

**ระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัย
เพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมืองจังหวัดบุรีรัมย์**

Electronic information system of safe food establishments

for sport tourist attraction in Muang district, Buriram province

ปิติวรรณ ฝ่ายโคกสูง^{1*} รพีพรรณ พงษ์อินทร์วงศ์² อัจฉรา หลาวทอง³ และวิษณุ ปัญญาสงค์⁴

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์^{1*,2,3}

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์⁴

Pitiwan Faikhoksung^{1*} Rapheephan Phong-Inwong², Atchara laotong³
and Wisanu Panyayong⁴

Faculty of Management Science, Buriram Rajabhat University^{1*,2,3}

Faculty of Humanities and Social Sciences, Buriram Rajabhat University⁴

E-mail : pitiwan_pi@hotmail.com^{1*}

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ คือ 1) ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการสถานประกอบการอาหารปลอดภัย 2) จัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ 3) จัดทำระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ใช้วิธีการสุ่มแบบโควต้าคือนักท่องเที่ยวหรือผู้ใช้บริการสถานประกอบการในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ จำนวน 200 ราย ผลการวิจัย 1) ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการสถานประกอบการอาหารปลอดภัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ผู้ใช้บริการร้านอาหารกับเพื่อน ช่วงเวลา 11.30 – 15.30 น. การจ่ายเงินต่อครั้ง 1,001 – 1,500 บาท และ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหาร อันดับแรกได้แก่ ด้านบุคลากร พนักงาน อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสอง คือ ด้านลักษณะกายภาพทางร้าน อยู่ในระดับมาก และอันดับสาม คือด้านผลิตภัณฑ์ อาหาร อยู่ในระดับการตัดสินใจมาก 2) ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลร้านอาหารตามคุณสมบัติร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Clean Food Good Taste) และพัฒนาระบบฐานข้อมูลด้วย MySQL และภาษา PHP 3) ระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ได้รับการพัฒนาให้ทำงานผ่าน Web Browser โปรแกรมที่รองรับได้ดีที่สุด คือ โปรแกรม Google Chrome โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนหน้าบ้านและส่วนหลังบ้าน ผลการประเมินประสิทธิภาพของระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์บุรีรัมย์ จากผู้เชี่ยวชาญ มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับดี ผ่านเกณฑ์การประเมินและสามารถนำไปใช้งานได้

คำสำคัญ : ระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์,สถานประกอบการร้านอาหาร ,อาหารปลอดภัย

Abstract

There are three proposes in this study. The first propose is studying behavior and factors that affect choosing of food safety shop in Muang district, Burirum province. The second propose is developing data base of food safety shop for supporting sport tourist attraction in Muang district, Burirum province. The last propose is developing electronic information system of food safety shop for supporting sport tourist attraction in Muang district, Burirum province by website. The sample of this study is quota sampling. They are 200 people who are tourist and customers in Muang district, Burirum province.

The result of studying behavior and factors that affect choosing of food safety shop in Muang district, Burirum province found that the consumers come to the shop with friends at 11.30 a.m. -3.30 p.m. and they pay about 1,001 – 1,500 Baht per time. The first factor that affects shop choosing is shop officer. It is in the highest level. The second factor is shop appearance. It is in high level and food is third factor that affect shop choosing of the customer. The researcher collected data of the shop that get food safety standard (Clean Food Good Taste) and developed data base of food safety shop by MyAQL and PHP program. The electronic information system of food safety shop for supporting sport tourist attraction was developed to website by working with web browser. The best program that supports working is Google Chrome. It is separated into two parts. They are home page and back office. The performance evaluation of electronic information system of food safety shop for supporting sport tourist attraction by Burirum website from export is in high level, passed the assessment and it can be used.

Keywords :Electronic information system, safe food establishments, Clean food

1 บทนำ (Introduction)

สภาพสังคมไทยในปัจจุบันได้แปรเปลี่ยนไปอย่างรวดเร็ว อันเป็นผลมาจากการความเสื่อมโทรมด้านปัจจัยของสภาพแวดล้อมจนน่าเป็นห่วง ส่งผลให้คุณภาพชีวิตประชาชนชาวไทยเริ่มลดลง ทำให้ประชาชนเริ่มหันมาดูแลสุขภาพอนามัยของตนเองมากขึ้น โดยมุ่งเน้นความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารอย่างจริงจัง ทั้งนี้ คงต้องขึ้นอยู่กับความสามารถของผู้ผลิตอาหารของไทย ในการรักษามาตรฐานคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร เพราะกระบวนการในการ ตรวจสอบมาตรฐานและรับรองคุณภาพสินค้าที่บริโภคในประเทศ และที่ส่งออก ต้องมีคุณภาพตามหลักมาตรฐานสากล โดยเน้นเรื่องคุณภาพความปลอดภัยในการบริโภค เช่น เรื่องสารตกค้าง ความปลอดภัยทางชีวภาพ โดยในปัจจุบันนี้คนส่วนใหญ่นิยมซื้ออาหารนอกบ้านมารับประทาน ทำให้ไม่สามารถมั่นใจได้ว่า อาหารมีความปลอดภัย รวมทั้งมีการปรุงอาหารอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่สะอาดเหมาะสม ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้ ดังนั้น หากผู้บริโภคขาดความรู้ ความเข้าใจ อย่างเพียงพอในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ก็จะทำให้ไม่สามารถเลือกซื้อ หรือเก็บรักษาอาหารได้ถูกต้อง

ในจังหวัดบุรีรัมย์ก็เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่มีการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวและกีฬาอย่างเห็นได้ชัด อีกทั้งเป็นพื้นที่เศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศ การดำเนินชีวิตของชาวบุรีรัมย์นั้น แวดล้อมไปด้วยความเสี่ยงต่างๆ มากมาย และหนึ่งในความเสี่ยงที่กำลังเผชิญอยู่ในปัจจุบัน คือ ความเสี่ยงด้านการบริโภคอาหารซึ่งอาจปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษที่ทำให้เกิดปัญหาด้านสุขภาพ ที่มีสาเหตุมาจากอาหาร เช่น โรคที่มาจากอาหาร หากมีจำนวนผู้ป่วยสูงขึ้นมากย่อมส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ สังคม ปัญหาแรงงาน รวมทั้งกระทบต่อภาพพจน์โดยรวมของจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อเป็นแนวทางในการ ปฏิบัติและนำไปสู่การคุ้มครองประชาชนด้านการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ร้านอาหารซึ่งเป็นแหล่งปรุง ประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายแก่ผู้บริโภคจึงมีความสำคัญต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนเป็นอย่างยิ่ง เพราะหากร้านอาหารมีสภาพหรือมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ จะเป็นสาเหตุให้อาหารได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรก ร้านอาหารก็จะเป็นแหล่งแพร่โรคที่สำคัญไปสู่ผู้บริโภคได้ดังนั้น ร้านอาหารจึงต้องให้ความสำคัญในเรื่อง “ความสะอาดและความปลอดภัย” ของอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายต่างๆที่เกิดจากอาหารไม่สะอาด โดยจัดร้านและปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

ดังนั้นกลไกที่สำคัญคือแนวทางในการสร้างมาตรการการควบคุมโดยใช้เครื่องมือด้านสารสนเทศในการกำกับ และตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามเกณฑ์และสร้างความร่วมมือกับกลุ่มผู้ประกอบการเพื่อส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีจากการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปลอดภัย และปลอดภัย โดยมีการตรวจสอบร้านจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” หรือ “Clean Food Good Taste” อีกทั้งการพัฒนาทางด้านสารสนเทศมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องโดยการนำข้อมูลมาผ่านระบบการประมวลผล คำนวณ วิเคราะห์และแปลความหมายเป็นข้อความที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ได้มากมาย ทำให้คำว่า สารสนเทศมีความหมายที่กว้างและหลากหลาย นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง สถานที่ท่องเที่ยว ที่พัก ร้านอาหาร ร้านขายของที่ระลึก การเดินทาง และข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับจังหวัด เพื่อความสะดวกในการสืบค้นหาข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและตอบสนองความต้องการของผู้ใช้

ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงมีความตั้งใจที่จะศึกษาเกี่ยวกับระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ สามารถรองรับและอำนวยความสะดวก ความต้องการของนักท่องเที่ยวเมืองกีฬาที่มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นในจังหวัดบุรีรัมย์ได้อย่างไร อีกทั้งยังเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของสถานประกอบการอาหารปลอดภัย และรวบรวมสถานประกอบการที่ใช้ผักปลอดสารพิษในการประกอบอาหาร เพื่อรองรับความต้องการและนำเสนอสถานประกอบการอาหารปลอดภัย ผักปลอดสารพิษ โดยการพัฒนาในรูปแบบของระบบเว็บไซต์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ให้เป็นที่นิยมแพร่หลายไปในวงกว้างและยั่งยืนต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์การวิจัย

1 ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการสถานประกอบการอาหารปลอดภัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

2 จัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

3 จัดทำระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

แนวคิดทฤษฎีและการทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหาร กรมอนามัย กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (2550) [1] ได้ให้นิยามความหมายของคำว่าสถานประกอบการอาหาร ไว้ดังนี้

ร้านอาหาร หมายถึง สถานประกอบการที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ซึ่งครอบคลุมถึงภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหาร ในโรงแรม และศูนย์อาหาร

ร้านอาหารทั่วไป หมายถึง ร้านอาหารขนาดเล็ก 1 - 2 คูหา ที่รับประทานอาหารอยู่ภายในอาคาร ส่วนใหญ่เป็นอาหารประจำท้องถิ่น หรือเป็นอาหารเฉพาะ เช่น ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ส้มตำ ฯลฯ

ร้านอาหารขนาดเล็ก หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดไม่เกิน 2 คูหา ทั้งนี้การนับจำนวนคูหา ให้นับตามจำนวนชั้นของคูหาด้วย เช่น ร้านอาหารขนาด 1 ห้อง และให้บริการทั้งชั้น 1 และชั้น 2 ก็นับเป็นจำนวน 2 คูหา (ในปัจจุบันกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำไม่ได้จัดแบ่งมาตรฐานของร้านอาหารออกตามขนาดของร้าน เป็นร้านอาหารขนาดเล็กและร้านอาหารขนาดใหญ่ ให้ถือใช้มาตรฐานเดียวกันโดยเรียกเป็นข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร)

ร้านอาหารขนาดใหญ่ หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดตั้งแต่ 3 คูหาขึ้นไป ทั้งนี้การนับจำนวนคูหา ให้นับตามจำนวนชั้นของคูหาด้วย เช่น ร้านอาหารขนาด 2 ห้อง และให้บริการทั้งชั้น 1 และชั้น 2 ก็นับเป็นจำนวน 4 คูหา สำหรับสวนอาหารให้ถือเป็นร้านอาหารขนาดใหญ่

เสรี วงษ์มณฑา (2552:30) [2] กล่าวว่า พฤติกรรมผู้บริโภค เป็นเรื่องการตอบสนองความต้องการและจำเป็น ของผู้บริโภคให้เกิดความพอใจ นักการตลาดจะสามารถตอบสนองผู้บริโภคให้เกิดความพอใจได้นั้น จึงจำเป็นต้องทำความเข้าใจผู้บริโภค เพราะถ้าไม่เข้าใจว่าผู้บริโภคคือใคร ไม่เข้าใจว่าเค้าต้องการอะไร ชอบสิ่งใดไม่ชอบสิ่งใด ก็ไม่สามารถตอบสนองความต้องการของเขาได้ จากนิยามความหมายข้างต้นในการวิจัยครั้งนี้สามารถสรุปได้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior หมายถึง กระบวนการในการตัดสินใจเลือกซื้อหรือเลือกใช้บริการ โดยมีกระบวนการของสิ่งที่ต้องการจากปัจจัยต่าง ๆ ทั้งที่อยู่ภายในและภายนอกของตัวบุคคลนั้น โดยคาดว่าจะสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ โดยการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารต่าง ๆ ของผู้บริโภค จะต้องเกิดความพึงพอใจจึงตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารนั้น ๆ ดังนั้นร้านอาหารจึงต้องศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อช่วยให้สามารถจัดกลยุทธ์การตลาด (Marketing Strategies) ที่สามารถสนองความพึงพอใจของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายได้อย่างเหมาะสม

การสุขาภิบาลอาหาร (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2556) [3] หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ อาจกล่าวได้โดยย่อว่า “การสุขาภิบาลอาหาร ก็คือ การทำให้สะอาดและปลอดภัย รับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค”

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล อาหารปลอดภัยสำหรับร้านอาหาร 1) สถานที่รับประทาน เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน 2) ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 3) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) 4) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารต้องแยกประเภทต่างๆ หรือแบ่งเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศา

เซลเซียส 5) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะสะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวมไว้ 7) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและที่วางภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8) เชียงและมัต ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุกเนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ 9) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่ง สะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 10) มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล 11) ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาดมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ที่ใช้ตลอดเวลา 12) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม 13) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกครั้ง 14) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดบาดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร 15) ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

พิมพ์ร่ำไพ เปรมสมิทธิ์ (2538) [4] ได้กล่าวถึงความหมายของฐานข้อมูลไว้ว่า เป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลที่น่าเข้าระบบคอมพิวเตอร์ เมื่อพิจารณาว่าฐานข้อมูลนั้นเป็นแหล่งรวบรวมสะสมข้อมูลก็ดูว่าจะเป็นความหมายกว้างๆไม่เฉพาะเจาะจง อย่างไรก็ตามเมื่อกล่าวถึง ฐานข้อมูล สิ่งที่เป็นเข้าใจตรงกันก็คือเป็นการรวบรวมข้อมูลที่มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน มารวมกันอยู่ และข้อมูลดังกล่าวนั้นสามารถสืบค้น จัดเรียง ปรับปรุงให้ทันสมัย หรือเปลี่ยนแปลงได้ โดยใช้โปรแกรมที่เรียกว่าระบบจัดการฐานข้อมูล

ณัฐพันธ์ เจริญนันทน์ และ ไพบุลย์ เกียรติโกลม. (2548:13) [5]กล่าวไว้ว่า เทคโนโลยีสารสนเทศ หมายถึง เทคโนโลยีที่ประกอบขึ้นด้วยระบบจัดเก็บและประมวลผลข้อมูล ระบบสื่อสารโทรคมนาคม และ อุปกรณ์สนับสนุนการปฏิบัติงานด้านสารสนเทศที่มีการวางแผน จัดการและใช้งานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ โอกาส เอี่ยมสิริวงศ์. (2548:21) [6] กล่าวไว้ว่า เทคโนโลยีสารสนเทศ หมายถึง เทคโนโลยีเพื่อใช้กับ การจัดการสารสนเทศ ซึ่งหมายรวมถึงทั้งเทคโนโลยีการผลิต การจัดเก็บข้อมูล การประมวลผลข้อมูล การ วิเคราะห์และเผยแพร่ การสื่อสารโทรคมนาคม และอุปกรณ์สนับสนุนการปฏิบัติงานด้านสารสนเทศอื่น ๆ ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้งานร่วมกันเพื่อให้ได้มาซึ่งประโยชน์ ประสิทธิภาพ ความถูกต้อง ความแม่นยำ ทนต่อเหตุการณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนาดังนี้ MySQL, JavaScript, HTML, PHP (Personal Home Page Tool), Adobe Dreamweaver CS6, Adobe Photoshop cc 2015, XAMPP

กิตานันท์ มลิทอง (2542 : 58) [7] ได้อธิบายว่าเว็บไซต์ก็คือแหล่งที่รวบรวมเพจจำนวนมากมาหลายหน้าในเรื่องเดียวกันมารวมกันอยู่ด้วยกัน แต่สิ่งหนึ่งในการเสนอเรื่องราวที่ อยู่บนเว็บไซต์ที่แตกต่างไปจากโปรแกรมโทรทัศน์ เนื้อหาในนิตยสาร หรือหนังสือพิมพ์ เนื่องจากการทำงานบนเว็บจะไม่ม้วนสิ้นสุด ทั้งนี้เนื่องจากเราสามารถเปลี่ยนแปลงและเพิ่มสารสนเทศบนเว็บไซต์ได้ตลอดเวลาและแต่ละเว็บเพจจะมีการเชื่อมโยงกันภายในเว็บไซต์อื่นๆ เพื่อให้ผู้อ่านสามารถอ่านได้ในเวลาอันรวดเร็ว เว็บเพจ (web page) หลายหน้ามารวมกันก็คือเว็บไซต์

2 วิธีการวิจัย (Methodology)

กระบวนการในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วยขั้นตอนดังนี้

2.1 ขั้นตอนการวิจัยเชิงปริมาณ โดยศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการสถานประกอบการอาหารปลอดภัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ โดยมีกระบวนการจัดการความรู้ดังนี้

2.1.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการสถานประกอบการอาหารปลอดภัย

2.1.2 ศึกษาบริบทสถานประกอบการร้านอาหาร ในอำเภอเมือง จ.บุรีรัมย์ เพื่อนำมาวิเคราะห์ความสอดคล้องของทฤษฎีและนำมาสร้างแบบสอบถามตามตัวแปร

2.1.3 นำแบบสอบถามที่ทำการสร้างเรียบร้อยแล้ว นำมาให้ผู้เชี่ยวชาญทำการพิจารณาตรวจสอบและประเมินความตรงเชิงเนื้อหาโดยพิจารณาค่า IOC ได้แก่ นักวิชาการสุขาภิบาล นักวิชาการสาธารณสุข ประธานชมรมร้านอาหาร นักสถิติ และ ปรับแก้แบบสอบถามคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ โดยแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ส่วน

2.1.4 เลือกกลุ่มตัวอย่างแบบโควตาได้แก่นักท่องเที่ยวหรือผู้ที่ใช้บริการสถานประกอบการร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ จำนวน 200 ราย และลงมือเก็บรวบรวมข้อมูลตามแบบสอบถาม

2.1.5 นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เชิงสถิติพรรณนา ด้วยการวิเคราะห์ ค่าความถี่และค่าร้อยละ จากการประมวลผลผ่านโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติของเครื่องมือแบบสอบถามและแบบประเมิน

2.2 ขั้นตอนการวิจัยเชิงคุณภาพ โดย จัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารปลอดภัย และ จัดทำระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

2.2.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหารและเกณฑ์การตรวจสอบมาตรฐานอาหารปลอดภัย

2.2.2 เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยเลือกแบบเจาะจง ได้แก่ หน่วยงานสาธารณสุข การท่องเที่ยว หน่วยงานท้องถิ่น ภาคเอกชนร้านอาหาร การเกษตรจังหวัด จำนวน 16 คน สนทนากลุ่มย่อย (Focus Group) เพื่อศึกษาปัญหาและความต้องการระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

2.2.3 วิเคราะห์ระบบ เป็นการกำหนดความสามารถในการทำงานของระบบฐานข้อมูลให้ตอบสนองตามความต้องการและแก้ไขปัญหาในขั้นตอนการวางแผนการพัฒนาระบบ โดยใช้ภาษา PHP 7 laravel 5.6 และฐานข้อมูล MySQL และ Use Case Diagram เป็นแผนภาพแสดงปฏิสัมพันธ์ระหว่างงานและผู้ใช้ เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์ระบบ จากนั้นประเมินเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของการวิเคราะห์ระบบให้เป็นไปตามความต้องการและวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ โดยประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) ซึ่งมีตัวแทนเข้าร่วม ได้แก่ หน่วยงานสาธารณสุข การท่องเที่ยว หน่วยงานท้องถิ่น ภาคเอกชนร้านอาหาร การเกษตรจังหวัด นักพัฒนาระบบ และผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง และมีการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง เพื่อศึกษาปัญหาและความต้องการระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

2.2.4 ออกแบบระบบ เป็นขั้นตอนในการออกแบบลักษณะการนำเข้าและผลลัพธ์ที่ได้จากระบบ รวมถึงระบุลักษณะของอุปกรณ์ที่ใช้งาน โดยใช้แผนภาพการไหลของข้อมูล (Data Flow Diagram) เป็นเครื่องมือ

ประกอบไปด้วยแผนภาพที่แสดงขั้นตอนการทำงานของระบบฐานข้อมูล ระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์และออกแบบร่างหน้าเว็บไซต์ จากนั้นประเมินเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของการทำงานของระบบให้ตรงตามวัตถุประสงค์และความต้องการ

2.2.5 ดำเนินการพัฒนาระบบฐานข้อมูลและระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัย โดยนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์และออกแบบมาทำการเขียนโปรแกรมให้ได้ตามความต้องการที่กำหนดไว้และประเมินความถูกต้องให้ได้ตามความต้องการ และทำการประเมินการพัฒนาระบบ โดยการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อตรวจสอบความถูกต้องในการพัฒนาระบบฐานข้อมูลและระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบของเว็บไซต์ ให้เป็นตามความต้องการและวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ในขั้นตอนการวางแผนการพัฒนาระบบ โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 6 คน ประกอบด้วย หน่วยงานสาธารณสุข หน่วยงานท้องถิ่น ภาคเอกชนร้านอาหาร นักพัฒนาระบบ ใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างเป็นเครื่องมือ โดยมีประเด็นคำถามเกี่ยวกับความ ถูกต้องตามความต้องการและ เป็นไปตามวัตถุประสงค์ในการวิเคราะห์ ออกแบบและพัฒนาระบบ

2.2.6 ถ่ายทอดและประเมินผลระบบ เป็นการถ่ายทอดวิธีการใช้งานให้กับสถานประกอบการร้านอาหาร สาธารณสุข และหน่วยงานท้องถิ่น สามารถใช้งานได้เป็นปกติอยู่ตลอดเวลา รวมถึงการแก้ไขข้อมูล การเพิ่มข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน ข้อผิดพลาดในการทำงานของระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบของเว็บไซต์ การประเมินระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์มี 4 ด้าน คือ 1) ด้านความสามารถทำงานตรงตามความต้องการ 2) ด้านหน้าที่ของระบบ 3) ด้านการใช้งานโปรแกรม 4) ด้านความปลอดภัย ประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 6 ท่าน โดยมีแบบทดสอบเป็นเครื่องมือ และวิเคราะห์ข้อมูลด้วย โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อหาค่าสถิติเชิงพรรณนา และประเมินผลโดยใช้สถิติพื้นฐาน ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3 ผลการวิจัย (Results)

3.1 ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการสถานประกอบการอาหารปลอดภัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

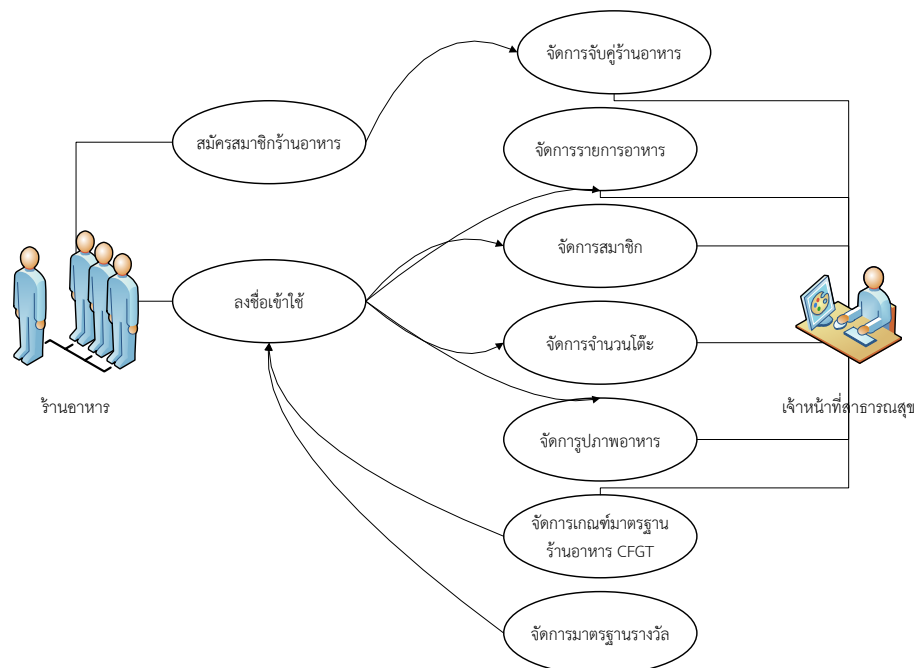
พบว่า ส่วนใหญ่ผู้บริโภคร้านอาหารเป็นเพศชาย อายุ 31-40 ปี สถานภาพโสด การศึกษาปริญญาตรี รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,000 – 25,000 บาท อาศัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ผู้ใช้บริการร้านอาหารมักมากับเพื่อน ตัวเองเป็นผู้ตัดสินใจเลือกร้านอาหาร อาหารอีสานเป็นที่นิยมมากที่สุด 11.30 – 15.30 น. เป็นช่วงเวลาที่นิยมมาใช้บริการร้านอาหาร เวลาในร้านอาหาร 1 - 2 ชั่วโมง รายจ่ายต่อครั้ง 1,001 – 1,500 บาท จะสั่งอาหาร 3-5 อย่าง แหล่งข้อมูลที่มีอิทธิพลในการเลือกร้านอาหารมาจากประสบการณ์เดิม ที่เคยทาน และ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหาร คือ ด้านผลิตภัณฑ์ อาหาร ($\bar{X}=4.33$) (S.D = 0.60) อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมา คือ ด้านกระบวนการให้บริการ ($\bar{X}=4.30$) (S.D = 0.77) อยู่ในระดับการตัดสินใจมาก และด้านราคา ($\bar{X}=4.26$) (S.D = 0.90) อยู่ในระดับการตัดสินใจมาก

3.2 จัดทำฐานข้อมูลสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ สรุปได้ดังนี้

3.2.1 เพื่อเป็นฐานข้อมูลสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลของนักท่องเที่ยวหรือผู้ที่มาเยือน และเป็น

เครื่องมือในการบริหารจัดการสถานประกอบการร้านอาหาร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งสามารถลดขั้นตอนของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและหน่วยงานท้องถิ่นในการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.2.2 ฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ แบ่งผู้ใช้งานออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มร้านอาหาร มีหน้าที่ในการ สมัครสมาชิกร้านอาหาร กรอกข้อมูลร้านอาหาร จัดการสมาชิก จัดการจำนวนโต๊ะ รูปร้านอาหาร Update ข้อมูลรายละเอียด ส่วนประกอบของอาหาร วัตถุดิบ โปรโมชั่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข คือ จับคู่ร้านอาหาร จัดการรางวัลมาตรฐาน จัดการ จัดการเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย Clean Food Good Taste พัฒนฐานข้อมูลโดยใช้ MySQL โดยสามารถนำเสนอในรูปแบบของยูสเคสไดอะแกรม (Use case Diagram) จากการวิเคราะห์ระบบ ดังภาพที่ 1

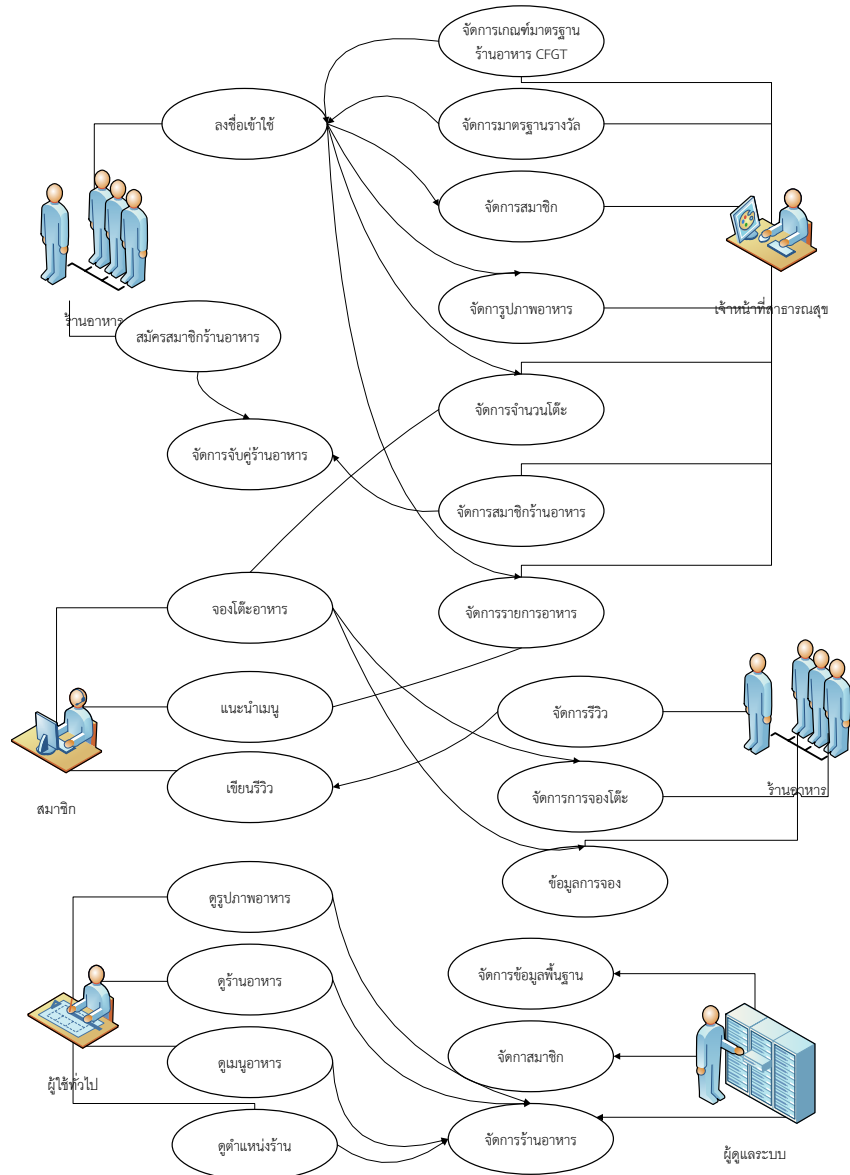


ภาพที่ 1 ยูสเคสไดอะแกรม (Use case Diagram) ฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

3.3 จัดทำระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

3.3.1 ผลการวิเคราะห์และพัฒนาระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์ที่สามารถใช้ได้กับคอมพิวเตอร์ที่เชื่อมโยงกับเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ซึ่งฐานข้อมูลสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์นี้จะทำงานผ่าน Web Browser โปรแกรมที่รองรับได้ดีที่สุด คือ โปรแกรม Google Chrome ซึ่งมีผู้ใช้งาน 5 ระดับ ได้แก่ (1) ผู้ใช้ทั่วไป สามารถ ดูข้อมูลของร้านอาหาร รายละเอียดของร้านอาหาร ค้นหาร้านอาหาร (2) สมาชิกทั่วไป สามารถค้นหาร้านอาหาร การรีวิวร้านอาหาร ให้คะแนนร้านอาหาร โหลดรูปภาพของร้านอาหารและรายการอาหาร การจองโต๊ะ ตรวจสอบรายการจอง โดยระบบจะทำการส่งข้อมูลไปในอีเมลของสมาชิกเพื่อเป็นการแจ้งข้อมูลการจองโต๊ะ (3) สมาชิกร้านอาหาร จัดการข้อมูลร้านอาหาร ดูข้อมูลการรีวิวจากลูกค้า ข้อมูลการจอง จัดการข้อมูลร้านอาหาร เพิ่ม ลบ แก้ไข ตรวจสอบรายการอาหาร ติดต่อลูกค้าเพื่อยืนยันการจองโต๊ะ เพื่อยืนยันข้อมูล (4) เจ้าหน้าที่สาธารณสุข จับคู่สมาชิก

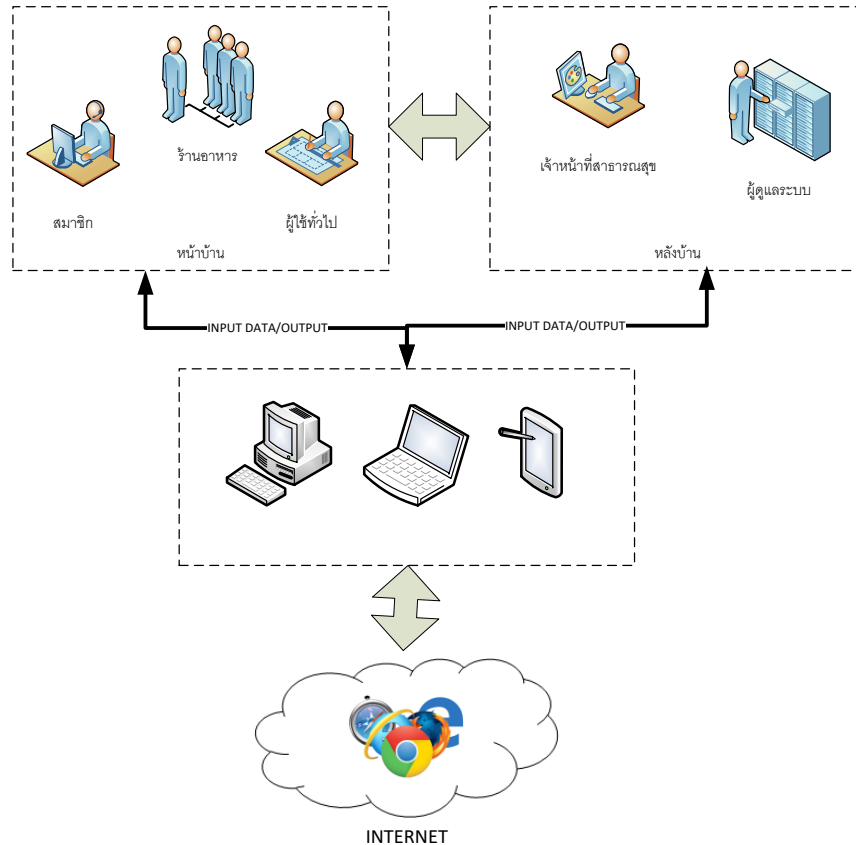
ร้านอาหาร ให้เกณฑ์คะแนน CFGT เรียกดูข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการผูกข้อมูลร้านอาหารและสมาชิกร้านอาหาร (5) ผู้ดูแลระบบ จัดการข้อมูลร้านอาหาร จัดการข้อมูลพื้นฐาน ข้อมูลผู้ใช้งาน โดยสามารถนำเสนอในรูปแบบของยูสเคสไดอะแกรม (Use case Diagram) จากการวิเคราะห์ระบบ ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 ยูสเคสไดอะแกรม (Use case Diagram) ระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

ลักษณะการไหลของข้อมูลเป็นไปตามกลุ่มหน้าบ้าน และกลุ่มหลังบ้านโดยแบ่งข้อมูลระบบสารสนเทศออกเป็น 2 ส่วนคือ ข้อมูลนำเข้า (Input) และการนำเสนอข้อมูล (Output) โดยนำข้อมูลเข้าและรับบริการสารสนเทศผ่าน เครื่องคอมพิวเตอร์ โน้ตบุ๊ก สมาร์ทโฟน ผ่านระบบ อินเทอร์เน็ต ซึ่งคอมพิวเตอร์เซิร์ฟเวอร์ทำการจัดเก็บระบบสารสนเทศที่อยู่ในรูปแบบเว็บไซต์ ที่เรียกดูผ่านโปรแกรมเว็บเบราว์เซอร์ ที่เชื่อมกับฐานข้อมูลเพื่อ

จัดเก็บสารสนเทศที่ผ่านกระบวนการประมวลผลจากระบบสารสนเทศ และนำเสนอข้อมูลตามความต้องการแก่ผู้ใช้งาน ดังภาพที่ 3

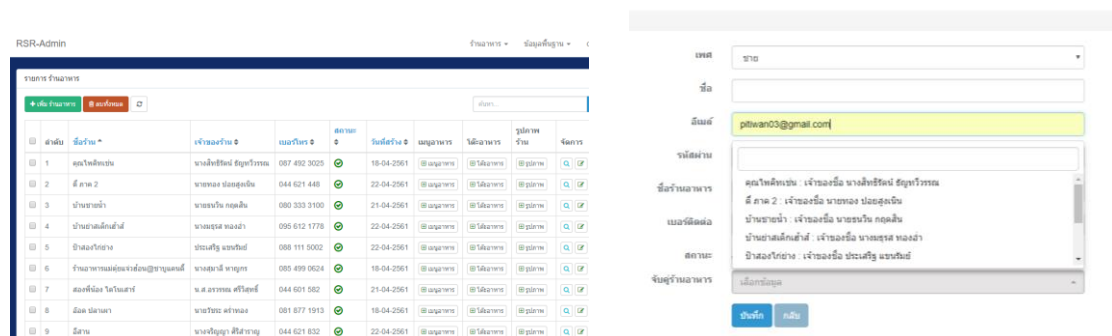


ภาพที่ 3 แสดงสถาปัตยกรรมระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

3.3.2 ผลการพัฒนาระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต โดยมี URL ในส่วนของหน้าบ้าน www.foodburiram.com ดังภาพที่ 4 และ URL ในส่วนของหลังบ้าน <http://www.admin.foodburiram.com/> ดังภาพที่ 4 ที่สามารถปรับเปลี่ยนหน้าจอได้ตามขนาดหน้าจอของอุปกรณ์ที่ใช้แสดงผล โดยใช้ภาษา PHP ในการเขียนโปรแกรม และ ใช้ฐานข้อมูล MySQL ในการจัดเก็บข้อมูล



ภาพที่ 4 แสดง ระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ในส่วนหน้าบ้าน



ภาพที่ 5 แสดง ระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ในส่วนหลังบ้าน

ผลการประเมินประสิทธิภาพของระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับดี แสดงว่าระบบสารสนเทศที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพอยู่ในระดับดี ผ่านเกณฑ์การประเมินและสามารถนำไปใช้งานได้

4. การอภิปรายผลหรือการวิจารณ์และสรุป (Discussion and Conclusion)

จากการศึกษาระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมืองจังหวัดบุรีรัมย์ สามารถนำไปใช้อภิปรายผลดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการสถานประกอบการอาหารปลอดภัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ พฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการสถานประกอบการอาหารปลอดภัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ส่วนใหญ่ผู้บริโภค

ร้านอาหารเป็นเพศชาย อายุ 31-40 ปี สถานภาพโสด การศึกษาปริญญาตรี รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,000 – 25,000 บาท อาศัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ผู้ใช้บริการร้านอาหารมักมากับเพื่อน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พรพิศ พุนศรีสวัสดิ์ (2554) [8] ได้ศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ส่งผลต่อการประกอบการของร้านอาหารในถนนข้าวสาร พบว่า ผู้ร่วมรับประทานอาหารเช้า คือ เพื่อน ตัวเองเป็นผู้ตัดสินใจเลือกร้านอาหาร อาหารอีสานเป็นที่นิยมมากที่สุด 11.30 – 15.30 น. เป็นช่วงเวลาที่นิยมมาใช้บริการร้านอาหาร เวลาในร้านอาหาร 1 - 2 ชั่วโมง รายจ่ายต่อครั้ง 1,001 – 1,500 บาท จะสั่งอาหาร 3-5 อย่าง แหล่งข้อมูลที่มีอิทธิพลในการเลือกร้านอาหารมาจากประสบการณ์เดิมที่เคยทาน สอดคล้องกับงานวิจัยของ ดนุรัตน์ ใจดี (2553) [9] ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของประชาชนในการเลือกใช้บริการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า สื่อที่ทำให้ทราบข้อมูลข่าวสาร คือ จากประสบการณ์เดิม และ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหาร คือ ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร (\bar{X} =4.33) (S.D = 0.60) อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมา คือ ด้านกระบวนการให้บริการ (\bar{X} =4.30) (S.D = 0.77) อยู่ในระดับการตัดสินใจมาก และด้านราคา (\bar{X} =4.26) (S.D = 0.90) อยู่ในระดับการตัดสินใจมาก

4.2 ผลการวิเคราะห์ฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ฐานข้อมูลสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลของนักท่องเที่ยวหรือผู้ที่มาเยือน และเป็นเครื่องมือในการบริหารจัดการสถานประกอบการร้านอาหาร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งสามารถลดขั้นตอนของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและหน่วยงานท้องถิ่นในการเก็บรวบรวมข้อมูล และระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในรูปแบบของเว็บไซต์ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ที่สามารถใช้ได้กับคอมพิวเตอร์ที่เชื่อมโยงกับเครือข่ายอินเทอร์เน็ต จะทำงานผ่าน Web Browser ซึ่งแบ่งการทำงานเป็น 2 ส่วนได้แก่ ส่วนหน้าบ้าน ประกอบด้วย (1) ผู้ใช้ทั่วไป สามารถ ดูข้อมูลของร้านอาหาร รายละเอียดของร้านอาหาร ค้นหาร้านอาหาร (2) สมาชิกทั่วไป สามารถค้นหาร้านอาหาร การรีวิวร้านอาหาร ให้คะแนนร้านอาหาร โหลดรูปภาพของร้านอาหารและรายการอาหาร การจองโต๊ะ ตรวจสอบรายการจอง โดยระบบจะทำการส่งข้อมูลไปในอีเมลของสมาชิกเพื่อเป็นการแจ้งข้อมูลการจองโต๊ะ (3) สมาชิกร้านอาหาร จัดการข้อมูลร้านอาหาร ดูข้อมูลการรีวิวจากลูกค้า ข้อมูลการจอง จัดการข้อมูลร้านอาหาร เพิ่ม ลบ แก้ไข ตรวจสอบรายการอาหาร ติดต่อลูกค้าเพื่อยืนยันการจองโต๊ะ เพื่อยืนยันข้อมูล และส่วนหลังบ้าน (1) เจ้าหน้าที่สาธารณสุข จับคู่สมาชิกร้านอาหาร ให้เกณฑ์คะแนน CFGT เรียกดูข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการผูกข้อมูลร้านอาหารและสมาชิกร้านอาหาร (2) ผู้ดูแลระบบ จัดการข้อมูลร้านอาหาร จัดการข้อมูลพื้นฐาน ข้อมูลผู้ใช้งานโดยระบบสารสนเทศพัฒนาฐานข้อมูลโดยใช้ภาษา PHP ในการเขียนโปรแกรม และ ใช้ฐานข้อมูล MySQL ในการจัดเก็บข้อมูล สอดคล้องกับงานวิจัยของ พัทธภรณ์ หงส์สืบสองและทศพล เตชะกาศ (2559)[10] ได้ศึกษาระบบบริการร้านอาหารผ่านอุปกรณ์พกพา กรณีศึกษาร้านอาหารปาลาสต์ พัฒนาระบบโดยใช้ภาษา PHP และโปรแกรมจัดการฐานข้อมูล MySQL

ข้อเสนอแนะ ควรมีการวิจัยเพื่อติดตามและประเมินการใช้ประโยชน์ ระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ควรมีการสร้างกลไกการทำงานในการปรับปรุงฐานข้อมูลให้มีแผนงาน และผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจน เพื่อให้เกิดการพัฒนาข้อมูลให้ทันสมัยอยู่เสมอ สามารถพัฒนาเพื่อให้รองรับการทำงานบนอุปกรณ์สมาร์ทโฟนในรูปแบบของ Application Mobile อีกทั้งสามารถนำไปพัฒนาช่องทางการประชาสัมพันธ์การตลาดให้กับสถานประกอบการ

ร้านอาหารปลอดภัยเพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ให้เป็นที่รู้จักของกลุ่มคนมากขึ้น

5. กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgements)

งานวิจัยเรื่อง ระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการอาหารปลอดภัย เพื่อรองรับเมืองท่องเที่ยวทางกีฬาในเขตอำเภอเมืองจังหวัดบุรีรัมย์ สำเร็จลุล่วงได้นั้น ขอขอบพระคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานเทศบาลเมืองบุรีรัมย์ ชมรมร้านอาหารจังหวัดบุรีรัมย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์และมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ที่ได้ให้การสนับสนุนการทำวิจัยอย่างต่อเนื่อง

6. เอกสารอ้างอิง (References)

- [1] กรมอนามัย กองสุขภาพอาหารและน้ำ (2550). **การจำแนกประเภทของร้านอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: กระทรวง สาธารณสุข
- [7] กิดานันท์ มลิทอง. (2542) **สรรค์สร้างหน้าเว็บและกราฟิกบนเว็บ**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [5] ญัฐพันธ์ เขจรนันท์และไพฑูรย์เกียรติโกมล. (2548) **ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ซีเอ็ดยูเคชั่น.
- [9] ดนุรัตน์ ใจดี (2553) **ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของประชาชนในการเลือกใช้บริการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี**.วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
- [8] พรพิศ พูนศรีสวัสดิ์ (2554) **พฤติกรรมผู้บริโภคของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ส่งผลต่อการประกอบการของร้านอาหารในถนนข้าวสาร** วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร
- [10] พัทธภรณ์ หงส์สืบสองและทศพล เตจจะภาส (2559) **ระบบบริการร้านอาหารผ่านอุปกรณ์พกพากรณีศึกษาร้านอาหารปลาสด**. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ครั้งที่ 1 (The 1st RUSNC) ปีที่ 1 ครั้งที่ 1 หน้า 274-280
- [4] พิมพ์ราไพ เปรมสมิทธิ์ (2538) **ฐานข้อมูลบรรณานุกรม: การสร้างและการใช้**, กรุงเทพฯ : ภาควิชาบรรณารักษศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- [3] สำนักงานสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข,(2557) **คู่มือ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)** .มาตรฐานด้านสุขภาพอาหาร หน้า 20-21 พิมพ์ครั้งที่ 1/2556 โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด กรุงเทพฯ
- [2] เสรี วงษ์มณฑา. **การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค**. กรุงเทพฯ : ซีระฟลอมและไซเท็กซ์; 2552
- [6] โอภาส เอี่ยมสิริวงศ์. **การวิเคราะห์ และ ออกแบบระบบ**. กรุงเทพฯ:ซีเอ็ดยูเคชั่น;2548