371.716
ธ 172

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

ปริญญานิพนธ์

ของ

ธีระพล ปรารมย์

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกสุขศึกษา
พฤษภาคม 2542

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

คณะกรรมการควบคุมและคณะกรรมการสอบได้พิจารณาปริญญานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกสุขศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒได้

คณะกรรมการควบคุม

..... ประธาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ เทพชัยศรี)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรสุข หุ่นนิรันดร์)

คณะกรรมการสอบ

..... ประธาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ เทพชัยศรี)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรสุข หุ่นนิรันดร์)

..... กรรมการแต่งตั้งเพิ่มเติม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีนัส ปัทมพาสพงษ์)

..... กรรมการแต่งตั้งเพิ่มเติม
(อาจารย์เรือโท ดร.ไพบูลย์ อ่อนมั่ง)

บัณฑิตวิทยาลัยอนุมัติให้รับปริญานิพนธ์ฉบับนี้ไว้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกสุขศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ ดร.เสริมศักดิ์ วิศาลาภรณ์)
วันที่ 11 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2542

ประกาศคุณูประการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาอย่างดียิ่งจากผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ เทพชัยศรี ประธานควบคุมปริญญานิพนธ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรสุข หุ่นนิรันดร์ กรรมการควบคุมปริญญานิพนธ์ ซึ่งอาจารย์ทั้งสองได้สละเวลาอย่างมากในการให้ความรู้ คำชี้แนะ ตลอดจนตรวจแก้ไขในทุกขั้นตอนของการดำเนินวิจัย ซึ่งผู้วิจัยได้น้อมรำลึกในพระคุณเหล่านี้เสมอมา นอกจากนี้ผู้วิจัยใคร่ขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์วีนัส ปัทมภาสพงษ์ และอาจารย์เรือโท ดร.ไพบูลย์ อ่อนมั่ง กรรมการสอบปริญานิพนธ์ที่กรุณาให้ความรู้ และคำแนะนำที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อความสมบูรณ์แบบของงานวิจัยชิ้นนี้

ขอกราบขอบพระคุณ คณาจารย์และผู้เชี่ยวชาญที่พิจารณาความเที่ยงตรงของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยทุกท่าน ที่ได้กรุณาตรวจสอบและชี้แนะวิธีการปรับปรุงที่มีคุณค่ายิ่ง เพื่อให้เป็นเครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีคุณภาพ

ขอขอบพระคุณอธิบดีกรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ผู้อำนวยการโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา ในจังหวัดชลบุรี ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการใช้สถานที่ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ขอบคุณเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานทุกท่านที่ให้ความสะดวกในการใช้สถานที่ และขอขอบคุณผู้ประกอบการ-ค้าอาหารในโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างทุกท่านที่กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าตอบแบบสอบถามของผู้วิจัย

สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยขอน้อมรำลึกถึงพระคุณของคุณพ่อ คุณแม่ พี่ๆทุกคน และน้อง ที่ได้ให้ความเข้าใจ ให้เวลา และอำนวยความสะดวกในทุกๆด้าน จนปริญญานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

ธีระพล ปรารมย์

สารบัญ

บทที่ หน้า

1 บทนำ 1

คำนำ 5

ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า 5

ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า 5

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า 5

นิยามศัพท์เฉพาะ 6

2 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย 9

เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า 9

การวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า 32

การวิจัยในต่างประเทศ 32

การวิจัยในประเทศไทย 32

สมมติฐานในการศึกษาค้นคว้า 41

3 วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า 42

แหล่งข้อมูลและกลุ่มตัวอย่าง 42

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล 44

เกณฑ์การให้คะแนน 45

ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ 47

การหาคุณภาพเครื่องมือ 48

วิธีดำเนินการรวบรวมข้อมูล 49

วิธีจัดกระทำข้อมูล 49

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล 50

บทที่ หน้า

4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลศึกษาค้นคว้า 54
ข้อตกลงเกี่ยวกับการวิเคราะห์และแปลผล 54
การวิเคราะห์ข้อมูล 54
ผลการศึกษาค้นคว้า 55

5 บทย่อ สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ 72
บทย่อ 72
สรุปผลการศึกษาค้นคว้า 74
อภิปรายผล 75
ข้อเสนอแนะ 79
ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยต่อไป 80

บรรณานุกรม 81

ภาคผนวก 87

ประวัติย่อของผู้วิจัย 114

บัญชีตาราง

ตาราง หน้า

1 แสดงอัตราป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อของประเทศไทย พ.ศ.2535-2539 2

2 แสดงอัตราป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อของจังหวัดชลบุรี พ.ศ.2536-2540 2

3 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่าง 43

4 ร้อยละของผู้ประกอบการค้าที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม เพศ อายุ ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน ระดับการศึกษา การอบรมสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร แหล่งการรับข้อมูลเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร บุคลากรที่ให้คำแนะนำ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การปฏิบัติตามคำแนะนำ 55

5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร 58

6 จำนวนร้อยละของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนจำแนกตามพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร 60

7 วิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารกับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร 61

8 วิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหารกับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร 63

9 วิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหาร ระยะเวลาการประกอบการค้าในโรงเรียน แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะกับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร 65

10 การวิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร 67

ตาราง หน้า

11 การวิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียน เรื่องประกอบการค้า ระยะเวลาการประกอบการค้าในโรงเรียน แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุน การสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะกับมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน 69
12 เฉลยแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร 106
13 แสดงค่าความยากง่ายและค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบทดสอบ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร 108
14 แสดงค่าอำนาจจำแนกแบบสอบถามวัดเจตคติเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร 110
15 ค่าอำนาจจำแนกแบบสอบถามพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร 111
16 แสดงค่าอำนาจจำแนกแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเอื้ออำนวย 113

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ หน้า

1 แสดงผลของการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนมาจากสาเหตุต่างๆ 11
2 การควบคุมและป้องกันโดยวิธีทางการสุขาภิบาลอาหาร 12
3 กรอบแนวคิดในการศึกษาค้นคว้า 40

บทที่ 1

บทนำ

คำนำ

อาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญในการดำรงชีวิต ทำหน้าที่เสริมสร้างร่างกาย ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตมีพัฒนาการที่ดีเพื่อให้มีพลานามัยที่แข็งแรงสมบูรณ์ และช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อาหารที่จะเป็นประโยชน์ต่อร่างกายนั้นอาหารต้องมีคุณค่าทางโภชนาการ และมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายของแต่ละเพศและวัย การบริโภคอาหาร เพื่อการเจริญเติบโตและดำรงชีวิตอยู่ได้ นอกจะคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ความอร่อย ความน่าบริโภค แล้วควรคำนึงถึงความสะอาด ความปลอดภัย และสุขลักษณะที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารของอาหาร โรงเรียน เป็นสถานที่รวมของเด็กวัยเรียน เด็กจะต้องใช้เวลาในช่วงชีวิตส่วนใหญ่ของการเจริญเติบโตและการศึกษาหาความรู้ เรียนรู้ประสบการณ์ชีวิตจากโรงเรียน สิ่งที่เด็กได้รับจากโรงเรียนไม่เพียงแต่จะได้รับการพัฒนาทางสติปัญญา ความรู้ แต่ยังรวมไปถึงการมีสุขภาพอนามัยที่ดี การได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด ปลอดภัย ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร จะเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของเด็กทุกวัย ซึ่งมีการเจริญเติบโตของร่างกาย อารมณ์ และสมอง พัฒนาอย่างสมบูรณ์สามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ อาหารจึงมีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโตทางร่างกาย ตลอดจนการสร้างเสริมวุฒิภาวะอารมณ์ หากร่างกายได้รับอาหารไม่เพียงพอจะทำให้การเจริญเติบโตหยุดชะงัก อารมณ์หงุดหงิดง่าย (วรนันทน์ ศุภพิพัฒน์. 2539:1; อุดม คมพยัคฆ์. 2536:361;อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา. 2537 : 1;จินดา บุญช่วยเกื้อกูล. 2537 : 4) หากบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรค หรือสารพิษ จะก่อให้เกิดโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อได้ เช่น โรคบิด อุจจาระร่วงอย่างแรง อุจจาระร่วง ไทฟอยด์ อาหารเป็นพิษ ตับอักเสบ โรคที่เกิดจากพยาธิ เป็นต้น ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (อุดม คมพยัคฆ์. 2536: 362 -364) อาหารจึงเกี่ยวข้องกับสุขภาพโดยตรง

สถิติการป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ นับว่ายังอยู่ในอัตราที่สูงเห็นได้จากสถิติแสดงอัตราป่วย ด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อของประเทศไทย กองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข ตั้งแต่ พ.ศ.2535-2539 ซึ่งแสดงสถิติอัตราป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ของจังหวัดชลบุรี ตั้งแต่ พ.ศ.2536-2540 ดังตาราง 1 และตาราง 2

ตาราง 1 แสดงอัตราป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อของประเทศไทย พ.ศ.2535 - 2539
(อัตราป่วย ต่อประชากร 100,000 คน)

โรค	2535	2536	2537	2538	2539
อุจจาระร่วงเฉียบพลัน	1,412.99	1,488.51	1,659.14	1,706.30	1,600.39
อาหารเป็นพิษ	109.03	113.08	110.72	127.92	135.55
บิด	125.38	123.30	116.85	119.01	84.05
ไข้เอนเทอริค	11.34	11.74	8.29	10.66	9.28

ที่มา : กองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข. 2540

ตาราง 2 แสดงอัตราป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ จังหวัดชลบุรี พ.ศ. 2536 - 2540
(อัตราป่วย ต่อประชากร 100,000 คน)

โรค	2536	2537	2538	2539	2540
อุจจาระร่วงเฉียบพลัน	1,985.21	2,127.48	2,136.74	2,055.95	2,111.31
อาหารเป็นพิษ	169.82	170.22	214.46	170.35	197.81
บิด	92.40	107.47	86.76	52.43	48.76
ไข้เอนเทอริค	0.75	0.95	3.12	5.14	2.18

ที่มา : ฝ่ายแผนงาน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี. 2541:46.

จากตาราง 1 และ 2 อัตราป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อทั้งประเทศไทยและจังหวัดชลบุรี ในแต่ละปีจะเห็นได้ว่า อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและอาหารเป็นพิษมีแนวโน้มสูงขึ้น ส่วนโรคบิด มีแนวโน้มลดลง

สาเหตุสำคัญประการหนึ่งคือ ความไม่สะอาดของอาหารมีการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี ในกระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับอาหาร เช่น ขบวนการผลิต การขนส่ง การเตรียม การปรุง การเก็บ การจำหน่าย การบรรจุและการเสิร์ฟอาหาร เป็นต้นมีผลทำให้อาหารสกปรกและเป็นพิษภัยต่อผู้บริโภค (อุดม คมพยัคฆ์. 2536 : 471)

การจัดบริการอาหารในโรงเรียน มีความสำคัญต่อนักเรียนเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากนักเรียนต้องอาศัยอยู่ในโรงเรียนอย่างน้อยวันละ 8 ชั่วโมง นักเรียนมีความจำเป็นต้องบริโภคอาหารจากการบริการของโรงเรียนอย่างน้อยวันละ 1 มื้อ (อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา. 2537 : 4) ซึ่งสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จึงมีผลต่อสุขภาพของนักเรียนเป็นอย่างมาก

จากการสำรวจโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี ใน พ.ศ.2538 พบว่า มีโรงอาหารได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน 5 แห่งคิดเป็นร้อยละ 16.13 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้เก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคจากร้านอาหารที่จำหน่าย ในโรงเรียนมัธยมศึกษา 30 แห่งในกรุงเทพมหานคร เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยา จำนวน 219 ตัวอย่าง พบว่าไม่ถูกสุขลักษณะคิดเป็นร้อยละ 74.9 และตรวจพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษในปริมาณสูงในโจ๊กไก่ ข้าวหมูแดงและ แอแคลร์ (จุไรรัตน์ รุ่งโรจนารักษ์ และคนอื่นๆ. 2541 : 28) นอกจากนี้ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ จังหวัดสงขลา ได้สำรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาในเครื่องดื่มจากสถานศึกษาในจังหวัดสงขลา โดยเก็บตัวอย่างเครื่องดื่ม มาตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา จำนวน 117 ตัวอย่าง พบว่า เครื่องดื่มมีคุณภาพไม่ตรงตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 62 (พ.ศ.2524) ร้อยละ 86.3 สาเหตุเกิดจาการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เกิดการปนเปื้อนจากวัตถุดิบ อุปกรณ์ภาชนะ ที่สกปรก สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ สถานที่จำหน่ายไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร (ธาริยา เสาวรัญ. 2540 : 249)

ปัจจุบันโรงเรียนส่วนใหญ่ยังไม่ได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการดำเนินงานให้อาหารสะอาดปลอดภัย เพื่อบริการแก่นักเรียนเท่าที่ควร ยังมีการซื้ออาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะมาจำหน่ายในโรงเรียน เช่น อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน มีการเตรียมปรุงอาหาร การใช้และการเก็บภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง ร้านจำหน่ายอาหารและโรงอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน (ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต1 นนทบุรีและศูนย์-อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 2 สระบุรี. 2537 : ก) นอกจากนี้ยัง พบว่าผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนขาดความรู้และความเอาใจใส่ ต่อคำแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหาร (ปรีชา จึงสมานุกูล และคนอื่นๆ. 2538 : 243) ซึ่งเป็นสาเหตุของการเกิดระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อในโรงเรียนเนืองๆ ดังเหตุการณ์ต่อไปนี้

11 ตุลาคม 2531 เกิดการระบาดของโรคอุจจาระร่วงอย่างแรง ที่โรงเรียนมัธยมทุ่งศุขลาพิทยาคม อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี มีผู้ป่วยกว่า 70 คน แหล่งแพร่เชื้อโรคเกิดจากร้านขายอาหารของโรงเรียน (ทัศณีวรรณ ภู่อารีย์. 2537 : 31; อ้างอิงมาจาก ทรวง เหลี่ยมรังสี. 2533.)

ตุลาคม 2534 เกิดการระบาดของโรคระบบทางเดินอาหารที่โรงเรียนแก่นนครวิทยาลัย อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น มีนักเรียนป่วยทั้งสิ้น 462 ราย สันนิษฐานว่า ผู้ประกอบอาหารมีบาดแผลที่มือและแพร่เชื้อลงสู่อาหารที่ปรุง (นรา แก้วตาบรรเจิด. 2539 : 2)

จากข้อมูลดังกล่าวพบว่า การเกิดโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ นั้นมีสาเหตุมาจากพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ซึ่งมีส่วนในกระบวนการต่างๆเกี่ยวข้องกับอาหารไม่ถูกต้อง เนื่องจากขาดความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติที่ถูกต้อง สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารและโรงอาหารของโรงเรียนไม่ได้มาตรฐาน

โรงเรียนมัธยมศึกษาส่วนใหญ่ จะอนุญาตให้ผู้ประกอบการค้าอาหารหลายร้านเข้ามาจำหน่ายอาหาร มีอาหารหลายประเภทให้นักเรียนเลือกบริโภค การจัดบริการอาหารในลักษณะนี้ พบว่ามีปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ ดังนั้นความสะอาด ปลอดภัยของอาหารที่นักเรียนบริโภคขึ้นอยู่กับพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ซึ่งมีผลต่อสุขภาพของนักเรียนโดยตรง

การดำเนินการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียน ควรคำนึงถึงปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวยและปัจจัยเสริม และควรใช้วิธีการหลายวิธีประกอบกัน เช่น การอบรมผู้ประกอบการค้าอาหาร การกระตุ้นให้ผู้รับผิดชอบตรวจแนะนำ ควบคุมและแก้ไขปัญหาการจัดงบประมาณในการปรับปรุงโรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การใช้กฎระเบียบที่ทางโรงเรียนกำหนดควบคุม ผู้ประกอบการค้าอาหารให้ปฏิบัติตามข้อบังคับ (สุวรรณา จัดเจน. 2533 : 128) เพื่อให้เกิดพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง

จากข้อมูลต่างๆข้างต้นและ จากที่ผู้วิจัยได้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับงานสุขาภิบาลอาหาร มักพบพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ถูกต้องในโรงเรียน เช่น การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ถูกต้อง การล้างภาชนะไม่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการใช้มือหยิบจับอาหาร การกำจัดขยะไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีระบบการกำจัดน้ำเสีย จึงทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี เพื่อค้นหาปัจจัยที่เกี่ยวข้องนำไปใช้เป็นข้อมูลในการวางแผน และหามาตรการในการปรับปรุงสภาวะสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพของนักเรียนต่อไป

ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

2. เพื่อศึกษาปัจจัยนำ ปัจจัยเสริม ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยสิ่งแวดล้อม ที่มีผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

3. เพื่อศึกษาปัจจัยเอื้ออำนวยที่ผลต่อปัจจัยสิ่งแวดล้อม

ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อทราบปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา และนำข้อมูลที่ได้จากการค้นคว้าไปใช้ในการวางแผนโครงการเพื่อแก้ไขปัญหาสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาต่อไป

2. เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นสำหรับโรงเรียนและผู้บริหารระดับสูง ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร ในการหามาตรการในการปรับปรุงสภาวะสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพนักเรียน

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

1. แหล่งข้อมูลและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี ปีการศึกษา 2541 จำนวน 269 คน

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็น ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา ในจังหวัดชลบุรี ปีการศึกษา 2541 กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยการใช้ตารางการสุ่มตัวอย่างของเครจซี่และมอร์แกน (Krejcie and Morgan.1970 : 608) ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 147 คน จากนั้นใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยการใช้การสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multistage Random Sampling)

2. ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

2.1 ตัวแปรอิสระ แบ่งเป็น 4 กลุ่มปัจจัย คือ

2.1.1 ปัจจัยนำ ได้แก่

1) ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

2) การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

3) เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

2.1.2 ปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

2.1.3 ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่

1) นโยบาย กฎระเบียบ ของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหาร

2) ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน

3) แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ

2.1.4 ปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

2. ตัวแปรตาม ได้แก่

พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. ปัจจัยที่มีอิทธิพล หมายถึง สาเหตุที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน

2. ปัจจัยนำ หมายถึง ปัจจัยภายในตัวบุคคล ประกอบด้วยความรู้ เจตคติ ความเชื่อ ค่านิยม และการรับรู้ของบุคคลหรือของประชาชน ซึ่งจะมีอิทธิพลในแง่การจูงใจให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ในการศึกษาครั้งนี้ศึกษาปัจจัยนำ ดังนี้

2.1 ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ความรู้ของผู้ประกอบการค้าอาหาร เกี่ยวกับ

2.1.1 การรักษาความสะอาดของสถานที่รับประทานอาหาร เตรียมและปรุงอาหาร

2.1.2 การล้างภาชนะอุปกรณ์

2.1.3 การเลือก การเก็บภาชนะอุปกรณ์

2.1.4 สุขวิทยาส่วนบุคคล

2.1.5 การกำจัดขยะ น้ำโสโครก

2.1.6 การกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค

2.2 การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง โอกาสของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในการได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องการสุขาภิบาลอาหารจาก หนังสือพิมพ์ โทรทัศน์ วิทยุ นิทรรศการ เอกสาร

2.3 เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ประกอบการค้าอาหาร ที่มีต่อการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

3. ปัจจัยเสริม หมายถึง บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งอาจช่วยสนับสนุนหรือขัดขวางพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่

3.1 สมาชิกผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน

3.2 ครูและนักเรียน

3.3 ครูผู้รับผิดชอบดูแลโรงอาหาร

3.4 เจ้าหน้าที่สาธารณสุข

3.5 อาจารย์ใหญ่ หรือ ผู้อำนวยการโรงเรียน

4. ปัจจัยเอื้ออำนวย ประกอบด้วย ทักษะ ทรัพยากร หรือสิ่งขัดขวางที่จะช่วยให้พฤติกรรมเปลี่ยนแปลง รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อมองค์ประกอบเหล่านี้อาจจะเสริมให้เกิดหรือขัดขวางการเกิดพฤติกรรม ซึ่งเกิดจากแรงในสังคมหรือระบบของสังคมสิ่งอำนวยความสะดวกและทรัพยากรส่วนบุคคล หรือทรัพยากรในชุมชนที่อาจมีไม่เพียงพอหรือเกินพอ เช่น องค์ประกอบด้านรายได้ กฎหมาย สถานภาพอาจจะเป็นไปได้ทั้งปัจจัยส่งเสริมและขัดขวางพฤติกรรม ดังนั้นปัจจัยเอื้ออำนวยกล่าวโดยสรุป คือ องค์ประกอบทั้งหมดที่ช่วยให้พฤติกรรมเปลี่ยนแปลงหรือสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลง ในการศึกษานี้ ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่

4.1 นโยบาย กฎระเบียบ ของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหาร

4.2 ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน หมายถึง ระยะเวลาที่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ทำงาน จำหน่ายอาหาร หรือประกอบอาหารในโรงเรียน

4.3 แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะได้แก่ ถังขยะ บ่อดักไขมัน การกำจัดน้ำเสีย น้ำดื่มน้ำใช้

5. ปัจจัยสิ่งแวดล้อม หมายถึง องค์ประกอบที่อยู่ภายนอกตัวบุคคล ซึ่งบุคคลไม่สามารถควบคุม ได้โดยใช้ความสามารถในตัวเองได้ แต่เป็นสิ่งปรับเปลี่ยน สนับสนุนพฤติกรรมสุขภาพ ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน สำรวจตามเกณฑ์ สอ.รร.7 ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

6. พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การกระทำ หรือการปฏิบัติของผู้ประกอบการค้าอาหาร เพื่อให้อาหารสะอาดและปลอดภัย ในด้านที่เกี่ยวกับ

6.1 การรักษาความสะอาดของสถานที่รับประทานอาหาร เตรียมและปรุงอาหาร

6.2 การล้างภาชนะอุปกรณ์

6.3 การเลือก การเก็บภาชนะอุปกรณ์

6.4 สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการค้าอาหาร

6.5 การกำจัดขยะน้ำโสโครก

6.6 การกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค

7. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค หนอนพยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิต

8. ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน หมายถึง ผู้ควบคุมดูแลรับผิดชอบร้านอาหาร ผู้ปรุง หรือผู้ขายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี ปีการศึกษา 2541 ร้านละ 1 คน

บทที่ 2

เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำเสนอเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า ซึ่งได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานโรงอาหารในโรงเรียน แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมสุขภาพ แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมโดยใช้แบบจำลองเพื่อการวางแผนและประเมินผลโครงการส่งเสริมสุขภาพ (PRECEDE - PROCEED Model) และการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า ตลอดจนการวิจัยในต่างประเทศและการวิจัยในประเทศไทย ซึ่งมีรายละเอียดตามลำดับดังต่อไปนี้

<u>เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า</u>

ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ (กองสุขาภิบาลอาหาร. 2537 : 5)

เฉลิมศักดิ์ สุภาผล (2527 : 1) ให้ความหมายของ การสุขาภิบาลอาหาร ว่าหมายถึง การป้องกัน และกำจัด สิ่งที่เป็นสาเหตุให้อาหารเสื่อมคุณภาพไปและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

พัฒน์ สุจำนงค์ (2527 : 107) ให้ความหมายของ การสุขาภิบาลอาหาร ว่าหมายถึง วิธีการต่างๆ ที่จัดการเกี่ยวกับอาหารเพื่อให้อาหารที่ปรุงขึ้นถึงปากผู้บริโภคโดยปลอดภัยต่อการเกิดโรค โดยการจัดการควบคุมและแก้ไขสิ่งแวดล้อมต่างๆที่เกี่ยวกับอาหาร เช่น สถานที่ประกอบอาหาร การเก็บอาหารก่อนและหลังปรุงเสร็จแล้ว น้ำ อากาศ แสงสว่าง ภาชนะและเครื่องมือประกอบอาหารรวมทั้งผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร

ณรงค์ ณ เชียงใหม่ (2530:96) ให้ความหมายของ การสุขาภิบาลอาหาร ว่าหมายถึง การป้องกัน โรคติดต่อต่างๆ ที่เกิดขึ้นเนื่องจากการบริโภคอาหารซึ่งอาจทำได้โดยการควบคุมและแก้ไขสิ่งแวดล้อม ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

จากความหมายต่างๆที่กล่าวมา สรุปได้ว่า การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การดำเนินการใดๆ ที่กระทำเพื่อทำให้อาหารสะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค

โรคและโทษที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ

อาหารที่ขาดการจัดการและควบคุมหรือเกิดจากความบกพร่องในการจัดการ และควบคุมทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ไม่สะอาดปลอดภัยเนื่องจากมีการปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค พยาธิหรือสารพิษต่างๆ จนเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สามารถทำให้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ (สำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร.2529 : 5 - 36)

1. โรคที่ติดต่อได้ หมายถึง โรคที่เกิดจากบุคคลใดบุคคลหนึ่งแล้วสามารถแพร่กระจายไปสู่บุคคลอื่นได้ ซึ่งแบ่งเป็นกลุ่มโรคได้ดังนี้

1.1 กลุ่มโรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย (Bacterial Infection) โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรียที่สำคัญได้แก่ อุจจาระร่วงอย่างแรง อุจจาระร่วง โรคบิดไม่มีตัว โรคไทฟอยด์ เชื้อโรคเหล่านี้ มักพบในอุจจาระของผู้ป่วยหรือผู้ที่เป็นพาหะของโรค อาหารบางประเภท เช่น นม ไข่ และอาหารอื่นๆ ที่ถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคเหล่านี้ สามารถติดต่อได้โดยการบริโภคอาหารและน้ำที่ปนเปื้อนเชื้อโรค ส่วนวัณโรคและโรคคอตีบ สามารถติดต่อโดยระบบหายทางเดินหายใจและบริโภคอาหารและน้ำที่ปนเปื้อนเชื้อโรคที่มีอยู่ในละอองเสมหะ น้ำมูก น้ำลายของผู้ป่วยและผู้ที่เป็นพาหะของโรคนี้ด้วยเช่นกัน

1.2 กลุ่มโรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส (Virus Infection) ไวรัส เป็นเชื้อโรคที่มีขนาดเล็กที่สุด แหล่งแพร่เชื้อที่สำคัญ คือ ในอุจจาระ น้ำมูกและน้ำลายของผู้ป่วย โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัสที่สำคัญได้แก่ โรคตับอักเสบ โรคไข้สันหลังอักเสบ (Poliomyelitis) เกิดจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ส่วนไข้หวัดใหญ่และโรคคางทูม สามารถติดต่อกันได้ง่ายเนื่องจากมีการใช้ภาชนะแก้วน้ำ ช้อน ที่ปนเปื้อนเชื้อโรคนี้ร่วมกัน

1.3 กลุ่มโรคปาราสิต (Parasitic Infection) โรคที่เกิดจากปาราสิตที่สำคัญได้แก่ โรคบิด-มีตัว โรคพยาธิไส้เดือน โรคพยาธิเส้นด้าย โรคพยาธิแส้ม้า โรคพยาธิใบไม้ในตับ โรคพยาธิตัวจี๊ด โรคพยาธิตัวตืด โรคเหล่านี้สามารถติดต่อได้โดยการบริโภค ไข่ ตัวอ่อนหรือระยะติดต่อของปาราสิตเหล่านี้ ปนเปื้อนไปกับอาหารที่ปรุงไม่สุกหรือน้ำไม่สะอาด

2. โรคที่ไม่ติดต่อ หมายถึง โรคที่เกิดกับบุคคลใดบุคคลหนึ่งแล้วไม่สามารถแพร่กระจายไปสู่บุคคลอื่นได้

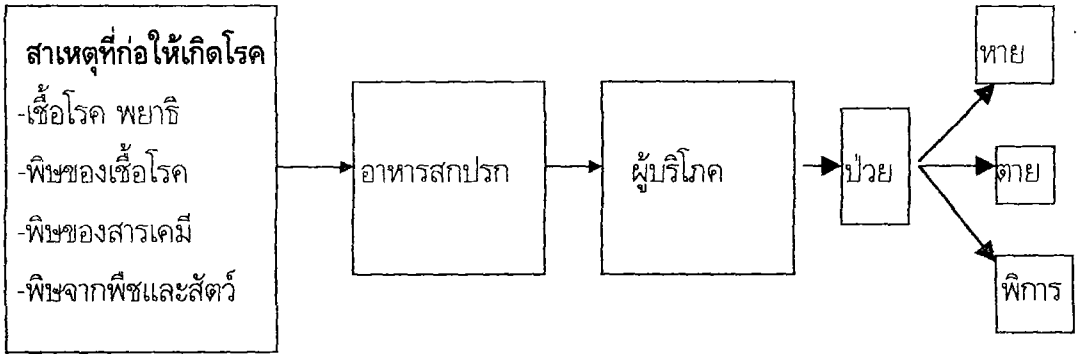
2.1 โรคจากพิษของแบคทีเรีย (Bacteria Intoxication) เช่น โรคอาหารเป็นพิษ ที่เกิดจากเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากเชื้อสแต๊ฟฟิโลคอกคัส (Staphylococal Food Poisoning) เกิดจากเชื้อสแต๊ฟฟิโลคอกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ซึ่งพบในฝี แผล หนอง

2.2 โรคที่เกิดจากพิษของเชื้อรา (Mycotoxicosis) ส่วนมากเกิดจากเชื้อราพวก แอสเพอจิลลัส ฟลาวัส (*Aspergillus flavus*) สร้างสารพิษที่เรียกว่า อะฟลาท็อกซิน (Aflatoxin) อาหารที่มักพบสารพิษชนิดนี้ คือ ถั่วชนิดต่างๆ ข้าวโพด พริกแห้ง หัวหอม ปลาแห้ง เป็นต้น ซึ่งจะทำให้เกิดโรคมะเร็ง

2.3 พิษของพืชและสัตว์ธรรมชาติ (Poisonous Plants and Animals) เช่น กลอยเป็นพิษเกิดจากสารพิษที่อยู่ในกลอย ที่เรียกว่า ไดออสคอรีน (Dioscorine) และไดออสจินีน (Diosgenine) มันสำปะหลังเป็นพิษ เกิดจากสารพิษพวกไซยาไนด์ (Cyanide) ในมันสำปะหลังดิบ ลูกเนียงเป็นพิษ (Djenkolism) เกิดจากสารพิษของกรดเจงโคลิก (Djenkolic Acid) พิษจากแมงดาถ้วยหรือเหรา หากบริโภคแมงดาถ้วยหรือเหราจะทำให้ระบบกล้ามเนื้อเป็นอัมพาตและอาจตายได้

2.4 พิษจากสารเคมี (Chemical Poisons) สารหนู ปรอท แคดเมียม วัตถุมีพิษฆ่าแมลงและปราบศัตรูพืช สารที่ใช้ปรุงแต่งอาหาร พวกโลหะหนักหรือเคมีภัณฑ์เหล่านี้ อาจปนเปื้อนในอาหาร จากกระบวนการผลิตอาหารในขั้นตอนต่างๆ ให้เกิดการสะสมในร่างกายและก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้

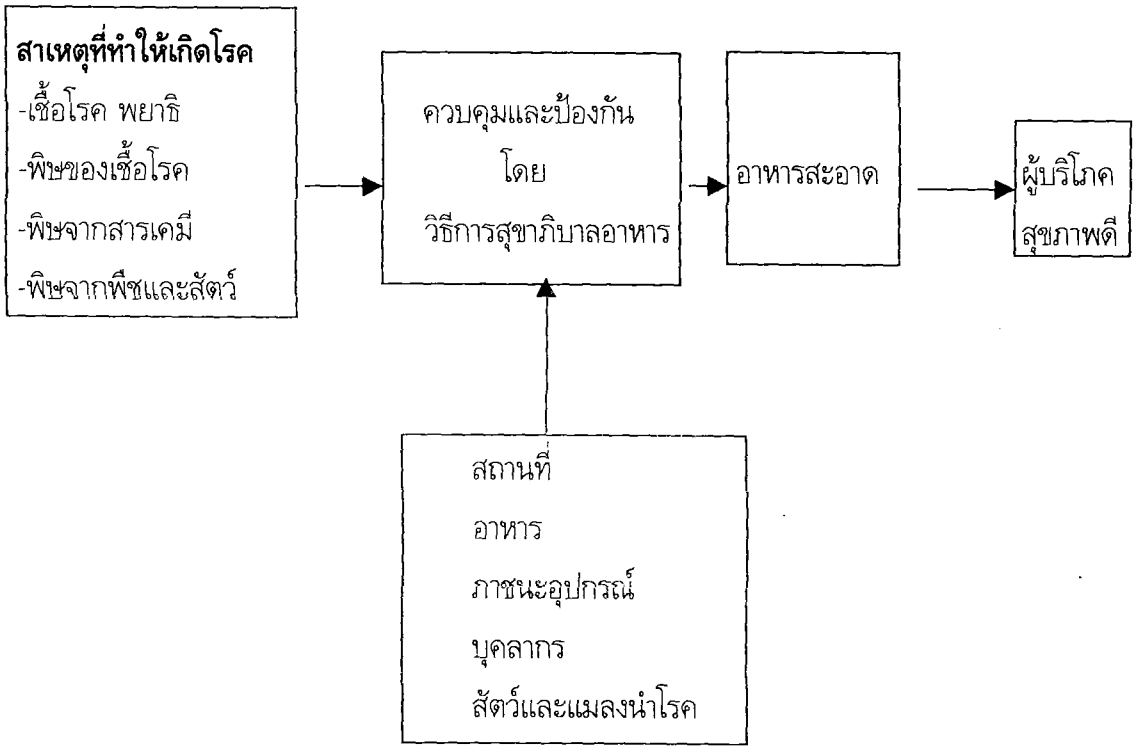
โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อนั้นมีสาเหตุมาจากเชื้อโรค พยาธิ พิษของเชื้อโรค พิษจากพืชและสัตว์พิษจากสารเคมี ซึ่งปนเปื้อนลงในอาหารและน้ำ เมื่อมนุษย์บริโภคเข้าไปจะทำให้เกิดการเจ็บป่วย หากรักษาไม่หาย อาจทำให้พิการหรือตายได้ ดังภาพประกอบ 1



ภาพประกอบ 1 แสดงผลของการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนมาจากสาเหตุต่างๆ

ที่มา : สำนักงานโครงการสุขาภิบาล. 2529 : 4

การป้องกันและควบคุมสาเหตุที่ก่อให้เกิดโรคที่เกิดจากอาหารแป็นสื่อโรคจะต้องอาศัยวิธีการทางสุขาภิบาลอาหารโดยการควบคุมสื่อกลางต่างๆ 5 ประการ คือ สถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ บุคลากร และสัตว์แมลงนำโรค ที่จะนำเอาเชื้อโรค พยาธิ พิษของเชื้อโรค พิษของสารเคมี เป็นพิษต่างๆ ไปสู่อาหาร (กองสุขาภิบาลอาหาร. 2534 : 2) ดังภาพประกอบ 2



ภาพประกอบ 2 การควบคุมและป้องกันโดยวิธีทางการสุขาภิบาลอาหาร
ที่มา : กองสุขาภิบาลอาหาร. 2533 : 2

โรงอาหารในโรงเรียนเป็นสถานที่มีการจัดบริการอาหารให้แก่นักเรียน ซึ่งจะต้องมีการควบคุมให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษ ตามหลักสุขาภิบาลในโรงเรียนดำเนินการ ควบคุมปัจจัย 5 เรื่องดังนี้ (กองสุขาภิบาลอาหาร. 2537 : 6 - 122)

ปัจจัยที่ 1 สถานที่ หมายถึงโรงอาหาร และโรงครัว

ปัจจัยที่ 2 อาหาร หมายถึง อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหาร

ปัจจัยที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง จาน ช้อน ส้อม หม้อ

ปัจจัยที่ 4 บุคลากร หมายถึงครู อาจารย์ผู้ดูแลนักเรียน ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

ปัจจัยที่ 5 สัตว์และแมลงนำโรค หมายถึง แมลงวัน แมลงสาบ หนู

ปัจจัยที่ดำเนินการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้แก่

1. สถานที่ สำหรับในโรงเรียนแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือโรงอาหาร และโรงครัว ซึ่งแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ หรืออยู่ในบริเวณโรงอาหารด้วย องค์ประกอบที่สำคัญ มีดังนี้

1.1 สถานที่ตั้ง โรงอาหาร โรงครัว ควรเป็นอาคารถาวรแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห่างจากแหล่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ มีลมพัดผ่าน จะต้องไม่รับแดดจนเกินไปควรอยู่ในบริเวณรถเข้าถึงเพื่อสะดวกในการขนส่งอาหาร

1.2 พื้นที่ โรงอาหารควรมีขนาดพื้นที่ 6 - 8 ตารางฟุต/คน เนื้อที่ครัว ควรจะมีขนาดระหว่างร้อยละ 30 - 60 ของขนาดโรงอาหาร

1.3 พื้น ผนัง เพดาน ทำด้วยวัสดุแข็งแรงและง่ายต่อการทำความสะอาด ในโรงครัว พื้นควรปูด้วยวัสดุไม่ลื่นน้ำ และผนังควรบุด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ทนไฟและทนต่อการดูดซึมต่างๆ มีการบำรุงรักษาทำความสะอาดเป็นประจำ ในกรณีที่ชำรุดควรมีการซ่อมแซม

1.4 การระบายอากาศ โรงอาหาร โรงครัว ควรมีการปล่องระบายควัน หรือมีพัดลมระบายอากาศเพื่อดูดควัน และกลิ่นอาหารออกไป

1.5 ระบบแสงสว่าง ควรมีการแสงสว่างกระจายทั่วถึงและเพียงพอ

1.6 โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับโรงอาหาร โต๊ะและเก้าอี้ ควรทำด้วยวัสดุคงทน แข็งแรงพื้นผิวทำความสะอาดง่าย ส่วนโรงครัว โต๊ะเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร แต่ควรจัดบริเวณสำหรับวางภาชนะอุปกรณ์และเครื่องปรุง อาหารแห้งไว้เป็นส่วนเฉพาะ

1.7 ระบบกำจัดน้ำเสีย ควรมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าวระบายน้ำจากครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะ หรือแหล่งกำจัดได้ดี ควรมีบ่อดักไขมันและตะแกรงดักเศษอาหารและขยะจากรางระบายน้ำก่อนลงสู่ท่อ

1.8 ระบบกำจัดขยะมูลฝอยควรมีถังขยะถูกสุขลักษณะ คือไม่รั่วซึม หรือใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน มีฝาปิด สำหรับเก็บรวบรวมขยะเพื่อกำจัดทุกวัน โดยควรมีบริเวณโรงอาหาร อย่างน้อยจำนวน 2 ที่ กระจายอยู่บริเวณโรงอาหารและสำหรับโรงครัว ถังขยะควรตั้งบริเวณที่ปรุงประกอบอาหารและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์

1.9 ส้วมและอ่างล้างมือ ควรมีส้วมที่ถูกสุขลักษณะ แยกเพศ สำหรับนักเรียนแยกเป็นเอกเทศห่างจากโรงอาหารและมีส้วนถูกสุขลักษณะสำหรับผู้ปรุงอาหาร อยู่ในตัวอาคารเดียวกับโรงครัว

มีอ่างล้างมือสำหรับนักเรียน ในบริเวณโรงอาหาร และหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม โดยควรจัดให้มีสบู่ไว้ใช้ตลอดเวลา สำหรับผู้ปรุง ประกอบอาหาร ควรจัดอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณโรงครัวด้วย และควรจัดให้มีน้ำใช้เพียงพอ ในบริเวณโรงอาหารและโรงครัว โดยเฉพาะบริเวณห้องส้วมและอ่างล้างมือ

2. อาหาร หมายถึงอาหารประเภทต่างๆ สารปรุงแต่งอาหาร น้ำส้มสายชู เครื่องดื่ม น้ำแข็ง นม และผลิตภัณฑ์จากนม มีหลักทางด้านสุขาภิบาลที่ต้องพิจารณา 3 เรื่องดังนี้คือ

2.1 หลักพิจารณาในการเลือกอาหารสดมีดังนี้คือ

2.1.1 ประโยชน์ คือ ต้องเป็นอาหารที่สดใหม่ มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนเหมาะ-สม กับความต้องการในช่วงอายุต่างๆ ของมนุษย์เรา

2.1.2 ปลอดภัย คือ เลือกอาหารที่แน่ใจว่าสะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ไม่เสี่ยงต่อการเกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากสารพิษและสารเคมี ไม่อาจทำลายด้วยความร้อน

2.1.3 ประหยัด คือ ต้องเลือกซื้ออาหารตามฤดูกาล ซึ่งส่งผลให้ได้อาหารที่มีคุณภาพดีและราคาถูก หาซื้อได้สะดวก

2.2 หลักในการพิจารณาในการปรุงอาหาร มีดังนี้คือ

2.2.1 สงวนคุณค่า คือ มีวิธีการปรุงเพื่อสงวนคุณค่าของอาหารให้มีประโยชน์เต็มที่

2.2.2 สุกเสมอ คือ ใช้ความร้อนในการปรุงอาหารให้สุก เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรค โดยต้องใช้ความร้อนสูงในเวลานานเพียงพอ เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

2.2.3 สะอาดปลอดภัย โดยต้องมีการตรวจสอบสภาพอาหารดิบก่อนปรุงทุกครั้งให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ปลอดภัยจากสารพิษที่อาจตกค้างในอาหารได้ และต้องมีกรรมวิธีในการปรุงอาหารที่สะอาดถูกต้อง ผู้ปรุงอาหารต้องมีสุขนิสัยในการปรุงอาหารที่ดี ใช้ภาชนะอุปกรณ์และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้อง

2.3. หลักในการเก็บอาหาร มีดังนี้คือ

2.3.1 สัดส่วน คือ มีการจัดเก็บเป็นระเบียบ มีการแยกเก็บเป็นประเภทอาหารต่างๆ ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะไม่ปะปนกัน

2.3.2 สิ่งแวดล้อมที่เหมาะสม คือ การจัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ เพื่อให้อาหารสด เก็บไว้ได้นาน ไม่เน่าเสียง่าย โดยพิจารณาถึงความชื้น อุณหภูมิ รวมทั้งสภาพจะป้องกันการปนเปื้อนได้

2.3.3 สะอาดปลอดภัย คือ ต้องเก็บอาหารในภาชนะบรรจุที่ถูกต้องและสะอาด มีการทำความสะอาดที่เก็บอย่างสม่ำเสมอ ไม่เก็บใกล้สารเคมีที่เป็นพิษอื่นๆ

3. ภาชนะอุปกรณ์ เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อความสะอาดและปลอดภัยของอาหาร คือ ภาชนะอุปกรณ์ ที่ใช้ในขบวนการปรุงประกอบอาหาร ฉะนั้นเพื่อให้ภาชนะอุปกรณ์สะอาดปลอดภัย จะต้องรู้จักหลักการสำคัญ มี 3 ประการ คือ

3.1 หลักในการเลือกภาชนะอุปกรณ์ คือ ควรเลือกภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ทำหรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ มีความแข็งแรงทนทาน รูปแบบต้องทำความสะอาดง่ายและปลอดภัยต่อการนำไปใช้ ภาชนะควรมีรูปแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนได้

3.2 หลักการในการล้างภาชนะอุปกรณ์ หลักการที่สำคัญ คือ ต้องการกำจัดสิ่งสกปรก เชื้อโรค และสารเคมีต่างๆ บนภาชนะอุปกรณ์ เพื่อให้ภาชนะอุปกรณ์มีความสะอาดเพียงพอที่จะนำมาใส่อาหาร

วัสดุที่ใช้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ประกอบด้วย

1. ถังขยะ หรือภาชนะใส่เศษอาหาร ที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิดระหว่างที่ไม่ได้ใช้งาน
2. อ่างล้างภาชนะ 3 ตอน หรือใช้กาละมัง 3 ใบ วางสูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
3. น้ำสะอาดในปริมาณที่เพียงพอสำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์
4. น้ำยาล้างจาน
5. ฟองน้ำ ผ้าสะอาด
6. ตะแกรง หรือตะกร้าคว่ำภาชนะ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ควรวางในที่แสงแดดส่องถึง

วิธีการล้าง

การล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร คือ การล้าง 3 ขั้นตอน โดยก่อนอื่นต้องแยกภาชนะอุปกรณ์ออกเป็น 2 พวก คือ ภาชนะใส่อาหารคาว และภาชนะใส่อาหารหวานหรือประเภทแก้วน้ำ แล้วกวาดเอาเศษอาหารที่ตกค้างทิ้งลงถังขยะให้หมดจึงเริ่มล้าง 3 ขั้นตอน คือ

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาผสมน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมันเศษอาหารและสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ โดยใช้ฟองน้ำ ผ้าสะอาด ช่วยทำความสะอาด

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง เพื่อล้างสิ่งสกปรกที่ตกค้างอยู่ออกให้หมด

ขั้นตอนที่ 3 เป็นกรรมวิธีในการฆ่าเชื้อโรค นิยมใช้ในกรณีที่เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร โดยใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ 82 - 87 องศาเซลเซียส หรือใช้น้ำผสมผงปูนคลอรีน (ผงปูนคลอรีน 60% จำนวน 1 ช้อนชา ต่อน้ำสะอาด 1 ปีบ) แช่ภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อยไว้ 2 นาที หรือนำภาชนะอุปกรณ์ไปผึ่งแดด เป็นการฆ่าเชื้อโรคที่ได้ผลอีกวิธีหนึ่ง

วิธีการทำให้แห้ง

เมื่อล้างภาชนะอุปกรณ์ต่างๆ ครบทั้ง 3 ขั้นตอนแล้วให้นำภาชนะอุปกรณ์มาคว่ำไว้บนแคร่ตะกร้า ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร โดยนำไปผึ่งในที่มีแสงแดด เพื่อช่วยฆ่าเชื้อโรค ห้ามใช้ผ้าเช็ด เพราะถ้าผ้าที่นำมาเช็ดไม่สะอาดพอ จะทำให้ภาชนะที่ล้างสะอาดแล้ว ถูกปนเปื้อนจากเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้อีก

3.3 หลักการเก็บและใช้ภาชนะอุปกรณ์

การเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีดังนี้ คือ เก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ผึ่งแห้งแล้วเท่านั้น บริเวณที่เก็บ จะต้องสะอาด ไม่เปียกชื้น ลักษณะการเก็บ ซ้อน ส้อม หรือตะเกียบให้เก็บในตะกร้าสูงโปร่ง โดยเอาส่วนที่ใช้หยิบจับหรือตักอาหารวางลงล่าง และให้ส่วนที่เป็นด้ามขึ้นบนจาน ชาม หรือแก้ว ให้คว่ำไว้บนตะแกรงหรือตะกร้าที่สะอาด ภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ได้แขวนให้นำไปเก็บไว้ในที่สะอาด ไม่ชื้นแฉะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

