

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงเลี้ยงทหาร จำนวน 32 คน ในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหาร รวมทั้งสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในโรงเลี้ยงทหาร ค่ายกาวิละ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ในปีงบประมาณ 2548-2549 ซึ่งมีรายละเอียดในการศึกษาต่อไปนี้

ประชากร

ประชากร คือ ผู้สัมผัสอาหารที่ทำหน้าที่เตรียมอาหาร ปรุงอาหารและจัดเก็บอาหารในโรงเลี้ยงทหาร ค่ายกาวิละ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ในปีงบประมาณ 2548-2549 จำนวน 32 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษานี้สร้างขึ้นมาจากการศึกษาค้นคว้าเอกสารของกองสุขาภิบาลอาหาร (2545) และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. แบบสอบถาม ประกอบด้วยข้อมูล 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร ครอบคลุมถึงเรื่อง อายุ ระดับการศึกษา รายได้ หน้าที่ในโรงเลี้ยง ประสบการณ์การทำงานในโรงเลี้ยง การผ่านการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ระยะเวลาที่ผ่านการอบรม การตรวจสอบสุขภาพ ความถี่ในการตรวจสอบสุขภาพ ภาวะสุขภาพและการเจ็บป่วยของคนในครอบครัว

ส่วนที่ 2 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ครอบคลุมถึงเรื่อง การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร คำถามเป็นการให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่องที่ปฏิบัติ จำนวน 85 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก จำนวน 71 ข้อ และคำถามทางลบ จำนวน 14 ข้อ โดยแบ่งเป็นรายด้าน ดังนี้

การเตรียมอาหาร จำนวน 24 ข้อ เป็นคำถามทางบวกทั้งหมด

การปรุงอาหาร จำนวน 16 ข้อ เป็นคำถามทางบวก 12 ข้อ คำถามทางลบ 4 ข้อ

การจัดเก็บอาหาร จำนวน 16 ข้อ เป็นคำถามทางบวก 11 ข้อ คำถามทางลบ 5 ข้อ

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 29 ข้อ เป็นคำถามทางบวก 24 ข้อ

คำถามทางลบ 5 ข้อ

หลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังต่อไปนี้ (ณริศา ใจแก้ว, 2548)

ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	คำถามทางบวก	คำถามทางลบ
ไม่เคยปฏิบัติเลย	0 คะแนน	2 คะแนน
ปฏิบัติบางครั้ง	1 คะแนน	1 คะแนน
ปฏิบัติเป็นประจำ	2 คะแนน	0 คะแนน

การแปลผลคะแนนการปฏิบัติดังนี้ (อุเทน ปัญญา, 2543)

คะแนน ต่ำกว่า 1.00 หมายถึง มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ต่ำ

คะแนน 1.00 - 1.49 หมายถึง มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง

คะแนน 1.50 - 2.00 หมายถึง มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี

2. แบบสังเกตอย่างมีโครงสร้าง เพื่อสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

1. การหาความเที่ยงตรงด้านเนื้อหา (Validity) ของเครื่องมือ ผู้ศึกษานำแบบสอบถามและแบบสังเกตให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ซึ่งประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านการพยาบาลสาธารณสุข 1 ท่าน ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 ท่านและด้านสถิติและการวิจัย 1 ท่าน ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหา รวมทั้งแก้ไขสำนวนภาษา แล้วจึงนำแบบสอบถามและแบบสังเกตมาปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

2. การหาความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือ โดยนำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบและปรับปรุงแก้ไขไปทดลองใช้กับผู้สัมผัสอาหารในโรงเลี้ยงกองทัพทหารอากาศโยธิน (กองบิน 41) อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 10 คน แล้วนำผลคะแนนมาหาความเชื่อมั่นโดยใช้สัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่น .95 (สมศักดิ์ ภู่วิภาดาพรรณ, 2547)

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้ศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยใช้แบบสอบถามประกอบการสังเกต ระหว่างวันที่ 25 กุมภาพันธ์ – 9 มีนาคม 2549

การพิทักษ์สิทธิประชาชน

ผู้ศึกษาได้ชี้แจงการพิทักษ์สิทธิของประชาชน ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการศึกษาและขอความร่วมมือจากประชาชนในการตอบแบบสอบถาม โดยแจ้งให้ทราบถึงสิทธิที่จะตอบรับหรือปฏิเสธเข้าร่วมการศึกษาคั้งนี้ ประชากรสามารถขอยกเลิกการเข้าร่วมโครงการนี้โดยไม่เกิดผลเสียหายต่อประชากรไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น เมื่อประชากรตกลงให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามและลงชื่อในเอกสารพิทักษ์สิทธิแล้ว ผู้ศึกษาจึงเก็บข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้ครั้งนี้นำมาวิเคราะห์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของประชากร วิเคราะห์หาความถี่และร้อยละ
2. การปฏิบัติตามหลักสาขาภิบาลอาหาร วิเคราะห์หาคะแนนเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบน

มาตรฐาน

3. ข้อมูลการสังเกต รวบรวมหมวดหมู่และวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved