีย์” (2542) กล่าวไว้ว่า เมื่อพูดถึงเศษอาหาร โดยทั่วๆ ไปเรามักจะมองว่าเป็นของเหลือที่ไม่มีประโยชน์ ดังนั้นจึงถูกทิ้งไปกับขยะอื่นๆ เศษอาหารที่ถูกทิ้งเป็นขยะจะเป็นภาระต่อสภาพแวดล้อมขึ้นทุกวัน การกินอาหารไม่ให้เหลือ ไม่ว่าจะเป็อาหารแห้งหรืออาหารน้ำหรือกับข้าว จึงเป็นการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างหนึ่ง เรามักจะรังเกียจเศษอาหารในครัวหรืออาหารเหลือทิ้งจากโต๊ะอาหาร เพราะเมื่อเกิดเน่าเสียและมีกลิ่นเหม็น

2.9 แนวคิดวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils)

Omemu & Aderaju (2008) ได้อธิบายไว้ว่า วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว หมายถึง การล้างอุปกรณ์ครัวด้วยน้ำยาล้างจาน การล้างอุปกรณ์ครัวด้วยน้ำ การล้างอุปกรณ์ครัวด้วยน้ำร้อน การล้างอุปกรณ์ครัวให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด โดยได้ทำการศึกษาจากผู้ขายอาหารริมทางจำนวน 87 คน พบว่ากว่า 70% ของผู้ขายที่ไม่มีความรู้ในการล้างอุปกรณ์อย่างถูกวิธี ไม่ว่าจะเป็นการล้างด้วยน้ำเปล่า ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ล้างด้วยน้ำร้อน และเมื่อล้างเสร็จแล้วก็ควรเช็ดให้สะอาดด้วยผ้าสะอาด จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) อาจไม่มีอิทธิพลโดยตรงต่อความจงรักภักดีของลูกค้า

“ผลิตภัณฑ์สารหล่อลื่น” (2556) กล่าวไว้ว่า การทำความสะอาดเครื่องครัวสแตนเลสที่ถูกวิธีนั้น หลังการใช้งานไม่ควรนำฝอยขัดที่ทำจากโลหะมาขัด หรือทำความสะอาดโดยเด็ดขาด เพราะนอกจากจะทำให้เกิดริ้วรอยแล้ว ยังลดความสวยงามของเครื่องครัวสแตนเลสลงไปที่ การทำความสะอาดที่ถูกวิธีให้ใช้ฟองน้ำที่มีใยไม่แข็งกระด้างนัก และใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง หากต้องการให้เครื่องครัวสแตนเลสกลับมาเงางามเหมือนเพิ่งใช้ครั้งแรกก็ให้นำผงฟูผสมกับน้ำพอประมาณ แล้วใช้ฟองน้ำชุบน้ำเช็ด แต่ถ้าเครื่องครัวสแตนเลสเกิดคราบเลอะเทอะ หรือคราบไหม้ วิธีที่ดีที่สุดคือนำไปแช่ในน้ำร้อนเพื่อให้อาหารที่เกาะอยู่อ่อนตัวลง เพื่อจะได้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

2.10 แนวคิดความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty)

Ndubisi (2007) ได้อธิบายไว้ว่า ความจงรักภักดีของลูกค้า หมายถึง การพิจารณาร้านอาหารริมทางเป็นตัวเลือกแรกก่อนร้านอาหารแบบอื่นๆ ก่อนเสมอ ร้านอาหารริมทางจะเป็นตัวเลือกในการรับประทานอาหารเช้า การมุ่งมั่นที่จะซื้ออาหารที่ร้านอาหารริมทางอีกในอนาคต และการไม่เปลี่ยนพฤติกรรมของตนเองในการรับประทานอาหารเช้าจากร้านอาหารริมทาง โดยได้มีการศึกษาจากผู้ใช้บริการธนาคารจำนวน 220 คนในประเทศมาเลเซีย พบว่าผู้ใช้บริการธนาคารจะเลือกใช้บริการธนาคารแห่งนี้ก่อนธนาคารแห่งอื่นก่อนเสมอ ธนาคารแห่งนี้จะเป็นตัวเลือกแรกในการใช้บริการในอนาคต อีกทั้งยังมีความมุ่งมั่นที่จะมาใช้บริการที่ธนาคารแห่งนี้อีกในอนาคต และจะไม่

เปลี่ยนพฤติกรรมของตนเองในการใช้บริการธนาคารแห่งนี้ ซึ่งปัจจัยเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความจงรักภักดีของลูกค้า

ความภักดีในตราสินค้า (Brand Loyalty) คือ การที่ผู้บริโภคมีทัศนคติที่ติดต่อตราสินค้าหนึ่งไม่ว่าจะเกิดจากความเชื่อมั่น การนึกถึง และหรือตรงใจผู้บริโภค และเกิดการซื้อซ้ำต่อเนื่องตลอดมา มีคำกล่าวว่าการสร้างลูกค้าใหม่ 1 คน จะมีต้นทุนสูงกว่าการรักษาลูกค้าเก่า 1 คน ถึง 5 – 10 เท่า และในปัจจุบันเกิดความหลากหลายในตราสินค้า ประกอบกับการใช้กลยุทธ์ทางการตลาดมากมาย เพื่อดึงดูดใจให้ผู้บริโภคเปลี่ยนหรือหันไปใช้สินค้าตราใหม่ๆ อยู่เสมอ

“สร้างลูกค้าจงรักภักดี” (ม.ป.ป.) กล่าวไว้ว่า ลูกค้าที่มีทัศนคติไปในทางดีต่อแบรนด์ของเรา แต่มีเหตุผลบางอย่างที่ทำให้พวกเขาเลือกที่จะซื้อสินค้าและบริการของเราไม่บ่อยมากนัก แต่ทุกครั้งที่พวกเขามีโอกาสก็จะตัดสินใจเลือกแบรนด์ของเราเป็นอันดับแรกๆ เสมอ ลูกค้าประเภทนี้คือลูกค้าที่มีทัศนคติไปในทางดีต่อแบรนด์ของเรา แต่มีเหตุผลบางอย่างที่ทำให้พวกเขาเลือกที่จะซื้อสินค้าและบริการของเราไม่บ่อยมากนัก แต่ทุกครั้งที่พวกเขามีโอกาสก็จะตัดสินใจเลือกแบรนด์ของเราเป็นอันดับแรกๆ เสมอ โดยธุรกิจลักษณะนี้ก็อย่างเช่น สมมุติว่ามีร้านกาแฟสดเจ้าหนึ่งซึ่งเป็นที่โปรดปรานของลูกค้ามากมายตั้งอยู่ที่บริเวณทางไปจังหวัดสระบุรี ในทุกครั้งๆ ที่ลูกค้าขาประจำกลุ่มนี้มีโอกาสที่จะได้แวะเวียนไปทางถนนเส้นนั้นก็จะต้องแวะพักเพื่อดื่มกาแฟเจ้านี้ทุกครั้งอยู่เสมอ แต่ทว่าในทางกลับกัน ถ้าหากลูกค้าเหล่านี้ไม่เหตุที่จะต้องเดินทางผ่านร้านกาแฟที่ว่า ก็จะไม่มีความพยายามที่จะเดินทางออกไปไกลขนาดนั้นเพื่อกาแฟเพียงแก้วเดียวเช่นกัน หากเรามีลูกค้าในลักษณะนี้มากๆ แล้วสิ่งที่เราควรทำคือหาวิธีที่จะกระจายสินค้าออกไปให้ลูกค้าสามารถเข้าถึงได้มากที่สุด อย่างเช่น ร้านกาแฟในกรณีข้างต้นนั้น ถ้าทำการขยายสาขาเพิ่มเข้ามาในตัวเมืองหรือในจุดที่มีลูกค้าขาประจำที่จงรักภักดีอยู่แล้ว ก็อาจจะช่วยให้ยอดขายการซื้อ-ขายสินค้าเพิ่มขึ้นตาม ทั้งจากฐานลูกค้าเดิมและลูกค้าใหม่ๆ ที่เคยได้รับคำบอกต่อจากลูกค้ากลุ่มที่เป็นขาประจำได้อีกด้วย

2.11 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

Lee, et al. (2012) ได้มีการศึกษาเรื่องการรับรู้ของลูกค้าเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารในร้านอาหารเอเชียและร้านอาหารเม็กซิกัน กลุ่มตัวอย่างและผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์ถูกนำมาสำรวจถึงความคาดหวังของผู้บริโภคเกี่ยวกับความปลอดภัยของร้านอาหาร และทัศนคติต่อร้านอาหารท้องถิ่น ชาวแคลิฟอร์เนียกว่า 27 คน ได้เข้าร่วมเป็นกลุ่มตัวอย่าง และมีอาสาสมัครจากแคลิฟอร์เนียและฟลอริดาอีก 994 คนได้ร่วมทำแบบสอบถามในอินเทอร์เน็ต ผลที่ได้จากแบบสอบถามได้แก่ ลูกค้าจะรับประทานอาหารจากร้านที่น่าเชื่อถือเท่านั้น ร้านอาหารเม็กซิกันมีคะแนนด้านความน่าเชื่อถือปลอดภัยมากกว่าอาหารเอเชีย ความสะอาดของห้องครัวเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด รองลงมาคือความสะอาดของห้องน้ำและอุณหภูมิในการประกอบอาหาร ลูกค้าจะเชื่อมั่นร้านอาหารที่มีการ

อบรมพนักงานเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหาร การตรวจสอบคุณภาพร้านอาหารควรทำอย่างสม่ำเสมอ รัฐบาลควรปกป้องผู้บริโภคให้มากขึ้น ผู้หญิงและผู้สูงอายุมีความใส่ใจอาหารที่ปลอดภัย ในขณะที่วัยรุ่นชายแทบจะไม่ระวังในการรับประทานอาหารนอกบ้าน การพูดปากต่อปากและสื่ออินเทอร์เน็ตเป็นช่องทางที่ถูกใช้ในการค้นหาข้อมูลเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ผู้ตอบแบบสอบถามที่เชื่อมั่นว่าตนเองมีความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหาร เขาเหล่านั้นกลับเสี่ยงที่จะป่วยจากการรับประทานอาหาร จากข้อมูลทั้งหมดเกี่ยวกับทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อการอบรมด้านความปลอดภัยของอาหาร จะช่วยให้เจ้าของร้านอาหารท้องถิ่น มีความใส่ใจต่อความคาดหวังของลูกค้ามากขึ้น

Samapundo, et al. (2015) ได้มีการศึกษาเรื่องความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมด้านความปลอดภัยของอาหารของผู้ขายอาหารริมทางและลูกค้าร้านอาหารริมทางในประเทศเฮติ โดยทำการศึกษาจากลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 160 คนและผู้ขายอาหารริมทางจำนวน 80 คนซึ่งมาจากหลายชุมชน ลูกค้าและผู้ขายได้ทำการตอบคำถามด้านระดับความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับความปลอดภัยทางด้านอาหาร ผลที่ได้จากงานวิจัย ได้แก่ ผู้ขายอาหารริมทางมีระดับความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารมากกว่าลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทาง ผู้ขายที่ได้รับการอบรมมีความรู้และทัศนคติในด้านความปลอดภัยของอาหารที่ดีกว่าผู้ขายที่ไม่รับการอบรม ผู้ขายและลูกค้าส่วนใหญ่ตระหนักถึงการล้างมืออย่างสะอาดซึ่งเป็นการป้องกันโรคจากการรับประทานอาหาร แต่ก็ยังมีเรื่องที่ต้องกังวล คือ ผู้ขายส่วนมากจะสัมผัสอาหารโดยไม่ล้างมือหลังจากการสัมผัสเงิน ผลลัพธ์จากการศึกษาเรื่องนี้สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาองค์ประกอบในการส่งเสริมต่อการบังคับใช้กฎหมายด้านความปลอดภัยของอาหารที่เหมาะสมในประเทศเฮติ

Omemu & Aderoju (2008) ได้มีการศึกษาเรื่องความรู้และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยของอาหารของผู้ขายอาหารริมทางในประเทศไนจีเรีย การวิจัยนี้ถูกนำมาใช้เพื่อตรวจสอบความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารแก่ผู้ขายอาหารริมทางในประเทศไนจีเรีย โดยข้อมูลความรู้และพฤติกรรมด้านความปลอดภัยของอาหารทำการเก็บรวบรวมจากผู้ขายอาหารริมทางจำนวน 87 คน โดยใช้เครื่องมือแบบสอบถามที่มีคำถาม 67 ข้อ ผลที่ได้จากงานวิจัย ได้แก่ ผู้ขายเพียง 12% ที่ได้เรียนรู้ถึงการจัดเตรียมอาหารจากการอบรมอย่างจริงจัง และมีเพียง 31% เท่านั้นที่มีประกาศนียบัตรด้านสุขภาพที่บ่งชี้ว่าพวกเขาผ่านการทดสอบที่จำเป็นด้านกายภาพและทางการแพทย์ ปัจจัยทางด้านปริมาณและราคาเป็นปัจจัยที่ถูกใส่ใจมากกว่าปัจจัยทางด้านความสดใหม่และความสะอาดในการซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร ความรู้ด้านความปลอดภัยของผู้ขายบางด้านก็ไม่สามารถปฏิบัติได้ เนื่องจากการขาดสิ่งจำเป็นพื้นฐานในบริเวณร้านค้าของพวกเขา เช่น น้ำ และห้องน้ำ เป็นต้น การอบรมด้านอนามัยและสุขอนามัยเป็นสิ่งจำเป็นพื้นฐานในการสร้างระเบียบให้ร้านอาหารริมทางปฏิบัติตาม

Ndubisi (2007) ได้มีการศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ของการตลาดและความจงรักภักดีของลูกค้า งานวิจัยชิ้นนี้มีจุดประสงค์เพื่อสังเกตอิทธิพลของความสัมพันธ์ของกลยุทธ์ทางการตลาดที่มีต่อความจงรักภักดีของลูกค้า โดยทำการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจากลูกค้าผู้ใช้บริการธนาคารจำนวน 220 คนในประเทศมาเลเซีย ผลที่ได้จากงานวิจัย ได้แก่ กลยุทธ์ทางการตลาดทั้ง 4 ด้าน คือ ความน่าเชื่อถือ ความรับผิดชอบ การสื่อสาร และการจัดการปัญหา มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้าเป็นอย่างมาก นอกจากนี้ผลจากงานวิจัยสามารถอธิบายได้ว่า ความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการธนาคาร คือ การที่ลูกค้าผู้ใช้บริการธนาคารจะเลือกใช้บริการธนาคารแห่งนี้ก่อนธนาคารแห่งอื่นก่อนเสมอ ธนาคารแห่งนี้จะเป็นตัวเลือกแรกในการใช้บริการในอนาคต อีกทั้งยังมีความมุ่งมั่นที่จะมาใช้บริการที่ธนาคารแห่งนี้อีกในอนาคต และจะไม่เปลี่ยนพฤติกรรมของตนเองในการใช้บริการธนาคารแห่งนี้

Malisorn & Techamaneesatit (2014) ได้มีการศึกษาเรื่องการบริหารลูกค้าที่มีผลต่อความจงรักภักดีของผู้บริโภคในซูเปอร์เซ็นเตอร์ งานวิจัยชิ้นนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการบริหารลูกค้าที่มีผลต่อความจงรักภักดีของผู้บริโภค โดยทำการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจากลูกค้าที่ใช้บริการซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำนวน 400 คน ผลที่ได้จากงานวิจัย พบว่า ระยะเวลาในการรอมีความสัมพันธ์ต่อการบริการลูกค้า คุณภาพของผลิตภัณฑ์มีความสัมพันธ์ต่อการบริการลูกค้า บรรยากาศของร้านค้ามีความสัมพันธ์ต่อการบริการลูกค้า และการบริการลูกค้ามีผลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า

Kampitayakul & Kanthawongs (2014) ได้มีการศึกษาเรื่องอิทธิพลของปัจจัยภาพลักษณ์ทางการตลาด การรับรู้ด้านคุณภาพ ความใส่ใจในแพชชั่น ชื่อเสียงของตราสินค้า ที่ส่งผลต่อความจงรักภักดีต่อตราสินค้าของผู้ซื้อเสื้อผ้าต่างประเทศแบรนด์เอ ในเขตกรุงเทพมหานคร งานวิจัยชิ้นนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของปัจจัยที่ก่อให้เกิดความจงรักภักดีของลูกค้าเสื้อผ้าแพชชั่นในเขตกรุงเทพมหานคร โดยทำการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจำนวน 335 ชุด ผลการวิจัยพบว่า ชื่อเสียงของตราสินค้า การรับรู้ด้านคุณภาพ และปัจจัยภาพลักษณ์ทางการตลาด มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีต่อตราสินค้าของผู้ซื้อเสื้อผ้าต่างประเทศแบรนด์เอในเขตกรุงเทพมหานคร

กนกอร วัฒนศักดิ์ศิริ และเพ็ญจิรา คันธวงค์ (2557) ได้มีการศึกษาอิทธิพลของช่องทางให้บริการ การรับรู้ตราสินค้า การรับรู้คุณภาพสินค้า ความภักดีต่อตราสินค้า ภาพลักษณ์องค์กรที่มีต่อการรับรู้บริการหลังการขาย งานวิจัยชิ้นนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของปัจจัยที่ก่อให้เกิดการรับรู้บริการหลังการขาย ซึ่งในที่นี้มีการรับรู้ตราสินค้า การรับรู้คุณภาพสินค้า รวมไปถึงความจงรักภักดีต่อตราสินค้า โดยทำการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจำนวน 289 ชุด ผลการวิจัยพบว่า ช่องทางการให้บริการ ความภักดีต่อตราสินค้า และภาพลักษณ์องค์กรมีผลต่อการรับรู้บริการหลังการขาย

2.12 สมมติฐานการวิจัย

จากการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องผู้วิจัยได้ทำสมมติฐานได้ดังนี้จะรู้

2.12.1 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

2.12.2 ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

2.12.3 ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

2.12.4 ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

2.12.5 ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

2.12.6 ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

2.12.7 ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

2.12.8 ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

2.12.9 ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

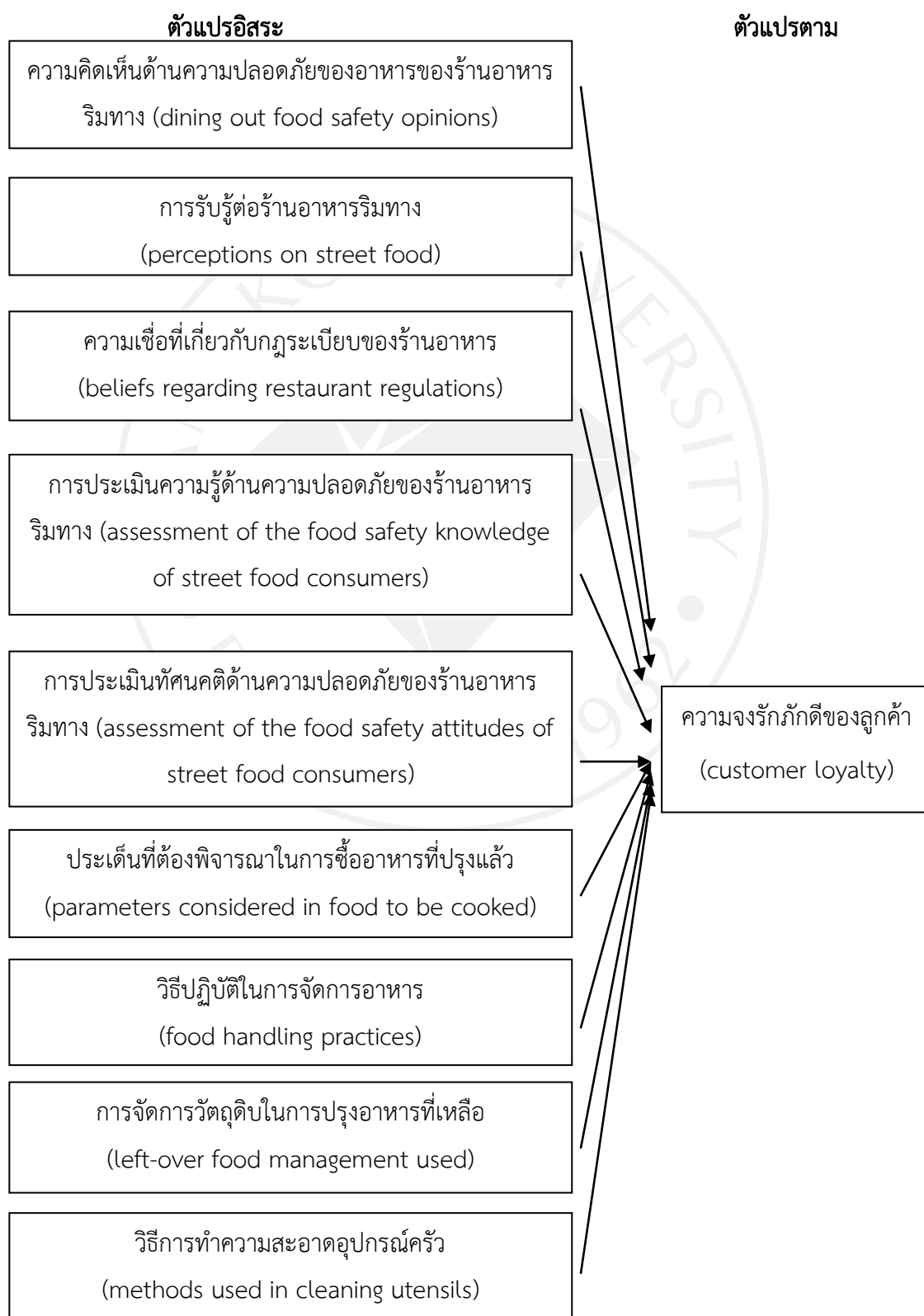
2.12.10 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out food safety opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street

Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอำนาจพยากรณ์เชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม



2.13 กรอบแนวความคิดตามทฤษฎี

ภาพที่ 2.1: กรอบแนวความคิด



บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาวิจัย เรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาและค้นคว้าลำดับดังนี้

- 3.1 ประเภทของงานวิจัย
- 3.2 กลุ่มประชากร และการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง
- 3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
- 3.4 การทดสอบเครื่องมือ
- 3.5 วิธีการเก็บข้อมูล
- 3.6 การจัดทำและการวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.7 วิธีการทางสถิติ

3.1 ประเภทของงานวิจัย

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative) โดยการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Method) และใช้การเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม (Questionnaire)

3.2 กลุ่มประชากร และการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง

3.2.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

3.2.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้โดยอ้างอิงจากสูตรการกำหนดขนาดของตัวอย่าง ใช้หลักการคำนวณของ Cohen (1977) จากแบบสอบถามที่เป็น Pilot Test จำนวน 40 ชุด โดยใช้โปรแกรม G*Power เวอร์ชัน 3.1.7 เพราะเป็นโปรแกรมที่สร้างจากสูตรของ Cohen และผ่านการรับรองและตรวจสอบจากนักวิจัยหลายท่าน (Faul, Erdfelder, Buchner, & Lang, 2009; นงลักษณ์ วิรัชชัย, 2555) ในการคำนวณกำหนดค่าเพาเวอร์ ($1 - \beta$) เท่ากับ 0.85 ค่าอัลฟา (α) เท่ากับ 0.15 จำนวนตัวแปรทำนายเท่ากับ 9 ค่าขนาดของอิทธิพล (Effect Size) เท่ากับ 0.061 (ซึ่งคำนวณได้จากค่า Partial R^2 เท่ากับ 0.0576) ผลที่ได้คือขนาดของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดสำหรับงานวิจัยครั้งนี้เท่ากับ 215 (Cohen, 1977) ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดขนาดตัวอย่างเพิ่มรวมทั้งสิ้นเป็น 230 ตัวอย่าง เพื่อความเหมาะสม

3.2.3 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง

การเลือกกลุ่มตัวอย่างสำหรับงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น (Non-probability Sampling) โดยใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบสะดวก (Convenience Sampling) ซึ่งเป็นการเลือกแบบไม่มีกำหนดกฎเกณฑ์ อาศัยความสะดวกของผู้วิจัยเป็นหลัก เนื่องจากมีข้อจำกัดทางเวลาในการทำงานวิจัยจึงเลือกเก็บข้อมูลซึ่งเป็นการพิจารณาการสุ่มเก็บข้อมูลแบบสอบถามจากกลุ่มผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในชุมชนบ่อพลับ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม โดยการสุ่มแบบจับสลากร้านอาหารริมทางในชุมชนบ่อพลับ เพื่อประชากรกลุ่มเป้าหมายทุกคนมีสิทธิได้รับเลือก มีร้านอาหารริมทางจำนวน 6 ร้าน ดังนี้

1. ร้านโจ๊กเจ๊อารีย์
2. ร้านข้าวมันไก่เจ๊แป้ว
3. ร้านข้าวหมูแดง
4. ร้านขนมครก
5. ร้านข้าวแกง
6. ร้านขนมปังปังและชา กาแฟ

จากนั้นจึงจับสลากร้านอาหารริมทางมา 2 ร้าน ได้แก่ ร้านโจ๊กเจ๊อารีย์ และร้านข้าวหมูแดง มีการแจกแจงการเก็บข้อมูล ดังนี้ ร้านโจ๊กเจ๊อารีย์ เก็บแบบสอบถามจำนวน 115 ตัวอย่าง และร้านข้าวหมูแดง เก็บแบบสอบถามจำนวน 115 ตัวอย่าง

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย

3.3.1 ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือวิจัย

3.3.1.1 ศึกษาจากตำรา เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาด อุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม และรับคำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาเฉพาะบุคคล

3.3.1.2 การสร้างแบบสอบถามโดยอาศัยกรอบแนวคิด ทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ แนวคิดความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง แนวคิดการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง แนวคิดความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร แนวคิดการ

ประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง แนวคิดการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง แนวคิดประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว แนวคิดวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร แนวคิดการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ แนวคิดวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และทฤษฎีความจงรักภักดีของลูกค้า

3.3.1.3 หาความเที่ยงตรง (Validity) ด้านเนื้อหาของคำถามหลังจากสร้างเครื่องมือในการวิจัย จากนั้นจึงนำแบบสอบถามให้อาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาเฉพาะบุคคล คือ ดร.เพ็ญจิรา คันธวงศ์ และให้ผู้เชี่ยวชาญเจ้าของกิจการร้านอาหารริมทาง 2 ท่าน ได้แก่ นางอารีย์ ฮ็อก และ นายนราวิชญ์ ปิยะปราโมทย์ (จดหมายตอบรับการเป็นผู้เชี่ยวชาญและแบบฟอร์มให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาอ้างอิงในภาคผนวก) เพื่อทำการตรวจสอบความถูกต้องและให้การเสนอแนะในการทำวิจัย ซึ่งถือเป็นการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) เพื่อให้ได้ข้อคำถามที่มีข้อความตรงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

3.3.1.4 นำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาเฉพาะบุคคล และผู้เชี่ยวชาญทั้ง 2 ท่าน มาทำการแก้ไขให้ถูกต้อง (แบบสอบถามอ้างอิงในภาคผนวก) ก่อนนำไปทดลองใช้เก็บกับกลุ่มตัวอย่าง 40 ชุด และนำผลมาวิเคราะห์หาความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถามในแต่ละตัวแปรด้วยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์ครอนบักอัลฟา (Cronbach's Alpha Coefficient) (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2551) เพื่อทดสอบค่าความเชื่อมั่นและความสอดคล้องในแบบสอบถาม ค่าอัลฟาที่ได้จะแสดงค่าความคงที่ของแบบสอบถาม โดยจะมีค่าระหว่าง $0 \leq \alpha \leq 1$ ค่าที่ใกล้เคียง 1 มากแสดงว่ามีความเชื่อมั่นสูง

3.3.1.5 การวิเคราะห์หาความเที่ยงตรงเชิงโครงสร้าง (Construct Validity) ด้วย Factor Analysis ของแบบสอบถามจำนวน 40 ชุด เพื่อทำการวิเคราะห์หาโครงสร้างที่แท้จริงของปัจจัยต่างๆ ตามทฤษฎีที่ได้ศึกษาของงานวิจัยนี้ ได้แก่ ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า เพื่อให้แน่ใจว่าการจัดกลุ่มคำถามของแต่ละปัจจัยยังสอดคล้องกับทฤษฎีที่ศึกษา (ฉัตรศิริ ปิยะพิมลสิทธิ์ และอุทัยวรรณ สายพัฒนา, 2555)

การวิจัยในครั้งนี้ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งแบบสอบถามเหล่านี้ถูกสร้างขึ้นจากการทบทวนวรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยแบ่งเครื่องมือออกเป็น 4 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลด้านประชากรศาสตร์ และข้อมูลทั่วไปของลูกค้า มีลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายปิด (Close-Ended Response Question) จำนวน 6 ข้อ ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา รายได้ต่อเดือน และอาชีพ

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับการใช้บริการร้านอาหารริมทาง มีลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายปิด (Close-Ended Response Question) จำนวน 5 ข้อ ประกอบด้วย จำนวนครั้งการใช้บริการร้านอาหารริมทางต่อสัปดาห์ เหตุผลในการเลือกรับประทานร้านอาหารริมทาง จำนวนคนที่ใช้บริการร้านอาหารริมทางด้วยกันในแต่ละครั้ง ค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารริมทางในแต่ละครั้ง และประเภทของอาหารที่นิยมรับประทานตามร้านอาหารริมทางโดยส่วนใหญ่

ส่วนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า ข้อคำถามมีลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายปิด (Close-Ended Response Question) มีจำนวนทั้งสิ้น 50 ข้อ ประกอบไปด้วย

ด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง	จำนวน 7 ข้อ
ด้านการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง	จำนวน 6 ข้อ
ด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร	จำนวน 4 ข้อ
ด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง	จำนวน 6 ข้อ
ด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง	จำนวน 4 ข้อ
ด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว	จำนวน 4 ข้อ
ด้านวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร	จำนวน 7 ข้อ
ด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ	จำนวน 4 ข้อ
ด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว	จำนวน 4 ข้อ
ด้านความจงรักภักดีของลูกค้า	จำนวน 4 ข้อ

โดยใช้ระดับวัดข้อมูลประเภทอันตรภาคชั้น (Interval Scale) เป็นการวัดแบบ Likert Scale มี 5 ระดับ โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ระดับความคิดเห็น 5	หมายถึง มากที่สุด
ระดับความคิดเห็น 4	หมายถึง มาก
ระดับความคิดเห็น 3	หมายถึง ปานกลาง
ระดับความคิดเห็น 2	หมายถึง น้อย
ระดับความคิดเห็น 1	หมายถึง น้อยที่สุด

การอภิปรายผลการวิจัย ผู้วิจัยใช้เกณฑ์ในการแปรผล ซึ่งผลคำนวณโดยใช้สูตรการคำนวณความกว้างของอันตรภาคชั้น มีดังนี้ (มัลลิกา บุณนาค, 2548)

$$\begin{aligned} \text{จากสูตร ความกว้างของอันตรภาคชั้น} &= \frac{\text{ข้อมูลที่มีค่าสูงสุด} - \text{ข้อมูลที่มีค่าต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} \\ &= 0.8 \end{aligned}$$

ดังนั้นเกณฑ์ในการประเมินผล การอภิปรายในส่วนของ Descriptive ผลของการวิจัย ลักษณะแบบสอบถามที่ใช้ระดับการวัดข้อมูลประเภทอันตรภาคชั้น (Interval Scale) ผู้วิจัยใช้เกณฑ์เฉลี่ย ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.21-5.00 หมายถึง ลูกคามีความคิดเห็นเกี่ยวกับ ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า อยู่ในระดับมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.41-4.21 หมายถึง ลูกคามีความคิดเห็นเกี่ยวกับ ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า อยู่ในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.61-3.40 หมายถึง ลูกคามีความคิดเห็นเกี่ยวกับ ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับ

กฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า อยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.81-2.60 หมายถึง ลูกค้ามีความคิดเห็นเกี่ยวกับ ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า อยู่ในระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.80 หมายถึง ลูกค้ามีความคิดเห็นเกี่ยวกับ ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า อยู่ในระดับน้อยที่สุด

ส่วนที่ 4 เป็นส่วนที่เกี่ยวกับคำแนะนำเพิ่มเติมสำหรับปัจจัยอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทาง โดยเป็นคำถามปลายเปิด (Open-Ended Response Question) ให้มีการแสดงความคิดเห็น จำนวน 1 ข้อ

3.4 การทดสอบเครื่องมือ

จากการเก็บแบบสอบถามโดยนำทดสอบใช้กับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 40 ชุด พบว่าค่าสัมประสิทธิ์ครอนบักอัลฟา (Cronbach's Alpha Coefficient) ได้ผลดังนี้ คำถามด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง เท่ากับ 0.899 คำถามด้านการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง เท่ากับ 0.868 คำถามด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร เท่ากับ 0.721 คำถามด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง เท่ากับ 0.909 คำถามด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง เท่ากับ 0.876 คำถามด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว เท่ากับ 0.784 คำถามด้านวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร เท่ากับ 0.870 คำถามด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ เท่ากับ 0.848 คำถามด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว เท่ากับ 0.836 และคำถามด้านความจงรักภักดีของลูกค้า เท่ากับ 0.767 จากค่าสัมประสิทธิ์ที่ออกมา แสดงว่าแบบสอบถามมีความเชื่อมั่น (Reliability) สูง

เนื่องจากมีค่าใกล้เคียง 1 และไม่ต่ำกว่า 0.65 (Nunnally, 1978) และหาค่าความสัมพันธ์ของข้อคำถามหนึ่งกับผลรวมของข้อคำถามที่เหลือ (Corrected Item-Total Correlation) ของข้อคำถามในแต่ละตัวแปร

นอกจากนั้น ผู้วิจัยมีการวิเคราะห์การหาความเที่ยงตรงเชิงโครงสร้าง (Construct Validity) ด้วย Factor Analysis โดยมีตัวแปรทั้งหมดดังนี้

1. ด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions)
2. ด้านการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food)
3. ด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations)
4. ด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers)
5. ด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers)
6. ด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked)
7. ด้านวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices)
8. ด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used)
9. ด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils)

ซึ่งผู้วิจัยได้ออกแบบสอบถามจากโครงสร้างข้างต้นได้จำนวน 50 ข้อ ดังนี้ ด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง จำนวน 7 ข้อ ด้านการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง จำนวน 6 ข้อ ด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร จำนวน 4 ข้อ ด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง จำนวน 6 ข้อ ด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง จำนวน 4 ข้อ ด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว จำนวน 4 ข้อ ด้านวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร จำนวน 7 ข้อ ด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ จำนวน 4 ข้อ ด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว จำนวน 4 ข้อ ด้านความจงรักภักดีของลูกค้า จำนวน 4 ข้อ

ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงโครงสร้างด้วยวิธี Principal Component Analysis ในการหาจำนวนขององค์ประกอบ (Factor) ที่เกิดจากข้อคำถามต่างๆ และกำหนดค่าในโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อคำนวณหาค่าน้ำหนักของข้อคำถามแต่ละองค์ประกอบโดยให้ Eigenvalue มีค่าเท่ากับ

1 เป็นค่าต่ำที่สุดในการควบคุมจำนวนองค์ประกอบ แล้วกำหนดค่าหมุนแกน Orthogonal แบบ Varimax เพื่อให้ข้อคำถามบางตัวที่เดิมเป็นสมาชิกหลายองค์ประกอบกลายเป็นสมาชิกขององค์ประกอบใดองค์ประกอบหนึ่งอย่างเด่นชัด เป็นการแยกว่าข้อคำถามใดควรจะอยู่ในองค์ประกอบใด ผลลัพธ์ คือหลังจากการหมุนแกน 7 ครั้ง ผู้วิจัยได้พิจารณาค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ของข้อคำถามต่างๆ ว่ามีค่ามากที่สุดอยู่ที่องค์ประกอบใด ก็จะจัดให้อยู่ในองค์ประกอบนั้น แต่มีข้อแม้ว่าค่า Factor Loading ของแต่ละข้อคำถามควรมีค่าตั้งแต่ 0.3 ขึ้นไป เพื่อแสดงว่าตัวแปรนั้นมีความเที่ยงตรงเชิงโครงสร้าง (Nitiphong, 2012; ฉัตรศิริ ปิยะพิมลสิทธิ์, 2548 และ รสริน ศรีสีกันนท์, 2555) ผลลัพธ์ของการวัดความเที่ยงตรงในตัวแปรต่างๆ มีดังนี้



ตารางที่ 3.1: การวิเคราะห์หาโครงสร้างที่แท้จริงของปัจจัยด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ด้านการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร ด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ด้านวิธปฏิบัติในการจัดการอาหาร ด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และด้านความจงรักภักดีของลูกค้า (n = 230)

Variab les	ความ คิดเห็น ด้าน ความ ปลอดภัย	การ รับรู้	ความ เชื่อกฎ ระเบียบ	ประเมิ น ความรู้	ประเมิ น ทัศนคติ	ประเด็น ด้านอาหาร ที่ปรุงแล้ว	วิธปฏิบัติ การ จัดการ อาหาร	การ จัดการ วัตถุดิบ	วิธีทำ ความ สะอาด อุปกรณ์ ครัว	ความ จงรัก ภักดี
DO1	.687									
DO2	.839									
DO3	.839									
DO4	.834									
DO5	.822									
DO6	.830									
DO7	.774									
PRS1		.820								
PRS2		.760								
PRS3		.701								
PRS4		.791								
PRS5		.882								
PRS6		.823								
BRR1			.774							
BRR2			.818							
BRR3			.699							
BRR4			.789							

(ตารางมีต่อ)

ตารางที่ 3.1 (ต่อ): การวิเคราะห์หาโครงสร้างที่แท้จริงของปัจจัยด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ด้านการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร ด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทางด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ด้านวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร ด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และด้านความจงรักภักดีของลูกค้า (n = 230)

Variab les	ความ คิดเห็น ด้าน ความ ปลอดภัย	การ รับรู้	ความเชื่อ กฎ ระเบียบ	ประเมิน ความรู้	ประเมิน ทัศนคติ	ประเด็น ด้าน อาหารที่ ปรุงแล้ว	วิธีปฏิบัติ การ จัดการ อาหาร	การ จัดการ วัตถุดิบ	วิธีทำ ความ สะอาด อุปกรณ์ ครัว	ความ จงรัก ภักดี
AKC1				.898						
AKC2				.848						
AKC3				.892						
AKC4				.893						
AKC5				.848						
AKC6				.821						
AAC1					.854					
AAC2					.804					
AAC3					.825					
AAC4					.879					
PCC1						.760				
PCC2						.824				
PCC3						.756				
PCC4						.887				
FHP1							.812			
FHP2							.819			

(ตารางมีต่อ)

จากตารางที่ 3.1: สามารถอธิบายปัจจัยด้านต่างๆ ได้ดังนี้

ด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระ และใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 7 ข้อคำถาม ได้แก่ ฉันทให้ความสำคัญกับความสะอาดของครัว (DO1) ฉันทให้ความสำคัญกับความสะอาดของการปรุงและการเตรียมอาหาร (DO2) ฉันทให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาหาร เช่น ความสดใหม่ของวัตถุดิบ (DO3) ฉันทให้ความสำคัญกับความสะอาดของห้องน้ำ (DO4) ฉันทให้ความสำคัญกับความสะอาดของการเก็บรักษาอาหาร (DO5) ฉันทให้ความสำคัญกับอุณหภูมิที่เหมาะสมในการจัดเตรียมอาหาร (DO6) ฉันทให้ความสำคัญกับสุขอนามัยในการเสิร์ฟอาหาร (DO7)

ด้านการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระและใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 6 ข้อคำถาม ได้แก่ ฉันทเลือกใช้บริการร้านอาหารริมทางที่ฉันมั่นใจในคุณภาพของอาหารเท่านั้น (PRS1) ฉันทให้ความสนใจในวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารริมทาง (PRS2) ความน่าเชื่อถือของสูตรอาหารและอาหารมีความสำคัญต่อฉัน (PRS3) ฉันทไม่เห็นความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหารของร้านอาหารริมทาง (PRS4) ฉันทพยายามลองร้านอาหารริมทางใหม่ๆ ที่ฉันไม่เคยไป (PRS5) ฉันทมักจะคิดถึงความปลอดภัยของอาหารเมื่อฉันใช้บริการร้านอาหารริมทาง (PRS6)

ด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระ และใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 4 ข้อคำถาม ได้แก่ พนักงานของร้านอาหารริมทางควรผ่านการอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารก่อนจะเริ่มงาน (BRR1) ร้านอาหารริมทางควรมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ (BRR2) พนักงานของร้านควรมีจริยธรรมในการบอกวัตถุดิบที่แท้จริงที่ร้านอาหารริมทางใช้ (BRR3) รัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัยของอาหาร (BRR4)

ด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระ และใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 6 ข้อคำถาม ได้แก่ ฉันคิดว่าผู้ชายควรใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหาร เพราะสามารถลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้ (AKC1) ฉันคิดว่าผู้ชายควรล้างมือก่อนทำอาหารเป็นการลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้ (AKC2) ฉันคิดว่าผู้ชายควรเตรียมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดเพื่อเป็นการลดการปนเปื้อนในอาหารได้ (AKC3) ฉันคิดว่าผู้ชายควรมีการทำความสะอาดที่เหมาะสมและการฆ่าเชื้อภาชนะเพื่อเป็นการลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนของอาหาร (AKC4) ฉันคิดว่าการนำอาหารมาทำให้ร้อนใหม่เป็นการนำไปสู่การปนเปื้อนในอาหาร (AKC5) ฉันคิดว่าภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเป็นการทำให้ปราศจากการปนเปื้อน (AKC6)

ด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระ และใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 4 ข้อคำถาม ได้แก่ ฉันเชื่อว่าการใส่หน้ากากอนามัยเป็นพฤติกรรมที่สำคัญของผู้ชายที่สามารถลดการปนเปื้อนในอาหาร (AAC1) ฉันเชื่อว่าวัตถุดิบและอาหารที่ปรุงเสร็จควรเก็บรักษาแยกจากกันเพื่อลดการปนเปื้อนในอาหาร (AAC2) ฉันเชื่อว่าผู้ชายควรตรวจสอบสถานะสุขภาพของพนักงานก่อนการจ้างงาน (AAC3) ฉันเชื่อว่าอาหารที่ปรุงสุกดีสามารถลดการปนเปื้อนในอาหารได้ (AAC4)

ด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระ และใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 4 ข้อคำถาม ได้แก่ ฉันคิดว่าราคาของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ (PCC1) ฉันคิดว่าความสดใหม่ของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ (PCC2) ฉันคิดว่าความสะอาดของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ (PCC3) ฉันคิดว่าปริมาณของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ (PCC4)