หลักการใช้ภาชนะอุปกรณ์ ก่อนการใช้จะต้องตรวจสอบความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้ในสภาพที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ ระหว่างการใช้ควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร และหลีกเลี่ยงการจับต้องภาชนะอุปกรณ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหาร

4. บุคลากร เป็นปัจจัยสำคัญต่อความสำเร็จ ในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ทั้งนี้บุคลากรในแต่ละส่วนจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารดี รู้จักบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของตน รู้จักปฏิบัติตนให้มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีและช่วยสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วยบุคลากรจำนวน 3 กลุ่ม คือ

4.1 กลุ่มผู้ควบคุมดูแล ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ผู้บริหารโรงเรียน ครูผู้ดูแล-รับผิดชอบโรงอาหาร

4.2 กลุ่มผู้ประกอบการค้าอาหาร ประกอบด้วยผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้ปรุงผู้เสิร์ฟอาหาร

4.3 กลุ่มผู้บริโภค โดยส่วนใหญ่ผู้บริโภคในโรงเรียน คือ นักเรียน

5. สัตว์และแมลงนำโรค

สัตว์และแมลงนำโรค เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สิ่งสกปรกและสารเคมีที่เป็นอันตรายลงสู่อาหารได้ สัตว์แมลงนำโรคระบบทางเดินอาหารที่สำคัญ ได้แก่ แมลงวัน แมลงสาบ หนู โดยเฉพาะอย่างยิ่งแมลงวัน ที่ชอบบินตอมอาหารในโรงอาหาร และหนูที่ชอบออกหากินในเวลากลางคืน และชอบกัดแทะอาหารแห้งหรืออาหารที่เก็บไว้ในโรงอาหาร มักจะเป็นปัญหาส่วนใหญ่ที่โรงเรียนประสบอยู่เสมอ และทำให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหาร

สำหรับโรคระบบทางเดินอาหารที่เกิดจากสัตว์และแมลงเป็นพาหะนำโรคนั้นเกิดจากการไต่ตอมของสัตว์และแมลงทำให้เชื้อและสิ่งสกปรกบริเวณลำตัว แขน ขา ตกลงปนเปื้อนในอาหารและลักษณะการกัดกิน หรือกัดแทะของสัตว์ แมลงไปปนเปื้อนในอาหารได้ เชื้อโรคที่ติดมากับสัตว์แมลงเหล่านี้มีดังนี้ เชื้อแบคทีเรีย ไวรัส เชื้อรา โปรโตซัว ไข่หนอนพยาธิ ซึ่งแมลงสาบสามารถนำโรค อุจจาระร่วงอย่างแรง วัณโรค หนู สามารถนำโรค กาฬโรค โรคบิดมีตัว อุจจาระร่วงอย่างแรง โปลิโอ วัณโรค พยาธิไส้เดือน เป็นต้น

การควบคุมป้องกันและกำจัดสัตว์แมลงนำโรคเหล่านี้จะต้องทำการควบคุมและรักษาสภาพไว้อย่างสม่ำเสมอ จึงจะได้ผลดี โดยดำเนินการทั้ง 2 วิธี ควบคู่กับไป คือ

1. การปรับปรุงทางด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมและที่อยู่อาศัย ซึ่งจะเป็นวิธีการควบคุมที่ถาวร เพราะเป็นการควบคุมไม่ให้มีแหล่งเพาะพันธุ์และที่อยู่อาศัยสำหรับสัตว์แมลงนำโรคเหล่านั้น การปรับปรุงด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ได้แก่

1.1 การรักษาความสะอาดของสถานที่รับประทานอาหารและสถานที่ปรุง ประกอบอาหารในโรงอาหารให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ

1.2 เก็บอาหารให้มิดชิด

1.3 จัดเก็บขยะมูลฝอยและเศษอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ มีถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดมิดชิด

1.4 มีระบบการกำจัดน้ำโสโครกที่ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้างในท่อน้ำทิ้ง

2. การใช้สารเคมี พวกยาพ่น ยาเบื่อ กับดัก ในการกำจัดสัตว์แมลงนำโรค และตัวอ่อนของมัน แต่การใช้สารเคมีจะต้องกระทำอย่างระมัดระวัง โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในฉลากที่กำกับอย่างเคร่งครัด

มาตรฐานโรงอาหารในโรงเรียน

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้จัดทำข้อกำหนดมาตรฐานโรงอาหารของโรงเรียน (สอ.รร.7) ปี พ.ศ.2535 ซึ่งจะต้องมีการตรวจรับรองทุกปี โดยมีข้อกำหนดดังนี้ คือ (กองสุขาภิบาลอาหาร. 2537 : 17 - 18)

1. มาตรฐานดีต้องปฏิบัติได้ตามข้อมาตรฐานที่ 1,2,4,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16,17,20,22 ,23, 25,27,30 รวม 20 ข้อ จะได้ประกาศนียบัตรรับรองของกรมอนามัย

2. มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อมาตรฐานทั้งหมดครบทุกข้อ ครบ 30 ข้อ จะได้รับประกาศนียบัตรของกรมอนามัย และป้ายมาตรฐาน

ข้อกำหนดมาตรฐานโรงอาหารของโรงเรียน (สอ.รร. 7) แบ่งตามองค์ประกอบได้ 7 เรื่อง ซึ่งประกอบด้วยข้อมาตรฐานชี้วัดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารมีจำนวน 30 ข้อ ดังนี้

เรื่องที่ 1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ข้อที่ 1 - ข้อที่ 4

1. สะอาดเป็นระเบียบ

2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด จัดเป็นระเบียบ

3. มีการระบายอากาศที่ดีและสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมทั้งติดเครื่องหมาย"ห้ามสูบบุหรี่"ไว้ด้วย

4. สะอาดเป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ สภาพดี

เรื่องที่ 2 สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร ข้อที่ 5 - ข้อที่ 7

5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น

7. โต๊ะเตรียม ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

เรื่องที่ 3 ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม ข้อที่ 8 - ข้อที่ 14

8. อาหารเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีทะเบียนเลขตำรับอาหารหรือเครื่องหมายรับรองของทางราชการ

9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาด

10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีคุณภาพดี แยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสุกแล้วและด้านหน้าต้องเป็นตู้กระจก

13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรืออุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด มีฝาปิดมีอุปกรณ์ที่มีด้านสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งอื่นแซ่รวมไว้

เรื่องที่ 4 ภาชนะอุปกรณ์ ข้อที่ 15 - ข้อที่ 21

15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบสีขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว

16. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด

17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร

18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีอย่างน้อย 2 อ่าง

19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

21. เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุก และอาหาร-ดิบ แยกจากกันและมีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

เรื่องที่ 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ข้อที่ 22 - ข้อที่ 24

22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด

23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำออกจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดีและต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

เรื่องที่ 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ข้อที่ 25 - ข้อที่ 26

25. ห้องน้ำห้องส้วมต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วม

เรื่องที่ 7 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ทคลุมผม

29. ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมสุขภาพ

พฤติกรรม หมายถึง การแสดงออกทางกล้ามเนื้อ ความคิด และความรู้สึก เพื่อตอบสนองต่อสิ่งเร้า (ราชบัณฑิตยสถาน. 2530 : 373)

สิทธิโชค วรานุสันติกุล (2529 : 9 - 11) ให้ความหมายของคำว่า พฤติกรรม หมายถึง ปฏิกริยาทุกชนิดที่มนุษย์แสดงออกมาภายนอก พฤติกรรมภายใน อาจมีสิ่งที่เป็นรูปธรรม นามธรรม เช่น ปฏิกริยาของอวัยวะภายในร่างกาย ความรู้สึกนึกคิด เจตคติ มักจะเป็นพฤติกรรมที่ไม่สามารถเห็นได้ชัด ส่วนพฤติกรรมภายนอก เป็นปฏิกริยาที่คนเราแสดงออกมาตลอดเวลาของการดำรงชีวิต เป็นพฤติกรรมที่แสดงออกมาให้คนอื่นมอง เห็นจากวาจาและการกระทำ

สุขภาพ หมายถึง สภาวะแห่งความสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ รวมถึงการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมด้วยดีและคำว่า สุขภาพ มิได้ หมายความเฉพาะเพียงแต่ปราศจากโรคหรือปราศจากความทุพลภาพเท่านั้น (สุชาติ โสมประยูรและคนอื่นๆ. 2528:1)

ดังนั้น พฤติกรรมสุขภาพ หมายถึง การกระทำที่แสดงออก ความคิด ความรู้สึก เพื่อตอบสนองต่อสิ่งเร้าที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพอนามัยของบุคคล

นักวิชาการหลายท่านให้ความหมายของ พฤติกรรมสุขภาพ ไว้ดังนี้

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2520 : 28) ให้ความหมายของคำว่า พฤติกรรมสุขภาพ หมายถึง ปฏิกริยาทุกชนิด ที่มนุษย์กระทำแม้ว่าสังเกตได้หรือไม่ก็ตามที่มุ่งเน้นในเรื่องของสุขภาพอนามัย

ธนวรรธน์ อิ่มสมบูรณ์ (2532 : 38) ให้ความหมายของ พฤติกรรมสุขภาพ ว่าหมายถึง การแสดงออกของบุคคลที่มีผลต่อสุขภาพของบุคคลนั้นๆเองหรือบุคคลอื่น รวมถึงการกระทำสิ่งที่เป็นผลดีหรือผลเสียต่อสุขภาพในรูปของความรู้ ความเข้าใจ เจตคติ และการกระทำหรือการปฏิบัติ ที่มีผลดีหรือผลเสียต่อสุขภาพ

สุชาติ โสมประยูร (2525 : 44) ได้ให้ความหมายของ พฤติกรรมสุขภาพ ว่าหมายถึง ความสามารถในการแสดงออกเกี่ยวกับสุขภาพทั้งในด้านความรู้ เจตคติ การปฏิบัติ และทักษะโดยเน้นเรื่อง พฤติกรรมสุขภาพที่สามารถสังเกตได้ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ในเรื่องสุขภาพ

จากความหมายของนักวิชาการได้กล่าวมาแล้วนั้นสรุปได้ว่า พฤติกรรมสุขภาพ หมายถึง การกระทำหรือการปฏิบัติซึ่งเป็นผลมาจาความรู้ เจตคติและการปฏิบัติตน ซึ่งจะทำให้บุคคลแสดงออกหรืองดการกระทำ ที่เป็นผลดีหรือผลเสียต่อสุขภาพ สามารถสังเกตและวัดได้ หรือสังเกตไม่ได้แต่สามารถวัดได้

ความรู้ (Knowledge)

กู๊ด (Good. 1973 : 325) ได้ให้ความหมายของ ความรู้ ไว้ว่า ความรู้เป็นข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์และรายละเอียดต่างๆที่มนุษย์ได้รับและเก็บรวบรวมสะสมไว้

ในพจนานุกรมของเวบสเตอร์(Wabster) ได้ให้ความหมายของ ความรู้ ไว้ว่า ความรู้เป็น การรู้เกี่ยวกับข้อเท็จจริง ความจริง โครงสร้าง หรือกฎเกณฑ์ที่เกิดขึ้นจากการศึกษาหรือการค้นคว้าเสาะหาหรือเป็นการรับรู้เกี่ยวกับสิ่งของ สถานที่บุคคล โดยเกิดจากการสังเกต การมีประสบการณ์ หรือจากรายงานการศึกษา ซึ่งการรู้ถึงเนื้อหาสาระของข้อเท็จจริง หรือความจริงเหล่านี้ต้องมีความเข้าใจอย่างชัดเจน (Webster Dictionary. 1985 : 531)

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2520:3) กล่าวว่า ความรู้เป็นพฤติกรรมขั้นต้นซึ่งผู้เรียนเพียงจำแนกได้อาจโดยการฝึกหรือการมองเห็น ได้ยิน จำได้ ความรู้ขั้นนี้ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับคำจำกัดความหมาย ข้อเท็จจริง ทฤษฎี กฎ โครงสร้าง และวิธีการแก้ปัญหา มาตรฐาน เป็นต้น

บลูม (Bloom. 1975 : 65 - 197) ได้แยกระดับความรู้ไว้ 6 ระดับ คือ

1. ระดับที่ระลึกได้ (Recall) หมายถึง การเรียนรู้ในลักษณะที่จำเรื่องเฉพาะวิธีปฏิบัติ กระบวนการและแบบแผนได้ ความสำเร็จในระดับนี้คือ ความสามารถในการนำข้อมูลจากความจำออกมาได้

2. ระดับรวบรวมสาระสำคัญได้ (Comprehension) หมายถึง บุคคลสามารถทำบางสิ่งบางอย่างได้มากกว่าการจำเนื้อหาที่ได้รับสามารถที่จะเขียนข้อความเหล่านั้นได้ด้วยถ้อยคำของตนเองสามารถแสดงให้เห็นด้วยภาพ (Illustration) ให้ความหมายแปลความ และเปรียบเทียบความคิดเห็นอื่นๆ หรือคาดคะเนผลที่เกิดขึ้นต่อไปได้

3. ระดับการนำไปใช้ (Application) เป็นระดับที่ผู้เรียนสามารถนำเอาข้อเท็จจริง ตลอดจนความคิดที่เป็นธรรม ปฏิบัติได้จริงอย่างรูปธรรม

4. ระดับการวิเคราะห์ (Analysis) เป็นระดับที่สามารถใช้ความคิดในรูปแบบของการแนวความคิดในรูปของการนำแนวความคิดมาแยกเป็นส่วน ประเภท หรือการนำเอาข้อมูลต่างๆมาประกอบกันเพื่อการปฏิบัติตนเอง

5. ระดับการสังเคราะห์ (Synthesis) คือ การนำเอาข้อมูลและแนวคิดต่างๆ มาประกอบกันแล้วนำไปสู่การสร้างสรร (Creating) ซึ่งเป็นสิ่งใหม่จากเดิม

6. ระดับการประเมิน (Evaluation) คือ ความสามารถให้ความรู้เพื่อจัดตั้งเกณฑ์ การรวบรวมข้อมูล การวัดข้อมูลมาตรฐานเพื่อให้ข้อตัดสินถึงระดับของประสิทธิผลของกิจกรรมแต่ละอย่าง

สรุปได้ว่า ความรู้ คือ ข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์ในเรื่องต่างๆและโครงสร้างที่ได้จากการศึกษาหรือประสบการณ์ที่มนุษย์ได้รับและสะสมไว้ในขอบเขตของปัญหาที่เรียงลำดับจาก ความจำ ความเข้าใจ การนำไปใช้ การวิเคราะห์ การสังเคราะห์ การสังเคราะห์ และการประเมิน

เจตคติ (Attitude)

ตามความหมายของพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2530:235) หมายถึง ท่าทีหรือความรู้สึกของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2537:244) ได้ให้ความหมายของเจตคติ หมายถึงความเชื่อ ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่างๆ เช่น บุคคล สถานที่ การกระทำ สถานการณ์และอื่นๆรวมทั้งท่าทีที่แสดงออกที่บ่งถึงสภาพของ จิตใจที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง

บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์ (2535:51) ได้ให้ความหมายไว้ว่า เจตคติ เป็น กริยาท่าทางที่รวมๆ ของบุคคลที่เกิดจากความพร้อมของบุคคลที่เกิดจากความพร้อมหรือความโน้มเอียงของจิตใจซึ่งแสดงออกต่อสิ่งเร้าหนึ่งๆ เช่น ต่อวัตถุ สิ่งของ และสถานการณ์ต่างๆในสังคมโดยแสดงออกมาในทางสนับสนุน ซึ่งมีความรู้สึกเห็นดี เห็นชอบต่อสิ่งเร้านั้น หรือในทางต่อต้านซึ่งเป็นความรู้สึกที่ไม่เห็นดี ไม่เห็นชอบต่อสิ่งเร้านั้น

สรุปได้ว่า เจตคติ หมายถึง ความรู้สึกที่เป็นภาพของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง มีผลทำให้เกิดความพร้อม ที่แสดงออกมาในลักษณะต่อต้านหรือสนับสนุน

องค์ประกอบของเจตคติ

เจตคติประกอบด้วยองค์ประกอบ 3 ประการคือ คือ (ประภาเพ็ญ สุวรรณ.:2537:226)

1. องค์ประกอบด้านพุทธิปัญญา (Cognitive Component) ได้แก่ ความคิดซึ่งเป็นองค์-ประกอบที่บุคคลใช้ในการคิด ความคิดนี้อาจอยู่ในรูปที่แตกต่างกัน

2. องค์ประกอบด้านท่าทีความรู้สึก (Affective Component) เป็นส่วนประกอบด้านอารมณ์ความรู้สึก ซึ่งเป็นตัวเร้าความคิดอีกต่อหนึ่ง ถ้าบุคคลมีภาวะความรู้สึกที่ดีหรือไม่ดี ขณะที่คิดถึงสิ่งใดสิ่งหนึ่ง

3. องค์ประกอบด้านการปฏิบัติ (Behavioral Component) เป็นองค์ประกอบที่มีแนวโน้มในทางปฏิบัติ หรือถ้ามีสิ่งเร้าที่เหมาะสมจะเกิดการปฏิบัติ หรือมีปฏิกิริยาอย่างใดอย่างหนึ่ง

พฤติกรรมการปฏิบัติ (Practice Behavior)

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2520 : 20) กล่าวว่า การปฏิบัติหรือพฤติกรรมด้านการปฏิบัติ เป็นการใช้ความสามารถที่แสดงออกทางร่างกายและสังเกตได้ในสถานการณ์หนึ่งหรือเป็นพฤติรรมที่ล่าช้า คือ บุคคลไม่ได้ปฏิบัติทันที แต่คาดว่าจะปฏิบัติในโอกาสต่อไป พฤติกรรมการแสดงออกนี้เป็นพฤติกรรมขั้นสุดท้ายที่เป็นเป้าหมายของการศึกษา ซึ่งต้องอาศัยพฤติกรรมระดับต่างๆทางด้านความรู้และเจตคติเป็นส่วนประกอบ พฤติกรรมด้านนี้เมื่อแสดงออกจะประเมินได้ง่ายกว่ากระบวนการที่จะทำให้เกิดพฤติกรรม ซึ่งต้องอาศัยระยะเวลาและการตัดสินใจหลายขั้นตอน กระบวนทางการศึกษาจะช่วยให้เกิดพฤติกรรมทางด้านการปฏิบัติ

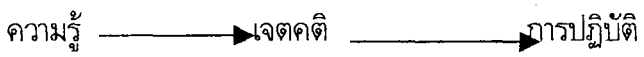
สำหรับการปฏิบัติทางสุขภาพ หรือ พฤติกรรมสุขภาพ ประภาเพ็ญ สุวรรณ ให้ความหมายว่าเป็นการกระทำของบุคคล เป้าหมายเพื่อที่ช่วยให้บุคคลมีสุขภาพดี หายจากโรค (Curative health behaviors) และป้องกันไม่ให้เกิดหรือไม่ให้เกิดสภาวะที่เป็นโรคได้ง่าย (Preventive health behaviors) ในกระบวนจัดการศึกษา ถือว่าการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมด้านความรู้เจตคติของบุคคลเป็นส่วนประกอบที่จะทำให้บุคคลที่เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมด้านการปฏิบัติที่คงถาวร

เอื้อมพร ทองกระจาย (2530 : 3) กล่าวว่า การปฏิบัติหรือพฤติกรรมเป็นกิจกรรมทุกอย่างที่มนุษย์กระทำ เป็นลักษณะการแสดงออกที่สังเกตเห็นได้และไม่สังเกตเห็นโดยอาศัยพื้นฐานทางจิตวิทยามีความเชื่อว่าพฤติกรรมทุกชนิดที่มนุษย์กระทำย่อมมีสาเหตุ มีจุดมุ่งหมายเป็นการตอบสนองความต้องการต่อมนุษย์เมื่อถึงจุดมุ่งหมายแล้วพฤติกรรมนั้นจะสิ้นสุดลงกลายเป็นมนุษย์ที่อยู่ในภาวะสมดุล (Homeostasis)

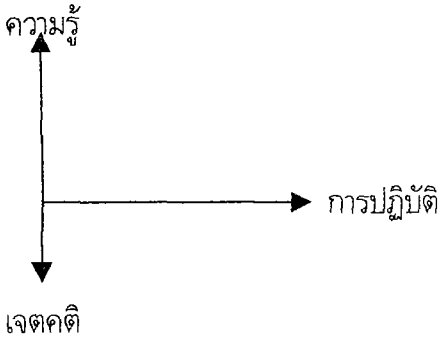
ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ เจตคติและการปฏิบัติ

นิภา มนุญปิจุ (2528 : 68) ได้กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ เจตคติและการปฏิบัติไว้ 4 รูปแบบ คือ

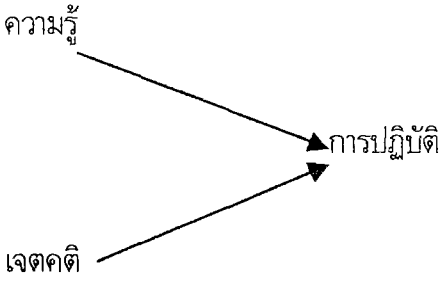
1. ความรู้มีความสัมพันธ์กับเจตคติซึ่งส่งผลให้เกิดการปฏิบัติ



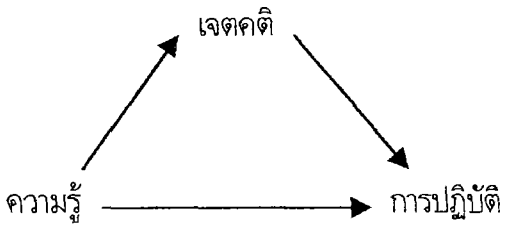
2. ความรู้ และเจตคติ มีความสัมพันธ์กันและทำให้เกิดการปฏิบัติตามมา



3. ความรู้และเจตคติต่างทำให้เกิดการปฏิบัติได้ โดยที่ความรู้และเจตคติไม่จำเป็นต้องสัมพันธ์กัน



4. ความรู้มีผลต่อการปฏิบัติทั้งทางตรงและทางอ้อมสำหรับทางอ้อมนั้นมีเจตคติเป็นตัวกลางทำให้เกิดการปฏิบัติตามมาได้



ในด้านสุขภาพนั้นเจตคติที่ดีจะช่วยให้เกิดการปฏิบัติที่ดีได้ ซึ่งจะทำให้เกิดสุขภาพดีได้ และเจตคติมีบทบาทสำคัญในเรื่องการปฏิบัติ เพราะถ้าคนเรามีเจตคติที่ดีต่อความรู้ที่ได้รับจะช่วยให้เกิดการนำความรู้ไปใช้หรือปฏิบัติ ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติมีความสัมพันธ์กัน

องค์ประกอบที่ผลต่อพฤติกรรมสุขภาพ

บุญเยี่ยม ตระกูลวงษ์ (2528:538-539) กล่าวว่า พฤติกรรมสุขภาพมีอิทธิพลมาจากองค์ประกอบต่างๆ 3 องค์ประกอบ คือ

