

# ปัจจัยคุณภาพอาหารและทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีต่ออาหารริมทางในแง่ของความปลอดภัย กรณีศึกษา: ย่านถนนข้าวสาร

กรุงเทพมหานคร

## Food-quality factors and attitudes that influence inbound tourist's perception of street food safety. Case study: Khao San Road, Bangkok

วันนา สุภผล<sup>1</sup> เจริญชัย เอกมาไพศาล<sup>2</sup>

Wanna Suphaphon<sup>1</sup> Charoenchai Agmapisarn<sup>2</sup>

หลักสูตรการจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและบริการแบบบูรณาการ คณะการจัดการการท่องเที่ยว  
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์<sup>1</sup>

คณะการจัดการการท่องเที่ยว สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Master of Management Program in Integrated Tourism and Hospitality Management, Graduate School of  
Tourism Management, National Institute of Development Administration<sup>1</sup>

<sup>2</sup>Graduate School of Tourism Management, National Institute of Development Administration<sup>2</sup>

E-mail: keawta.toom@gmail.com

Received: August 29,2017; Revised: November 6,2017; Accepted: November 8,2017

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาระดับของคุณภาพอาหาร ทัศนคติและการรับรู้ด้านความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่อการรับประทานอาหารริมทางย่านถนนข้าวสาร 2) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยคุณภาพอาหารและทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ของนักท่องเที่ยวต่างชาติ ที่มีต่ออาหารริมทางในแง่ของความปลอดภัย 3) เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนา ปรับปรุงแก้ไข ด้านความปลอดภัยทางอาหารและคุณภาพของอาหารริมทางย่านถนนข้าวสาร โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ 195 คน พบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติ ส่วนมากมาจากภูมิภาคยุโรป ร้อยละ 63.6 เป็นเพศชาย ร้อยละ 36.9 มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 2,000 ดอลลาร์ สหรัฐ ร้อยละ 64.6 เดินทางมาท่องเที่ยวเพื่อพักผ่อน นักท่องเที่ยวต่างชาติมีความคิดเห็นต่อด้านคุณภาพของอาหาร ทัศนคติ และการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบ พบว่า ตัวแปรแฝงทุกตัวมีความสอดคล้องกลมกลืนของโมเดลและข้อมูลเชิงประจักษ์ในเกณฑ์ที่ดี และมีความเที่ยงตรงเชิงจำแนก จากการศึกษา ปัจจัยคุณภาพอาหารและทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหารในย่านถนนข้าวสาร พบว่า คุณภาพของอาหาร มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ นอกจากนี้ คุณภาพของอาหาร ยังมีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร ในระดับหนึ่ง โดยปัจจัยด้านทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร ยังมีอิทธิพลต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร ของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มาเที่ยวย่านถนนข้าวสาร

**คำสำคัญ :** อาหารริมทาง ความปลอดภัยทางอาหาร คุณภาพของอาหาร ถนนข้าวสาร

### Abstract

The objectives of this research are 1) to study the level of food quality, attitudes and perceptions towards food safety of inbound tourists about street food in Khao San Road, 2) to examine whether effects of food quality and attitudes towards food safety influence the perceptions about food safety of inbound tourists, and 3) to provide a guideline about how to increase awareness of safety and implementation strategies of street food in Khao San Road. Sample data were collected from 195 inbound tourists, through questionnaire surveys. The findings are: 63.6% of inbound tourists were from the European region, 50.3% were male, 36.9% had a monthly income of more than \$2,000 USD and 64.6% of inbound tourists visited for leisure/recreation. Inbound tourists have a significant positive opinion about food quality, attitudes towards food safety, and the perceptions of food safety. The factor analysis revealed that all latent variables perceptions toward food safety, attitude towards food safety and food quality were consistent with the models and had construct validity or consistency with the empirical data. The structural equation modelling also fits well with the empirical data set. This study reveals that food quality has a direct positive influence on the perception of food safety. On the one hand, food quality powerfully influences attitudes towards food safety. Attitudes towards food safety also have big influence on the perception of street food safety among foreign tourists, visiting Khao San Road.

**Keywords:** street food, food safety, food quality, Khao San road

**Paper Type:** Research

### 1. บทนำ

ปัจจุบัน หลายประเทศได้ทำยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม โดยนำเสนอเอกลักษณ์ วัฒนธรรมและหลากหลายทางด้านอาหาร เพื่อช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวและสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยว (Department of Tourism, 2016) โดยนักท่องเที่ยว มีทัศนคติและการรับรู้ต่ออาหารริมทาง ซึ่งมีจำหน่าย ตามทางเดินเท้า มีทั้งรถเข็น หาบเร่ แผงลอย ในเชิงบวก ด้านความเป็นเอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหาร ความหลากหลายของอาหาร และความแปลกแตกต่างจากท้องถิ่นรสชาติที่หลากหลาย ราคาที่ไม่แพง สะดวกในการหารับประทาน ใช้งานสะดวกที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น การเตรียม การปรุงที่ไม่ยุ่งยาก และมีการรับรู้ในเชิงลบ ในด้านความไร้ระเบียบ ทัศนคติที่ยังไม่เชื่อมั่นในอาหารริมทางในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพของอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับกรรับรู้ถึงความปลอดภัยของอาหารริมทาง การปรุงที่ไม่ถูกสุขอนามัย การตรวจเช็คร่างกายประจำปีและปฏิบัติตัวอย่างถูกสุขลักษณะ การหยิบจับภาชนะบรรจุอาหาร บรรยากาศแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม สิ่งที่จะปนเปื้อนในอาหารทั้งจากกระบวนการผลิต การเก็บรักษารวมถึงคุณภาพของอาหาร ล้วนมีผลก่อให้เกิดความทัศนคติที่ไม่เชื่อมั่นจากนักท่องเที่ยวที่จะบริโภคอาหารริมทาง Bureau of Epidemiology

(2014) ได้รายงานผู้ป่วยจากโรคอาหารเป็นพิษ ในกรุงเทพมหานคร คิดเป็น 16.7 ต่อประชากรหนึ่งแสนคน สาเหตุจากการบริโภคอาหารหรือน้ำดื่มที่ปนเปื้อนเชื้อโรค สารพิษหรือสารเคมี จึงสำรวจและเฝ้าระวังสถานการณ์สุขภาพอาหาร พบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 374 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 58.82 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ได้แก่ อาหารปรุงสุกไม่มีการปกปิด การป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ไม่มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำ ไปกำจัด ภาชนะที่สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 45.58 ช้อน ส้อม ตะเกียบ เขียง และจาน มีผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 44.04 รวมทั้งการสำรวจรถเร่ทั้งหมด 59 คัน ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (Bureau of food and water sanitation, 2012) ดังนั้น การเฝ้าระวังความปลอดภัยทางอาหาร จึงเป็นประเด็นซึ่งควรให้ความสำคัญ

ในปัจจุบัน หน่วยงานด้านการท่องเที่ยว ต้องการผลักดันการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ให้เป็นกลยุทธ์ของการสร้างแรงดึงดูดนักท่องเที่ยว ซึ่งต้องการเรียนรู้การผสมผสานทางวัฒนธรรม และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น โดยในปี 2555 ประเทศไทยได้รับการจัดอันดับจาก CNNGO (2012) ให้เป็นอาหารริมทางที่ดีที่สุดในโลกเป็นอันดับ 1 ของโลก รวมทั้ง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีรายได้รวม 456,000 ล้านบาท คิดเป็น 20%



ของรายจ่ายจากการท่องเที่ยว และคาดว่าปี พ.ศ. 2559 จะเติบโตถึง 5 แสนล้านบาท (Ministry of Tourism and Sports, 2015) ข้อมูลข้างต้น แสดงให้เห็นว่า การท่องเที่ยวมีความสัมพันธ์กับการบริโภคอาหาร และสร้างรายได้จากการบริโภคในมูลค่าที่สูงถึง 282,000 ล้านบาท ทั้งนี้ ความปลอดภัยทางอาหาร จึงเป็นประเด็นสำคัญ ที่ต้องเร่งแก้ไขโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ต้องมีส่วนร่วมในการแก้ไข เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวต่างชาติกับการบริโภคอาหารริมทางที่มีคุณภาพและอาหารมีความปลอดภัยอย่างจริงจัง เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และสร้างภาพลักษณ์ของอาหารริมทางที่มีคุณภาพ ปลอดภัย เพราะหากเกิดการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารริมทาง ก็อาจส่งผลกระทบต่อถึงเศรษฐกิจของการท่องเที่ยวและอาจส่งผลถึงพฤติกรรม การบริโภคอาหารริมทางที่ลดลง (Damapong, 2016) ทั้งนี้ งานวิจัยชิ้นนี้ จึงมุ่งเน้นศึกษาถึงทัศนคติ มุมมองความต้องการของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่ออาหารริมทาง โดยการศึกษา ระดับคุณภาพอาหารริมทาง ทัศนคติและการรับรู้ความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารริมทาง รวมทั้งศึกษา ความสัมพันธ์ของปัจจัย คุณภาพของอาหารริมทางและทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีต่ออาหารริมทางในแง่ของความปลอดภัย เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนา ภาพลักษณ์อาหารริมทาง ปรับปรุงแก้ไขประเด็นปัญหา ด้านความปลอดภัยทางอาหารและคุณภาพของอาหารย่านถนนข้าวสาร ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานด้านสาธารณสุข สำนักเทศกิจและธุรกิจหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทย

## 2. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษาระดับของคุณภาพอาหาร ทัศนคติและการรับรู้ด้านความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่อการรับประทานอาหารริมทาง ย่านถนนข้าวสาร
- 2) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยคุณภาพอาหาร และทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีต่ออาหารริมทางในแง่ของความปลอดภัย
- 3) เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนา ปรับปรุงแก้ไข ด้านความปลอดภัยทางอาหารและคุณภาพของอาหารริมทางย่านถนนข้าวสาร

## 3. ทบทวนวรรณกรรม

### 3.1 อาหารริมทางย่านถนนข้าวสาร

อาหารริมทาง หมายถึง ร้านขายอาหารหรือเครื่องดื่ม ที่อยู่บริเวณริมถนน เส้นทางสัญจร บริเวณที่มีชุมชน เป็นร้านขนาดเล็กหรือกลาง ลักษณะเป็นรถเข็น หาบเร่ หรือแผงลอย โดยเป็นแหล่งสำหรับซื้ออาหารที่สำคัญของคนในชุมชนเมือง เน้นการจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มที่ปรุงสำเร็จหรือปรุงเสร็จง่าย มีราคาที่ไม่สูงมาก เหมาะกับผู้มีรายได้อัตราต่ำถึงปานกลาง (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2005; Sirathanon, 2013) เป็นอาหารหรือเครื่องดื่มที่จัดเตรียมง่ายและจำหน่ายอาหาร ที่ปรุงสำเร็จ หรืออาหารที่สามารถปรุงได้ภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว โดยมีที่ตั้งในบริเวณสาธารณะและขายอาหารในราคาที่ไม่สูงมาก (Yatmo, 2008) อาหารริมทางในประเทศไทย มีชื่อเสียงระดับโลก สร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาสัมผัสกับความเป็นไทยมากมายเป็นประจำทุกปี และประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งในแถบเอเชีย ที่มีเอกลักษณ์ทางด้านอาหาร อีกทั้ง ชื่อเสียงของอาหารไทย ทำให้อาหารริมทางเป็นที่นิยมมากขึ้น โดยอาหารริมทางในแต่ละพื้นที่จะสะท้อนถึงวัฒนธรรม วิถีชีวิตของผู้คนในพื้นที่นั้นๆ (Sirathanon, 2013)

ปัจจุบัน ถนนข้าวสาร เป็นศูนย์กลางของแหล่งท่องเที่ยว เป็นแหล่งที่พักราคาประหยัดยอดนิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ และเป็นจุดนัดพบนักเดินทางทั่วโลกที่มาเที่ยวกรุงเทพฯ บนถนนข้าวสาร เรียงรายด้วยเกสเฮ้าส์ ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารริมทาง ร้านขายของที่ระลึก ร้านเสื้อผ้า และบริการท่องเที่ยวต่างๆ มากมาย ทั้งนี้ Ministry of Tourism and Sport (2016) ได้มีการจัดรณรงค์เรื่องการท่องเที่ยว เชิงอาหาร และระบุว่า ถนนข้าวสาร เป็นพื้นที่เป้าหมายสำคัญบริเวณรอบเกาะรัตนโกสินทร์ เนื่องจากเป็นพื้นที่เชื่อมโยงการท่องเที่ยวภาคค่ำ และได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง จึงให้ความสำคัญกับการรักษาคุณภาพมาตรฐาน ตลอดจนความสะอาด สร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยด้านอาหาร ของร้านอาหาร และอาหารริมทางในพื้นที่ถนนข้าวสาร เพื่อสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวในระยะยาว

### 3.2 แนวคิดคุณภาพของอาหาร (Food Quality)

คุณภาพของอาหาร หมายถึง ลักษณะด้านต่างๆ ของอาหารที่เป็นความต้องการของผู้บริโภคและความพึงพอใจของผู้บริโภค ในขณะเดียวกันก็ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานที่กฎหมายกำหนดไว้ (Wongsangam, 2013; Food Network Solution, 2015) โดยลักษณะในด้านต่างๆ ของอาหารที่มีผลต่อความต้องการของผู้ผลิตหรือผู้บริโภค ประกอบด้วย คุณค่าทางประสาทสัมผัส คุณภาพทางโภชนาการ คุณภาพด้านความปลอดภัยทางอาหาร ทั้งนี้ อาหารต้องไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับผู้บริโภค ทั้งทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางจุลินทรีย์ โดย คุณภาพ



ของอาหาร แบ่งออกเป็น ลักษณะกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ลักษณะกายภาพเป็นสิ่งที่สัมผัสด้วยกายและด้วยตา เช่น สี ความเลื่อมมัน ความชุ่ม ความใส ปริมาณอาหาร น้ำหนัก ขนาด รูปร่าง บรรจุภัณฑ์ เนื้อสัมผัส กลิ่น รส รับรู้ได้ด้วยการมองเห็นสัมผัสซึ่งมีอิทธิพลต่อความชอบหรือไม่ชอบในอาหารบางอย่าง คุณภาพอาหารด้านโภชนาการ ทั้งกลุ่มที่ให้พลังงานและกลุ่มที่ลดสารอาหารที่จำเป็นต่อระบบทำงานของร่างกาย โดยคุณภาพด้านความปลอดภัยทางอาหาร เป็นปัจจัยคุณภาพพื้นฐานที่ผู้ให้บริการจะต้องจัดให้เป็นปกติสอดคล้องกับกฎระเบียบผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งนี้ ผู้ให้บริการจะต้องคำนึงถึงความปลอดภัยในการบริโภคในด้านอันตรายทางชีวภาพ ทางด้านเคมีและอันตรายทางด้านกายภาพ (Wongsangam, 2013) และ จากการศึกษาของ Choi, Lee, และ Ok (2013) อาหารซึ่งขายโดยพ่อค้าริมถนนมักจะมีไขมันสูง ไม่ได้ใช้ส่วนผสมที่มีคุณภาพ ส่งผลเสียต่อสุขภาพ และ เกี่ยวข้องกับการรับรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

### 3.3 แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารริมทาง

ความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) หมายถึง การจัดการให้อาหารหรือสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารเพื่อการบริโภคของมนุษย์ต้องมีความปลอดภัยโดยไม่มีลักษณะที่ไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2005; World Health Organization, 1996) โดย The National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (2007) ระบุว่า การผลิตและขั้นตอนการดำเนินงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะที่เข้ากับทุกขั้นตอน ตลอดห่วงโซ่อาหารจนถึงจุดจำหน่ายอาหาร ซึ่งครอบคลุมถึงข้อมูลที่จะให้แก่ผู้บริโภค ในการประกอบอาหารให้มีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค สรุปได้ว่า ความปลอดภัยทางอาหาร จะต้องจัดการให้อาหารและสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคมีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารและตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร รวมถึงขั้นตอน การเตรียมกระบวนการปรุงหรือบริโภควัตถุประสงค์ของการใช้อาหารนั้นๆ เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ (Nicholls, 2000)

Pricboonchan (2008); Samapundo, Climat, Xhaferi, และ Devlieghere (2015) ได้กล่าวว่า ความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคต้องปราศจากเชื้อโรคและแบคทีเรีย อันตรายทางชีวภาพ อาหารเป็นพิษ หรือปนเปื้อนจากเชื้อโรคทางเดินอาหารและสารเคมีที่อาจมาจากวัตถุดิบ หรือกระบวนการผลิตทั้งโดยตั้งใจหรือไม่ได้ตั้งใจ ดังนั้น ระบบการดูแลควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของอาหารและความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) จะต้องมีมาตรฐานและ

ความเท่าเทียมกันมาตรฐานสากล (Prasertsak, 2012) การอบรมและตรวจสุขภาพบุคลากรและผู้สัมผัสอาหารเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อลดการแพร่ของเชื้อโรค รวมทั้ง จำเป็นต้องมีความรู้ด้านความปลอดภัยทางอาหารและการปฏิบัติตัวอย่างถูกสุขลักษณะ (Ministry of Public Health, 2016) ความสะอาดของครัว การปฏิบัติตัวอย่างถูกสุขลักษณะของผู้จำหน่ายผู้สัมผัสอาหาร การเตรียม การปรุงอาหาร รวมทั้ง คุณภาพของอาหาร ความสะอาดของการเก็บรักษาถนอมอาหาร อุณหภูมิที่เหมาะสม สภาพแวดล้อมโดยรวมของร้านและบริเวณรอบข้างสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่อยู่ใกล้ห้องน้ำ ถึงขยะ (Lee, Niode, Simonne & Bruhn, 2012) ซึ่งภาพรวมความสะอาดของร้านและความสะอาดรอบข้างที่ตั้งจำหน่าย ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อหรือไม่ซื้อจากผู้บริโภค ทั้งนี้ อาหารริมทาง มีสภาพแวดล้อมซึ่งไม่เหมาะสมขาดการทำความสะอาดวัตถุดิบและภาชนะ ตลอดจนไม่มีความสะอาด ทำให้เกิดความเสียดังไรอาหารที่มีการปนเปื้อน (Food and Drug Administration, 2009)

Ekanem (1998) ได้ศึกษาถึงประเด็นด้านความปลอดภัยของอาหารและสิ่งแวดล้อมทางสังคม พบว่า อันตรายต่อสุขภาพของประชาชนและปัญหาทางสังคมและเศรษฐกิจที่เกิดจากรูกริกอาหารริมทางในแอฟริกา เป็นเรื่องจำเป็นที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จะต้องแก้ไขปัญหาล่าช้า โดยการให้ความรู้ความเข้าใจของผู้บริโภคอาหารริมทางและผู้จำหน่ายอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องความปลอดภัยทางอาหารขั้นพื้นฐานและหลักปฏิบัติตัวให้ถูกสุขลักษณะทางอาหาร โดยใช้แนวทาง HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) เพื่อให้ผู้บริโภคมีทัศนคติและการรับรู้ข้อมูลด้านอาหารริมทางอย่างเพียงพอ และหลีกเลี่ยงผลกระทบที่อาจเกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัย เช่นเดียวกับ Rane (2011) ซึ่งศึกษาอาหารริมทางด้านความปลอดภัยของอาหาร พบว่า การจัดจำหน่ายอาหารริมทางกลายเป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญ เนื่องจาก ผู้จำหน่ายอาหารริมทางซึ่งขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัญหาด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐานอย่างเพียงพอ กระบวนการประกอบอาหารด้วยความเร่งรีบ ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนและเพื่อลดความเสี่ยง จึงจำเป็นต้องมีหน่วยงานที่รับผิดชอบหลักหรือมีนโยบายในการตรวจสอบสถานที่ หรือ ร้านค้า สุขลักษณะของผู้จำหน่ายอาหารและประเมินความปลอดภัยทางอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารมีความปลอดภัยไม่เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

### 3.4 ทัศนคติด้านความปลอดภัยทางอาหาร (Attitude toward Food Safety)

ทัศนคติ (Attitude) หมายถึง ความรู้สึกและความคิดเห็นที่บุคคลมีต่อสิ่งของ สินค้า สถานการณ์ บุคคล สถาบัน

รวมถึงข้อเสนอใดๆ ในทางที่จะยอมรับหรือไม่ยอมรับ โดยรากฐานทัศนคติมาจากความเชื่อที่จะส่งผลให้บุคคลจะแสดงปฏิกิริยาตอบสนอง (Munn, 1971; Sereerat, 1995) เป็นความรู้สึกรายในที่จะท่อนอกมาว่าบุคคลมีความไม่เมื่อยง พอใจหรือไม่พอใจต่อบางสิ่งบางอย่าง

ทัศนคติด้านความปลอดภัยทางอาหารริมทาง หมายถึง ผู้ค้าหรือผู้จำหน่าย ผู้สัมผัสอาหารควรแต่งกายที่สะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ผู้จำหน่ายอาหารควรใส่หน้ากากอนามัยเพื่อความสะอาดของผู้จำหน่ายและลดการที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร อาหารที่ปรุงสุกแล้วควรเก็บแยกจากอาหารที่ดิบเพราะอาหารที่สุกแล้วอาจเกิดการปนเปื้อนได้ ทั้งนี้ ผู้จำหน่ายควรตรวจสอบสุขภาพประจำของตนเองอย่างต่อเนื่อง (Pricboonchan, 2008; Samapundo et al., 2015) ทัศนคติและความคิดเห็นที่มีต่อความปลอดภัยของอาหารขึ้นอยู่กับข้อมูลของผลิตภัณฑ์ ซึ่งผู้บริโภคเข้าใจได้ จากการ สัมผัส สื่อสาร ผ่านช่องทางต่างๆ (Rimal, Fletcher, McWatters, Misra & Deodhar, 2001) โดย คุณภาพอาหารและทัศนคติด้านความปลอดภัยทางอาหาร สามารถตีความได้หลายวิธี และเป็นสิ่งสำคัญในการถ่ายทอดข้อมูล ความรู้ให้กับผู้บริโภค (Röhr, Lüddecke, Drusch, Müller, & Alvensleben, 2005) นอกจากนี้ ความรู้ด้านอาหาร ทัศนคติต่อความปลอดภัยของอาหารยังเป็นปัจจัยสำคัญที่อาจมีผลต่อการกระทำความนึกคิดและแนวคิดของการรับรู้ความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคจากการรับประทานอาหารอีกด้วย (Abdullah Sani & Siow, 2014)

### 3.5 แนวคิดการรับรู้ความปลอดภัยของอาหารริมทาง (Perception toward Food Safety)

การรับรู้ (Perception) คือ การแสดงออกถึง ความรู้ความเข้าใจตามความรู้สึกที่เกิดขึ้นในจิตใจของต่นการรับรู้เป็นการเปิดโอกาสสู่การเรียนรู้ ซึ่งบุคคลมีการเลือกสรรแล้วจัดระเบียบสิ่งที่รับรู้ซึ่งการเรียนรู้ของแต่ละคนจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับการตีความหมายของแต่ละบุคคล (Chaplin อ้างจาก Dobson, 1989) โดย Huse และ Bowditch (1977) กล่าวว่า บุคคลเปรียบเสมือนระบบที่สามารถรับรู้ข้อมูลข่าวสารต่างๆ โดยผ่านประสาทสัมผัส การเห็น ได้ยิน ชิม และดม แล้วนำข้อมูลที่ได้มาจัดระบบแปลเป็นสิ่งที่รับรู้และตอบสนองออกเป็นการกระทำความนึกคิดและแนวคิด ส่วน Garrison and Magoon (1972) กล่าวว่า การรับรู้เป็นกระบวนการที่สมองแปลความหมายที่ได้จากสิ่งแวดล้อมอันเป็นสิ่งที่เร้าโดยผ่านประสาทสัมผัสของร่างกายทำให้เราทราบว่ามีสิ่งเร้าเป็นอะไรมีความหมายและลักษณะอย่างไรโดยอาศัยประสบการณ์ เป็นเครื่องช่วยในการแปลความหมาย โดย กระบวนการรับรู้ของบุคคล ประกอบด้วยประสาทสัมผัสต่อสิ่งเร้า โดยมีปัจจัยที่ส่งผล

กระทบต่อการรับรู้ ได้แก่ ปัจจัยด้านสถานการณ์ ปัจจัยด้านตัวผู้รับ ทัศนคติ และกระบวนการแสดงออกหรือปฏิกิริยาตอบสนอง และการรับรู้ถึงสิ่งที่เปลี่ยนแปลงไปในสิ่งแวดล้อมนั้นๆ

การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยทางอาหารริมทางเป็นกระบวนการซึ่งผู้บริโภค พิจารณาผู้ค้าหรือผู้จำหน่ายอาหารว่า ควรใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เพราะสามารถลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในอาหารได้ ล้างมือทุกครั้งก่อนเมื่อทำอาหารและเมื่อทำอาหารเสร็จ ดูแลความสะอาดของผู้จำหน่ายเอง ร้านค้า อุปกรณ์ รวมถึงการเตรียมอาหารที่สะอาดและอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ความสะอาดเป็นตัวแปรสำคัญต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคของทุกเพศ ทุกวัย (Samapundo et al., 2015) เช่นเดียวกับ Rheinländer et al. (2008) ได้ตรวจสอบการรับรู้ของคนท้องถิ่นเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งเห็นว่าคุณภาพของอาหาร เกี่ยวข้องกับการประเมินความเสี่ยงโดยสังเกตจากความเรียบร้อยสถานที่จำหน่าย สุขลักษณะของผู้จำหน่าย ก่อนตัดสินใจบริโภค อันเนื่องมาจากการรับรู้ของผู้บริโภค ซึ่งผู้จำหน่ายอาหารริมทางจะต้องให้ความสำคัญ

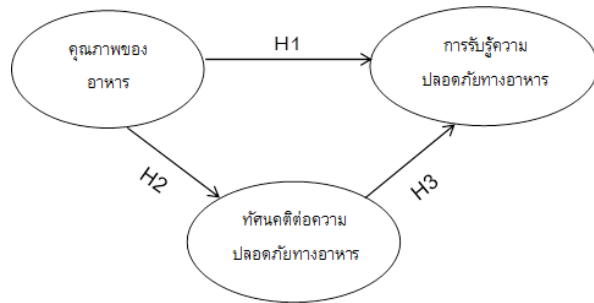
จากงานวิจัยของ Röhr et al. (2005) ซึ่งศึกษาถึงหลักเกณฑ์ของคุณภาพอาหาร การรับรู้ถึงความปลอดภัยของอาหาร และทัศนคติที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร พบว่าการรับรู้ของผู้บริโภคด้านความปลอดภัยของอาหารได้รับอิทธิพลจาก ความรู้สึกด้านความปลอดภัยของผู้บริโภคที่ต่อผู้ผลิตอาหาร เช่นเดียวกับงานวิจัยของ Rimal et al. (2001) ซึ่งระบุว่า ทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร (attitude about food safety concern) มีอิทธิพลในเชิงลบต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร และ พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องและการทบทวนวรรณกรรม นำมากำหนดสมมุติฐานและได้พัฒนาเป็นกรอบแนวคิดในการศึกษาปัจจัยคุณภาพอาหารและทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีต่ออาหารริมทางในแง่ของความปลอดภัย (ภาพที่ 1) ดังนี้

สมมุติฐานที่ 1 (H1) ปัจจัยคุณภาพของอาหารมีอิทธิพลต่อการรับรู้อาหารริมทางในแง่ความปลอดภัยทางอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติ

สมมุติฐานที่ 2 (H2) ปัจจัยคุณภาพของอาหารมีอิทธิพลต่อทัศนคติความปลอดภัยทางอาหารของนักท่องเที่ยว

สมมุติฐานที่ 3 (H3) ทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหารมีอิทธิพลต่อการรับรู้อาหารริมทางในแง่ความปลอดภัยทางอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติ



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

#### 4. วิธีการศึกษาวิจัย

ขอบเขตการศึกษาวิจัย ในด้านขอบเขตเชิงเนื้อหา คือ การศึกษาถึงปัจจัยคุณภาพอาหารและทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ ของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่ออาหารริมทางในแง่ของความปลอดภัยทางอาหาร โดยใช้แนวคิดทฤษฎีเป็นกรอบแนวคิด จำแนกออกเป็น 3 ตัวแปรแฝงคือ คุณภาพของอาหาร มีตัวแปรสังเกตได้ 3 ตัวแปร ทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหารมีตัวแปรสังเกตได้ 2 ตัวแปรและความปลอดภัยทางอาหาร มีตัวแปรสังเกตได้ 4 ตัวแปร ขอบเขตเชิงพื้นที่บริเวณถนนข้าวสารและบริเวณใกล้เคียง ได้แก่ ตรอกมะยม ย่านบางลำพู ถนนรามมนตรี ถนนสามเสน ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative) โดยการวิจัยเชิงสำรวจและใช้การเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม (Questionnaire)

##### 4.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติที่สามารถอ่านและเข้าใจภาษาอังกฤษ ที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยและพักอาศัยในบริเวณถนนข้าวสารและบริเวณใกล้เคียง ได้แก่ ตรอกมะยม ย่านบางลำพู ถนนรามมนตรี ถนนสามเสน สุ่มตัวอย่างโดยอาศัยหลักความน่าจะเป็น (Probability sampling) ใช้เทคนิคการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple random sampling) โดยถือว่ากลุ่มตัวอย่างมีโอกาสถูกเลือกเท่ากัน โดยกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งควรมีมากกว่าจำนวนตัวแปรที่นำมาใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบ จำนวน 200 ราย ถือว่า พอใช้ได้ พิจารณาควบคู่กับจำนวนองค์ประกอบที่ต้องการวิเคราะห์ 3 องค์ประกอบ โดยในกรณีนี้ที่จำนวนองค์ประกอบ 4 องค์ประกอบหรือมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากกว่า 0.6 ไม่จำเป็นต้องระบุขนาดของกลุ่มตัวอย่างก็ได้ (Comrey & Lee, 2013) ดังนั้น งานวิจัยชิ้นนี้เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 195 คน

##### 4.2 เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความสัมพันธ์เชิงโครงสร้าง (Structural Relationship) ของตัวแปรหลายตัว โดยใช้แบบสอบถามปลายปิด เกณฑ์การให้คะแนนคำถามตามมาตรวัด ส่วนแบบลิเคิร์ตสเกล (Likert Scales) โดยมี 5 ระดับ (1=ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง 5=เห็นด้วยอย่างยิ่ง) (Hair, Black, Babin, & Anderson, 2014) แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ส่วนที่ 1 เกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคล ส่วนที่ 2 เกี่ยวกับการใช้บริการอาหารริมทาง ส่วนที่ 3 เกี่ยวกับความคิดเห็นด้านต่างๆ ของการบริโภคอาหารริมทาง จำนวน 3 ข้อ คำถามหลัก แต่ละข้อคำถามหลักมี ข้อคำถามประกอบรวมเป็น 9 ข้อ

##### 4.3 การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

การศึกษาค้นคว้านี้ตรวจสอบความตรง (Validity) และความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม เพื่อให้ครอบคลุมตัวอย่างขอบเขตปัจเจกปัจจัยของกลุ่มตัวอย่างและตรวจสอบประเด็นของเครื่องมือเพื่อทดสอบความถูกต้องก่อนนำไปเก็บข้อมูลจริง

โดยงานวิจัยชิ้นนี้ ทดสอบความตรงเชิงโครงสร้าง (Construct validity) โดยการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Hair et al., 2014; Panpakdee, 2016; Zumbo, 2005) พบว่า ปัจจัยคุณภาพของอาหาร ทัศนคติความปลอดภัยทางอาหาร การรับรู้ด้านความปลอดภัยทางอาหาร มีความสอดคล้องกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ในระดับดีมาก ทดสอบความตรงตามสภาพ (Concurrent Validity) ที่โดยการตรวจสอบเนื้อหา ที่เกี่ยวข้องกับความเป็นจริง หรือมีคุณลักษณะองค์ประกอบที่แท้จริงของปัจจัย คุณภาพของอาหาร ทัศนคติความปลอดภัยทางอาหาร การรับรู้ด้านความปลอดภัยทางอาหาร สร้างข้อคำถามโดยการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง และพัฒนาข้อคำถามในเชิงจิตวิทยาให้เข้ากับบริบทของอาหารริมทางในประเทศไทย

การตรวจสอบความเชื่อมั่น เพื่อเป็นการวัดคุณภาพของแบบสอบถามเกี่ยวกับความสอดคล้องภายใน (internal consistency) ด้วยการใช้ค่าสัมประสิทธิ์ของความเชื่อมั่น (coefficient of reliability) โดยทั่วไปงานวิจัยส่วนมากจะกำหนดเกณฑ์ที่ยอมรับได้คือ ค่าสัมประสิทธิ์ของความเชื่อมั่นจะต้องมากกว่า 0.7 วิเคราะห์ข้อคำถามออกเป็น 3 องค์ประกอบตัวแปรแฝง มีค่า Cronbach's Alpha 0.777 อยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ (Hair et al., 2014)

##### 4.4 เก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ใช้แบบสอบถามในการเก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง เก็บข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถามจำนวน 195 ชุด

ให้กับนักท่องเที่ยวต่างชาติที่พำนักย่านถนนข้าวสารและบริเวณใกล้เคียงในช่วงเวลา 13.00 – 20.00 ในช่วงเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2559 โดยทำการเว้นระยะห่าง 5 วัน เพื่อลดข้อปัญหาการตอบแบบสอบถามซ้ำของกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามมาแล้ว และผู้วิจัยทำการรวบรวมข้อมูลสถิติ จากการศึกษาค้นคว้า บทความทางวิชาการ ข้อมูลทางสถิติ รายงาน วารสารที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาเป็นส่วนประกอบของเนื้อหาและนำไปใช้สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 4.5 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) บรรยายลักษณะของข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามแล้วนำข้อมูลมาค่าทางสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS Version 22 การตรวจสอบข้อมูล ซึ่งประกอบไปด้วยข้อมูลทางด้านประชากรศาสตร์และพฤติกรรมผู้บริโภค อาหารริมทางที่ถนนข้าวสาร ในรูปแบบ ค่าความถี่ ร้อยละ เพื่อใช้เป็นตัวแทนของข้อมูลทั้งหมด ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน พิจารณาระดับคุณภาพของอาหาร ทศนคติผู้บริโภคและการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร โดยใช้ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