ด้านวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระ และใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 7 ข้อคำถาม ได้แก่ ผู้ขายควรปรุงอาหารก็ต่อเมื่อจะขาย (FHP1) ผู้ขายควรจัดเริ่มทำอาหารช่วงเช้าของวันที่จะขาย (FHP2) ผู้ขายควรปิดฝาภาชนะบรรจุวัตถุดิบอาหาร (FHP3) บางครั้งผู้ขายอาจจะไม่ปิดฝาภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ (FHP4) ผู้ขายควรอุ่นอาหารก่อนขายทุกครั้ง (FHP5) ผู้ขายควรล้างวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ดีทุกครั้งก่อนขาย (FHP6) ผู้ขายควรใช้น้ำสะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร (FHP7)

ด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระ และใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 4 ข้อคำถาม ได้แก่ ผู้ขายควรทิ้งวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (LFM1) ผู้ขายควรนำอาหารที่ทานไม่หมดของลูกค้าใส่ถุงให้ลูกค้ากลับไปทานที่บ้านได้ (LFM2) ผู้ขายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อใช้ในวันต่อไปได้ (LFM3) ผู้ขายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดอุ่นให้ร้อนเพื่อใช้ในวันต่อไปได้ (LFM4)

ด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระ และใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 4 ข้อคำถาม ได้แก่ อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำยาล้างจาน (MCU1) อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำ (MCU2) อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำร้อน (MCU3) อุปกรณ์ครัวควรล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด (MCU4)

ด้านความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบในด้านความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) สามารถจัดโครงสร้างในกลุ่มของตัวแปรอิสระ และใช้เทคนิค Factor Analysis ได้ 1 องค์ประกอบ ดังนี้ ประกอบด้วยคำถามจำนวน 4 ข้อคำถาม ได้แก่ ฉันพิจารณาร้านอาหารริมทางเป็นทางเลือกแรกก่อนร้านอาหารแบบอื่นๆ (C1) ร้านอาหารริมทางจะเป็นทางเลือกของฉันเมื่อฉันจะรับประทานอาหารในอนาคต (C2) ฉันมุ่งมั่นที่จะซื้ออาหารที่ร้านอาหารริมทางอีกในอนาคต (C3) ฉันจะไม่เปลี่ยนพฤติกรรมในการกินอาหารจากร้านอาหารริมทาง (C4)

3.5 วิธีการเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลจากแหล่งข้อมูล 2 ประเภท ดังต่อไปนี้

ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลที่รวบรวมจากแบบสอบถาม มีขั้นตอนในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

3.5.1 ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นกรอบในการศึกษาและนำมาสร้างเป็นแบบสอบถามเพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มของตัวอย่างที่ได้คัดเลือก จำนวน 230 ชุด โดยเก็บรวบรวมข้อมูลตั้งแต่วันที่ 30 มิถุนายน 2558 ถึง วันที่ 15 กรกฎาคม 2558

3.5.2 ตรวจสอบข้อมูลความถูกต้องและครบถ้วนสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้รับจากผู้ตอบแบบสอบถามก่อนจะนำมาประมวลผลในระบบ โดยได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาเฉพาะบุคคล และผู้เชี่ยวชาญข้างต้นดังกล่าว

3.5.3 นำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความถูกต้อง ครบถ้วนสมบูรณ์ และทำการเลือกเฉพาะฉบับที่สมบูรณ์ มาลงรหัสตัวเลขในแบบลงรหัสสำหรับการประมวลผลด้วยคอมพิวเตอร์ตามเกณฑ์ของเครื่องมือแต่ละส่วน แล้วจึงนำไปประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล ในขั้นต่อไป

ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลที่เก็บรวบรวมข้อมูลจากหนังสือ ตาราง และบทความ ผลงานวิจัยที่ทำมาการศึกษามาก่อน และรวมถึงแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตที่สามารถหาได้ โดยเกี่ยวข้องกับด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า เพื่อใช้ในการกำหนดกรอบแนวความคิดในการวิจัย และสามารถใช้อ้างอิงในการเขียนรายงานผลการวิจัยได้

3.6 การจัดทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่ได้จากกลุ่มตัวอย่างมาทำการรวบรวม และทำการประมวลผลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ คือ SPSS และทำวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

3.6.1 การตรวจสอบข้อมูล (Editing) ผู้วิจัยต้องตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของข้อมูลในแบบสอบถามและแยกแบบสอบถามที่ไม่สมบูรณ์ออกไป

3.6.2 การลงรหัส (Coding) นำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ มาลงรหัสตามที่ได้กำหนดไว้

3.6.3 นำแบบสอบถามที่ลงรหัสแล้วไปบันทึกลงในโปรแกรมประมวลผลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติประมวลผลข้อมูล โดยในการวิจัยครั้งนี้ใช้ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (Level of Significance)

3.6.4 การวิเคราะห์ข้อมูลในแบบสอบถาม จะทำการวิเคราะห์หาค่าสถิติต่างๆ ดังนี้

3.6.4.1 การวิเคราะห์สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics Analysis)

3.6.4.1.1 ข้อมูลส่วนที่ 1 เป็นคำถามที่เกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของลูกค้า ผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม วิเคราะห์โดยการแจกแจงความถี่และร้อยละ

3.6.4.1.2 ข้อมูลส่วนที่ 2 เป็นคำถามที่เกี่ยวกับการใช้บริการร้านอาหารริมทางของลูกค้าผู้ให้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม วิเคราะห์โดยการแจกแจงความถี่และร้อยละ

3.6.4.1.3 ข้อมูลส่วนที่ 3 เป็นคำถามเกี่ยวกับความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วัฏปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และความจงรักภักดีของลูกค้า ทำการวิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ย (X) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)

3.6.4.1.4 ข้อมูลส่วนที่ 4 เป็นคำถามสำหรับการให้คำแนะนำเพิ่มเติมสำหรับปัจจัยอื่นๆ ที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ให้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

3.6.4.2 การวิเคราะห์สถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics Analysis) เป็นสถิติที่ใช้สำหรับ การทดสอบสมมติฐาน ดังนี้

3.6.4.2.1 ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทางมีความสัมพันธ์เชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ให้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient)

3.6.4.2.2 การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทางมีความสัมพันธ์ทางบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient)

3.6.4.2.3 ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหารมีความสัมพันธ์ทางบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient)

3.6.4.2.4 การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทางมีความสัมพันธ์ทางบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient)

3.6.4.2.5 การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทางมีความสัมพันธ์ทางบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient)

3.6.4.2.6 ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้วมีความสัมพันธ์ทางบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient)

3.6.4.2.7 วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหารมีความสัมพันธ์ทางบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient)

3.6.4.2.8 การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือมีความสัมพันธ์ทางบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient)

3.6.4.2.9 วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัวมีความสัมพันธ์ทางบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient)

3.6.4.2.10 ด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริม

ทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการ วัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัวที่มีอำนาจพยากรณ์เชิงบวกต่อ ความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยใช้สถิติการวิเคราะห์ ถดถอยเชิงพหุคูณ (Multiple Regression Analysis)

3.7 วิธีการทางสถิติ

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ประกอบด้วย

3.7.1 ค่าความเชื่อมั่นของชุดคำถาม (Reliability of the Test) โดยการใช้สูตรค่า สัมประสิทธิ์ครอนบักอัลฟา (Cronbach's Alpha Coefficient) (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2551b)

$$\alpha = \frac{n}{n-1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_r^2} \right]$$

เมื่อ	α	แทน ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับ
	n	แทน จำนวนข้อคำถามในแบบสอบถาม
	$\sum S_i^2$	แทน ผลรวมค่าคะแนนความแปรปรวนเป็นรายข้อ
	S_r^2	แทน คะแนนความแปรปรวนของแบบสอบถามทั้งฉบับ

3.7.2 สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics Analysis)

3.7.2.1 ร้อยละ (Percentage) เป็นสถิติที่ใช้ในการเปรียบเทียบความถี่ หรือจำนวนที่ ต้องการกับความถี่หรือจำนวนทั้งหมด โดยเทียบเป็น 100 ทำการหาค่าร้อยละจากสูตร ดังต่อไปนี้

$$p = \frac{f}{N} \times 100$$

เมื่อ	P	แทน ค่าร้อยละ
	f	แทน ความถี่ที่ต้องการแปลงให้เป็นค่าร้อยละ
	N	แทน จำนวนความถี่ทั้งหมด

ค่าร้อยละจะแสดงความหมายของค่าและสามารถนำค่าที่ได้ไปเปรียบเทียบกันได้

3.7.2.2 ค่าเฉลี่ย (Mean) หรือ ค่าเฉลี่ย

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n}$$

เมื่อ	\bar{x}	แทน ค่าเฉลี่ย
	$\sum x$	แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดในกลุ่ม
	n	แทน จำนวนของคะแนนในกลุ่ม

3.7.2.3 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) เป็นการวัดการกระจาย เขียนแทนด้วย S.D. หรือ S

$$S.D. = \sqrt{\frac{\sum(x - \bar{x})^2}{n-1}}$$

หรือ

$$S.D. = \sqrt{\frac{n\sum X^2 - (\sum X)^2}{n(n-1)}}$$

เมื่อ S.D. แทน ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
 X แทน ค่าคะแนน
 n แทน จำนวนคะแนนแต่ละกลุ่ม
 Σ แทน ผลรวม

3.7.3 สถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics)

3.7.3.1 วิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis: MRA) เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรตาม (Dependent Variable) หนึ่งตัวแปร กับตัวแปรอิสระ (Independent Variable) ตั้งแต่ 2 ตัวแปรขึ้นไป ซึ่งเป็นสถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐานหากทราบค่าตัวแปรหนึ่งก็จะทำนายอีกตัวแปรหนึ่งได้ สามารถเขียนให้อยู่ในสมการเชิงเส้นตรงรูปแบบคะแนนดิบ ได้ดังนี้ (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2551)

$$\hat{Y} = b_0 + b_1X_1 + b_2X_2 + \dots + b_kX_k$$

เมื่อ \hat{Y} คือ คะแนนพยากรณ์ของตัวแปรตาม
 b_0 คือ ค่าคงที่ของสมการพยากรณ์ในรูปแบบคะแนนดิบ
 b_1, \dots, b_k คือ น้ำหนักคะแนนหรือสัมประสิทธิ์การถดถอยของตัว

แปรอิสระ ตัวที่ 1 ถึงตัวที่ k ตามลำดับ

X_0, \dots, X_k คือ คะแนนตัวแปรอิสระ ตัวที่ 1 ถึง ตัวที่ k

k คือ จำนวนตัวแปรอิสระ

3.7.3.2 วิธีการตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรตามและตัวแปรอิสระทุกตัวพร้อมกัน โดยทำการวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) มีสมมติฐานของการทดสอบ คือ $H_0 : \beta_1 = \beta_2 = \dots = \beta_k = 0$ เทียบกับ $H_1 : \text{มี } \beta_i \text{ อย่างน้อย 1 ตัว ที่ } \neq 0 (i=1, \dots, k)$ (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2551)

ตารางที่ 3.2: การวิเคราะห์ความแปรปรวนของการวิเคราะห์การถดถอยเชิงพหุ

แหล่งความแปรปรวน (Source of Variance)	องศาอิสระ (df)	ผลบวกกำลัง สอง (Sum Square: SS)	ผลบวกกำลังสอง เฉลี่ย (Mean Square: MS)	F-Statistics
การถดถอย (Regression)	k	SSR	$MSR = \frac{SSR}{K}$	$F = \frac{MSR}{MSE}$
ความคลาดเคลื่อน (Error/ Residual)	n-k-1	SSE	$MSE = \frac{SSE}{n-k-1}$	
ผลรวม (Total)	n-1	SST		

ที่มา: กัลยา วานิชย์บัญชา. (2551). *การวิเคราะห์ข้อมูลหลายตัวแปร* (พิมพ์ครั้งที่ 3).

กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เมื่อ k คือ จำนวนตัวแปรอิสระ

n คือ จำนวนตัวอย่าง

SST (Sum Square of Total) คือ ค่าความแปรปรวนทั้งหมดของ

$$Y = \sum_{i=1}^n (Y_i - \bar{Y})^2$$

SSR (Sum Square of Regression) คือ ค่าความแปรปรวนของ Y เนื่องจาก

อิทธิพลของ X_0, \dots, X_k

SSE (Sum Square of Error/Sum Square of Residual) คือ ค่าความแปรปรวน

ของ Y เนื่องจากอิทธิพลอื่นๆ $\sum_{i=1}^n (-)$

MSR (Mean Square of Regression) คือ ค่าเฉลี่ยความแปรปรวนของ Y

เนื่องจากอิทธิพลของ X_0, \dots, X_k

MSE (Mean Square of Error) คือ ค่าเฉลี่ยความแปรปรวนของ Y เนื่องจาก

อิทธิพลอื่น

F คือ ค่าสถิติทดสอบที่พิจารณาการแจกแจงแบบ F (F-distribution) จากการปฏิบัติ

เสส H_0 เมื่อค่า F ที่คำนวณได้ มีค่ามากกว่า $F_{1-\alpha, k, n-k-1}$

3.7.3.3 ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product-Moment Correlation Coefficient) เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร (บุญชม ศรีสะอาด, 2538)

$$r = \frac{n\sum XY - \sum X\sum Y}{\sqrt{[N\sum X^2 - (\sum X)^2][n\sum Y^2 - (\sum Y)^2]}}$$

เมื่อ	R_{xy}	คือ	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน
	Σ	คือ	ผลรวมของข้อมูลที่วัดได้จากตัวแปรตัวที่ 1 (X)
	Σ	คือ	ผลรวมของข้อมูลที่วัดได้จากตัวแปรตัวที่ 2 (Y)
	Σ	คือ	ผลรวมของผลคูณระหว่างข้อมูลตัวแปรที่ 1 และ 2
	ΣX^2	คือ	ผลรวมกำลังสองของข้อมูลที่วัดได้จากตัวแปรตัวที่ 1
	ΣY	คือ	ผลรวมกำลังสองของข้อมูลที่วัดได้จากตัวแปรตัวที่ 2
	N	คือ	ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

โดยที่ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์มีค่าอยู่ระหว่าง $-1 \leq r \leq 1$ ความหมายของค่า r คือ เครื่องหมายบวกและลบ จะเป็นตัวบ่งบอกถึงทิศทางของความสัมพันธ์

ค่า r ที่มีค่าเป็นบวก หมายถึง ตัวแปรทั้งสองมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน

ค่า r ที่มีค่าเป็นลบ หมายถึง ตัวแปรทั้งสองมีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้าม

สำหรับขนาดของความสัมพันธ์สามารถดูได้จากค่า r ที่เป็นตัวเลข

ค่า r ที่มีค่าสูง (ค่าเข้าใกล้ 1) หมายถึง มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกันและมีสัมพันธ์กันมาก

ค่า r ที่มีค่าต่ำ (ค่าเข้าใกล้ -1) หมายถึง มีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามและมีสัมพันธ์กันน้อย

ค่า r ที่มีค่าเป็นศูนย์ หมายถึง ไม่มีความสัมพันธ์กันเลย

ค่า r ที่มีค่าเข้าใกล้ศูนย์ หมายถึง มีความสัมพันธ์กันน้อย

บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลตั้งแต่วันที่ 25 เมษายน 2557 ถึงวันที่ 13 พฤษภาคม 2557 โดยใช้แบบสอบถามส่งผ่านผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ในการเก็บรวบรวมข้อมูลกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ ลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จำนวน 230 คน ได้รับแบบสอบถามกลับคืน จำนวน 230 ชุด คิดเป็นอัตราการตอบกลับประมาณ 100%

โดยได้ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ดังนี้ คำถามด้านความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) เท่ากับ 0.909 คำถามด้านการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) เท่ากับ 0.848 คำถามด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) เท่ากับ 0.713 คำถามด้านการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) เท่ากับ 0.894 คำถามด้านการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) เท่ากับ 0.876 คำถามด้านประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) เท่ากับ 0.792 คำถามด้านวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) เท่ากับ 0.861 คำถามด้านการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) เท่ากับ 0.866 คำถามด้านวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) เท่ากับ 0.823 และคำถามด้านความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer

Loyalty) เท่ากับ 0.786 แสดงว่าชุดคำถามทั้ง 230 ชุดนี้มีความเชื่อมั่นสูง เนื่องจากมีค่าใกล้เคียง 1 และไม่ต่ำกว่า 0.65 (Nunnally, 1978) จึงสามารถนำผลลัพธ์ไปวิเคราะห์ในขั้นต่อไป ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอผลการวิเคราะห์ดังนี้

4.1 การสรุปข้อมูลทางประชากรศาสตร์

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามใช้สถิติเชิงพรรณนาได้แก่การแจกแจงความถี่ค่าร้อยละ เพื่ออธิบายถึงลักษณะทั่วไปของตัวแปรข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา รายได้ต่อเดือน และอาชีพ ดังตารางที่ 4.1-4.6 ดังนี้

ตารางที่ 4.1: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	106	46.1
หญิง	124	53.9
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 124 คนหรือคิดเป็นร้อยละ 53.9 มากกว่าเพศชาย ซึ่งมีจำนวน 106 คนหรือคิดเป็นร้อยละ 46.1

ตารางที่ 4.2: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 25 ปี	54	23.5
26-30 ปี	41	17.8
31-35 ปี	33	14.3
36-40 ปี	61	26.5
41 ปีขึ้นไป	41	17.8
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 36-40 ปี จำนวน 61 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 26.5 รองลงมาคือ อายุ ไม่เกิน 25 ปี จำนวน 54 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 23.5 ลำดับต่อมาอายุ 26-30 ปี จำนวน 41 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 17.8 และ อายุ 41 ปีขึ้นไป จำนวน 41 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 17.8 และลำดับสุดท้ายอายุ 31-35 ปี จำนวน 33 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 14.3

ตารางที่ 4.3: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โสด	96	41.7
สมรส	104	45.2
หย่าร้าง/หม้าย/แยกกันอยู่	30	13.0
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส จำนวน 104 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 45.2 รองลงมาคือ สถานภาพโสด จำนวน 96 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 41.7 และลำดับสุดท้ายสถานภาพหย่าร้าง/หม้าย/แยกกันอยู่ จำนวน 30 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 13.0

ตารางที่ 4.4: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	55	23.9
อนุปริญญา/ ปวส.	42	18.3
ปริญญาตรี	96	41.7
ปริญญาโท	30	13.0
ปริญญาเอก	7	3.0
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 96 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 41.7 รองลงมาคือ ระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 55 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 23.9 ลำดับต่อมา ระดับการศึกษานุปริญญา/ ปวส. จำนวน 42 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 18.3 ลำดับต่อมาระดับการศึกษาปริญญาโท จำนวน 30 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 13.0 และลำดับสุดท้ายระดับการศึกษาปริญญาเอก จำนวน 7 คนหรือคิดเป็นร้อยละ 3.0

ตารางที่ 4.5: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้ต่อเดือน

รายได้ต่อเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท	90	39.1
20,001–30,000 บาท	81	35.2
30,001–40,000 บาท	36	15.7
40,001–50,000 บาท	8	3.5
50,000 บาทขึ้นไป	15	6.5
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท จำนวน 90 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 39.1 รองลงมาคือ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,001–30,000 บาท จำนวน 81 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 35.2 ลำดับต่อมารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 30,001–40,000 บาท จำนวน 36 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 15.7 ลำดับต่อมารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 50,000 บาทขึ้นไป จำนวน 15 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 6.5 และลำดับสุดท้ายรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 40,001–50,000 บาท จำนวน 8 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 3.5

ตารางที่ 4.6: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
พนักงานรัฐวิสาหกิจ / รับราชการ	59	25.7
พนักงานบริษัทเอกชน / รับจ้าง	82	35.7
ธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย	43	18.7
นิสิต / นักศึกษา	40	17.4
อื่น ๆ โปรดระบุ.....	6	2.6
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่มีอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน / รับจ้าง จำนวน 82 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 35.7 รองลงมา คืออาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ / รับราชการ จำนวน 59 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 25.7 ลำดับต่อมา อาชีพธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย จำนวน 43 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 18.7 ลำดับต่อมาอาชีพนิสิต / นักศึกษา จำนวน 40 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 17.4 และลำดับสุดท้ายอาชีพอื่น ๆ จำนวน 6 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 2.6

4.2 การสรุปข้อมูลการใช้บริการร้านอาหารริมทาง

ข้อมูลการใช้บริการร้านอาหารริมทางของผู้ตอบแบบสอบถาม

การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามใช้สถิติเชิงพรรณนาได้แก่การแจกแจงความถี่ค่าร้อยละ เพื่ออธิบายถึงลักษณะทั่วไปของตัวแปรข้อมูลการใช้บริการร้านอาหารริมทางของผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งประกอบด้วย จำนวนครั้งการใช้บริการร้านอาหารริมทางต่อสัปดาห์ เหตุผลในการใช้บริการร้านอาหารริมทาง จำนวนคนที่ใช้บริการร้านอาหารริมทางด้วยกันในแต่ละครั้ง ค่าใช้จ่ายในการใช้บริการในแต่ละครั้ง และประเภทของอาหารที่นิยมรับประทานตามร้านอาหารริมทางโดยส่วนใหญ่ ดังตารางที่ 4.7-4.11 ดังนี้

ตารางที่ 4.7: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามจำนวนครั้งการใช้บริการ
ร้านอาหารริมทางต่อสัปดาห์

จำนวนครั้งการใช้บริการร้านอาหาร ริมทาง/สัปดาห์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1 ครั้ง/สัปดาห์	19	8.3
2-3 ครั้ง/สัปดาห์	93	40.4
4-5 ครั้ง/สัปดาห์	50	21.7
มากกว่า 5 ครั้ง/สัปดาห์	68	29.6
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านจำนวนครั้งการใช้บริการร้านอาหารริมทางต่อสัปดาห์ของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ใช้บริการร้านอาหารริมทาง 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 93 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 40.4 รองลงมาคือ มากกว่า 5 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 68 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 29.6 ลำดับต่อมา 4-5 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 50 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 21.7 และลำดับสุดท้าย 1 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 19 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 8.3

ตารางที่ 4.8: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเหตุผลในการเลือกรับประทาน
ร้านอาหารริมทาง

เหตุผลในการเลือกรับประทาน ร้านอาหารริมทาง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ราคาถูก	54	23.5
รสชาติถูกใจ	115	50.0
สะดวกในการเดินทาง	39	17.0
มีชื่อเสียง	22	9.6
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านเหตุผลในการเลือกรับประทานร้านอาหารริมทางของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ใช้บริการร้านอาหารริมทางเนื่องจากรสชาติถูกใจ

จำนวน 115 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาคือราคาถูก จำนวน 54 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 23.5 ลำดับต่อมาสะดวกในการเดินทาง จำนวน 39 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 17 และลำดับสุดท้ายมีชื่อเสียง จำนวน 22 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 9.6

ตารางที่ 4.9: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามจำนวนคนที่ใช้บริการร้านอาหารริมทางด้วยกันในแต่ละครั้ง

จำนวนคนที่ใช้บริการร้านอาหารริมทางด้วยกันในแต่ละครั้ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1 คน	70	30.4
2 คน	102	44.3
3-5 คน	58	25.2
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านจำนวนคนที่ใช้บริการร้านอาหารริมทางด้วยกันในแต่ละครั้งของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ใช้บริการร้านอาหารริมทางด้วยกันในแต่ละครั้ง 2 คน จำนวน 102 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 44.3 รองลงมาคือ 1 คน จำนวน 70 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 30.4 และลำดับสุดท้าย 3-5 คน จำนวน 58 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 25.2

ตารางที่ 4.10: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารริมทางในแต่ละครั้ง

ค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารริมทางในแต่ละครั้ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 100 บาท	145	63.0
101-200 บาท	64	27.8
201-300 บาท	14	6.1
301-400 บาท	7	3.0
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารริมทางในแต่ละครั้งของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารริมทางในแต่ละครั้งต่ำกว่า 100 บาท จำนวน 145 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 63 รองลงมาคือ 101-200 บาท จำนวน 64 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 27.8 ลำดับต่อมา 201-300 บาท จำนวน 14 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 6.1 และลำดับสุดท้าย 301-400 บาท จำนวน 7 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 3.0

ตารางที่ 4.11: จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทของอาหารที่นิยมรับประทานตามร้านอาหารริมทางโดยส่วนใหญ่

ประเภทของอาหารที่นิยมรับประทานตามร้านอาหารริมทางโดยส่วนใหญ่	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โจ๊ก	163	70.9
ข้าวราดแกง	20	8.7
ข้าวมันไก่	3	1.3
ข้าวหมูแดง	13	5.7
ก๋วยเตี๋ยว	10	4.3
ขนมปังปิ้งกับเครื่องดื่ม	21	9.1
รวม	230	100

จากการศึกษาด้านประเภทของอาหารที่นิยมรับประทานตามร้านอาหารริมทางโดยส่วนใหญ่ของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นิยมรับประทานโจ๊ก จำนวน 163 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 70.9 รองลงมาคือ ขนมปังปิ้งกับเครื่องดื่ม จำนวน 21 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 9.1 ลำดับต่อมา ข้าวราดแกง จำนวน 20 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 8.7 ลำดับต่อมา ข้าวหมูแดง จำนวน 13 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 5.7 ลำดับต่อมา ก๋วยเตี๋ยว จำนวน 10 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 4.3 และลำดับสุดท้าย ข้าวมันไก่ จำนวน 3 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 1.3

4.3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นโดยรวมและเป็นรายปัจจัย

ตารางที่ 4.12: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า ผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions)

ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหาร ของร้านอาหารริมทาง (dining out food safety opinions)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. ฉันทันให้ความสำคัญกับความสะอาดของครัว	3.78	0.86	มาก
2. ฉันทันให้ความสำคัญกับความสะอาดของการปรุงและการเตรียมอาหาร	3.85	0.80	มาก
3. ฉันทันให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาหาร เช่น ความสดใหม่ของวัตถุดิบ	3.88	0.81	มาก
4. ฉันทันให้ความสำคัญกับความสะอาดของห้องน้ำ	3.82	0.76	มาก
5. ฉันทันให้ความสำคัญกับความสะอาดของการเก็บรักษาอาหาร	3.92	0.72	มาก
6. ฉันทันให้ความสำคัญกับอุณหภูมิที่เหมาะสมในการจัดเตรียมอาหาร	3.89	0.83	มาก
7. ฉันทันให้ความสำคัญกับสุขอนามัยในการเสิร์ฟอาหาร	3.90	0.78	มาก
เฉลี่ย	3.86	0.79	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.86$) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ฉันทันให้ความสำคัญกับความสะอาดของการเก็บรักษาอาหาร ($\bar{x} = 3.92$) รองลงมาคือ ฉันทันให้ความสำคัญกับสุขอนามัยในการเสิร์ฟอาหาร ($\bar{x} = 3.90$) รองลงมาคือ ฉันทันให้ความสำคัญกับอุณหภูมิที่เหมาะสมในการจัดเตรียมอาหาร ($\bar{x} = 3.89$) รองลงมาคือ ฉันทันให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาหาร เช่น ความสดใหม่ของวัตถุดิบ

$\bar{x} = 3.88$) รองลงมาคือ ฉันให้ความสำคัญกับความสะอาดของการปรุงและการเตรียมอาหาร
 $\bar{x} = 3.85$) รองลงมาคือ ฉันให้ความสำคัญกับความสะอาดของห้องน้ำ ($\bar{x} = 3.82$) และข้อที่มี
 ค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ฉันให้ความสำคัญกับความสะอาดของครัว ($\bar{x} = 3.78$)

ตารางที่ 4.13: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดี
 ของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหาร
 ริมทาง (Perceptions on Street Food)

ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (perceptions on street food)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. ฉันเลือกใช้บริการร้านอาหารริมทางที่ฉันมั่นใจใน คุณภาพของอาหารเท่านั้น	3.78	0.80	มาก
2. ฉันให้ความสนใจในวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารริมทาง	3.75	0.67	มาก
3. ความน่าเชื่อถือของสูตรอาหารและอาหารมี ความสำคัญต่อฉัน	3.85	0.69	มาก
4. ฉันไม่เห็นความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหารของ ร้านอาหารริมทาง	3.86	0.72	มาก
5. ฉันพยายามลองร้านอาหารริมทางใหม่ๆ ที่ฉันไม่เคย ไป	3.76	0.67	มาก
6. ฉันมักจะคิดถึงความปลอดภัยของอาหารเมื่อฉันใช้ บริการร้านอาหารริมทาง	3.88	0.82	มาก
เฉลี่ย	3.81	0.72	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความ
 จงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง
 (Perceptions on Street Food) โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.81$) และเมื่อพิจารณารายข้อ
 พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือฉันมักจะคิดถึงความปลอดภัยของอาหารเมื่อฉันใช้บริการร้านอาหาร
 ริมทาง ($\bar{x} = 3.88$) รองลงมาคือ ฉันไม่เห็นความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหารของร้านอาหารริม
 ทาง ($\bar{x} = 3.86$) รองลงมาคือ ความน่าเชื่อถือของสูตรอาหารและอาหารมีความสำคัญต่อฉัน

($\bar{x} = 3.85$) รองลงมาคือ ฉันเลือกใช้บริการร้านอาหารริมทางที่ฉันมั่นใจในคุณภาพของอาหารเท่านั้น ($\bar{x} = 3.78$) รองลงมาคือ ฉันพยายามลองร้านอาหารริมทางใหม่ๆ ที่ฉันไม่เคยไป ($\bar{x} = 3.76$) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ฉันให้ความสนใจในวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารริมทาง ($\bar{x} = 3.75$)

ตารางที่ 4.14: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations)

ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (beliefs regarding restaurant regulations)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. พนักงานของร้านอาหารริมทางควรผ่านการอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารก่อนจะเริ่มงาน	3.93	0.73	มาก
2. ร้านอาหารริมทางควรมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ	3.83	0.77	มาก
3. พนักงานของร้านควรมีจริยธรรมในการบอกวัตถุดิบที่แท้จริงที่ร้านอาหารริมทางใช้	3.90	0.70	มาก
4. รัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัยของอาหาร	3.88	0.72	มาก
เฉลี่ย	3.88	0.73	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.88$) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ พนักงานของร้านอาหารริมทางควรผ่านการอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารก่อนจะเริ่มงาน ($\bar{x} = 3.93$) รองลงมาคือ พนักงานของร้านควรมีจริยธรรมในการบอกวัตถุดิบที่แท้จริงที่ร้านอาหารริมทางใช้ ($\bar{x} = 3.90$) รองลงมาคือรัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัย

ปลอดภัยของอาหาร ($\bar{x} = 3.88$) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ร้านอาหารริมทางที่มีการ
ตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ ($\bar{x} = 3.83$)

ตารางที่ 4.15: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดี
ของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการประเมินความรู้ด้าน
ความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety
Knowledge of Street Food Consumers)

ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของ ร้านอาหารริมทาง (assessment of the food safety knowledge of street food consumers)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. ฉันคิดว่าผู้ชายควรใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหาร เพราะสามารถลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนใน อาหารได้	3.89	0.75	มาก
2. ฉันคิดว่าผู้ชายควรล้างมือก่อนทำอาหารเป็นการ ลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้	4.05	0.71	มาก
3. ฉันคิดว่าผู้ชายควรเตรียมอาหารอย่างมี ประสิทธิภาพสูงสุดเพื่อเป็นการลดการปนเปื้อนใน อาหารได้	4.05	0.88	มาก
4. ฉันคิดว่าผู้ชายควรมีการทำความสะอาดที่ เหมาะสมและการฆ่าเชื้อภาชนะเพื่อเป็นการลด ความเสี่ยงในการปนเปื้อนของอาหาร	3.93	0.86	มาก
5. ฉันคิดว่าการนำอาหารมาทำให้ร้อนใหม่เป็นการ นำไปสู่การปนเปื้อนในอาหาร	3.89	0.95	มาก
6. ฉันคิดว่าการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเป็น การทำให้ปราศจากการปนเปื้อน	4.01	0.88	มาก
เฉลี่ย	3.97	0.83	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.97$) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่าข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ฉันคิดว่าผู้ชายควรล้างมือก่อนทำอาหารเป็นการลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้ ($\bar{x} = 4.05$) และ ฉันคิดว่าผู้ชายควรเตรียมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดเพื่อเป็นการลดการปนเปื้อนในอาหารได้ ($\bar{x} = 4.05$) รองลงมาคือ ฉันคิดว่าการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเป็นการทำให้ปราศจากการปนเปื้อน ($\bar{x} = 4.01$) รองลงมาคือ ฉันคิดว่าผู้ชายควรมีการทำความสะอาดที่เหมาะสมและการฆ่าเชื้อภาชนะเพื่อเป็นการลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนของอาหาร ($\bar{x} = 3.93$) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ฉันคิดว่าผู้ชายควรใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหารเพราะสามารถลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้ ($\bar{x} = 3.89$) และ ฉันคิดว่าการนำอาหารมาทำให้อุ่นใหม่เป็นการนำไปสู่การปนเปื้อนในอาหาร ($\bar{x} = 3.89$)

ตารางที่ 4.16: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers)

ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (assessment of the food safety attitudes of street food consumers)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. ฉันเชื่อว่าการใส่หน้ากากอนามัยเป็นพฤติกรรมที่สำคัญของผู้ชายที่สามารถลดการปนเปื้อนในอาหาร	4.27	0.68	มากที่สุด
2. ฉันเชื่อว่าวัตถุดิบและอาหารที่ปรุงเสร็จควรเก็บรักษาแยกจากกันเพื่อลดการปนเปื้อนในอาหาร	4.17	0.76	มาก
3. ฉันเชื่อว่าผู้ชายควรตรวจสอบสถานะสุขภาพของพนักงานก่อนการจ้างงาน	3.94	0.79	มาก
4. ฉันเชื่อว่าอาหารที่ปรุงสุกดีสามารถลดการปนเปื้อนในอาหารได้	4.03	0.72	มาก
เฉลี่ย	4.10	0.73	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.10$) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือฉันเชื่อว่าการใส่หน้ากากอนามัยเป็นพฤติกรรมที่สำคัญของผู้ขายที่สามารถลดการปนเปื้อนในอาหาร ($\bar{x} = 4.27$) รองลงมาคือฉันเชื่อว่าวัตถุดิบและอาหารที่ปรุงเสร็จควรเก็บรักษาแยกจากกันเพื่อลดการปนเปื้อนในอาหาร ($\bar{x} = 4.17$) รองลงมาคือ ฉันเชื่อว่าอาหารที่ปรุงสุกดีสามารถลดการปนเปื้อนในอาหารได้ ($\bar{x} = 4.03$) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือฉันเชื่อว่าผู้ขายควรตรวจสอบสถานะสุขภาพของพนักงานก่อนการจ้างงาน ($\bar{x} = 3.94$)

ตารางที่ 4.17: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked)

ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (parameters considered in food to be cooked)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. ฉันคิดว่าราคาของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ	4.19	0.56	มาก
2. ฉันคิดว่าความสดใหม่ของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ	4.04	0.73	มาก
3. ฉันคิดว่าความสะอาดของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ	4.16	0.83	มาก
4. ฉันคิดว่าปริมาณของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ	3.93	0.84	มาก
เฉลี่ย	4.08	0.74	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (parameters considered in food to be cooked) โดยภาพรวมอยู่ในระดับ

มาก ($\bar{x} = 4.08$) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ฉันคิดว่าราคาของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ ($\bar{x} = 4.19$) รองลงมาคือ ฉันคิดว่าความสะอาดของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ ($\bar{x} = 4.16$) รองลงมาคือ ฉันคิดว่าความสดใหม่ของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ ($\bar{x} = 4.04$) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ฉันคิดว่าปริมาณของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ ($\bar{x} = 3.93$)

ตารางที่ 4.18: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices)

ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (food handling practices)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. ผู้ขายควรปรุงอาหารก็ต่อเมื่อจะขาย	3.89	0.73	มาก
2. ผู้ขายควรจัดเริ่มทำอาหารช่วงเช้าของวันที่จะขาย	3.74	0.71	มาก
3. ผู้ขายควรปิดฝาภาชนะบรรจุวัตถุดิบอาหาร	3.90	0.76	มาก
4. บางครั้งผู้ขายอาจจะไม่ปิดฝาภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้	3.80	0.98	มาก
5. ผู้ขายควรอุ่นอาหารก่อนขายทุกครั้ง	4.01	0.77	มาก
6. ผู้ขายควรล้างวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ดีทุกครั้งก่อนขาย	3.90	0.81	มาก
7. ผู้ขายควรใช้น้ำสะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร	3.96	0.87	มาก
เฉลี่ย	3.88	0.80	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.88$) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ผู้ขายควรอุ่นอาหารก่อนขายทุกครั้ง ($\bar{x} = 4.01$) รองลงมาคือ ผู้ขายควรใช้น้ำสะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร ($\bar{x} = 3.96$) รองลงมาคือ ผู้ขายควรปิดฝาภาชนะบรรจุวัตถุดิบอาหาร ($\bar{x} = 3.90$) และ ผู้ขายควรล้างวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ดีทุกครั้งก่อนขาย

$\bar{x} = 3.90$) รองลงมาคือ ผู้ชายควรปรุงอาหารก็ต่อเมื่อจะขาย ($\bar{x} = 3.89$) รองลงมาคือ บางครั้ง ผู้ชายอาจจะไม่ปิดฝาภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ ($\bar{x} = 3.80$) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ผู้ชายควรจัดเริ่มทำอาหารช่วงเช้าของวันที่จะขาย ($\bar{x} = 3.74$)

ตารางที่ 4.19: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used)

ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (left-over food management used)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. ผู้ชายควรทิ้งวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ	3.68	0.89	มาก
2. ผู้ชายควรนำอาหารที่ทานไม่หมดของลูกค้าใส่ถุงให้ลูกค้ากลับไปทานที่บ้านได้	3.82	0.91	มาก
3. ผู้ชายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อใช้ในวันต่อไปได้	3.77	0.91	มาก
4. ผู้ชายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดอุ่นให้ร้อนเพื่อใช้ในวันต่อไปได้	3.76	0.86	มาก
เฉลี่ย	3.76	0.89	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.76$) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ผู้ชายควรนำอาหารที่ทานไม่หมดของลูกค้าใส่ถุงให้ลูกค้ากลับไปทานที่บ้านได้ ($\bar{x} = 3.82$) รองลงมาคือ ผู้ชายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อใช้ในวันต่อไปได้ ($\bar{x} = 3.77$) รองลงมาคือ ผู้ชายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดอุ่นให้ร้อนเพื่อใช้ในวันต่อไปได้ ($\bar{x} = 3.76$) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ผู้ชายควรทิ้งวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ($\bar{x} = 3.68$)

ตารางที่ 4.20: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils)

ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (methods used in cleaning utensils)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. อุปกรณ์ครัวถูด้วยน้ำยาล้างจาน	4.33	0.73	มากที่สุด
2. อุปกรณ์ครัวถูด้วยน้ำ	4.02	0.90	มาก
3. อุปกรณ์ครัวถูด้วยน้ำร้อน	4.02	0.85	มาก
4. อุปกรณ์ครัวถูให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด	4.29	0.78	มากที่สุด
เฉลี่ย	4.16	0.81	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.16$) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อุปกรณ์ครัวถูด้วยน้ำยาล้างจาน ($\bar{x} = 4.33$) รองลงมาคือ อุปกรณ์ครัวถูให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด ($\bar{x} = 4.29$) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ อุปกรณ์ครัวถูด้วยน้ำ ($\bar{x} = 4.02$) และ อุปกรณ์ครัวถูด้วยน้ำร้อน ($\bar{x} = 4.02$)

ตารางที่ 4.21: ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty)

ปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า (customer loyalty)	Mean	S.D.	ระดับความเห็น
1. ฉันพิจารณาร้านอาหารริมทางเป็นทางเลือกแรกก่อนร้านอาหารแบบอื่นๆ	4.16	0.75	มาก
2. ร้านอาหารริมทางจะเป็นทางเลือกของฉันเมื่อฉันจะรับประทานอาหารเช้า	4.07	0.68	มาก
3. ฉันมุ่งมั่นที่จะซื้ออาหารที่ร้านอาหารริมทางอีกในอนาคต	4.21	0.62	มากที่สุด
4. ฉันจะไม่เปลี่ยนพฤติกรรมในการกินอาหารจากร้านอาหารริมทาง	4.10	0.66	มาก
เฉลี่ย	4.14	0.67	มาก

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ระดับความเห็นของปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า (customer loyalty) โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.14$) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ฉันมุ่งมั่นที่จะซื้ออาหารที่ร้านอาหารริมทางอีกในอนาคต ($\bar{x} = 4.21$) รองลงมาคือ ฉันพิจารณาร้านอาหารริมทางเป็นทางเลือกแรกก่อนร้านอาหารแบบอื่นๆ ($\bar{x} = 4.16$) รองลงมาคือ ฉันจะไม่เปลี่ยนพฤติกรรมในการกินอาหารจากร้านอาหารริมทาง ($\bar{x} = 4.10$) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ร้านอาหารริมทางจะเป็นทางเลือกของฉันเมื่อฉันจะรับประทานอาหารเช้า ($\bar{x} = 4.07$)

4.4 การวิเคราะห์ข้อมูลตามสมมติฐาน

ข้อมูลด้านความคิดเห็นเกี่ยวกับส่วนปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) และปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามสมมติฐาน



ตารางที่ 4.22: การวิเคราะห์สหสัมพันธ์สัมประสิทธิ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Correlation Coefficient) ของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า

Variables	Mean	S.D.	Cronbach's Alpha	DO	PRS	BRR	AKC	AAC	PCC	FHP	LFM	MCU	C
ความคิดเห็นด้านความปลอดภัย (DO)	3.86	0.79	0.909	1									
การรับรู้ (PRS)	3.81	0.72	0.848	.710**	1								
ความเชื่อกฎ ระเบียบ (BRR)	3.88	0.73	0.713	.477**	.559**	1							
ประเมินความรู้ (AKC)	3.97	0.83	0.894	.585**	.539**	.451**	1						
ประเมินทัศนคติ (AAC)	4.10	0.73	0.876	.624**	.598**	.538**	.616**	1					

(ตารางมีต่อ)

ตารางที่ 4.22 (ต่อ): การวิเคราะห์สหสัมพันธ์สัมประสิทธิ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Correlation Coefficient) ของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัวและปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า

Variables	Mean	S.D.	Cornbach's Alpha	DO	PRS	BRR	AKC	AAC	PCC	FHP	LFM	MCU	C
ประเด็นด้านอาหารที่ปรุงแล้ว (PCC)	4.08	0.74	0.792	.409**	.436**	.387**	.535**	.467**	1				
วิธีปฏิบัติ การจัดการอาหาร (FHP)	3.88	0.80	0.861	.192**	.178**	.238**	.503**	.262**	.420**	1			
การจัดการวัตถุดิบ (LFM)	3.76	0.89	0.866	.092	.037	.124	.388**	.078	.354**	.608**	1		
วิธีทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (MCU)	4.16	0.81	0.823	.235**	.235**	.269**	.458**	.337**	.464**	.513**	.264**	1	
ความจงรักภักดี(C)	4.14	0.67	0.786	.316**	.250**	.212**	.265**	.257**	.367**	.391**	.519**	.432**	1

** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

จากตารางที่ 4.22: สามารถอธิบายสมมติฐานที่ตั้งไว้ได้

สมมติฐานข้อ 1 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จากผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (Pearson's Correlation = 0.316) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 2 ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จากผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (Pearson's Correlation = 0.250) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 3 ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จากผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs regarding restaurant regulations) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (Pearson's Correlation = 0.212) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 4 ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จากผลการวิเคราะห์พบว่าปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (Pearson's Correlation = 0.265) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 5 ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จากผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของ

ผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (Pearson's Correlation = 0.257) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 6 ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in food to be Cooked) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จากผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (Pearson's Correlation = 0.367) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 7 ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จากผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (Pearson's Correlation = 0.391) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 8 ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จากผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (Pearson's Correlation = 0.519) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 9 ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม จากผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม (Pearson's Correlation = 0.432) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

4.5 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA)

ตารางที่ 4.23: การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) และ ปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty)

	Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	32.827	9	3.647	24.529**	0.000
	Residual	32.714	220	0.149		
	Total	65.540	229			

**มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

จากตารางที่ 4.23 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนแสดงค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ มีปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters

Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) บางปัจจัยที่ส่งผลต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม มีอิทธิพลต่อตัวแปรตามคือ ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) เพราะจะพบว่าค่า Sig มีเท่ากับ 0.000 แสดงว่า ตัวแปรอิสระอย่างน้อย 1 ตัวมีความสัมพันธ์กับตัวแปรตาม

4.6 การวิเคราะห์ความถดถอยเชิงพหุคูณ (Multiple Regression Analysis)

ตารางที่ 4.24: การวิเคราะห์ความถดถอยเชิงพหุคูณของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัย

ของอาหารของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า

Dependent Variable: ความจงรักภักดีของลูกค้า (SUMC), $R = 0.708$, $R^2 = 0.501$, Constant (a) = 1.40							
Independent Variable	r	β	Std. Error	t	Sig.	Tolerance	VIF
(Constant)			.258	5.427	0.000		
ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (SUMDO)	.316	.275*	.062	3.687	.000	.409	2.446
การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (SUMPRS)	.250	.173*	.073	2.302	.022	.400	2.500

(ตารางมีต่อ)

ตารางที่ 4.24 (ต่อ): การวิเคราะห์ความถดถอยเชิงพหุคูณของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว และปัจจัยความจงรักภักดีของลูกค้า

Dependent Variable: ความจงรักภักดีของลูกค้า (SUMC), $R = 0.708$, $R^2 = 0.501$, Constant (a) = 1.40							
Independent Variable	r	β	Std. Error	t	Sig.	Tolerance	VIF
ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (SUMBRR)	.083	-.241	.061	-3.951	.000	.608	1.644
ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (SUMAKC)	.265	-.365	.060	-4.783	.000	.389	2.571
ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (SUMAAC)	.257	.162*	.060	2.257	.025	.441	2.269
ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (SUMPCC)	.367	.045	.057	.712	.477	.572	1.748
ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (SUMFHP)	.391	-.034	.062	-.485	.628	.468	2.137
ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (SUMLFM)	.519	.558*	0.45	8.740	.000	.556	1.797
ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (SUMMCU)	.432	.353*	.048	5.875	.000	.628	1.593

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.24 สามารถอธิบายสมมติฐานที่ตั้งไว้ได้ ดังนี้

จากการวิเคราะห์ความถดถอยเชิงพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ด้วยวิธี Enter พบว่า ตัวแปรต้นสามารถพยากรณ์ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) และผลการวิเคราะห์จะเห็นได้ว่า ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) (Sig = 0.000) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) (Sig = 0.022) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) (Sig = 0.025) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) (Sig = 0.000) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning utensils) (Sig = 0.000) มีระดับนัยสำคัญที่ .05 แสดงว่าปัจจัยดังกล่าวสามารถพยากรณ์ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) ได้ทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าผลลัพธ์ทางสถิติแสดงว่าปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) (Sig = 0.000) และ ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) (Sig = 0.000) ที่ระดับนัยสำคัญที่ .05 แต่ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์เท่ากับ -0.241 และ -0.365 ซึ่งถือว่าเป็นตัวแปรกด (Suppressor Variables) หมายถึงตัวแปรทดสอบที่เข้ามาลดหรือระงับความสัมพันธ์ที่มีอยู่เดิมระหว่างตัวแปรอิสระกับตัวแปรตามให้น้อยหรือหมดลงไป แม้ว่าเมื่อนำตัวแปรทดสอบในที่นี้คือ ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) (Sig = 0.000) และ ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) (Sig = 0.000) เข้ามาศึกษาแล้วกลับพบว่า ตัวแปรอิสระกับตัวแปรตามกลับมีความสัมพันธ์กันขึ้นมาสภาพการณ์ ที่ระดับนัยสำคัญที่ .05 แต่ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) เท่ากับ -0.241 และ ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของการพยากรณ์ของตัวแปรปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) เท่ากับ -0.365 ซึ่งถือว่ามีค่าเป็นลบ ในลักษณะนี้จะเกิดขึ้นเมื่อตัวแปรกดมีความสัมพันธ์กับตัวแปรอิสระในเชิงลบแทนที่จะมีความสัมพันธ์ต่อกันในเชิงบวก จึงถือว่าตัวแปรอิสระ ซึ่งในที่นี้คือ ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food

Consumers) และตัวแปรตามในที่นี้คือความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) ไม่มีความสัมพันธ์ต่อกัน (Pedhazur, 1997 และเทพศักดิ์ บุญยรัตพันธุ์, 2553)

ในขณะที่ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) (Sig = 0.477) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) (Sig = 0.628) ไม่มีระดับนัยสำคัญ แสดงว่าปัจจัยดังกล่าวไม่สามารถพยากรณ์ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) ได้ทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ กล่าวได้ว่า ตัวแปรที่มีอำนาจพยากรณ์ที่ดีที่สุดคือ ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) โดยมีค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของตัวพยากรณ์เท่ากับ 0.519 รองลงมาคือ ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของตัวพยากรณ์เท่ากับ 0.432 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของตัวพยากรณ์เท่ากับ 0.316 ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของตัวพยากรณ์เท่ากับ 0.257 ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของตัวพยากรณ์เท่ากับ 0.250 ตามลำดับ ตัวแปรทั้ง 5 ตัวนี้ สามารถร่วมอธิบายความแปรปรวนของความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) ได้ร้อยละ 70.80 หรือมีอำนาจพยากรณ์ร้อยละ 70.80 และมีความคลาดเคลื่อนของการพยากรณ์ที่ ± 0.258 ซึ่งผู้วิจัยสามารถสร้างสมการถดถอยได้ดังนี้

$$Y (\text{ความจงรักภักดีของลูกค้า}) (\text{Customer Loyalty}) = 1.40 + 0.558 (\text{ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ}) (\text{Left-over Food Management Used}) + 0.353 (\text{ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว}) (\text{Methods Used in Cleaning Utensils}) + 0.275 (\text{ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง}) (\text{Dining out Food Safety Opinions}) + 0.173 (\text{ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง}) (\text{Perceptions on Street Food}) + 0.162 (\text{ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง}) (\text{Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers})$$

จากสมการข้างต้นนี้จะเห็นได้ว่า

ถ้าเพิ่มปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) 1 หน่วยในขณะที่ปัจจัยอื่น ๆ คงที่ ความจงรักภักดีของลูกค้า (customer loyalty) จะเพิ่มขึ้นเป็น 0.558 หน่วย

ถ้าเพิ่มปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) 1 หน่วย ในขณะที่ปัจจัยอื่น ๆ คงที่ ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) จะเพิ่มขึ้นเป็น 0.353 หน่วย

ถ้าเพิ่มปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) 1 หน่วย ในขณะที่ปัจจัยอื่น ๆ คงที่ ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) จะเพิ่มขึ้นเป็น 0.275 หน่วย

ถ้าเพิ่มปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) 1 หน่วย ในขณะที่ปัจจัยอื่น ๆ คงที่ ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) จะเพิ่มขึ้นเป็น 0.173 หน่วย

ถ้าเพิ่มปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) 1 หน่วยในขณะที่ปัจจัยอื่น ๆ คงที่ ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) จะเพิ่มขึ้นเป็น 0.162 หน่วย

จากตารางที่ 4.24 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) และปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) ทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 ตามลำดับ ส่วนปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding restaurant regulations) และปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ไม่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) ทางสถิติอย่างไม่มีนัยสำคัญ

จากตารางที่ 4.24 สามารถอธิบายสมมติฐานที่ตั้งไว้ได้ ดังนี้

สมมติฐานข้อ 10 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการ

ประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอำนาจพยากรณ์เชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐานคือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง แต่มีเพียงปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ($\beta = 0.558$) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ($\beta = 0.353$) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ($\beta = 0.275$) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ($\beta = 0.173$) และปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ($\beta = 0.162$) มีอำนาจพยากรณ์ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant regulations) และปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ไม่มีอำนาจพยากรณ์ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สรุปผลจากตารางที่ 4.24 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ($\beta = 0.558$) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ($\beta = 0.353$) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ($\beta = 0.275$) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ($\beta = 0.173$) และปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ($\beta = 0.162$) มีผลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) ทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4.7 การวิเคราะห์ข้อมูลอื่น ๆ

Collinearity

หมายถึง สภาพที่เกิดสหสัมพันธ์ (Correlation) กันเองระหว่างตัวแปรอิสระในระดับค่อนข้างสูงเมื่อทำการวิเคราะห์ด้วย Multiple Linear Regressions ส่วน Multicollinearity คือ มีสหสัมพันธ์กันเองระหว่างตัวแปรอิสระมากกว่า 2 ตัวขึ้นไป (Collinearity, 2012) หรือหมายถึง สภาพที่กลุ่มของตัวแปรอิสระในสมการมีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน

ในกรณีที่ขนาดของความสัมพันธ์มีค่าสูง (High Multicollinearity) จะมีผลทำให้ตัวคำนวณที่ได้มีค่าเบี่ยงเบนไปจากค่าที่แท้จริงปัญหาเรื่อง Multicollinearity มีสาเหตุจากขนาด (Degree) ของความสัมพันธ์ ถ้าขนาดความสัมพันธ์มีค่าน้อยๆ ก็ยังถือว่า ตัวคำนวณจะไม่เบี่ยงเบนไปจากค่าที่แท้จริงมากนัก ดังนั้น ในการวิเคราะห์ด้วย Multiple Linear Regressions ตัวแปรอิสระจะต้องไม่มีความสัมพันธ์กันเองหรือไม่เกิด Multicollinearity ("ความหมายขอบเขต", 2554)

การตรวจสอบ Multicollinearity จะใช้ค่า Variance Inflation Factor (VIF) หรือ ค่า Tolerance หรือค่า Eigen Value ตัวใดตัวหนึ่งก็ได้ โดยมีเกณฑ์การตรวจสอบดังนี้

Variance Inflation Factor (VIF) ค่า VIF ที่เหมาะสมไม่ควรเกิน 4 หรือ 5 หากเกินกว่านี้ แสดงว่า ตัวแปรอิสระมีความสัมพันธ์กันเอง

Tolerance หากค่า Tolerance < 0.2 (การใช้โปรแกรม SPSS for Windows, 2555) หรือ Tolerance < 0 (Pedhazur, 1997) แสดงว่า เกิด Multicollinearity

Eigen Value หากค่า Eigen Value ตัวที่มากที่สุดมีค่า β 10 แสดงว่า เกิด Multicollinearity

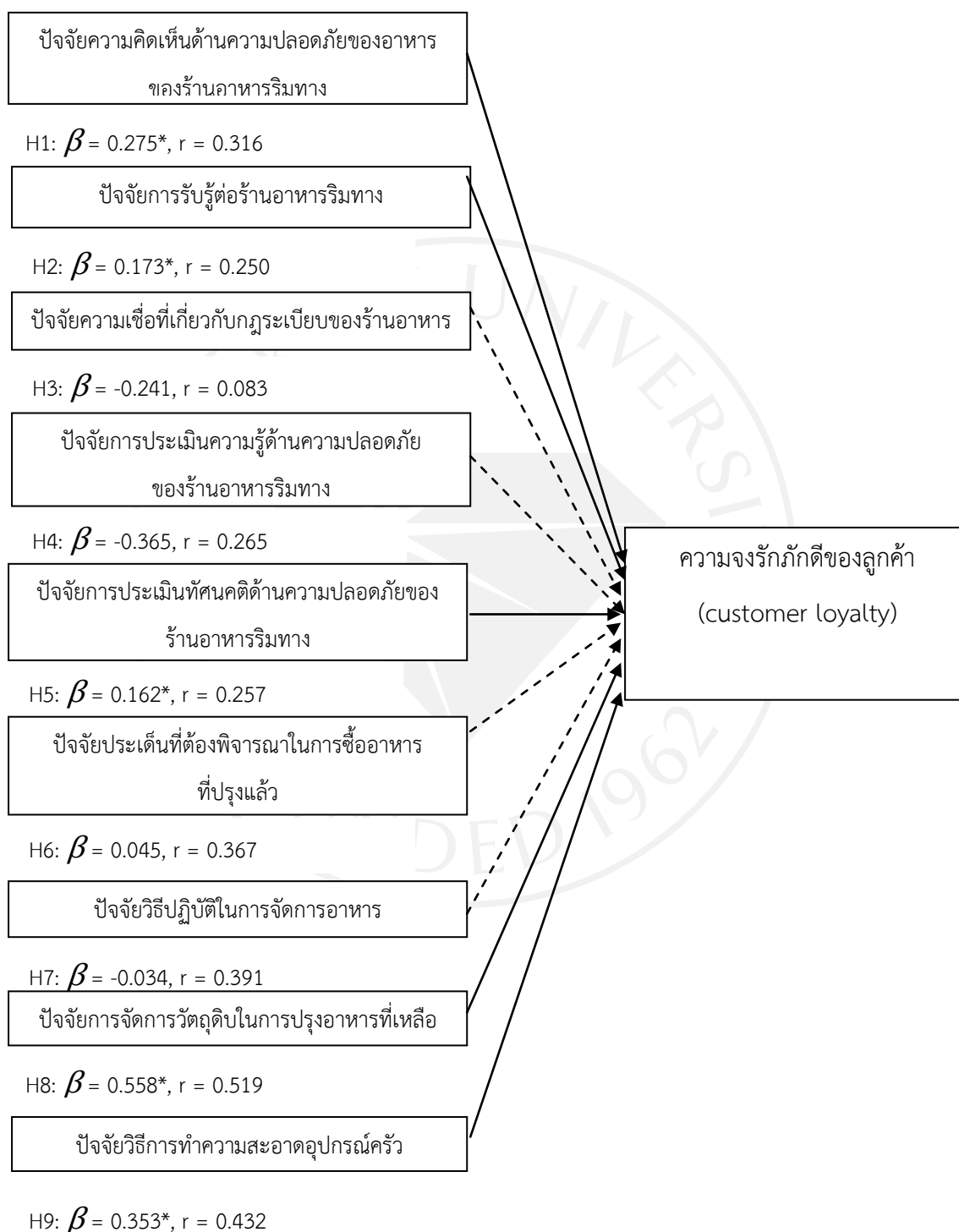
สำหรับงานวิจัยนี้ผลการวิเคราะห์ Collinearity มีดังนี้

ตารางที่ 4.25: การตรวจสอบค่า Collinearity ของตัวแปรอิสระ

ตัวแปรอิสระ	Tolerance	VIF
ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (dining out food safety opinions)	.409	2.446
ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (perceptions on street food)	.400	2.500
ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (beliefs regarding restaurant regulations)	.608	1.644
ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (assessment of the food safety knowledge of street food consumers)	.389	2.571
ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (assessment of the food safety attitudes of street food consumers)	.441	2.269
ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (parameters considered in food to be cooked)	.572	1.748
ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (food handling practices)	.468	2.137
ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (left-over food management used)	.556	1.797
ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (methods used in cleaning utensils)	.628	1.593

ผลการวิเคราะห์จากตารางที่ 4.25 พบว่า ค่า Tolerance ที่มีค่าน้อยที่สุดคือ 0.389 ซึ่งมากกว่า 0.2 และค่า VIF ที่มีค่ามากที่สุดคือ 2.571 ซึ่งน้อยกว่า 4 แสดงว่า ตัวแปรอิสระไม่มีความสัมพันธ์กันหรือไม่เกิด Multicollinearity

ภาพที่ 4.1: แนวคิดปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหาร
ริมทางในจังหวัดนครปฐม



* หมายถึง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

—————> หมายถึง มีอิทธิพลเชิงบวก

- - - - -> หมายถึง ไม่มีอิทธิพลเชิงบวก

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจำนวน 230 ชุด จากนั้นได้นำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามมาวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

5.1 สรุปผล

การวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษาปัจจัยที่สำคัญ ได้แก่ ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุ 36-40 ปี สถานภาพสมรส การศึกษาระดับปริญญาตรี รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท อาชีพพนักงานบริษัทเอกชน/ รับจ้าง ผู้ตอบ

แบบสอบถามโดยส่วนใหญ่ใช้บริการร้านอาหารริมทาง 2-3 ครั้ง/สัปดาห์ เลือกใช้บริการร้านอาหารริมทางเนื่องจากรสชาติถูกใจ มักไปใช้บริการร้านอาหารริมทางด้วยกันในแต่ละครั้ง 2 คน มีค่าใช้จ่ายในการใช้บริการร้านอาหารริมทางในแต่ละครั้งต่ำกว่า 100 บาท อาหารที่นิยมรับประทานตามร้านอาหารริมทางโดยส่วนใหญ่ คือ โจ๊ก ผลการศึกษาและวิเคราะห์ตามสมมติฐาน พบจากสมมติฐานที่ตั้งไว้ทั้งหมด 9 ข้อ มีผลยอมรับสนับสนุนสมมติฐานที่ตั้งไว้ มีดังนี้

สมมติฐานข้อ 1 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐาน คือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 2 ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐาน คือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 3 ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐาน คือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 4 ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐาน คือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 5 ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐาน คือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 6 ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐานคือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 7 ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐานคือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 8 ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐานคือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 9 ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐานคือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สมมติฐานข้อ 10 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอำนาจพยากรณ์เชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

ผลการทดสอบสมมติฐาน คือ ยอมรับสมมติฐาน หมายถึง แต่มีเพียงปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง ($\beta = 0.558$) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ($\beta = 0.353$) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ($\beta = 0.275$) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ($\beta = 0.173$) และปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ($\beta = 0.162$) มีอำนาจพยากรณ์ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) และปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ไม่มีอำนาจพยากรณ์ความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากสมมติฐานข้อ 10 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) (Y) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out food Safety Opinions)

ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) สามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงของความจงรักภักดีของลูกค้าได้ 70.80% มีความคลาดเคลื่อนของการพยากรณ์ที่ ± 0.258 สามารถเขียนให้อยู่ในรูปสมการเชิงเส้นตรงในรูปคะแนนมาตรฐานได้ ดังนี้

Y (ความจงรักภักดีของลูกค้า) (Customer Loyalty) = 1.40 + 0.558 (ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ) (Left-over Food Management Used) + 0.353 (ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว) (Methods Used in Cleaning Utensils) + 0.275 (ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง) (Dining out Food Safety Opinions) + 0.173 (ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง) (Perceptions on street food) + 0.162 (ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง) (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers)

5.2 การอภิปรายผล

การศึกษาวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม มีประเด็นที่น่าสนใจนำมาอภิปรายผลดังนี้

สมมติฐานข้อ 1 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ผลการทดสอบตามสมมติฐานโดยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันพบว่า ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความ

จงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) เป็นตัวแปรอิสระ ซึ่งสอดคล้องผลลัพธ์งานวิจัยของ Lee (2012) ที่พบว่าความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง หมายถึง ความสะอาดของครัว ความสะอาดของการปรุงและการเตรียมอาหาร คุณภาพของอาหาร ความสะอาดของห้องน้ำ ความสะอาดของการเก็บรักษาอาหาร อุณหภูมิที่เหมาะสมในการจัดเตรียมอาหาร และสุขอนามัยในการเสิร์ฟอาหาร โดยได้มีการศึกษาลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 994 คนในเมืองแคลิฟอร์เนียและเมืองฟลอริดา ประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่าค่าเฉลี่ยของปัจจัยทั้งหมด ความสะอาดของห้องครัวมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.44 ซึ่งสูงกว่าปัจจัยทุกตัว ผู้หญิงให้ความสำคัญมากกว่าผู้ชาย นั่นหมายถึงผู้หญิงใส่ใจเรื่องความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารริมทางมากกว่าผู้ชาย จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (dining out food safety opinions) เป็นตัวแปรสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า เนื่องจากผู้ใช้บริการให้ความใส่ใจกับความปลอดภัยของอาหารมากยิ่งขึ้น อีกทั้งรัฐบาลให้การสนับสนุนเรื่องสุขอนามัยแก่ประชาชน จึงจัดโครงการขึ้นมามากมาย ตัวอย่างเช่น กินร้อนช้อนกลาง หรือ Clean Food Good Taste ซึ่งเป็นการกระตุ้นพฤติกรรมของคนไทยให้ใส่ใจในเรื่องความสะอาดของอาหารอย่างจริงจัง

สมมติฐานข้อ 2 ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ผลการทดสอบตามสมมติฐาน โดยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันพบว่า ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) เป็นตัวแปรอิสระ ซึ่งสอดคล้องผลลัพธ์งานวิจัยของ Lee (2012) ได้อธิบายไว้ว่าการรับรู้ต่ออาหารริมทาง หมายถึง การเลือกใช้บริการร้านอาหารริมทางที่มั่นใจในคุณภาพของอาหารเท่านั้น ความสนใจในวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารริมทาง ความน่าเชื่อถือของสูตรอาหารและอาหารมีความสำคัญ การรับรู้ความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหารของร้านอาหารริมทาง ความกล้าในการลองร้านอาหารริมทางใหม่ๆ ที่ไม่เคยไป และการคิดถึงความปลอดภัยของอาหารเมื่อใช้บริการร้านอาหารริมทาง จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ถือเป็นตัวแปรสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า โดยได้มีการศึกษาลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 994 คนในเมืองแคลิฟอร์เนียและเมืองฟลอริดา ประเทศสหรัฐอเมริกาพบว่าอิทธิพลที่ทำให้พวกเขายังคงรับประทานอาหารริมทางคือ ความมั่นใจในคุณภาพของอาหาร ซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.89 แน่นนอนว่าวัตถุดิบที่นำมาใช้นั้น มีผลต่อการตัดสินใจของ

ผู้บริโภคอย่างมาก วัตถุประสงค์ที่ดีมีความสะอาดย่อมส่งผลดีต่อผู้บริโภค ในเรื่องของสูตรอาหารก็เป็นสิ่งที่ดึงดูดความน่าสนใจอยู่ไม่น้อย เนื่องจากวิวัฒนาการทางด้านวิทยาศาสตร์ได้ก้าวไกลอย่างมาก สามารถวิเคราะห์ถึงประโยชน์และโทษของอาหารแต่ละชนิด อาหารบางชนิดสามารถรักษาโรคร้าย อาหารบางชนิดก่อให้เกิดโรคร้าย ผู้ใช้บริการสามารถเข้าถึงข้อมูลเหล่านี้ จึงส่งผลให้มีการใส่ใจในคุณภาพของอาหาร วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหาร ขั้นตอนในการประกอบอาหาร ทั้งหมดนี้ส่งผลต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการ

สมมติฐานข้อ 3 ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ไม่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทาง ในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ผลการทดสอบตามสมมติฐานโดยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันพบว่า ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) เป็นตัวแปรอิสระ และไม่สอดคล้องผลลัพธ์งานวิจัยของ Lee (2012) ได้อธิบายไว้ว่า ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร หมายถึง พนักงานร้านอาหารควรผ่านการอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารก่อนที่จะเริ่มงาน ควรมีการตรวจสอบถึงเรื่องนี้อยู่บ่อยๆ พนักงานร้านอาหารควรบอกถึงส่วนประกอบของอาหารที่นำมาใช้ และรัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัยของอาชีพ โดยได้มีการศึกษาลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 994 คนในเมืองแคลิฟอร์เนียและเมืองฟลอริดา ประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่าค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดของความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหารคือ รัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัยของอาชีพ โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 2.96 จากข้อมูลข้างต้นทำให้ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) เป็นตัวแปรสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า รัฐบาลไทยยังไม่ให้การอบรมเจ้าของร้านอาหารได้ดีเท่าที่ควร ร้านอาหารแต่ละร้านจะเป็นผู้คัดเลือกพนักงานเข้ามาทำงานด้วยตนเอง รวมถึงออกกฎระเบียบภายในร้านด้วยตนเอง แต่ละร้านก็มีวิธีหรือขั้นตอนเป็นของตนเอง ซึ่งรัฐบาลก็ยังไม่สามารถเข้าถึงร้านอาหารได้ครบทุกร้าน จึงไม่สามารถควบคุมกฎระเบียบให้เหมือนกันได้

สมมติฐานข้อ 4 ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ไม่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ผลการทดสอบตามสมมติฐานโดยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันพบว่า

ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) เป็นตัวแปรอิสระ ซึ่งไม่สอดคล้องผลลัพธ์งานวิจัยของ Samapundo (2015) ได้อธิบายไว้ว่า การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง หมายถึง ผู้ขายควรใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหารเพราะสามารถลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหาร ควรล้างมือก่อนทำอาหารทุกครั้ง ไม่เพียงแต่การดูแลความสะอาดของผู้ขาย ยังรวมไปถึงการเตรียมอาหารด้วยความสะอาดที่เหมาะสม การฆ่าเชื้อภาชนะที่ใช้โดยน้ำยาล้างจานเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดซึ่งนำไปสู่การปราศจากการปนเปื้อนได้ ก็เป็นตัวแปรสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า โดยได้มีการศึกษาผู้ขายและผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางรวมทั้งสิ้น 240 คนในประเทศเฮติ พบว่าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 150 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 93.7 มีความคิดที่ว่า การล้างมือก่อนทำอาหารจะช่วยลดการปนเปื้อนในอาหารได้ ความเคยชินของผู้ขายอาหารในประเทศไทยยังคงใช้มือสัมผัสอาหารโดยไม่สวมถุงมือ เนื่องจากความไม่สะดวกในการสัมผัสอาหาร หรือ อาจจะทำให้ความสามารถในการสัมผัสอาหารมีน้อยลง ในความเป็นจริงขณะที่ประกอบอาหาร มักต้องใช้ความเร็วในการประกอบอาหาร ผู้ขายจึงไม่มีเวลามากพอที่จะล้างมือให้สม่ำเสมอ รวมไปถึงการล้างภาชนะให้สะอาด ตัวอย่างเช่น กระทะที่ให้ประกอบอาหาร ผู้ขายใช้กระทะเพียงหนึ่งใบในการปรุงอาหาร จึงไม่สามารถทำความสะอาดให้เกลี้ยงหลังปรุงอาหารในแต่ละครั้ง จึงใช้เพียงน้ำสะอาดล้างเท่านั้น

สมมติฐานข้อ 5 ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ผลการทดสอบตามสมมติฐานโดยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันพบว่า ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) เป็นตัวแปรอิสระ ซึ่งสอดคล้องผลลัพธ์งานวิจัยของ Samapundo (2015) ได้อธิบายไว้ว่า การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง หมายถึง ผู้ขายควรใส่หน้ากากอนามัยเพื่อความสะอาดของตัวเองและผู้ขายและลดการปนเปื้อนในอาหาร ในเรื่องอาหารก็ควรเก็บรักษาแยกจากกันระหว่างอาหารที่ยังดิบ

อยู่กับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว อาหารที่ปรุงสุกดีแล้วสามารถลดการปนเปื้อนได้อย่างแน่นอน อีกทั้งผู้ขายควรตรวจสอบสภาพพนักงานก่อนการจ้างงาน โดยได้มีการศึกษาผู้ขายและผู้ให้บริการร้านอาหารริมทางรวมทั้งสิ้น 240 คนในประเทศเฮติ พบว่าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางจำนวน 149 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 93.1 มีทัศนคติว่าการตรวจสอบสภาพพนักงานก่อนการจ้างงานเป็นสิ่งจำเป็นต่อความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) เป็นตัวแปรที่สำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า เนื่องจากหน้ากอกอนามัยสามารถหาซื้อได้ง่าย ราคาไม่แพง และง่ายในการใช้แต่ละครั้ง สามารถป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกตกลงไปในอาหาร และปกป้องกลิ่นคาวที่จะเข้ามาในร่างกายผู้ขายได้อีกด้วย การแยกวัตถุดิบกับอาหารที่ปรุงสุกแล้วสามารถทำได้โดยง่ายโดยแยกใส่ในภาชนะระหว่างวัตถุดิบกับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

สมมติฐานข้อ 6 ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ไม่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ผลการทดสอบตามสมมติฐานโดยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันพบว่าปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) เป็นตัวแปรอิสระ ซึ่งไม่สอดคล้องผลลัพธ์งานวิจัยของ Omemu & Aderoju (2008) ได้อธิบายไว้ว่า ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว หมายถึง ประเด็นด้านราคาของอาหารที่ปรุงแล้ว ประเด็นด้านความสดใหม่ของอาหารที่ปรุงแล้ว ประเด็นด้านความสะอาดของอาหารที่ปรุงแล้ว และประเด็นด้านปริมาณของอาหารที่ปรุงแล้ว ทำให้ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) เป็นตัวแปรสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า โดยได้ทำการศึกษาจากผู้ขายอาหารริมทางจำนวน 87 คน พบว่าค่าเฉลี่ยแสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญถึงปริมาณของอาหารมาเป็นอันดับแรก รองลงมาคือ ด้านราคา ความสดใหม่ และความสะอาดของอาหารที่ปรุงสุกแล้ว วิถีชีวิตคนไทยมีความเร่งรีบมากยิ่งขึ้น ความพิถีพิถันในการเลือกซื้ออาหารที่ปรุงสุกแล้วจึงไม่รอบครอบเท่าที่ควร ผู้ใช้บริการจะซื้ออาหารจากร้านที่ตนซื้ออยู่เสมอ

สมมติฐานข้อ 7 ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ไม่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ผลการทดสอบตามสมมติฐาน โดยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันพบว่าปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) มีอิทธิพลเชิง

บวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) เป็นตัวแปรอิสระ และไม่สอดคล้องกับผลลัพธ์งานวิจัยของ Omemu & Aderoju (2008) ได้อธิบายไว้ว่า วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร หมายถึง การปรุงอาหารที่ต่อเมื่อจะขาย การล้างวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร การใช้น้ำที่มีความสะอาด การปรุงอาหารควรทำในช่วงเช้าของวันที่จะขาย ถ้ามีอาหารที่เหลืออยู่ก็ควรนำไปอุ่นก่อนนำไปขายและการปิดภาชนะบรรจุวัตถุดิบให้มิดชิด โดยได้ทำการศึกษาจากผู้ขายอาหารริมทางจำนวน 87 คน พบว่าผู้ขายจำนวน 78 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 90 เชื่อว่าควรปรุงอาหารในช่วงเช้าของวันที่จะขาย จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) เป็นตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า เป็นไปไม่ได้ที่จะปรุงอาหารที่ต่อเมื่อที่จะขาย เนื่องจากร้านอาหารริมทางในเมืองไทยมีร้านข้าวแกงจำนวนมาก ซึ่งเป็นร้านที่ปรุงอาหารไว้แล้ว ผู้ใช้บริการสามารถสั่งอาหารแล้วนำกลับบ้านได้ทันที ไม่ต้องเสียเวลารอในการปรุงอาหารแต่ละครั้ง อีกทั้งยังมีอาหารหลากหลายประเภทให้เลือกสรร จึงเพิ่มความสะดวกและรวดเร็วให้แก่ผู้ใช้บริการ

สมมติฐานข้อ 8 ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ผลการทดสอบตามสมมติฐาน โดยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันพบว่าปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) เป็นตัวแปรอิสระ ซึ่งสอดคล้องกับผลลัพธ์งานวิจัยของ Omemu & Aderoju (2008) ได้อธิบายไว้ว่า การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ หมายถึง ทุกครั้งที่มีการขายในแต่ละครั้ง อาจจะทิ้งวัตถุดิบที่เหลือทั้งหมด หรือถ้าจะเก็บเพื่อนำมาใช้ก็จะต้องนำไปแช่เย็นและควรอุ่นให้ร้อนก่อนนำไปใช้ในครั้งต่อไป ลูกค้าบางคนอาจทานอาหารไม่หมด ก็สามารถนำอาหารใส่ถุงเพื่อนำกลับไปทานที่บ้านได้ ทำให้ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้า โดยได้ทำการศึกษาจากผู้ขายอาหารริมทางจำนวน 87 คน พบว่าการนำวัตถุดิบที่เหลือไปแช่เย็นและนำมาอุ่นให้ร้อนก่อนนำไปใช้ในครั้งต่อไปเป็นสิ่งที่ผู้ขายมีความเชื่อว่าควรทำ จำนวน 25 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 29 อาหารไทยเป็นอาหารที่ต้องปรุงให้สุกจึงสามารถรับประทานได้ ดังนั้นการนำอาหารไปแช่เย็น จึงต้องนำมาอุ่นให้ร้อนก่อนการรับประทานทุกครั้ง ลูกค้าที่ทานอาหารไม่หมด สามารถนำอาหารใส่ถุงเพื่อนำกลับไปทานที่บ้านได้ โดยที่ร้านอาหารไม่ได้คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม อีกทั้งเป็นการสนับสนุนพฤติกรรมให้เห็นถึงคุณค่าของอาหารอีกด้วย

สมมติฐานข้อ 9 ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ผลการทดสอบตามสมมติฐาน โดยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันพบว่าปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) เป็นตัวแปรอิสระ ซึ่งไม่สอดคล้องกับผลลัพธ์งานวิจัยของ Omemu & Aderoju (2008) ได้อธิบายไว้ว่า วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว หมายถึง การล้างอุปกรณ์ครัวด้วยน้ำยาล้างจาน การล้างอุปกรณ์ครัวด้วยน้ำ การล้างอุปกรณ์ครัวด้วยน้ำร้อน การล้างอุปกรณ์ครัวให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด โดยได้ทำการศึกษาจากผู้ขายร้านอาหารริมทางจำนวน 87 คน พบว่ากว่า 70% ของผู้ขายที่ไม่มีความรู้ในการล้างอุปกรณ์อย่างถูกวิธี ไม่ว่าจะเป็นการล้างด้วยน้ำเปล่า ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ล้างด้วยน้ำร้อน และเมื่อล้างเสร็จแล้วก็ควรเช็ดให้สะอาดด้วยผ้าสะอาด จากที่กล่าวมาทำให้ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) อาจไม่มีอิทธิพลโดยตรงต่อความจงรักภักดีของลูกค้า ประเทศไทยมีอากาศที่ค่อนข้างร้อน การทำความสะอาดอุปกรณ์ครัวจึงไม่จำเป็นต้องเช็ดให้แห้ง เนื่องจากสามารถนำไปตากแดดได้ทันที อีกทั้งแสงแดดยังสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ ซึ่งแตกต่างกับหลายๆประเทศที่แทบจะไม่มีแสงแดด จึงต้องเช็ดอุปกรณ์ครัวให้แห้งหลังการล้างทำความสะอาดทุกครั้ง

สมมติฐานข้อ 10 ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) มีอำนาจพยากรณ์เชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ผลการทดสอบตามสมมติฐาน โดยการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณพบว่า ปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ($\beta = 0.558$) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ($\beta = 0.353$)

ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ($\beta = 0.275$) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ($\beta = 0.173$) และปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ($\beta = 0.162$) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยความจงรักภักดีของลูกค้า (Customer Loyalty) เป็นตัวแปรตาม

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะเพื่อนำไปใช้งาน

จากการศึกษาวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกของปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) ปัจจัยความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (Beliefs Regarding Restaurant Regulations) ปัจจัยการประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Knowledge of Street Food Consumers) ปัจจัยการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) ปัจจัยประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (Parameters Considered in Food to be Cooked) ปัจจัยวิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (Food Handling Practices) ปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

สำหรับร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ควรใส่ใจในความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทาง ไม่ว่าจะเป็นความคิดเห็นด้านความสะอาดของครัว ความสะอาดของการเตรียมและการปรุงอาหาร คุณภาพของอาหาร ความสะอาดของห้องน้ำ ความสะอาดของการเก็บรักษาอาหาร อุณหภูมิที่เหมาะสมในการจัดเตรียมอาหาร และสุขอนามัยในการเสิร์ฟอาหาร โดยการนำข้อมูลจากงานวิจัยด้านปัจจัยความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (Dining out Food Safety Opinions) ไปใช้ในการสร้างความจงรักภักดีของลูกค้าที่มีต่อร้านอาหารริมทาง เนื่องจากลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางให้ความใส่ใจในความปลอดภัยของอาหารเป็น

อย่างมาก อีกทั้งความสะอาดของของอาหารของร้านอาหารริมทางจะเป็นประโยชน์ต่อลูกค้า ผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในอนาคตด้วย

สำหรับร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ควรคำนึงถึงปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) กล่าวคือ การคำนึงถึงการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทางของลูกค้าให้มากขึ้น เพื่อผู้ขายที่จะสามารถพัฒนาร้านอาหารริมทางของตนเองให้เป็นที่รับรู้ของลูกค้าได้ โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยด้านปัจจัยการรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (Perceptions on Street Food) โดยการสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางว่า เป็นร้านอาหารที่มีคุณภาพ มีการแสดงให้เห็นถึงวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารริมทางอย่างชัดเจน มีความน่าเชื่อถือของสูตรอาหารและอาหาร ไม่มีความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหารของร้านอาหารริมทาง มีความน่าสนใจสำหรับลูกค้ารายใหม่ และมีความปลอดภัยของอาหารเมื่อลูกค้าใช้บริการร้านอาหารริมทาง สิ่งเหล่านี้เป็นการสร้างความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางได้

สำหรับร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ควรมีการใส่ใจในการประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (Assessment of the Food Safety Attitudes of Street Food Consumers) กล่าวคือ การใส่หน้ากากอนามัยเป็นพฤติกรรมที่สำคัญของผู้ขายที่สามารถลดการปนเปื้อนในอาหาร วัตถุดิบและอาหารที่ปรุงเสร็จควรเก็บรักษาแยกจากกันเพื่อลดการปนเปื้อนในอาหาร ผู้ขายควรตรวจสอบสถานะสุขภาพของพนักงานก่อนการจ้างงาน และอาหารที่ปรุงสุกดีสามารถลดการปนเปื้อนในอาหารได้ ทัศนคติเหล่านี้เป็นสิ่งที่ผู้ขายควรให้ความใส่ใจเป็นอย่างมาก เนื่องจากส่งผลต่อความจงรักภักดีของลูกค้าโดยตรง

สำหรับร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ควรใส่ใจถึงการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ซึ่งสามารถนำผลจากการวิจัยครั้งนี้ไปใช้ในการสร้างความจงรักภักดีของลูกค้าต่อร้านอาหารริมทางได้ โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยด้านปัจจัยการจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (Left-over Food Management Used) ได้แก่ การทิ้งวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ การนำอาหารที่ทานไม่หมดของลูกค้าใส่ถุงให้ลูกค้ากลับไปทานที่บ้านได้ การนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อใช้ในวันต่อไปได้ และการนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดอุ่นให้ร้อนเพื่อใช้ในวันต่อไปได้ ซึ่งจะทำให้ลูกค้ามีความจงรักภักดีที่จะใช้บริการร้านอาหารริมทางต่อไปในอนาคต

สำหรับร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม ควรให้ความใส่ใจถึงวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว ได้แก่ อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำยาล้างจาน อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำ อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำร้อน และอุปกรณ์ครัวควรล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยด้านปัจจัยวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (Methods Used in Cleaning Utensils) ไปใช้ในการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัวของร้านอาหารของตนเอง เพื่อสร้างความเชื่อมั่น

ให้กับลูกค้าในด้านความปลอดภัยเมื่อลูกค้าเลือกที่จะรับประทานอาหารริมทาง เป็นการสร้างความจงรักภักดีให้กับลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางอีกด้วย

5.3.2 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัย

5.3.2.1 ควรมีการศึกษาความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว ที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดอื่นๆ เพราะกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาในครั้งนี้ศึกษาเฉพาะจังหวัดนครปฐม จะทำให้การศึกษาเกิดความครอบคลุมในกลุ่มเป้าหมายมากกว่านี้

5.3.2.2 จากการศึกษาครั้งนี้ควรมีการศึกษาเชิงลึกถึงความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว ที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทาง โดยวิเคราะห์อิทธิพลเชิงบวกของปัจจัยเหล่านี้ซึ่งอาจมีความสัมพันธ์ระหว่างกัน สำหรับงานวิจัยในอนาคตแนะนำให้ผู้วิจัยท่านต่อไปทำการศึกษาปัจจัยดังกล่าวในเชิงลึกอีกครั้ง เพื่อนำไปพัฒนาในงานวิจัยในอนาคต

5.3.2.3 งานวิจัยในอนาคตแนะนำให้ผู้วิจัยท่านต่อไปอาจจะต้องศึกษาตัวแปรต้น โดยมีตัวแปรขึ้นกลางเพิ่มขึ้น เช่น ปัจจัยคุณภาพตราสินค้าที่รับรู้ (Perceived Quality) ปัจจัยความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction) ปัจจัยความภักดีต่อตราสินค้าในอนาคต (Future Brand Loyalty) เป็นต้น

5.3.2.4 งานวิจัยในอนาคตแนะนำให้ผู้วิจัยท่านต่อไปอาจจะทำการศึกษาปัจจัยช่องทางการจัดจำหน่าย ปัจจัยการกระจายสินค้า ปัจจัยการขนส่งสินค้า ปัจจัยการประชาสัมพันธ์ โปรโมชัน ปัจจัยด้านราคาสินค้า เพื่อให้เกิดการค้นพบปัจจัยใหม่ ๆ ที่ส่งผลต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

บรรณานุกรม

- กนกอร วัฒนศักดิ์ศิริ และเพ็ญจิรา คันธวงค์. (2557). การศึกษาอิทธิพลของช่องทางการให้บริการ การรับรู้ตราสินค้า การรับรู้คุณภาพสินค้า ความภักดีต่อตราสินค้า ภาพลักษณ์องค์กรที่มีต่อการรับรู้บริการหลังการขาย. ใน *การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยกรุงเทพ 2556* (หน้า 31-42). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค. (2552). *อย. เตือนบริโภคอาหารริมทางระวังเชื้อโรคอื้อ!*. สืบค้นจาก http://www.fda.moph.go.th/food_safety/data_center/data_mod/3.pdf.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2551). *การวิเคราะห์สถิติ สถิติสำหรับการวิจัย* (พิมพ์ครั้งที่ 11). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2551). *การวิเคราะห์ข้อมูลหลายตัวแปร* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2552). *สถิติสำหรับงานวิจัย*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- การกินอาหารสุกสะอาดปราศจากสารอันตราย*. (2552). สืบค้นจาก http://nursekc56.blogspot.com/2009/07/blog-post_7981.html.
- การใช้โปรแกรม SPSS for Windows 11.5 ในการวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้น [Linear Regression Analysis]*. (2555). สืบค้นจาก http://intraserver.nurse.cmu.ac.th/mis/download/publication/463_file.pdf.
- การตลาดขั้นเทพ. (2558). *ภาวะการแข่งขันธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย*. สืบค้นจาก <http://cuevaza.com/2015/07/%E0%B8%A0%E0%B8%B2%E0%B8%A7%E0%B8%B0%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%93%E0%B9%8C%E0%B9%81%E0%B8%82%E0%B9%88%E0%B8%87%E0%B8%82%E0%B8%B1%E0%B8%99%E0%B8%98%E0%B8%B8%E0%B8%A3%E0%B8%81%E0%B8%B4%E0%B8%88.html>.
- การบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. (2558). สืบค้นจาก <http://narairestaurantservice.blogspot.com>.
- ความหมายขอบเขต. (2554). *ความหมาย ขอบเขต และขั้นตอนการวิจัยทางเศรษฐมิติ*. สืบค้นจาก http://www.nidambe11.net/ekonomiz/eview_doc/econometrics_intro.htm.
- ฉัตรศิริ ปิยะพิมพ์สิทธิ์. (2548). *การใช้ SPSS เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูล*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.