1. อิทธิพลของครอบครัว คือ อิทธิพลต่อปทัสฐานทางด้านอนามัยของสมาชิกในครอบครัวทั้งในแง่การยอมรับอาการของโรค ประเมินผลสภาวะการของการเจ็บป่วยและด้านการรักษาพยาบาล

2. อิทธิพลของกลุ่มเพื่อนบ้านเมื่อครอบครัวใดครอบครัวหนึ่งไม่สามารถตัดสินใจได้ว่า สภาวะของสมาชิกที่เกิดขึ้นป่วยจริงหรือไม่ จะต้องปรึกษากับเพื่อนบ้านว่าอาการของโรคคล้ายกับคนในกลุ่มที่เคยเป็นมาก่อนหรือเปล่า และเป็นที่ยอมรับกันว่าเป็นโรค หรือป่วยจริง ครอบครัวนั้นก็จะยอมรับว่าเป็นโรคหรือความเจ็บป่วยจริง ครอบครัวนั้นก็จะยอมรับสภาพเช่นนั้น

3. อิทธิพลของวัฒนธรรมทางสุขภาพประชาชนในชุมชนใดก็รับมรดกทางวัฒนธรรมสุขภาพ (Health Culture) ซึ่งหมายถึง การดำเนินชีวิตในสังคม รวมทั้งขนบธรรมเนียมประเพณี ค่านิยม กฎเกณฑ์ ความเชื่อทางด้านสุขภาพอนามัย ก็ถูกควบคุมโดยวัฒนธรรม

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2532 : 173-185) ได้แบ่งองค์ประกอบที่ผลต่อพฤติกรรมสุขภาพเป็น 5 องค์ประกอบ คือ

1. องค์ประกอบทางด้านจิตวิทยา มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพได้แก่ วุฒิภาวะ ความต้องการ ความสนใจและความสามารถ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้มีผลต่อความรู้ เจตคติและการปฏิบัติทางสุขภาพของบุคคล

2. องค์ประกอบทางด้านสังคมและวัฒนธรรม มีผลต่อ พฤติกรรมสุขภาพ ได้แก่ ครอบครัว กลุ่มคนในสังคม สถานภาพทางสังคม และวัฒนธรรม

ครอบครัว เป็นสถาบันทางสังคมที่สำคัญที่สุด พฤติกรรมสุขภาพทั้งด้านความรู้ เจตคติ และการปฏิบัตินั้นมีอิทธิพลมาจากสถาบันทางครอบครัว เช่น บางครอบครัวปลูกฝังการไม่รับประทานผักเนื้อสัตว์ หรือปลูกฝังให้ออกกำลังกาย รักษาความสะอาดของอวัยวะต่างๆของร่างกาย การรักษาความสะอาดบ้านเรือน กล่าวได้ว่าถ้าถ้าพ่อ แม่ คนเลี้ยงดู ส่งเสริมให้เกิดความเชื่อ มีค่านิยมที่ดีต่อสุขภาพ ปฏิบัติตนได้ถูกต้องในด้านที่จะส่งเสริมให้มีสุขภาพที่อนามัยที่ดีแล้วก็จะเป็นการแก้ปัญหาสุขภาพของประเทศในอนาคตได้อย่างมาก

กลุ่มบุคคลในสังคม จะมีอิทธิพลในการชักจูงให้คนมีพฤติกรรมที่คล้อยตามกันได้เพราะคนเราต้องการเป็นที่ยอมรับของสังคม ดังนั้นจึงควรใช้กลุ่มของสังคมให้เป็นประโยชน์ทางการปฏิบัติให้คนมีพฤติกรรม สุขภาพดีตามกัน

สถานภาพทางสังคม สถานภาพที่แตกต่างกันจะทำให้คนแสดงออกได้แตกต่างกัน เช่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ย่อมจะมีพฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวการใช้ส้วมดีกว่าประชาชนทั่วไป เป็นต้น

วัฒนธรรม เป็นตัวถ่ายทอดการครองชีวิต วิถีความคิด ความเชื่อมีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพเป็นอย่างมาก อิทธิพลของวัฒนธรรมส่งผลกระทบต่อการปฏิบัติทางสุขภาพได้เป็นอย่างมาก

3. องค์ประกอบด้านเศรษฐกิจที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพ เศรษฐกิจของประชาชนมีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพได้มากเช่นเดียวกัน ดังตัวอย่างที่เห็นชัดเจนจากสถิติการเกิดโรคที่เกิดจากการติดเชื้อจะพบในกลุ่มประชาชนที่ยากจนมากกว่ากลุ่มที่ฐานะปานกลางหรือร่ำรวย แต่กลุ่มที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดีมักจะมีปัญหาเกี่ยวกับโรคเรื้อรังบางอย่าง เช่น โรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง เบาหวาน เป็นต้น

4. องค์ประกอบด้านการศึกษาที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพ ระดับการศึกษามีผลทำให้พฤติกรรมสุขภาพ ของบุคคลแตกต่างกัน โดยทั่วไปบุคคลที่มีการศึกษาสูงจะมีความรู้ เจตคติและการปฏิบัติด้านสุขภาพอนามัยดีกว่าคนที่มีการศึกษาต่ำ เพราะผู้ที่มีการศึกษาดีจะมีอาชีพรายได้ค่อนข้างดี อันมีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพด้วยเช่นกัน

5. องค์ประกอบด้านการเมือง มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพของประชาชนเพราะนโยบายของประเทศจะชี้ให้เห็นถึงจำนวนและความเพียงพอของบริการรักษาพยาบาล กิจกรรมสุขศึกษา กิจกรรมสุขศึกษาที่จัดให้กับประชาชน กฎหมายหรือข้อบังคับจะมีผลต่อสุขภาพบางอย่าง

แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมโดยใช้แบบแบบจำลองเพื่อการวางแผนและการประเมินผลโครงการส่งเสริมสุขภาพ(PRECEDE-PROCEED Model)

ในช่วงระยะเวลา 50 ปีที่ผ่านมา นักพฤติกรรมศาสตร์และสุขศึกษา ได้พยายามที่จะหาเหตุผลมาอธิบายว่า พฤติกรรมของคนนั้นเกิดขึ้นได้อย่างไร และจะแก้ไขปรับปรุงพฤติกรรมของกลุ่มชนที่ปฏิบัติตัวไม่ถูกต้อง โดยวิธีการให้ความรู้แก่ประชาชนเพื่อให้เขาเปลี่ยนแปลงเจตคติหรือค่านิยม และคาดว่าวิธีการสุขศึกษาเหล่านั้น จะช่วยให้ความรู้แก่ประชาชนเพื่อให้ประชาชนได้มีพฤติกรรมอนามัยที่ถูกต้อง แต่จากการศึกษาและวิจัยพบว่า ความรู้ เจตคติหรือค่านิยม มิใช่ปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการกำหนดพฤติกรรมของคนและผลจากการศึกษาและวิจัยยังบ่งบอกอีกว่า วิถีชีวิตที่มีผลต่อสุขภาพของประชาชนไม่เกิดขึ้นเพราะทางเลือกของตนเองเท่านั้น แต่ถูกอิทธิพลของสภาวะทางสังคมเป็นตัวกำหนด ในช่วงเวลานี้ได้มีการพัฒนาแนวคิดทฤษฎี และพฤติกรรมศาสตร์ และสุขศึกษาขึ้นมากมายหลายทฤษฎี ซึ่งพอสรุป

แนวความคิดเรื่องพฤติกรรมได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ๆ ดังนี้ (สุวรรณา จัดเจน. 2533 : 17-18 ; อ้างอิงมาจาก บุญเยี่ยม ตระกูลวงษ์. 2530 : 69 - 71)

แนวคิดที่ 1 ปัจจัยภายในตัวบุคคล (Intra Individual Causal Assumption) รากฐานของแนวคิด จากสมมติฐานเบื้องต้นว่า สาเหตุของการเกิดพฤติกรรม หรือปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมจากองค์ประกอบภายในตัวบุคคล ได้แก่ ความรู้ เจตคติ ความเชื่อ ค่านิยม แรงจูงใจ ความตั้งใจใฝ่พฤติกรรม เป็นต้น

จากแนวคิดข้างต้น นักพฤติกรรมศาสตร์ในกลุ่มที่น่าสนใจนี้สนใจศึกษา และสร้างทฤษฎีเกี่ยวกับการเรียนรู้ ทฤษฎีเจตคติ และการเปลี่ยนแปลง เจตคติ ทฤษฎีการสร้างแรงจูงใจ ทฤษฎีค่านิยม เป็นต้น

วิธีการสุขศึกษาก็จะยึดทฤษฎีดังกล่าวเป็นหลัก โดยเน้นการให้ความรู้ การเปลี่ยนเจตคติ การสร้างแรงจูงใจ ทฤษฎีการสร้างแรงจูงใจ ทฤษฎีค่านิยม เป็นต้น การวัดผลของการดำเนินการสุขศึกษาจะวัดในรูปของการเปลี่ยนแปลง ความรู้ เจตคติและค่านิยมเราเรียกว่า KAP Study นั่นเอง จาก ผลการวิเคราะห์ KAP ทางด้านการวางแผนครอบครัวของประเทศกำลังพัฒนาหลายประเทศ พบว่าความรู้ และเจตคติจากการศึกษาวิจัยบางเรื่องมีความสัมพันธ์กัน ทำให้นักพฤติกรรมศาสตร์ตั้งข้อสงสัยว่า KAP อาจมิใช่เครื่องมือที่ดีในการวัดพฤติกรรมอนามัย

แนวความคิดที่ 2 ปัจจัยภายนอกบุคคล (Extra Individual Causal Assumption) กลุ่มที่มีรากแนวคิด มาจากสมมติฐานที่ว่าสาเหตุของการเกิดพฤติกรรมมาจากภายนอกตัวบุคคล นักพฤติกรรม-ศาสตร์ กลุ่มนี้มีความสนใจศึกษาปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อมและระบบโครงสร้างทางสังคม เช่น ระบบการเมือง เศรษฐกิจ การศึกษา ศาสนา องค์ประกอบด้านประชากรและลักษณะทางภูมิศาสตร์ว่ามีอิทธิพลต่อพฤติกรรม ของคนอย่างไร ทฤษฎีที่นำมาประยุกต์ใช้เกี่ยวกับทฤษฎีทางประชากรศาสตร์ สังคมศาสตร์ จิตวิทยาสังคม และเศรษฐศาสตร์ เป็นต้น

แนวความคิดที่ 3 ปัจจัยหลายปัจจัย (Multiple Causal Assumption) กลุ่มนี้มีรากฐานแนวคิด มาจากสมมติฐานที่ว่าพฤติกรรมของคนนั้นเกิดจากทั้งปัจจัยภายในบุคคล และปัจจัยภายนอกตัวบุคคล ได้มีนักพฤติกรรมศาสตร์กลุ่มหนึ่งรวบรวมข้อมูลรูปแบบของพฤติกรรมอนามัย 14 รูปแบบ ประกอบด้วย ตัวแปร 109 ตัวแปร สรุปได้ว่า ปัจจัยต่อไปนี้ มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมอนามัยของคน คือ

1. ความยากง่ายของการเข้าถึงบริการเข้าถึงบริการสาธารณสุข
2. การประเมินผลประสิทธิภาพของบริการสาธารณสุข
3. โลกทัศน์ เกี่ยวกับอาการของโรค ความรุนแรงและการเสี่ยงต่อการติดโรค
4. องค์ประกอบทางสังคมและเครือข่ายทางสังคม
5. ความรู้

6. องค์ประกอบด้านประชากร

สำหรับแนวคิดที่ 3 นี้จะนำทฤษฎีทางจิตวิทยาการเรียนรู้ จิตวิทยาสังคม สังคมศาสตร์ ประชากรศาสตร์และสังคมศาสตร์สายอื่นๆ มาประยุกต์ในการวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาพฤติกรรม และพยายามหาวิธีแก้ปัญหา โดยผสมผสานวิชาชีพสาขาต่างๆเข้ามาร่วมกันดำเนินการ

จากแนวความคิดของนักพฤติกรรมศาสตร์ทั้ง 3 กลุ่มดังได้กล่าวมาแล้วนั้น จะเห็นได้ว่า มีวิวัฒนาการจากการวิเคราะห์สาเหตุของพฤติกรรมจากสาเหตุเดียวมาเป็นหลายสาเหตุจากการดำเนินการโดยวิชาชีพเดียวมาเป็นหลายวิชาชีพร่วมกันดำเนินการแก้ไขปัญหาพฤติกรรมอนามัย

สำหรับการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ยึดแนวความคิดที่ 3 เป็นแนวทางการศึกษาโดยนำPRECEDE-PROCEED Model กรอบแนวคิดในการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

แบบจำลองเพื่อการวางแผนและการประเมินผลโครงการส่งเสริมสุขภาพ (PRECEDE-PROCEED Model)

การส่งเสริมสุขภาพ หมายถึง ผลรวมของการสนับสนุนด้านการศึกษา และการสนับสนุนด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อให้เกิดผลทางการกระทำหรือการปฏิบัติ และสภาพการณ์ของการดำรงชีวิตที่จะก่อให้เกิดสภาวะสุขภาพสมบูรณ์ การกระทำหรือการปฏิบัตินั้นอาจเป็นของบุคคล ชุมชน ผู้กำหนดนโยบาย นายจ้าง ครู หรือกลุ่มบุคคลอื่นๆ ซึ่งกระทำหรือปฏิบัติเหล่านั้นมีอิทธิพลต่อสุขภาพของ บุคคล ชุมชน และสังคมส่วนรวม (Green and Kreuter.1991: 4)

กรีนและครุยเตอร์ (Green and Kreuter.1991: 24) ได้เสนอแบบจำลองการวางแผนและประเมินผลโครงการส่งเสริมสุขภาพ (PRECEDE-PROCEED Model) ไว้ดังนี้

PRECEDE-PROCEED Model เป็นแบบจำลองที่ใช้วินิจฉัยและประเมินตัวกำหนดพฤติกรรมสุขภาพเพื่อวางแผนสุขศึกษาและการวางแผนส่งเสริมสุขภาพโดยผนวกองค์ประกอบด้านนโยบาย ระเบียบ กฎเกณฑ์ การควบคุมและประสานทรัพยากรที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินงานสุขศึกษา และการส่งเสริมสุขภาพตามแผนที่วางเอาไว้

แบบจำลองนี้ ประกอบด้วยส่วนประกอบ 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 เป็นระยะของการวินิจฉัยปัญหา เรียกว่า PRECEDE (Predisposing Reinforcing and Enabling Constructs in Educational/Environmental Diagnosis and Evaluation)

ส่วนที่ 2 เป็นระยะของการพัฒนาแผนซึ่งต้องทำส่วนที่ 1 ให้เสร็จก่อนจึงจะวางแผนและนำไปสู่การดำเนินงานและประเมินผล ส่วนนี้เรียกว่า PROCEED (Policy Regulatory and Organizational Constructs in Educational and Environmental Development)

PRECEDE-PROCEED Model เพื่อการวางแผนและประเมินผลโครงการส่งเสริมสุขภาพ แบ่งเป็นขั้นตอนต่างๆโดยสรุปได้ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การวินิจฉัยทางสังคม (Social Diagnosis)

เป็นการวินิจฉัยปัญหาทางสังคมในกลุ่มประชากรเป้าหมาย (ผู้ป่วย นักเรียน ลูกจ้าง คนงาน ผู้บริโภค) ซึ่งสามารถจะทำได้โดยการศึกษาความต้องการ และความคาดหวังส่วนบุคคล การศึกษาปัญหาของสังคมที่เกิดขึ้น

ขั้นตอนที่ 2 การวินิจฉัยการระบาดวิทยา (Epidemiological Diagnosis)

ขั้นตอนนี้เกี่ยวข้องกับการพิจารณาถึงเป้าหมายทางสุขภาพเฉพาะอย่าง ซึ่งจะเป็นผลต่อเป้าหมายหรือปัญหาทางสังคม

ขั้นตอนที่ 3 การวินิจฉัยด้านพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อม (Behavioral and Environmental Diagnosis)

ประกอบด้วยการกำหนดองค์ประกอบทางด้านสิ่งแวดล้อม และองค์ประกอบทางด้านพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพที่สัมพันธ์กับปัญหาสุขภาพในขั้นตอนที่ 2 องค์ประกอบด้านสิ่งแวดล้อม เป็นองค์ประกอบที่อยู่ภายนอกตัวบุคคล ซึ่งบุคคลไม่สามารถควบคุมโดยใช้ความสามารถภายในตัวเองได้ แต่เป็นสิ่งที่จะช่วยปรับเปลี่ยน สนับสนุน พฤติกรรมสุขภาพและคุณภาพชีวิตของบุคคล หรือของบุคคลอื่น

ขั้นตอนที่ 4 การวินิจฉัยด้านการศึกษาและองค์กร (Educational and Organizational Diagnosis)

ประกอบด้วยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสุขภาพ ได้แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ๆ คือ ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย ปัจจัยเสริม

ปัจจัยนำ (Predisposing Factors) ประกอบด้วย ความรู้ เจตคติ ความเชื่อ ค่านิยมและการรับรู้ของบุคคลหรือประชาชน ซึ่งมีอิทธิพลในแง่การจูงใจให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม

ปัจจัยเอื้ออำนวย (Enabling Factors) หมายถึง องค์ประกอบที่ช่วยให้พฤติกรรมเปลี่ยนแปลงหรือสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบเหล่านั้นประกอบด้วย ทักษะ ทรัพยากร หรือสิ่งขัดขวางที่จะช่วยให้พฤติกรรมเปลี่ยนแปลง รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อม ด้วยองค์ประกอบเหล่านี้อาจเป็นได้ทั้งด้านบวก (เสริมให้เกิด) และด้านลบ (ขัดขวางการเกิดพฤติกรรม) ซึ่งเกิดจากแรงในสังคมหรือระบบของสังคม สิ่งอำนวยความสะดวกและทรัพยากรส่วนบุคคล หรือทรัพยากรในชุมชนอาจมีเพียงพอหรือไม่เพียงพอ

ปัจจัยเสริม (Reinforcing Factors) หมายถึง รางวัลที่บุคคลได้รับ หรือ ข้อมูลป้อนกลับที่มาสู่บุคคลจากบุคคลอื่น หลังจากบุคคลได้ปฏิบัติพฤติกรรมหนึ่งๆแล้ว ซึ่งอาจจะช่วยสนับสนุนหรือขัดขวางการปฏิบัติพฤติกรรมนั้นต่อไป

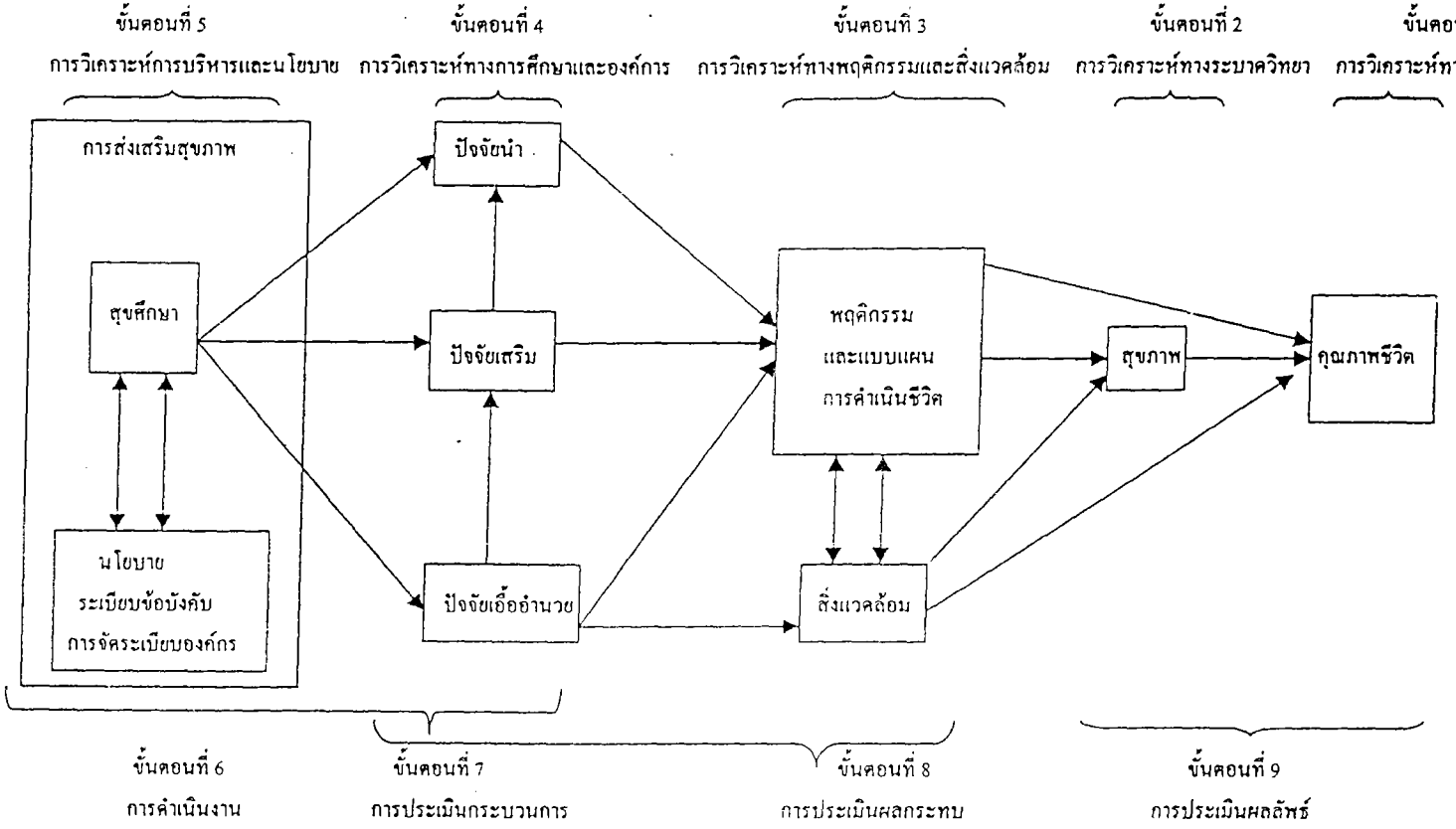
ขั้นตอนที่ 5 การวินิจฉัยด้านการบริหารและนโยบาย (Administrative and Policy Diagnosis)

ขั้นตอนนี้เกี่ยวข้องกับการประเมินความสามารถและทรัพยากรขององค์การและด้านบริหาร เพื่อการนำไปสู่การสร้างแผนงานและดำเนินงานตามแผนงาน การจัดกลยุทธและวิธีการที่เหมาะสมโดยพิจารณาถึงสถานที่ที่จะมีโครงการส่งเสริมสุขภาพ

ขั้นตอนที่ 6 เป็นขั้นตอนการดำเนินงานตามแผน

ขั้นตอนที่ 7,8 และ 9 เกี่ยวข้องกับการประเมินผลระดับต่างๆ ตามความจำเป็นและความเหมาะสม ซึ่งการประเมินผลนั้นเป็นกิจกรรมที่สอดแทรกและต่อเนื่องตั้งแต่เริ่มต้นกระบวนการวางแผนของ Model

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำแนวคิดขั้นตอนที่ 3 และ 4 มาเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัย โดยศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ในลักษณะของปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม



ภาพประกอบ 3 PRECEDE - PROCEED Model เพื่อการวางแผนและประเมินผลโครงการส่งเสริมสุขภาพ