การวิเคราะห์องค์ประกอบ โดยใช้วิธีการประมาณค่าแบบ Maximum likelihood (ML) หมุนแกนแบบ Varimax เพื่อจัดกลุ่มตัวแปรสังเกตได้ (Jolliffe, 1986) รวมทั้ง ยืนยันตัวบ่งชี้ องค์ประกอบของตัวแปรสังเกตได้ ด้วยเทคนิคการทดสอบความสอดคล้องกลมกลืนระหว่างข้อมูลกับโมเดล เพื่อให้ทราบว่าจะองค์ประกอบที่สร้างขึ้นมานั้นองค์ประกอบใดมีความสำคัญมากน้อยกว่ากันและวิเคราะห์โมเดลการวัด (Measurement Model) ซึ่งเป็นโมเดลที่ใช้ระบุความสัมพันธ์เชิงเส้นระหว่างตัวแปรแฝง (Latent variable) และตัวแปรที่สังเกตได้ (Observation variable) โดยโมเดลการวัด 3 โมเดล ด้านปัจจัยคุณภาพของอาหาร ทศนคติผู้บริโภคต่อความปลอดภัยทางอาหารและการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร โดยมีหลักฐานทางทฤษฎีและงานวิจัยเกี่ยวข้องแต่ละตัวแปรแฝง รองรับทั้ง 3 โมเดล

วิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้าง (Structural Equation Modelling) โดยใช้โปรแกรม Mplus version 7.3 เป็นเทคนิคทางสถิติเพื่อทดสอบและประมาณค่า หาความสัมพันธ์เชิงสาเหตุ เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของโมเดลที่สร้างขึ้นระหว่างตัวแปรภายนอกและตัวแปรภายใน และทำการวิเคราะห์เชิงเส้น หาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรทั้งทางตรงและทางอ้อม (Wiratchai, 2005) ต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร ตรวจสอบความสอดคล้องของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์ด้วยค่าสถิติ ค่าดัชนี Chi-square ต่อองศาเสรีหรือ  $\chi^2 / df < 2$ , CFI >

0.95, TLI > 0.95, RMSEA < 0.07, SRMR < 0.08 และค่า P-value > 0.05 (Jitvirat, Jinandech, Jaruterasan, & Yamniyom, 2013; Schermelleh-Engel, Moosbrugger, & Müller, 2003)

## 5. ผลการศึกษาวิจัย

### 5.1 ข้อมูลทั่วไปทางประชากรศาสตร์และพฤติกรรมการใช้บริการอาหารริมทางของกลุ่มตัวอย่าง

ลักษณะเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคล ส่วนใหญ่มาจากภูมิภาคสหภาพยุโรป จำนวน 124 คน (ร้อยละ 63.6) เป็นเพศชาย 98 คน (ร้อยละ 50.3) มีสถานะโสด 106 คน (ร้อยละ 54.4) มีอายุระหว่าง 26-35 ปี จำนวน 62 คน (ร้อยละ 31.8) มีระดับการศึกษาปริญญาตรี 75 คน (ร้อยละ 38.5) มีอาชีพส่วนใหญ่ เป็น อาชีพอิสระ/นักบริหารจำนวน 56 คน (ร้อยละ 28.7) มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 2,001 ดอลลาร์ สรอ. จำนวน 72 คน (ร้อยละ 36.9) และพบว่าวัตถุประสงค์ส่วนใหญ่มาเยือนถนนข้าวสาร เพื่อท่องเที่ยวพักผ่อนจำนวน 126 คน (ร้อยละ 64.6) และส่วนมากมีพฤติกรรมการใช้บริการอาหารริมทาง จากผลการศึกษา พบว่าเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารริมทาง ส่วนมากบริโภคเพราะราคาที่ไม่สูงมาก จำนวน 65 คน (ร้อยละ 33.3) ค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการบริโภคอาหารริมทางส่วนมากอยู่ที่ 0-3 ดอลลาร์ สรอ. 139 คน (ร้อยละ 71.2) และจำนวนครั้งที่ใช้บริการอาหารริมทางที่ ย่านถนนข้าวสาร ประมาณ 2-3 ครั้ง หรือ มากกว่า 5 ครั้ง ในสัดส่วนที่เท่ากัน ร้อยละ 33

### 5.2 ผลการวิเคราะห์ ค่าเฉลี่ย ความเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Factor Analysis)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล (ตารางที่ 1) พบว่า 3 องค์ประกอบหลัก คือ (1) การรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร (PFS) (2) ทศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร (CAT) และ (3) คุณภาพของอาหาร (FQU) ในด้านปัจจัยคุณภาพของอาหาร (FQU) โดยรวมอยู่ในระดับดีมาก ทั้ง 3 ปัจจัย โดยมีค่าเฉลี่ย (mean) อยู่ระหว่าง 4.01-4.08 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) มีค่าระหว่าง 0.748- 0.834 เมื่อพิจารณารายละเอียดในองค์ประกอบแล้ว พบว่าด้านการให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่นำมาปรุงมีความสดใหม่และสะอาดก่อนตัดสินใจบริโภค มีค่าเฉลี่ย = 4.08 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.786 และรองลงมาพบว่ามีปัจจัยการให้ความสำคัญกับอาหารริมทางมีกลิ่นและรสชาติที่น่าสนใจ ก่อนตัดสินใจบริโภค มีค่าเฉลี่ย = 4.08 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.748 ส่วนทางด้านทศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร (CAT) และด้านการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร (PFS) โดยรวมอยู่ในระดับดีมาก ในส่วนของการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร นักท่องเที่ยวต่างชาติรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร อยู่ในระดับดีมาก โดยมีองค์ประกอบอยู่ 4

ปัจจัย มีค่าเฉลี่ย อยู่ระหว่าง 3.52-3.86 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีค่าระหว่าง 0.933-1.042 โดยปัจจัยผู้จำหน่ายอาหาร ต้องใช้น้ำที่สะอาดในการเตรียมอาหารรวมทั้งการล้างในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย = 3.86, ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 1.039 และรองลงมาพบว่าปัจจัยการให้ความสำคัญการปฏิบัติตัวอย่างถูกสุขลักษณะของผู้จำหน่ายอาหาร เช่น ล้างมือทุกครั้ง สวมหน้ากากปิดปากและจมูก เน้นคลุมผม ใช้อุปกรณ์จับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว มีค่าเฉลี่ย = 3.64 และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.933

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบ พบว่า ตัวแปรแฝงแต่ละตัว มีค่าความเที่ยงต่อตัวแปร (CR) มีค่า 0.569 - 0.602 อยู่ในระดับที่เหมาะสมและมีค่าเฉลี่ยความแปรปรวนที่สกัดได้ (AVE) มีค่า 0.490 - 0.524 โดยเฉลี่ย ค่า CR ควรค่ามากกว่า 0.6 และค่า AVE ควรค่ามากกว่า 0.5 โดยรวม นอกจากนี้ ค่า CR ยังมีค่ามากกว่า ค่า AVE ในแต่ละตัวแปรแฝง แสดงถึงผ่านการ

ทดสอบในความเที่ยงตรงเชิงเหมือน (Convergent Validity) (Fornell & Larcker, 1981; Hair et al., 2014) รวมทั้ง วิเคราะห์ตารางที่ 1 ตารางค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบ

ความสอดคล้องเหมาะสมกับข้อมูลเชิงประจักษ์ มีความสอดคล้องกลมกลืนของโมเดลและข้อมูลเชิงประจักษ์ โดยตัวแปรที่สังเกตได้ มีค่าน้ำหนักปัจจัย (Factor loading) ที่ช่วงระหว่าง 0.531- 0.946 แสดงว่าตัวแปรที่สังเกตได้แต่ละตัวสามารถอธิบายตัวแปรแฝงแต่ละตัวได้ดีและค่าที่ได้จากการวิเคราะห์ความสอดคล้องเหมาะสมของตัวแปรแฝงทั้งสามตัว ดังตารางที่ 1

ปัจจัย	Mean	S.D.	Factor Loading	Cronbach's Alpha	CR	AVE
<b>PFS: การรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร</b>				0.804	0.602	0.524
อุปกรณ์เครื่องใช้ในการเตรียมอาหารและการปรุงมีความสะอาด	3.55	1.026	0.805			
การปฏิบัติตัวอย่างถูกสุขลักษณะของผู้ขายอาหาร	3.64	.933	0.786			
เลือกร้านอาหารริมทางโดยสังเกตสถานที่และบริเวณรอบข้างว่ามีความสะอาดเหมาะสม	3.52	1.042	0.672			
ผู้จำหน่ายอาหารใช้น้ำที่สะอาดในการเตรียมอาหาร	3.86	1.039	0.614			
$\chi^2 / df = 1.093, P\text{-value} = 0.335, \text{ค่า CFI} = 0.999, \text{ค่า TLI} = 0.998, \text{ค่า RMSEA} = 0.022, \text{ค่า SRMR} = 0.015$						
<b>CAT: ทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร</b>				0.632	0.591	0.516
ผู้สัมผัสอาหารควรตรวจสอบสุขภาพประจำปี	3.81	0.885	0.863			
ผู้สัมผัสอาหารต้องได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยทางอาหาร	4.05	0.827	0.536			
$\chi^2 / df = 1.000, P\text{-value} = 1.00, \text{ค่า CFI} = 1.000, \text{ค่า TLI} = 1.022, \text{ค่า RMSEA} = 0.000, \text{ค่า SRMR} = 0.000$						
<b>FQU: คุณภาพของอาหาร</b>				0.685	0.569	0.490
พิจารณาวัตถุดิบที่นำมาปรุงมีความสดใหม่ สะอาด ก่อนตัดสินใจบริโภค	4.08	0.786	0.946			
พิจารณาอาหารริมทางที่มีกลิ่นและรสชาติที่น่าสนใจก่อนตัดสินใจบริโภค	4.08	.748	0.542			
มีการตรวจสอบคุณภาพของอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นประจำ	4.01	.834	0.531			
$\chi^2 / df = 0.092, P\text{-value} = 0.762, \text{ค่า CFI} = 1.000, \text{ค่า TLI} = 1.024, \text{ค่า RMSEA} = 0.000, \text{ค่า SRMR} = 0.005$						

หมายเหตุ: Factor Loading = น้ำหนักปัจจัยมาตรฐาน, MEAN = ค่าเฉลี่ย, SD = ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน, CR = ค่าความเที่ยงตัวแปร, AVE = ค่าเฉลี่ยความแปรปรวนที่สกัดได้,  $\chi^2 / df$  = ค่าไคสแควร์ต่อองศาเสรี, CFI = ดัชนีระดับความสอดคล้อง, TLI = ระดับความสอดคล้องเปรียบเทียบของ Tucker และ Lewis, RMSEA = รากที่สองค่าเฉลี่ยความคลาดเคลื่อนกำลังสองของการประมาณค่า, SRMR = ค่ารากกำลังสองเฉลี่ยของเศษมาตรฐาน

5.4 ผลการวิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้างเพื่อทดสอบสมมุติฐาน งานวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาโครงสร้างความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร คุณภาพของอาหาร ทศนคติความปลอดภัยทางอาหารและการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร ซึ่งก่อนศึกษาโครงสร้างความสัมพันธ์ ผู้วิจัยได้ทำการทดสอบคุณภาพของเครื่องมือการวัด วิเคราะห์องค์ประกอบ โดยการทดสอบความสอดคล้องกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์และการตรวจสอบปัญหาความสัมพันธ์กันเองสูงของตัวแปรแฝง พบว่าตัวแปรแฝงแต่ละตัวมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแฝงอยู่ มีค่าช่วง

ระหว่าง 0.324-0.571 ( $r < 0.90$ ) แสดงให้เห็นว่าตัวแปรไม่มีความสัมพันธ์กันเองสูง ประกอบกับ ค่ารากที่สองของค่าเฉลี่ยความแปรปรวนที่สกัดได้ (ดูจากเส้นทแยงมุมของเมทริกซ์ที่เป็นตัวเอน) มีค่าสูงกว่าค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ ( $r$ ) ในเมทริกซ์สัมพันธ์ แสดงความตัวแปรแฝงทั้งสามตัว ผ่านการทดสอบความตรงเชิงจำแนก (Discriminant Validity) (Hair et al., 2014) ดังตารางที่ 2

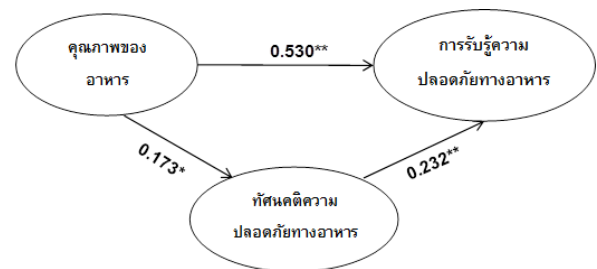
ตารางที่ 2: ตารางเมทริกซ์สัมพันธ์ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปรแฝง

ตัวแปรแฝง	Mean	SD	Correlation Matrix		
			1	2	3
1. การรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร	4.856	0.823	0.758		
2. ทศนคติความปลอดภัยทางอาหาร	3.930	0.762	0.324**	0.686	
3. คุณภาพของอาหาร	4.056	0.405	0.571**	0.173*	0.753

หมายเหตุ: P-Value < 0.05\*, P-Value<0.01\*\*, Mean= ค่าเฉลี่ย, SD=ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน, Correlation Matrix = เมทริกซ์สัมพันธ์, เส้นทแยงมุมของเมทริกซ์สัมพันธ์แสดงถึง รากที่สองของค่าเฉลี่ยความแปรปรวนที่สกัดได้ ( $\sqrt{AVE}$ )

จากการศึกษาพบว่า ปัจจัยคุณภาพของอาหารมีอิทธิพลทางตรงต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหารและทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร ทั้งยังอิทธิพลปัจจัยทางทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหารที่มีอิทธิพลทางตรงต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร จากแบบโมเดลสมการโครงสร้าง มีความสัมพันธ์กันทางตรงเชิงบวกสอดคล้องและสนับสนุนกับสมมุติฐานที่ตั้งไว้ H1,H2,H3 ภายหลังจากการปรับแต่งโมเดลเพื่อให้โมเดลมีความสอดคล้องกลมกลืนไปกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ทำให้ได้ค่าแบบจำลองทางเลือกมีค่าดัชนีความสอดคล้อง ค่า  $\chi^2 / df$  = 1.461, ค่า CFI = 0.975, ค่า TLI = 0.966, ค่า RMSEA = 0.049, ค่า SRMR = 0.042 และค่า P-value = 0.060 แสดงให้เห็นว่าแบบจำลองทางเลือกมีความสอดคล้องกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ในเกณฑ์ดี (Good Fit) ของ Schermelleh-Engel et al. (2003, p. 52) สอดคล้องสนับสนุนตามสมมุติฐานที่ตั้งไว้มีค่านัยสำคัญทางสถิติ เนื่องจากมีค่า P-value < 0.05 ดังภาพที่ 2

ภาพที่ 2 ผลการวิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้าง



$\chi^2 / df$  = 1.461 ,P-value = 0.060 , CFI = 0.975, TLI = 0.966, RMSEA = 0.049, SRMR = 0.042

หมายเหตุ. \*p<0.05 มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

\*\*p<0.01 มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

จากการวิเคราะห์เส้นทางความสัมพันธ์แบบจำลองสมการโครงสร้างที่ทำการปรับแต่งโมเดลแล้วและผ่านเกณฑ์พิจารณาความสอดคล้องพบว่า รูปแบบความสัมพันธ์ของปัจจัยด้านคุณภาพของอาหาร ทัศนคติต่ออาหารริมทางปลอดภัยและการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร มีอิทธิพลทางตรงและอิทธิพลทางอ้อม ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ตารางแสดงค่าอิทธิพลทางตรงและอิทธิพลทางอ้อม

เส้นทางอิทธิพล	การรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร		
	อิทธิพลทางตรง	อิทธิพลทางอ้อม	อิทธิพลโดยรวม
คุณภาพของอาหาร	0.530*	—	0.530*
ทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร	0.232*	—	0.232*

หมายเหตุ: \* P-value < 0.01

การรับรู้ความปลอดภัยทางอาหารได้รับอิทธิพลทางตรงเชิงบวกจากปัจจัยคุณภาพของอาหารซึ่งมีค่าอิทธิพลเส้นทาง = 0.530 เช่นเดียวกับทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร ที่มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหารซึ่งมีค่าอิทธิพลเส้นทาง = 0.232 ซึ่งเส้นทางอิทธิพลมีค่านัยสำคัญทางสถิติ  $p < 0.01$  และคุณภาพของอาหารมีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกด้านทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร ที่มีค่า = 0.173 ซึ่งเส้นทางอิทธิพลมีค่านัยสำคัญทางสถิติ  $p < 0.05$  อย่างไรก็ตาม ปัจจัยคุณภาพของอาหารไม่ส่งอิทธิพลทางอ้อมต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหารผ่านปัจจัยด้านทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร เนื่องจากไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับ ผลการทดสอบอิทธิพลทางอ้อมด้วยค่าสถิติ Sobel's test (Sobel, 1982) โดยทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร เป็นตัวแปรส่งผ่าน (Mediator) ซึ่งถือเป็นตัวแปรส่งผ่านในลักษณะการส่งผ่านบางส่วน (Partial Mediator) ซึ่งไม่ได้ส่งผ่านอิทธิพลทั้งหมดของความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยคุณภาพของอาหารและการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร (Frazier, Tix, & Barron, 2004) แสดงให้เห็นว่า จากผลงานวิจัย มีความสัมพันธ์ที่สำคัญระหว่างทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหารและตัวแปรการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหารขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรคุณภาพของอาหารและทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหารเท่านั้น

