

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษา

1. รูปแบบการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Study) เพื่อศึกษาทัศนคติและปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร ต่อการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง

2. ประชากร

ประชากรกลุ่มเป้าหมายในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการค้าอาหารที่เข้าร่วมในโครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste) อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง ประกอบด้วยผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารจำนวน 34 คน และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 9 คน ทั้งหมดรวม 43 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์ ที่ผู้ศึกษาสร้างจากการศึกษาเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ครอบคลุมตรงตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา มีรายละเอียดของเครื่องมือ ดังนี้

3.1 แบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์ ประกอบด้วย 3 ส่วน

3.1.1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหารประกอบด้วย ข้อมูลส่วนบุคคล ข้อมูลประเภทอาหารที่จำหน่าย ข้อมูลประเภทลูกค้าส่วนใหญ่ ข้อมูลระยะเวลาการประกอบอาชีพ ข้อมูลการเข้าร่วม โครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" ข้อมูลการเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาด โดยมีข้อคำถามให้เติมคำและเลือกตอบ ทั้งหมด จำนวน 12 ข้อ

3.1.2 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหาร ต่อการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน 24 ข้อ และข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ต่อการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 16 ข้อ เป็นมาตรวัดแบบลิเกิร์ต (Likert's Method) ประกอบด้วยข้อคำถามเชิงบวก และเชิงลบ โดยมีข้อคำถามให้แสดงความรู้สึกให้เลือกตอบมี 5 ระดับ และมีเกณฑ์ให้คะแนนและการสรุปผลทัศนคติดังนี้

1) เกณฑ์การให้คะแนนทัศนคติ

ผู้ศึกษากำหนดเกณฑ์ให้คะแนนทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร ต่อการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยกำหนดค่าคะแนนในการแสดงความรู้สึกต่อข้อคำถามแต่ละข้อให้เลือกตอบมี 5 ระดับ มีค่าคะแนน ตั้งแต่ 1 ถึง 5 คะแนน ดังนี้

ถ้าเลือกตอบ	ข้อคำถามเชิงบวก	ข้อคำถามเชิงลบ
เห็นด้วยอย่างมาก	5	1
เห็นด้วย	4	2
ไม่มีความเห็น	3	3
ไม่เห็นด้วย	2	4
ไม่เห็นด้วยมากที่สุด	1	5

2) การสรุปผลทัศนคติ โดยการรวบรวมคะแนนทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารรายข้อและสรุปผลทัศนคติเป็นร้อยละ

3.1.3 ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในการจัดการให้อาหารสะอาดตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการค้าอาหารเกี่ยวกับปัญหาในการจัดการให้อาหารสะอาด ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 5 ด้าน คือ ด้านสถานที่ ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านตัวอาหาร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์

แมลงนำโรค โดยการสัมภาษณ์ตามข้อคำถามปลายเปิด

3.2 การหาคุณภาพเครื่องมือ

การหาคุณภาพเครื่องมือในการศึกษาครั้งนี้ ประกอบด้วย การหาความตรงตามเนื้อหา (Content Validity) และการตรวจหาความเชื่อมั่น (Reliability) ดังนี้

3.2.1 การหาความตรงตามเนื้อหา

การหาความตรงตามเนื้อหา (Content Validity) โดยนำแบบสัมภาษณ์ให้ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 3 ท่าน เป็นผู้พิจารณาความตรงของเนื้อหาแล้ว นำมาคำนวณดัชนีความตรงตามเนื้อหา (Content Validity Index [CVI]) ได้ค่าความตรงตามเนื้อหา 0.88 เสร็จแล้วนำแบบสอบถามมาปรับปรุงแก้ไขให้มีความถูกต้อง และเหมาะสมตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ ก่อนจะนำไปหาค่าความเชื่อมั่นต่อไป

3.2.2 การตรวจหาความเชื่อมั่น

การตรวจหาความเชื่อมั่น (Reliability) โดยนำแบบสัมภาษณ์ไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายกับประชากรที่จะศึกษาคือ ผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหาร จำนวน 17 คน และในแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 13 คน ในโครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste) ในอำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง แล้วนำแบบสัมภาษณ์มาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่น (Reliability) แบบสัมภาษณ์ทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหาร เท่ากับ 0.72 และแบบสัมภาษณ์ทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร เท่ากับ 0.73

3.3 การรวบรวมข้อมูล

การรวบรวมข้อมูลการศึกษานี้ ผู้ศึกษาเป็นผู้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1) ทำหนังสือ จากสาขาสาธารณสุขศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ถึง นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดลำปาง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลห้างฉัตร และสาธารณสุขอำเภอห้างฉัตร เพื่ออนุญาตในการดำเนินการศึกษาการค้นคว้าอิสระในพื้นที่อำเภอห้างฉัตร

2) ประสานงานกับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร โรงพยาบาลห้างฉัตร และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอห้างฉัตร ในการเก็บข้อมูล

3) ผู้ศึกษาดำเนินการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหาร และเจ้าของแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยชี้แจงวัตถุประสงค์การศึกษา การรักษาความลับของข้อมูล และสิทธิของผู้ถูกศึกษาในการสัมภาษณ์ที่จะให้การสัมภาษณ์หรือไม่ให้การสัมภาษณ์ โดยไม่ได้รับผล

กระทบใดๆ

4) ผู้ศึกษานำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบความถูกต้อง และความครบถ้วนของข้อมูลก่อน
 ดำเนินวิเคราะห์ข้อมูล

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งเป็น 3 ส่วน

3.4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นข้อคำถามปลายเปิด วิเคราะห์โดยใช้สถิติพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย และร้อยละ

3.4.2 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นข้อคำถามปลายเปิด วิเคราะห์โดยใช้สถิติพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ และร้อยละ

3.4.3 ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร เป็นข้อคำถามปลายเปิด วิเคราะห์โดยวิเคราะห์เนื้อหาข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารแล้ว นำข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารมาจัดหมวดหมู่

4. การพิทักษ์สิทธิประชากรในการศึกษา

การพิทักษ์สิทธิกลุ่มประชากรในการศึกษาในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ โดยผู้ศึกษาจะชี้แจงให้ผู้ถูกศึกษาได้ทราบถึงวัตถุประสงค์ในการศึกษา สิทธิของผู้ถูกศึกษาในการตัดสินใจจะให้การสัมภาษณ์หรือไม่ให้สัมภาษณ์ การรักษาความลับข้อมูลจากการสัมภาษณ์ โดยผู้ศึกษาจะไม่นำไปเปิดเผยให้ผู้อื่นทราบ การนำเสนอข้อมูลในการศึกษาจะเผยแพร่ผลการศึกษาในภาพรวมเท่านั้น