- ฉัตรศิริ ปิยะพิมลสิทธิ์ และอุทัยวรรณ สายพัฒนา. (2555). *ความเที่ยงตรงและความเชื่อมั่น (Validity and Reliability)*. สืบค้นจาก <http://www.watpon.com/Elearning/validity.pdf>.
- นงลักษณ์ วิรัชชัย. (2555). *การกำหนดขนาดตัวอย่างและสถิติวิเคราะห์ใหม่ๆ ที่น่าสนใจ*. กรุงเทพฯ: สภาวิจัยแห่งชาติ.
- ปรีย พรธณเชษฐ์. (2558). *อาหารปรุงสุก*. สืบค้นจาก <http://www.thaihealth.or.th/Content/28723>.
- ผลิตภัณฑ์สารหล่อลื่น Food Grade Lubricant*. (2556). สืบค้นจาก <https://cookwaresite.wordpress.com>.
- ภัทรพร มะลิสอน และธีระ เตชะมณีสถิตย์. (2557). การบริการลูกค้าที่มีผลต่อความจงรักภักดีของผู้บริโภคในซูเปอร์เซ็นเตอร์. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2557* (หน้า 466-474). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยรังสิต.
- มลลิกา บุณนาค. (2548). *สถิติเพื่อการตัดสินใจ* (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รสริน ศรีสีگانนท์. (2555). *การวิเคราะห์องค์ประกอบ (Factor Analysis)*. สืบค้นจาก <http://www.saruthipong.com/port/document/299-705/299-705-8.pdf>.
- ลดความเสี่ยง..เมื่อต้องฝากท้องไว้กับอาหารริมทาง*. (2556). สืบค้นจาก <http://www4.thaihealth.or.th/healthcontent/article/33274>.
- ล้นคนแห่ฉลองปีใหม่ต้น "ธุรกิจร้านอาหาร" ฟิ้น. (2557). *ประชาชาติธุรกิจออนไลน์*. สืบค้นจาก http://www.prachachat.net/news_detail.php?newsid=1418121197.
- ล้างมือ เรื่องน่าเบื่อที่ต้องทำ*. (2550). สืบค้นจาก <https://www.gotoknow.org/posts/118046>.
- เลือกทานอาหารสดใหม่เสมอ*. (2555). สืบค้นจาก http://healthycareyou.blogspot.com/2012/09/blog-post_27.html.
- ศุภมนัส พริกบุญจันทร์. (2551). *กินอาหารอย่างไรให้ปลอดภัยจากโรคระบบทางเดินอาหาร*. สืบค้นจาก <http://www.oknation.net/blog/ION/2008/07/31/entry-1>.
- เศษอาหารจุลินทรีย์มหัศจรรย์ดับกลิ่น, ทำปุ๋ย, ซึ่ช่องทางแก้จน*. (2542). *นิตยสารหมอชาวบ้าน*. สืบค้นจาก <http://www.doctor.or.th/article/detail/2300>.
- สร้างลูกค้าจงรักภักดีที่ยั่งยืนได้อย่างไร?* (ม.ป.ป.). สืบค้นจาก <http://incquity.com/articles/howto-make-loyal-customer>.
- สุขอนามัยกับการล้างมือ*. (2553). สืบค้นจาก <http://www.bangkokhealth.com/index.php/health/health-general/general-health/844>.

- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.). (2556). *สรุปสถานการณ์ SMEs ประจำปี 2556 และคาดการณ์แนวโน้มปี 2557*. สืบค้นจาก <http://www.sme.go.th/Lists/EditorInput/DispF.aspx?List=15dca7fb-bf2e-464e-97e5-440321040570&ID=2232>.
- องอนงค์ กำพิทยากุล และเพ็ญจิรา คันธวงศ์. (2557). อิทธิพลของปัจจัยภาพลักษณ์ทางการตลาด การรับรู้ด้านคุณภาพ ความใส่ใจในแพชชั่น ชื่อเสียงของตราสินค้าที่ส่งผลต่อความจงรักภักดี ต่อตราสินค้าของผู้ซื้อเสื้อผ้าต่างประเทศแบรนด์เอไอในเขตกรุงเทพมหานคร. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติประจำปี 2557* (หน้า 517-524). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- อนุเทพ ภาสุระ. (2553). *ร้านอาหารริมถนน: แหล่งสะสมสารพิษที่คุณมองข้าม*. สืบค้นจาก http://www.uniserv.buu.ac.th/forum2/topic.asp?TOPIC_ID=4515.
- อาหารริมทาง กินยังไงให้ปลอดภัย*. (2557). สืบค้นจาก http://hihealthtips.blogspot.com/2014/10/blog-post_6.html.
- Cohen, J. (1962). The statistical power of abnormal-social psychological research: A review. *The Journal of Abnormal and Social Psychology*, 65(3), 145-153.
- Cohen, J. (1977). *Statistical power analysis for the behavioral sciences*. New York: Academic.
- Collinearity*. (2012). Retrieved from www.nitiphong.com/paper_word/phd/Collinearity.doc.
- Faul, F., Erdfelder, E., Buchner, A., & Lang, A. G. (2009). Statistical power analyses using G*Power 3.1: Tests for correlation and regression analyses. *Behavior Research Methods*, 41(4), 1149-1160.
- Lee, L. E., Niode, O., Simonne, A. H., & Bruhn, C. M. (2012). Consumer perceptions on food safety in Asian and Mexican restaurants. *Food Control*, 26(2), 531-538.
- Nunnally J. C. (1978). *Psychometric theory* (2nd ed.). New York: McGraw-Hill.
- Omemu, A. M., & Aderoju, S. T. (2008). Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria. *Food Control*, 19(4), 396-402.
- Pedhazur, E. J. (1997). *Multiple regression in behavioral research: Explanation and prediction* (3rd ed.). Fort Worth, TX: Harcour.

Samapundo, S., Climat, R., Xhaferi, R., & Devlieghere, F. (2015). Food safety knowledge, Attitudes and practices of street food vendors and consumers in Port-au-Prince, Haiti. *Food Control*, 50, 457-466.





ภาคผนวก ก
แบบสอบถามงานวิจัย



มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
BANGKOK UNIVERSITY

ชุดที่.....

แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อนำไปประกอบการศึกษาระดับปริญญาโท บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ และสามารถนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อธุรกิจร้านอาหารริมทาง ดังนั้นจึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านในการตอบแบบสอบถามให้ตรงตามความเห็นของท่านมากที่สุด โอกาสนี้ผู้ศึกษาวิจัย พีระพงษ์ คุณาคติภพ นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเอกการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ ขอขอบคุณในความร่วมมือของท่านเป็นอย่างสูง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง : ให้ท่านตอบคำถามโดยทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด โดยเลือกตอบเพียงช่องเดียว

1. เพศ

1. ชาย 2. หญิง

2. อายุ

1. ไม่เกิน 25 ปี 2. 26-30 ปี
 3. 31-35 ปี 4. 36-40 ปี
 5. 41 ปี ขึ้นไป

3. สถานภาพ

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

4. ระดับการศึกษา

1. ต่ำกว่าปริญญาตรี 2. อนุปริญญา/ปวส.
 3. ปริญญาตรี 4. ปริญญาโท
 5. ปริญญาเอก 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....

5. รายได้ต่อเดือน

1. ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท 2. 20,001 – 30,000 บาท
 3. 30,001 – 40,000 บาท 4. 40,001 – 50,000 บาท
 5. 50,000 บาทขึ้นไป

6. อาชีพ

1. พนักงานรัฐวิสาหกิจ / รับราชการ 2. พนักงานบริษัทเอกชน / รับจ้าง
 3. ธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย 4. นิสิต / นักศึกษา
 5. อื่นๆ โปรดระบุ.....

คำชี้แจง: ให้ท่านตอบคำถามโดยทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด โดยเลือกตอบเพียงช่องเดียว

1. ท่านรับประทานอาหารตามร้านอาหารริมทาง โดยเฉลี่ยสัปดาห์ละกี่ครั้ง

<input type="checkbox"/> 1. 1 ครั้ง/สัปดาห์	<input type="checkbox"/> 2. 2-3 ครั้ง/สัปดาห์
<input type="checkbox"/> 3. 4-5 ครั้ง/สัปดาห์	<input type="checkbox"/> 4. มากกว่า 5 ครั้ง/สัปดาห์
2. เหตุผลในการเลือกรับประทานร้านอาหารริมทาง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

<input type="checkbox"/> 1. ราคาถูก	<input type="checkbox"/> 2. รสชาติถูกใจ
<input type="checkbox"/> 3. สะดวกในการเดินทาง	<input type="checkbox"/> 4. มีชื่อเสียง
<input type="checkbox"/> 5. อื่นๆ (โปรดระบุ)	
3. โดยส่วนใหญ่ท่านไปรับประทานอาหารตามร้านอาหารริมทางกี่คน

<input type="checkbox"/> 1. 1 คน	<input type="checkbox"/> 2. 2 คน
<input type="checkbox"/> 3. 3-5 คน	<input type="checkbox"/> 4. มากกว่า 5 คน
4. ค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารตามร้านอาหารริมทาง โดยเฉลี่ยครั้งละเท่าไร

<input type="checkbox"/> 1. ต่ำกว่า 100	<input type="checkbox"/> 2. 101-200
<input type="checkbox"/> 3. 201-300	<input type="checkbox"/> 4. 301-400
<input type="checkbox"/> 5. 401-500	<input type="checkbox"/> 6. มากกว่า 500
5. ประเภทของอาหารที่นิยมรับประทานตามร้านอาหารริมทางโดยส่วนใหญ่

<input type="checkbox"/> 1. โจ๊ก	<input type="checkbox"/> 2. ข้าวราดแกง
<input type="checkbox"/> 3. ข้าวมันไก่	<input type="checkbox"/> 4. ข้าวหมูแดง
<input type="checkbox"/> 5. ก๋วยเตี๋ยว	<input type="checkbox"/> 6. ขนมปังปิ้งกับเครื่องต้ม เช่น ชา กาแฟ
<input type="checkbox"/> 7. ขนมครก	

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดในแต่ละข้อ เพียงข้อละหนึ่งคำตอบ และโปรดทำให้ครบทุกข้อ

		ระดับความเห็นด้วย				
		น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)
ความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหารของร้านอาหารริมทาง (dining out food safety opinions)						
1	ฉันให้ความสำคัญกับความสะอาดของครัว					
2	ฉันให้ความสำคัญกับความสะอาดของการปรุงและการเตรียมอาหาร					
3	ฉันให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาหาร เช่น ความสดใหม่ของวัตถุดิบ					
4	ฉันให้ความสำคัญกับความสะอาดของห้องน้ำ					
5	ฉันให้ความสำคัญกับความสะอาดของการเก็บรักษาอาหาร					
6	ฉันให้ความสำคัญกับอุณหภูมิที่เหมาะสมในการจัดเตรียมอาหาร					
7	ฉันให้ความสำคัญกับสุขอนามัยในการเสิร์ฟอาหาร					
การรับรู้ต่อร้านอาหารริมทาง (perceptions on street food)						
1	ฉันเลือกใช้บริการร้านอาหารริมทางที่ฉันมั่นใจในคุณภาพของอาหารเท่านั้น					
2	ฉันให้ความสนใจในวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารริมทาง					
3	ความน่าเชื่อถือของสูตรอาหารและอาหารมีความสำคัญต่อฉัน					
4	ฉันไม่เห็นความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหารของร้านอาหารริมทาง					
5	ฉันพยายามลองร้านอาหารริมทางใหม่ๆ ที่ฉันไม่เคยไป					
6	ฉันมักจะคิดถึงความปลอดภัยของอาหารเมื่อฉันใช้บริการร้านอาหารริมทาง					
ความเชื่อที่เกี่ยวกับกฎระเบียบของร้านอาหาร (beliefs regarding restaurant regulations)						
1	พนักงานของร้านอาหารริมทางควรผ่านการอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารก่อนจะเริ่มงาน					
2	ร้านอาหารริมทางควรมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ					

3	พนักงานของร้านควรมีจริยธรรมในการบอกวัตถุประสงค์ที่แท้จริงที่ร้านอาหารริมทางใช้					
4	รัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัยของอาหาร					
การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (assessment of the food safety knowledge of street food consumers)						
1	ฉันคิดว่าผู้ชายควรใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหารเพราะสามารถลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้					
2	ฉันคิดว่าผู้ชายควรล้างมือก่อนทำอาหารเป็นการลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้					
3	ฉันคิดว่าผู้ชายควรเตรียมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดเพื่อเป็นการลดการปนเปื้อนในอาหารได้					
4	ฉันคิดว่าผู้ชายควรมีการทำความสะอาดที่เหมาะสมและการฆ่าเชื้อภาชนะเพื่อเป็นการลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนของอาหาร					
5	ฉันคิดว่าให้นำอาหารมาทำให้ร้อนใหม่เป็นการนำไปสู่การปนเปื้อนในอาหาร					
6	ฉันคิดว่าการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเป็นการทำให้ปราศจากการปนเปื้อน					
การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง (assessment of the food safety attitudes of street food consumers)						
1	ฉันเชื่อว่าการใส่หน้ากากอนามัยเป็นพฤติกรรมที่สำคัญของผู้ชายที่สามารถลดการปนเปื้อนในอาหาร					
2	ฉันเชื่อว่าวัตถุดิบและอาหารที่ปรุงเสร็จควรเก็บรักษาแยกจากกันเพื่อลดการปนเปื้อนในอาหาร					
3	ฉันเชื่อว่าผู้ชายควรตรวจสอบสถานะสุขภาพของพนักงานก่อนการจ้างงาน					
4	ฉันเชื่อว่าอาหารที่ปรุงสุกดีสามารถลดการปนเปื้อนในอาหารได้					
ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการซื้ออาหารที่ปรุงแล้ว (parameters considered in food to be cooked)						
1	ฉันคิดว่าราคาของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ					
2	ฉันคิดว่าความสดใหม่ของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ					

3	ฉันคิดว่าความสะอาดของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ					
4	ฉันคิดว่าปริมาณของอาหารที่ปรุงแล้วมีความสำคัญ					
วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร (food handling practices)						
1	ผู้ชายควรปรุงอาหารก็ต่อเมื่อจะขาย					
2	ผู้ชายควรจัดเริ่มทำอาหารช่วงเช้าของวันที่จะขาย					
3	ผู้ชายควรปิดฝาภาชนะบรรจุวัตถุดิบอาหาร					
4	บางครั้งผู้ชายอาจจะไม่ปิดฝาภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้					
5	ผู้ชายควรอุ่นอาหารก่อนขายทุกครั้ง					
6	ผู้ชายควรล้างวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ดีทุกครั้งก่อนขาย					
7	ผู้ชายควรใช้น้ำสะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร					
การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ (left-over food management used)						
1	ผู้ชายควรทิ้งวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ					
2	ผู้ชายควรนำอาหารที่ทานไม่หมดของลูกค้าใส่ถุงให้ลูกค้ากลับไปทานที่บ้านได้					
3	ผู้ชายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อใช้ในวันต่อไปได้					
4	ผู้ชายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดอุ่นให้ร้อนเพื่อใช้ในวันต่อไปได้					
วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว (methods used in cleaning utensils)						
1	อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำยาล้างจาน					
2	อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำ					
3	อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำร้อน					
4	อุปกรณ์ครัวควรล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด					
ความจงรักภักดีของลูกค้า (customer loyalty)						
1	ฉันพิจารณาร้านอาหารริมทางเป็นทางเลือกแรกก่อนร้านอาหารแบบอื่นๆ					
2	ร้านอาหารริมทางจะเป็นทางเลือกของฉันเมื่อฉันจะรับประทานอาหารในอนาคต					
3	ฉันมุ่งมั่นที่จะซื้ออาหารที่ร้านอาหารริมทางอีกในอนาคต					
4	ฉันจะไม่เปลี่ยนพฤติกรรมในการกินอาหารจากร้านอาหารริมทาง					

ท่านคิดว่ามีปัจจัยอื่นๆที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความจงรักภักดีของลูกค้าผู้ใช้บริการร้านอาหารริมทาง
ได้แก่

โอกาสนี้ ผู้ศึกษาวิจัยขอขอบคุณในความร่วมมือของท่านเป็นอย่างสูง

นายพีระพงษ์ คุณาคติภาพ

E-Mail: peerapong.kuha@bumail.net



ภาคผนวก ข

จดหมายตอบรับจากผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจแบบสอบถาม

285 หมู่บ้านสวนตะไคร้ ถนนสวนตะไคร้ ตำบลสนามจันทร์
อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000 โทรศัพท์ 08-65276536
อีเมล แอดเดรส : peerapong.kuha@bumail.net

7 มิถุนายน 2558

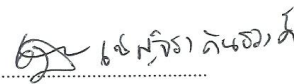
เรื่อง ใคร่ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาคำถามเพื่อใช้ในแบบสอบถามสำหรับงานวิจัย (Independent Study) นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเอก การตลาด มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

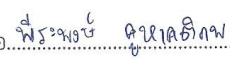
เรียน ดร.เพ็ญจิรา คันธวงศ์ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

กระผม นายพีระพงษ์ คุณาคติภพ นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเอก การตลาด มหาวิทยาลัยกรุงเทพ กำลังดำเนินการศึกษาวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อการใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม เนื่องจากกระผม ทราบว่าท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในธุรกิจร้านอาหารริมทาง นี้ดี ดังนั้น ประสบการณ์ ความคิดเห็น ของท่านจะช่วยให้แบบสอบถามงานวิจัยมีค่าเขียนที่ถูกต้อง เข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครองธุรกิจนี้เป็นอย่างดี ดังนั้น ดิฉัน/กระผม ใคร่ขอให้ท่าน พิจารณาประเมินว่า เป็นคะแนน ค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence : IOC) ดังนี้ “+ 1” หมายถึง ข้อคำถามนั้น มีค่าเขียนที่ถูกต้อง เข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครองธุรกิจนี้เป็นอย่างดี “0” หมายถึง ไม่แน่ใจหรือตัดสินไม่ได้ “- 1” หมายถึง ข้อคำถามนั้นมีค่าเขียนที่ไม่ถูกต้องหรือไม่ น่าจะถูกต้อง หรือไม่สามารถเข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครองธุรกิจนี้

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์

ด้วยความเคารพอย่างสูง

ลงชื่อ.....
(ดร.เพ็ญจิรา คันธวงศ์)
อาจารย์ที่ปรึกษา

ลงชื่อ.....
(พีระพงษ์ คุณาคติภพ)
นักศึกษา

285 หมู่บ้านสวนตะไคร้ ถนนสวนตะไคร้ ตำบลสนามจันทร์
อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000 โทรศัพท์ 08-65276536
อีเมล แอดเดรส : peerapong.kuha@bumail.net

7 มิถุนายน 2558

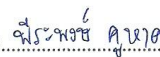
เรื่อง ใคร่ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาคำถามเพื่อใช้ในแบบสอบถามสำหรับงานวิจัย (Independent Study) นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเอก การตลาด มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

เรียน นางอารีย์ ฮ็อก
เจ้าของธุรกิจร้านอาหารริมทาง
ร้านโจ๊กเจอรีย์

กระผม นายพีระพงษ์ คุณาคติภพ นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเอก การตลาด มหาวิทยาลัยกรุงเทพ กำลังดำเนินการศึกษาวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อการใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม เนื่องจากกระผม ทราบว่าท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในธุรกิจร้านอาหารริมทาง นี้ดี ดังนั้น ประสพการณ์ ความคิดเห็น ของท่านจะช่วยให้แบบสอบถามงานวิจัยมีค่าเขียนที่ถูกต้อง เข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภคของธุรกิจนี้เป็นอย่างดี ดังนั้น ดิฉัน/กระผม ใคร่ขอให้ท่าน พิจารณาประเมินว่า เป็นคะแนน ค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence : IOC) ดังนี้ “+ 1” หมายถึง ข้อคำถามนั้น มีค่าเขียนที่ถูกต้อง เข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครของธุรกิจนี้เป็นอย่างดี “0” หมายถึง ไม่แน่ใจหรือตัดสินใจไม่ได้ “- 1” หมายถึง ข้อคำถามนั้นมีค่าเขียนที่ไม่ถูกต้องหรือไม่ น่าจะถูกต้อง หรือไม่สามารถเข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครของธุรกิจนี้