## 6. บทสรุป

จากการศึกษาถึง การรับรู้ความปลอดภัยทางอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ย่านถนนข้าวสาร พบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติมีการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยโดยรวม = 4.856 ซึ่งแสดงถึงข้อมูลเชิงประจักษ์ ว่ามีความสำคัญต่อกันและผลของเส้นอิทธิพลทางตรงของคุณภาพของอาหาร และการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร มีอิทธิพล (0.530) ต่อกันในเชิงบวก โดยสอดคล้องกับงานวิจัยของ Rimal et al. (2001) กล่าวว่า ความกังวลจากการรับรู้ความปลอดภัย หรือความเสี่ยงในการบริโภคอาหาร รวมถึงการปนเปื้อนจากกระบวนการเตรียม การปรุง ความสะอาดของอุปกรณ์ ผู้บริโภคจะระมัดระวังมากในการเลือกซื้อสินค้าเพื่อบริโภค เมื่อพิจารณาถึง ภัยจากการรับรู้นี้ ซึ่งให้เห็นว่า การให้ความรู้กับผู้สัมผัสอาหารและผู้บริโภค จะช่วยลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางอาหาร ส่งผลให้ความกังวลลดลง ซึ่งจะส่งผลถึงการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารและผู้บริโภค

ในส่วนของคุณภาพของอาหาร โดยรวมมีความคิดเห็นเห็นอยู่ในระดับดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ย = 4.056 ค่าเฉลี่ยของทุกตัวแปรสังเกตได้อยู่ในระดับดีมาก ซึ่งสะท้อนถึงข้อมูลเชิงประจักษ์ ที่แสดงให้เห็นมีความสำคัญต่อกันและปัจจัยด้านคุณภาพของอาหาร ได้ส่งอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อทัศนคติความปลอดภัยทางอาหาร (0.173) ซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ Wandel and Bugge (1997) ที่ได้ทำการประเมินผู้บริโภค 3 กลุ่มในประเทศนอร์เวย์ พบว่าส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อรสชาติ ความสดใหม่ของอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการก่อนที่จะตัดสินใจซื้อ ความปลอดภัยทางอาหารเป็นคุณลักษณะของคุณภาพอาหารเป็นแนวคิดที่เชื่อมโยงกัน ผู้บริโภคมีทัศนคติให้ความสำคัญต่อ ความปลอดภัยทางอาหารและคุณภาพของอาหารเป็นสิ่งสำคัญ แต่อย่างไรก็ตาม พวกเขายังคงให้ความสำคัญต่อคุณภาพของอาหารมากกว่า เมื่อซื้อผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงคุณภาพของอาหารในใจของผู้บริโภค (Van Rijswijk & Frewer, 2008) ซึ่งแสดงให้เห็นว่าคุณภาพของอาหารมีอิทธิพลทางบวกต่อทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร

ด้านทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร นักท่องเที่ยวต่างชาติมีทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ย = 3.930 และค่าเฉลี่ยของทุกตัวของตัวแปรสังเกตได้ อยู่ในระดับดี ซึ่งสะท้อนถึงข้อมูลเชิงประจักษ์ว่า มีความสำคัญต่อกันและทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร โดยมีอิทธิพลที่ส่งผลทางตรงเชิงบวกต่อการรับรู้ความปลอดภัยทางอาหาร (0.232) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Samapundo et al. (2015) ที่ได้อธิบายทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหารไว้ว่า เพื่อเป็นการลดการปนเปื้อนในอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ควรมีการตรวจสอบภาพประจำป้ออย่าง

ต่อเนื่อง และควรจะตรวจสอบสุขภาพพนักงานก่อนจ้างงาน และการอบรมให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้ปฏิบัติตัวอย่างถูกต้องลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ซึ่งจะส่งผลต่อทัศนคติความปลอดภัยทางอาหารในทางที่ดีและมั่นใจในความปลอดภัยทางอาหาร (Rimal et al., 2001)

## 7. ข้อเสนอแนะ

คณะผู้วิจัย จัดทำข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการศึกษาถึงปัจจัยคุณภาพอาหารและทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีต่ออาหารริมทางในแง่ของความปลอดภัยทางอาหาร ย่านถนนข้าวสาร โดยการนำเสนอ ข้อจำกัดในการทำศึกษาวิจัย ข้อเสนอแนะต่อการทำวิจัยครั้งต่อไป ทั้งนี้ งานวิจัยครั้งนี้ มีศึกษาตัวแปรคุณภาพของอาหารริมทาง ทัศนคติ และการรับรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารริมทางเท่านั้น ทำให้การนำผลการศึกษาไปปรับใช้ได้ไม่มากเท่าที่ควร ทั้งนี้ งานวิจัยครั้งถัดไป ควรศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค ปัจจัยซึ่งเกี่ยวข้องกับกระบวนการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวเพิ่มเติม เพื่อสามารถตอบสนองความต้องการของกลุ่มเก่าและลูกค้าใหม่ ที่ยังไม่มีความเชื่อมั่นเพียงพอในการตัดสินใจบริโภคอาหารริมทาง รวมทั้งศึกษาเพื่อเปรียบเทียบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยกับประเทศอื่นในเอเชียที่มีเอกลักษณ์ทางอาหารที่โดดเด่น และมีการจัดการอาหารริมทางที่เป็นระเบียบเรียบร้อย เพื่อให้รู้ถึงจุดเด่นจุดด้อยของพื้นที่ เพื่อนำมาปรับใช้ ปรับปรุงแก้ไขและวางแผนทางการตลาด ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวอื่นๆ ในย่านถนนข้าวสาร ให้เหมาะสม เพื่อให้ได้กลุ่มเป้าหมายที่มีกำลังซื้อสูงเข้ามาในพื้นที่ย่านถนนข้าวสาร และสร้างรายได้ให้แก่การท่องเที่ยวของประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น

เพื่อความครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย การจัดทำข้อเสนอแนะได้ครอบคลุมถึงการให้ข้อเสนอทางนโยบายที่เกี่ยวกับแนวทางและกลยุทธ์ในการพัฒนาอาหารริมทางในแง่ของความปลอดภัยทางอาหารในย่านถนนข้าวสาร

แนวทางที่ 1 หน่วยทางด้านสาธารณสุข ควรจัดการให้มีการตรวจสอบสุขภาพประจำผู้จำหน่ายอาหารริมทาง จากการศึกษาปัจจัยด้านทัศนคติต่อความปลอดภัยทางอาหาร กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญผู้จำหน่ายหรือผู้สัมผัสอาหารควรทำการตรวจสอบสุขภาพประจำปีและต่อเนื่อง ดังนั้นผู้จำหน่ายอาหารริมทางควรทำการตรวจสอบสุขภาพก่อนที่จะได้รับใบประกอบกิจการและควรระบุเป็น

ภาษาอังกฤษควบคู่กับภาษาไทยเพื่อเป็นข้อมูลให้แก่ ผู้บริโภคประกอบการตัดสินใจ

แนวทางที่ 2 สำนักเทศกิจ ควรพิจารณาการออกใบอนุญาต พักใบอนุญาตและยกเลิกใบอนุญาตให้แก่ผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ผู้ประกอบการหรือผู้จำหน่ายอาหารริมทางทุกราย ต้องเข้าร่วมโปรแกรมการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยทางอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ต้องทดสอบความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวกับความปลอดภัยทางอาหารที่ถูกสุขลักษณะผ่านก่อนได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการจำหน่ายอาหารและสามารถยกเลิกหรือพักใบอนุญาต หากตรวจสอบพบว่าไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยที่กำหนด ทั้งนี้ บัณฑิตรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรายละเอียด ควรระบุเป็นภาษาอังกฤษควบคู่ภาษาไทย เนื่องใบรับรองนี้มีข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค เชื่อมมั่นในเรื่องความปลอดภัยทางอาหารส่งผลต่อการประกอบการตัดสินใจ อีกทั้งย่านถนนข้าวสารมีนักท่องเที่ยวต่างชาติเป็นจำนวนมาก

แนวทางที่ 3 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ควรดำเนินการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ควบคู่กับการให้ความสำคัญด้านความปลอดภัยของการรับประทานอาหารริมทางของนักท่องเที่ยว โดยร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ขับเคลื่อนการพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหารให้ได้มาตรฐานเพื่อสนับสนุนการพัฒนาการท่องเที่ยวให้เหมาะสมกับบริบทที่เกิดขึ้นจริง พร้อมทั้ง สร้างความตระหนักในด้านสุขอนามัย เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยว เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยในระยะยาว

## 8. References

- Abdullah Sani, N., & Siow, O. N. (2014). Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. *Food Control*, 37(1), 210-217. doi.10.1016/j.foodcont.2013.09.036
- Bureau of Epidemiology. (2014). *Foodborne illness*. Retrieved from [http://www.boe.moph.go.th/Annual/AESR2014/aser/2557/Part%201/1-7/food\\_poisoning.pdf](http://www.boe.moph.go.th/Annual/AESR2014/aser/2557/Part%201/1-7/food_poisoning.pdf)
- Bureau of food and water sanitation. (2012). *Food Safety Surveillance*. Retrieved from



- [http://foods.anamai.moph.go.th/main.php?filena me=1\\_18](http://foods.anamai.moph.go.th/main.php?filena me=1_18)
- Choi, J., Lee, A., & Ok, C. (2013). The Effects of consumers' perceived risk and benefit on attitude and behavioral intention: A study of street food. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(3), 222-237. doi.10.1080/10548408.2013.774916
- CNNGO. (2012). *Travel*. Retrieved from <http://travel.cnn.com>
- Comrey, A. L., & Lee, H. B. (2013). *A first course in factor analysis*. United Kingdom: Psychology Press.
- Damapong, S. (2016). *Eat street food: the risk of Toxins and Germs*. Retrieved from <http://www.matichon.co.th/news/60730>
- Department of Tourism. (2016). *Project on Promotion and Development of Thai Culture on the Thai Food*. Retrieved from [www.citizenthaipbs.net/node/8114](http://www.citizenthaipbs.net/node/8114)
- Dobson, K. S. (1989). Real and perceived interpersonal responses to subclinically anxious and depressed targets. *Cognitive Therapy and Research*, 13(1), 37-47. doi.10.1007/BF01178488
- Ekanem, E. O. (1998). The street food trade in Africa: Safety and socio-environmental issues. *Food Control*, 9(4), 211-215. doi.10.1016/S0956-7135(97)00085-6
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (2005). *Street foods*. Retrieved from <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en>
- Food and Drug Administration. (2009). *Food consumption warning*. Retrieved from [http://www.fda.moph.go.th/food\\_safety/data\\_center/data\\_mod/3.pdf](http://www.fda.moph.go.th/food_safety/data_center/data_mod/3.pdf)
- Food Network Solution. (2015). *Food hazard*. Retrieved from [www.foodnetworksolution.com](http://www.foodnetworksolution.com).
- Fornell, C., & Larcker, D. F. (1981). Evaluating structural equation models with unobservable variables and measurement error. *Journal of Marketing Research*, 18(1), 39-50. doi.org/10.2307/3151312
- Frazier, P. A., Tix, A. P., & Barron, K. E. (2004). Testing moderator and mediator effects in counseling psychology research. *Journal of Counseling Psychology*, 51(1), 115-134. doi.10.1037/0022-0167.51.1.115
- Garrison, K., & Magoon, R. (1972). *Educational psychology*. OH: Charles E: Merrill Publishing.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2014). *Multivariate data analysis* (7<sup>th</sup> ed.). NJ: Pearson Prentice Hall.
- Huse, E. F., & Bowditch, J. L. (1977). *Behavior in organization: A system approach*. Boston, MA: Addison Wesley.
- Jitvirat, K., Jinandech, N., Jaruterasan, P., & Yamniyom, U. (2013). Analysis and presentation of multilevel structural equation modeling using Mplus program. *Journal of the Association of Researchers*, 18(2), 70-83.
- Jolliffe, I. T. (1986). Principal Component Analysis and Factor Analysis. *Principal component analysis*: Springer.
- 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. doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.02.010
- Ministry of Public Health. (2016). *Food Safety Policy*. Retrieved from [http://pr.prd.go.th/Chaiyaphum/ewt\\_news.php?nid=11676](http://pr.prd.go.th/Chaiyaphum/ewt_news.php?nid=11676)
- Ministry of Tourism and Sports (2015). *Tourism Economic Report No. 4*. Retrieved from <https://drive.google.com/file/d/0B8tyin-EEF0wNIJvSlg0NF9EUFU/edit>.
- Ministry of Tourism and Sport. (2017). *Building confidence in Street Food for food tourism at Khao Sarn Road*. Retrieved from <http://www.mots.go.th/content.php?nid=8658&filena me=index>

- Munn, N. L. (1971). *The evolution of the human mind: CA*: Houghton Mifflin Harcourt (HMH).
- Nicholls, T. (2000). Chemical residues related to food safety [Paper based on a presentation at the International Food Safety Conference (1999: Melbourne)]. *Food Australia*, 52(7), 271-273. Retrieved from <http://search.informit.com.au/documentSummary;dn=200011471;res=IELAPA>
- Panpakdee, A. (2016). The Comparison of the Use of Statistics Analysis in Testing Construct Validity of Social Capital: An Exploratory Factor Analysis (EFA) and A Confirmatory Factor Analysis (CFA). *Journal of Business, Economics and Communications*, 11(2), 46-61.
- Prasertsak, W. (2012). *Concepts and definitions of food security*. Retrieved from <http://www.polsci.tu.ac.th/fileupload/36/24.pdf>
- Pricboonchan, S. (2008). *How you can avoid the gastrointestinal disease when you are eating food*. Retrieved from <http://oknation.nationtv.tv/blog/ION/2008/07/31/entry-1>
- Rane, S. (2011). Street Vended Food in Developing World: Hazard Analyses. *Indian Journal of Microbiology*, 51(1), 100-106. doi.org/10.1007/s12088-011-0154-x
- Rheinländer, T., Olsen, M., Bakang, J. A., Takyi, H., Konradsen, F., & Samuelsen, H. (2008). Keeping Up Appearances: Perceptions of Street Food Safety in Urban Kumasi, Ghana. *Journal of Urban Health*, 85(6), 952-964. doi.org/10.1007/s11524-008-9318-3
- Rimal, A., Fletcher, S. M., McWatters, K., Misra, S. K., & Deodhar, S. (2001). Perception of food safety and changes in food consumption habits: a consumer analysis. *International Journal of Consumer Studies*, 25(1), 43-52. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2001.00162.x>
- Röhr, A., Lüddecke, K., Drusch, S., Müller, M. J., & Alvensleben, R. V. (2005). Food quality and safety— consumer perception and public health concern. *Food Control*, 16(8), 649-655. doi.org/10.1016/j.foodcont.2004.06.001
- 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. doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.010
- Schermelleh-Engel, K., Moosbrugger, H., & Müller, H. (2003). Evaluating the fit of structural equation models: Tests of significance and descriptive goodness-of-fit Measures. *Methods of Psychological Research Online*, 8(2), 23–74. doi.org/10.1002/0470010940
- Sereerat, S. (1995). *Consumer Behavior*. Bangkok: Pattana publishing company.
- Sirathanon, N. (2013). *Street food dining behaviors on Yaowaraj road among working-aged consumers in Bangkok*. (Master's thesis, Srinakharinwirot University). Retrieved from [http://mba.swu.ac.th/article/fileattachs/10022015115232\\_f\\_0.pdf](http://mba.swu.ac.th/article/fileattachs/10022015115232_f_0.pdf)
- Sobel, M. E. (1982). Asymptotic confidence intervals for indirect effects in structural equation models. *Sociological methodology*, 13, 290-312. <https://doi.org/10.2307/270723>
- The National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. (2007). *Code of Conduct: General Guidelines on Food Hygiene*. Retrieved from [http://www.acfs.go.th/standard/download/std\\_health\\_food.pdf](http://www.acfs.go.th/standard/download/std_health_food.pdf)
- Van Rijswijk, W., & Frewer, L. J. (2008). Consumer perceptions of food quality and safety and their relation to traceability. *British Food Journal*, 110(10), 1034-1046. doi.org/10.1108/00070700810906642
- Wandel, M., & Bugge, A. (1997). Environmental concern in consumer evaluation of food quality. *Food Quality and Preference*, 8(1), 19-26. doi.org/10.1016/S0950-3293(96)00004-3

- Wiratchai, N. (2005). Research Trends for Knowledge-based society. *Journal of Educational Administration Khon Kaen University*, 1(2), 9-18.
- Wongsangam, O. (2013). *Food Engineering and Bioprocess Technology*. Retrieved December from [www.phrae.mju.ac.th/program/FoodTech/index.php/2.../9-2013-05-17-02-54-45](http://www.phrae.mju.ac.th/program/FoodTech/index.php/2.../9-2013-05-17-02-54-45)
- Yatmo, Y. A. (2008). Street Vendors as 'Out of Place' Urban Elements. *Journal of Urban Design*, 13(3), 387-402.
- Zumbo, B. D. (2005). Structural Equation Modeling and Test Validation. In *Encyclopedia of Statistics in Behavioral Science* (pp. 1951–1958). Chichester, UK: John Wiley & Sons, Ltd. doi.org/10.1002/0470013192.bsa654