

พฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการ ร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

Prevention behaviors of Coronavirus disease (COVID-19) of restaurant operators in Surat Thani Province

วณิชสรา ช่วยมี¹, และ สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์²

Wanitsara Chauymee, and Somnuk Aujirapongpan

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี 2) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของลักษณะของผู้ประกอบการร้านอาหารและปัจจัยการรับรู้ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยทำการศึกษาผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลคือ แบบสอบถามออนไลน์ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วยความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) และค่าสถิติ Chi-Square ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ผลการศึกษาพบว่า 1) ลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้แก่ ประเภทของร้านอาหาร ขนาดของร้านอาหาร ประสบการณ์การเปิดร้านอาหาร จำนวนพนักงาน ยอดขายต่อเดือน 2) ปัจจัยการรับรู้ ได้แก่ การรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 การรับรู้โอกาสเสี่ยงในการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 การรับรู้เกี่ยวกับความรุนแรงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 การรับรู้ประโยชน์จากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน การรับรู้อุปสรรคจากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

คำสำคัญ: พฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19), โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19), ผู้ประกอบการร้านอาหาร

¹ หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

Master of Business Administration Program in Business Administration, Walailak University

Email: wanitsara14@gmail.com

² ที่ปรึกษา



Abstract

The objectives of this research were to study 1) Prevention behaviors of Coronavirus disease (COVID-19) of restaurant operators in Surat Thani Province 2) the factors related to behavior character of restaurant operators and recognition factors affecting the prevention behavior of coronavirus disease 2019 (COVID-19) of restaurant operators in Surat Thani Province. The samples of this study were 400 restaurant operators in Surat Thani Province. The instrument that used to collect data was online questionnaire. Statistics used in data analysis include frequency, percentage, mean, standard deviation, and chi-square statistic. The level of significance was set at 0.05. The hypothesis testing indicated that 1) Characteristics of restaurant operators, such as types of restaurants the size of the restaurant Restaurant opening experience, number of employees, monthly sales 2) Recognitions factors: perception of information about coronavirus disease 2019, perception of risk exposure for coronavirus 2019, perception of severity of coronavirus disease 2019, perception of benefit from compliance with preventive measures Recognizing obstacles to implementing preventive measures It is related to the prevention behavior of the coronavirus disease 2019 (COVID-19) of restaurant operators in Surat Thani Province.

Keywords: prevention behavior of coronavirus disease 2019 (COVID-19), coronavirus disease 2019 (COVID-19)

บทนำ

การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมที่เกิดขึ้นส่งผลให้พฤติกรรมการใช้ชีวิตของผู้บริโภคมีการเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย ซึ่งพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างเห็นได้ชัด คือ การรับประทานอาหารนอกบ้านที่มีความถี่เพิ่มมากขึ้น ช่องทางการทานอาหารนอกบ้านที่ได้รับความนิยม 3 อันดับแรกของผู้บริโภค คือ ร้านสะดวกซื้อ ร้านขายอาหารที่เป็นแผงลอย (Food stall) และอาหารข้างทาง (Street food) เพราะความสะดวกสบายและมีเมนูให้เลือก ไม่ต้องเสียเวลาทำกิน นอกจากนี้ ยังพบว่า คนไทยหันมาทานอาหารมือหลักมากขึ้น เห็นได้จากปัจจุบันผู้บริโภคทานอาหารประมาณ 7 มื้อ/วันด้วยกัน ประกอบด้วย มื้อเช้า อาหารว่างก่อนมื้อเที่ยง มื้อเที่ยง อาหารว่างช่วงบ่ายหลังมื้อเที่ยง อาหารว่างช่วงบ่ายแก่ๆ มื้อเย็น และอาหารว่างรอบดึก ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการทานอาหารว่างน้อยลง แต่ขณะที่เพิ่มการทานอาหารมือหลักอย่างมื้อเช้า กลางวัน เย็น มากขึ้นเมื่อเทียบระหว่างปี 2560 และ 2559 โดยมื้อเย็นนั้น มีอัตราการเติบโตสูงสุดที่ 5% เมื่อเทียบกับมื้ออื่นๆ (Post today.(2017). Retrieved August 15, 2021, from <https://www.posttoday.com>)



นอกจากนี้ในปี 2563 มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) แพร่กระจายตัวอย่างรวดเร็วไปทั่วทุกภูมิภาคของโลก โดยพบครั้งแรกในนครอู่ฮั่น ประเทศจีน ซึ่งไวรัสมีการแพร่เชื้อระหว่างคนในลักษณะใช้หวัดใหญ่ โดยติดต่อทางละอองฝอยที่มีเชื้อไวรัสโคโรนา จากการไอ หรือจาม การหายใจ รวมไปถึงการสัมผัส สารคัดหลั่งของผู้ติดเชื้อโดยที่มือสัมผัสกับน้ำมูก น้ำลาย หรือสิ่งของที่ปนเปื้อนเชื้อไวรัส เช่น โทรศัพท์ กลอนประตู หรือสิ่งของต่างๆ ข้อมูลจากศูนย์ปฏิบัติการภาวะฉุกเฉิน กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุขได้ให้หลักการป้องกันโรคติดต่อในระบบทางเดินหายใจ ได้แก่ การล้างมือ สวมหน้ากากอนามัย ไม่นำมือมาสัมผัสตา จมูก ปาก และรับประทานการอาหารสุกสุก นอกจานี้หากมีอาการใช้ร่วมกับอาการระบบทางเดินหายใจ ได้แก่ ไอ เจ็บคอ มีน้ำมูก หายใจเหนื่อยหอบ ให้ไปพบแพทย์เพื่อตรวจหาเชื้อต่อไป (กรมควบคุมโรค,2564) องค์การอนามัยโลกได้ประกาศว่า การระบาดครั้งนี้เป็นภาวะฉุกเฉินด้านสาธารณสุขระหว่างประเทศ (Public Health Emergency of International Concern หรือ PHEIC) เป็นโรคติดต่ออันตรายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2563 จากรายงานผู้ป่วยติดเชื้อยืนยันทั่วประเทศ ณ วันที่ 30 กันยายน 2564 มีจำนวนผู้ป่วย 1,542,642 ราย และเสียชีวิต 18,104 ราย (Emergency Operations Center Department of Disease Control.(2021).Retrieved 30 September 2021, from www.data.go.th.

จากการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ภาครัฐได้ออกมาตรการล็อกดาวน์เพื่อควบคุมสถานการณ์และลดความเสี่ยงในการแพร่ระบาด ศูนย์วิจัยธนาคารกรุงไทยประเมินมูลค่าความเสียหายที่เกิดขึ้นของธุรกิจร้านอาหาร ความเสียหายรวม 107,500-214,600 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนรายได้ 22-44 % ของรายได้ร้านอาหารจากปี 2563

ในขณะที่ธุรกิจร้านอาหารปรับตัวสู่การขายอาหารผ่านบริการ Food Delivery เป็นเพียงทางรอดที่สร้างรายได้เพียงพุงกิจการให้คงอยู่เท่านั้น เพราะ Food Delivery ไม่ได้เหมาะกับร้านอาหารทุกประเภท เช่น ร้านอาหารบุฟเฟต์ และร้านอาหาร Fine Dining การสั่งผ่านอาหาร Food Delivery เริ่มเติบโตตั้งแต่ในช่วงก่อนเกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)โดยมูลค่าตลาดในปี 2019 เติบโตจากปี 2018 กว่า 254% จนอยู่ที่ราว 2.3 หมื่นล้านบาท การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในปี 2020 ซึ่งส่งผลให้ภาครัฐใช้มาตรการควบคุมเพื่อลดการแพร่ระบาดโดยเฉพาะการห้ามรับประทานอาหารที่ร้านได้กลายเป็นจุดเปลี่ยนที่สำคัญแก่ธุรกิจ Food delivery โดยส่งผลให้มูลค่าตลาดแพลตฟอร์ม Food delivery ในปี 2020 เติบโตถึง 179% หรืออีกราว 4.2 หมื่นล้านบาท และทำให้มีมูลค่าอยู่ที่ราว 6.5 หมื่นล้านบาท

ธุรกิจร้านอาหารในปี 2563 ในประเทศมีจำนวนทั้งสิ้น 334,736 ราย เป็นธุรกิจ SMEs 99.9% (334,606 ราย) โดยธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารมากที่สุด สำหรับจังหวัดที่มีผู้ประกอบการร้านอาหารมากที่สุดคือ กรุงเทพฯ ชลบุรี และเชียงใหม่ตามลำดับ (Charoenpanich. S.(2021).



จังหวัดสุราษฎร์ธานีตั้งอยู่ภาคใต้ฝั่งตะวันออก มีการปกครองแบ่งออกเป็น 19 อำเภอ มีพื้นที่มากที่สุดเป็นอันดับหนึ่งของภาคใต้ จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีจำนวนผู้ประกอบการร้านอาหารเป็นอันดับ 4 ของประเทศ แสดงให้เห็นถึงความต้องการรับประทานอาหารของผู้บริโภค ร้านอาหารที่นิยมสำหรับประชาชนในจังหวัดสุราษฎร์ธานีและนักท่องเที่ยว ได้แก่ ในอ่าวสีฟ้า ครัวชาวบ้านสมุย บ้านกล้วยเดี่ยวสีฟ้า By ป่าทิง ชุมกระดังงา วนาชล จากสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ภาครัฐได้ผ่อนคลายมาตรการต่างๆ ลง ได้แก่ การยกเลิกเคอร์ฟิวในพื้นที่นำร่องด้านการท่องเที่ยว และการอนุญาตให้ธุรกิจร้านอาหารสามารถกลับมาขายอาหารให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการนั่งทานในร้าน จึงต้องปฏิบัติตามมาตรการเปิดร้านปลอดภัยโควิด-19

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1 เพื่อศึกษาพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี
- 2 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของลักษณะของผู้ประกอบการและปัจจัยการรับรู้ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาครั้งนี้ ได้มีการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่ได้ทำการศึกษาเรื่องเกี่ยวกับลักษณะผู้ประกอบการ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรม โดย กมลศรี ศรีวัฒน์ (2560) Srivat K. (2017) ทำให้ลักษณะผู้ประกอบการ ประกอบด้วย ลักษณะของผู้ตอบแบบสอบถาม ประเภทของร้านอาหาร ระยะการดำเนินธุรกิจ จำนวนพนักงาน ยอดขายต่อเดือน

การทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเรื่องพฤติกรรมตามแผนความเชื่อด้านสุขภาพ โดยทำให้ปัจจัยการรับรู้ที่มีผลต่อพฤติกรรมการป้องกัน ประกอบด้วย การรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 การรับรู้โอกาสเสี่ยงในการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 การรับรู้เกี่ยวกับความรุนแรงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 การรับรู้ประโยชน์จากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน การรับรู้อุปสรรคจากการปฏิบัติตามมาตรการป้องกัน

โรคโควิด - 19 เป็นโรคที่เกิดจากการติดเชื้อไวรัส ซึ่งขณะนี้พบผู้ติดเชื้อในหลายประเทศทั่วโลก โดยมีจำนวนผู้ติดเชื้อรวมมากกว่า 160,833,064 ราย และเสียชีวิตแล้วมากกว่า 3,304,500 ราย(WHO, 2021) โดยสถานการณ์ในประเทศไทยขณะนี้ เชื้อไวรัสติดต่อผ่านทางละอองขนาดเล็กที่มีเชื้อไวรัสปะปนอยู่ จากการสัมผัสโดยตรงหรือการสูดดมละอองฝอยเข้าไป นอกจากนี้เชื้อไวรัสสามารถติดต่อผ่านทาง fecaloral transmission ได้โดยระยะฟักตัวของโรคอยู่ในช่วง 2-14 วัน ผู้ป่วยส่วนใหญ่แสดงอาการป่วยประมาณ 5 วัน หลังจากกลุ่มเสี่ยงสูงที่มีอายุมากกว่า 60 ปีและมีโรค ร่วมจะทำให้มีอาการรุนแรงมากขึ้น ผู้ที่ไม่แสดงอาการ



ของโรคหรืออยู่ในระยะฟักตัวสามารถแพร่กระจายเชื้อ ไวรัสสู่ผู้อื่นได้ และในผู้ที่มีประวัติสัมผัสเชื้อแต่ไม่แสดงอาการสามารถตรวจพบสารพันธุกรรมของไวรัสได้เช่นกันจนนำไปสู่การติดเชื้อที่ระบบทางเดินหายใจ ซึ่งไวรัสจะค่อย ๆ เพิ่มจำนวนมากขึ้นและกระจายไปยังเซลล์ข้างเคียง ทำลายเซลล์ในหลอดลมและปอด ทำให้ปอดอักเสบเกิดภาวะทางเดินหายใจล้มเหลวได้ (Fisher & Heymann, 2020)

ระเบียบวิธีวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งมีจำนวนผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่แน่นอน ไม่สามารถทราบจำนวนที่แน่นอนได้ จึงได้กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 385 คน แต่ผู้วิจัยจะทำการเก็บข้อมูล จำนวน 400 คน เพื่อความสะดวกในการประมวลผล และการวิเคราะห์ข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้ศึกษาได้สร้างแบบสอบถามจากการทบทวนงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ทั้งด้านแนวคิด ทฤษฎี และเครื่องมือที่ใช้ เพื่อให้เหมาะสมสอดคล้องกับเรื่องที่จะดำเนินการศึกษามากที่สุด เป็นลักษณะคำถามการถาม มีทั้งคำถามปลายปิด และคำถามปลายเปิด โดยจะประกอบไปด้วย คำถามเกี่ยวกับลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหาร ปัจจัยการรับรู้โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติเชิงพรรณนาใช้เพื่อทราบถึงปัจจัยส่วน บุคคลของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ การแจกแจงความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percent) ค่าเฉลี่ย (Mean) และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) สถิติเชิงอนุมานใช้เพื่อวิเคราะห์ ทดสอบ สมมติฐานความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการรับรู้และพฤติกรรมการป้องกัน จะใช้สถิติวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ Chi-square

ผลการศึกษา

1 พฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า

1. ลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหาร

ผลการศึกษาลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเจ้าของร้าน คิดเป็นร้อยละ 72 ประเภทร้านอาหารพิเศษเฉพาะทาง คิดเป็นร้อยละ 38 ขนาดพื้นที่ขนาดมากกว่าหรือเท่ากับ 200 ตารางเมตร คิดเป็นร้อยละ 68.50 มีประสบการณ์การเปิดร้านอาหาร 5 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 51 จำนวนพนักงาน 4-6 คน คิดเป็นร้อยละ 35.20 และยอดขายต่อเดือน 30,000-50,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 27.80



2 ปัจจัยการรับรู้โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ผลการศึกษาระดับการรับรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019ของผู้ประกอบการร้านอาหาร ทั้ง 5 ด้าน สามารถสรุปได้ว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับการรับรู้ในภาพรวมอยู่ในระดับดีมาก เมื่อพิจารณารายปัจจัย พบว่า ปัจจัยมีระดับการรับรู้ในระดับดีมาก โดยปัจจัยด้านการรับรู้ประโยชน์จากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน(ค่าเฉลี่ย=4.60)มีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาคือปัจจัยการรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ค่าเฉลี่ย=4.47) การรับรู้โอกาสเสี่ยงในการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ค่าเฉลี่ย=4.37) การรับรู้เกี่ยวกับความรุนแรงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ค่าเฉลี่ย=4.29) ตามลำดับ กลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการรับรู้ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง คือ การรับรู้อุปสรรคจากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน (ค่าเฉลี่ย=3.02)

3 ข้อมูลพฤติกรรมในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ผลการศึกษาพฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถาม สามารถสรุปได้ว่ากลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ดังนี้พฤติกรรมในการเลือกใส่หน้ากากอนามัยในการปฏิบัติงาน ทำการตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน 1 ครั้งต่อสัปดาห์ ความถี่ในการทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ที่ให้บริการทุกครั้ง เมื่อลูกค้ารับประทานเสร็จ จุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ บริเวณหน้าร้าน การสั่งอาหารโดยพนักงานมารับออเดอร์ด้วยตนเอง มีการทำฉากกั้น มีการจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารส่วนบุคคลให้กับลูกค้า มีการกำหนดจำนวนผู้รับบริการ มีการจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร มีการจัดการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code และมีการจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ เพื่อสร้างความเข้าใจและคำแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค

2 ความสัมพันธ์ของลักษณะของผู้ประกอบการและปัจจัยการรับรู้ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า

1.ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหารกับพฤติกรรมในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1) ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (ถุงมือ) การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (หน้าร้าน จุดบริการรับชำระเงินและห้องสุขา) การสั่งอาหาร (ระบบออนไลน์ให้การสั่งอาหาร)การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05



2) ประเภทของร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (ถุงมือและ Face Shield) การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน ความถี่ในการทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ ที่ให้บริการต่อวัน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (บนโต๊ะอาหาร จุดบริการรับชำระเงินและห้องสุขา) การสั่งอาหาร (ลูกค้ากดใส่กระดาดและระบบออนไลน์ให้การสั่งอาหาร) การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการชำระเงิน การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

3) ขนาดของร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (ถุงมือและ Face Shield) ความถี่ในการทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ ที่ให้บริการต่อวัน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (ห้องสุขา) การสั่งอาหาร (ลูกค้ากดใส่กระดาด) การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

4) ประสบการณ์การเปิดร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (หน้ากากอนามัยและถุงมือ) การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (หน้าร้านและจุดบริการรับชำระเงิน) การสั่งอาหาร (ลูกค้ากดใส่กระดาด) การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการชำระเงิน การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5) ยอดขายต่อเดือนมีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน(ถุงมือและ Face Shield) การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน ความถี่ในการทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ ที่ให้บริการต่อวัน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (บนโต๊ะอาหาร จุดบริการรับชำระเงิน ห้องสุขา) การสั่งอาหาร (ระบบออนไลน์ให้การสั่งอาหาร) การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการชำระเงิน การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2..ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการรับรู้กับพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (ถุงมือและ Face Shield) การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน ความถี่ในการทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ ที่ให้บริการต่อวัน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (หน้าร้าน บนโต๊ะอาหาร จุดบริการรับชำระเงิน ห้องสุขา) การสั่งอาหาร (พนักงานมารับออเดอร์



ด้วยตนเอง และลูกค้าจัดใส่กระดาษ) การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้โอกาสเสี่ยงในการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (ถุงมือและ Face Shield) การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (หน้าร้าน บนโต๊ะอาหาร จุดบริการรับชำระเงิน ห้องสุขา) การสั่งอาหาร การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

3) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้เกี่ยวกับความรุนแรงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (ถุงมือ) การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน ความถี่ในการทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ที่ให้บริการต่อวัน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (หน้าร้าน บนโต๊ะอาหาร จุดบริการรับชำระเงิน ห้องสุขา) การสั่งอาหาร (พนักงานมารับออเดอร์ด้วยตนเอง ลูกค้าจัดใส่กระดาษและระบบออนไลน์ให้การสั่งอาหาร) การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

4) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้ประโยชน์จากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (หน้ากากอนามัย ถุงมือ หมวกสำหรับประกอบอาหาร/หมวกทางการแพทย์ และ Face Shield) การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน ความถี่ในการทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ที่ให้บริการต่อวัน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (หน้าร้าน บนโต๊ะอาหาร จุดบริการรับชำระเงิน ห้องสุขา) การสั่งอาหาร (ลูกค้าจัดใส่กระดาษ) การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการชำระเงิน การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้อุปสรรคจากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (ถุงมือ หมวกสำหรับประกอบอาหาร/หมวกทางการแพทย์และ Face Shield) การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน ความถี่ในการทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ที่ให้บริการต่อวัน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (บนโต๊ะอาหาร และจุดบริการรับชำระเงิน) การสั่งอาหาร (พนักงานมารับออเดอร์ด้วยตนเอง และระบบออนไลน์ให้การสั่งอาหาร) การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่



ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการชำระเงิน การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

สรุป

1) ลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้แก่ ประเภทของร้านอาหาร ขนาดของร้านอาหาร ประสบการณ์การเปิดร้านอาหาร จำนวนพนักงาน ยอดขายต่อเดือน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2) ปัจจัยการรับรู้ ได้แก่ การรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 การรับรู้โอกาสเสี่ยงในการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 การรับรู้เกี่ยวกับความรุนแรงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 การรับรู้ประโยชน์จากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน การรับรู้อุปสรรคจากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของในจังหวัดสุราษฎร์ธานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

อภิปรายผล

1 พฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ลักษณะผู้ประกอบการร้านอาหารผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเจ้าของร้าน กลุ่มตัวอย่างมีระดับการรับรู้ในภาพรวมอยู่ในระดับดีมาก ข้อมูลพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พฤติกรรมการเลือกใส่หน้ากากอนามัยในการปฏิบัติงาน โดยการใช้หน้ากาก สอดคล้องกับ Van Doremalen et al., 2020) กล่าวว่าการใช้หน้ากาก ในการปิดปาก และจมูกเพื่อเป็นการลดการติดเชื้อได้ ทำการตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน 1 ครั้งต่อสัปดาห์ ความถี่ในการทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ ที่ให้บริการทุกครั้ง เมื่อลูกค้ารับประทานเสร็จ จุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ บริเวณหน้าร้าน การสั่งอาหารโดยพนักงานมารับออเดอร์ด้วยตนเอง มีการทำฉากกั้น มีการจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารส่วนบุคคลให้กับลูกค้า มีการกำหนดจำนวนผู้รับบริการ มีการจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร มีการจัดการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code และมีการจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ เพื่อสร้างความเข้าใจและคำแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค

2 ความสัมพันธ์ของลักษณะของผู้ประกอบการและปัจจัยการรับรู้ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน (ถุงมือ) การตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้วย ATK ก่อนปฏิบัติงาน การจัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ (หน้าร้าน จุดบริการรับชำระเงินและห้องสุขา) การสั่งอาหาร (ระบบออนไลน์ให้การสั่งอาหาร)การทำฉากกั้น การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทาน



อาหาร การกำหนดจำนวนผู้รับบริการ การจัดพื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร โดยมีระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร การจัดการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ประเภทของร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน ขนาดของร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน ประสพการณ์การเปิดร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน ยอดขายต่อเดือนมีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน สอดคล้องกับแนวคิดของ Rosenstock (1990) ที่อธิบายพฤติกรรมการป้องกันการเกิดโรคหรือการลดความรุนแรงที่อาจเกิดขึ้น หากบุคคลมีการรับรู้และตระหนักถึงความรุนแรงหรืออันตรายที่จะเกิดจากการเจ็บป่วยจะส่งผลให้บุคคลการรับรู้แลปฏิบัติปรับเปลี่ยนพฤติกรรมอย่างเหมาะสมต่อเนื่อง และสอดคล้องตามแนวคิดความเชื่อด้านสุขภาพของ Strecher, Rosenstock (1997) กล่าวว่า การตระหนักถึงความรุนแรงของโรคหากไม่ปรับพฤติกรรมการดูแลตนเองที่ถูกต้องภายใต้การปฏิบัติที่อยู่ภายใต้อิทธิพลของการรับรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของการปฏิบัติเพื่อการมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดี ดังนั้นหากจะให้ข้อมูลประชาชนเกี่ยวกับการใช้หน้ากากผ้าจำเป็นต้องพิจารณาถึงความเชื่อด้านสุขภาพของประชาชนเกี่ยวกับการรับรู้โอกาสเสี่ยง การรับรู้ความรุนแรง และสิ่งชักนำสู่การปฏิบัติ

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการรับรู้กับพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 2) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้โอกาสเสี่ยงในการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 3) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้เกี่ยวกับความรุนแรงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 4) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้ประโยชน์จากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 5) ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้อุปสรรคจากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษารั้งต่อไป

1. การศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาวิจัยในเรื่องพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานีเท่านั้น ดังนั้น หากมีการศึกษารั้งต่อไป ควรศึกษาผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการร้านอาหารหลังจากเกิดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

2. ควรมีการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ที่นอกเหนือจากผลการวิจัยในครั้งนี้มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้เกี่ยวกับความรุนแรงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน ระดับการรับรู้ด้านการรับรู้ประโยชน์จากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน และระดับการรับรู้ด้านการรับรู้อุปสรรคจากการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกัน มีความสัมพันธ์กับการสวมอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน



องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัย

พฤติกรรมกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานีได้พบองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัย ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการรับรู้กับพฤติกรรมกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ความเชื่อด้านสุขภาพ ได้แก่ การรับรู้โอกาสเสี่ยง การรับรู้ความรุนแรง การรับรู้ประโยชน์การรับรู้อุปสรรค และสิ่งชักนำสู่การปฏิบัติกับพฤติกรรมกรรมการใช้น้ำกากฝ้านามัยการตระหนักถึงความรุนแรงของโรคหากไม่ปรับพฤติกรรมการดูแลตนเองที่ถูกต้องภายใต้การปฏิบัติที่อยู่ภายใต้อิทธิพลของการรับรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของการปฏิบัติเพื่อการมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดีดังนั้นหากจะให้ข้อมูลประชาชนเกี่ยวกับการใช้น้ำกากฝ้านามัยจำเป็นต้องพิจารณาถึงความเชื่อด้านสุขภาพของประชาชนเกี่ยวกับการรับรู้โอกาสเสี่ยง การรับรู้ความรุนแรง และสิ่งชักนำสู่การปฏิบัติ ในการป้องกันโควิด – 19

เอกสารอ้างอิง

- โพสทูเดย์.(2560). แยม 4 ปัจจัย คนไทยกินข้าวนอกบ้าน. สืบค้น 15 สิงหาคม 2564,จาก <https://www.posttoday.com/economy/news/519682>
- ศุภริน เจริญพานิช.(2564). บทวิเคราะห์ธุรกิจ SMEs (Quick Study) สาขาธุรกิจร้านอาหาร.สืบค้น 2 เมษายน 2565 ,จาก https://www.sme.go.th/upload/mod_download/download20210909160132.pdf
- ศูนย์ปฏิบัติการภาวะฉุกเฉิน กรมควบคุมโรค.(2564). รายงานผู้ติดเชื้อ COVID-19 ประจำวัน.สืบค้น 30 กันยายน 2564,จาก www.data.go.th.
- Fisher D, Heymann D. (2020). Q & A: The novel coronavirus outbreak causing Covid –19. BMC medicine.18(1) :1-3.
- Rosenstock IM. (1990). Model of individual health behavior. In Glanz K, Lewis FM,Rimer BK, (editors). Health behavior and health education: theory, research and practice. San Francisco: Jossey-Bass Publishers. 33-62.
- Strecher VJ, Rosenstock IM. (1997). The health belief model. In Glanz K, Lewis FM,Rimer BK, editors. Health behavior and health education: theory, research,and practice. 2nd ed.San Francisco: Jossey-Bass
- WHO, (2021), Retrieved August 15, 2021, from. <https://covid19.who.int>

Translated Thai References

- Emergency Operations Center Department of Disease Control.(2021). Daily reports of COVID-19 cases. Retrieved 30 September 2021, from www.data.go.th.



- Charoenpanich. S.(2021). Analysis of SMEs Business (Quick Study) Restaurant Business Branch.
Retrieved April 2, 2022, from https://www.sme.go.th/upload/mod_download/download20210909160132.pdf
- Post today.(2017). 4 factors Thai people eat out. Retrieved August 15, 2021, from <https://www.posttoday.com/economy/news/519682>.
- Srivat K. (2017).Factors effecting the purchase of organic products of entrepreneurs in Bangkok,
Master of Science (Organic Farming Management), Thammasat University

