

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสในร้านจำหน่ายอาหาร ในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ในร้านจำหน่ายอาหารบริเวณสถานีขนส่ง อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน จำนวน 7 ร้าน ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 29 คน โดยใช้แบบสอบถาม โดยมีรายละเอียดในการศึกษาต่อไปนี้

#### ประชากร

ประชากร คือ ผู้สัมผัสอาหารที่ทำหน้าที่เตรียม ปรุงอาหาร เสิร์ฟอาหาร และจำหน่ายอาหาร จำนวน 29 คน ในร้านจำหน่ายอาหาร 7 ร้าน บริเวณสถานีขนส่งอำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน

#### เครื่องมือที่ใช้

เครื่องมือในการศึกษานี้มีดังนี้

แบบสอบถามซึ่งมี 3 ส่วน ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพ หน้าที่ในร้าน ประสบการณ์ในการทำงาน ชั่วโมงทำงาน/วัน วันหยุด/สัปดาห์ การอบรมเกี่ยวกับกระสุขภาพ ระยะเวลาที่ผ่านการอบรม การตรวจสุขภาพ ความถี่ในการตรวจสุขภาพ ภาวะสุขภาพ จำนวน 13 ข้อ

2. ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด จำนวน 20 ข้อ โดยแบ่งเป็นรายด้าน ดังนี้

การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร มีจำนวน 10 ข้อ

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร มีจำนวน 10 ข้อ

หลักการให้คะแนนมีดังนี้

ตอบถูก ให้ 1 คะแนน

ตอบไม่ถูก ให้ 0 คะแนน

หลักเกณฑ์การแปลผลคะแนน (กนกทิพย์ พัฒนาพิวพันธ์, 2543)

คะแนน ร้อยละ น้อยกว่า 50 หมายถึง มีความรู้ต่ำ

คะแนน ร้อยละ 50 – 69.99 หมายถึง มีความรู้ปานกลาง

คะแนน ร้อยละ 70 – 79.99 หมายถึง มีความรู้ดี

คะแนน ร้อยละ 80 – 100 หมายถึง มีความรู้ดีมาก

3. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เป็นการให้เขียนเครื่องหมาย × ในช่องที่ปฏิบัติ จำนวน 25 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 13 ข้อ และคำถามทางลบ จำนวน 12 ข้อ โดยแบ่งเป็นรายด้าน ดังนี้

การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร จำนวน 12 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 6 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1, 2, 4, 8, 9 และ 11 คำถามทางลบ 6 ข้อ ได้แก่ ข้อ 3, 5, 6, 7, 10 และ 12

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 13 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 7 ข้อ ได้แก่ ข้อ 13, 15, 16, 17, 18, 22 และ 25 คำถามทางลบ 6 ข้อ ได้แก่ ข้อ 14, 19, 20, 21, 23 และ 24

หลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังต่อไปนี้

ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คำถามทางบวก

ไม่เคยปฏิบัติเลย 0 คะแนน 2 คะแนน

ปฏิบัติบางครั้ง 1 คะแนน 1 คะแนน

ปฏิบัติเป็นประจำทุกครั้งที่ 2 คะแนน 0 คะแนน

การแปลผลคะแนนการปฏิบัติโดยใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนน แล้วนำมาเทียบเกณฑ์ (อุเทน ปัญโญ, 2546) ดังนี้

การปฏิบัติตนอยู่ในเกณฑ์ดี คือ คะแนนเฉลี่ย 1.5 – 2

การปฏิบัติตนอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง คือ คะแนนเฉลี่ย 1 – 1.49

การปฏิบัติตนอยู่ในเกณฑ์ต่ำ คือ คะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า 1

4. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการ แผลผล  
ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (ยูทช ไกยวรรณ, 2545) ดังนี้

0.80 – 1.00	มีความสัมพันธ์กัน	สูงมาก
0.60 – 0.79	มีความสัมพันธ์กัน	ค่อนข้างสูง
0.40 – 0.59	มีความสัมพันธ์กัน	ปานกลาง
0.20 – 0.39	มีความสัมพันธ์กัน	ต่ำ
น้อยกว่า 0.20	มีความสัมพันธ์กัน	ต่ำมาก

#### การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1. การหาความเที่ยงตรงด้านเนื้อหา (Validity) ของเครื่องมือ ผู้ศึกษานำแบบสอบถาม  
ไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหา รวมทั้งแก้ไขสำนวนภาษา
2. การหาความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือโดยนำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับ  
ผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารบริเวณสถานีขนส่ง อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน  
จำนวน 20 คน แล้วนำผลคะแนนมาหาความเชื่อมั่น โดยความเชื่อมั่นในแบบสอบถามความรู้ใช้  
KR-20 ของคูเดอร์ ริชาร์ดสัน (Kuder Richardson) ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.71 และความเชื่อมั่นใน  
แบบสอบถามการปฏิบัติใช้สัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาร์ค (Cronbach's Alpha Coefficient)  
ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.75 (สมศักดิ์ ภูวิภาดาวรรณ, 2544)

#### การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้ศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยใช้เวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งหมด  
3 สัปดาห์ ในสัปดาห์ที่ 2 ถึงสัปดาห์ที่ 4 ของเดือนมีนาคม 2548 และตรวจสอบความสมบูรณ์  
ของแบบสอบถาม

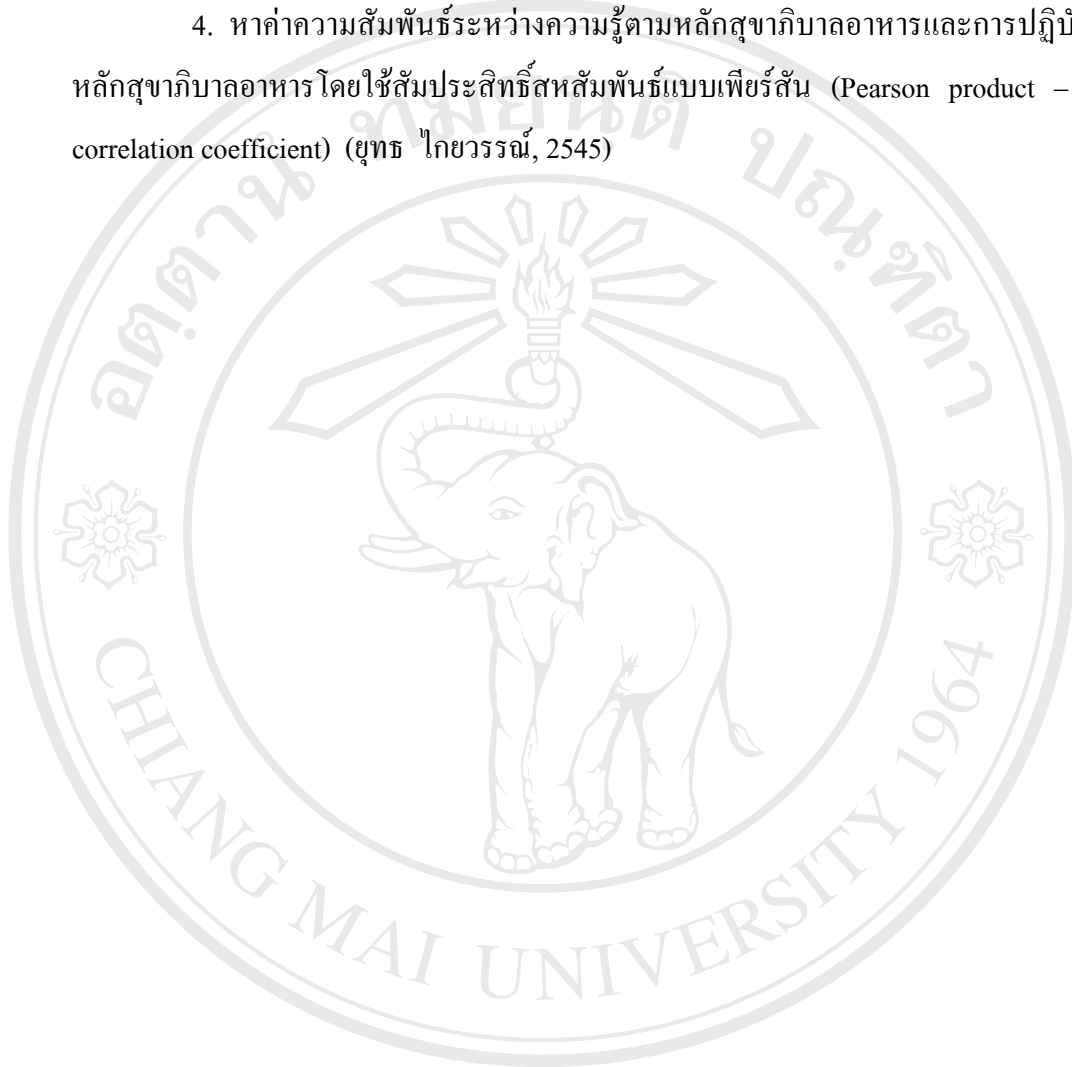
#### การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้นำมาประมวลและวิเคราะห์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของประชากร วิเคราะห์หาจำนวนและร้อยละ
2. คะแนนความรู้ตามหลักสุขภาพโภชนาการ วิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน  
ร้อยละ จากนั้นนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์การแปลผลคะแนนที่กำหนด

3. คะแนนการปฏิบัติตามหลักสาขาวิชาอาหาร วิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน นำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์การแปลผลคะแนนที่กำหนด

4. หาค่าความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ตามหลักสาขาวิชาอาหารและการปฏิบัติตามหลักสาขาวิชาอาหารโดยใช้สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson product – moment correlation coefficient) (บุทท ไกยวรรณ, 2545)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved