

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

FACTORS RELATED TO SAFETY FOOD CONSUMPTION BEHAVIOR
OF UNDERGRADUATE STUDENTS IN KASETSART UNIVERSITY,
KAMPHAENG SAEN CAMPUS

อาจารย์ ชิบังเกิด / Pajaree Zibangkerd¹

ประสงค์ ต้นพิชัย / Prasong Tanpichai²

นิรันดร์ ยิ่งยวด / Niran Yingyuad³

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี 2) ระดับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี และ 3) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี กลุ่มตัวอย่างคือ นิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ชั้นปีที่ 1-4 ปีการศึกษา 2563 จำนวน 446 คน ได้มาโดยการสุ่มแบบแบ่งชั้นภูมิ เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน และการถดถอยพหุคูณแบบเป็นขั้นตอน

ผลการวิจัยพบว่า 1) ระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตอยู่ในระดับดี 2) ระดับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายด้านพบว่าปัจจัยที่อยู่ในระดับมากเรียงตามลำดับ ได้แก่ ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย ทักษะการบริโภคอาหารปลอดภัย และค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย และ 3) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยประกอบด้วย ทักษะการบริโภคอาหารปลอดภัย (X_2) ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย (X_5) การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย (X_1) และความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย (X_4) สามารถทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (Y) ได้ร้อยละ 53.3 สามารถเขียนเป็นสมการพยากรณ์ในรูปคะแนนดิบได้ดังนี้

$$\hat{Y} = 1.213 + 0.516X_2 + 0.301X_5 - 0.077X_1 - 0.080X_4$$

คำสำคัญ: พฤติกรรมการบริโภค, อาหารปลอดภัย

¹ นิสิตหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และชุมชน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

² รองศาสตราจารย์, ภาควิชาการพัฒนทรัพยากรมนุษย์และชุมชน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์, ภาควิชาการพัฒนทรัพยากรมนุษย์และชุมชน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ABSTRACT

The purposes of this research were to study: 1) the safety food consumption behavior of undergraduate students; 2) the level of factors related to safety food consumption behavior of undergraduate students; and 3) the factors related to safety food consumption behavior of undergraduate students. The sample consisted of 446 undergraduate students studying in year 1 to 4 of Kasetsart University, Kamphaeng Saen Campus in academic year 2020 by stratified random sampling. The research instrument for data collection was a questionnaire. Data were analyzed with mean, standard deviation, Pearson's correlation coefficient, and stepwise multiple regression analysis.

The result revealed that: 1) the safety food consumption behavior of undergraduate students was at a good level; 2) the factor related safety food consumption behavior of undergraduate students was overall at a high level. When considering each aspect, the factor with a high level, in the descending order, were needs and motive of safety food consumption, awareness of safety food consumption, attitude for safety food consumption, and value and lifestyle of safety food consumption; and 3) regarding factors related to safety food consumption behavior were attitude for safety food consumption (X_2), awareness of safety food consumption (X_5), perception of safety food information (X_1), and needs and motive of safety food consumption (X_4). These four aspects could predict the safety food consumption behavior of undergraduate students (Y) at the percentage of 53.3. The equation could be written as follows:

$$\hat{Y} = 1.213 + 0.516X_2 + 0.301X_5 - 0.077X_1 - 0.080X_4.$$

Keywords: consumption behavior, food safety

บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานสำคัญต่อร่างกายมนุษย์ เพราะมีคุณค่าและเป็นส่วนช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย เห็นได้ว่าหากร่างกายได้รับอาหารที่ไม่เป็นประโยชน์ ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ ทำให้ร่างกายเสื่อมโทรมและเกิดโรคภัยไข้เจ็บได้ ในขณะเดียวกันหากร่างกายได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์แล้วจะทำให้ร่างกายแข็งแรงมีสุขภาพดี อาหารจึงมีความสัมพันธ์กับมนุษย์อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ (กิติพงษ์ ชติยะ, 2551) จากร่างกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561-2579 (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, 2560: ออนไลน์) กำหนดยุทธศาสตร์ไว้ 4 ด้าน คือ ด้านความมั่นคงอาหาร ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ด้านการศึกษา และด้านการบริหารจัดการเพื่อมุ่งสู่การบรรลุวิสัยทัศน์ของร่างกรอบยุทธศาสตร์ซึ่งมีจุดเน้นที่สำคัญ 2 ด้าน อันได้แก่ ด้านที่หนึ่ง “ประเทศไทย

มีความมั่นคงทางด้านอาหารและโภชนาการ” กล่าวคือ นอกจากจะมีอาหารอย่างเพียงพอและประชาชนสามารถเข้าถึงได้แล้ว อาหารนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมเพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพดี และด้านที่สอง “เป็นแหล่งอาหารคุณภาพสูง ปลอดภัย และมีคุณค่าโภชนาการ เพื่อชาวไทยและชาวโลกอย่างยั่งยืน” และวิสัยทัศน์นี้ได้แสดงความมุ่งมั่นสู่การเป็นแหล่งอาหารที่มีคุณภาพสูงสำหรับผู้บริโภคและเพิ่มรายได้ให้แก่ประเทศ นำไปสู่การอยู่ดี กินดี มีสุข มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน โดยให้สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ (Sustainable Development Goals: SDGs) ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2579) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 และนโยบายการปรับโครงสร้างประเทศไทยไปสู่ประเทศไทย 4.0 โดยผ่านกระบวนการการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน (วิชัย เทียนถาวร, 2561: ออนไลน์)

ในปัจจุบันประเทศไทย มีสภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ที่มีการเปลี่ยนแปลงจากเดิมอย่างต่อเนื่อง เกิดพฤติกรรมการบริโภคอาหารของแต่ละกลุ่มวัยที่ส่งผลไปยังสุขภาพโดยตรง เรียกว่า โรคภัยสะสมจากการบริโภค คือ โรคที่เกิดจากการสะสมของอาหารเกินภาวะที่ร่างกายต้องการ จึงทำให้เกิดการสะสม หรือเรียกว่า กลุ่มโรคไม่ติดต่อ (Non-Communicable Diseases: NCDs) โดยเฉพาะ 4 กลุ่มโรคหลัก คือ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคเบาหวาน โรคมะเร็ง และโรคทางเดินหายใจเรื้อรัง จากการรายงานสถานการณ์โรค NCDs พบว่า กลุ่มโรคไม่ติดต่อยังคงเป็นปัญหาสุขภาพอันดับหนึ่งของประเทศในมิติของจำนวนการเสียชีวิต และภาวะโรคโดยรวม (กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข, 2563: 2) สอดคล้องกับการรายงานของกองยุทธศาสตร์และแผนงาน สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข (2562: 22) ได้สรุปรายงานการป่วยประจำปี 2561 ได้ระบุว่า ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2557-2561 โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ ไตวาย และโรคมะเร็ง มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และการรายงานสุขภาพของคนไทย 2561 ของสถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล (วปส.) และคณะ (2561) กล่าวถึงอัตราการเสียชีวิตของประชากร 3 ใน 4 มีสาเหตุมาจากโรค NCDs เป็นมาจากพฤติกรรมการดำเนินชีวิตไม่เหมาะสม ส่วนใหญ่กลุ่มช่วงอายุที่เสี่ยงต่อโรคกลุ่มนี้ คือ กลุ่มช่วงอายุ 15-29 ปี ซึ่งเป็นกลุ่มวัยที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาจนถึงระดับปริญญา ในปัจจุบันมีพฤติกรรมเสี่ยงอย่างเห็นได้ชัดว่าเป็นปัจจัยที่นำไปสู่โรค NCDs นั่นคือ การบริโภคอาหารที่มีแต่คาร์โบไฮเดรต เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ร่างกายจะได้แต่แป้ง นำไปสู่การเป็นโรคอ้วนได้ การบริโภครสชาติหวาน มัน เค็มมาก หากบริโภคแต่รสชาติเดิมอยู่จะส่งผลให้เป็นโรคอ้วนได้ง่ายและนำไปสู่โรคอื่น ๆ (ปิยวรรณ นาทุ่งนุ้ย, 2560: ออนไลน์) สอดคล้องกับการศึกษาของอัจฉนา เลิศภูวิวัฒน์ (2549) พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปของนิสิตคณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสนมากที่สุด นั่นคือ รสชาติที่อร่อย และมีพฤติกรรมการบริโภคที่เจาะจงตามความชื่นชอบและมีการรับประทานอย่างเป็นประจำ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคคือ ความสะดวกและหาซื้อได้ง่าย เนื่องจากนิสิตพักอาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยจึงสะดวกต่อการเลือกบริโภค พฤติกรรมการบริโภคนั้นทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรค NCDs ได้

จากปัญหาที่เกิดขึ้น โรค NCDs นับเป็นวิกฤตที่ต้องแก้ไขอย่างเร่งด่วนทั้งระดับประเทศและนานาชาติ เพื่อลดอัตราการเสียชีวิตให้ได้ 1 ใน 3 ภายในปี 2573 การป้องกันและควบคุม NCDs ต้องอาศัยการมีส่วนร่วม

ของทุกภาคส่วน เพื่อหาวิธีป้องกันและลดความเสี่ยงเหล่านั้น ด้วยการส่งเสริมให้ความรู้ที่ถูกต้อง แนะนำให้เห็นคุณประโยชน์ของอาหารมากกว่าการเลือกบริโภคที่มีความสะดวกสบาย ทำให้กลุ่มคนรุ่นใหม่มีความรู้ทัศนคติ ค่านิยม ตลอดจนจนเกิดเป็นพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ปัจจัยที่กล่าวข้างต้นนี้ล้วนเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเกิดพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย อันเกี่ยวข้องกับการเป็นอยู่และการป้องกันโรคร้ายจากการบริโภคอาหารทั่วไป และเพื่อส่งเสริมให้มีพฤติกรรมการบริโภคที่ดีปลอดภัยต่อสุขภาพ อีกทั้งยังมีความสำคัญต่อสถานะเศรษฐกิจปัจจุบันในการช่วยลดค่าใช้จ่ายการรักษาสุขภาพจากการเจ็บป่วยอีกด้วย และลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคร้ายสะสมจากการบริโภคของกลุ่มคนวัยรุ่นหรือเยาวชน

จากความสำคัญและปัญหาข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน มุ่งเน้นในการหาปัจจัยใด ๆ ที่มีความเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน เพื่อนำไปสู่การพัฒนานิสิตให้มีพฤติกรรมโภชนาการที่ถูกต้องเหมาะสม เพื่อก้าวเข้าสู่การเป็นประเทศที่มีประชากรมีสุขภาพที่ดีและดำเนินชีวิตในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
2. เพื่อศึกษาระดับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

ทฤษฎีและกรอบแนวคิดการวิจัย

พฤติกรรมการบริโภคอาหาร เป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตอยู่ของเรา โดยยศ อัมพรรัตน์ (2536: 12) กล่าวว่า การรับประทานอาหารของมนุษย์ จะประกอบไปด้วยพฤติกรรมหลายขั้นตอน โดยเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้ออาหาร การปรุงอาหาร การรับประทานอาหาร จะเป็นกระบวนการนำไปสู่การได้อาหารอร่อย สะอาด และมีประโยชน์ต่อร่างกายของมนุษย์ และในกรณีที่มีอาหารเหลือจากการบริโภค หรือมีอาหารมากเกินความจำเป็น วิธีในการเก็บรักษาถนอมอาหารเพื่อช่วยให้อาหารสามารถบริโภคได้นาน ๆ โดยอาหารไม่เน่าเสีย ดังนั้นพฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นการกระทำต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเลือกการปรุงและการรับประทานอาหาร สอดคล้องกับหลักแนวคิดของวีรยา บุญรินทร์ (2553: 16) ที่กล่าวว่า พฤติกรรมการบริโภคนั้นหมายถึง การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก การเตรียมอาหาร ปรุงอาหาร หรือการแสดงออกของบุคคลที่เกี่ยวกับการบริโภค สุขลักษณะ และวิธีการบริโภคอาหารที่สามารถสังเกตได้ เป็นพฤติกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ทางสังคม ค่านิยม การหล่อหลอมทางสังคม และความรู้ทางด้านโภชนาการ จนกลายเป็นความเคยชินในการบริโภค สรุปได้ว่า

พฤติกรรมกรรมการบริโภคสำหรับงานวิจัยนี้คือ การกระทำหรือการแสดงออกของนิสิตที่เกี่ยวกับการคิด รู้สึก และการตัดสินใจตามความต้องการและความพึงพอใจของนิสิตที่เกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร ประกอบด้วย 1) การเลือกซื้ออาหารปลอดภัย และ 2) การรับประทานอาหารปลอดภัย

อาหารปลอดภัย หรือความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety) หมายถึง อาหารที่ได้มีการจัดเตรียมปรุงผสม และปรุงสุกอย่างถูกต้องตามวิธีการและวัตถุประสงค์ของอาหารนั้น เมื่อบริโภคจะไม่เกิดอันตรายต่อร่างกาย (กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขภาพิบาล สำนักอนามัย, 2559)

ปัจจัยที่กำหนดพฤติกรรมกรรมการบริโภค ชูชัย สมิทธิไกร (2553: 17) ได้ประมวลจากแนวคิดต่าง ๆ ว่า พฤติกรรมการบริโภคนั้นเกิดจากอิทธิพลหลัก 2 ประการ คือ 1) ปัจจัยด้านจิตวิทยา หมายถึง ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับคุณลักษณะภายในของแต่ละบุคคล ได้แก่ การรับรู้ การเรียนรู้ ทักษะคิด ความต้องการและแรงจูงใจ บุคลิกภาพ ค่านิยมและวิถีชีวิต และ 2) ปัจจัยด้านสังคมและวัฒนธรรม หมายถึง ปัจจัยแวดล้อมบุคคลที่มีพื้นฐานจากระบบสังคมและวัฒนธรรมเดียวกัน ทั้งนี้ในงานวิจัยปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารสำหรับงานนี้ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเพียงปัจจัยด้านจิตวิทยา เนื่องจากสามารถนำมาเป็นแนวทางในการสร้างกลยุทธ์การปรับแก้ในโอกาสต่อไป

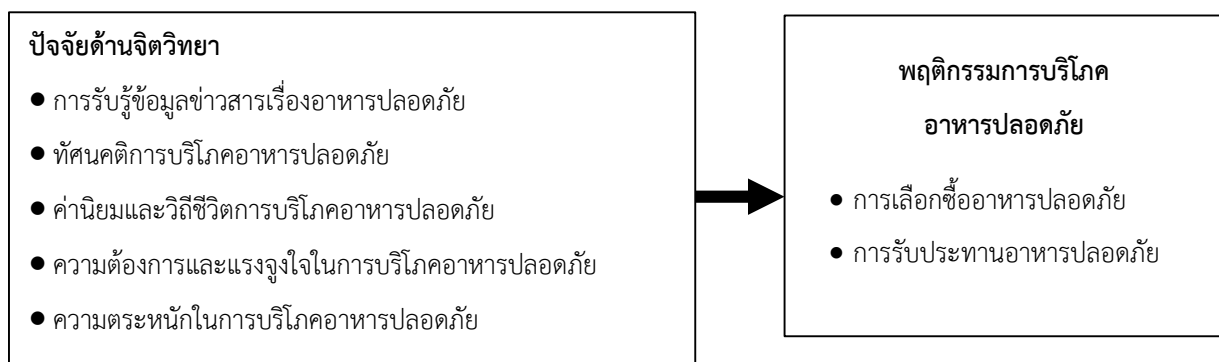
งานวิจัยที่สนับสนุนตัวแปรอิสระ ทางด้านการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย ในงานวิจัยของคมสัน วัฒนทัฬ (2549) พบว่า การรับรู้ความรุนแรงของอาหารไม่ปลอดภัย และการรับรู้อุปสรรคในการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนอำเภอบางแพ จังหวัดราชบุรี ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอนวัช ประทีปอนันต์ (2553) ที่อธิบายว่า การรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนจังหวัดสตูล

ในด้านทัศนคติการบริโภคอาหารปลอดภัย มีงานวิจัยของวิภาวี ปันนพศรี (2550) สนับสนุนว่า ทัศนคติด้านสุขภาพ การรับรู้ด้านสุขภาพ และความเชื่อด้านสุขภาพมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของประชากรในอำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี เช่นเดียวกับงานวิจัยของมานิต ดันเจริญ (2558) ที่ได้เพิ่มเติมว่าทัศนคติมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกรรมการบริโภคผักปลอดภัยของประชาชนตำบลดอนเจดีย์ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี ส่วนด้านค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย งานวิจัยของปวีณภัทร นิธิตันดิวัฒน์ และวรางคณา อุดมทรัพย์ (2560) สนับสนุนว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นคือ ความเชื่อและค่านิยม ซึ่งส่วนใหญ่วัยรุ่นไทยได้รับค่านิยมการบริโภคอาหารจากวัฒนธรรมตะวันตก ทำให้ปัจจุบันวัยรุ่นไทยมีพฤติกรรมกรรมการบริโภคปรับเปลี่ยนตามความเชื่อและค่านิยมที่ได้รับในสังคม

สำหรับด้านความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย ผลงานวิจัยของวารุณี จินศร (2554) พบว่าแรงจูงใจในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษนั้นมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกรรมการบริโภคผักปลอดสารพิษของผู้บริโภค โดยสอดคล้องตามหลักของ Maslow (1943) ที่อธิบายถึงทฤษฎีความต้องการพื้นฐานของบุคคลนั้นมีความเชื่อมโยงกับแรงจูงใจและแสดงออกมาให้เห็นเป็นพฤติกรรม ในขณะที่ด้านความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย สุวรรณา เชียงขุนทด และคณะ (2556) ได้ค้นพบว่าเจตคติต่อการบริโภคอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารประชาชนในเขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เช่นเดียวกับ

งานวิจัยของปนนดา จันท์สุกรี และวศิน แก้วชาญคำ (2561) ที่กล่าวถึง ปัจจัยด้านความตระหนักเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของนักศึกษาสามารถอธิบายความผันแปรของพฤติกรรมการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพได้ร้อยละ 10.82

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยจึงสรุปกรอบแนวคิดการวิจัยได้ว่า ตัวแปรด้านจิตวิทยา คือ การรับรู้ข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย ทศนคติในการบริโภคอาหารปลอดภัย ค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัยที่สามารถทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการ

ประชากร คือ นิสิตระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1-4 ปีการศึกษา 2563 จำนวน 7,503 คน (สำนักบริหารการศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, 2563)

กลุ่มตัวอย่าง คือ นิสิตระดับปริญญาตรี จำนวน 446 คน โดยได้มาจากการคำนวณของ Yamane (1973) กำหนดความเชื่อมั่นที่ 95% ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างจำนวน 380 คน ในการเก็บข้อมูลให้เป็นตัวแทนที่เหมาะสมกับประชากร จากนั้นผู้วิจัยได้สุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้นภูมิ นิสิตชั้นปีที่ 1-4 ให้มีสัดส่วนเท่ากับสัดส่วนของประชากร

คำจำกัดความตัวแปรการวิจัย

1. ตัวแปรอิสระ คือ ปัจจัยด้านจิตวิทยา ดังนี้

1.1 การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย หมายถึง แหล่งข่าวสารในการรับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย

1.2 ทัศนคติการบริโภคอาหารปลอดภัย หมายถึง การที่นิสิตมีความรู้สึกนึกคิด และความพึงพอใจว่าอาหารปลอดภัยมีประโยชน์ต่อร่างกาย ผ่านแสดงให้เห็นว่าชอบหรือไม่ชอบการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.3 ค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย หมายถึง นิสิตมีความเชื่อและรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เกี่ยวข้องกับเลือก ตัดสินใจซื้ออาหารและรับประทานอาหารปลอดภัย

1.4 ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย หมายถึง สภาวะร่างกายของนิสิตเกิดความไม่สมดุล ทำให้ต้องการอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการนั้น ซึ่งจะก่อให้เกิดแรงขับในการเกิดพฤติกรรมทำให้นิสิตมีความกระตือรือร้นในการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.5 ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย หมายถึง นิสิตเห็นความสำคัญในการเลือกซื้ออาหาร และการรับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะอนามัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ

2. ตัวแปรตาม คือ พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ประกอบด้วย การเลือกซื้ออาหารปลอดภัย และการรับประทานอาหารปลอดภัย

พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย หมายถึง การกระทำหรือการแสดงออกของนิสิตเกี่ยวกับการคิด รู้สึก ตัดสินใจซื้ออาหารและรับประทานอาหารสะอาด ไม่มีอันตรายปนเปื้อนทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ อันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางชีวภาพ โดยแบ่งได้ดังนี้

1) การเลือกซื้ออาหารปลอดภัย หมายถึง กระบวนการแรกของการบริโภคของนิสิตที่เกี่ยวข้องกับการรู้จัก การเลือกและการตัดสินใจซื้ออาหารสะอาดปลอดภัยที่ไม่มีเศษวัสดุแปลกปลอมปะปน ไม่มีสารเคมีทุกชนิดปนเปื้อน ตลอดจนเป็นอาหารที่สะอาดอาหารปรุงสุกอย่างถูกวิธี มีภาชนะปกปิดมิดชิด

2) การรับประทานอาหารปลอดภัย หมายถึง การที่นิสิตกินอาหารสะอาดไม่มีเศษวัสดุแปลกปลอมปะปน ไม่มีสารเคมีทุกชนิดปนเปื้อน เป็นอาหารที่ปรุงสุกอย่างถูกวิธีและมีคุณค่าทางโภชนาการ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามเรื่อง ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (questionnaires) เป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลพื้นฐานของนิสิต เป็นแบบตรวจสอบรายการ (check list) เกี่ยวกับเพศ อายุ ชั้นปี สังกัดคณะ และรายได้ต่อเดือนของนิสิต

ตอนที่ 2 แบบสอบถามระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิต เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (rating scale) มีข้อความที่เป็นทั้งทางบวกและลบ เพื่อวัดพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ได้แก่ การเลือกซื้ออาหารปลอดภัย และการรับประทานอาหารปลอดภัย โดยให้คะแนนตั้งแต่ 1-5 จากน้อยที่สุดไปมากที่สุด

ตอนที่ 3 แบบสอบถามระดับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (rating scale) มีข้อความที่เป็นทั้งทางบวกและลบ เพื่อวัดปัจจัยด้านจิตวิทยา ดังนี้ การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย ทศนคติในการบริโภคอาหารปลอดภัย ค่านิยมและ

วิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย โดยให้คะแนนตั้งแต่ 1-5 จากน้อยที่สุดไปมากที่สุด

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

การตรวจสอบความเที่ยงตรง แบบสอบถามที่ผู้วิจัยได้กำหนดขึ้นเสนอให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน พิจารณาตรวจสอบความถูกต้องด้านเนื้อหา (content validity) ภาษาที่ใช้เพื่อให้มีความสมบูรณ์ และสามารถนำไปวัดในสิ่งที่จะวัดได้ จากนั้นนำไปวิเคราะห์โดยค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ (Index of Item-Objective Congruence: IOC) เพื่อพิจารณาคุณภาพของข้อคำถาม โดยมีค่าดัชนีความสอดคล้องอยู่ในระหว่าง 0.67–1.00

ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบราค โดยนำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์แล้วไปทดลองใช้ (try out) กับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม จำนวน 40 คน ผลวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่นรวมของแบบสอบถามเท่ากับ 0.83 โดยมีความเชื่อมั่นด้านปัจจัยพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย เท่ากับ 0.80 และความเชื่อมั่นปัจจัยจิตวิทยา ได้แก่ การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย เท่ากับ 0.87 ทศนคติในการบริโภคอาหารปลอดภัย เท่ากับ 0.81 ค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย เท่ากับ 0.80 ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย เท่ากับ 0.92 และความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย เท่ากับ 0.80

การรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากภาควิชาการพัฒนาศึกษาการพัฒนารัฐบาลมณฑล และชุมชน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จากนั้นประสานงานกับสังกัดคณะของนิสิตกลุ่มตัวอย่างที่ลงทะเบียนเรียนในปีการศึกษา 2563 ภาคการเรียนที่ 1 เพื่อส่งหนังสือขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมแบบสอบถาม จำนวน 446 ชุด และรอรับกลับคืนด้วยตนเอง เมื่อเก็บแบบสอบถามครบแล้วผู้วิจัยนำแบบสอบถามมาตรวจสอบความสมบูรณ์และนำมาวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมทางสถิติ

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. ระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย วิเคราะห์ข้อมูลโดยการหาค่าเฉลี่ย (mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation) ทั้งนี้ใช้เกณฑ์ในการวัดระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย (บุญชม ศรีสะอาด, 2560) ดังนี้

คะแนน	ระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย
4.51-5.00	มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยดีมาก
3.51-4.50	มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยดี
2.51-3.50	มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยปานกลาง
1.51-2.50	มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยไม่ค่อยดี
1.00-1.50	มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยไม่ดี

2. ระดับของปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ประกอบด้วย การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย ทัศนคติในการบริโภคอาหารปลอดภัย ค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ใช้เกณฑ์ในการวัดระดับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย (บุญชม ศรีสะอาด, 2560) ดังนี้

คะแนน	ระดับความคิดเห็นของนิสิต
4.51-5.00	มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยมากที่สุด
3.51-4.50	มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยมาก
2.51-3.50	มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยปานกลาง
1.51-2.50	มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยน้อย
1.00-1.50	มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยน้อยที่สุด

3. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน วิเคราะห์โดยค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของ Pearson (Pearson's product moment correlation coefficient) และการถดถอยพหุคูณแบบเป็นขั้นตอน (stepwise multiple regression analysis) เพื่อทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ทั้งนี้มีเกณฑ์การวิเคราะห์ข้อมูลการแปรผลความสัมพันธ์ของค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัย (ผ่องพรรณ ตริยมงคลกุล และสุภาพ ฉัตรภรณ์, 2555: 104) ดังนี้

ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r)	คำบรรยาย
0.70-หรือสูงกว่า	มีความสัมพันธ์สูงมาก
0.50-0.69	มีความสัมพันธ์สูง
0.30-0.49	มีความสัมพันธ์ปานกลาง
0.10-0.29	มีความสัมพันธ์ต่ำ
0.01-0.09	แทบจะไม่มีความสัมพันธ์

ผลการวิจัย

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน แบ่งได้ดังนี้

1. ระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน พบว่า มีระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยในภาพรวมอยู่ในระดับดี ($\bar{X} = 4.04$, S.D. = 0.43) โดยมีภาพรวมการเลือกซื้ออาหารปลอดภัยอยู่ในระดับดี ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.78) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า การเลือกซื้ออาหารที่มีข้อมูลทางโภชนาการชัดเจน ($\bar{X} = 4.48$, S.D. = 0.61) รองลงมาคือการเลือกซื้อไข่สดที่เปลือกไข่สะอาด ($\bar{X} = 4.37$, S.D. = 0.61) และการเลือกซื้อเนื้อหมูสดที่มีสีแดง เนื้อแน่น ($\bar{X} = 4.23$, S.D. = 0.64) ตามลำดับ และภาพรวมของการรับประทานอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับดี ($\bar{X} = 3.94$, S.D. = 0.94) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า การรับประทานอาหารที่ไม่มีแมลงวันตอม ($\bar{X} = 4.61$, S.D. = 0.73) รองลงมาคือการเลือกซื้ออาหารที่มีข้อมูลทางโภชนาการชัดเจน ($\bar{X} = 4.48$, S.D. = 0.61) และการรับประทานอาหารโดยใช้ช้อนกลางทุกครั้ง ($\bar{X} = 4.47$, S.D. = 0.72) ตามลำดับ นอกจากนี้พบว่า มีรายการที่อยู่ในระดับปานกลาง คือ การรับประทานอาหารที่มีรสจัด ($\bar{X} = 3.48$, S.D. = 1.05) และการรับประทานอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด ($\bar{X} = 3.29$, S.D. = 1.01) ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี

พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย	\bar{X}	S.D.	ระดับ
(n = 446)			
1. การเลือกซื้ออาหารปลอดภัย			
1.1 การเลือกซื้อเนื้อหมูสดที่มีสีแดง เนื้อแน่น	4.23	0.64	ดี
1.2 การเลือกซื้ออาหารสดจากร้านค้าสหกรณ์ของมหาวิทยาลัย	4.19	0.64	ดี
1.3 การเลือกซื้ออาหารที่ใช้ไขมันเก่าทอดซ้ำ*	3.70	1.08	ดี
1.4 การเลือกซื้ออาหารที่บรรจุภัณฑ์แบบถุงสุญญากาศ	4.08	0.78	ดี
1.5 การเลือกซื้ออาหารทะเลสดที่วางขายในตู้ควบคุมอุณหภูมิ	4.14	0.72	ดี
1.6 การเลือกซื้อไข่สดที่เปลือกไข่สะอาด	4.37	0.61	ดี
1.7 การเลือกซื้ออาหารปรุงสุกร้อนที่บรรจุด้วยโฟมโดยตรง*	3.67	1.16	ดี

ตารางที่ 1 ระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี (ต่อ)

(n = 446)

พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1.8 การเลือกซื้ออาหารที่มีข้อมูลทางโภชนาการชัดเจน	4.48	0.61	ดี
ภาพรวมการเลือกซื้ออาหารปลอดภัย	4.11	0.78	ดี
2. การรับประทานอาหารปลอดภัย			
2.1 การรับประทานอาหารแปรรูปที่ระบุว่า “ไม่ใช่สัตว์กันเสีย”	4.24	0.62	ดี
2.2 การรับประทานผักสดที่ใบเป็นรูปพุ่ม ไม่สวยงาม	3.80	0.93	ดี
2.3 การรับประทานอาหารที่ไม่ผ่านการปรุงสุก*	3.66	1.03	ดี
2.4 การรับประทานอาหารที่มีรสจัด*	3.48	1.05	ปานกลาง
2.5 การรับประทานอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด*	3.29	1.01	ปานกลาง
2.6 การรับประทานอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ*	3.93	1.05	ดี
2.7 การรับประทานอาหารหาบเร่*	4.11	1.14	ดี
2.8 การรับประทานผลไม้สด ที่ผิวไม่มีรอยเหี่ยวย่น	3.66	0.97	ดี
2.9 การรับประทานอาหารที่ไม่มีแมลงวันตอม	4.61	0.73	ดีมาก
2.10 การรับประทานผลไม้สดมากกว่าผลไม้กระป๋อง	3.98	0.84	ดี
2.11 การรับประทานอาหารปรุงแต่ง*	3.83	1.20	ดี
2.12 การรับประทานอาหารประเภทหมักดอง*	3.98	1.11	ดี
2.13 การรับประทานน้ำแข็งที่มีบรรจุภัณฑ์มิดชิด ไม่มีรอยฉีกขาด	4.25	0.87	ดี
2.14 การรับประทานอาหารแปรรูปที่มีสัญลักษณ์ อย. หรือ GMP	4.35	0.61	ดี
2.15 การรับประทานอาหารจากร้านที่มีป้าย Clean Food Good Taste	4.24	0.69	ดี
2.16 การรับประทานผักและผลไม้ที่มีตรา Organic Thailand	4.23	0.70	ดี
2.17 การรับประทานอาหารโดยใช้ช้อนกลางทุกครั้ง	4.47	0.72	ดี
ภาพรวมการรับประทานอาหารปลอดภัย	3.94	0.94	ดี
รวมทั้งหมด	4.04	0.43	ดี

หมายเหตุ: *เนื่องจากเป็นข้อความเชิงลบ ได้ปรับคะแนนเพื่อการคำนวณค่าสถิติ

2. ระดับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน พบว่า ภาพรวมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับมาก คือ ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย (\bar{X} = 4.23, S.D. = 0.54) รองลงมาคือ ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย (\bar{X} = 4.21, S.D. = 0.40) ทักษะพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย (\bar{X} = 4.13, S.D. = 0.47) และค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย (\bar{X} = 4.00, S.D. = 0.36) ตามลำดับ นอกจากนี้พบว่า การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับปานกลาง (\bar{X} = 3.07, S.D. = 0.64) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ระดับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี

(n = 446)

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย	\bar{X}	S.D.	ระดับ	อันดับ
การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย	3.07	0.64	ปานกลาง	5
ทัศนคติในการบริโภคอาหารปลอดภัย	4.13	0.47	มาก	3
ค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย	4.00	0.36	มาก	4
ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย	4.23	0.54	มาก	1
ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย	4.21	0.40	มาก	2
รวม	3.93	0.33	มาก	

3. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน วิเคราะห์โดยหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของ Pearson พบว่า มีความสัมพันธ์กันทั้งเชิงบวกและเชิงลบที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01 กับ 0.05 และมีระดับที่ต่างกัน โดยทัศนคติการบริโภคอาหารปลอดภัย ($r = .693, p < 0.01$) และความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย ($r = .596, p < 0.01$) มีความสัมพันธ์ในระดับสูงกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี ค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย ($r = .425, p < 0.01$) และความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย ($r = .379, p < 0.01$) มีความสัมพันธ์ในระดับปานกลางกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี สุดท้ายคือ การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย ($r = -.114, p < 0.05$) มีความสัมพันธ์เชิงลบในระดับต่ำกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี โดยอธิบายเพิ่มเติมได้ว่า ความสัมพันธ์เชิงลบนี้มาจากค่าเฉลี่ยของการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัยของนิสิตอยู่ในระดับต่ำกว่าค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย เนื่องจากปัจจุบันแหล่งข้อมูลข่าวสารที่นิสิตเข้าถึงมากที่สุดมีเพียง *สื่อออนไลน์* เท่านั้น ในทางตรงข้ามแหล่งข้อมูลข่าวสารอื่น ได้แก่ โทรทัศน์ วิทยุ วารสาร หนังสือพิมพ์ ส่วนใหญ่นิสิตเข้าถึงแหล่งข้อมูลดังกล่าวได้น้อยที่สุด ดังนั้นอธิบายได้ว่า การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัยจึงมีความสัมพันธ์ลบกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร ได้กำหนดสัญลักษณ์แทนตัวแปรต้นและตัวแปรตาม ดังนี้

กำหนดให้	X_1	แทน	การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย
	X_2	แทน	ทัศนคติในการบริโภคอาหารปลอดภัย
	X_3	แทน	ค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย
	X_4	แทน	ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย
	X_5	แทน	ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย
	Y	แทน	พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี

	X ₁	X ₂	X ₃	X ₄	X ₅	Y
X ₁	1					
X ₂	.034	1				
X ₃	.120*	.496**	1			
X ₄	.242**	.579**	.498**	1		
X ₅	.019	.679**	.523**	.644**	1	
Y	-.114*	.693**	.425**	.379**	.596**	1

หมายเหตุ: ** = มีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01

* = มีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

ตารางที่ 4 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี

ตัวแปร	R ² Change	b	Beta	S.E.	t	p-value
X ₂	.480	.516	.565	.310	12.321	.000
X ₅	.029	.301	.279	.302	5.657	.000
X ₁	.019	-.077	-.114	.296	-3.341	.001
X ₄	.005	-.080	-.100	.295	-2.172	.030

ค่าคงที่ = 1.213, R = .730, R² = .533

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน โดยการนำเอาตัวแปรทั้งหมด 5 ตัวแปร เข้าสมการถดถอยพหุคูณแบบเป็นขั้นตอน (stepwise multiple regression analysis) พบว่า มีตัวแปรทั้งหมด 4 ตัว คือ ทศนคติการบริโภคอาหารปลอดภัย ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย และความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย สามารถร่วมอธิบายพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (Y) ได้รวมร้อยละ 53.3 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ (R) = 0.730 สามารถเขียนเป็นสมการในรูปแบบคะแนนดิบและสมการรูปแบบคะแนนมาตรฐาน ได้ดังนี้

สมการพยากรณ์ในรูปแบบคะแนนดิบ

$$\hat{Y} = 1.213 + 0.516X_2 + 0.301X_5 - 0.077X_1 - 0.080X_4$$

สมการพยากรณ์ในรูปแบบคะแนนมาตรฐาน

$$\hat{Z} = 0.565Z_2 + 0.279Z_5 - 0.114Z_1 - 0.100Z_4$$

อภิปรายผล

จากการศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน สามารถนำมาวิจารณ์ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยดังนี้

1. ระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน พบว่า ภาพรวมนิสิตมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านของการเลือกซื้ออาหารปลอดภัยและการรับประทานอาหารปลอดภัยพบว่าอยู่ในระดับดี นอกจากนี้ประเด็นข้อคำถามเชิงลบอันเป็นพฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย ซึ่งแบ่งเป็น ด้านการเลือกซื้ออาหารปลอดภัย ได้แก่ การเลือกซื้ออาหารที่ใช้น้ำมันเก่าทอดซ้ำและการเลือกซื้ออาหารปรุงสุกร้อนที่บรรจุด้วยโฟม โดยตรงอยู่ในระดับดี หมายความว่า นิสิตรู้จักหลีกเลี่ยงการซื้ออาหารที่ใช้น้ำมันเก่าทอดซ้ำและสามารถตัดสินใจหลีกเลี่ยงอาหารปรุงสุกร้อนที่ไม่ได้บรรจุด้วยโฟมโดยตรง และด้านการรับประทานอาหารปลอดภัย ได้แก่ การรับประทานที่ไม่ผ่านการปรุงสุก การรับประทานอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ การรับประทานอาหารหาบเร่ การรับประทานอาหารปรุงแต่ง และการรับประทานอาหารหมักดองอยู่ในระดับดี หมายความว่า นิสิตรู้จักหลีกเลี่ยงการรับประทานที่ไม่ปลอดภัย อันได้แก่ อาหารที่ไม่ผ่านการปรุงสุก อาหารสุก ๆ ดิบ ๆ อาหารหาบเร่ อาหารปรุงแต่ง และอาหารหมักดอง มีเพียงการรับประทานที่มีรสจัดและการรับประทานอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดที่อยู่ในระดับปานกลาง หมายความว่า นิสิตมีพฤติกรรมการรับประทานที่ไม่ปลอดภัยต่อร่างกาย อันได้แก่ การรับประทานอาหารรสจัดและอาหารฟาสต์ฟู้ด ซึ่งผลการศึกษาได้สอดคล้องกับงานวิจัยของมานิต ต้นเจริญ (2558) พบว่า พฤติกรรมการบริโภคผักให้ปลอดภัยจากสารพิษของประชาชนศึกษากรณีตำบลดอนเจดีย์ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรีอยู่ในระดับดี จะเห็นได้ว่าปัจจุบันคนไทยโดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่นมีความใส่ใจและให้ความสำคัญในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเพิ่มขึ้น แต่เนื่องด้วยปัจจัยระดับบุคคลและปัจจัยทางสภาพแวดล้อมของนิสิตที่ต่างกัน จะมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเพื่อสุขภาพที่ต่างกันเช่นกัน ดังผลการศึกษาของปนนดา จันท์สุกรี และวศิน แก้วชาญคำ (2561) กล่าวไว้ว่า ปัจจัยระดับบุคคล ได้แก่ เพศ ความรู้ ความชื่นชอบส่วนตัวของนิสิต มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยที่แตกต่างกัน และปัจจัยทางสภาพแวดล้อม ได้แก่ สภาพแวดล้อมทางสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจ จะมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตที่ต่างกันเช่นกัน

2. ระดับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย

2.1 ปัจจัยด้านความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย รายการที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด คือ นิสิตมีความต้องการรับประทานที่ปรุงสุกทุกครั้ง เป็นไปตามพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยดังเช่นในคู่มืออาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลสำนักอนามัย, 2559: 14) ที่กล่าวถึงหลักการบริโภคอาหารให้ปลอดภัย ต้องผ่านการปรุงสุกอย่างถูกวิธีและถูกสุขลักษณะ จะได้ทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายทุกชนิด ทั้งนี้เมื่อนิสิตที่มีความต้องการและแรงจูงใจในการรับประทานที่ผ่านการปรุงสุก สะอาด ปลอดภัยจะช่วยลดเสี่ยงโรคทางเดินอาหารได้ แต่หากรับประทานที่ไม่สุก มีแมลงวันตอม มีสีผิดปกติ อาจมีเชื้อโรคและสารพิษเจือปนอยู่ ซึ่งรับประทานเข้าไป

แล้วจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออาจเป็นอันตรายต่อชีวิตได้ (กองสุขศึกษา กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข, 2558)

2.2 ปัจจัยด้านความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย รายการที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด คือ การเลือกรับประทานอาหารแปรรูปโดยพิจารณาจากตรารับรอง โดยทุกวันนี้คนไทยมีความตื่นตัวในเรื่องของสุขภาพมากขึ้น จึงทำให้มีคนสนใจในมาตรฐานการรับรองเพื่อความเชื่อมั่นด้านความสะอาดและปลอดภัยในสินค้า (มูลนิธิอินซิวัน, 2564: ออนไลน์) ความตระหนักปัจจัยหนึ่งที่จะช่วยให้นิสัยเกิดความสนใจและพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย เพราะความตระหนักเป็นการประเมินเหตุการณ์ที่เป็นผลเสียหรือผลกระทบต่อร่างกาย อาจวิเคราะห์ถึงประโยชน์ เห็นความสำคัญและคุณค่าต่อร่างกาย หากนิสัยมีความตระหนักมากจะส่งผลให้เกิดพฤติกรรมที่เห็นประโยชน์และคุณค่าต่อร่างกายมากขึ้นด้วยเช่นกัน

2.3 ปัจจัยด้านทัศนคติการบริโภคอาหารปลอดภัย รายการที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด คือ การรับประทานอาหารเช้าที่สะอาดปลอดภัยเพราะเชื่อว่า กินอย่างไรได้อย่างนั้น “You are what you eat” แสดงให้เห็นถึงการที่นิสัยได้คำนึงถึงผลกระทบต่อสุขภาพของตนเอง เพราะการรับประทานอาหารเช้าจะช่วยทำให้สุขภาพดีตามด้วย ดังเช่นนักโภชนาการหลายท่านได้แนะนำเรื่องของการเลือกบริโภคอาหารที่ดีอยู่เสมอเป็นเคล็ดง่าย ๆ ที่ช่วยทำให้สุขภาพดีตามมา (คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2560: ออนไลน์)

2.4 ปัจจัยด้านค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัย รายการที่มีคะแนนเฉลี่ยสูงที่สุด คือ การเลือกซื้อและรับประทานอาหารเช้า เพราะความสะอาดปลอดภัยเป็นเหตุผลหลัก โดยค่านิยมเป็นมาตรฐานในการรับรู้ การเลือก และการตัดสินใจของบุคคล ค่านิยมเปรียบเสมือนแกนกลางสำคัญก่อให้เกิดความเชื่อเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตที่แสดงออกมาให้เห็นเป็นพฤติกรรม (ชูชัย สมितिไกร, 2553) เมื่อนิสิตมีค่านิยมและวิถีชีวิตในการเลือกซื้อและรับประทานอาหารเช้าที่สะอาดปลอดภัยไร้สารพิษปนเปื้อน ผลที่ตามมาคือนิสิตจะมีร่างกายที่ไร้สารพิษสะสม ไม่มีความเสี่ยงต่อการเกิดสารพิษสะสมในร่างกาย

2.5 ปัจจัยด้านการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย พบว่านิสัยมีระดับการรับรู้จากแหล่งการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับมาก คือ สื่อออนไลน์ ดังเช่น ปวีณภัทร นิธิตันดิวัฒน์ และวรางคณา อุดมทรัพย์ (2560) กล่าวถึง ปัจจัยด้านสื่อชนิดสื่อออนไลน์มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทยมากที่สุด เป็นส่วนหนึ่งในการกำหนดความต้องการและค่านิยมการบริโภคอาหารของวัยรุ่น เพราะสื่อออนไลน์เป็นช่องทางสื่อที่เข้าถึงได้สะดวกรวดเร็วที่สุดในปัจจุบันนี้ หากต้องการส่งเสริมผ่านการเรียนการสอนออนไลน์หรือให้ข้อมูลด้านอาหารปลอดภัยแก่วัยรุ่น สื่อออนไลน์จึงเป็นเครื่องมือสำคัญที่ใช้ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมวัยรุ่นได้ดีที่สุด

3. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย พบว่า ปัจจัยที่สามารถร่วมกับทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน มีทั้งหมด 4 ปัจจัย ซึ่งสามารถอภิปรายผลการวิจัยได้ดังนี้

3.1 ทัศนคติในการบริโภคอาหารปลอดภัย นับเป็นตัวแปรสำคัญตัวแปรหนึ่งที่ทำให้นิสัยระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นั้นเกิดพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย

ผลวิจัยนี้จะสอดคล้องกับงานวิจัยหลายเรื่อง ดังเช่น งานวิจัยของมานิต ต้นเจริญ (2558) ที่พบว่า ประชาชนมีทัศนคติที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคผักปลอดภัยจากสารพิษ โดยทัศนคติเป็นปัจจัยสำคัญหนึ่งที่ทำให้เกิดพฤติกรรมนั้น ๆ หากมีทัศนคติที่ดีในการบริโภคอาหาร ส่งผลให้มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดี มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ทัศนคติที่ดีนั้นเกิดจากการเรียนรู้ และได้รับประสบการณ์ที่เกิดจากสิ่งสมตั้งแต่เด็ก ๆ ดังนั้นหากให้เด็กได้รับการเรียนรู้จนกลายเป็นทัศนคติที่ดีต่อการบริโภคอาหารปลอดภัย ทำให้สังคมไทยมีประชาชนที่บริโภคอาหารสะอาดปลอดภัย มีงานวิจัยที่ศึกษาตั้งแต่วัยเด็ก (บุญฤทธิ์ ประสิทธิ์นราพันธุ์ และคณะ, 2560) ที่พบว่า นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 มีทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่สามารถทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารได้ โดยต้องอาศัยกระบวนการเรียนรู้การบริโภคอาหารของนักเรียนและกลุ่มเพื่อน สอดคล้องกับรุ่งฟ้า ไต๊ะถม (2558) นักเรียนในสังกัดสำนักงานเขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร มีทัศนคติการบริโภคอาหารนอกโรงเรียนกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารนอกโรงเรียน ทั้งนี้ยังสัมพันธ์กับอิทธิพลของกลุ่มเพื่อนนักเรียน จึงจำเป็นต้องมีการส่งเสริมให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่ดีตั้งแต่วัยเด็ก กลายเป็นทัศนคติดีในการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยตลอดช่วงวัย

3.2 ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน พบว่า ความตระหนักเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญต่อพฤติกรรม โดยปัจจุบันพฤติกรรมการบริโภคของคนส่วนใหญ่ล้วนไม่ถูกต้องและไม่เหมาะสมทั้งประเภทและปริมาณของอาหาร จึงก่อให้เกิดผลกระทบต่อร่างกายตามมา ดังรายงานวิจัยของปนัดดา จันทร์สุกรี และวศิน แก้วชาญคำ (2561) ที่พบว่า ความตระหนักเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของนักศึกษาสามารถอธิบายความผันแปรของพฤติกรรมการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพได้ร้อยละ 10.82 โดยการที่สถาบันต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นสถาบันการศึกษา สถาบันครอบครัว หรืออื่น ๆ ให้ความสำคัญในเรื่องของการส่งเสริมปลูกฝังความตระหนักตั้งแต่วัยเด็กเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพ มีความสำคัญในต่อพฤติกรรมการบริโภคที่ดีตลอดช่วงวัยของทุกคนในประเทศ

3.3 การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน พบว่า เป็นปัจจัยสำคัญอีกตัวแปรหนึ่งเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย แต่มีความสัมพันธ์เชิงลบกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ดังผลการวิจัยของคมสัน วัฒนทัฬ (2549) พบว่า การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของประชาชนในอำเภอบางแพะ จังหวัดราชบุรี ไม่มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย เนื่องจากการเข้าถึงแหล่งข้อมูลของประชาชนตามแหล่งข้อมูลข่าวสารที่เป็นทางการของภาครัฐหรือหน่วยงานทั่วไป สามารถเข้าถึงได้ยากกว่าสื่อออนไลน์หรือสื่อโฆษณาทั่วไป ซึ่งงานวิจัยนี้พบว่า แหล่งข้อมูลข่าวสารที่นิสิตเข้าถึงได้บ่อยที่สุดคือ สื่อออนไลน์ ได้แก่ Facebook Line webpage ต่าง ๆ ส่วนแหล่งข้อมูลอื่น ๆ ได้แก่ โทรทัศน์ วิทยุ วารสาร หนังสือพิมพ์ เสียงตามสาย เจ้าหน้าที่หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ไม่ได้เข้าถึงได้บ่อยเท่ากับสื่อออนไลน์ ซึ่งหากมีการส่งเสริมผ่านแหล่งดังกล่าว อาจทำให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตเปลี่ยนแปลงได้ ดังงานวิจัยของวิริยา บุญรินทร์ (2553) ที่พบว่า การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี ทำให้ทราบว่าหากมีการส่งเสริมให้ได้รับ

ข้อมูลข่าวสารผ่านอุปกรณ์สื่อสารใกล้ตัวตั้งแต่วัยเด็กจะทำให้เด็กมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เหมาะสม สมวัย นอกจากนี้ มัญชุสา ธนิกกุล (2553) พบว่า การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากสื่อมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา โรงเรียนเทพสุวรรณชาฎวิทยา อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ในปัจจุบันมีสื่อต่าง ๆ ที่เด็กสามารถเข้าถึงได้ง่ายขึ้น ทำให้เด็กยุคนี้ได้รับข้อมูลข่าวสารการบริโภคอาหารทั้งที่เป็นประโยชน์และไม่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย อย่างเช่น การได้รับกระแสนิยมการบริโภคอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด เพราะเป็นอาหารที่สามารถเข้าถึงได้อย่างง่าย สะดวกรวดเร็ว ส่งผลให้เด็กสามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคไปตามสังคมและยุคสมัยได้ทันท่วงที ทั้งหมดเกิดจากการได้รับรู้ข้อมูลข่าวสารผ่านสื่อต่าง ๆ ที่รวดเร็ว

3.4 ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน เป็นปัจจัยที่สำคัญอันเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของแต่ละบุคคลที่แตกต่างกันออกไป แต่ละบุคคลมีความต้องการที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ที่ผ่านมาหรืออาจเป็นการดำรงอยู่ในสังคม ตามหลักทฤษฎีความต้องการลำดับขั้นของ Maslow (1943) ที่อธิบายถึงความต้องการพื้นฐานของบุคคล โดยขั้นแรกที่สำคัญอันเกี่ยวข้องกับความต้องการทางร่างกาย ได้แก่ ความหิว กระจาย อันเป็นความต้องการขั้นพื้นฐาน เมื่อความต้องการถูกกระตุ้นโดยปัจจัยอื่น ๆ ทำให้แปรเปลี่ยนเป็นแรงจูงใจ ทำให้กลายเป็นความต้องการหรือความจำเป็น ที่กระตุ้นให้บุคคลแสวงหาเพื่อให้ได้รับความพึงพอใจ สอดคล้องกับวารุณี จินศร (2554) พบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญและมีแรงจูงใจในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษ ด้านความสะอาดนั้นผู้บริโภคไม่ต้องการให้มีสิ่งสกปรกมาปนเปื้อนกับผักปลอดสารพิษ ส่วนด้านความปลอดภัยผู้บริโภคกลัวอันตรายจากการบริโภคผักทั่วไปที่อาจปนเปื้อนสารเคมีอยู่ในระดับมาก หากได้เข้าถึงความต้องการและแรงจูงใจของบุคคล สามารถทำให้ทราบถึงพฤติกรรมผู้บริโภคได้ ยิ่งเป็นความต้องการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย จะช่วยเป็นแรงกระตุ้นให้เกิดแรงจูงใจในการปฏิบัติตนเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ดีได้

3.5 ค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน เป็นปัจจัยที่สำคัญเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร แต่งานวิจัยนี้ไม่ได้เป็นปัจจัยที่ร่วมทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิต อาจเป็นเพราะในปัจจุบันสังคมได้รับวัฒนธรรมที่หลากหลายและเกิดภาวะความทันสมัย (modernity) ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์มากขึ้น ส่งผลให้ค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารประจำท้องถิ่นหรืออาหารตามวัฒนธรรมไทยที่มีประโยชน์และคุณค่าทางอาหารที่เหมาะสมกับวัยรุ่นไทยเปลี่ยนไป รวมไปถึงการเข้าถึงอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพยังคงมีน้อย ดังนั้นการศึกษาเรื่องค่านิยมและวิถีชีวิตการบริโภคอาหารปลอดภัยที่เป็นปัจจัยสำคัญที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของทุกคน ยังคงมีความสำคัญต่อการศึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของทุกคนในสังคมไทย

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้

1.1 จากผลการวิจัย พบว่า ระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี ภาพรวมอยู่ในระดับดี โดยภาพรวมของการเลือกซื้อและรับประทานอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับดี โดยเฉพาะประเด็นเรื่องการเลือกซื้อและรับประทานอาหาร ได้แก่ การเลือกซื้ออาหารที่ใช้น้ำมันเก่าทอดซ้ำ การเลือกซื้ออาหารปรุงสุกร้อนที่บรรจุด้วยโฟมโดยตรง การรับประทานอาหารที่ไม่ผ่านการปรุงสุก การรับประทานอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ การรับประทานอาหารหยาบเร็ว การรับประทานอาหารปรุงแต่ง การรับประทานอาหารปรุงแต่ง และการรับประทานอาหารหมักดอง ทำให้ทราบว่า นิสิตมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับดี ซึ่งผลการศึกษานี้จะเป็นข้อมูลที่มีประโยชน์และแนวทางให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาศึกษาปัจจัยแวดล้อมของการเข้าถึงอาหารประเภทดังกล่าวที่มีผลโดยตรงต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิต ส่วนข้อคำถามที่อยู่ในระดับปานกลาง คือ การรับประทานอาหารที่มีรสจัด และการรับประทานอาหารประเภทพาสต์ฟู้ด อันจะมีผลเสี่ยงต่อการเกิดโรค NCDs หากบริโภคอาหารรสจัดและอาหารจำพวกพาสต์ฟู้ดสะสมเป็นเวลานาน ดังนั้นควรมีการให้ความรู้ที่ถูกต้องเรื่องการรับประทานอาหารที่ประโยชน์และอาหารก่อโทษต่อสุขภาพอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้นิสิตตระหนักถึงข้อมูลเหล่านี้และทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมที่เหมาะสม

1.2 จากผลการวิจัยพบว่า ระดับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ได้แก่ ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย ทักษะการบริโภคอาหารปลอดภัย และค่านิยมและวิถีชีวิตในการบริโภคอาหารปลอดภัย ทุกด้านอยู่ในระดับดี โดยเฉพาะเรื่องของการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร นิสิตได้รับข้อมูลจากแหล่งข้อมูลข่าวสารทางสื่อออนไลน์มากที่สุด และในช่วงปัจจุบันนี้ทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ได้มีประกาศการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ในช่วงมาตรการป้องกันการระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, 2563: ออนไลน์) ดังนั้นหากอาจารย์หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องช่วยกันส่งเสริมการบริโภคอาหารของนิสิตผ่านการเรียนการสอนออนไลน์เพิ่มมากขึ้น อาจทำให้นิสิตได้รับข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัยมากขึ้นได้

1.3 จากผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยมีทั้งหมด 4 ปัจจัย โดยส่วนของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีส่วนช่วยส่งเสริมและผลักดันดังนี้ 1) ทักษะการบริโภคอาหารปลอดภัย ควรส่งเสริมให้นิสิตมีทัศนคติที่ดีต่ออาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไร้สารพิษ 2) ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย ควรกระตุ้นให้นิสิตเกิดความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย เพื่อทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคในวิถีใหม่ อันเป็นวิถีของการดูแลสุขภาพโดยการเลือกรับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์ต่อร่างกาย 3) การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัย ควรส่งเสริมการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัยผ่านการเรียนการสอนในรายวิชาต่าง ๆ การจัดอบรมให้ความรู้ในกิจกรรมต่าง ๆ การประชาสัมพันธ์การเข้าถึงอาหารปลอดภัย สนับสนุนให้ร้านค้าในโรงอาหารและร้านค้าสหกรณ์ของมหาวิทยาลัย มีวางจำหน่ายเฉพาะอาหารปลอดภัยเพื่อทำให้เกิดความสะดวกแก่การเข้าถึงอาหารปลอดภัย ทั้งนี้บุคคลทั่วไป

