

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหง ภาคเหนือ 3 แห่ง จำนวน 34 คน ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2545 โดยการใช้แบบสอบถาม และแบบสังเกต โดยมีรายละเอียดของการศึกษาดังต่อไปนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ ผู้สัมผัสอาหารของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ จำนวน 34 คน เป็นชาย 12 คน เป็นหญิง 22 คน ซึ่งเป็นผู้ที่ทำหน้าที่ในการเลือกซื้อวัตถุดิบและเตรียมอาหาร และปรุงอาหาร โดยเป็นพนักงานของโรงพยาบาลเชียงใหม่รามจำนวน 19 คน (ชาย 6 คน และหญิง 13 คน) โรงพยาบาลเขลางค์ด้าปาง จำนวน 7 คน (ชาย 4 คน และหญิง 3 คน) โรงพยาบาลพะเยาราม จำนวน 8 คน (ชาย 2 คน และหญิง 6 คน)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษานี้มีดังนี้

2.1 แบบสอบถามซึ่งมีโครงสร้างประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

2.1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้ ระยะเวลาในการทำงานในโรงพยาบาล มีจำนวน 8 ข้อ

2.1.2 ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกคำตอบ ข้อที่ถูกต้องที่สุด จำนวน 25 ข้อ โดยแบ่งเป็นรายด้านดังนี้

การเลือกซื้อวัตถุดิบ	มีจำนวน 10 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1-10
การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร	มีจำนวน 10 ข้อ ได้แก่ ข้อ 11-20
สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	มีจำนวน 5 ข้อ ได้แก่ ข้อ 21-25

มีหลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังต่อไปนี้

ตอบถูก ให้ 1 คะแนน

ตอบไม่ถูก ให้ 0 คะแนน

หลักเกณฑ์การแปลผลคะแนน (กนกทิพย์ พัฒนาพัวพันธ์, 2543)

คะแนน ร้อยละ 0-49 หมายถึง มีความรู้ น้อย

คะแนน ร้อยละ 50-69 หมายถึง มีความรู้ ปานกลาง

คะแนน ร้อยละ 70-79 หมายถึง มีความรู้ ดี

คะแนน ร้อยละ 80-100 หมายถึง มีความรู้ ดีมาก

2.1.3 การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ลักษณะแบบสอบถามเป็นการให้เขียนเครื่องหมาย × ในช่องที่ปฏิบัติ มีจำนวน 26 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 13 ข้อ และเป็นคำถามทางลบ 13 ข้อ โดยแบ่งเป็นรายด้านดังนี้

การเลือกซื้อวัตถุดิบ มีจำนวน 10 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 4 ข้อ ได้แก่ ข้อ 3, 5, 7 และ 9 และเป็นคำถามทางลบ 6 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1, 2, 4, 6, 8 และ 10

การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร มีจำนวน 10 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 7 ข้อ ได้แก่ ข้อ 11, 12, 13, 14, 15, 18 และ 20 และเป็นคำถามทางลบ 3 ข้อ ได้แก่ ข้อ 16, 17 และ 19

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร มีจำนวน 6 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 2 ข้อ ได้แก่ ข้อ 21, 23 และเป็นคำถามทางลบ 4 ข้อ ได้แก่ ข้อ 22, 24, 25 และ 26 มีหลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังต่อไปนี้

ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (คำถามทางบวก)

ไม่เคยปฏิบัติเลย ให้ 0 คะแนน

ปฏิบัติเป็นบางครั้ง (1-2 ครั้ง/สัปดาห์) ให้ 1 คะแนน

ปฏิบัติเป็นบ่อยครั้ง (3-4 ครั้ง/สัปดาห์) ให้ 2 คะแนน

ปฏิบัติเป็นประจำ (ทุกครั้ง) ให้ 3 คะแนน

ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (คำถามทางลบ)

ไม่เคยปฏิบัติเลย ให้ 3 คะแนน

ปฏิบัติเป็นบางครั้ง (1-2 ครั้ง/สัปดาห์) ให้ 2 คะแนน

ปฏิบัติเป็นบ่อยครั้ง (3-4 ครั้ง/สัปดาห์) ให้ 1 คะแนน

ปฏิบัติเป็นประจำ (ทุกครั้ง) ให้ 0 คะแนน

หลักเกณฑ์การแปลผลคะแนน

การแปลผลการปฏิบัติโดยรวมได้จากการนำค่าคะแนนเฉลี่ยของประชากรหารด้วยจำนวนข้อทั้งหมด (ค่า a) และสำหรับการประเมินรายด้านการแปลผลได้จากค่าคะแนนเฉลี่ยของประชากรรายด้านหารด้วยจำนวนข้อรายด้าน (ค่า a) แล้วนำมาเปรียบเทียบเกณฑ์ ดังนี้

คะแนน ต่ำกว่า 0.99	หมายถึง	มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ต่ำ
คะแนน 1.00 – 1.99	หมายถึง	มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง
คะแนน 2.00 – 2.49	หมายถึง	มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี
คะแนน 2.50 – 3.00	หมายถึง	มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

2.2 แบบสังเกตอย่างมีโครงสร้าง เพื่อสังเกตการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งแต่ละข้อสอดคล้องกับแบบสอบถาม และสามารถสังเกตได้ โดยมีหลักเกณฑ์การให้คะแนนและการแปลผลคะแนนลักษณะเดียวกับแบบสอบถาม

3. การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

3.1 การหาความเที่ยงตรงด้านเนื้อหา (Validity) ของเครื่องมือวัดความรู้ และเครื่องมือวัดการปฏิบัติตัว ผู้ศึกษาได้นำแบบสอบถาม และแบบสังเกต ไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน เพื่อตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหา รวมทั้งแก้ไขสำนวนภาษา

3.2 การหาความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือโดยได้นำแบบสอบถามความรู้ไปทดสอบกับผู้สัมผัสอาหาร ในโรงพยาบาลแมคคอร์มิค จำนวน 10 คน แล้วนำผลคะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารมาหาความเชื่อมั่นโดยใช้ KR-20 ของ กูดอร์ ริชาร์ดสัน (Kuder Richardson reliability) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.82

4. การรวบรวมข้อมูล

4.1 ทำหนังสือจากสาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ถึงผู้อำนวยการโรงพยาบาลในเครือข่ายภาคเหนือ เพื่อทำเรื่องขออนุญาตเก็บข้อมูล

4.2 ภายหลังจากได้รับอนุมัติแล้ว ผู้ศึกษาเข้าพบหัวหน้าแผนกของผู้สัมผัสอาหาร โรงพยาบาลในเครือข่ายภาคเหนือ ซึ่งเป็นนักโภชนาการ เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ของการศึกษา และอธิบายขั้นตอนและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งเป็นความตั้งใจร่วมกันของผู้ศึกษา และหัวหน้าแผนกของผู้สัมผัสอาหารที่ต้องการข้อมูลที่เป็นจริง พร้อมทั้งขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูล

4.3 เก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้เวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งหมด 2 สัปดาห์ ภายในเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2545

4.4 ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม และแบบสังเกต

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ จะนำมาประมวลและวิเคราะห์ โดยใช้คอมพิวเตอร์ โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS/PC

5.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มประชากร วิเคราะห์หาจำนวน และร้อยละ

5.2 คะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร วิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยของประชากร ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประชากร และนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์การแปลผลคะแนนที่กำหนด

5.3 คะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร วิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยของประชากร ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประชากร และนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์การแปลผลคะแนนที่กำหนด

5.4 หาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson product - moment correlation coefficient)