

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร และความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร (ในด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหารและสารปรุงแต่ง สุขวิทยาส่วนบุคคลและการปนเปื้อนในอาหารของผู้สัมผัสอาหารของผู้จำหน่ายอาหารที่เป็นผู้เตรียมหรือปรุงอาหารคาวแบบปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน) ที่ตลาดสดอู๋ยาเทศบาลตำบลต้นเปา อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่ จำนวน 25 คน โดยใช้แบบสอบถามและแบบสังเกต โดยมีรายละเอียดในการศึกษาต่อไปนี้

#### ประชากร

ประชากร คือ ผู้จำหน่ายอาหารที่เป็นผู้เตรียมหรือปรุงอาหารคาวแบบปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน ประกอบด้วย ที่ขายโดยใช้โต๊ะตั้ง 2 คน ขายอยู่บนแผงลอย 22 คน และขายอยู่บนรถเข็น 1 คน รวม 25 คน โดยตั้งประจำที่ในตัวอาคารตลาดสดอู๋ยา เทศบาลตำบลต้นเปา อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่

#### เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษานี้ เป็นแบบสอบถาม ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหาร ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา การเป็นเจ้าของแผงลอย หน้าที่ทำ ประสบการณ์ในการทำงาน การผ่านการอบรมหลักสุขาภิบาลอาหาร และการได้รับการตรวจสุขภาพ

2. ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เป็นคำถามให้เลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามจะต้องเลือกตอบเพียง 1 คำตอบ ประกอบด้วยคำถามหัวข้อต่อไปนี้

สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหารและสารปรุงแต่ง สุขวิทยาส่วนบุคคล และการปนเปื้อนในอาหาร

โดยมีหลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังต่อไปนี้

ตอบถูก	ให้ 1 คะแนน
ตอบไม่ถูก/ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ	ให้ 0 คะแนน

หลักเกณฑ์การแปลผลคะแนน (กนกทิพย์ พัฒนาพัวพันธ์, 2543)

คะแนน ร้อยละ ต่ำกว่า – 49.99	หมายถึง มีความรู้น้อย
คะแนน ร้อยละ 50 – 69.99	หมายถึง มีความรู้ปานกลาง
คะแนน ร้อยละ 70 – 79.99	หมายถึง มีความรู้ดี
คะแนน ร้อยละ 80 – 100	หมายถึง มีความรู้ดีมาก

3. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เป็นการให้เขียนเครื่องหมายกากบาท  
ในช่องที่ปฏิบัติอยู่ ตามหัวข้อต่อไปนี้

สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหารและสารปรุงแต่ง  
สุขวิทยาส่วนบุคคล และการปนเปื้อนในอาหาร โดยมีหลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้ (มณฑกานต์  
ยังมีสุข, 2545)

ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล (ทางบวก- ทางลบ)

ไม่เคยปฏิบัติเลย	ทางบวก 0	คะแนน ทางลบ 2	คะแนน
ปฏิบัติเป็นบางครั้ง	ทางบวก 1	คะแนน ทางลบ 1	คะแนน
ปฏิบัติเป็นประจำ ทุกครั้ง	ทางบวก 2	คะแนน ทางลบ 0	คะแนน

หลักเกณฑ์การแปลผลการปฏิบัติ ดังนี้ (อุเทน ปัญโญ, 2543)

คะแนน ต่ำกว่า 1.00	หมายถึง มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ต่ำ
คะแนน 1.00-1.49	หมายถึง มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์

ปานกลาง

คะแนน 1.50-2.00	หมายถึง มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี
-----------------	---------------------------------------------

4. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลใช้สัมประสิทธิ์  
สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน

โดยมีเกณฑ์การแปลผลความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติ (ยุทธ ไกยวรรณ, 2545)

ค่าความสัมพันธ์ 0.80-1.00	หมายถึง	มีความสัมพันธ์สูงมาก
ค่าความสัมพันธ์ 0.60-0.79	หมายถึง	มีความสัมพันธ์ค่อนข้างสูง
ค่าความสัมพันธ์ 0.40-0.59	หมายถึง	มีความสัมพันธ์ปานกลาง
ค่าความสัมพันธ์ 0.20-0.39	หมายถึง	มีความสัมพันธ์ต่ำ
ค่าความสัมพันธ์ ต่ำกว่า 0.19	หมายถึง	มีความสัมพันธ์ต่ำมาก

นอกจากนี้ ยังมีแบบสังเกตอย่างไม่เป็นทางการ เพื่อสังเกตการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับแบบสอบถามและสามารถสังเกตได้ อีกครั้ง

#### การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1. การหาความเที่ยงตรงด้านเนื้อหา (Validity) ของเครื่องมือ ผู้ศึกษาได้นำแบบสอบถามและแบบสังเกต ให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหา รวมทั้งแก้ไขสำนวนภาษา
2. การหาความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือโดยนำแบบสอบถามที่ปรับปรุงจากข้อ 1 ไปทดลองใช้กับ ผู้สัมผัสอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดสดใหญ่อำเภอสันกำแพง จำนวน 20 คน แล้วนำมาหาความเชื่อมั่น พบว่า ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีค่า KR-20 (Kuder Richardson reliability) เท่ากับ 0.74 และความเชื่อมั่นของแบบสอบถามการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาร์ค (Cronbach's alpha Coefficient) เท่ากับ 0.79

#### การรวบรวมข้อมูล

เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง ระหว่างวันที่ 8 มีนาคม พ.ศ. 2548 ถึงวันที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2548 ประกอบการสังเกต แล้วตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม

### การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ และแบบสังเกต นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของประชากร ความถี่ และร้อยละ
2. คะแนนความรู้ตามหลักสูตรวิชาโภชนาการ และคะแนนการปฏิบัติตามหลักสูตรวิชาโภชนาการ นำมาวิเคราะห์หาคะแนนต่ำสุด คะแนนสูงสุด ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เปรียบเทียบกับเกณฑ์การแปลผลคะแนนที่กำหนด
3. หาค่าความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสูตรวิชาโภชนาการ โดยใช้สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson product – moment correlation coefficient) (ยูทธ ไกยวรรณ, 2545)