สามารถสะดวกต่อการเข้าถึงอาหารปลอดภัยได้เช่นกัน และ 4) ความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย ควรเสริมสร้างความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัยผ่านการสร้างเครือข่ายการบริโภคอาหารปลอดภัยร่วมกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องด้านสุขภาพ หรือสถาบันการศึกษาภายนอกที่ให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารปลอดภัย เพื่อสร้างแรงจูงใจในทำกิจกรรมด้านอาหารปลอดภัยร่วมกันจนทำให้นิสิตเกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ในการทำวิจัยครั้งต่อไปควรมีการสอดแทรกงานวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อให้เกิดความลุ่มลึกและการเข้าถึงข้อมูลที่หลากหลาย สามารถอธิบายปรากฏการณ์ต่าง ๆ ทางสุขภาพได้มากขึ้น อาจมีการศึกษาตัวแปรอื่นที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมบริโภคอาหารปลอดภัยเพิ่มเติม นอกเหนือจากการที่ได้ศึกษาวิจัยไว้ เช่น ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรม ปัจจัยด้านธุรกิจ ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมในมหาวิทยาลัย ปัจจัยทางสุขภาพ เพื่อให้ได้ประโยชน์ต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพได้นำข้อมูลที่ได้ไปปรับใช้ให้เกิดนโยบายทางสุขภาพ และสร้างตัวชี้วัดทางสุขภาพของทุกเพศทุกวัยในครั้งต่อไป

สรุป

จากผลการศึกษาวิจัยพบว่า มีปัจจัยที่สามารถทำนายพฤติกรรมบริโภคอาหารปลอดภัยของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ทั้งหมด 4 ปัจจัย คือ ทศนคติการบริโภคอาหารปลอดภัย ความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารปลอดภัยและความต้องการและแรงจูงใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย ซึ่งในนิสิตที่มีลักษณะตามทั้ง 4 ปัจจัยดังกล่าวนี้จะทำให้นิสิตมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ปลอดภัยที่ดี หากนิสิตได้รับการส่งเสริมเรื่องของค่านิยมและวิถีการบริโภคอาหารปลอดภัย อาจส่งผลให้นิสิตมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ดีมากขึ้น ทั้งนี้มีความเชื่อว่าเมื่อนิสิตมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยทำให้ร่างกายได้รับแต่อาหารที่ดี ปลอดภัย ทำให้ร่างกายมีสุขภาพที่แข็งแรง ไร้โรคภัย ก่อให้ประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อม หากเรามีสุขภาพดี สุขภาพครอบครัวดี สุขภาพชุมชนดี ทำให้เศรษฐกิจในประเทศดีตาม เพราะไม่เสียค่าใช้จ่ายในการรักษาสุขภาพหรือรักษาโรคที่เกิดจากการสะสมของสารพิษที่มาจากอาหารปนเปื้อนสารเคมี เมื่อเลือกซื้อและรับประทานแต่อาหารปลอดภัยซึ่งได้จากการทำเกษตรอินทรีย์ เกษตรปลอดภัย เกษตรแบบไร้สารเคมี ดังนั้น ประโยชน์ของการเลือกซื้อและรับประทานอาหารปลอดภัยนั้นมีหลากหลาย เพียงเริ่มต้นจากพัฒนาบุคคลให้เกิดพฤติกรรมบริโภคอาหารปลอดภัย ทำให้เกิดการพัฒนาประเทศที่เป็นแหล่งผลิตอาหารปลอดภัยได้

เอกสารอ้างอิง

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. (2563). รายงานสถานการณ์โรค NCDs. กรุงเทพฯ: อักษรกราฟฟิก แอนด์ดีไซน์.

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาล สำนักอนามัย. (2559). **คู่มืออาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ**. กรุงเทพฯ: พิทู ดีไซน์ แอนด์ พรินท์.

กองยุทธศาสตร์และแผนงาน สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข. (2562).

สรุปรายงานการป่วย พ.ศ. 2561. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.

กองสุขศึกษา กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข. (2558). **การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารสำหรับวัยทำงาน**. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.

กิติพงษ์ ชัดิยะ. (2551). **การรับประทานอาหารไทยตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงของนักศึกษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่**. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2560). **You are ...what you eat กินอย่างไรก็เป็นอย่างนั้น (นะ)**. ค้นเมื่อ 24 กุมภาพันธ์ 2564, จาก <https://www.chiangmainews.co.th>

คมสัน วัฒนทัฬ. (2549). **ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชน ในอำเภอบางแพ จังหวัดราชบุรี**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสุขศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

ชูชัย สมितिไกร. (2553). **พฤติกรรมผู้บริโภค**. กรุงเทพฯ: วี.พรินท์ (1991).

บุญชม ศรีสะอาด. (2560). **การวิจัยเบื้องต้น**. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.

บุญฤทธิ์ ประสิทธิ์รพันธ์ และคณะ. (2560). **ปัจจัยทำนายพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6**. วารสารวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี อุดรดิตถ์, 9 (2), 41-53.

ปนนดา จันทร์สุกรี และวศิน แก้วชาญคำ. (2561). **รายงานวิจัยเรื่อง สภาพแวดล้อมทางอาหารภายในมหาวิทยาลัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของนักศึกษาไทย**. กรุงเทพฯ: สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

ปวีณภัทร นิธิตันติวัฒน์ และวรางคณา อุดมทรัพย์. (2560). **พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทย ผลกระทบและแนวทางแก้ไข**. วารสารวิทยาลัยพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี, 8 (1), 122-128.

ปิยวรรณ นาทุ่งนุ้ย. (2560). **กินอย่างไร เลี่ยง NCDs**. ค้นเมื่อ 4 ธันวาคม 2562, จาก <https://www.thaihealth.or.th>

ผ่องพรรณ ตริยมงคลกุล และสุภาพ ฉัตรภรณ์. (2555). **การออกแบบการวิจัย**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. (2563). **ประกาศ มาตรการ แนวปฏิบัติ ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน**. ค้นเมื่อ 24 กุมภาพันธ์ 2564, จาก <https://kps.ku.ac.th/v8/index.php/th/covid-19>

มัชชสา ธนิกกุล. (2553). **ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา โรงเรียนเทพสุวรรณชาวุฒิชัย อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสุขศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- มานิต ต้นเจริญ. (2558). **พฤติกรรมกรรมการบริโภคผักให้ปลอดภัยจากสารพิษของประชาชน: ศึกษากรณีตำบลดอนเจดีย์ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- มูลนิธินิวชีวัน. (2564). **ตรารับรองมาตรฐานสินค้าอินทรีย์ที่ควรรู้จัก**. ค้นเมื่อ 24 กุมภาพันธ์ 2564, จาก <http://www.nawachione.org>
- ยศ อัมพรรัตน์. (2536). **ผลของการฝึกการอดใจรอได้และการให้แรงเสริมทางสังคมที่มีต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่ถูกต้องของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- รุ่งฟ้า โต๊ะถม. (2558). **ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารนอกรั้วโรงเรียนของนักเรียนในสังกัดสำนักงานเขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร**. วารสารสาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ, 8 (3), 781-792.
- วารุณี จินศร. (2554). **ปัจจัยที่ใช้ในการตัดสินใจซื้อผักปลอดสารพิษของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- วิชัย เทียนถาวร. (2561). **กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2**. ค้นเมื่อ 24 กุมภาพันธ์ 2564, จาก <https://webcache.googleusercontent.com>
- วิภาวี ปันนพศรี. (2550). **พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ของประชากรในอำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี**. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- วิรยา บุญรินทร์. (2553). **ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี**. วิทยานิพนธ์สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสร้างเสริมสุขภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.
- สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล (วปส.) และคณะ. (2561). **สุขภาพคนไทย 2561: ตายดีวิถีที่เลือกได้**. นครปฐม: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2560). **กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารฉบับใหม่มุ่งไทยมั่นคงทางอาหารและโภชนาการเพื่อชาวไทยและชาวโลก**. ค้นเมื่อ 24 กุมภาพันธ์ 2564, จาก <http://www.fda.moph.go.th/>
- สำนักบริหารการศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. (2563). **จำนวนนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ปีการศึกษา 2563**. นครปฐม: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวรรณา เชียงขุนทด และคณะ. (2556). **รายงานวิจัยเรื่อง ความรู้ และพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนในเขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสยาม.

อนวัช ประทีปอนันต์. (2553). พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชน กรณีศึกษาจังหวัดสตูล.

วิทยานิพนธ์สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.

อัจฉณา เลิศภูวิวัฒน์. (2549). พฤติกรรมการบริโภคเบหมีกิ่งสำเร็จรูปของนิสิตคณะศิลปศาสตร์และ

วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Maslow, A. (1943). A theory of human motivation. *Psychological Review*, 50 (4), 370-396.

Yamane, T. (1973). *Statistics: An introductory analysis*. New York: Harper and Row.