

## ปัจจัยที่ผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร

ปริญชิตา พิพิชกุล

หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการองค์การยุคใหม่

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกริก

### บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาระดับปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน ปัจจัยข้อห้ามการใช้งาน ปัจจัยทางด้านรสนิยม ทักษะคิด ปัจจัยทางด้านโฆษณา ปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ และการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร 2) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน ปัจจัยข้อห้ามการใช้งาน ปัจจัยทางด้านรสนิยม ทักษะคิด ปัจจัยทางด้านโฆษณา ปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ กับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร และ 3) เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของกลุ่มตัวอย่างมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ ในกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารตามวิธีการจำแนกของกรุงเทพมหานครที่ผ่านการประเมินเกณฑ์อาหารปลอดภัยปี 2565 คัดเลือกกลุ่มด้วยวิธีเปิดตารางเครชีและมอร์แกน จำนวน 377 ด้วยแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติ T-test, ANOVA, Pearson correlation

ผลการวิจัยพบว่า 1) ภาพรวมของปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ความเหมาะสมกับสภาพใช้งานของเมลามีน ข้อห้ามการใช้งานของเมลามีน ทางด้านรสนิยมทักษะคิดใช้ภาชนะเมลามีน ทางด้านโฆษณาภาชนะเมลามีน ทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศซื้อสินค้า และการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีน ระดับมากที่สุด 2) เพศ ระดับการศึกษาที่แตกต่างกัน การตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ  $p < .05$  รายได้เฉลี่ยต่อเดือนที่แตกต่างกันมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร และควรทำการวิจัยในลักษณะการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจการใช้ภาชนะ และควรทำการวิจัยในเชิงคุณภาพเกี่ยวกับกลุ่มสถานประกอบการเครือข่ายธุรกิจและภาคอุตสาหกรรมที่ในและต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศอินเดีย จีน และสิงคโปร์ ก่อให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจของประเทศไทย

คำสำคัญ : การตัดสินใจเลือกซื้อ, เมลามีน, ร้านอาหาร

## **The Factors Affecting Deciding to Buy Melamine for Restaurants in Bangkok Metropolitan**

**Punchida Phiphitthakul**

**Degree of Master of Arts Program in Modern Organizational management**

**Krirk University**

### **Abstract**

"The research on factors affecting the decision to purchase melamine for restaurants in Bangkok has the following objectives: 1) To study the level of factors affecting the shape and characteristics of melamine, including suitability for use, prohibitive factors, taste, attitude, advertising, weather conditions, and the decision to use melamine in Bangkok restaurants. 2) To examine the relationship between the shape and characteristics of melamine, factors suitable for use, prohibitive factors, taste, attitude, advertising, weather conditions, and the decision to use melamine in Bangkok restaurants. 3) To investigate how personal factors such as gender, education level, and average monthly income of the sample group affect their decision to purchase melamine for restaurants in Bangkok. This quantitative research involved a sample of restaurants in Bangkok that passed the food safety criteria assessment in 2022. The group was selected using the Krejcie & Morgan table method, numbering 377 with a questionnaire. Data were analyzed using the T-test, ANOVA, and Pearson correlation coefficient.

The results indicated that: 1) The decision to use melamine is highly influenced by factors such as the shape of melamine, its suitability for use, contraindications, taste, attitude towards using melamine containers, advertising of melamine containers, and weather conditions affecting product purchases. 2) There is a statistically significant difference ( $p < .05$ ) in the decision to use melamine for restaurants in Bangkok based on gender and different educational levels. Additionally, different average monthly incomes affect the decision to use melamine in Bangkok restaurants. Further research should be conducted to promote knowledge and understanding of the use of utensils, and qualitative research should involve establishments, business networks, and industrial sectors both domestically and internationally, especially in India.

**Keyword :** Deciding to Buy, Melamine, Restaurants

## บทนำ

ภาชนะเมลามีน ได้รับความนิยมในร้านอาหารหรือสถานประกอบการอาหาร ชามเมลามีน ซึ่งมีสีสวยงาม และถูกนำมาใช้งานอย่างแพร่หลาย ตั้งแต่ระดับครัวเรือนไปจนถึงร้านอาหาร คาเฟ่ และสถานประกอบการ ชามเมลามีน เป็นถ้วยชามที่ทำจากวัสดุที่ชื่อว่า เมลามีนฟอร์มัลดีไฮด์ (Melamine Formaldehyde) ซึ่งเป็นวัสดุชนิดหนึ่งในกลุ่มพลาสติกมีคุณสมบัติคงรูปถาวร มีความแข็งแรงสูง และสามารถทนต่อการขีดข่วน น้ำหนักเบา สามารถผลิตออกมาเป็นสีและลวดลายต่างๆ เมลามีนจึงเหมาะกับการใช้งานในครัวเรือน งานจัดเลี้ยง และร้านอาหาร เนื่องจากเมลามีนมีข้อดีหลายประการ ได้แก่ 1) น้ำหนักเบา เป็นคุณสมบัติที่ดีกว่าภาชนะอื่นๆ เนื่องจากเมลามีนฟอร์มัลดีไฮด์เป็นพลาสติกชนิดหนึ่ง จึงมีน้ำหนักเบา ส่งผลให้ชามเมลามีนมีน้ำหนักเบาตามไปด้วย ทำให้สะดวกต่อการพกพาไปใช้งานนอกสถานที่ หรือแม้จะใส่อาหารปริมาณมากๆ ก็ไม่ทำให้น้ำหนักเพิ่มขึ้นมากนัก 2) ราคาไม่แพง โดยทั่วไป ชามเมลามีนในท้องตลาดมีราคาที่หลากหลาย ซึ่งมีราคาเริ่มต้นประมาณน้อยกว่า 30 บาท ถือว่าเป็นราคาที่ต่ำ จึงสามารถเข้าถึงได้ง่าย 3) ลวดลายและสีหลากหลาย ชามเมลามีนในท้องตลาดมีลวดลายและสีให้เลือกหลากหลาย ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อได้ตามความชอบและความต้องการใช้งาน และสำหรับข้อควรระวังในการใช้งานชามเมลามีน ซึ่งผู้บริโภคจำเป็นต้องทราบและปฏิบัติตามในการใช้งานชามเมลามีน เพื่อสุขอนามัยที่ดี ได้แก่ 1) ทนความร้อนได้ไม่ดึ้นนัก ไม่สามารถทนความร้อนได้เกิน 100 องศาเซลเซียส หากสัมผัสกับอุณหภูมิที่สูงกว่านั้น อาจมีโอกาที่ชามเมลามีนจะละลายและปนเปื้อนลงไปในอาหาร และในสภาพที่ละลายนั้น โมเลกุลของสารที่ปนเปื้อนจากชามเมลามีนมีส่วนก่อให้เกิดโรคมะเร็งได้ 2) ห้ามใช้ชามเมลามีนกับไมโครเวฟไครความร้อนจะทำให้เมลามีนจะปล่อยสาร โมเลกุลเล็กๆ ออกมาเป็นตัวการที่ก่อให้เกิดโรคมะเร็ง 3) ส่วนพลาสติกที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้คือ พลาสติก PP ซึ่งเป็นพลาสติกที่นิยมนำมาทำบรรจุภัณฑ์ใส่อาหาร เพราะสามารถทนต่อความร้อนได้ดีและสามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารควรมีหลักในการเลือกชามเมลามีน ดังนี้ 1) เลือกชามเมลามีนที่ดีต้องคำนึงถึงความแข็งแรงทนทาน และสามารถดูแลรักษาได้ง่าย 2) ชามเมลามีนสามารถพกพาไปนอกสถานที่ได้ง่ายเนื่องจากมีน้ำหนักเบา 3) ชามเมลามีนสามารถทนต่อแรงกระแทกได้ดี 4) ชามเมลามีนสามารถเข้าไมโครเวฟได้ไม่ปลอดภัย 5) ชามเมลามีนถือเป็นตัวเลือกที่เหมาะสมในการเสิร์ฟอาหารในร้านอาหารทั่วไปหรือร้านอาหารตามสั่ง เนื่องจากมีความแข็งแรงทนทาน แดกหักได้ยาก จึงเหมาะกับการใช้งานบ่อยๆ อีกทั้งชามเมลามีนยังสามารถทำความสะอาดได้ง่าย 6) ความสวยงามในการเสิร์ฟอาหาร ชามเซรามิกและภาชนะเซรามิกมีข้อดีในเรื่องความสวยงาม ด้วยภาพลักษณ์ที่สะท้อนถึงความคลาสสิก เหมาะกับทุกไลฟ์สไตล์ โดยเฉพาะการใช้เสิร์ฟอาหารในร้านอาหารที่มีสไตล์ก่อนข้างทรูทรา (บริษัท โอเชียนกลาส จำกัด (มหาชน), 2567)

สำหรับการตัดสินใจของร้านอาหารเลือกใช้ถ้วย ชาม ภาชนะเมลามีน ร้านอาหารควรมีหลักในการพิจารณาเลือกใช้ภาชนะเมลามีน ดังนี้ ควรเลือกภาชนะเมลามีนที่มีเครื่องหมาย มอก. ไม่นำภาชนะเมลามีนไปใช้กับของร้อนอุณหภูมิสูงกว่า 95 องศาเซลเซียสเป็นเวลานาน ไม่นำภาชนะเมลามีนไปใช้กับอาหารรสจัด ห้ามใช้งานเมลามีนกับไมโครเวฟ และไม่ควรใช้อุปกรณ์แข็งมาถูล้างทำความสะอาดป้องกันการเกิดรอยขีดข่วน การเลือกภาชนะบรรจุอาหารควรเลือกให้เหมาะสมกับการใช้งาน และควรระวังไม่ใช้ภาชนะเมลามีนเลียนแบบที่ทำจากพลาสติกยูเรีย - พอร์มาลดีไฮด์ ลักษณะที่คล้ายกับภาชนะเมลามีนวางขาย ซึ่งไม่เหมาะกับการใช้บรรจุอาหาร บางครั้งจะเลียนแบบโดยการเคลือบผิวด้วยพลาสติกเมลามีน ทำให้แยกแยะได้ยากยิ่งขึ้น ภาชนะเลียนแบบเหล่านี้ทนอุณหภูมิได้ต่ำเมื่อนำมาใช้งานจึงมีความเสี่ยงสูงกับการได้รับสารปนเปื้อนมากับอาหาร ข้อสังเกตคือภาชนะเลียนแบบเหล่านี้จะมีราคาถูกวางขายทั้งที่ไม่มีเครื่องหมายมาตรฐาน (กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม, 2563) นอกจากนี้ เครื่องใช้ในครัวเรือนประเภทพลาสติกเมลามีนที่จำหน่ายในประเทศชนิดเมลามีน-พอร์มาลดีไฮด์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 62.0 แล้วยังตรวจพบปริมาณพอร์มาลดีไฮด์ในช่วง 16.0 - 797.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และปริมาณเมลามีนในช่วง 3.0 - 455.8 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับพลาสติกเมลามีนชนิดยูเรีย-พอร์มาลดีไฮด์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง ตรวจพบปริมาณพอร์มาลดีไฮด์ในช่วง 22.2 - 12,193.8 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และปริมาณเมลามีนในช่วง 3.1 - 16.6 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และพลาสติกเมลามีนชนิดยูเรีย-พอร์มาลดีไฮด์เคลือบด้วยเมลามีน-พอร์มาลดีไฮด์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 88.0 ตรวจพบปริมาณพอร์มาลดีไฮด์และปริมาณเมลามีนในช่วง 15.2-5,247.6 และ 2.7-26.9 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ จากข้อมูลดังกล่าวสามารถบ่งชี้ได้ว่าเครื่องใช้ในครัวเรือนประเภทพลาสติกเมลามีนที่จำหน่ายทั่วประเทศ ส่วนใหญ่ปริมาณเมลามีนและปริมาณพอร์มาลดีไฮด์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ดังนั้นการนำเครื่องใช้ในครัวเรือนประเภทเมลามีนมาใช้งานควรให้ความระมัดระวังในการใช้ (ธวัช นุสนธรา, ปวีศา สีสวย และสุภัตตรา เจริญเกษมวิทย์, 2559)

จากข้อมูลร้านอาหารในกรุงเทพมหานครสถานประกอบการอาหารที่ได้รับอนุญาตในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ปี 2565 รวมทั้งสิ้นจำนวน 21,441 ร้าน จำแนกเป็น แผลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาดประเภท 1, 2 ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร และ ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร โดยกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กำหนดเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด 7 ข้อ ของการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยมีข้อมาตรฐานหลัก 2 ข้อบังคับ ข้อ 1,2 1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ ข้อบังคับ 2) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม ข้อบังคับ 3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมหรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ 4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะ

อันตราย เป็นต้น 5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุอันตรายไปใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ 6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ และ 7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ ทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจในการศึกษาค้นหาคำตอบว่า ปัจจัยอะไรบ้างที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน ปัจจัยข้อห้ามการใช้งาน ปัจจัยทางด้านรสนิยม ทศนคติ ปัจจัยทางด้านโฆษณา ปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ และการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร

2. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน ปัจจัยข้อห้ามการใช้งาน ปัจจัยทางด้านรสนิยม ทศนคติ ปัจจัยทางด้านโฆษณา ปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ กับการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร

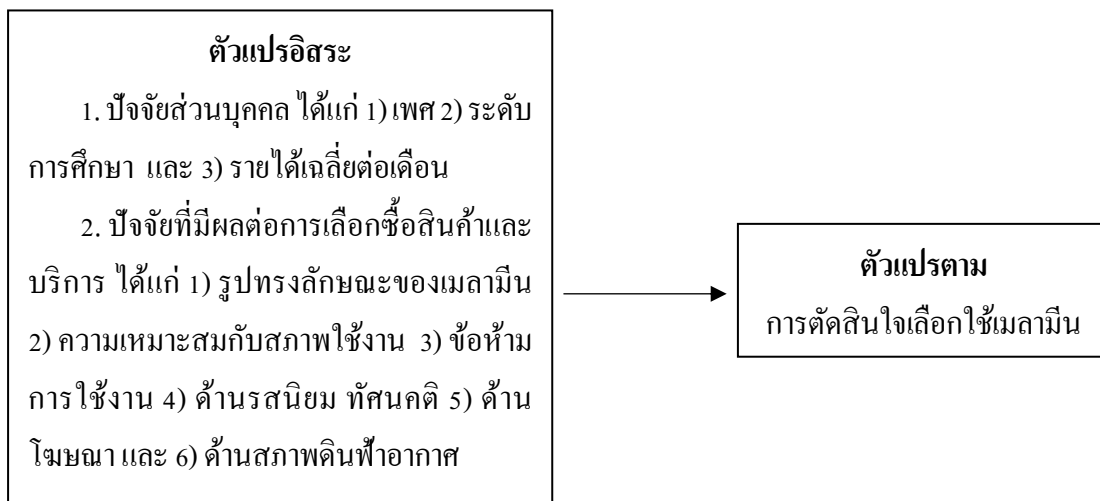
3. เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของกลุ่มตัวอย่างที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร

### สมมุติฐานการวิจัย

1. ความสัมพันธ์ของปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน ปัจจัยข้อห้ามการใช้งาน ปัจจัยทางด้านรสนิยม ทศนคติ ปัจจัยทางด้านโฆษณา ปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ กับการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร มีระดับปานกลางถึงมากในทิศทางบวก

2. ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ ระดับการศึกษา และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของกลุ่มตัวอย่างที่แตกต่างกันมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร

## กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย (Conceptual Farmwork)

## ทบทวนวรรณกรรม

ความรู้ลักษณะเมลามีน เมลามีนเป็นสารเคมีที่ประกอบด้วยธาตุไนโตรเจน คาร์บอน และไฮโดรเจน มีสูตรโครงสร้างทางเคมี คือ  $C_3H_6N_6$  สังเคราะห์ขึ้นมาได้ในปี 1834 โดย Justus von Liebig นักวิทยาศาสตร์ชาวเยอรมันจนกระทั่งในช่วงปลายทศวรรษ 1930 จึงมีการใช้กันอย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมการผลิต พลาสติกและผลิตภัณฑ์ลามิเนต เมลามีนมีลักษณะเป็นผงสีขาว ไม่มีกลิ่น ไม่มีรส เมื่อนำใช้ในอุตสาหกรรมวัสดุต่างๆ จะช่วยทำให้เกิดการแข็งตัว ผิวเกิดความมัน และทนต่อความร้อน ทนต่อการกัดกร่อนของสารเคมี รวมทั้งทำให้วัสดุนั้นๆ ทนต่อความชื้นได้ดีอีกด้วย ซึ่งจากสมบัติดังกล่าว ทำให้เมลามีน และสารที่เป็นอนุพันธ์ของเมลามีนถูกนำมาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์และเครื่องใช้ต่างๆ เช่น เครื่องครัว จานชาม ฟัน บอร์ด ผนัง โพลียูรีเทน โฟม สี ปุ๋ย กระจก และใช้ในอุตสาหกรรมพลาสติกอีกมากมายหลายชนิด เหตุผลของการนำเอาเมลามีนมาใช้ในอาหาร ก็เนื่องมาจากเมลามีนมีโครงสร้างทางเคมีบางส่วนคล้ายกับกรดอะมิโน ซึ่งเป็นหน่วยย่อยของโปรตีน ทำให้มีการนำเอาเมลามีนมาผสมในอาหารหลายชนิดที่ต้องการให้มีปริมาณ โปรตีนมากๆ ตามที่มาตรฐานของอาหารแต่ละชนิดกำหนดไว้ โดยเมื่อทำการตรวจวัดปริมาณโปรตีนในห้องปฏิบัติการเมลามีนก็จะให้ผลเหมือนกันมีโปรตีนจากธรรมชาติอยู่ในผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ เนื่องจากเมลามีนมีหมู่อะมิโนเหมือนโปรตีนทำให้เกิดปฏิกิริยาเหมือนมีโปรตีนอยู่ในอาหารชนิดนั้น

ความหมายเมลามีน เมลามีน คือ พลาสติกชนิดหนึ่งมีสารฟอร์มัลดีไฮด์เป็นส่วนประกอบ หรือที่เรารู้จักคุ้นเคยกันคือ ฟอร์มัลลิน ส่วนใหญ่เมลามีนจะถูกนำมาผลิตพลาสติก จานเมลามีน

ถุงพลาสติก พลาสติกสำหรับห่ออาหาร นอกจากนี้เมลามีนยังอยู่ในอุตสาหกรรมเม็ดสีเป็นหมึกพิมพ์สีเหลือง นอกจากนี้ยังนำไปทำน้ำยาดับเพลิงคุณภาพดี น้ำยาทำความสะอาด และปุ๋ย เพราะโครงสร้างของเมลามีนมีไนโตรเจนเป็นส่วนประกอบที่ค่อนข้างสูง คุณสมบัติของเมลามีน เป็นเมตาโบไลต์ของไซโรมาซีน (Cyromazine) ซึ่งเป็นยาฆ่าแมลงชนิดหนึ่งเมื่อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมและพืชได้รับเข้าไปในร่างกายจะสามารถเปลี่ยนไปเป็นเมลามีนได้ มีไนโตรเจน 66.67 % คัดเป็นปริมาณโปรตีนได้ 416.66 % จัดเป็นพวก Non-Protein Nitrogen (NPN) ในสัตว์กระเพาะรวม แต่ไม่นิยมใช้เพราะการ Hydrolysis ช้าและไม่สมบูรณ์เหมือนยูเรีย ลักษณะเป็นผงสีขาว มีสูตร โครงสร้างทางเคมี  $C_3H_6N_6$  (1,3,5 Triazine 2,4,6 Triamine) ละลายน้ำได้น้อย เมลามีนคุณภาพดีจะนำไปทำเม็ดพลาสติกเรียกเม็ดเลซินเมลามีน ส่วนเศษที่เหลือหรือเมลามีนที่คุณภาพเลวจะนำกลับไปทำของใช้ ซึ่งเมลามีนคุณภาพเลวนี้ขบวนการของมันไม่สมบูรณ์จึงมีราคาถูก และเกิดอนุพันธ์ของเมลามีนขึ้นหลายชนิด เรียกว่า เมลามีนอันนาล็อก ประกอบด้วย ammeline, ammelide และ cyanuric acid แม้จะเป็นอนุพันธ์ของเมลามีนแต่ก็ยังมีโปรตีนสูง ร้อยละ 224.36 สำหรับเมลามีนในมิติต่างประเทศ โดยเมลามีนในประเทศจีน จีนมีโรงงานผลิตเมลามีน 3 แห่งใหญ่ ๆ ซึ่งร่ำรวยมาก ผลิตเมลามีนเดือนละหลายหมื่นตันในเมืองจินเมลามีนวางขายหลากหลายยี่ห้อ และมีการรับรองมาตรฐานอีกด้วย นอกจากนี้ยังมีการประกาศขายเมลามีนผ่านทางอินเทอร์เน็ตอย่างเปิดเผย ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวในเมืองจินมีขายและใช้กันมากในการผลิตอาหารสุนัข อาหารสุกร รวมถึงแป้งที่คนกิน นอกจากจะนำมาใช้ในประเทศแล้ว จีนยังมีการส่งเมลามีนเข้าไปขายในประเทศที่ 3 ประกอบด้วย ไทย เวียดนาม มาเลเซีย อินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์ โดยไม่ได้นำเข้ามาใช้ในอุตสาหกรรมงานเมลามีน แต่เอามาปนเปื้อนในอาหารคนอาหารสัตว์ ซึ่งผู้ขายจากจีนจะไม่บอกว่าเป็นเมลามีน โดยบอกว่าเป็น ไบโอโปรตีน โดยเป็นเมลามีนเศษเหลือจากโรงงานพลาสติก ราคาถูกนำเข้าในราคาโลกรัมละ 1.20 เหรียญสหรัฐ ในขณะที่เมืองจินราคาประมาณโลกรัมละ 1-2 หยวน (เขาวมาลัย คำเจริญ, 2556, ออนไลน์)

เมลามีนเรซิน (Melamine resin) หรือ เมลามีนฟอร์มัลดีไฮด์ (melamine formaldehyde) หรือเรียกย่อว่า เมลามีน เป็นวัสดุพลาสติกทนความร้อนชนิดแข็ง เกิดจากปฏิกิริยาพอลิเมอไรเซชันระหว่างเมลามีนกับฟอร์มัลดีไฮด์ สามารถขึ้นรูปได้ภายใต้อุณหภูมิสูง เมลามีนเรซินเป็นพลาสติกที่นิยมใช้ผลิตเครื่องใช้ในครัว ทั้งช้อนส้อม ตะเกียบ หรือจานชามทั้งนี้เมลามีนเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิตแผ่นฟอร์ไมกา, แผ่นไม้เมลามีนปูพื้น, กระดานไวท์บอร์ดรวมไปถึงการใช้เป็นวัสดุเคลือบผิวหน้าพาดิเคลบอร์คที่ใช้ในอุตสาหกรรมเฟอร์นิเจอร์ การใช้เมลามีนเรซินอีกรูปแบบหนึ่งคือ เมลามีนโฟม มักใช้ในการบุฝ้าและทำเป็นฉนวนกันเสียงและได้นำมาประยุกต์ใช้เป็นตัวดูดซับฝุ่นและสิ่งสกปรกในการทำความสะอาดอาคาร วัสดุเมลามีนนี้ไม่สามารถรีไซเคิลได้ และควรใช้งานภาชนะเมลามีนที่อุณหภูมิไม่เกิน 60 องศาเซลเซียส เนื่องจากข้อมูลของทางสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

(สคบ.) ได้ระบุว่า เมลามีนไม่ใช่ภาชนะที่ปลอดภัยในการใช้กับเตาอบไมโครเวฟ เนื่องจากเมลามีนนั้นดูดซับคลื่นไมโครเวฟและสะสมความร้อนในตัวเอง ทำให้ผู้ใช้ได้รับอันตรายจากสารฟอร์มัลดีไฮด์ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งในระบบทางเดินหายใจ (วิกิพีเดียสารานุกรมเสรี, 2557)

จากการศึกษา บริษัท อินเทอร์เน็ตเมลามีน จำกัด (2567) กล่าวว่า ภาชนะเมลามีน เป็นโพลีเมอร์ผสมระหว่างเมลามีนกับฟอร์มัลดีไฮด์ นิยมนำมาใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์ อาหาร ซึ่งพบเห็นได้ทั่วไปในชีวิตประจำวัน เช่น ชาม, จาน, ถ้วยกาแฟ, ทัพพี, ช้อน, ถุงพลาสติก เป็นต้น เพราะมีน้ำหนักเบา มีสีสัน และลวดลายสวยงาม ราคาถูกทั้งที่ผลิตใช้เองในประเทศและที่นำเข้าจากต่างประเทศ ต่อมาสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาห้ามใช้เมลามีนในไมโครเวฟ ร้อน 100 องศาเซลเซียส 2547 ได้แถลงข่าวถึงอันตรายของการใช้ภาชนะเมลามีนใส่อาหารที่มีความร้อนจัด อาหารที่เป็นกรด และการนำไปใช้กับเตาไมโครเวฟ ว่าอะมิโนเรซิน ที่เป็น โพลีเมอร์ของเมลามีนกับฟอร์มัลดีไฮด์ หากนำไปใช้ไม่ถูกต้องจะทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากสารฟอร์มัลดีไฮด์ที่แพร่กระจายออกมาจากภาชนะก่อให้เกิดโรคมะเร็งทางเดินหายใจและทางเดินอาหาร และกล่าวเพิ่มเติมว่า จากการตรวจสอบภาชนะเมลามีนทุกยี่ห้อที่จำหน่ายในท้องตลาดพบว่าผู้ผลิตมักมีการติดฉลากระบุว่าภาชนะชนิดนี้สามารถทนอุณหภูมิ 125 องศาเซลเซียสได้ แต่ระดับอุณหภูมิที่ปรากฏจะเป็นอุณหภูมิที่ทำให้ภาชนะยังคงรูปได้ ไม่บิดเบี้ยว ไม่ใช่ระดับอุณหภูมิที่ปลอดภัยต่อการใส่อาหาร soup-bowl ซึ่งทาง อย.จะได้ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) ให้ปรับคำเตือนในฉลากและต้องให้คำแนะนำกับผู้ซื้อถึงวิธีการใช้ภาชนะเมลามีนอย่างถูกต้อง ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยในชีวิตของผู้บริโภคเองจึงควรใช้งานที่อุณหภูมิไม่เกิน 60 องศาเซลเซียส เนื่องจากหากใช้งานกับความร้อนสูง เช่น น้ำเดือดจัด ของทอดร้อนๆ จากกระทะ ก็อาจทำให้สารฟอร์มัลดีไฮด์ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งแพร่ออกมาจากภาชนะใส่อาหารได้ ดังนั้นหากจะใช้ภาชนะในการปรุงอาหาร หรืออุ่นอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ ควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเซรามิกไม่มีลวดลาย หรือแก้วทนไฟจะดีกว่า ภาชนะเมลามีนสามารถทนความร้อนที่อุณหภูมิต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียสได้โดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายใดๆ (ไม่ทำให้สารฟอร์มัลดีไฮด์แพร่กระจาย) แต่ถ้าสัมผัสกับอุณหภูมิที่สูงกว่า 100 องศาเซลเซียส (ปรุง / อุ่นอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ) จะก่อให้เกิดอันตรายได้ เพราะผิวภาชนะจะเกิดการบวมแตก หรือเกิดรอยไหม้ทำให้มีการแพร่กระจายออกมาของสารฟอร์มัลดีไฮด์ในปริมาณที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค (มีการแพร่กระจายออกมาของสารฟอร์มัลดีไฮด์เกิน 2 มิลลิกรัม/ลิตร ซึ่งสูงกว่าค่ามาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดให้แพร่กระจายได้ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม/ลิตร) ซึ่งสารฟอร์มัลดีไฮด์นี้เป็นสารก่อมะเร็งในระบบทางเดินหายใจและทางเดินอาหาร แนะนำการใช้ภาชนะเมลามีนให้ปลอดภัย ดังนี้ 1) ควรเลือกภาชนะเมลามีนที่มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) กำกับ 2) เมื่อซื้อภาชนะเมลามีนมาใหม่ ควรล้างด้วยน้ำร้อนก่อนการใช้งาน เพื่อชะล้างสิ่งสกปรก และสารฟอร์มัลดีไฮด์ที่ติดอยู่ผิว



นอกของภาชนะออกไปก่อน 3) ไม่ควรนำภาชนะเมลามีนใส่อาหารหลังปรุงด้วยความร้อนเสร็จใหม่ ควรรอให้อาหารมีอุณหภูมิต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส เสียก่อน 4) ไม่ควรใช้ภาชนะเมลามีนในการปรุง / อุณหภูมิอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ (ถึงภาชนะเมลามีนนั้นจะมีมาตรฐาน มอก. กำกับ ก็ยังไม่สามารถใช้กับ ไมโครเวฟได้) 5) ไม่ควรใช้อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดที่มีลักษณะแข็งกับภาชนะเมลามีน เช่น ใย เหล็ก, แปรงขัด, และแผ่นขัด เพราะภาชนะเมลามีนจะเกิดรอยขีดข่วนและทำให้สารฟอร์มัลดีไฮด์ ปนเปื้อนในอาหารได้ ควรใช้ฟองน้ำอ่อนนุ่มในการล้างทำความสะอาดภาชนะเมลามีน (บริษัท อินเทอร์เน็ตเมลามีน จำกัด, 2567)

### วิธีการวิจัย

การวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ ทำการศึกษาในกลุ่มตัวอย่าง ร้านอาหารตามวิธีการจำแนก ของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านการประเมินเกณฑ์อาหารปลอดภัย ปี 2565 การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัย เลือกวิธีการเปิดตารางเครซีและมอร์แกน (Krejci & Morgan, 1970) ขนาดกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 377 ตัวอย่าง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสอบถาม ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่ม ตัวอย่าง เป็นแบบสอบถาม Check list แบบตรวจสอบรายการ (Checklist) ได้แก่ เพศ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท) เป็นต้น สำหรับแบบสอบถาม ส่วนที่ 2 - 8 เป็นแบบแสดงความคิดเห็น แบบมาตราประมาณค่า (rating scale) เป็นรูปแบบของการถามสิ่งที่ใช้ ประเมินค่าสิ่งที่ต้องการวัด ซึ่งไม่ อาจจวนออกมาเป็นตัวเลขอย่างชัดเจนได้ แต่บ่งบอกให้ทราบถึงลักษณะความเข้มของความคิดเห็น ความรู้สึก เจตคติ ว่ามีมากน้อย เพียงใด Rating scale 5 ระดับ ระดับ 1-5 หมายถึง ไม่เห็นด้วยมากที่สุด ถึง เห็นด้วยมากที่สุด แล้วนำค่าเฉลี่ยที่ได้เทียบกับเกณฑ์โดยใช้เกณฑ์การประเมินและการแปล ความหมาย (บุญชม ศรีสะอาด. 2553 :99-100) นำแบบสอบถามไปตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ โดยการตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) และนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) (Riviovelli and Hambleton, 1997) ค่า IOC = 0.75 โดยผู้เชี่ยวชาญ ต่อมา ผู้วิจัยนำไปทดสอบนำร่อง (Tryout) ค่าความเชื่อมั่น ( $\alpha$ ) = 0.86 และค่าอำนาจจำแนก ( $r$ ) ภาพรวมของแบบสอบถาม ส่วนที่ 2-8 เท่ากับ 0.32

วิธีการเก็บข้อมูลการวิจัย โดยผู้วิจัยดำเนินการส่งหนังสือขอความร่วมมือพร้อมแบบสอบถาม ให้กับกลุ่มตัวอย่าง อธิบายให้กลุ่มตัวอย่างมีความเข้าใจในการตอบแบบสอบถาม แล้วให้กลุ่มตัวอย่างตอบ แบบสอบถาม แล้วนัดวันเวลาเก็บแบบสอบถาม รับแบบสอบถามกลับคืน แล้วผู้วิจัย ตรวจสอบความครบถ้วน ความถูกต้อง และผู้วิจัยแสดงความขอบคุณในการให้ความร่วมมือ แล้วนำ แบบสอบถามไปประมวลผล

การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูล ด้วยโปรแกรมวิเคราะห์ข้อมูลสำเร็จรูป ด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าความถี่ (f) ค่าร้อยละ (%) ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และสถิติอนุมาน (Inferential Statistics) เป็นวิธีการตรวจสอบสมมุติฐานของการวิจัย โดยมากแล้วจะเป็นการทดสอบว่า ตัวแปรตั้งแต่สองตัวขึ้นไป มีความแตกต่าง สัมพันธ์กัน หรือเกี่ยวข้องกันหรือไม่ โดยผู้วิจัยเลือกใช้ Parametric test โดย Parametric test เป็นการทดสอบทางสถิติที่ต้องอาศัยการประมาณค่าของพารามิเตอร์จากข้อมูลที่ได้จากกลุ่มตัวอย่าง ใช้กับข้อมูลที่มีการกระจายแบบปกติ (normal distribution) Parametric test ที่ใช้กัน ได้แก่ สถิติ t-test และ สถิติ Analysis of variance (ANOVA) ทั้งสองนี้สำหรับการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยและ Pearson correlation coefficient สำหรับทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร แล้วการแปลความหมายค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของ Best (1977:240)

### ผลการวิจัย

นำแบบสอบถามไปวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ข้อมูลส่วนบุคคลของของร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่ เพศหญิง ร้อยละ 63.13 ส่วนใหญ่ระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 59.15 ส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000 - 9,999 บาท ร้อยละ 34.74 และพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีรายได้เฉลี่ย 7,499.50 บาท

ทางด้านรูปทรงลักษณะของเมลามีน ระดับมากที่สุด  $\bar{X} = 4.62$ , S.D. = 0.23 รายงานพบว่า ด้วยงานชามเมลามีนมีความแข็งแรง มีระดับมากที่สุด

ทางด้านความเหมาะสมกับสภาพใช้งานของเมลามีน ระดับมากที่สุด  $\bar{X} = 4.71$ , S.D. = 0.28 รายงานพบว่า ภาชนะถ้วยชามจานเมลามีนมีอายุการใช้งานจำกัด มีระดับมากที่สุด

ทางด้านข้อห้ามการใช้งานของเมลามีน ระดับมากที่สุด  $\bar{X} = 4.71$ , S.D. = 0.28 รายงานพบว่า ภาชนะถ้วยชามจานเมลามีนไม่ควรใส่ของทอดที่ร้อนจัดที่อุณหภูมิเกิน 100 องศาเซลเซียส มีระดับมากที่สุด

ทางด้านรสนิยม ทักษณคติใช้ภาชนะเมลามีน ระดับมากที่สุด  $\bar{X} = 4.70$ , S.D. = 0.28 รายงานพบว่า ความเชื่อภาชนะถ้วยชามจานเมลามีนผู้ใช้งานเป็นคนทันสมัย มีระดับมากที่สุด

ทางด้านโฆษณาภาชนะเมลามีน ระดับปานกลาง  $\bar{X} = 3.68$ , S.D. = 0.112 รายงานพบว่า การเอื้ออำนวยส่งฟรีผู้ซื้อภาชนะเมลามีน มีระดับมากที่สุด

ทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศซื้อสินค้า ระดับมากที่สุด  $\bar{X} = 4.08$ , S.D. = 0.44 รายงานพบว่า สภาพจราจรติดขัดอุปสรรคเดินทางไปซื้อสินค้า มีระดับมากที่สุด

ทางด้านการศึกษาเลือกใช้เมลามีน ระดับมากที่สุด  $\bar{X} = 4.76$ , S.D. = 0.33 รายงานพบว่า ภาชนะเมลามีนจัดเรียงกันได้อย่างเป็นระเบียบ มีระดับมากที่สุด

การทดสอบ เพศ ที่แตกต่างกันของกลุ่มตัวอย่าง มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

**ตารางที่ 1** แสดงผลการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคล เพศชาย-เพศหญิง ส่งผลต่อการตัดสินใจ

เลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร (n = 377)

เพศ	n	$\bar{X}$	S.D.	t	Sig.
ชาย	139	4.17	3.21		
หญิง	238	4.38	2.61	0.311	0.041

\* p - value < 0.05

พบว่า กลุ่มตัวอย่างเพศชาย เพศหญิง มีจำนวนแตกต่างกันมีผลการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ p-value < .05 จึงยอมรับสมมติฐาน (t = 0.311, p-value = 0.041) แสดงตารางที่ 1

การทดสอบระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ที่แตกต่างกันมีผลการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

**ตารางที่ 2** แสดงผลการเปรียบเทียบระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน มีผลต่อการตัดสินใจ

เลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร (n = 377)

หัวข้อ	SS	df	MS	F	Sig.	
ระดับการศึกษา	ระหว่างกลุ่ม	7.687	2	3.1814		
	ภายในกลุ่ม	74.014	375	0.213	18.410	0.000*
	รวม	81.701	377			
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	ระหว่างกลุ่ม	0.862	2	0.136		
	ภายในกลุ่ม	80.863	375	0.166	1.627	0.306
	รวม	81.725	377			

\* p - value < 0.05

พบว่า กลุ่มตัวอย่าง 1) ระดับการศึกษาที่แตกต่างกันมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยทางสถิติ  $p\text{-value} < .05$  ( $F=18.410, p\text{-value} = 0.000$ ) และ 2) รายได้เฉลี่ยต่อเดือนมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร ไม่มีความแตกต่างกัน  $p\text{-value} > .05$  จึงปฏิเสธสมมุติฐาน ( $F=1.627, p\text{-value} = 0.306$ )

การทดสอบความสัมพันธ์ของปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน ปัจจัยข้อห้ามการใช้งาน ปัจจัยทางด้านรสนิยม ทักษะคนดี ปัจจัยทางด้านโฆษณา ปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ กับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร ตารางที่ 3 แสดงผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเพศ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน ปัจจัยข้อห้ามการใช้งาน ปัจจัยทางด้านรสนิยมทักษะคนดี ปัจจัยทางด้านโฆษณา ปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ กับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร ( $n = 377$ )

หัวข้อ	การตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหาร ในกรุงเทพมหานคร		
	Pearson Correlation (r)	Sig. (2-tailed)	ระดับ ความสัมพันธ์
เพศ	0.92*	0.02	มาก
ระดับการศึกษา	0.78	0.07	ปานกลาง
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	0.66	0.06	ปานกลาง
ปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน	0.87*	0.02	มาก
ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน	0.91*	0.03	มาก
ปัจจัยข้อห้ามการใช้งาน	0.92*	0.00	มาก
ปัจจัยทางด้านรสนิยมทักษะคนดี	0.76*	0.02	ปานกลาง
ปัจจัยทางด้านโฆษณา	0.63	0.06	ปานกลาง
ปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ	0.58	0.07	ปานกลาง
รวม	0.78*	0.03	ปานกลาง

\* มีนัยสำคัญทางสถิติ  $p\text{-value} < .05$

พบว่า ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน ปัจจัยข้อห้ามการใช้งาน ปัจจัยทางด้านรสนิยมทัศนคติ ปัจจัยทางด้านโฆษณาปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ กับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานครมีความสัมพันธ์ปานกลาง ในทิศทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ  $p\text{-value} < .05$  ( $r = 0.87, 0.91, 0.92, 0.76, 0.63$  และ  $0.58$ ) ตามลำดับ

เพศ มีความสัมพันธ์มาก ในทิศทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ  $p\text{-value} < .05$  ( $r = 0.92$ )

ระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์ปานกลาง ในทิศทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร  $p\text{-value} > .05$  ( $r = 0.78$ )

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน มีความสัมพันธ์ปานกลาง ในทิศทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร  $p\text{-value} > .05$  ( $r = 0.66$ )

ทางด้านรูปทรงลักษณะของเมลามีน มีความสัมพันธ์มาก ในทิศทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ  $p\text{-value} < .05$  ( $r = 0.87$ )

ทางด้านความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน มีความสัมพันธ์มาก ในทิศทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ  $p\text{-value} < .05$  ( $r = 0.91$ )

ทางด้านข้อห้ามการใช้งาน มีความสัมพันธ์มาก ในทิศทางบวกกับปัจจัยการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ  $p\text{-value} < .05$  ( $r = 0.92$ )

ทางด้านรสนิยมทัศนคติ มีความสัมพันธ์ปานกลาง ในทิศทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ  $p\text{-value} < .05$  ( $r = 0.76$ )

ทางด้านโฆษณา มีความสัมพันธ์ปานกลาง ในทิศทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร  $p\text{-value} > .05$  ( $r = 0.63$ )

ทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ มีความสัมพันธ์ปานกลาง ในทิศทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร  $p\text{-value} > .05$  ( $r = 0.58$ )

#### อภิปรายผลและข้อเสนอแนะการวิจัย

จากผลการศึกษา พบว่า ปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน พบว่า รูปทรงลักษณะของเมลามีนระดับมากที่สุด ซึ่งรูปทรงลักษณะของเมลามีน ประกอบด้วย ภาชนะถ้วยชามจานเมลามีนมีความ

แข็งแรง มีความทนทาน คุณแลร์รักษาได้ง่าย มีราคาไม่แพง มีน้ำหนักเบา มีอายุการใช้งานจำกัด และไม่  
เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนพบว่า ภาพรวมของการตัดสินใจเลือกใช้เม  
ลามีนระดับมากที่สุด ภาชนะถ้วยชามจานเมลามีนมีความแข็งแรง มีความทนทาน คุณแลร์รักษาได้ง่าย มี  
ราคาไม่แพง มีน้ำหนักเบา มีอายุการใช้งานจำกัด และไม่อันตรายต่อผู้บริโภค

จุดแข็งของงานวิจัย เป็นงานวิจัยผู้วิจัยดำเนินการทบทวนแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่  
เกี่ยวข้องกับภาชนะเมลามีน และทบทวนส่วนประสมทางการตลาดทั้ง 7 ด้าน ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์  
ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านบุคลากร ด้านกระบวนการ  
ให้บริการ และด้านลักษณะทางกายภาพล้วนส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้า นำเอามาสร้าง  
แบบสอบถาม ที่มีความเที่ยงตรงและความเชื่อมั่น จากผลการประเมิน IOC และการนำเครื่องมือไป  
ทดสอบนำร่อง (Try out) มากกว่าเกณฑ์กำหนด จึงเป็นแบบสอบถามที่มีคุณภาพ นอกจากนี้แล้วการ  
วิจัยนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการคัดเลือกและกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างเป็นไปตามระเบียบวิธีวิจัย อีกทั้ง  
ช่วงเวลาในการสอบถามข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง ไม่พบความคิดเห็นเชิงลบจากกลุ่มตัวอย่าง

และจุดด้อยของงานวิจัย เป็นงานวิจัย ในบางหัวข้อของส่วนประสมทางการตลาดไม่เกี่ยวข้องกับ  
กับสินค้าบางประเภท ซึ่งภาชนะเมลามีน ผู้วิจัยสามารถประยุกต์ใช้บางส่วนให้สอดคล้องกับภาชนะเม  
ลามีนสำหรับใช้งานในร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทาง  
การจัดจำหน่าย ด้านการส่งเสริมการตลาด เป็นต้น สอดคล้องกับงานวิจัยของ ปิยะมาภรณ์ ช่วยชูหนู  
(2559) พบว่า ปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาด ได้แก่ ด้านบุคลากรและคุณภาพของสินค้า ด้าน  
ราคา ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านภาพลักษณ์ของสินค้าและร้านค้า และด้านข้อมูลร้านค้า ข้อมูล  
สินค้าและกระบวนการให้บริการ ทุกปัจจัยส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าและสอดคล้องกับงานวิจัย  
ของและสอดคล้องกับ ขวัญชนก เจริญสุข และดร.ณกมล จันทร์สม. (2555) พบว่า ปัจจัยด้านการตลาด  
ที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อสินค้าโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากในด้านผลิตภัณฑ์ ด้านช่องทางการจัด  
จำหน่าย ด้านการส่งเสริมการตลาด และด้านราคา ตามลำดับ

และจากผลการศึกษา พบว่า ภาพรวมความสัมพันธ์ระหว่างเพศ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ย  
ต่อเดือน ปัจจัยรูปทรงลักษณะของเมลามีน ปัจจัยความเหมาะสมกับสภาพใช้งาน ปัจจัยข้อห้ามการใช้  
งานปัจจัยทางด้านรสนิยมทัศนคติ ปัจจัยทางด้านโฆษณาปัจจัยทางด้านสภาพดินฟ้าอากาศ กับการ  
ตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานครมีความสัมพันธ์ปานกลาง ในทิศ  
ทางบวกกับการตัดสินใจเลือกใช้เมลามีนสำหรับร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร อย่างมีนัยสำคัญทาง  
สถิติ  $p < .05$  สอดคล้องกับ ปฎิมา คำสุชา และจุฑาทิพย์ เดชยางกูร. (2563) ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับ  
การตัดสินใจซื้อสินค้าที่ศูนย์การค้าเทอร์มินอลทเว็นตีวัน พบว่า ลักษณะด้านประชากรศาสตร์ทุกด้าน  
มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจซื้อสินค้าอุปโภคบริโภค และสอดคล้องกับ ขวัญชนก เจริญสุข และ

ดร.ณกมล จันทร์สม. (2555) พบว่า ปัจจัยด้านการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อสินค้าโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อทำการเปรียบเทียบปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าที่ศูนย์การค้าเทอร์มินอลทเวนตีวันจําแนกตามเพศ อายุ การศึกษา อาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และสอดคล้องกับชิตกมล พวงภู (2560) ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจซื้อเฟอร์นิเจอร์อสังหาริมทรัพย์ ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคที่มีอายุ ระดับการศึกษา และอาชีพ แตกต่างกันการตัดสินใจซื้อเฟอร์นิเจอร์อสังหาริมทรัพย์ แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และ 0.05 ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้ 1) จากผลการวิจัยเป็นข้อมูลตั้งต้นนำไปสู่การตัดสินใจให้สามารถเลือกภาชนะถ้วยชามเมลามีนที่มีรูปทรงลักษณะที่ดี ความเหมาะสมกับสภาพใช้งานของสถานประกอบการร้านอาหาร รวมทั้งข้อห้ามการใช้งาน และการออกแบบภาชนะเมลามีนที่ตรงกับความต้องการ ได้แก่ รสนิยม ทักษะคิด การเข้าถึงด้วยการโฆษณาสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง 2) ผลการวิจัยนำไปจัดทำแผนปฏิบัติการขององค์กรภาคประชาชนให้ได้รับความเข้าใจในคุณลักษณะ ความเหมาะสมกับสภาพใช้งานในร้านอาหาร และข้อห้ามการใช้งานของภาชนะเมลามีน ให้ประชาชนปลอดภัยเกิดจากการใช้งานภาชนะเมลามีนที่ผิดวิธี และข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป 1) ควรทำการวิจัยในลักษณะการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจการใช้ภาชนะเมลามีน เนื่องจากภาชนะเมลามีนมีลักษณะข้อพึงระวังที่เกี่ยวข้องกับการนำไปใช้ผิดวิธีให้ร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและปริมณฑลให้สามารถนำภาชนะเมลามีนใช้งานที่ถูกต้องวิธี 2) ควรทำการวิจัยในเชิงคุณภาพเกี่ยวข้องกับกลุ่มสถานประกอบการเครือข่ายธุรกิจและภาคอุตสาหกรรมภาชนะเมลามีนทั้งในและต่างประเทศดำเนินการผลิตภาชนะเมลามีนในร้านอาหารในประเทศประเทศอินเดีย จีน และสิงคโปร์ตรงกับความต้องการ สามารถใช้งานในร้านอาหาร และส่งเสริมการผลิตปลายน้ำก่อให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจของประเทศไทย ต่อไป

### รายการอ้างอิง (นาม ปี APA)

- บริษัท โอเชียนกลาส จำกัด (มหาชน). (2567, 3 กุมภาพันธ์). ชามเมลามีน คืออะไร? ทำความรู้จักกับข้อดีของชามเมลามีน. จาก <https://www.oceantableware.com/news-and-blogs/melamine-bowl/>. pdf. 2 page.
- รัช นุสนธรา, ปวีศา สีสวย และสุภัตรา เจริญเกษมวิทย์. (2559, 3 กุมภาพันธ์ 2567). การสำรวจเบื้องต้น : คุณภาพของเครื่องใช้ในครัวเรือนพลาสติกเมลามีน. Bulletin of Applied Sciences Vol. 5 No. 5 August 2016. หน้า 19-30.
- เขาวมาลัย คำเจริญ. (2556). เติอนภัยสารเมลามีน. <https://www.gotoknow.org/posts/211643>.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2557, 3 กุมภาพันธ์). เมลามีนเรซิน. จาก

<https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%A1%E0%B8>

[%A5%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B8%B5%E0%B8%99%E0%B9%](https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%A1%E0%B8%B5%E0%B8%99%E0%B9%80%E0%B8%A3%E0%B8%8B%E0%B8%B4%E0%B8%99)

[80%E0%B8%A3%E0%B8%8B%E0%B8%B4%E0%B8%99](https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%A1%E0%B8%B5%E0%B8%99%E0%B9%80%E0%B8%A3%E0%B8%8B%E0%B8%B4%E0%B8%99). pdf. 1 page

บริษัท อินเตอร์เมลามีน จำกัด. (2567, 3 กุมภาพันธ์). ความรู้ภาษาเมลามีน.

จาก <http://www.intermelamine.co.th/> pdf. 2 page

Krejcie, R. V., & D. W. Morgan. (1970). Determining Sample Size for Research

Activities. *Educational and Psychological Measurement*. 30(3) : 607-610.

บุญชม ศรีสะอาด. (2555). การวิจัยเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น. Rovinelli, R. J., & Hambleton,

Best, John W. (1977). *Research in education*. (3rd ed.). New Jersey : Prentice Hall.