

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษาเรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรม ครั้งนี้เป็นการศึกษาแบบพรรณนา (Descriptive Study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรมของโรงแรมระดับ 4 ดาว แห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ โดยมีรายละเอียดในการศึกษาดังต่อไปนี้

ประชากร

ประชากร คือ ผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานในขั้นตอนการเตรียมอาหาร การปรุงอาหารและการเสิร์ฟอาหาร ในโรงแรมระดับ 4 ดาว แห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 50 คน ซึ่งทำงานอยู่ในส่วนของแผนกอาหารและเครื่องดื่มจำแนกได้ดังนี้

ฝ่ายห้องครัว จำนวน 29 คน

ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 21 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา มีดังนี้

1. แบบสอบถามที่สร้างขึ้นจากการรวบรวมข้อมูลเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่ง หน้าที่ ประสิทธิภาพในการทำงาน การผ่านการอบรมหลักสุขาภิบาลอาหารและการตรวจสอบสุขภาพ

1.2 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีลักษณะเป็นคำถาม ทั้งทางบวกและทางลบ โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังต่อไปนี้

ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล	คำถามทางบวก	คำถามทางลบ
ไม่เคยปฏิบัติเลย	0 คะแนน	3 คะแนน
ปฏิบัติบ่อยครั้ง	1 คะแนน	2 คะแนน
ปฏิบัติเป็นบางครั้ง	2 คะแนน	1 คะแนน
ปฏิบัติเป็นประจำทุกครั้ง	3 คะแนน	0 คะแนน

การแปลผลคะแนนปฏิบัติโดยใช้ค่าเฉลี่ยของคะแนน แล้วนำมาเทียบเกณฑ์ (อุเทน ปัญโญ, 2547) ดังนี้

มีการปฏิบัติตนอยู่ในระดับ ดีมาก	คือ คะแนนเฉลี่ย 2.5 - 3
มีการปฏิบัติตนอยู่ในระดับ ดี	คือ คะแนนเฉลี่ย 1.5 - 2.49
มีการปฏิบัติตนอยู่ในระดับ ปานกลาง	คือ คะแนนเฉลี่ย 1 - 1.49
มีการปฏิบัติตนอยู่ในระดับ ไม่ดี	คือ คะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า 1

2. การสังเกตแบบมีโครงสร้างการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่เตรียมปรุงและบริการอาหาร

การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1. การหาความเที่ยงตรงด้านเนื้อหา (Validity) ของเครื่องมือโดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 4 ท่าน ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหา รวมทั้งแก้ไขส่วนภาษา

2. การหาความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือโดยนำแบบสอบถามการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ไปทดลองใช้กับผู้สัมผัสอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับประชากรเป้าหมาย จำนวน 20 คน ในโรงแรมระดับ 4 ดาวแห่งหนึ่งตั้งอยู่บริเวณย่านไนท์พลาซ่าในจังหวัดเชียงใหม่ จากนั้นนำมาหาความเชื่อมั่นโดยใช้สัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาร์ค (Cronbach's alpha Coefficient) ผลที่คำนวณได้เท่ากับ 0.82 (กนกทิพย์ พัฒนาพิวพันธ์ , 2543)

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยการแจกแบบสอบถามให้ผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานในขั้นตอนการเตรียมอาหาร การปรุงอาหารและการเสิร์ฟอาหารในโรงแรมระดับ 4 ดาว แห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 50 คน ระหว่างวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2549

– 10 มีนาคม 2549

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้นำมาประมวลและวิเคราะห์โดย

1. ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มประชากรวิเคราะห์หาความถี่และค่าร้อยละ
2. คะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหารจากแบบสอบถามวิเคราะห์ด้วยการหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน แล้วนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์การแปลผลตามคะแนนที่กำหนด
3. การสังเกตใช้ในการอภิปรายผล

การพิทักษ์สิทธิ

ผู้ศึกษาได้ชี้แจงการพิทักษ์สิทธิของประชากร ชี้แจงถึงวัตถุประสงค์ของการศึกษาและขอความร่วมมือจากผู้สัมผัสอาหารในการตอบแบบสอบถาม โดยแจ้งให้ทราบถึงสิทธิที่จะตอบรับหรือปฏิเสธการเข้าร่วมการศึกษาครั้งนี้ ผู้สัมผัสอาหารสามารถออกจากการศึกษาในระหว่างการดำเนินการโดยไม่เกิดผลเสียต่อผู้สัมผัสอาหาร ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น เมื่อผู้สัมผัสอาหารตกลงให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามและลงชื่อในเอกสารพิทักษ์สิทธิ แล้วผู้ศึกษาจึงเก็บข้อมูล