



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจ เลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่

สุภาพร เขียวชู¹, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์², วิชัย เจริญธรรมานนท์³คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร^{1,2,3}E-mail: supaporn-khi@rmutp.ac.th¹

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาระดับความสำคัญของคุณภาพอาหารสดที่ส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจการเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ และวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ ซึ่งมีกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บริโภคชาวไทย ที่เคยใช้บริการแอปพลิเคชันออนไลน์ในการสั่งอาหารสด อย่างน้อย 1 ครั้ง จำนวน 400 คน ผลการวิจัย พบว่า ระดับความสำคัญของคุณภาพอาหารสดที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารสดผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ โดยภาพรวมและรายด้าน อยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน และผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสดผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ โดยภาพรวม พบว่า อยู่ในระดับปานกลาง และมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า มีความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ ด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค ด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส และด้านคุณภาพทางกายภาพ

คำสำคัญ : คุณภาพอาหารสด, กระบวนการตัดสินใจ, แอปพลิเคชันออนไลน์



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

Relationship between Fresh Food Quality and the Decision-Making Process of Online Shopping through Applications by Following the New Norms

Supaporn Khiewchu¹, Jomkhwun Suwannarak², Wichai Charoenthanmanon³

Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon^{1,2,3}

E-mail: supaporn-khi@rmutp.ac.th¹

ABSTRACT

This study also aims to examine the significance of fresh food quality which affects the decision to buy products online. Through the application, we follow the new norms and study the correlation between food quality and decision-making procedures that encourage customers to buy food online. This research collected data from 400 Thai participants experienced in using the online application to order fresh food at least once. The results show that food quality affects customer decisions to buy fresh food through the online application under the new norms. Both individually and overall, results were at their highest levels. Analysis of the relationship between fresh food quality and decision-making progress of fresh food purchases through online application under the new norms, showed results at the medium level. In ascending order were Safety of Consumption, Quality of Sensory, and physical quality.

Keywords: Quality of fresh food, Decision-making procedures, Online application



บทนำ

จากสถานการณ์โคโรนาไวรัส (โควิด-19) มีความรุนแรงเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ และยังหาวิธีการรักษาไม่ได้ ทำให้ทางรัฐบาลไทยมีการจัดทำมาตรการเพื่อป้องกันและติดตามเฝ้าระวังผู้ติดเชื้อโคโรนาไวรัส (โควิด-19) อย่างเคร่งครัด ตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2563 หนึ่งในมาตรการที่รัฐบาลกำหนด คือ ลดความเสี่ยงของการแพร่เชื้อในสถานที่ที่มีประชาชนใช้บริการจำนวนมาก ได้แก่ ห้างสรรพสินค้า ตลาด สถานที่ราชการ และรัฐวิสาหกิจ โดยดำเนินการตามมาตรการป้องกันที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด (รัฐบาลไทย, 2563) นอกจากนั้นรัฐบาลยังได้ขอความร่วมมือให้ประชาชนให้ทำการมาตรการเพิ่มระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) เพื่อควบคุมการแพร่ระบาดของโรคเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ (โควิด-19) (Techsauce Team, 2563) ทำให้วิถีการใช้ชีวิตของคนไทยเปลี่ยนไปเกิดเป็นบรรทัดฐานใหม่ (New Norm) ในการดำเนินชีวิตอย่างใหม่ที่แตกต่างจากอดีตอันเนื่องจากมีบางสิ่งมากระทบ (Malee Boonsiripunth, 2563) จากที่เคยรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นส่วนใหญ่ เมื่อต้องอยู่บ้านมากขึ้นด้วยการต้องปฏิบัติตามมาตรการของรัฐบาล โดยเฉพาะการประกาศปิดสถานที่เสี่ยง เช่น ตลาดสด ห้างสรรพสินค้า และศูนย์การค้า ยกเว้นในส่วนของซูเปอร์มาเก็ต ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ตั้งแต่วันที่ 22 มีนาคม 2563 จึงต้องปรุงอาหารเพื่อรับประทานกันเองมากขึ้น แม้จะมีการให้บริการอาหารพร้อมรับประทานผ่านทางแอปพลิเคชัน แต่เมื่อการอยู่บ้านเป็นระยะเวลานาน ๆ ทำให้เกิดกิจกรรมครอบครัวโดยเฉพาะการปรุงอาหารเพื่อรับประทานร่วมกันเพิ่มขึ้น

ปัญหาของการปรุงอาหารที่บ้าน คือ การเตรียมวัตถุดิบประเภทของสด เมื่อเจอมาตรการการเว้นระยะห่างทางสังคม ทำให้ไม่สามารถไปหาซื้ออาหารตามตลาดได้ ทางผู้ประกอบการจึงอำนวยความสะดวกให้กับผู้บริโภคโดยการให้บริการสั่งอาหารสดผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์เป็นอีกทางเลือกที่ผู้บริโภคสนใจ ซึ่งในแต่ละแอปพลิเคชันออนไลน์มีการโฆษณาถึงอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สดใหม่ทุกวัน ผักไร้สารพิษ เป็นต้น โดย ดร.ฉัตรชัย ตวงรัตนพันธ์ ที่ปรึกษาสมาคมผู้ค้าปลีกไทย ให้ความเห็นว่า ในช่วงวิกฤตโรคระบาด (โควิด-19) ยอดขายจากช่องทางออนไลน์มีการเติบโตค่อนข้างสูง แต่อย่างไรก็ตาม ยังเป็นส่วนที่น้อยเมื่อเทียบกับยอดขายหลักที่มาจากทางออฟไลน์ โดยสินค้าที่ขายดี ได้แก่ กลุ่มอาหารสด และกลุ่มของชำ ของอุปโภคและบริโภค สำหรับตัวเลขของสินค้าอื่น ๆ ลดลง ทำให้ทุกฝ่ายต้องพยายามปรับตัวกันให้มีความสอดคล้องกับพฤติกรรมทางเลือกซื้อสินค้าที่เปลี่ยนไปของผู้บริโภค (ประชาชาติธุรกิจ, 2563)

จากข้อมูลที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ เพื่อให้สถาน



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

ประกอบการด้านอาหารสด และผู้สนใจนำข้อมูลงานวิจัยไปใช้วางแผนการให้บริการสั่งอาหารสดผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ให้เหมาะสมและมีประสิทธิภาพรองรับบรรทัดฐานใหม่ ของผู้บริโภคในอนาคต และเป็นแนวทางในการปรับปรุงบริการผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ด้านต่าง ๆ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความสำคัญของคุณภาพอาหารสดที่ส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจการเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่
2. เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่

ระเบียบวิธีวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้ใช้บริการห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ และร้านค้าปลีก/ค้าส่ง ที่เช็คอินผ่านเว็บไซต์ www.ไทยชนะ.com มีจำนวน 2,173,005 คน (AMARIN 34 HD, 2563) คำนวณหาขนาดตัวอย่างจากผู้บริโภคที่เลือกซื้ออาหารสดในแอปพลิเคชันออนไลน์ อย่างน้อย 1 ครั้ง ในระหว่างเดือนมีนาคม ถึงเดือนพฤษภาคม 2563 โดยการใช้สูตรการคำนวณขนาดตัวอย่างของ ทาโร ยามาเน่ ระดับความเชื่อมั่น 95% โดยใช้ความคลาดเคลื่อนในการสุ่ม 5% ได้ขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่เหมาะสมเท่ากับ 400 ตัวอย่าง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือแบบสอบถาม (Questionnaire)

การหาคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ดำเนินการสร้างแบบสอบถามฉบับร่าง จากการศึกษาเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการนำมาสร้างข้อคำถามของแบบสอบถาม โดยกำหนดประเด็นและขอบเขตของคำถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย
2. ผู้วิจัยนำแบบสอบถามฉบับร่างที่สร้างขึ้นพร้อมแบบประเมินไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน

ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๑ (มกราคม-มิถุนายน) ๒๕๖๔

Volume 15 Number 1 (January-June) 2021



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

3 ท่าน ได้พิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรง (Validity) ของแบบสอบถาม จากนั้นนำแบบประเมินมาหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับเนื้อหาหรือวัตถุประสงค์ (Index of Item Objective Congruence: IOC) ของข้อคำถามไม่ต่ำกว่า 0.05 ตามเกณฑ์มาตรฐาน (ค่า IOC \geq 0.05) (สุรพงษ์ และ จีรชาติ, 2551) โดยผลการคำนวณคะแนนที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญมีความเหมาะสมของเนื้อหาได้ค่าอยู่ระหว่าง 0.33-1.00 โดยมีค่าคะแนน 0.33 จำนวน 9 ข้อ คะแนน 0.67 จำนวน 23 ข้อ และคะแนน 1.00 จำนวน 24 ข้อ คิดเป็นค่าเฉลี่ย 0.76 จากนั้นดำเนินการปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ ทั้งนี้ข้อคำถามที่ได้ค่า 0.33 ได้ทำการปรับปรุง และข้อคำถามที่ได้ค่า 0.67-1.00 ถือว่าข้อคำถามมีความเหมาะสมของเนื้อหา ความถูกต้องของสำนวนภาษา สามารถวัดได้ และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์

3. ผู้วิจัยนำแบบสอบถามฉบับจริงไปใช้ในการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวนทั้งสิ้น

400 คน

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการการเก็บข้อมูลผ่านการแจกแบบสอบถามออนไลน์ (Online Questionnaire) และใช้การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบตามสะดวก (Convenience Sampling) ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากกลุ่มตัวอย่างเพื่อตอบแบบสอบถาม ด้วยการส่งลิงค์ (Link) ที่เชื่อมโยงเว็บไซต์แบบสอบถามออนไลน์ ซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้นด้วยระบบ Google Form โดยทำการส่งผ่านสื่อสังคมออนไลน์ และมีการตรวจสอบคุณสมบัติของกลุ่มตัวอย่างที่เข้ามาทำแบบสอบถาม เพื่อให้ได้กลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของประชากร โดยการใช้คำถามเพื่อคัดกรอง หลังจากตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามแล้ว นำไปวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป แล้วนำเสนอข้อมูลในรูปตารางและแปลผลด้วยการบรรยายตามลำดับ

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบเชิงปริมาณ โดยวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติคือ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่อใช้อธิบายระดับความสำคัญของคุณภาพอาหารสดที่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสดผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ และสถิติสหสัมพันธ์อย่างง่าย Pearson Correlation (Pearson Product Moment Correlation Coefficient) ใช้ในการหา

ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๑ (มกราคม-มิถุนายน) ๒๕๖๔

Volume 15 Number 1 (January-June) 2021



ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสดผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์วิจัยที่ 1 เพื่อศึกษาระดับความสำคัญของคุณภาพอาหารสดที่ส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่

ผลจากการศึกษา คุณภาพอาหารสดที่ส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสดผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ โดยใช้การวิเคราะห์สถิติค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน พบว่า คุณภาพของอาหารสดมีความสำคัญต่อกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ ในภาพรวมและรายด้าน อยู่ระดับมากที่สุด เรียงตามลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ คุณภาพอาหารสดด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค มีค่าเฉลี่ย 4.74 คุณภาพอาหารสดด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส มีค่าเฉลี่ย 4.72 และ คุณภาพอาหารสดด้านลักษณะทางกายภาพ มีค่าเฉลี่ย 4.70 รายละเอียดตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ระดับความสำคัญของคุณภาพอาหารสดในการเลือกซื้อผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่

คุณภาพอาหารสด	\bar{X}	S.D.	ระดับความสำคัญ
1. คุณภาพอาหารสดด้านลักษณะทางกายภาพ	4.70	0.43	มากที่สุด
2. คุณภาพอาหารสดด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส	4.72	0.42	มากที่สุด
3. คุณภาพอาหารสดด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค	4.74	0.41	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.72	0.38	มากที่สุด

วัตถุประสงค์วิจัยที่ 2 เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่

ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ โดยใช้การวิเคราะห์สถิติค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 หรือที่นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยภาพรวมและรายด้าน มีระดับความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน เรียงตามลำดับ ดังนี้ คุณภาพอาหารสดด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค มีความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง ($r=0.562$,



sig.=0.000) รองลงมาคือ คุณภาพอาหารสดด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส มีความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง ($r=0.552$, sig.=0.000) และด้านคุณภาพอาหารสดด้านลักษณะทางกายภาพ มีความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง ($r=0.532$, sig.=0.000) และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน รายละเอียดตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสดผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่

กระบวนการตัดสินใจใช้บริการ				
คุณภาพอาหารสด	Pearson Correlation	Sig. (2-tailed)	ทิศทาง	ระดับความสัมพันธ์
1. ด้านลักษณะทางกายภาพ	.532**	.000	เดียวกัน	ปานกลาง
2. ด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส	.552**	.000	เดียวกัน	ปานกลาง
3. ด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค	.562**	.000	เดียวกัน	ปานกลาง
รวม	.603**	.000	เดียวกัน	ปานกลาง

สรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย

1. ระดับความสำคัญของคุณภาพอาหารสดที่ส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ พบว่า คุณภาพอาหารสดมีความสำคัญอยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน โดยคุณภาพอาหารสดด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค มีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมา คือ คุณภาพอาหารสดด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส และคุณภาพอาหารสดด้านลักษณะทางกายภาพ ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับกัสมิรัตน์ มะลูสิม (2558) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง ปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาล คุณภาพอาหาร ตราสินค้าของชาวอิสลาม และส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ของผู้บริโภคชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า คุณภาพอาหารมีความสำคัญอยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ คุณภาพของอาหารด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค คุณภาพของอาหารด้านคุณภาพทางกายภาพ



และ คุณภาพของอาหารด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส ทั้งนี้ อาจเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของของโคโรนาไวรัส (โควิด-19) ทำให้ผู้บริโภคมีความกังวลมากขึ้นโดยเฉพาะในด้านความปลอดภัยในการใช้ชีวิตและการรับประทานอาหาร จึงส่งผลต่อการใช้ชีวิตประจำวันของคนไทยภายใต้บรรทัดฐานใหม่ ด้วยให้ความสำคัญกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่เป็นอาหารสดมากยิ่งขึ้น จึงทำให้คุณภาพอาหารสดด้านความปลอดภัยต่อการบริโภคเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญ (ประชาชาติธุรกิจ, 2563)

2. ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ พบว่าความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่ โดยภาพรวม และรายด้าน มีความสัมพันธ์กันในระดับปานกลาง และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยมีระดับความสัมพันธ์เรียงตามลำดับ ดังนี้ คุณภาพอาหารสดด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค รองลงมาคือ คุณภาพอาหารสดด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส และคุณภาพอาหารสดด้านลักษณะทางกายภาพ กล่าวคือ การส่ง Delivery อย่างไรให้ปลอดภัยจาก COVID-19 ควรเลือกร้านหรือสถานประกอบการที่มีการรักษาความสะอาดของสถานที่และอุปกรณ์ประกอบอาหาร มีการจัดภาชนะบรรจุอาหารให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ปิดฝาปิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการขนส่ง ติดฉลากระบุ วันผลิต วันหมดอายุ และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหาร (พรรณพิมล วิบุลากร, 2563) เพราะเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโคโรนาไวรัส (โควิด-19) ทำให้คนส่วนใหญ่มีการรักษาระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) หลายหน่วยงานมีนโยบายให้ทำงานจากที่บ้าน (Work from Home) รวมทั้งทางผู้ประกอบการต้องได้มีการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดโดยเคร่งครัด โดยพนักงานและผู้เกี่ยวข้องจะต้องมีการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรค ทั้งการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย หรือการคัดกรองอาการป่วยในระบบทางเดินหายใจ การสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา กำหนดการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร และจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจลหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและออกจากสถานที่ทุกครั้ง จากสถานการณ์ดังกล่าวจึงทำให้คุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสดผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่มีความสัมพันธ์และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน



ข้อเสนอแนะ

1. จากผลการวิจัยระดับความสำคัญของคุณภาพอาหารสดที่ส่งผลต่อการตัดสินใจที่พบว่า คุณภาพอาหารสด ด้านความปลอดภัยของการบริโภค มีผลต่อระดับการตัดสินใจเลือกซื้อมากที่สุด ดังนั้น ทางผู้ให้บริการควรรักษามาตรฐานในด้านสถานที่จัดเตรียมอาหารสด การปฏิบัติตามนโยบาย และมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค (โควิด-19) เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่นทางด้านความปลอดภัยให้แก่ผู้ใช้บริการมากขึ้น รวมถึงสื่อสารให้ผู้ใช้บริการให้เกิดความมั่นใจ และไว้วางใจถึงมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารสด มาตรฐานของพนักงานที่เป็นคนดูแลส่วนของอาหารสดมากขึ้น

2. จากผลการวิจัยการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสด ที่พบว่า คุณภาพอาหารสดด้านคุณภาพทางกายภาพ มีผลต่อระดับการตัดสินใจเลือกใช้บริการน้อยที่สุด เนื่องจากทางผู้ให้บริการมีความรู้หรือข้อมูลเกี่ยวกับอาหารสดในเบื้องต้นว่า ลักษณะภายนอกของอาหารสดมีความแตกต่างกันอาจจะไม่เหมือนกับลักษณะที่ปรากฏอยู่ในแอปพลิเคชัน ดังนั้นทางผู้ประกอบการควรปรับปรุงคุณภาพทางกายภาพของอาหารสดให้มีมาตรฐานเดียวกันทั้งในสถานประกอบการ ภาพที่สื่อสารในแอปพลิเคชัน รวมถึงอาหารสดเมื่อส่งถึงมือผู้บริโภค สร้างความพึงพอใจด้านคุณภาพทางกายภาพให้กับผู้ใช้บริการมากที่สุด

References

- AmarinTV. (2020). **Statistics on day 2 of the www.thaichana.com, the department store still ranks the first people who flock to use the service the most.** Retrieved August 23, 2020, from <https://www.amarintv.com/news/detail/31393>.
- Kasmirat Maluleem. (2015). **Halal awareness, food quality, Islamic brand and product ingredients affected intention to buy foods without halal on the packaging of Muslims in Bangkok** (Master's thesis). Business Administration, Bangkok University. Bangkok.
- Malee Boonsiripunth. (2020). **Royal society of law "new normal"**. Retrieved May 5, 2020, from <https://www.newtv.co.th/news/55081>.
- Phanphimon Wipulakorn. (2020). **Order delivery” how to be safe from COVID-19**. Retrieved January 10, 2021, from <https://www.chula.ac.th/news/30500/>.
- Prachachat. (2020). **Central - The Mall fights COVID-19. Prachachat.** Retrieved May 3, 2020, from <https://www.prachachat.net/marketing/news-444886>.



วารสารสนวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

Prachachat. (2020). Confident pork is safe in the new normal era buying from sources must be up to standard. **Prachachat**. Retrieved January 10, 2021, from <https://www.prachachat.net/hilight-prachachat/news-532732>.

Surapong Kongsat and Teerachat Thammawong. (2 0 0 8) . **Determination of questionnaire validity (IOC)**. Retrieved July 31, 2020, from <https://www.mcu.ac.th/article/detail/14329>.

Techsauce Team. (2020). **Get to know social distancing, a little distance from each other, reduce COVID-19 transmission**. Retrieved May 3, 2020, from <https://techsauce.co/news/social-distancing-prevent-covid-19#>.