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์

ลงชื่อ.....
(นางอารีย์ ฮ็อก)
เจ้าของธุรกิจร้านอาหารริมทาง

ด้วยความเคารพอย่างสูง
ลงชื่อ.....
(พีระพงษ์ คุณาคติภพ)
นักศึกษา

285 หมู่บ้านสวนตะไคร้ ถนนสวนตะไคร้ ตำบลสนามจันทร์
อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000 โทรศัพท์ 08-65276536
อีเมล แอดเดรส : peerapong.kuha@bumail.net

7 มิถุนายน 2558

เรื่อง ใคร่ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาคำถามเพื่อใช้ในแบบสอบถามสำหรับงานวิจัย (Independent Study) นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเอก การตลาด มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

เรียน นายนราวิชญ์ ปิยะปราโมทย์
เจ้าของธุรกิจร้านอาหารริมทาง
ร้านข้าวหมูแดง

กระผม นายพีระพงษ์ คุณาคติภพ นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเอก การตลาด มหาวิทยาลัยกรุงเทพ กำลังดำเนินการศึกษาวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อการใช้บริการร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม เนื่องจากกระผม ทราบว่าท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในธุรกิจร้านอาหารริมทาง นี้ดี ดังนั้น ประสพการณ์ ความคิดเห็น ของท่านจะช่วยให้แบบสอบถามงานวิจัยมีค่าเขียนที่ถูกต้อง เข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครองธุรกิจนี้เป็นอย่างดี ดังนั้น ดิฉัน/กระผม ใคร่ขอให้ท่าน พิจารณาประเมินว่า เป็นคะแนน ค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence : IOC) ดังนี้ “+ 1” หมายถึง ข้อคำถามนั้น มีค่าเขียนที่ถูกต้อง เข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครองธุรกิจนี้เป็นอย่างดี “0” หมายถึง ไม่แน่ใจหรือตัดสินใจไม่ได้ “- 1” หมายถึง ข้อคำถามนั้นมีค่าเขียนที่ไม่ถูกต้องหรือไม่น่าจะถูกต้อง หรือไม่สามารถเข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครองธุรกิจนี้

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์

ด้วยความเคารพอย่างสูง

ลงชื่อ นราวิชญ์
(นายนราวิชญ์ ปิยะปราโมทย์)
เจ้าของธุรกิจร้านอาหารริมทาง

ลงชื่อ พีระพงษ์ คุณาคติภพ
(พีระพงษ์ คุณาคติภพ)
นักศึกษา

285 หมู่บ้านสวนตะไคร้ ถนนสวนตะไคร้ ตำบลสนามจันทร์
อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000
โทรศัพท์ 08-65276536
อีเมล แอดเดรส : peerapong.kuha@bumail.net

7 มิถุนายน 2558

เรื่อง ใคร่ขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาคำถามเพื่อใช้ในแบบสอบถามสำหรับงานวิจัย
(Independent Study) นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเอก การตลาด มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

เรียน ดร.เพ็ญจิรา คັນธวงค์ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

กระผม นายพีระพงษ์ คุณาคติภพ นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาเอก การตลาด
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ กำลังดำเนินการศึกษาวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อการใช้บริการ
ร้านอาหารริมทางในจังหวัดนครปฐม

เนื่องจากกระผม ทราบว่าท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในธุรกิจร้านอาหารริมทาง นี้ดี ดังนั้น
ประสบการณ์ ความคิดเห็น ของท่านจะช่วยให้แบบสอบถามงานวิจัยมีค่าเขียนที่ถูกต้อง เข้าใจได้ง่าย
โดยผู้บริโภครองธุรกิจนี้เป็นอย่างดี ดังนั้น ดิฉัน/กระผม ใคร่ขอให้ท่าน พิจารณาประเมินว่า เป็น
คะแนน ค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence : IOC) ดังนี้ “+ 1”
หมายถึง ข้อคำถามนั้น มีค่าเขียนที่ถูกต้อง เข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครองธุรกิจนี้เป็นอย่างดี “0”
หมายถึง ไม่แน่ใจหรือตัดสินไม่ได้ “- 1” หมายถึง ข้อคำถามนั้นมีค่าเขียนที่ไม่ถูกต้อง หรือไม่น่าจะ
ถูกต้อง หรือไม่สามารรถเข้าใจได้ง่ายโดยผู้บริโภครองธุรกิจนี้

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์

ด้วยความเคารพอย่างสูง

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(ดร.เพ็ญจิรา คັນธวงค์)

(พีระพงษ์ คุณาคติภพ)

อาจารย์ที่ปรึกษา

นักศึกษา

Factors	Eng. V.	Thai v.	IOC	คำแนะนำจาก ผู้เชี่ยวชาญ	รวม คะแนน
dining out food safety opinions		ความคิดเห็นด้าน ความปลอดภัยของ อาหารของ ร้านอาหารริมทาง			
dining out food safety opinions (DO) (Lee et al., 2012)	DO1: the cleanliness of the kitchen	ฉันให้ความสำคัญ กับความสะอาด ของครัว			
	DO2: cooking and preparing of food	ฉันให้ความสำคัญ กับความสะอาด ของการปรุงและ การเตรียมอาหาร			
	DO3: quality of food (freshness, ingredients, etc.)	ฉันให้ความสำคัญ กับคุณภาพของ อาหาร เช่น ความ สดใหม่ของวัตถุดิบ			
	DO4: the cleanliness of the restrooms	ฉันให้ความสำคัญ กับความสะอาด ของห้องน้ำ			
	DO5: storage of food	ฉันให้ความสำคัญ กับความสะอาด ของการเก็บรักษา อาหาร			
	DO6: temperature that food is	ฉันให้ความสำคัญ กับอุณหภูมิที่ เหมาะสมใน			

	prepared	การจัดเตรียม อาหาร			
	DO7: serving of food	ฉันให้ความสำคัญ กับสุขอนามัยใน การเสิร์ฟอาหาร			
perceptions on street food		การรับรู้ต่อ ร้านอาหาร ริมทาง			
perceptions of respondents on street food (PRS) (Lee et al., 2012)	PRS1: I only eat at street food that I trust the quality of their food	ฉันเลือกใช้บริการ ร้านอาหารริมทางที่ ฉันมั่นใจในคุณภาพ ของอาหารเท่านั้น			
	PRS2: I pay attention to the ingredients used in street food	ฉันให้ความสนใจใน วัตถุดิบที่ใช้ใน ร้านอาหารริมทาง			
	PRS3: the authenticity of the recipes and meals served are important to me	ความน่าเชื่อถือของ สูตรอาหารและ อาหารมี ความสำคัญต่อฉัน			
	PRS4: I do not see myself at risk for food	ฉันไม่เห็นความ เสี่ยงต่อการ เจ็บป่วยจากอาหาร			

	related illness when eating street food	ของร้านอาหารริม ทาง			
	PRS5: I try to go to street food that I have never been to before	ฉันพยายามลอง ร้านอาหารริมทาง ใหม่ๆ ที่ฉันไม่เคย ไป			
	PRS6: I often think about food safety when I eat out at street food	ฉันมักจะคิดถึง ความปลอดภัยของ อาหารเมื่อฉันใช้ บริการร้านอาหาร ริมทาง			
beliefs regarding restaurant regulations		ความเชื่อที่เกี่ยวกับ กฎระเบียบของ ร้านอาหาร			
beliefs regarding restaurant regulations (BRR) (Lee et al., 2012)	BRR1: all restaurant employees should go through food safety training before begin allowed to open	พนักงานของ ร้านอาหาร ริมทางควรผ่านการ อบรมเกี่ยวกับ ความปลอดภัยของ อาหารก่อนจะเริ่ม งาน			
	BRR2: inspections should be more frequent	ร้านอาหารริมทาง ควรมีการ ตรวจสอบคุณภาพ อย่างสม่ำเสมอ			

	BRR3: ethnic restaurant employees should communicate to the public more about what ingredients they use in their foods	พนักงานของร้านควรมีจริยธรรมในการบอกวัตถุดิบที่แท้จริงที่ร้านอาหารริมทางใช้			
	BRR4: the government is already doing a good job at training restaurant employees about food safety	รัฐบาลทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการอบรมพนักงานร้านอาหารริมทางถึงความปลอดภัยของอาหาร			
assessment of the food safety knowledge of street food consumers		การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง			
assessment of the food safety knowledge of street food consumers	AKC1: using gloves while handling food	ฉันคิดว่าผู้ชายควรใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหารเพราะสามารถลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้			

(AKC) (Samapundo et al., 2015)					
	AKC2: washing hands before work reduces the risk of food contamination	ฉันคิดว่าผู้ชายควรล้างมือก่อนทำอาหารเป็นการลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้			
	AKC3: food prepared in advance reduces the risk of food contamination	ฉันคิดว่าผู้ชายควรเตรียมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดเพื่อเป็นการลดการปนเปื้อนในอาหารได้			
	AKC4: proper cleaning and sanitization of utensils	ฉันคิดว่าผู้ชายควรมีการทำความสะอาดสะอาดที่เหมาะสมและการฆ่าเชื้อภาชนะเพื่อเป็นการลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนของอาหาร			
	AKC5: reheating cooked foods can contribute to food contamination	ฉันคิดว่าการนำอาหารมาทำให้ร้อนใหม่เป็นการนำไปสู่การปนเปื้อนในอาหาร			
	AKC6: washing	ฉันคิดว่าการล้าง			

	utensils with detergent leaves them free to contamination	ภาชนะด้วยน้ำยา ล้างจานเป็นการทำให้ปราศจากการปนเปื้อน			
assessment of the food safety attitudes of street food consumers		การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยของร้านอาหารริมทาง			
assessment of the food safety attitudes of street food consumers (AAC) (Samapundo et al., 2015)	AAC1: wearing masks is an important practice to reduce the risk of food contamination	ฉันเชื่อว่าการใส่หน้ากากอนามัยเป็นพฤติกรรมที่สำคัญของผู้ขายที่สามารถลดการปนเปื้อนในอาหาร			
	AAC2: raw and cooked foods should be stored separately to reduce the risk of food contamination	ฉันเชื่อว่าวัตถุดิบและอาหารที่ปรุงเสร็จควรเก็บรักษาแยกจากกันเพื่อลดการปนเปื้อนในอาหาร			
	AAC3: the health status of workers should be	ฉันเชื่อว่าคุณภาพสุขภาพของพนักงานก่อนการ			

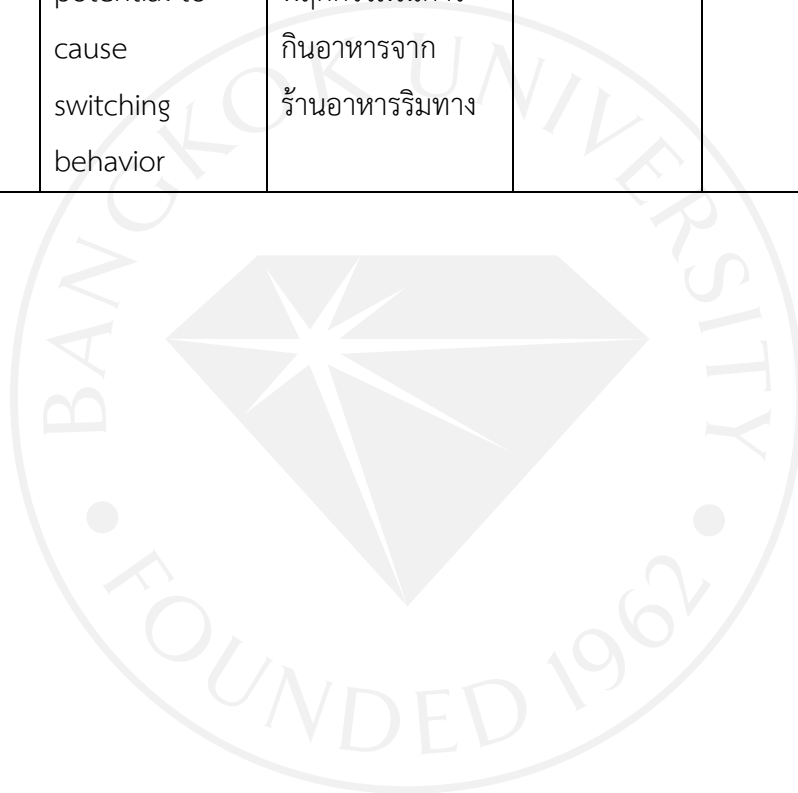
	evaluated before employment	จ้างงาน			
	AAC4: well- cooked foods are free of contamination	ฉันเชื่อว่าอาหารที่ ปรุงสุกดีสามารถ ลดการปนเปื้อนใน อาหารได้			
	parameters considered in food to be cooked	ประเด็นที่ต้อง พิจารณาในการซื้อ อาหารที่ปรุงแล้ว			
parameters considered in food to be cooked (PCC) (Omemu & Aderoju., 2008)	PCC1: price	ฉันคิดว่าราคาของ อาหารที่ปรุงแล้วมี ความสำคัญ			
	PCC2: freshness	ฉันคิดว่าความสด ใหม่ของอาหารที่ ปรุงแล้วมี ความสำคัญ			
	PCC3: clean food	ฉันคิดว่าความ สะอาดของอาหาร ที่ปรุงแล้วมี ความสำคัญ			
	PCC4: volume	ฉันคิดว่าปริมาณ ของอาหารที่ปรุง แล้วมีความสำคัญ			

food handling practices		วิธีปฏิบัติในการจัดการอาหาร			
food handling practices (FHP) (Omemu & Aderoju., 2008)	FHP1: food cooked during sale	ผู้ขายควรปรุงอาหารที่ต่อเมื่อจะขาย			
	FHP2: food cooked on morning of sale	ผู้ขายควรจัดเริ่มทำอาหารช่วงเช้าของวันที่จะขาย			
	FHP3: food sold from tray with covering	ผู้ขายควรปิดฝาภาชนะบรรจุวัตถุดิบอาหาร			
	FHP4: food sold from tray with no covering	บางครั้งผู้ขายอาจจะไม่ปิดฝาภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้			
	FHP5: food reheated before sale	ผู้ขายควรอุ่นอาหารก่อนขายทุกครั้ง			
	FHP6: thorough washing of food to be cooked	ผู้ขายควรล้างวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ดีทุกครั้งก่อนขาย			

	FHP7: use of safe water for cooking	ผู้ขายควรใช้น้ำสะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร			
left-over food management used		การจัดการวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ			
left-over food management used (LFM) (Omemu & Aderoju., 2008)	LFM1: throw away	ผู้ขายควรทิ้งวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่เหลือ			
	LFM2: eaten at home	ผู้ขายควรนำอาหารที่ทานไม่หมดของลูกค้าใส่ถุงให้ลูกค้ากลับไปทานที่บ้านได้			
	LFM3: refrigerated	ผู้ขายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อใช้ในวันต่อไปได้			
	LFM4: reheated	ผู้ขายอาจจะนำวัตถุดิบที่ใช้ไม่หมดอุ่นให้ร้อนเพื่อใช้ในวันต่อไปได้			
methods used in cleaning utensils		วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว			
methods	MCU1: washing	อุปกรณ์ครัวควร			

used in cleaning utensils (MCU) (Omemu & Aderoju., 2008)	with soap	ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน			
	MCU2: washing with water	อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำ			
	MCU3: washing with hot water	อุปกรณ์ครัวควรล้างด้วยน้ำร้อน			
	MCU4: drying with cloths	อุปกรณ์ครัวควรล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด			
customer loyalty		ความจงรักภักดีของลูกค้า			
customer loyalty (C) (Ndubisi., 2007)	C1: considering the street food as first choice among other kind of restaurant in the area	ฉันพิจารณาร้านอาหารริมทางเป็นทางเลือกแรกก่อนร้านอาหารแบบอื่นๆ			
	C2: the street food that first comes to my mind when making purchases	ร้านอาหารริมทางจะเป็นทางเลือกของฉันเมื่อฉันจะรับประทานอาหารในอนาคต			

	decision on dining				
	C3: rebuy	ฉันมุ่งมั่นที่จะซื้ออาหารที่ร้านอาหารริมทางอีกในอนาคต			
	C4: the potential to cause switching behavior	ฉันจะไม่เปลี่ยนพฤติกรรมในการกินอาหารจากร้านอาหารริมทาง			



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – นามสกุล	นายพีระพงษ์ คูหาคติภาพ
อีเมลล์ แอดเดรส	peerapong.kuha@bumail.net
ที่อยู่	285 หมู่บ้านสวนตะไคร้ ซอย2 ถ.สวนตะไคร้ ต.สนามจันทร์ อ.เมือง จ.นครปฐม 73000
ประวัติการศึกษา	- สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะมนุษยศาสตร์ สาขาภาษาอังกฤษ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ - สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนพระปฐมวิทยาลัย จังหวัดนครปฐม
ประสบการณ์การทำงาน	- ปี 2554 – ปัจจุบัน ธุรกิจส่วนตัว - ปี 2553 – ปี 2554 มหาวิทยาลัยคริสเตียน ตำแหน่ง อาจารย์ผู้ช่วยสอน

มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

ข้อตกลงว่าด้วยการอนุญาตให้ใช้สิทธิในวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์

วันที่ 28 เดือน มกราคม พ.ศ. 2559

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว) พีระพงษ์ คุณาคทิภาพ อยู่บ้านเลขที่ 285
ซอย 2 ถนน สีหนุประดิษฐ์ ตำบล/แขวง สีหนามบุรี
อำเภอ/เขต เมือง จังหวัด นครปฐม รหัสไปรษณีย์ 73000
เป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยกรุงเทพ รหัสประจำตัว 7560202934
ระดับปริญญา ตรี โท เอก
หลักสูตร.....บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต.....สาขาวิชา.....-.....คณะ.....บริหารธุรกิจ
ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า “ผู้อนุญาตให้ใช้สิทธิ” ฝ่ายหนึ่ง และ

มหาวิทยาลัยกรุงเทพ ตั้งอยู่เลขที่ 119 ถนนพระราม 4 แขวงพระโขนง เขตคลองเตย
กรุงเทพมหานคร 10110 ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า “ผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิ” อีกฝ่ายหนึ่ง

ผู้อนุญาตให้ใช้สิทธิ และ ผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิ ตกลงทำสัญญากันโดยมีข้อความดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ผู้อนุญาตให้ใช้สิทธิขอรับรองว่าเป็นผู้สร้างสรรค์และเป็นผู้มีสิทธิแต่เพียงผู้เดียวในงานสารนิพนธ์/
วิทยานิพนธ์หัวข้อ ปัจจัยที่มีอิทธิพลเชิงบวก ต่อ ความจงรักภักดี ของ ผู้ใช้บริการ
ร้านอาหารริมทาง รุ่งเรือง นครปฐม

ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร.....บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต.....ของมหาวิทยาลัยกรุงเทพ
(ต่อไปนี้เรียกว่า “สารนิพนธ์/วิทยานิพนธ์”)

ข้อ 2. ผู้อนุญาตให้ใช้สิทธิตกลงยินยอมให้ผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิโดยปราศจากค่าตอบแทนและไม่มี
กำหนดระยะเวลาในการนำสารนิพนธ์/วิทยานิพนธ์ ซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงการทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่
ต่อสาธารณชน ให้เช่าต้นฉบับหรือสำเนา งาน ให้ประโยชน์อันเกิดจากลิขสิทธิ์แก่ผู้อื่น อนุญาตให้ผู้อื่นใช้
สิทธิโดยจะกำหนดเงื่อนไขอย่างหนึ่งอย่างใดด้วยหรือไม่ก็ได้ ไม่ว่าทั้งหมดหรือเพียงบางส่วน หรือการ
กระทำอื่นใดในลักษณะทำนองเดียวกัน

ข้อ 3. หากกรณีมีข้อขัดแย้งในปัญหาสิทธิในสารนิพนธ์/วิทยานิพนธ์ระหว่างผู้อนุญาตให้ใช้สิทธิกับ
บุคคลภายนอกก็ดี หรือระหว่างผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิกับบุคคลภายนอกก็ดี หรือมีเหตุขัดข้องอื่น ๆ
เกี่ยวกับลิขสิทธิ์ อันเป็นเหตุให้ผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิไม่สามารถนำงานนั้นออกทำซ้ำ เผยแพร่ หรือโฆษณา
ได้ ผู้อนุญาตให้ใช้สิทธิยินยอมรับผิดชอบและชดเชยค่าเสียหายแก่ผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิในความเสียหาย
ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นแก่ผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิทั้งสิ้น

สัญญานี้ทำขึ้นสองฉบับ มีข้อความเป็นอย่างเดียวกัน คู่สัญญาได้อ่านและเข้าใจข้อความในสัญญาโดยละเอียดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อให้ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และเก็บรักษาไว้ฝ่ายละฉบับ

ลงชื่อ... [redacted] ผู้อนุญาตให้ใช้สิทธิ
([redacted])

ลงชื่อ... [redacted] ผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิ
(ดร.ชนันนา รอดสุทธิ)
ผู้อำนวยการสำนักหอสมุดและศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ... [redacted] พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤติกา ลีมล่าวลัย)
รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ลงชื่อ... [redacted] พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกษมสันต์ พิพัฒน์ศิริศักดิ์)
ผู้อำนวยการหลักสูตร/ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร