



Knowledge, Attitude and Cannabis Use in Food Among Entrepreneurs in Nong Ri Sub-District, Mueang District, Chon Buri Province

Jeerapa Papantamit, Janejira Lueangon, and Suratsawadee Sinwat

Sirindhorn College of Public Health Chonburi, Faculty of Public Health and Allied Health Sciences, Praboromarajchanok Institute, Thailand

E-mail: 63201302008@scphc.ac.th, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0002-4519-9554>

E-mail: 63201302009@scphc.ac.th, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-4807-0345>

Corresponding author E-mail: suratsawadee@scphc.ac.th, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0005-4173-1728>

Received 17/03/2024

Revised 23/03/2024

Accepted 31/03/2024

Abstract

Background and Aims: The changes in cannabis laws, and opportunities for medical and economic use of cannabis have increased. Each area has cannabis used in different businesses. Especially food among entrepreneurs. Cannabis is used as a food ingredient. As a result, people have increased access to cannabis. There is also a gap in information and knowledge about the use of cannabis by food entrepreneurs. Objectives To study the level of knowledge on cannabis, attitudes about cannabis use, and cannabis use in food among entrepreneurs.

Methodology: This research is a Survey Cross Sectional descriptive study conducted in January 2566 in the area under the responsibility of Ban Hua Krok Subdistrict Health Promotion Hospital, Nong Ree Subdistrict, Muang District, Chonburi Province. The sample group consisted of 16 selected Purposive Sampling. Data were collected through questionnaires and interviews prepared by the researchers. Quantitative data were analyzed using descriptive statistics such as frequency distribution, percentages, means, and standard deviations. Qualitative data were categorized and checked by the triangulation method.

Results: Results showed that the entrepreneurs had moderate knowledge about cannabis and had a neutral attitude toward its use. From the interviews conducted, it was discovered that most food entrepreneurs chose not to use cannabis in food preparations due to concerns about its impact on consumer health, The boundaries of the law are unclear, The success of food sales depends on culinary skills, not on marketing through the use of cannabis. It is not advisable to incorporate cannabis into food, and there are other potential benefits of cannabis use in various aspects.

Conclusion: To prevent inappropriate cannabis use There should be more public relations and dissemination of accurate information about cannabis. And clear policies are enforced regarding the amount of cannabis used in food. To prevent inappropriate use of cannabis.

Keywords: Cannabis; Entrepreneurs; Knowledge; Attitudes; Cannabis Use In Food

[785]

Citation:



Papantamit, J., Lueangon, J., & Sinwat, S. (2024). Knowledge, Attitude and Cannabis Use in Food Among Entrepreneurs in Nong Ri Sub-District, Mueang District, Chon Buri Province. *Interdisciplinary Academic and Research Journal*, 4 (3), 785-798; DOI: <https://doi.org/10.60027/iarij.2024.276242>



ความรู้และทัศนคติกับการใช้กัญชาในอาหารของผู้ประกอบการตำบลหนองรี อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี

จีราภา ประพันธ์มิตร, เจนจิรา เหลืองอ่อน, และสุรัสวดี สินวัต

วิทยาลัยการสาธารณสุขสุนทรินทร์ จังหวัดชลบุรี คณะสาธารณสุขศาสตร์และสหเวชศาสตร์ สถาบันพระบรมราชชนก

บทคัดย่อ

ภูมิหลังและวัตถุประสงค์: จากการเปลี่ยนแปลงของกฎหมายเกี่ยวกับกัญชาทำให้เกิดโอกาสในการใช้กัญชาทางแพทย์และเศรษฐกิจเพิ่มขึ้น แต่ละพื้นที่มีการนำกัญชามาใช้ในธุรกิจต่างๆ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร มีการใช้กัญชาเป็นส่วนผสมของอาหาร ทำให้ประชาชนเข้าถึงกัญชาเพิ่มมากขึ้นทั้งยังมีช่องว่างของข้อมูลความรู้เกี่ยวกับการนำกัญชามาใช้ของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และทัศนคติกับการใช้กัญชาในอาหารของผู้ประกอบการ

ระเบียบวิธีการวิจัย: การวิจัยเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง ดำเนินการวิจัยในช่วงเดือนมกราคม 2566 ในเขตพื้นที่รับผิดชอบของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านหัวโกรก ตำบลหนองรี อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ในกลุ่มตัวอย่างจำนวน 16 คน ที่คัดเลือกแบบเจาะจง เก็บรวบรวมข้อมูลแบบผสมผสาน ข้อมูลเชิงปริมาณใช้แบบสอบถามและข้อมูลเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

ผลการวิจัย: ผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับกัญชาโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง มีทัศนคติเกี่ยวกับการใช้กัญชาอย่างเป็นกลาง ผลจากการสัมภาษณ์การใช้กัญชา พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เลือกที่จะไม่ใช้กัญชาในการประกอบอาหาร เพราะอันตรายจากกัญชาต่อลูกค้าในแต่ละกลุ่มวัย กัญชาเป็นสารเสพติดและขอบเขตของกฎหมายไม่ชัดเจน อาหารขายดีเป็นเรื่องของฝีมือการปรุงอาหารไม่ใช่การตลาดจากการใช้กัญชาไม่ควรนำมาใส่อาหาร และการใช้ประโยชน์ของกัญชาด้านอื่นๆ

สรุปผล: ควรมีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับกัญชาให้มากขึ้น และมีการบังคับใช้นโยบายที่ชัดเจนเกี่ยวกับปริมาณการใช้กัญชาในอาหาร เพื่อป้องกันการใช้กัญชาที่ไม่เหมาะสม

คำสำคัญ : กัญชา; ผู้ประกอบการ; ความรู้; ทัศนคติ; กัญชาในการประกอบอาหาร

บทนำ

กัญชา (Cannabis, Marijuana) ชื่อวิทยาศาสตร์ Cannabis Sativa L. เป็นหนึ่งในพืชที่มนุษย์เพาะปลูกกันมาเป็นเวลานานเพื่อใช้ประโยชน์เป็นยา ซึ่งกัญชาได้รับการยอมรับจากแพทย์แผนตะวันตกอย่างแพร่หลาย สารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในกัญชาซึ่งออกฤทธิ์ต่อจิตประสาทโดยเฉพาะจากใบและช่อดอก คือ Delta-9-Tetrahydrocannabinol (THC) ทำให้เกิดอาการเคลิ้ม (Euphoria) ภาวะวิตกกังวล (Anxiety) บางรายอาจมีการ





รับรู้ต่อสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป เช่นหูแว่ว/เห็นภาพหลอน (Hallucination) หรือ หลงผิด (Delusion) สารสำคัญรองลงมา คือ Cannabidiol (CBD) ซึ่งมีฤทธิ์ต่อจิตประสาทน้อยกว่า การค้นพบสารสำคัญนี้ทำให้การควบคุมกัญชาเข้มข้นขึ้น ห้ามจำหน่ายหรือผลิตยาหรือสารที่ออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท ยกเว้นเพื่อการวิจัยและเพื่อประโยชน์ทางการแพทย์ อย่างไรก็ตามการใช้กัญชายังคงมีอยู่อย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะในกลุ่มเสรีชน โดยใช้เพื่อการประกอบอาหาร ใช้สังสรรค์หรือผ่อนคลาย (Recreational use) ในต่างประเทศประกาศอนุญาตให้มีการใช้กัญชาในทางการแพทย์ได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย และมีอีกหลายประเทศได้อนุญาตให้กัญชาเป็นพืชที่ถูกกฎหมายแต่ยังมีข้อบังคับที่แตกต่างกันออกไป (ระพีพงศ์ สุพรรณไชยมาตย์ และโซซิตา ภาวสุทธิไพศิฐ, 2561)

ในปี พ.ศ. 2563 ประเทศไทยได้มีออกการประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 ซึ่งเป็นการปลดล็อกกัญชาออกจากรายการยาเสพติดให้โทษในประเภทที่ 5 โดยกำหนดให้ลำต้นเปลือก เส้นใย กิ่งก้าน ราก ใบที่ไม่มียอดหรือยอดดอกติดมาด้วย สารสกัดที่มีสารแคนนาบินาไดออล (CBD) เป็นส่วนประกอบ และมีสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล(THC) ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก รวมถึงเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือสารสกัดจากเมล็ดกัญชง สามารถนำไปใช้ได้โดยไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษ หลังจากการประกาศดังกล่าว กัญชาได้รับการผลักดันให้กลายเป็นพืชเศรษฐกิจตัวใหม่ โดยเฉพาะในธุรกิจอาหารผู้ประกอบการธุรกิจอาหารมีการนำส่วนต่าง ๆ ของกัญชามามาสังเคราะห์รายการอาหารใหม่ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ เพิ่มจุดเด่นในการสร้างความน่าสนใจ และได้รับความสนใจจากผู้บริโภคที่สนใจลองสิ่งใหม่ๆ ซึ่งทำให้อาหารที่มีส่วนผสมของกัญชา ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคบางรายว่าเป็นอาหารสุขภาพ นอกจากนี้อาหารที่มีส่วนผสมของกัญชา กลายเป็นอาหารสุขภาพและมีความต้องการของตลาดค่อนข้างสูง (ชนม์ชуда วัฒนธนากร และบุญกา ปันจตุร อัมพร, 2563) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั้งร้านที่เปิดใหม่และร้านเก่า ตัวอย่างเช่น ในจังหวัดที่อยู่ในภาคกลางที่เป็นศูนย์กลางธุรกิจและการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารต้องเร่งปรับตัวให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค (Marketeer Team, 2565) มีปรับกลยุทธ์ธุรกิจโดยใช้กัญชาเป็นทางเลือกหนึ่งในการเพิ่มจุดขาย มีการคิดค้นและปรับปรุงสูตรอาหารเพิ่มส่วนผสมที่เป็นกัญชาในอาหาร และมีปริมาณกัญชาและรูปแบบตามแต่ละสูตรของทางร้าน (นรพรรณ รัตนพิบูลย์ และพิพัฒน์ นนทนาธรณ์, 2565) จากปรากฏการณ์ดังกล่าวมาข้างต้น แสดงให้เห็นว่า ประชาชนมีโอกาสเข้าถึงกัญชาและผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของกัญชาจากการบริโภคอาหารจากร้านอาหารได้ง่ายขึ้น

กรมการแพทย์รายงานข้อมูลการติดตามผู้ป่วยที่ใช้กัญชาหลังจากมีการปลดล็อกกัญชาจากยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 พบว่ามีผู้ได้รับอาการไม่พึงประสงค์ที่ระบบหลอดเลือดหัวใจ ระบบประสาท และระบบทางเดินอาหารจากการบริโภคกัญชา ส่วนใหญ่พบมากในกลุ่มที่สนใจทดลองรับประทานอาหารที่มีส่วนผสมของกัญชา และกลุ่มที่รับประทานเพื่อการสันทนาการ (แพทย์สภา, 2565) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ใช้กัญชาในการประกอบอาหาร โดยมีได้แจ้งให้ลูกค้าทราบล่วงหน้า อาจทำให้ลูกค้ามีอาการไม่พึงประสงค์จากการบริโภคได้ ซึ่ง





สะท้อนให้เห็นว่าประชาชนไม่ได้รับความคุ้มครองตามสิทธิที่พึงจะได้รับ (สมศักดิ์ โล่ห์เลขา, 2565) ประกอบกับปัจจุบันที่มีการสนับสนุนการใช้พืชกัญชาจากภาครัฐอย่างต่อเนื่อง ในขณะที่ประชาชนทั้งผู้ประกอบการและผู้บริโภคไม่เข้าใจเกี่ยวกับพืชกัญชาอย่างถูกต้อง ดังนั้น สถานประกอบการกิจการอาหาร ควรได้รับการควบคุมกำกับ และรวมทั้งควรสื่อสารข้อมูลและตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้กัญชา (กรมอนามัย, 2565)

จากการศึกษาข้อมูลพื้นที่รับผิดชอบของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านหัวโกรก ตำบลหนองรี อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี พบว่า มีวิสาหกิจชุมชนเกี่ยวกับกัญชาจำนวน 3 แห่ง และสถานประกอบการอาหารในปี 2565 จำนวน 21 แห่ง ร้านที่ผ่านการตรวจสอบสุขภาพ 16 ร้าน และร้านที่ไม่ผ่านการตรวจสอบสุขภาพ 5 ร้าน เมื่อเปรียบเทียบสถานประกอบการบริการอาหารในระยะ 5 ปีที่ผ่านมา พบว่ามีการขยายตัวสถานประกอบการเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 61.9 (โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านหัวโกรก, 2565) แต่อย่างไรก็ตาม ยังมีช่องว่างของข้อมูลความรู้เกี่ยวกับการใช้กัญชาของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารภายหลังการเปลี่ยนแปลงของกฎหมายเกี่ยวกับกัญชาในสถานการณ์ที่มีการแข่งขันทางการธุรกิจอาหารในพื้นที่รับผิดชอบของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านหัวโกรก ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงได้ มีความสนใจที่จะศึกษา ความรู้และทัศนคติกับการใช้กัญชาในอาหารของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร โดยเฉพาะความรู้เรื่องพืชกัญชา ประโยชน์และโทษ ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการใช้กัญชาในการประกอบอาหาร เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการกำหนดแนวทางการปฏิบัติงานให้กับหน่วยงานด้านสาธารณสุข หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในการการควบคุม กำกับ ให้ความรู้ รวมทั้งเพิ่มความตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้กัญชา รวมทั้งอีกทั้งยังข้อมูลพื้นฐานในการกำหนดนโยบายและมีมาตรการเกี่ยวกับการใช้กัญชา ที่มีผลกับสุขภาพของประชาชนต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาความรู้และทัศนคติกับการใช้กัญชาในอาหารของผู้ประกอบการ

การทบทวนวรรณกรรม

ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติกับการใช้กัญชาในอาหารของผู้ประกอบการ ผู้วิจัยนำทฤษฎีเกี่ยวกับความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรม (KAP) (ปวีณา วงษ์ชะอุ่ม, 2557) ซึ่งโดยสรุปแนวคิดคือ เมื่อผู้รับสารได้รับสารจะทำให้เกิดความรู้ เมื่อเกิดความรู้ขึ้นก็จะไปมีผลทำให้เกิดทัศนคติ และขั้นสุดท้าย คือการก่อให้เกิดการกระทำ ซึ่งมีลักษณะสัมพันธ์กันเป็นลูกโซ่ การสื่อสารเป็นเครื่องมืออันสำคัญในการเพิ่มพูนความรู้ สร้างทัศนคติที่ดีและเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม มาประยุกต์ใช้ในเรื่องการใช้กัญชาในอาหาร ดังนั้นถ้าไม่มีความรู้ ความเข้าใจ และทัศนคติต่อการใช้กัญชา มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งที่จะส่งผลต่อพฤติกรรมการใช้ในทั้งเหมาะสมและไม่เหมาะสม





และแนวคิดความเป็นผู้ประกอบการ (เกวลิน สมบูรณ์, 2563) ซึ่งมีแนวคิดว่าเป็นผู้ประกอบการเป็นกระบวนการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ที่มีคุณค่า ซึ่งมีการจัดสรรทรัพยากรและเวลาที่มีอยู่อย่างเหมาะสมเพื่อให้สิ่งที่คิดค้นขึ้นกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้าต้องการ และการได้รับผลตอบแทนจากการประกอบการ ยอมรับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น ได้นำนันทฤษฎีและแนวคิดมาประยุกต์ใช้ซึ่งการใช้กัญชาที่ไม่เหมาะสมในสถานประกอบการ ร้านอาหารเป็นสิ่งสำคัญเนื่องจากร้านอาหารเป็นแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหารแก่ประชาชนทั่วไปโอกาสที่ประชาชนจะได้รับผลกระทบจากการใช้กัญชาที่ไม่เหมาะสมของผู้ประกอบกิจการ โอกาสที่มีอาการผิดปกติที่เกิดขึ้นจากการใช้ทั้งที่ตั้งใจและไม่ตั้งใจ อาจมีอาการรุนแรง และหากใช้กัญชาอย่างไม่เหมาะสมต่อเนื่องในระยะยาวก่อให้เกิดเป็นสารเสพติดได้ ถ้าหากผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ระมัดระวังเรื่องการนำกัญชามาใช้ในการประกอบอาหารที่ถูกต้องก็จะส่งผลกระทบต่อประชาชน ทั้งด้านร่างกาย สังคม และเศรษฐกิจร่วมด้วย จากการทบทวนวรรณกรรม งานวิจัยในประเทศที่เกี่ยวข้องกับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการใช้กัญชาของผู้ประกอบการ การศึกษาเกี่ยวกับการใช้กัญชาของผู้ประกอบการโดยตรงยังมีการศึกษาไม่มากนัก จะมีการศึกษาเกี่ยวกับความรู้ ทักษะของการใช้กัญชา และความเป็นผู้ประกอบการ โดยงานวิจัยที่ศึกษานั้นจะมีความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ และพฤติกรรม ซึ่งมีรูปแบบงานวิจัยเชิงสำรวจ และมีการนำสถิติมาใช้แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ และทัศนคติการใช้กัญชา และความเป็นผู้ประกอบการอย่างชัดเจน จากการศึกษาที่มีผลงานวิจัยที่แสดงให้เห็นว่า พฤติกรรมการบริโภคของประชาชนยังอยู่ในระดับที่ไม่เหมาะสมในการเลือกบริโภคที่มีเมนูกัญชาเป็นส่วนประกอบ และความรู้ ทักษะของผู้ประกอบการร้านอาหารอยู่ในระดับปานกลาง แต่ผู้ประกอบการมีการนำกัญชามาใช้ในการหาผลประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจโดยรวมพบว่าแม้มีความรู้ดี มีทัศนคติดี ไม่ได้นำไปสู่การปฏิบัติที่ดีเสมอไป ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษา ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติกับการใช้กัญชาในอาหารของผู้ประกอบการ

กรอบแนวคิดการวิจัย

ทฤษฎีความรู้ ทักษะ และพฤติกรรม ของ Schwartz (ปวีณา วงษ์ชะอุ่ม, 2557) โดยความรู้เกี่ยวกับกัญชา ประกอบด้วย พฤกษศาสตร์ของกัญชา ประโยชน์ของกัญชาในอาหาร ผลข้างเคียงจากการใช้กัญชา และกฎหมายเบื้องต้นเกี่ยวกับกัญชาในการประกอบกิจการร้านอาหาร ทัศนคติต่อการใช้กัญชา ประกอบด้วย เกี่ยวกับกัญชาในการประกอบอาหาร ความเป็นผู้ประกอบการ และพฤติกรรมการใช้กัญชาในการประกอบอาหาร ดังกรอบแนวคิดการวิจัยได้



ตัวแปรต้น

ความรู้เกี่ยวกับกัญชา

- พฤกษศาสตร์ของกัญชา
- ประโยชน์ของกัญชาในอาหาร
- ผลข้างเคียงจากการใช้กัญชา
- กฎหมายเบื้องต้นเกี่ยวกับกัญชาในการประกอบกิจการร้านอาหาร

ทัศนคติต่อการใช้กัญชา

- เกี่ยวกับกัญชาในการประกอบอาหาร
- ความเป็นผู้ประกอบการ

ตัวแปรตาม

การใช้กัญชาในการประกอบอาหาร

ระเบียบวิธีการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัยการวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey) แบบภาคตัดขวาง (Cross Sectional descriptive study) ใช้วิธีการเก็บข้อมูลวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) โดยส่วนแรกทำการศึกษาเชิงปริมาณ (Quantitative Research) เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือในเชิงประจักษ์ข้อมูลและวิเคราะห์ให้ทราบถึงเหตุผล ส่วนที่สองจะศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เพื่อให้ทราบถึงประเด็นในรายละเอียดที่สำคัญ และมีความครอบคลุมในเนื้อหาสาระสำคัญ

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการศึกษาครั้งนี้เป็นผู้ประกอบการ จำนวนทั้งสิ้น 16 คน ในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยเป็นผู้ประกอบกิจการอาหาร 1 คน/แห่ง ในเขตพื้นที่รับผิดชอบของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านหัวโกรก ตำบลหนองรี อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ใช้การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยมีเกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างเข้าการศึกษา (Inclusion criteria) ดังนี้ (1) ร้านที่ผ่านการตรวจสอบสุขภาพในปี 2565 (2) สามารถพูด อ่าน ฟัง และเขียนภาษาไทยได้ (3) สมัครใจเข้าร่วมโครงการวิจัย เกณฑ์การคัดออกของกลุ่มตัวอย่าง (Exclusion criteria) คือ ผู้ประกอบการที่ตอบแบบสอบถามไม่ครบตามที่กำหนด หรือเกิดความไม่สบายใจในการตอบคำถาม

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย งานวิจัยนี้เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากองค์ความรู้ในการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย ตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือเชิง



ปริมาณโดยผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน พบว่าข้อคำถามทั้งหมดยอมรับค่า IOC ที่ 0.5 จากการวิเคราะห์ที่ได้ค่า IOC ที่ 0.99 ซึ่งมีความระหว่าง 0.67-1.00 มีความเที่ยง (Reliability) ยอมรับอยู่ที่ 0.7 ขึ้นไป จากการวิเคราะห์ที่ได้ค่าเท่ากับ 0.72 มีค่า สูงกว่าเกณฑ์มีความเหมาะสมสำหรับใช้เป็นเครื่องมือในการวิจัย และตรวจสอบข้อมูลเชิงคุณภาพโดยการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า แบ่งเนื้อหาออกเป็น 3 ส่วนได้แก่

ส่วนที่ 1 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับกัญชา 4 ด้าน ประกอบด้วย ความรู้ทางพฤกษศาสตร์ของกัญชา ประโยชน์การใช้กัญชา ผลข้างเคียงจากการใช้กัญชา ความรู้ด้านกฎหมายเบื้องต้น เกี่ยวกับกัญชาในการประกอบกิจการร้านอาหาร โดยมีข้อคำถามทั้งหมด 25 ข้อเป็นแบบทดสอบปรนัย (Objective test) แบบถูกผิด (True-False) แบ่งคะแนนออกเป็น 3 ระดับหลักเกณฑ์ของ Bloom (ปรินดาภรณ์ สายจันเกตุ และคณะ. 2563: 5) ดังนี้ ระดับต่ำ (0-14 คะแนน) ระดับปานกลาง (15-19 คะแนน) และระดับสูง (20-25 คะแนน)

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามทัศนคติที่มีต่อการใช้กัญชา ประกอบด้วยทัศนคติเกี่ยวกับกัญชา และความเป็นผู้ประกอบการ เป็นแบบสอบถามแบบประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ให้คะแนนแต่ละระดับตั้งแต่ค่าคะแนนน้อยที่สุด คือ 1 ถึงค่าคะแนน มากที่สุดคือ 5 รวมจำนวน 12 ข้อเป็นข้อคำถามเชิงบวก 10 ข้อคำถามเชิงลบ 2 ข้อ การแปลผลคะแนนโดยใช้วิธีของ Best (ปรินดาภรณ์ สายจันเกตุ และคณะ. 2563: 5) มีเกณฑ์แบ่งคะแนนออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้ ทัศนคติทางลบ (12-28 คะแนน) ทัศนคติเป็นกลาง (29-45 คะแนน) และทัศนคติทางบวก (46-60 คะแนน) ซึ่งแบบสอบถามได้มีการประยุกต์ใช้มาจากงานวิจัยความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการใช้กัญชาในการรักษาโรคของประชาชนในจังหวัดพิษณุโลก (ปรินดาภรณ์ สายจันเกตุ และคณะ. 2563: 5)

ส่วนที่ 3 แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างเกี่ยวกับการใช้กัญชาในอาหารที่ได้รับการตรวจสอบเชิงเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน โดยมีคำถามหลักดังนี้คือ การตัดสินใจในการใช้กัญชาในการประกอบอาหาร และเหตุผลในการเลือกใช้หรือไม่ใช้กัญชาในอาหาร โดยผู้วิจัยเป็นผู้เก็บข้อมูลปฐมภูมิ และใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ในการบันทึกข้อมูล ในการสัมภาษณ์ผู้สัมภาษณ์ซักซ้อม ทำความเข้าใจรายละเอียดให้ไปในทิศทางเดียวกัน พร้อมทั้งการฝึกปฏิบัติทักษะการสัมภาษณ์เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นในการได้มาของข้อมูลที่ตรงตามวัตถุประสงค์ และระมัดระวังไม่ให้เกิดการขึ้นนำ การเสนอความเห็นส่วนตัว การร่วมแสดงความรู้สึก และแสดงอารมณ์กับผู้ถูกสัมภาษณ์ ในการตั้งคำถามและการถามซ้ำ (probing) เป็นไปในทางเดียวกัน โดยดำเนินการสัมภาษณ์เจ้าของสถานประกอบการใช้เวลา 5-10 นาที พร้อมทั้งมีการจดบันทึกและบันทึกเทปหากได้รับการอนุญาตจากผู้เข้าร่วมวิจัย

การเก็บรวบรวมข้อมูล หลังจากได้รับการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ผู้วิจัยประสานงานขอความอนุญาติ/ขออนุญาตจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านหัวโกรก ตำบลหนองรี อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัยในการดำเนินการวิจัย ขอความร่วมมือและเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการในพื้นที่ และเพื่อหลีกเลี่ยงความสัมพันธ์เชิงอำนาจ ให้ผู้ประสานงานในพื้นที่ทำหน้าที่แทนก่อน





ดำเนินการเก็บข้อมูล เช่น ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย และขอความยินยอม นัดหมาย วัน เวลา และสถานที่ หากอาสาสมัครแสดงความยินยอมเข้าร่วมการวิจัย เริ่มดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามที่วางแผนไว้ให้สอดคล้องตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ ให้อาสาสมัครตอบแบบสอบถามด้วยตนเอง ข้อมูลเชิงคุณภาพผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In Depth Interview) ในขณะที่สัมภาษณ์จะขออนุญาตทำการจดบันทึกและบันทึกเสียงมีการตรวจสอบความถูกต้อง ครบถ้วนของการถอดความจากการบันทึกเสียงและข้อมูลที่บันทึกในแบบสัมภาษณ์ (Interview Form) โดยทบทวนข้อมูลที่สัมภาษณ์จากการจดบันทึกให้อาสาสมัครตรวจสอบก่อนสิ้นสุดการเก็บข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยวิธีการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content analysis) ผู้วิจัยแต่ละท่านจะนำข้อมูลทั้งที่ได้จากการบันทึกข้อมูล ทำการวิเคราะห์และจัดหมวดหมู่ข้อมูลที่อยู่ในกลุ่มเดียวกัน เรียบเรียงข้อมูลและนำมาอภิปรายร่วมกันเป็นผลการวิจัย ตรวจสอบข้อมูลและความน่าเชื่อถือของข้อมูลที่ได้ด้วยวิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation) โดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านตรวจสอบวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ชื่อสมมติในการอภิปราย

ผลการวิจัย

ข้อมูลทั่วไป ผู้ให้ข้อมูลสำคัญส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.8 และเพศชาย ร้อยละ 31.2 ตามลำดับ ประเภทร้านโดยรวมของร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารตามสั่ง ร้อยละ 56.3 รองลงมาเป็นร้านก๋วยเตี๋ยว ร้อยละ 25 ร้านส้มตำ ร้อยละ 12.5 และร้านหมูกระทะ ร้อยละ 6.2 ตามลำดับ ประเภทลูกค้าส่วนใหญ่เป็นวัยทำงาน ร้อยละ 43.75 รองลงมาคือวัยสูงอายุ ร้อยละ 18.75 และวัยรุ่น ร้อยละ 25 ตามลำดับ (ดังตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปและลักษณะของร้านอาหารที่ผ่านสุขาภิบาล

ร้านที่	ลักษณะเจ้าของร้าน	ประเภทอาหารที่จำหน่ายและเวลาทำการ	ปีที่ผ่านสุขภิบาล	ประเภทลูกค้าส่วนใหญ่
1	หญิง	ก๋วยเตี๋ยว	2565	วัยทำงาน
2	หญิง	ส้มตำ	2565	วัยเรียน
3	ชาย	อาหารตามสั่ง	2565	วัยรุ่น
4	ชาย	หมูกระทะ	2565	วัยรุ่น
5	หญิง	อาหารตามสั่ง	2565	วัยทำงาน
6	หญิง	ก๋วยเตี๋ยว	2565	วัยทำงาน





ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปและลักษณะของร้านอาหารที่ผ่านสุขาภิบาล

ร้านที่	ลักษณะเจ้าของร้าน	ประเภทอาหารที่จำหน่ายและเวลาทำการ	ปีที่ผ่านสุขภิบาล	ประเภทลูกค้าส่วนใหญ่
7	หญิง	อาหารตามสั่ง	2565	วัยทำงาน
8	หญิง	อาหารตามสั่ง	2565	วัยสูงอายุ
9	ชาย	อาหารตามสั่ง	2565	วัยทำงาน
10	หญิง	อาหารตามสั่ง	2565	วัยทำงาน
11	หญิง	อาหารตามสั่ง	2565	วัยรุ่น
12	ชาย	อาหารตามสั่ง	2565	วัยทำงาน
13	หญิง	อาหารตามสั่ง	2565	วัยรุ่น
14	หญิง	ก๋วยเตี๋ยว	2565	วัยสูงอายุ
15	หญิง	อาหารตามสั่ง	2565	วัยทำงาน
16	ชาย	ก๋วยเตี๋ยว	2565	วัยสูงอายุ

ความรู้เกี่ยวกับกัญชา ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับกัญชาอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 68.8 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 15.3 มีผู้ประกอบการตอบคำถามถูกมากที่สุด 19 ข้อ และตอบถูกน้อยที่สุด 13 ข้อ เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านที่มีการตอบถูกมากที่สุดคือ ความรู้ด้านผลข้างเคียงจากการใช้กัญชา (ร้อยละ 70.83) รองลงมาคือความรู้ทางพฤกษศาสตร์ของกัญชา (ร้อยละ 61.61) ประโยชน์ของกัญชาในอาหาร (ร้อยละ 58.04) และความรู้ด้านกฎหมายเบื้องต้นเกี่ยวกับกัญชา (ร้อยละ 52.5) (ดังตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับกัญชาของผู้ประกอบการ (n=16)

ความรู้เกี่ยวกับกัญชาของผู้ประกอบการ	จำนวน	ร้อยละ
ระดับความรู้เกี่ยวกับกัญชา		
ระดับความรู้ต่ำ	5	31.2
ระดับความรู้ปานกลาง	11	68.8
เฉลี่ยความรู้รายด้านเกี่ยวกับกัญชา		
ความรู้ทางพฤกษศาสตร์ของกัญชา	9.86	61.61
ประโยชน์ของกัญชาในอาหาร	9.29	58.04





ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับกัญชาของผู้ประกอบการ (n=16)

ความรู้เกี่ยวกับกัญชาของผู้ประกอบการ	จำนวน	ร้อยละ
ผลข้างเคียงจากการใช้กัญชา	11.33	70.83
ความรู้ด้านกฎหมายเบื้องต้นเกี่ยวกับกัญชา	8.4	52.5

*Mean= 15.25 คะแนน, Max= 19 คะแนน, Min = 13 คะแนน

ทัศนคติเกี่ยวกับกัญชา ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการมีทัศนคติเกี่ยวกับการใช้กัญชาเป็นกลาง ร้อยละ 68.8 และมีทัศนคติเกี่ยวกับการใช้กัญชาเชิงบวก ร้อยละ 31.3 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาทัศนคติเป็นรายด้านพบว่าทัศนคติต่อการใช้กัญชาด้านกัญชาในการประกอบอาหารโดยรวมมีทัศนคติทางบวก และทัศนคติต่อการใช้กัญชาด้านความเป็นผู้ประกอบการโดยรวมมีทัศนคติเป็นกลาง (ดังตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละทัศนคติเกี่ยวกับกัญชาของผู้ประกอบการ (n=16)

ระดับทัศนคติเกี่ยวกับการใช้กัญชาของผู้ประกอบการ	จำนวน	ร้อยละ
ทัศนคติเป็นกลาง	11	68.8
ทัศนคติทางบวก	5	31.2

*Mean= 43.75 คะแนน, Max= 52 คะแนน, Min = 33 คะแนน

การใช้กัญชาในการประกอบอาหาร

1. ผู้ประกอบการเคยคิดที่จะนำกัญชามาใช้ในธุรกิจอาหารของตนเอง โดยส่วนใหญ่เลือกที่จะไม่ใช้กัญชาในการประกอบอาหาร ซึ่งกลุ่มตัวอย่างได้กล่าวถึงเหตุผลในการไม่เลือกใช้กัญชาในร้าน โดยสามารถแบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้ดังนี้

1.1 อันตรายจากกัญชาที่อาจจะเกิดขึ้นต่อลูกค้าแต่ละกลุ่มวัย ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ทราบผลกระทบด้านลบของกัญชาต่อการให้บริการลูกค้าทุกกลุ่มวัยทั้งวัยเด็ก วัยเรียน วัยทำงาน และผู้สูงอายุ รวมทั้งการแพ้กัญชา การนำกัญชามาใช้ประกอบอาหารใช้ได้กับเฉพาะกลุ่ม เนื่องจากมีลูกค้าที่กินและไม่กิน ยกตัวอย่างข้อความจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้ดังนี้

“ทางร้านคิดว่าถ้าหากใส่กัญชาในอาหารแล้วคนอื่นมากินเขาก็จะเป็นอันตรายได้ เลยเลือกที่จะไม่ใช้” (ร้านที่ 1)

“ไม่รู้ว่าคนทุกคนสามารถใช้ได้หรือใช้ได้กับเฉพาะกลุ่มเท่านั้น ทางร้านจะมีเด็กและผู้ใหญ่มากินซึ่งแต่ละคนไม่รู้ว่ามีอาการแพ้หรือไม่ กลัวลูกค้าจะมีอาการเมาและกลัวความเสี่ยง” (ร้านที่ 6 10 12 และ 16)



1.2 กัญชาเป็นสารเสพติดและขอบเขตของกฎหมายไม่ชัดเจน ผู้ประกอบการจำนวน 3 ร้าน มีความคิดเห็นว่ากัญชาเป็นสารเสพติด ที่นำมาดูด สูบ และสูดดมเพื่อในการทำงานที่ตื้อขึ้นมากกว่าการนำมา ประกอบอาหาร กฎหมายระบุว่าจะใช้ได้แต่ไม่สามารถควบคุมได้ ยังไม่ชัดเจน ยกตัวอย่างข้อความจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้ดังนี้

“กัญชาเป็นการเอามาดูด มาสูบ และสูดดม กัญชาหรือทางรัฐบาลเองยังไม่ชัดเจน ยังมี กฎหมายที่จำกัดทำให้มีหลายคนมีความรู้ และทัศนคติที่แตกต่างกัน โดยไม่รู้ว่าจะอะไรใช้ได้หรือยังไม่ควร” (ร้านที่ 3 และ 16)

“กัญชาเป็นสิ่งเสพติดการนำกัญชามาใช้เป็นสิ่งที่ไม่ดี การปรุงในอาหารจะต้องมีข้อจำกัดที่ชัดเจน กฎหมายไม่ครอบคลุม ประชาชนไม่กล้าใช้ หากจะเปิดเสรีให้สนับสนุนเรื่องการสูบอย่างเดียวยกเว้นบุหรี่จะดีกว่า ไม่ต้องมีการเปิดกัญชาเสรีดีกว่าเพราะมีเงื่อนไขในหลายเรื่อง” (ร้านที่ 8)

1.3 อาหารขายดีเป็นเรื่องของฝีมือการปรุงอาหารไม่ใช่การตลาดจากการใช้กัญชา ผู้ประกอบการ จำนวน 5 ร้าน มีความคิดเห็นว่า การนำกัญชามาใช้ในอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติและดึงดูดลูกค้า นั้น ทำให้ต้นทุนและ หาแหล่งวัตถุดิบเพิ่มขึ้น และมีความคิดเห็นว่า หัวใจของธุรกิจอาหารขึ้นอยู่กับปรุงอาหาร และความชอบของ ลูกค้าเอง ยกตัวอย่างข้อความจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ดังนี้

“การที่อาหารจะอร่อยขึ้นอยู่กับเครื่องปรุง และฝีมือเท่านั้น กัญชาไม่ได้มีผล คนส่วนใหญ่คิดไปเองมากกว่า จากกระแสเหมือนเป็นค่านิยมแค่เพิ่มมูลค่า เช่น เอาใบกัญชาไปแปะขนมปัง” (ร้านที่ 3 และ 16)

“เลือกที่จะไม่ใช้กัญชาในอาหาร เพราะจะต้องหาแหล่งขายและหาต้นทุนเพิ่มมากขึ้น” (ร้านที่ 5, 8 และ 7)

1.4 ไม่ควรนำมาใช้ในอาหาร กัญชาการใช้ประโยชน์ของกัญชาในด้านอื่น ๆ มากกว่าการนำมาใช้ในอาหาร ยกตัวอย่างข้อความจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้ดังนี้

“กัญชาต้องเอาไปสกัดจะดีกว่าถึงจะเห็นผลได้ชัดว่ากินแล้วหลับง่ายและอาหารอร่อย การนำกัญชามาต้มถือว่าดีกว่ากระท่อม” (ร้านที่ 3 และ 12)

“กัญชาถ้าใช้ในทางการแพทย์จะเป็นประโยชน์มากกว่า สามารถรักษาโรคได้ควรนำไปใช้กับการรักษาโรคมกกว่าที่จะนำมาค้าขาย” (ร้านที่ 15 และ 16)

2. ผู้ประกอบการบางรายเลือกที่จะใช้กัญชาในการประกอบอาหารแบบมีเงื่อนไข ผู้ประกอบการในการศึกษาครั้งนี้ จำนวน 2 ราย โดยกล่าวว่า จะใช้กับลูกค้าบางกลุ่มที่มีความต้องการอยากให้อาหารมีส่วนผสมกัญชาในอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการครอบครอง/สำรองส่วนของต้นพืชกัญชาที่ไม่ผิดกฎหมาย เช่น ใบ สำหรับลูกค้า แต่จะใช้เมื่อลูกค้าร้องขอ และผู้ประกอบการอีกรายใช้กัญชาเป็นส่วนผสมหากลูกค้านำมา โดยทางร้านสามารถนำมาทำอาหารเพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้า ข้อความจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ มีดังนี้



“จะมีลูกค้าบางกลุ่มนำกัญชามาให้ใส่ในส่วนผสมของอาหาร ทางร้านก็จะทำให้ตามที่ลูกค้าสั่งมา แต่การที่นำกัญชามาใช้ในร้านอาหารเองก็เลือกที่จะไม่ใช้” (ร้านที่ 5)

“ถ้าหากลูกค้าต้องการใส่กัญชาทางร้านจะสามารถทำให้ได้ตามที่ลูกค้าสั่ง ถ้าให้ขึ้นเมนูใหม่ที่มีส่วนผสมของกัญชาอาจจะเป็นทางเลือกใหม่สำหรับคนที่ชอบ แต่ถ้าให้นำมาตัดแปลงใส่ส่วนผสมเดิมที่เคยขายจะไม่นำมาใส่” (ร้านที่ 10)

อภิปรายผล

จากผลการศึกษาความรู้เกี่ยวกับกัญชา พบว่าโดยรวมผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับกัญชาอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ ปรีดาภรณ์ สายจันเกตุ และคณะ (2563) ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการใช้กัญชาในการรักษาโรคของประชาชนในจังหวัดพิษณุโลก ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบเชิงลึกผู้ประกอบการแสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่เลือกที่จะไม่ใช้กัญชาในการประกอบอาหาร ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากผู้เข้าร่วมวิจัยส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสาร หรือการได้รับข้อมูลส่วนใหญ่เป็นการโฆษณาเชิงพาณิชย์และเป็นการใช้กัญชาเพื่อการสันทนาการ และมีได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการใช้กัญชาในอาหารที่น่าเชื่อถือและเป็นทางการ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้เข้าร่วมวิจัยยังมองการประกอบอาหารที่มีส่วนผสมของกัญชาจากมุมมองของกัญชาคือ ยาเสพติดและต่างทราบ/มีความรู้เกี่ยวกับผลเสียที่เกิดจากการใช้กัญชาที่จะเกิดกับตัวเอง และผู้อื่น โดยเฉพาะผลกระทบต่อสุขภาพร่างกายและจิตใจ

จากผลการศึกษาทัศนคติเกี่ยวกับกัญชา พบว่าโดยรวมผู้ประกอบการมีทัศนคติเกี่ยวกับการใช้กัญชาเป็นกลาง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ ของ ปวีณา วงษ์ชะอุ่ม (2557) กล่าวคือ ทัศนคติเป็นความเชื่อ ความรู้สึกของแต่ละบุคคล ที่เกิดขึ้นจากประสบการณ์หรือสิ่งแวดล้อมเพื่อตอบสนองต่อสิ่งต่าง ๆ และทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และแนวทางในการกำกับควบคุมให้ชัดเจนทั้ง ความรู้ ความเข้าใจ ผลดี ผลเสีย เกี่ยวกับกัญชาในอาหาร เพื่อเพิ่มความมั่นใจว่ากัญชานั้นมีสรรพคุณ และสามารถใช้อย่างถูกวิธี และถูกกฎหมาย ซึ่งทัศนคติที่เป็นกลางหากผู้เข้าร่วมได้รับข้อมูลทางบวกอาจส่งผลให้มีการตัดสินใจใช้ในอนาคต และหากได้รับข้อมูลทางลบอาจมีการใช้ลดลง

จากผลการศึกษาการใช้กัญชาในการประกอบอาหาร ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกผู้ประกอบการแสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่เลือกที่จะไม่ใช้กัญชาในการประกอบอาหาร ทั้งนี้ มุมมองของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารมีส่วนเกี่ยวข้องกับการเลือกใช้กัญชาในการผลิตสินค้าอาหาร คือ การตอบสนองความต้องการกับลูกค้าทุกกลุ่มวัย การใช้กัญชาในขอบเขตทางด้านกฎหมาย ผลกระทบและความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น ทำให้การเลือกใช้กัญชาจะต้องพิจารณาเกี่ยวกับต้นทุนกับผู้ผลิตวัตถุดิบและเป็นความปลอดภัยของลูกค้า ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดความเป็นผู้ประกอบการ ของ Hisrich กล่าวใน เกวลิน สมบูรณ์ (2563) กล่าวคือ ใน





มุมมองของนักธุรกิจ ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลที่ทำงานเพื่อสร้างความมั่งคั่งให้ตนเองและผู้อื่น โดยการหาวิธีการที่ดีที่สุดในการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดต้นทุนค่าใช้จ่ายหรือเกิดของเสียน้อยที่สุด แต่จะต้องเป็นพันธมิตรที่ดีกับผู้ผลิตวัตถุดิบและเป็นมิตรกับลูกค้าและมุมมองของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบในการผลิตที่พบในการศึกษานี้ยังสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ ปรียากมล เอื้องอ้าย (2560) การศึกษา ปัจจัยในการคัดเลือกจัดหาวัตถุดิบของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จังหวัดนครราชสีมา พบว่า ปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการเลือกผู้จัดหาวัตถุดิบโดยวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ได้แก่ การส่งมอบ ราคา วัตถุดิบ และคุณภาพวัตถุดิบ

สรุปผลการดำเนินการวิจัยผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับกัญชาส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง มีทัศนคติเกี่ยวกับการใช้กัญชาส่วนใหญ่เป็นกลาง และการใช้กัญชาส่วนใหญ่เลือกที่จะไม่ใช้ในการประกอบอาหาร ทั้งนี้ผลสำรวจจึงพบว่าตัวอย่างส่วนใหญ่เข้าใจไม่ถูกต้อง หรืออาจไม่ทราบเลย โดยเฉพาะข้อมูลเกี่ยวกับประโยชน์ และกฎหมายของการใช้กัญชา และส่วนใหญ่ผู้ประกอบการมองในมุมมองของสารเสพติดและต่างทราบถึงผลเสียที่จะเกิดกับตัวเอง และผู้อื่น การนำกัญชามาใช้จะต้องพิจารณาเกี่ยวกับต้นทุนกับผู้ผลิตวัตถุดิบและเป็นความปลอดภัยของลูกค้าร่วมด้วย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์ ควรมีการส่งเสริมความรู้ ประโยชน์ ความเสี่ยงและอันตราย ข้อบ่งใช้ของกัญชาที่ถูกต้อง และระเบียบกฎหมาย จัดทำคำแนะนำ ข้อเท็จจริง หรือความคิดเห็นเกี่ยวกับกัญชา สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายเพิ่มเติมในการนำกัญชามาใช้ประโยชน์ ทั้งพิษศาสตร์ของกัญชา ปริมาณ ผลข้างเคียงจากการใช้กัญชาจากหน่วยงานรัฐต่างๆ งานคุ้มครองผู้บริโภค การดูแลของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้มีการใช้กัญชาที่เหมาะสม ไม่ไปกระตุ้นความอยากทดลองใช้กัญชา การควบคุมการนำกัญชามาบริโภคในอาหาร

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป เนื่องจากงานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยในพื้นที่เฉพาะ หากมีการดำเนินการวิจัยในพื้นที่อื่น ๆ ที่มีขนาดใหญ่ หรือ การเชิญผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่มีได้รับการตรวจสุขภาพาลเข้าร่วมงานวิจัย จะช่วยให้เห็นภาพการใช้กัญชาในธุรกิจอาหารมากขึ้น และเพิ่มเติมเกี่ยวกับปัจจัยอื่นๆเช่น ปัจจัยส่วนบุคคล ระดับการศึกษา บ่งบอกระดับความรู้ ความสามารถในการรับรู้ ระยะเวลาในการประกอบอาชีพชี้ให้เห็นถึงความชำนาญในการตัดสินใจเลือกใช้วัตถุดิบในอาหาร แรงจูงใจ การบริหารเลือกใช้กัญชาในอาหาร และแหล่งที่มาของความรู้ การเข้าถึงข้อมูลเกี่ยวกับกัญชา เป็นต้น





เอกสารอ้างอิง

- เกวลิน สมบูรณ์. (2563). *เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวันและการประกอบการ*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- แพทย์สภา. (2565). *รายงานผู้ป่วยที่มีผลกระทบจากการใช้กัญชา*. Retrieved on 8 September 2022. from: <https://tmc.or.th/images/thaiped-08082565.jpg>
- โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านหัวโกรก. (2565). *ข้อมูลทรัพยากรสุขภาพ หน่วยบริการปฐมภูมิ*. Retrieved on 8 September 2022. from: <http://gishealth.moph.go.th/pcu/admin/pcu.php?code=14328>.
- กรมอนามัย (2565). กำหนดหัวข้อวิชาการใช้กัญชาหรือกัญชงในการทำประกอบหรือปรุงอาหารที่ปลอดภัยในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2565. (2565, 25 สิงหาคม). *ราชกิจจานุเบกษา*. เล่ม 139 ตอนพิเศษ 198 ง. หน้า 32-33.
- ชนม์ชูดา วัฒนธรรณกร และบุญกา ปันธุระอัมพร. (2563). *ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา-กัญชงของผู้บริโภค ในเขตกรุงเทพมหานคร*. วิทยานิพนธ์ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- นรพรรณ รัตนพิบูลย์ และพิพัฒน์ นนทนาธรณ์. (2565). คุณลักษณะของร้านอาหารที่มีเมนูกัญชาที่มีผลต่อการใช้บริการของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารสมาคมวิจัย*, 27 (2), 71-84.
- ปรีดาภรณ์ สายจันเกตุ, พิมพ์พร โนจันทร์, นิตริรัตน์ มีกาย และ รัศมี สุขนรินทร์. (2563). ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการใช้กัญชาในการรักษาโรคของประชาชนในจังหวัดพิษณุโลก. *วารสารการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก*. 18(3), 595-603.
- ปรียากมล เอื้องอ้าย. (2560). *การศึกษาปัจจัยในการคัดเลือกจัดหาวัตถุดิบของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จังหวัดนครราชสีมา*. วิทยานิพนธ์ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ปวีณา วงษ์ชะอุ่ม. (2557). *ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของนิสิตภาคปศุสัตว์มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี*. วิทยานิพนธ์รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารทั่วไป: มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ระพีพงศ์ สุพรรณไชยมาตย์ และโชษิตา ภาวสุทธิไพศิฐ. (2561). ประโยชน์และโทษที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้กัญชาในทางการแพทย์และการเปิดเสรีการใช้กัญชา. *วารสารวิจัยระบบสาธารณสุข*. 12(1), 71-89.
- สมศักดิ์ โล่ห์เลขา. (2565). *แถลงการณ์ราชวิทยาลัยกุมารแพทย์แห่งประเทศไทย ฉบับที่ 2 เรื่อง ผลกระทบของกฎหมายกัญชาเสรีต่อสุขภาพเด็กและวัยรุ่น*. Retrieved on 8 September 2022. from: <https://tmc.or.th/pdf/Ped-cannabis-06072565.pdf>
- Marketeer Team. (2565). *ธุรกิจร้านอาหารปี 2565 ยังโตได้อีก ท่ามกลางพฤติกรรมการบริโภคและกำลังซื้อที่เปลี่ยน*. Retrieved on 8 September 2022. from: <https://marketeeronline.co/archives/264048>