ที่มา : กรีนและครุยเตอร์ (Green and Kreuter) 1991 : 24

การวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า

การวิจัยในต่างประเทศ

การวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร

แมนนิ่ง และ ซินเดอร์ (Manning and Sinder. 1993 : 24 - 28) ได้ศึกษา ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เรื่องความปลอดภัยของอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารชั่วคราว ในงานเทศกาลอาหารที่รัฐเดลาแวร์ (Delaware State) ในผู้ประกอบอาหาร จำนวน 64 คน เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐาน โดยใช้แบบสอบถามและแบบการสังเกต ได้ศึกษา 4 ประเด็น คือ การปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร การทำให้อาหารเย็นร้อน สุขวิทยาส่วนบุคคลและการควบคุมอาหาร พบว่า การปฏิบัติที่สอดคล้องกับความรู้และเจตคติ ของผู้ประกอบอาหาร คือ การทำให้อาหารร้อนและ ชื้นและการควบคุมอุณหภูมิ ส่วนการปฏิบัติตนด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลและการปนเปื้อนการติดเชื้อโรคไม่สอดคล้องกับความรู้และเจตคติ ผู้วิจัยได้เสนอแนะว่า ควรมีการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบอาหารในขณะที่ทำงานโดยเพื่อนร่วมงานหรือหัวหน้างาน

การวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ PRECEDE Framework

อมัส (สุวรรณา จัดเจน. 2533:25 ; อ้างอิงมาจาก Amos. 1984 : 115 - 153) ศึกษาวิจัยเรื่องอิทธิพลของปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม ที่ผลต่อพฤติกรรมอนามัยทางด้านโภชนาการและการสุขาภิบาลอาหารของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา ในประเทศไนจีเรีย พบว่า

1. ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมอนามัย ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติตนในเรื่องโภชนาการและสุขาภิบาลของกลุ่มตัวอย่าง

2. ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม ไม่สามารถอธิบายตัวแปรทางพฤติกรรมและพฤติกรรมสุขาภิบาลได้ เมื่อรวมตัวแปรตามทั้ง 2 ตัวเข้าด้วยกัน

3. เมื่อพิจารณาลำดับของความสัมพันธ์ พบว่า ปัจจัยเสริม มีความสัมพันธ์ในการทำนายพฤติกรรม โภชนาการและพฤติกรรมสุขาภิบาลเป็นอันดับหนึ่ง ปัจจัยเอื้ออำนวยมีความสำคัญในการทำนายเฉพาะพฤติกรรมสุขาภิบาล รองลงมา ปัจจัยนำมีความสำคัญในการทำนายเฉพาะพฤติกรรมทางโภชนาการรองลงมา เช่นเดียวกัน

การวิจัยในประเทศไทย

การวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร

ประทิน จันทร์ประภาพ (2532 : ก-ข) ศึกษา ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อน ของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ประกอบอาหารมีความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติในระดับปานกลาง ในด้านความรู้แตกต่างตามตัวแปรด้านระดับ

การศึกษาการได้รับฟังข่าวสารและการได้รับการอบรมทางสุขาภิบาลอาหาร ส่วนด้านเจตคติ และการปฏิบัติ แตกต่างกันตามตัวแปรด้านการได้รับฟังข่าวสาร การได้รับการอบรมทางสุขาภิบาลอาหาร และเขตที่ตั้งของโรงเรียน ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบอาหารมีความสัมพันธ์เชิงนิมานความรู้และเจตคติมีความสัมพันธ์เชิงพหุคูณกับการปฏิบัติ

รงรอง ดุริยพันธ์ (2534 : ก-ข) ศึกษา ประสิทธิผลของโปรแกรมสุขศึกษาในการปรับปรุงสภาวะสุขาภิบาลอาหารเขตเทศบาลนครเชียงใหม่โดยนำแนวถือทฤษฎีการเรียนรู้ของกลุ่มเกสตัลท์มาประยุกต์ใช้ร่วมกับการติดตามให้ข้อแนะนำ ให้การเสริมแรงและการใช้กฎระเบียบของเทศบัญญัติเป็นแนวทางปฏิบัติผลการศึกษาพบว่าหลังการทดลอง ผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารมีการเปลี่ยน-แปลงในด้านความรู้ เจตคติ การปฏิบัติและความตระหนักทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ส่วนปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจ ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา และรายได้สุทธิต่อวัน มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ และศรีปราชญ์ บุญนำมา (2536 : 109-111) ทำการศึกษาสภาวะทางสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี พบว่า ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหารของแผงลอย ด้านต่างๆ ดังนี้

ด้านผู้ประกอบการค้าอาหาร จำนวนปีที่เจ้าของแผงลอยได้รับการศึกษาในสถาบันการศึกษา เป็นปัจจัยเดียวที่ความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ส่วนปัจจัยหนึ่งที่น่าสนใจ คือ การได้รับการอบรมให้ความรู้ทางสุขาภิบาลอาหาร น่าจะมีความสัมพันธ์ไปในทิศทางเดียวกัน แต่กลับไม่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหารเช่นเดียวกับปัจจัยอื่นๆได้แก่ อายุของผู้ประกอบ-การค้า ประสบการณ์การทำงาน รายได้ ผู้ประสานงาน และชั่วโมงการทำงานของผู้ประกอบการค้า

ด้านสภาพประกอบการค้า การจัดให้มีที่นั่งรับประทานอาหารสำหรับลูกค้า จำนวนประเภทอาหารที่ขาย มีความสัมพันธ์กับแนวโน้มสภาวะสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ด้านโครงสร้างสภาพแวดล้อมของกลุ่มที่ตั้งแผงลอย พบว่า โครงสร้างพื้นฐานที่มีความจำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ สภาพพื้นที่ตั้งกลุ่มแผงลอย การระบายน้ำเสียและการบริการน้ำใช้ ไม่ถูกสุขลักษณะ จึงเป็นผลให้สุขลักษณะของแผงลอยและสุขลักษณะของอาหารที่บริการไม่สะอาดเท่าที่ควร ปัจจัยด้านเจ้าหน้าที่พบว่าในระดับผู้บริหารยังไม่มีการกำหนดนโยบายด้านการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารของแผงลอย โครงการที่อนุมัติให้เจ้าหน้าที่ปฏิบัติเป็นเพียงโครงการประจำของการปฏิบัติงานแต่ละปีเท่านั้น ในระดับผู้ปฏิบัติ ได้มีการจัดให้มีโครงการอบรมทางด้านสุขาภิบาลอาหารและตรวจแนะนำผู้ประกอบการค้าแผงลอยเป็นประจำปี แต่การดำเนินงานยังไม่ประสบความสำเร็จ ทั้งนี้เนื่องจากไม่มีมาตรการด้านอื่นเสริม เช่น การใช้กฎหมาย การประชาสัมพันธ์ การรณรงค์ในรูปแบบต่างๆ การกำหนด

นโยบายเป็นนโยบายที่สำคัญจากผู้บริหารอีกทั้งการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่มักเป็นลักษณะงานประจำที่ได้รับมอบหมาย ขาดการวิเคราะห์สภาพปัญหาที่แท้จริงของท้องถิ่น

สำหรับสภาวะสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร พบปัญหาที่สำคัญ คือ ที่รองรับขยะและเศษอาหารไม่ถูกหลักสุขาภิบาล ด้านสุขวิทยาของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ปัญหาหลักคือ การแต่งกายไม่ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีการใช้มือหยิบจับอาหาร และสุขนิสัยพูดคุยรดอาหารเกินกว่าร้อยละ 70

ปิยธิดา ศรีรักษา (2537: ก-ข) ศึกษา ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส ของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียน อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น พบว่า ระดับการศึกษา การได้รับข่าวสาร การได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร อายุ ประเภทของการบริการอาหารในโรงเรียน ประเภทของโรงเรียน ระยะเวลาในการทำงาน มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วน เพศ ไม่มีความแตกต่างกัน สำหรับความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา ผงชูรส ของผู้ประกอบอาหารมีความสัมพันธ์กัน ความรู้และการปฏิบัติ ความรู้และเจตคติเกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชูและขัณฑสกร มีความสัมพันธ์กันแต่เจตคติกับการปฏิบัติไม่มีความสัมพันธ์กัน ส่วนความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ สีผสมอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

พนม ทิพยชาติ (2537 : ก-ข) ศึกษา ความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขต 8 พบว่าร้านอาหารมาตรฐานของกรมอนามัยจำนวน 230 ร้าน ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเครื่องมือในการตรวจสอบ แบบ สอ.รร.7 (พิเศษ) จำนวน 191 ร้านคิดเป็นร้อยละ 83.10 ข้อกำหนด จำนวน 5 อันดับแรก ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้แก่ หลักฐานการตรวจสอบสุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร อาหารปรุงเสร็จจะเก็บตรวจทางด้านแบคทีเรียโดยวิธี SI-2 การกำจัดน้ำทิ้งจากห้องครัว ความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร การระบายอากาศในห้องปรับอากาศ เนื่องจากผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารค่อนข้างต่ำ จึงไม่ตระหนักและเฝ้าระวังเพื่อให้เกิดการปฏิบัติที่ ถูกต้องตามเกณฑ์

ปรีชา จึงสมานุกูล และคนอื่นๆ (2538:242-243) ศึกษาการปรับปรุง สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร โดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียทางจุลชีววิทยาก่อนและหลังให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนพบว่าคุณภาพของอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ทั้ง 2 ครั้ง มีคุณภาพไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 แสดงว่าคุณภาพอาหารยังไม่มีการปรับปรุงให้ดีขึ้น เนื่องจากผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน ยังขาดความรู้ความเข้าใจ และความเอาใจใส่ต่อคำแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหาร

สุภาพ กลีบบัว และคนอื่นๆ (2538 : 21) ศึกษาภาวะสุขภาพของนักเรียนและอนามัยสิ่งแวดล้อม ในโรงเรียนประถมศึกษา ในเขตนิคมอุตสาหกรรม มาบตะพุด จังหวัดระยอง ผลการศึกษาพบว่า

โรงอาหารในโรงเรียน ร้อยละ 70 ยังไม่ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่มีปัญหาเรื่อง ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ เนื่องจากทางโรงเรียนไม่สามารถจัดกิจกรรมให้กับผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ สวมเสื้อมีแขนที่สะอาด และตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ

ชาญศักดิ์ เทพมาลี (2538 : 24) ศึกษาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนสาธิต และโรงเรียนตัวอย่างด้านอนามัยโรงเรียน ของศูนย์ส่งเสริมสุขภาพ เขต 3 ชลบุรี ปีการศึกษา 2535 พบว่า โรงอาหารของโรงเรียนสาธิตและโรงเรียนตัวอย่างด้านอนามัยโรงเรียน ไม่ได้มาตรฐาน ร้อยละ 54.5 และ 66.7 ตามลำดับ สำหรับกิจกรรมที่ไม่ได้มาตรฐานได้แก่ การล้างภาชนะอุปกรณ์ 3 ขั้นตอนการแต่งกายของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ และการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ใส่อาหารยังไม่ถูกหลัก

จากรายงานการศึกษา โครงการรณรงค์ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารในโรงเรียน ของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย (ศิริวัฒนา ตอวิวัฒน์. 2539 : 31-32) พบว่าโรงเรียนไม่ได้ตระหนักหรือให้ความสำคัญในเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารเท่าที่ควร ดังเห็นได้จาก สภาพการสุขาภิบาลอาหารที่มีการวางอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วสูงน้อยกว่า 60 เซนติเมตร นักเรียนมีการใช้ช้อนแก้วน้ำร่วมกัน การเก็บล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้องผู้ประกอบอาหารไม่ล้างมือก่อนปรุง ประกอบอาหาร ซึ่งทำให้เกิดต่อความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคลงสู่อาหารและการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อได้

จากรายงานศึกษา การเฝ้าระวังสภาวะทางสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข โดยการเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้ประกอบอาหารโดยใช้ SI-2 จากร้านอาหาร 22 ร้าน จำนวน 12 ครั้ง จำนวนตัวอย่างทั้งสิ้น 2,164 ตัวอย่างและสำรวจสภาพทางกายภาพ พบว่า ค่าเฉลี่ยของปัจจัยทางกายภาพและระดับความสะอาดของอาหารในการตรวจทางแบคทีเรียมีความสัมพันธ์กันน้อยมากส่วนกลวิธีการเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้ประกอบการค้า เพื่อเฝ้าระวังสภาวะ-สุขาภิบาลอาหาร ที่จะได้ผลต่อการปรับปรุงสภาพสุขาภิบาลอาหารต้องทำการตรวจอย่างน้อย 5 ครั้งต่อปี และต้องมีการควบคุมปฏิบัติงานจากผู้บริหารและผู้ดูแลสถานประกอบ การจะทำให้การปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารดีขึ้น (สละ ชูจงกล.2539: บทคัดย่อ)

นรา แก้วตาบรรเจิด (2539 : บทคัดย่อ) ศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ในเขตเทศบาลเมืองขอนแก่น พบว่า ปัจจัยภายในตัวบุคคลที่มีความสัมพันธ์กับระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร คือ การได้รับการอบรมให้ความรู้การสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร และการมีส่วนร่วมในการบริจาคทรัพย์สินให้กับทางโรงเรียน การลงทุนการปรับปรุงร้านอาหารของตนเอง ส่วนปัจจัยภายนอกที่มีความสัมพันธ์กับระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ สภาพแวดล้อมของสถานที่จำหน่ายอาหาร

การวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ PRECEDE PROCEED Model

ดิลกา ไตรไพบูลย์ (2532 : ก-ข) ศึกษาปัจจัยที่ผลต่อการทำกิจกรรมการพัฒนาคุณภาพงานของพยาบาล โรงพยาบาลมหานครเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยนำ ได้แก่การรับรู้ ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ การสนับสนุนขององค์กรปัจจัยเสริม ได้แก่ พฤติกรรมของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการทำกิจกรรมการพัฒนาคุณภาพงานพยาบาล ปัจจัยด้านคุณลักษณะประชากร ได้แก่รายได้และประสบการณ์ในการปฏิบัติงานของพยาบาล มีความสัมพันธ์กับการทำกิจกรรมกลุ่มพัฒนาคุณภาพงานของพยาบาล

ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม สามารถอธิบายการทำกิจกรรมกลุ่มพัฒนาคุณภาพของกลุ่มตัวอย่างได้ร้อยละ 16.3 และเมื่อเปรียบเทียบอิทธิพลของแต่ละปัจจัยพบว่า ปัจจัยเอื้ออำนวยมีอิทธิพลต่อการพัฒนาคุณภาพงานมากที่สุด รองลงมาคือ ปัจจัยนำและปัจจัยเสริม ตามลำดับ

ฉันทนา ลิ้มนิรันดร์กุล (2532 : ก-ข) ทำการศึกษา ประสิทธิผลโครงการสุขศึกษาที่มีผลต่อการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 สังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม มีอิทธิพลในการให้นักเรียนมีพฤติกรรมบริโภคอาหารถูกต้อง

จริยาวัฒน์ คมพยัคฆ์ (2532 : ก-ข) ศึกษา ปัจจัยพื้นฐานของผู้ป่วยด้วยความดันโลหิตสูง โดยใช้ PRECEDE Framework ผลการศึกษาพบว่า หลังจากใช้วิธีการทางการพยาบาลสาธารณสุขตามปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริมแล้ว ผู้ป่วยให้ความร่วมมือในการรักษาพยาบาลเพิ่มขึ้น

สุวรรณา จัดเจน (2533 : ก-ข) ศึกษาการวิเคราะห์และปรับปรุงพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา โดยศึกษาพฤติกรรมการใช้ผ้ากันเปื้อน การล้างภาชนะ การทำภาชนะให้แห้ง การวางช้อน ส้อม การปกปิดอาหาร พบว่า ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ปัจจัยนำเฉพาะด้าน ปัจจัยเอื้ออำนวยเฉพาะด้าน และปัจจัยเสริมทั่วไป สามารถอธิบายพฤติกรรมการใช้ผ้ากันเปื้อนได้ ร้อยละ 58 การล้างภาชนะ ร้อยละ 57 และการวางช้อน ส้อมได้ ร้อยละ 37 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติแต่ไม่สามารถอธิบาย พฤติกรรมการปกปิดอาหารได้ การปรับปรุงทางด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน ควรคำนึงถึง ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม โดยควรใช้หลายวิธีการเปลี่ยนหลายๆ วิธีการ

อำนวย ภูภัทรพงศ์ (2536:ก-ข) ศึกษาปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม ที่มีผลต่อพฤติกรรมการมีและใช้ส้วมของครอบครัวชนบท อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก ผลการศึกษาพบว่า ในกลุ่มปัจจัยนำ ได้แก่ ระยะเวลาที่อยู่อาศัย จำนวนสมาชิก การศึกษาของหัวหน้าครอบครัว การศึกษาสูงสุดของสมาชิกในครอบครัว ความเพียงพอของรายได้ของครอบครัว การรับข่าวสาร และสื่อมวลชนของครอบครัว และความเชื่อเกี่ยวกับโรคอุจจาระร่วงและการใช้ส้วมของครอบครัว ในกลุ่มปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ประสบการณ์ในการใช้ส้วม ความคิดเห็นต่อความยากง่ายในการใช้ส้วมและ

ความคิดเห็น ต่อความยากง่ายในการดูแลรักษาส้วม ในกลุ่มปัจจัยเสริม ได้แก่ การพูดปรึกษาหารือกับสมาชิกในครอบครัว ความคิดเห็นของสมาชิกในครอบครัว ความคิดเห็นของสามีหรือภรรยาเกี่ยวกับการมีและใช้ส้วมประสบการณ์การใช้ส้วมของญาติพี่น้อง การได้รับคำแนะนำจากญาติผู้ใหญ่ในบ้าน เพื่อนบ้าน เจ้าหน้าที่อนามัย กรรมการหมู่บ้าน และช่างสุขภัณฑ์หมู่บ้าน ปัจจัยทั้ง 3 กลุ่ม มีความสัมพันธ์และมีผลต่อพฤติกรรมการมีและใช้ส้วมของครอบครัวชนบท โดยที่ปัจจัยเสริม ปัจจัยนำ และปัจจัยเอื้ออำนวย มีความสำคัญต่อพฤติกรรมดังกล่าวตามลำดับ

กัญจนา ศรีนวล (2536 : ก-ข) ได้นำ PRECEDE Framework มาศึกษา พฤติกรรมการสูบบุหรี่ของพระภิกษุ ในจังหวัดราชบุรี พบว่า ปัจจัยนำและปัจจัยเสริม มีอิทธิพลต่อการสูบบุหรี่ของพระภิกษุ ส่วนปัจจัยเอื้ออำนวยไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการสูบบุหรี่ของพระภิกษุ

สุวรรณา หล่อโลหการ และสวิง สุวรรณ (2537 : 13 - 25) ศึกษาปัจจัยการสร้างเสริมการทำกิจกรรมกลุ่มพัฒนาคุณภาพงานของพยาบาลประจำการ ฝ่ายการพยาบาล โรงพยาบาลราชวิถี พบว่า ปัจจัยด้านคุณลักษณะประชากร ได้แก่สถานภาพสมรสและประสบการณ์ของพยาบาล ปัจจัยนำ ได้แก่ การรับรู้ในเรื่อง กลุ่มพัฒนาคุณภาพงานของพยาบาล ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ ระบบการสนับสนุนองค์การ ในการทำกิจกรรมกลุ่มพัฒนาคุณภาพงาน สูงกว่ากลุ่มที่ไม่ทำกิจกรรมกลุ่มพัฒนาคุณภาพงาน ส่วนปัจจัยเสริม ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริมสามารถอธิบายการ ทำกิจกรรมกลุ่มพัฒนาคุณภาพงานของพยาบาลกลุ่มตัวอย่างได้ร้อยละ 6.4 และยังพบว่า ปัจจัยเสริม มีอิทธิพลต่อการทำกิจกรรมกลุ่มพัฒนาคุณภาพงานมากที่สุด รองลงมาคือ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยนำ ตามลำดับ

นลินี มกรเสน (2538 : ก-ข)ได้ศึกษา ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมตามสุขบัญญัติแห่งชาติของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้ เจตคติ ค่านิยม ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ การศึกษาของบิดา มารดาหรือผู้ปกครอง การจัดบริการอนามัยโรงเรียน หลักสูตรการสอนของครูในกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต และปัจจัยเสริม ได้แก่ การดูแลเอาใจใส่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขภาพตามสุขบัญญัติแห่งชาติของกลุ่มตัวอย่าง นอกจากนี้ผลรวมของตัวแปรในปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเสริม สามารถทำนายพฤติกรรมตามสุขบัญญัติแห่งชาติได้ ร้อยละ 35 ในกลุ่มตัวแปรที่มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ค่านิยมเกี่ยวกับสุขภาพเป็นตัวทำนายการเกิดพฤติกรรมสุขภาพได้ดีที่สุด

ศุภวารินทร์ หันกิตติกุล (2539 : ก-ข) ศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการส่งเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุ จังหวัดลำปาง ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ การรับรู้ ภาวะสุขภาพ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา สภาพการเป็นอยู่ในปัจจุบัน และสถานภาพในครอบครัว ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ อาชีพ รายได้ ประวัติการมีโรคประจำตัว การมีชมรม

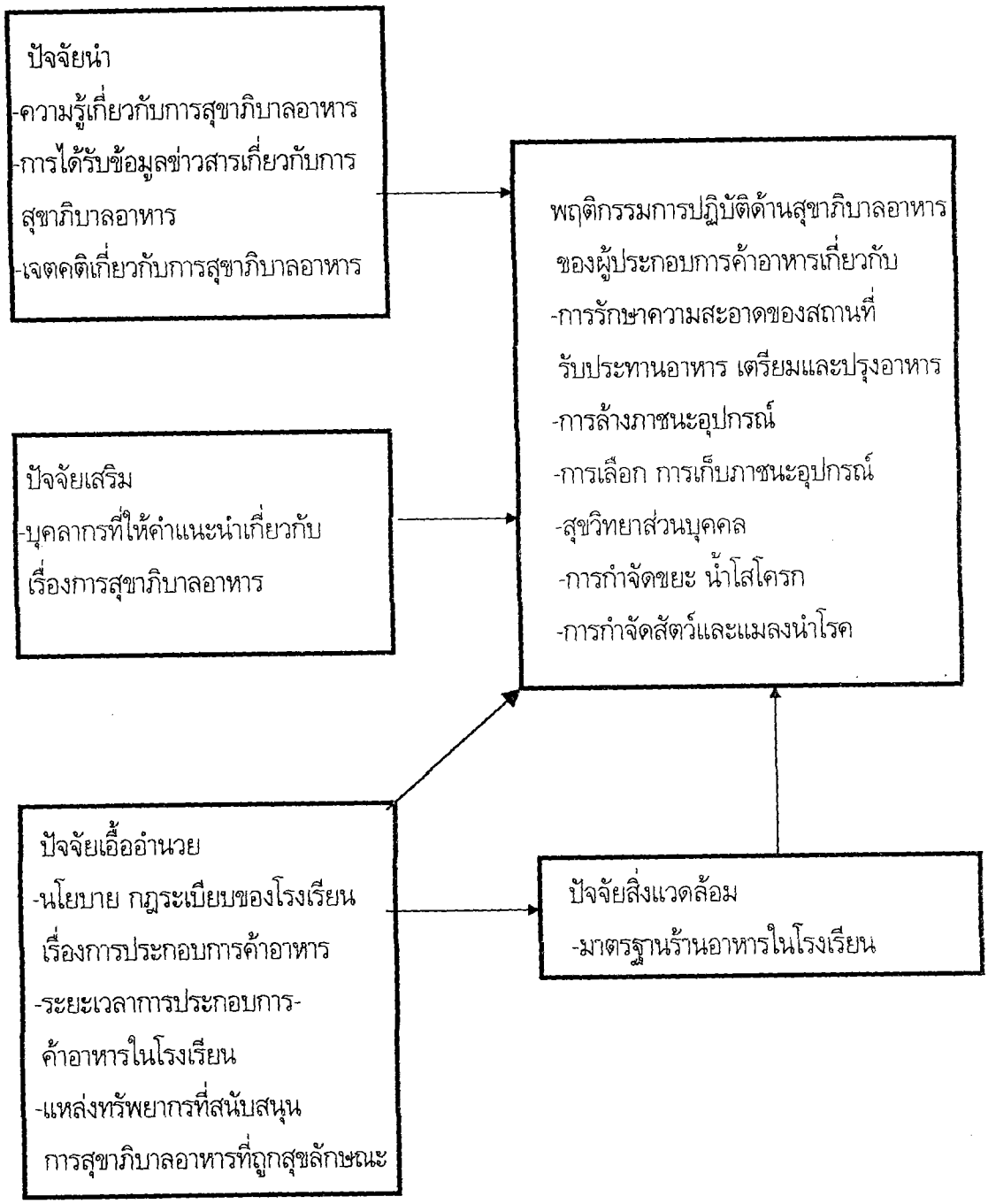
ผู้สูงอายุ การเป็นสมาชิก และการเข้าร่วมกิจกรรมชมรมผู้สูงอายุ การไปใช้บริการโรงพยาบาลหรือสถานบริการสุขภาพ การไปแหล่งพบปะสังสรรค์ประจำหมู่บ้าน ปัจจัยเสริม ได้แก่ การได้รับการสนับสนุนทางสังคมจากสมาชิกในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านและจากบุคลากรทางการแพทย์เจ้าหน้าที่-สาธารณสุข มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการส่งเสริมสุขภาพ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ตัวแปรในกลุ่มปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ-อำนวย ปัจจัยเสริม สามารถทำนายพฤติกรรมสุขภาพได้ร้อยละ 42 ปัจจัยนำเป็นตัวทำนายพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุ จังหวัดลำปางได้ดีที่สุด

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งต่างประเทศและในประเทศไทยจะเห็นได้ว่าปัญหาพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ถูกต้องของผู้ประกอบการค้าอาหาร เนื่องจากขาดความรู้ เจตคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนและโรงอาหารไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคลงสู่อาหารและการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อได้ การให้ความรู้อย่างถูกต้องกับผู้ประกอบการดังกล่าวและเน้นวิธีการถ่ายทอดความรู้ซึ่งต้องกระทำอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ผู้ประกอบการได้รู้จักคิดเข้าใจ มองเห็นปัญหาความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหารตลอดจนความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค และพร้อมที่จะดำเนินการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้องไปสู่พฤติกรรมที่ถูกต้องต่อไป (รงรอง ดุริยพันธ์. 2534 : 5) นอกจากนี้การดำเนินการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียนควรคำนึงถึงปัจจัยอื่นๆ ได้แก่ การกระตุ้นให้ผู้รับผิดชอบตรวจ แนะนำ ควบคุมและช่วยแก้ไขปัญหาต่างๆ การให้ผู้มีอิทธิพลต่อผู้ประกอบการค้าได้เข้ามามีบทบาทในการตรวจตราสอดส่องดูแลการจัดงบประมาณในการก่อสร้างและปรับปรุงโรงอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (สุวรรณา จัดเจน. 2533 : 128) ซึ่งจะทำให้พฤติกรรมด้านสุขาภิบาลของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น

ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาว่า ปัจจัยใดที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาล-อาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี ทั้งนี้ผู้วิจัยได้นำแบบจำลองการวางแผนและประเมินผลโครงการส่งเสริมสุขภาพ (PRECEDE-PROCEED Model) ของ กรีนและครุยเตอร์ (Green and Kreuter.1991:24) มาเป็นกรอบแนวคิด ทั้งนี้เพราะ PRECEDE PROCEED Model เป็นแบบจำลองที่ใช้วินิจฉัยและประเมินตัวกำหนดพฤติกรรมสุขภาพเพื่อวางแผนสุขศึกษาและการวางแผนส่งเสริมสุขภาพ ที่พิจารณาถึงปัจจัยหลายๆด้านทั้งภายในและภายนอกตัวบุคคลที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมโดยแบ่งออกเป็น ปัจจัยนำ ปัจจัยเสริม ปัจจัยเอื้ออำนวยและปัจจัยสิ่งแวดล้อม ซึ่งเหมาะสมในการวิเคราะห์พฤติกรรมทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำปัจจัยในขั้นตอนที่ 3 และ 4 ของ PRECEDE PROCEED Model ได้แก่ ปัจจัยนำ (Predisposing Factors) ปัจจัยเสริม (Reinforcing Factors) ปัจจัยเอื้ออำนวย (Enabling Factors) และปัจจัยสิ่งแวดล้อม (Environmental Factors) มาเป็นแนวคิดหลักในการวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน

กรอบแนวคิดในการศึกษาค้นคว้า



ภาพประกอบ 3 กรอบแนวคิดในการศึกษาค้นคว้า

สมมติฐานในการศึกษาค้นคว้า

1. ปัจจัยนำ (ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร) มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

2. ปัจจัยเสริม (บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร) มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

3. ปัจจัยเอื้ออำนวย (นโยบาย กฎระเบียบข้อบังคับของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหาร ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ) มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

4. ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม (มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน) มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

5. ปัจจัยเอื้ออำนวย (นโยบาย กฎระเบียบข้อบังคับของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียน ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะ) มีความสัมพันธ์กับปัจจัยสิ่งแวดล้อมได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า

แหล่งข้อมูลและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากรที่จะศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี ปีการศึกษา 2541 จำนวนโรงเรียน 31 โรงเรียน มีผู้ประกอบการค้าอาหาร 269 คน

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ เป็นผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี จำนวน 147 คน ซึ่งได้ตามขั้นตอนดังนี้

1. กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้ตารางการสุ่มจำนวนกลุ่มตัวอย่างของ เครจซี่ และมอร์แกน (Krejcie and Morgan. 1970 : 608) ได้จำนวน 147 คน

2. แบ่งกลุ่มตัวอย่างออกเป็นชั้น (Stratified Random Sampling) โดยแบ่งโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา ในจังหวัดชลบุรี จำนวน 31 โรงเรียน ตามที่ตั้งของโรงเรียนในแต่ละอำเภอและกิ่งอำเภอ จำนวน 10 อำเภอ 1 กิ่งอำเภอ

3. ทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยการสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย (Simple Random Sampling) โดยสุ่มกลุ่มตัวอย่างทุกอำเภอและกิ่งอำเภอละ 1 แห่ง ได้ 11 โรงเรียนเลือกกลุ่มตัวอย่างในแต่ละโรงเรียนทุกคน ได้กลุ่มตัวอย่าง 88 คน ซึ่งน้อยกว่าจำนวนที่กำหนด จึงทำการสุ่มกลุ่มตัวอย่างที่เหลืออยู่ในแต่ละอำเภอ จำนวน 7 อำเภอ โดยจับฉลากได้จำนวน 6 อำเภอ จากนั้นทำการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจากโรงเรียนจาก 6 อำเภอๆละ 1 โรงเรียนเลือกกลุ่มตัวอย่างในโรงเรียน จนได้กลุ่มตัวอย่างครบจำนวน 147 คน

4. ทำการเลือกตัวอย่างแต่ละร้านๆละ 1 คน หากร้านใดมีกลุ่มตัวอย่างมีตั้งแต่ 2 คน ขึ้นไปจะทำการสุ่มตัวอย่างโดยการจับฉลากมา 1 คน

ตาราง 3 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

อำเภอ	โรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง
เมือง	ชลกัลยานุกูล	2	
	ชลบุรี"สุขบท"	20	18
	ชลราษฎรอำรุง	24	
	บ้านสวน (จั่นอนุสรณ์)	12	9
	แสนสุข	9	
	อ่างศิลาพิทยาคม	5	
	หนองรีมงคลสุขสวัสดิ์	3	
เกาะสีชัง	เกาะสีชัง	3	3
บางละมุง	บางละมุง	13	11
	โพธิสัมพันธ์พิทยาคาร	13	
	ผินแจ่มวิชาสอน	4	4
บ้านบึง	บ้านบึง "มนูญวิทยาคาร"	6	5
	บ้านบึง "อุตสาหกรรมนุเคราะห์"	10	
	คลองกิ่วยิ่งวิทยา	7	7
พนัสนิคม	เกาะโพธิ์ถ้วยงามวิทยา	6	5
	ทุ่งเหียงพิทยาคม	5	
	พนัสพิทยาคาร	18	18
	หัวถนนวิทยา	5	
	อุทกวิทยาคม	4	
กิ่งอำเภอเกาะจันทร์	เกาะจันทร์พิทยาคาร	4	4
พานทอง	พานทอง	11	
	พานทองสภาชนูปถัมภ์	5	5
ศรีราชา	ทุ่งศุขลาพิทยา"กรุงไทยอนุเคราะห์"	7	

ตาราง 3 (ต่อ)

อำเภอ	โรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง
ศรีราชา	ศรีราชา	10	9
	บึงศรีราชาพิทยาคม	5	5
	สุรศักดิ์วิทยาคม	5	
สัตหีบ	พลูตาหลวงวิทยาคม	2	
	สัตหีบวิทยาคม	13	11
	สิงห์สมุทร	24	20
หนองใหญ่	หนองใหญ่ศิริวาทวิทยา	3	3
บ่อทอง	บ่อทองวงษ์จันทร์วิทยา	11	10
	รวม	269	147

<u>เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล</u>

ลักษณะของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ เป็นแบบสอบถาม และแบบสำรวจมาตรฐานสุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียน ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สอ.รร.7) ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้แก่ ระยะเวลาที่ที่ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 13 ข้อ

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบด้านความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารเกี่ยวกับ สถานที่รับประทานอาหาร เตรียมและปรุงอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์ การเก็บภาชนะอุปกรณ์ การกำจัดขยะและน้ำโสโครก สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการค้าอาหาร การกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค มีลักษณะเป็นแบบทดสอบ แบบถูกต้อง ไม่ถูกต้อง ไม่ทราบ จำนวน 29 ข้อ

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเจตคติเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้ส่วนประมาณค่า 3 ระดับ (Rating Scale) คือ เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย โดยมีลักษณะเชิงบวกและเชิงลบ จำนวน 21 ข้อ

ส่วนที่.4.เป็นแบบสอบถามพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้แบบสำรวจแบบพฤติกรรม (Checklist) แบ่งออกเป็น 3 ระดับคือ ปฏิบัติเป็นประจำ ปฏิบัติเป็นบางครั้ง และไม่เคยปฏิบัติ โดยมีข้อความในเชิงบวกและเชิงลบ 26 ข้อ

ส่วนที่ 5 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเอื้ออำนวยต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะแบ่งออกเป็น 2 ตัวเลือก คือ มีและไม่มี จำนวน 10 ข้อ และ 6 ข้อ ตามลำดับ

ส่วนที่ 6 เป็นแบบสำรวจร้านอาหารและโรงอาหารของสถาบันตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สอ.รร.7) จำนวน 30 ข้อเป็นแบบตัวเลือก แบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับดีมาก ระดับดี และไม่ได้มาตรฐาน

เกณฑ์ในการให้คะแนน

1. แบบทดสอบความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ในแบบทดสอบส่วนที่มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

   ตอบถูกต้องให้คะแนน 1 คะแนน

   ตอบไม่ถูกต้องให้คะแนน 0 คะแนน

   ตอบไม่ทราบให้คะแนน 0 คะแนน

   การประเมินผลแบ่งระดับความรู้ แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ (วิเชียร เกตุสิงห์. 2538 : 9)

   ค่าเฉลี่ย 19.34 -29.00 หมายถึง มีความรู้ระดับสูง

   ค่าเฉลี่ย 09.67 -19.33 หมายถึง มีความรู้ระดับปานกลาง

   ค่าเฉลี่ย 0.00 - 9.66 หมายถึง มีความรู้อยู่ในระดับต่ำ

2. แบบสอบถามเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในแบบสอบถามมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

   ข้อความที่มีความหมายเชิงบวก

   เห็นด้วย ให้คะแนน 3 คะแนน

   ไม่แน่ใจ ให้คะแนน 2 คะแนน

   ไม่เห็นด้วย ให้คะแนน 1 คะแนน

ข้อความที่มีความหมายเชิงลบ

เห็นด้วย ให้คะแนน 1 คะแนน

ไม่แน่ใจ ให้คะแนน 2 คะแนน

ไม่เห็นด้วย ให้คะแนน 3 คะแนน

การประเมินผลเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ (วิเชียร เกตุสิงห์. 2538 : 10)

ค่าเฉลี่ย 2.34 - 3.00 หมายถึง มีเจตคติระดับดี

ค่าเฉลี่ย 1.67 - 2.33 หมายถึง มีเจตคติระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.66 หมายถึง มีเจตคติระดับไม่ดี

3. แบบสอบถามพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ในแบบสอบถามมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ข้อความที่มีความหมายเชิงบวก

ปฏิบัติเป็นประจำ ให้คะแนน 2 คะแนน

ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ให้คะแนน 1 คะแนน

ไม่เคยปฏิบัติ ให้คะแนน 0 คะแนน

ข้อความที่มีความหมายเชิงลบ

ปฏิบัติเป็นประจำ ให้คะแนน 0 คะแนน

ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ให้คะแนน 1 คะแนน

ไม่เคยปฏิบัติ ให้คะแนน 2 คะแนน

การแปลความหมายพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร มีดังนี้ (วิเชียร เกตุสิงห์. 2538 : 10)

ค่าเฉลี่ย 1.34 - 2.00 หมายถึง ปฏิบัติดี

ค่าเฉลี่ย 0.67 - 1.33 หมายถึง ปฏิบัติพอใช้

ค่าเฉลี่ย 0.00 - 0.66 หมายถึง การปฏิบัติต้องปรับปรุง

4. แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเอื้ออำนวยได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ในแบบสอบถามมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ตอบมี ให้คะแนน 1 คะแนน

ตอบไม่มี ให้คะแนน 0 คะแนน

การแปลความหมายแบ่งระดับการสนับสนุนด้านนโยบาย กฎระเบียบเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ (วิเชียร เกตุสิงห์. 2538 : 9)

ค่าเฉลี่ย 6.67 -10.00 หมายถึง มีการสนับสนุนมาก

ค่าเฉลี่ย 3.34 – 6.66 หมายถึง มีการสนับสนุนปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 0.00 - 3.33 หมายถึง มีการสนับสนุนน้อย

5. แบบสำรวจเกี่ยวกับปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ในแบบสำรวจมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ตอบมี จะได้ 1 คะแนน

ตอบไม่มีจะได้ 0 คะแนน

เกณฑ์การแปลความหมายแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะมีดังนี้

คะแนน 4 -7 คะแนน หมายถึง สนับสนุนมาก

คะแนน ต่ำกว่า 4 คะแนน หมายถึง สนับสนุนน้อย

6. แบบสำรวจร้านอาหารและโรงอาหารของสถาบันตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สอ.รร.7) จำนวน 30 ข้อ เป็นแบบสำรวจ (Check list) แบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ มาตรฐานดีมาก มาตรฐานดี ไม่ได้มาตรฐาน

เกณฑ์การให้คะแนน ในแบบสำรวจมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

มาตรฐานดีมาก	ปฏิบัติตามข้อมาตรฐานครบ 30 ข้อ
มาตรฐานดี	ปฏิบัติตามข้อมาตรฐานที่กำหนดครบ 20 ข้อ คือ ข้อ 1,2,4,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16,17,20,22 ,23, 25,27,30
ไม่ได้มาตรฐาน	ปฏิบัติต่ำกว่าข้อมาตรฐานที่กำหนด 20 ข้อ

การแปลความหมายมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร มีดังนี้

มาตรฐานดีมาก	ให้คะแนน 2 คะแนน
มาตรฐานดี	ให้คะแนน 1 คะแนน
ไม่ได้มาตรฐาน	ให้คะแนน 0 คะแนน

ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างแบบทดสอบและ แบบสอบถามตามลำดับขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาขอบเขตและเนื้อหาการสุขาภิบาลอาหารจากหนังสือ เอกสาร ผลงานการวิจัยจากปริญญานิพนธ์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

2. ศึกษาหลักเกณฑ์และสร้างแบบทดสอบ และแบบสอบถามจากหนังสือและเอกสารต่าง ๆ

3..สร้างแบบทดสอบและแบบสอบถาม ตามหลักเกณฑ์ให้ครอบคลุมตามเนื้อหาการสุขาภิบาล-อาหารในโรงเรียน โดยรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาและข้อคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

4. นำแบบทดสอบและแบบสอบถาม ที่สร้างขึ้นเสนอต่อคณะกรรมการผู้ควบคุมปริญญานิพนธ์เพื่อขอคำแนะนำแก้ไข

5. นำแบบทดสอบและแบบสอบถามไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบ และนำมาปรับปรุงแก้ไขแล้วนำไปทดลองใช้ (Try Out) กับผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดระยอง จำนวน 50 คน

การหาคุณภาพเครื่องมือ

1. การหาความเที่ยงตรง(Validity)

นำแบบทดสอบและแบบสอบถามไปให้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 5 คน พิจารณาตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมและแก้ไขเพื่อหาค่าความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Face Validity) โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ถ้าแน่ใจว่าสอดคล้องกับสิ่งที่ต้องการจะวัด ให้คะแนน +1 คะแนน

ถ้าไม่แน่ใจว่าสอดคล้องกับสิ่งที่ต้องการจะวัด ให้คะแนน 0 คะแนน

ถ้าแน่ใจว่าไม่สอดคล้องกับสิ่งที่ต้องการจะวัด ให้คะแนน -1 คะแนน

นำผลจากการให้คะแนนผู้เชี่ยวชาญมาหาค่า IC ในแต่ละข้อแล้วพิจารณาดังนี้ ถ้าได้ค่า IC มากกว่าหรือเท่ากับ 0.5 ก็แสดงว่าแบบสอบถามนั้น มีความเที่ยงตรงตามเนื้อหาสามารถนำไปใช้ได้ แต่ถ้าได้ค่า IC น้อยกว่า 0.5 ก็แสดงว่าแบบสอบถามข้อนั้นไม่มีความเที่ยงตรงตามเนื้อหา ไม่สามารถนำไปใช้ได้

2. การหาความยากง่าย (Difficulty)

นำแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาล มาหาสัดส่วนของผู้ประกอบการค้าอาหารที่ตอบถูกกับผู้ประกอบการค้าอาหารทั้งหมดแล้วเลือกข้อคำถามที่มีความยากง่าย 0.2 - 0.8 ไว้

3. หาค่าอำนาจจำแนก (Discrimination)

3.1.นำแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาหาสหสัมพันธ์ระหว่างคะแนนรายข้อกับคะแนนรวม (Item to Total Correlation) ด้วยค่าดัชนีสหสัมพันธ์แบบพอยต์ไบซีเรียล (Point Biserial Correlation) (สุณี รักษาเกียรติศักดิ์. 2539 : 119) คัดเลือกข้อที่มีอำนาจจำแนกตั้งแต่ 0.34 -0 80 ไว้จำนวน 29 ข้อ

3.2.แบบสอบถามเจตคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารหาค่าอำนาจจำแนกโดยหาค่าสหสัมพันธ์ระหว่างคะแนนรายข้อกับคะแนนรวม (Corrected Item to Total Correlation) (สุณี รักษาเกียรติศักดิ์. 2539 : 117) คัดเลือกข้อคำถามเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่มีค่าอำนาจจำแนกตั้งแต่ 0.50-0.74 ไว้จำนวน 21 ข้อ และคัดเลือกข้อคำถามการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่มีค่าอำนาจจำแนกตั้งแต่ 0.53-0.69 ไว้จำนวน 26 ข้อ

4. หาค่าความเชื่อมั่น (Reliability)

4.1.หาความเชื่อมั่นทั้งฉบับ ของแบบทดสอบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารที่มีค่าอำนาจจำแนก ที่อยู่ในเกณฑ์โดยใช้สูตร KR-20 (Kuder Richardson formular 20) (สุนี รักษาเกียรติศักดิ์. 2539 : 121) มีค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ .753

4.2 หาความเชื่อมั่นทั้งฉบับของแบบสอบถามเจตคติและการปฏิบัติที่มีค่าอำนาจจำแนกที่อยู่ในเกณฑ์โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha-cofficient) ของครอนบัค (Cronbach) (พวงรัตน์ ทวีรัตน์. 2536 : 132) มีค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ .704 และ .717 ตามลำดับ

<u>วิธีดำเนินการรวบรวมข้อมูล</u>

1. ขั้นเตรียมการ

1.1 ขอหนังสือจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ถึงกรมสามัญศึกษา เพื่อขอความร่วมมือในการทดลองแบบสอบถาม (Try Out) และในการตอบแบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่าง

1.2 ผู้วิจัยนำหนังสืออนุญาตจากกรมสามัญศึกษาไปติดต่อประสานงานกับผู้บริหารโรงเรียนที่ต้องการติดต่อเพื่อขออนุญาตในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2. ขั้นดำเนินการ

2.1 ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง

2.2 ตรวจความสมบูรณ์ของแบบสอบถามทุกฉบับและเก็บรวบรวมแบบสอบถาม

2.3 นำแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์ มาลงรหัสเพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์

<u>วิธีจัดกระทำข้อมูล</u>

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS/PC+ (Statistical Package for the Social Science Personal Computer) ในการทดสอบสมมติฐาน โดยมีลำดับขั้นตอนดังนี้

1. จัดทำคู่มือการลงรหัสและนำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามมาลงรหัส

2. ตรวจสอบความถูกต้องในการลงรหัส

3. จัดกระทำข้อมูลในการป้อนข้อมูลในโปรแกรม

4. ดำเนินการประมวลผลข้อมูล

5. ข้อมูลทั่วไป แจกแจงความถี่และค่าร้อยละแล้วนำเสนอในรูปตารางประกอบความเรียง

6. วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย ปัจจัยเสริมและปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารด้วยสถิติวิเคราะห์จำแนกพหุ (Multiple Classification Analysis)

7. วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้ออำนวยกับปัจจัยสิ่งแวดล้อมด้วยสถิติวิเคราะห์จำแนกพหุ (Multiple Classification Analysis)

<u>สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล</u>

การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ใช้สถิติดังต่อไปนี้

1. สถิติพื้นฐาน ได้แก่

1.1 ค่าร้อยละ

$$p = \frac{f}{n} \text{ X } 100$$

เมื่อ p แทน ค่าร้อยละ

f แทน ค่าความถี่ที่ต้องการแปลงเป็นค่าร้อยละ

n แทน ค่าจำนวนความถี่ทั้งหมด

1.2 ค่าเฉลี่ย โดยใช้สูตร (ชูศรี วงศ์รัตนะ. 2537 : 40)

$$\overline{X} = \frac{\sum X}{n}$$

เมื่อ $\overline{X}$ แทน ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง

$\sum X$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

n แทน จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่าง

1.3. ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้สูตร (ชูศรี วงศ์รัตนะ. 2537 : 74)

$$S = \sqrt{\frac{n\sum x^2 - \left(\sum x\right)^2}{n(n-1)}}$$

เมื่อ S แทน ความเบี่ยงเบนของคะแนน

$\sum x^2$ แทน ผลรวมของคะแนนแต่ละตัวยกกำลังสอง

$\left(\sum x\right)^2$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดยกกำลังสอง

n แทน จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่าง

2. สถิติในการหาคุณภาพเครื่องมือ

2.1. ค่าดัชนีความสอดคล้องของผู้เชี่ยวชาญใช้สูตร IC (พวงรัตน์ ทวีรัตน์. 2531 : 124)

$$IC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ IC แทน ดัชนีค่าความสอดคล้อง

$\sum R$ แทน คะแนนความเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

2.2 หาค่าความยาก (p) ของแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จากสูตร (พวงรัตน์ ทวีรัตน์.2531:136-137)

$$p = \frac{R}{N}$$

เมื่อ p แทนค่าความยากของคำถามแต่ละข้อ

R แทนจำนวนความยากของคำถาม

N แทนจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม

2.3 การวิเคราะห์หาค่าอำนาจจำแนกเป็นรายข้อ (Discrimination power)

2.3.1. แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ใช้วิธีสหสัมพันธ์แบบพอยต์ไบซีเรียล (Point Biserial Correlation) (สุณี รักษาเกียรติศักดิ์. 2539 : 119)

$$r_{pbis} = \frac{\bar{y}_p - \bar{y}_q}{s_y \sqrt{pq}}$$

r_{pbis} แทน ค่าอำนาจจำแนกประจำข้อ

y_p แทน ค่าเฉลี่ยของคะแนนรวมของกลุ่มที่ตอบข้อนั้นถูก

y_q แทน ค่าเฉลี่ยของคะแนนรวมของกลุ่มที่ตอบข้อนั้นผิด

s_y แทน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนรวมทั้งหมด

p แทน ค่าความยากของข้อสอบข้อนั้น (สัดส่วนของผู้ตอบข้อนั้นถูก)

q แทน 1- p (สัดส่วนของผู้ตอบข้อสอบข้อนั้นผิด)

2.3.2. แบบสอบถามเจตคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ใช้วิธีการวิเคราะห์สหสัมพันธ์ระหว่างรายข้อกับคะแนนรวมทั้งฉบับ (Corrected Item to total correlation) (สุณี รักษาเกียรติศักดิ์. 2539 : 117)

$$r_{xy} = \frac{N\sum XY - \sum X \sum Y}{\sqrt{\left[N\sum X^2 - \left(\sum X\right)^2\right]\left[N\sum Y^2 - \left(\sum Y\right)^2\right]}}$$

เมื่อ r_{xy} แทน สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร X กับตัวแปร Y

$\sum X$ แทน ผลรวมของคะแนนรายข้อ (Item) ของกลุ่มตัวอย่าง

$\sum Y$ แทน ผลรวมของคะแนนรวม (Total) ของกลุ่มตัวอย่าง

$\sum X^2$ แทน ผลรวมของกำลังของคะแนน X

$\sum Y^2$ แทน ผลรวมของกำลังของคะแนน Y

$\sum XY$ แทน ผลรวมของผลคูณระหว่าง X กับ Y

N แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

2.4 การวิเคราะห์ความเชื่อมั่น (Reliability)

2.4.1 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ใช้สูตร คูเดอร์ริชาร์ดสัน (Kuder Richardson) สูตรที่ KR_{20} (สุณี รักษาเกียรติศักดิ์. 2539 : 121)

$$r_{tt} = \frac{n}{n-1} \cdot \frac{s_t^2 - \sum pq}{s_t^2}$$

เมื่อ r_{tt} แทน ค่าความเชื่อมั่นของข้อสอบทั้งฉบับ

n แทน จำนวนข้อของแบบทดสอบ

p แทน ค่าความยากของข้อสอบแต่ละข้อ (สัดส่วนของคนทำถูก)

q แทน 1-p (สัดส่วนของคนทำผิด)

S_t^2 แทน ค่าความแปรปรวนของคะแนนรวมทั้งฉบับ

2.4.2 แบบสอบถามเจคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha-coefficient) ของครอนบัค (Cronbach) (พวงรัตน์ ทวีรัตน์. 2531 : 132)

$$\alpha = \frac{n}{n-1}\left\{1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2}\right\}$$

เมื่อ α แทน ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับ

n แทน จำนวนข้อสอบ

S_i^2 แทน คะแนนความแปรปรวนเป็นรายข้อ

S_t^2 แทน คะแนนความแปรปรวนของเครื่องมือทั้งฉบับ

3. สถิติใช้ในการทดสอบสมมติฐาน

3.1 หาความสัมพันธ์ปัจจัยแต่ละกลุ่มปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 1-5 โดยใช้สถิติการวิเคราะห์จำแนกพหุ (Multiple Classification Analysis)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลศึกษาค้นคว้า

ข้อตกลงเกี่ยวกับการวิเคราะห์และแปลผล

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

$\overline{X}$ แทน คะแนนเฉลี่ย

S แทน ความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

Eta^2 แทน ความแปรปรวนของตัวแปรตามที่อธิบายได้โดยตัวแปรอิสระแต่ละตัวเมื่อยังไม่ได้ควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นๆ

$Beta^2$ แทน ความแปรปรวนของตัวแปรตามที่อธิบายได้โดยตัวแปรอิสระแต่ละตัวเมื่อควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นๆแล้ว ค่า $Beta^2$ สามารถใช้เป็นเครื่องชี้ความสำคัญของตัวแปรอิสระแต่ละตัวในการอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรตาม

R^2 แทน ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ยกกำลังสอง หมายถึง ค่าที่แสดงความสามารถของตัวแปรอิสระทุกตัวที่จะอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรตามซึ่งเป็นอัตราส่วนเปรียบเทียบ

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ ใช้โปรแกรมเอส พี เอส เอส พี ซี (SPSS/PC) โดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน โดยการแจกแจงความถี่ คิดเป็นค่าร้อยละนำเสนอในรูปตารางประกอบความเรียง

ตอนที่ 2 วิเคราะห์ข้อมูล พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน โดยแสดงค่าเฉลี่ย ความเบี่ยงเบนมาตรฐาน นำเสนอในรูปตารางประกอบความเรียง

ตอนที่ 3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยนำ ปัจจัยเสริม ปัจจัยเอื้ออำนวยและปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และปัจจัยเอื้ออำนวยที่มีต่อปัจจัยสิ่งแวดล้อมโดยการวิเคราะห์จำแนกพหุ (Multiple Classification Analysis)

ผลการศึกษาค้นคว้า

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี มีดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน โดยการแจกแจงความถี่ คิดเป็นค่าร้อยละ

ตาราง 4 จำนวนร้อยละของผู้ประกอบการค้าที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม เพศ อายุ ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน ระดับการศึกษา การอบรมสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร แหล่งการรับข้อมูลเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การรับคำแนะนำบุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การปฏิบัติตามคำแนะนำ

ลักษณะทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1.เพศ		
- ชาย	30	20.41
- หญิง	117	79.59
รวม	147	100.00
2. อายุ		
- ต่ำกว่า 30 ปี	31	21.09
- 30 – 44 ปี	75	51.02
- 45 ปีขึ้นไป	41	27.89
รวม	147	100.00

ตาราง 4 (ต่อ)

ลักษณะทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
3. ระยะเวลาการประกอบการค้าในโรงเรียน		
- ต่ำกว่า 5 ปี	57	38.78
- 5 - 9 ปี	41	27.89
- 10 ปีขึ้นไป	49	33.33
รวม	147	100.00
4.ระดับการศึกษา		
- ไม่ได้เรียน	19	12.93
- ประถมศึกษา	85	57.82
- มัธยมศึกษา	34	23.13
- อาชีวศึกษา	5	3.40
- อุดมศึกษา	4	2.72
รวม	147	100.00
5.การอบรมสุขาภิบาลอาหาร		
- ผ่าน	95	64.63
- ไม่ผ่าน	52	35.47
รวม	147	100.00
6.การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร		
- ไม่ได้รับ	21	14.29
- ได้รับ	126	85.71
รวม	147	100.00

ตาราง 4 (ต่อ)

ลักษณะทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
7.แหล่งการรับข้อมูลเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร		
- โทรทัศน์	69	46.94
- วิทยุ	29	19.73
- นิทรรศการ	12	8.16
- โปสเตอร์	16	10.88
- ไม่ได้รับข้อมูล	21	14.29
รวม	147	100.00
8.คำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร		
- ได้รับ	147	100.00
รวม	147	100.00
9.บุคลากรที่ให้คำแนะนำ		
- สมาชิกผู้ประกอบอาหาร	13	8.84
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	59	40.14
- ครู-นักเรียน	15	10.20
- ครูผู้ดูแลรับผิดชอบโรงอาหาร	56	38.10
- อาจารย์ใหญ่หรือผู้อำนวยการโรงเรียน	4	2.72
รวม	147	100.00
10.การปฏิบัติตามคำแนะนำ		
- ปฏิบัติ	147	100.00
รวม	147	100.00

จากตาราง 4 พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 79.59) มีอายุตั้งแต่ 30 - 44 ปี (ร้อยละ 51.02) ส่วนใหญ่ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนเป็นระยะเวลาต่ำกว่า 5 ปี (ร้อยละ 38.78) ระดับการศึกษาส่วนใหญ่จบชั้นประถมศึกษา (ร้อยละ 57.82) ส่วนใหญ่ได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (ร้อยละ 64.63) และได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร (ร้อยละ 85.71) จากโทรทัศน์เป็นส่วนใหญ่ (ร้อยละ 46.94) ทุกคนได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร (ร้อยละ 100.00) จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขเป็นส่วนใหญ่ (ร้อยละ 40.14) รองลงมาได้รับคำแนะนำจากครูผู้รับผิดชอบดูแลโรงอาหาร (ร้อยละ 38.10) และปฏิบัติตามคำแนะนำทุกคน (ร้อยละ100.00)

ตอนที่ 2 วิเคราะห์ข้อมูล พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน โดยแสดงค่าเฉลี่ย ความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ตาราง 5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานพฤติกรรมการปฏิบติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ข้อคำถาม	พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร	
	$\overline{X}$	S
1. เก็บกวาดเช็ดถูฝุ่นละออง เศษอาหารบนโต๊ะบริเวณรับประทานอาหารและพื้น	1.56	.78
2. ทำความสะอาดบริเวณเตรียมและปรุงอาหารอยู่เสมอ	1.69	.66
3. เตรียม ปรุงอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1.48	.83
4.ใช้โต๊ะเตรียม ปรุงอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	1.41	.83
5. ดูแลทำความสะอาดโต๊ะเตรียม ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟให้สะอาดก่อนหลังเตรียม ปรุงอาหาร	1.65	.67
6. ล้างภาชนะอุปกรณ์ หลังจากเสร็จงานครั้งหนึ่ง ๆ ให้สะอาด	1.68	.64
7. ล้างภาชนะใส่อาหาร โดยการล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจานแล้วล้างน้ำสะอาด 2 ครั้งจึงนำไปผึ่งแดด	1.56	.74
8.ใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ที่แห้งก่อนเก็บให้เป็นระเบียบเรียบร้อย	.40	.71
9.ใช้ผงซักฟอกล้างภาชนะและอุปกรณ์ปรุงอาหาร	1.05	.90
10. ล้างภาชนะบนพื้นคอนกรีตที่สะอาด	1.16	.87
11. เก็บภาชนะอุปกรณ์ไว้เป็นสัดส่วน ปลอดภัยจากสัตว์และแมลงนำโรค	1.56	.75
12. เก็บช้อน ส้อม ตะเกียบไว้ในภาชนะทรงสูงและเอาด้ามขึ้น	1.50	.79
13. เลือกใช้อุปกรณ์ที่ทำด้วยวัสดุไม่เป็นพิษต่อสุขภาพ	1.68	.64

ตาราง 5 (ต่อ)

ข้อคำถาม	พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร	
	$\overline{X}$	S
14. ตรวจดูความสะอาดภาชนะเครื่องใช้ทุกครั้งก่อนนำไปใช้	1.67	.66
15. ดูแลร่างกายให้สะอาดอยู่เสมอขณะปรุง หรือ เสิร์ฟ	1.65	.69
16. ผู้ประกอบการค้าอาหารควรตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ	1.59	.72
17. ชิมอาหารด้วยช้อนปรุงที่ปรุงอาหาร	1.17	.89
18. ใช้มือจับจาน ชาม ถ้วย หรือภาชนะอื่นที่ใส่อาหารโดยถูกด้านในภาชนะ	1.03	.89
19. ตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	1.59	.68
20. ผูกผ้ากันเปื้อนและใช้หมวกคลุมผมทุกครั้งที่ปรุงอาหาร	1.64	.66
21. จัดถังขยะที่มีฝาปิดไม่รั่วซึมไว้ในร้านอาหาร	1.55	.74
22. ปิดถังขยะให้มิดชิดเพื่อป้องกัน กลิ่นเหม็น แมลงวันตอม	1.04	.89
23. ใช้ตะแกรงดักเศษอาหาร ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายสาธารณะ	1.59	.72
24. ใช้บ่อดักไขมัน ในการกำจัดน้ำเสียเบื้องต้น	1.68	.64
25. ใช้สารเคมีกำจัดสัตว์และแมลงนำโรคในบริเวณที่ขายอาหาร	1.22	.86
26. กำจัดแมลงนำโรคโดยเลี้ยงสัตว์ที่สามารถกำจัดแมลงนำโรคได้ เช่น ไก่ เป็ด ในบริเวณปรุงอาหาร	.70	.87
รวม	1.40	.27

จากตาราง 5 แสดงว่าผู้ประกอบการค้าอาหารมีพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับดี โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.40 สำหรับรายละเอียดในแต่ละข้อคำถามมีดังนี้คือ พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารในเรื่อง การทำความสะอาดบริเวณเตรียมและปรุงอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติสูงสุดเท่ากับ 1.69 ส่วนพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารในเรื่อง การใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ที่แห้งก่อนเก็บให้เป็นระเบียบเรียบร้อย มีคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุดเท่ากับ .40

ตาราง 6 จำนวนร้อยละของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนจำแนกตามพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ระดับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ปฏิบัติดี	14	9.5
ปฏิบัติพอใช้	52	35.4
การปฏิบัติต้องปรับปรุง	81	55.1

จากตาราง 6 แสดงว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ต้องปรับปรุง (ร้อยละ 55.1) รองลงมาคือมีพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารพอใช้ (ร้อยละ35.4)

ตอนที่ 3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยนำ ปัจจัยเสริม ปัจจัยเอื้ออำนวยและปัจจัยสิ่งแวดล้อมกับค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และปัจจัยเอื้ออำนวยที่มีต่อปัจจัยสิ่งแวดล้อมโดยการวิเคราะห์จำแนกพหุ (Multiple Classification Analysis)เพื่อศึกษาตัวแปรอิสระหลายตัวที่มีต่อตัวแปรร่วมกัน โดยวิเคราะห์ตามแบบจำลอง 5 แบบจำลอง ดังนี้

1. แบบจำลองที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

2. แบบจำลองที่ 2 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริมที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

3. แบบจำลองที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้ออำนวยที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

4. แบบจำลองที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

5. แบบจำลองที่ 5 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้ออำนวยที่มีต่อปัจจัยสิ่งแวดล้อมได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

ผลการวิเคราะห์มีดังนี้

ตาราง 7 วิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

ตัวแปรอิสระ และ กลุ่มย่อย	จำนวนตัวอย่าง	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับ	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ปรับตัวแปรอิสระ	p-value
ปัจจัยนำ				
1.ความรู้เกี่ยวกับ				
การสุขาภิบาลอาหาร (Eta = .537 , Eta^2 = .288 ; Beta = .391 , $Beta^2$ = .153)				.000
- ความรู้ระดับสูง	53	.18	.13	
- ความรู้ระดับปานกลาง	87	-.08	.06	
- ความรู้ระดับต่ำ	7	-.03	-.02	
2.การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับ				
การสุขาภิบาลอาหาร (Eta = .282 , Eta^2 = .080 ; Beta = .184 , $Beta^2$ = .034)				.001
- ไม่ได้รับ	21	-.18	-.12	
- ได้รับ	126	.03	.02	
3.เจตคติเกี่ยวกับ				
การสุขาภิบาลอาหาร (Eta = .509 , Eta^2 = .259 ; Beta = .346 , $Beta^2$ = .116)				.000
- เจตคติระดับดี	67	.14	.10	
- เจตคติระดับปานกลาง	68	-.09	-.07	
- เจตคติระดับไม่ดี	12	-.02	-.01	

ค่าสัมประสิทธิ์สัมพันธ์ยกกำลังสอง (R^2) = .434 ,ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (R) = .659

ค่าเฉลี่ยรวม = 1.404

ค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร คำนวณได้จาก ค่าเฉลี่ยรวม บวก ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับตัวแปรอิสระ

แบบจำลองที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ตัวแปรตาม ได้แก่ พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา

ตัวแปรอิสระ ได้แก่

ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

จากตาราง 7 พบว่าการวิเคราะห์แบบจำลองที่ 1 โดยใช้สถิติจำแนกพหุ ตัวแปรอิสระที่ให้ค่าสัดส่วนความแปรปรวนของตัวแปรตามที่อธิบายได้เมื่อยังไม่ได้ควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ (Eta^2) ตัวแปรอิสระที่มีค่าสูงสุดคือ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร (Eta^2 = .288) รองลงมาคือ เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร (Eta^2 = .259) และการได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีค่าต่ำที่สุด (Eta^2 = .080) เมื่อพิจารณาตัวแปรอิสระแต่ละตัวที่ควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ $Beta^2$ แล้ว พบว่าตัวแปรอิสระ คือความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารยังคงมีค่าความแปรปรวนสูงสุด ($Beta^2$ =.153) รองลงมายังคงเป็นเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ($Beta^2$ =.116) ส่วนการได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีค่าต่ำที่สุด ($Beta^2$ =.034)

ปัจจัยนำ ซึ่งได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการได้รับข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 1

สำหรับค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่าผู้ประกอบการค้าอาหารโรงเรียนที่มีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารระดับสูงมี ค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารสูงสุด (1.58) รองลงมาคือ ผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารระดับต่ำ (1.37) และผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนที่มีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง (1.32) ในเรื่องการได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารพบว่าผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนที่ได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร มีค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารสูงสุด (1.43) รองลงมา คือ ผู้ประกอบการค้าอาหารที่ไม่ได้รับข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร (1.22) ส่วนเจตคติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร พบว่าผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีเจตคติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารระดับดีมีค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารสูงสุด (1.54) รองลงมาคือผู้ประกอบการค้า-

อาหาร ที่มีเจตคติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารระดับไม่ดี (1.38) และผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง. (1.31) ตามลำดับ

อิทธิพลของตัวแปรในกลุ่มปัจจัยนำ ซึ่งได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร สามารถร่วมกันอธิบายพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้ร้อยละ 43.4.

ตาราง 8 วิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหารกับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

ตัวแปรอิสระ และ กลุ่มย่อย	จำนวนตัวอย่าง	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับ	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ปรับตัวแปรอิสระ	p-value
ปัจจัยเสริม				
บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	(Eta = .286 , Eta^2 = .082; Beta = .286, $Beta^2$ = .082)			.016
-สมาชิกผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน	13	.04	.04	
-ครูและนักเรียน	15	-.08	-.08	
-ครูผู้ดูแลรับผิดชอบโรงอาหาร	56	.08	.08	
-เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	59	-.07	-.07	
-อาจารย์ใหญ่หรือผู้อำนวยการโรงเรียน	4	.09	.09	

ค่าสัมประสิทธิ์สัมพันธ์ยกกำลังสอง (R^2) = .082 ,ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (R) = .286

ค่าเฉลี่ยรวม = 1.404

ค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร คำนวณได้จาก ค่าเฉลี่ยรวม บวก ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับตัวแปรอิสระ

ผลการวิเคราะห์จากตาราง 8 พบว่า

แบบจำลองที่ 2 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริมที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาล-อาหาร

ตัวแปรตาม ได้แก่ พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา

ตัวแปรอิสระ ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

จากตาราง 8 พบว่าการวิเคราะห์แบบจำลองที่ 2 โดยใช้สถิติจำแนกพหุ ตัวแปรอิสระที่ให้ค่าสัดส่วนความแปรปรวนของตัวแปรตามที่อธิบายได้เมื่อยังไม่ได้ควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ (Eta ^{2}) ตัวแปรอิสระ คือ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหารมีค่าเท่ากับ .082 (Eta ^{2} = .082) และเมื่อพิจารณาตัวแปรอิสระแต่ละตัวที่ควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ Beta ^{2} แล้ว พบว่าตัวแปรอิสระ คือ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหารมีค่าความแปรปรวนเท่ากับ .082 (Beta ^{2} =.082)

ปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับกับการสุขาภิบาลมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 2

นอกจากนี้พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนที่ได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาลจากอาจารย์ใหญ่หรือผู้อำนวยการ โรงเรียนมีค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารสูงสุด (1.49) รองลงมาคือ ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนที่ได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาลจากครูผู้รับผิดชอบดูแลโรงอาหาร (1.48) และผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนที่ได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาลจากครูและนักเรียน มีค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารต่ำสุด (1.32)

อิทธิพลของตัวแปรในกลุ่มปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาล-อาหาร สามารถร่วมกันอธิบายพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารได้ร้อยละ 8.20

ตาราง 9 วิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่อง ประกอบการค้า ระยะเวลาการประกอบการค้าในโรงเรียน แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาล-อาหารที่ถูกสุขลักษณะกับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

ตัวแปรอิสระ และ กลุ่มย่อย	จำนวนตัวอย่าง	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับ	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ปรับตัวแปรอิสระ	p-value
1.นโยบาย กฎระเบียบของ				
โรงเรียนเรื่องประกอบการค้า (Eta = .345 ,Eta^2 = .119 ;Beta =.320 ,$Beta^2$ =.102)				.000
- สนับสนุนมาก	90	.07	.07	
- สนับสนุนปานกลาง	42	-.10	-.10	
- สนับสนุนน้อย	15	-.16	-.13	
2.ระยะเวลาการประกอบ				
การค้าในโรงเรียน (Eta = .149 , Eta^2 = .022 ; Beta = .143 , $Beta^2$ = .021)				.148
- ต่ำกว่า 5 ปี	57	.03	.04	
- 5 - 9 ปี	41	-.06	-.06	
- 10 ปีขึ้นไป	49	.02	.01	
3.แหล่งทรัพยากรที่				
สนับสนุนการสุขาภิบาล				
อาหารที่ถูกสุขลักษณะ (Eta = .202 , Eta^2 =.040 ; Beta = .118 , $Beta^2$ = .014)				.142
- สนับสนุนมาก	24	-.10	-.07	
- สนับสนุนน้อย	123	.02	.01	

ค่าสัมประสิทธิ์สัมพันธ์ยกกำลังสอง (R^2) =.122 ,ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (R) = .349

ค่าเฉลี่ยรวม = 1.404

ค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร คำนวณได้จาก ค่าเฉลี่ยรวม บวก ค่าเบี่ยง-เบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับตัวแปรอิสระ

ผลการวิเคราะห์จากตาราง 9 พบว่า

แบบจำลองที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้ออำนวยที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ตัวแปรตาม ได้แก่ พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา

ตัวแปรอิสระ ได้แก่

นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหาร

ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน

แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ

จากตาราง 9 พบว่า การวิเคราะห์แบบจำลองที่ 3 โดยใช้สถิติจำแนกพหุ ตัวแปรอิสระที่ให้ค่าสัดส่วนความแปรปวนของตัวแปรตามที่อธิบายได้เมื่อยังไม่ได้ควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ (Eta^2) ตัวแปรอิสระสูงสุด คือ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้า (Eta^2 = .119) รองลงมา คือ แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ (Eta^2 = .040) ส่วนระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมีค่าต่ำที่สุด (Eta^2 = .022) และเมื่อพิจารณาตัวแปรอิสระแต่ละตัวเพื่อควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ $Beta^2$ พบว่านโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้ายังคงมีค่าความแปรปรวนสูงสุด ($Beta^2$ =.102) รองลงมา คือ ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน ($Beta^2$ = 0.021) ส่วนแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะมีค่าต่ำที่สุด ($Beta^2$ = 0.014)

ปัจจัยเอื้ออำนวย ซึ่งได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แต่ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา จึงไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 3

โดยพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนที่มีการสนับสนุนด้านนโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหารมาก มีค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารสูงสุด (2.12) รองลงมาคือ ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมีการสนับสนุนด้านนโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหารน้อย (1.21) ส่วนผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนที่มีการสนับสนุนด้านนโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหารปานกลางมีค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารต่ำสุด (0.94) ส่วนระยะเวลาประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่

สนับสนุนการสุขาภิบาลที่ไม่ถูกสุขลักษณะไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน

อิทธิพลของตัวแปรในกลุ่มปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหาร ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สามารถร่วมกันอธิบายพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้ร้อยละ 12.2

ตาราง 10 การวิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

ตัวแปรอิสระ และ กลุ่มย่อย	จำนวนตัวอย่าง	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับ	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ปรับตัวแปรอิสระ	p-value
ปัจจัยสิ่งแวดล้อม				
มาตรฐานร้านอาหาร ในโรงเรียน (Eta = .259 , Eta^2 = .067 ; Beta = .259 , $Beta^2$ = .067)				.002
มาตรฐานดีมาก	0	0	0	
มาตรฐานดี	28	.14	.14	
ไม่ได้มาตรฐาน	119	-.03	-.03	

ค่าสัมประสิทธิ์สัมพันธ์ยกกำลังสอง (R^2) =.067 ,ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (R) =.259
ค่าเฉลี่ยรวม = 1.404

ค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร คำนวณได้จาก ค่าเฉลี่ยรวม บวก ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับตัวแปรอิสระ

ผลการวิเคราะห์จากตาราง 10 พบว่า

แบบจำลองที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนที่มีต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

ตัวแปรตาม ได้แก่ พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา

ตัวแปรอิสระ ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

จากตาราง 10 พบว่าการวิเคราะห์แบบจำลองที่ 4 โดยใช้สถิติจำแนกพหุ ตัวแปรอิสระที่ให้ค่าสัดส่วนความแปรปวนของตัวแปรตามที่อธิบายได้เมื่อยังไม่ได้ควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ (Eta^2) ตัวแปรอิสระมี คือ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนมีค่าเท่ากับ .067 ($Eta^2 = .067$) และเมื่อพิจารณาตัวแปรอิสระแต่ละตัวที่ควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ $Beta^2$ แล้ว พบว่าตัวแปรอิสระ คือ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนมีค่าความแปรปรวนเท่ากับ .067 ($Beta^2 = .067$)

ปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 4

นอกจากนี้พบว่า ร้านอาหารในโรงเรียนที่ได้มาตรฐานดีมีค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารสูงสุด (1.54) ร้านอาหารในโรงเรียนที่ไม่ได้มาตรฐาน มีค่าเฉลี่ยของพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารรองลงมา (1.37)

อิทธิพลของตัวแปรในกลุ่มปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน สามารถร่วมกันอธิบายพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้ร้อยละ 6.70

ตาราง 11 การวิเคราะห์การจำแนกพหุของ ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียน เรื่องประกอบการค้าอาหาร ระยะเวลาการประกอบการค้าในโรงเรียน แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุน การสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะกับปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

ตัวแปรอิสระ และ กลุ่มย่อย	จำนวนตัวอย่าง	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับ	ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ปรับตัวแปรอิสระ	p-value
1.นโยบาย กฎระเบียบของ				
โรงเรียนเรื่องประกอบการค้า (Eta = .123 , Eta^2 = .015 ;Beta = .172 , $Beta^2$ = .029)				.293
- สนับสนุนมาก	90	.03	.05	
- สนับสนุนปานกลาง	42	-.02	-.05	
- สนับสนุนน้อย	15	-.12	-.14	
2.ระยะเวลาการประกอบ				
การค้าในโรงเรียน	(Eta = .290, Eta^2 = .084 ; Beta = .287 , $Beta^2$ = .082)			.001
- ต่ำกว่า 5 ปี	57	.14	.14	
- 5 – 9 ปี	41	-.09	-.11	
- 10 ปีขึ้นไป	49	-.03	-.05	
3.แหล่งทรัพยากรที่				
สนับสนุนการสุขาภิบาล				
อาหารที่ถูกสุขลักษณะ	(Eta =.029, Eta^2 = .043 ; Beta = .161, $Beta^2$ = .028)			.040
- สนับสนุนมาก	24	.14	.18	
- สนับสนุนน้อย	123	-.03	.04	

ค่าสัมประสิทธิ์สัมพันธ์ยกกำลังสอง (R^2) = .136 ,ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (R) = .368
ค่าเฉลี่ยรวม = 1.190

ค่าเฉลี่ยมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน คำนวณได้จาก ค่าเฉลี่ยรวม บวก ค่าเบี่ยงเบนจากค่าเฉลี่ยรวมที่ยังไม่ได้ปรับตัวแปรอิสระ

ผลการวิเคราะห์จากตาราง 11 พบว่า

แบบจำลองที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้ออำนวยที่มีต่อมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

ตัวแปรตาม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

ตัวแปรอิสระ ได้แก่

- นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหาร
- ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน
- แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ

จากตาราง 11 พบว่า การวิเคราะห์แบบจำลองที่ 5 โดยใช้สถิติจำแนกพหุ ตัวแปรอิสระที่ให้ค่าสัดส่วนความแปรปวนของตัวแปรตามที่อธิบายได้เมื่อยังไม่ได้ควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ (Eta^2) ตัวแปรอิสระสูงสุด คือ ระยะเวลาประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมีค่าความแปรปรวนสูงสุด ($Eeta^2$ =.084) แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะมีค่าแปรปรวน รองลงมา (Eta^2 = .043) และค่าความแปรปรวนต่ำสุด คือ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้า (Eta^2 = .015) และเมื่อพิจารณาตัวแปรอิสระแต่ละตัวเพื่อควบคุมตัวแปรอิสระตัวอื่นหรือ $Beta^2$ พบว่า ระยะเวลาประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน ($Beta^2$ =.082) รองลงมา คือ แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ($Beta^2$ =.028) และค่าความแปรปรวนต่ำสุด คือ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้ายังคงมีค่าความแปรปรวนสูงสุด ($Beta^2$ =.029)

ปัจจัยเอื้ออำนวย ซึ่งได้แก่ แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะและระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน แต่นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน ไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 5

โดยพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีระยะเวลาประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนต่ำกว่า 5 ปี มีค่าเฉลี่ยมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนสูงสุด (1.33) รองลงมา คือ ผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีระยะเวลาประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน 10 ปีขึ้นไป (1.16) และผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนที่มีระยะเวลาประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนตั้งแต่ 5-9 ปี มีค่าเฉลี่ยมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนต่ำสุด (1.10) และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลถูกสุขลักษณะที่สนับสนุนมากมีค่าเฉลี่ยมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนสูงสุด (1.33) รองลงมาคือ แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะที่สนับสนุนน้อย (1.16) ส่วนนโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

อิทธิพลของตัวแปรในกลุ่มปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหาร ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สามารถร่วมกันอธิบายปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนอาหารได้ ร้อยละ 11.9

บทที่ 5

บทย่อ สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

บทย่อ

การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี สรุปวิธีการศึกษาค้นคว้า และผลการศึกษาตามลำดับหัวข้อต่อไปนี้

ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

2. เพื่อศึกษาปัจจัยนำ ปัจจัยเสริม ปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยสิ่งแวดล้อม ที่มีผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

3. เพื่อศึกษาปัจจัยเอื้ออำนวยที่มีผลต่อปัจจัยสิ่งแวดล้อม

วิธีดำเนินการวิจัย

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ เป็นผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี จำนวน 147 คน ซึ่งได้ตามขั้นตอนดังนี้

1. กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้ตารางการสุ่มจำนวนกลุ่มตัวอย่างของ เครจซี่ และมอร์แกน (Krejcie and Morgan. 1970 : 608) ได้จำนวน 147 คน

2. แบ่งกลุ่มตัวอย่างออกเป็นชั้น (Stratified Random Sampling) โดยแบ่งโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา ในจังหวัดชลบุรี จำนวน 31 โรงเรียน ตามที่ตั้งของโรงเรียนในแต่ละอำเภอและกิ่งอำเภอ จำนวน 10 อำเภอ 1 กิ่งอำเภอ

3. ทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยการสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย (Simple Random Sampling) โดยสุ่มกลุ่มตัวอย่างทุกอำเภอและกิ่งอำเภอละ 1 แห่ง ได้ 11 โรงเรียนเลือกกลุ่มตัวอย่างในแต่ละโรงเรียนทุกคน ได้กลุ่มตัวอย่าง 88 คน ซึ่งน้อยกว่าจำนวนที่กำหนด จึงทำการสุ่มกลุ่มตัวอย่างที่เหลืออยู่ในแต่ละ

อำเภอ จำนวน 7 อำเภอ โดยจับฉลากได้จำนวน 6 อำเภอ จากนั้นทำการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจากโรงเรียน จาก 6 อำเภอๆละ 1 โรงเรียนเลือกกลุ่มตัวอย่างในโรงเรียน จนได้กลุ่มตัวอย่างครบจำนวน 147 คน

4. ทำการเลือกตัวอย่างแต่ละร้านๆละ 1 คน หากร้านใดมีกลุ่มตัวอย่างมีตั้งแต่ 2 คน ขึ้นไป จะทำการสุ่มตัวอย่างโดยการจับฉลากมา 1 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบทดสอบและแบบสอบถามที่ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นเอง และแบบสำรวจมาตรฐานสุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียน ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สอ.รร.7) แบบสอบถามทั้งหมดประกอบด้วย 6 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้แก่ ระยะเวลาที่ที่ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบด้านความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารเกี่ยวกับ สถานที่รับประทานอาหาร เตรียมและปรุงอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์ การเก็บภาชนะอุปกรณ์ การกำจัดขยะและน้ำโสโครก สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการค้าอาหาร การกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค มีลักษณะเป็นแบบทดสอบ แบบถูกต้อง ไม่ถูกต้อง ไม่ทราบ มีความเชื่อมั่นเท่ากับ .753

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามวัดเจตคติเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้ส่วนประมาณค่า 3 ระดับ (Rating Scale) คือ เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย โดยมีลักษณะเชิงบวกและเชิงลบ มีความเชื่อมั่นเท่ากับ .704

ส่วนที่.4.เป็นแบบสอบถามพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้แบบสำรวจแบบพฤติกรรม (Checklist) แบ่งออกเป็น 3 ระดับคือ ปฏิบัติเป็นประจำ ปฏิบัติเป็นบางครั้ง และไม่เคยปฏิบัติ โดยมีข้อความในเชิงบวกและเชิงลบ มีความเชื่อมั่นเท่ากับ .717

ส่วนที่ 5 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเอื้ออำนวยต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะแบ่งออกเป็น 2 ตัวเลือก คือ มีและไม่มี มีความเชื่อมั่นเท่ากับ.694

ส่วนที่ 6 เป็นแบบสำรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียนในโรงเรียน ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สอ.รร.7) จำนวน 30 ข้อเป็นแบบตัวเลือก แบ่งออกเป็น 3 ระดับคือ ระดับดีมาก ระดับดี และไม่ได้มาตรฐาน

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล ได้รับความร่วมมือจากโรงเรียนมัธยมศึกษาและผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาจังหวัดชลบุรี ตอบแบบสอบถามทั้งหมด จำนวน 147 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปแจกและรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี ซึ่งปัจจัยที่มีอิทธิพล ได้แก่ ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย ปัจจัยเสริม และปัจจัยสิ่งแวดล้อม และพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารจำแนกตามตัวแปรอิสระโดยหาค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และหาความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย ปัจจัยเสริมและปัจจัยสิ่งแวดล้อม ที่มีผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารด้วยสถิติวิเคราะห์จำแนกพหุ (Multiple Classification Analysis)

<u>สรุปผลการศึกษาค้นคว้า</u>

จากการศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี ปรากฏผลดังนี้

1. ลักษณะทางประชากรและ กลุ่มตัวอย่าง ในการวิจัยครั้งนี้ พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 79.59) มีอายุตั้งแต่ 30 - 44 ปี (ร้อยละ 51.02) ส่วนใหญ่ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนเป็นระยะเวลาต่ำกว่า 5 ปี (ร้อยละ 38.78) ระดับการศึกษาส่วนใหญ่จบชั้นประถมศึกษา (ร้อยละ 57.82) ส่วนใหญ่ได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (ร้อยละ 64.63) ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร (ร้อยละ 85.71) จากโทรทัศน์เป็นส่วนใหญ่ (ร้อยละ 46.94) ได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข (ร้อยละ 40.14) รองลงมาได้รับคำแนะนำจากครูผู้รับผิดชอบดูแลโรงอาหาร (ร้อยละ 38.10) และปฏิบัติตามคำแนะนำทุกคน

2. ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ในด้านต่างๆพบว่า

2.1 ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 1

2.2 ปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 2

2.3 ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบข้อบังคับของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ส่วนระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 3

2.4 ปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 4

2.5 ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีความสัมพันธ์กับปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน ส่วนนโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนไม่มีความสัมพันธ์กับปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน ไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 5

อภิปรายผล

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล อภิปรายตามสมมติฐาน ดังนี้

สมมติฐานข้อที่ 1 ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ผลการวิจัยพบว่า

1.1 ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องกับคำกล่าวของ นิภา มนูญปิจุ (2528: 68) กล่าวไว้ว่า ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ ไว้ว่า ความรู้มีความสัมพันธ์ต่อการปฏิบัติในทางตรง สอดคล้องกับการศึกษาของ รงรอง ดุริยพันธ์ (2534 : 78) ศึกษาประสิทธิผลของโปรแกรมสุขศึกษาในการปรับปรุงสภาวะสุขาภิบาล พบว่า ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

1.2 การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลของผู้ประกอบการค้าอาหาร อาจเป็นเพราะ การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากสื่อมวลชน มีส่วนเสริมสร้างความรู้ของผู้ประกอบการค้าอาหารเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับปัจจุบันการเผยแพร่ความรู้ข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลโดยการผ่านสื่อต่างๆหลายรูปแบบ โอกาสที่ผู้ประกอบการค้าอาหารจะได้รับข้อมูลข่าวสารมากขึ้น จึงทำให้การได้รับข้อมูลข่าวสารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องกับการศึกษาของ ประทิน จันทร์ประภาพ (2532 : ก-ข) ซึ่งพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารที่ได้รับฟัง

ข่าวสารมากมีความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งเจือปนในอาหารมากกว่าผู้ประกอบการที่ได้รับข่าวสารน้อย เพราะสื่อมวลชนต่างได้เพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจ จนเปลี่ยนเจตคติและการปฏิบัติของบุคคลได้ ดังนั้นการได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจึงมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน

1.3 เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องกับคำกล่าวของ นิภา มนูญปิจุ (2528: 68) กล่าวไว้ว่า ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ เจตคติและการปฏิบัติ ไว้ว่า เจตคติมีผลทำให้เกิดพฤติกรรมการปฏิบัติทั้งทางตรงและทางอ้อม และดังที่ ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2520:4) ได้กล่าวไว้ว่า พฤติกรรมของมนุษย์เป็นผลมาจากทัศนคติ สอดคล้องกับการศึกษาของประทิน จันทร์ประภาพ (2532 : 90) พบว่า ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารมีความสัมพันธ์ในเชิงบวก กล่าวคือ ผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีความรู้ดีจะส่งผลให้การปฏิบัติดีไปด้วย นอกจากนี้ยังพบว่า ความรู้และเจตคติมีความสัมพันธ์ร่วมกันต่อการปฏิบัติ

ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 1

สมมติฐานข้อที่ 2 ปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ผลการวิจัยพบว่า

บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่ได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและผู้ประกอบการค้าอาหารที่ได้รับคำแนะนำจากอาจารย์ใหญ่หรือผู้อำนวยการโรงเรียน มีค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารสูงสุด ซึ่งบุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารเป็นผู้มีหน้าที่รับผิดชอบดูแลโดยตรงกับผู้ประกอบการค้าอาหารและมีหน้าที่ควบคุมให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามนโยบาย กฎระเบียบเกี่ยวกับเรื่องประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน สอดคล้องกับคำกล่าวของ ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2532:173-185) กล่าวไว้ว่ากลุ่มบุคคลในสังคม จะมีอิทธิพลในการชักจูงให้บุคคลมีพฤติกรรมที่คล้อยตามกันได้ดังนั้นจึงควรใช้กลุ่มของสังคมให้เป็นประโยชน์ทางการปฏิบัติเพื่อพฤติกรรมสุขภาพที่ดี ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ รงรอง ดุริยพันธ์ (2534 : ก-ข) ศึกษาประสิทธิผลของโปรแกรมสุขศึกษาในการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร พบว่าผู้ประกอบการค้าอาหารมีการเปลี่ยนแปลงในด้านความรู้ เจตคติ การปฏิบัติและความตระหนักทางด้านสุขาภิบาลอาหาร หลังจากที่ทำการทดลองให้การเสริมแรงและใช้กฎระเบียบของเทศบัญญัติ เพราะถือว่าได้รับคำแนะนำโดยนักวิชาการ

ปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 2

สมมติฐานข้อที่ 3 ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหาร ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ผลการวิจัยพบว่า

3.1 นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องกับ รงรอง ดุริยพันธ์ (2534: ก-ข) ศึกษาเรื่องการใช้กฎระเบียบของเทศบัญญัติเป็นแนวทางปฏิบัติพบว่าหลังการทดลองผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารมีการเปลี่ยนแปลงการปฏิบัติทางด้านสุขาภิบาลอาหารนอกจากนั้น สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ และศรีปราชญ์ บุญนำมา (2536:109-111) พบว่าการใช้กฎหมาย การกำหนดนโยบายเป็นมาตรการเสริมปัจจัยหนึ่งที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหาร

3.2 ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร สอดคล้องกับการศึกษาของ สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ และศรีปราชญ์ บุญนำมา (2536:109-111) ที่พบว่า จำนวนชั่วโมงการทำงานของผู้ประกอบการค้าอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหาร อาจเกิดจากผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีระยะเวลาการประกอบการค้าในโรงเรียนหรือมีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพนาน เกิดจากความเคยชินในการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้อง

3.3 แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 3 อาจเกิดจากแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะซึ่งเป็นปัจจัยพื้นฐานจำเป็นที่ทางโรงเรียนจัดให้ไม่เอื้ออำนวยต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารไม่สอดคล้องกับการศึกษาของสุนันท์ธนา แสนประเสริฐและศรีปราชญ์ บุญนำมา (2536:109-111) ที่พบว่าปัจจัยด้านโครงสร้างพื้นฐาน มีความจำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหาร เช่น สภาพพื้นที่ตั้งแผงลอย การระบายน้ำเสีย การบริการน้ำใช้ไม่ถูกสุขลักษณะ จึงเป็นผลให้สุขลักษณะของแผงลอยไม่สะอาดเท่าที่ควร

ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ส่วนระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนและแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 3

สมมติฐานข้อที่ 4 ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ผลการวิจัยพบว่า ร้านอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (ร้อยละ 80.95) และผู้ประกอบการค้าอาหารที่ร้านอาหารได้มาตราฐานระดับดี มีค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารสูงสุด สอดคล้องกับนรา แก้วตาบรรเจิด (2539: ก-ข) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน พบว่า การลงทุนปรับปรุงร้านตนเองมีความสัมพันธ์กับระดับมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนและยังมีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมของสถานที่จำหน่ายอาหาร นอกจากนี้ สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ และศรีปราชญ์ บุญนำมา (2536:109-119) พบว่าสภาพพื้นที่ การระบายน้ำเสีย บริการน้ำใช้ การจัดสถานที่รับประทานอาหารสำหรับลูกค้ามีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยสอดคล้องกับ พนม ทิพยชาติ (2537:ก-ข) ได้ศึกษาพบว่า การปฏิบัติของร้านอาหาร มาตรฐานกรมอนามัยไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเครื่องมือ จำนวน 5 อันดับแรกที่มีการกำจัดน้ำทิ้งจากห้องครัวอยู่ด้วย คือ มาตรฐานร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติของผู้ประกอบการค้า ซึ่งตรงกับวิมลสิทธิ์ หรวิรยางกูล (สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ และศรีปราชญ์ บุญนำมา ;2536 26;อ้างอิงมาจากวิมลสิทธิ์ หรวิรยางกูล.2526) ได้เสนอว่าสภาพแวดล้อมทางกายภาพมีส่วนร่วมในการกำหนดลักาณะทางพฤติกรรมของมนุษย์ เพราะสภาพแวดล้อมได้กำหนดโครงสร้างพฤติกรรมนั้นไว้นั่นคือ สภาพแวดล้อมกำหนดพฤติกรรมและคนเรียนรู้ที่ปฏิบัติให้เหมาะสมกับสิ่งแวดล้อม

ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 4

สมมติฐานข้อที่ 5 ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะ มีความสัมพันธ์กับปัจจัยสิ่งแวดล้อมได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน ผลการวิจัยพบว่า

5.1 นโยบาย กฎระเบียบข้อบังคับของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน ไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน อาจจะเกิดจากโรงเรียนมีนโยบาย กฎระเบียบเรื่องประกอบการค้าอาหาร แต่ไม่นำกฎระเบียบข้อบังคับมาปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม จึงทำให้ผู้ประกอบการค้าเกิดความเคยชินไม่สนใจสภาพแวดล้อมที่อาศัยอยู่จึงทำให้ร้านอาหารไม่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

5.2 ระยะเวลาประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีระยะเวลาในการประกอบการค้าอาหารต่ำกว่า 5 ปี

มีค่าเฉลี่ยมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนสูงสุด อาจจะเกิดจากผู้ประกอบการค้าอาหารเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงเรียนระยะแรกๆ มีความกระตือรือร้นที่จะปฏิบัติตาม กฎ ระเบียบเกี่ยวกับเรื่องประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนที่เกี่ยวข้องกับการปรับปรุงมาตรฐานร้านอาหารให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เพราะจะมีผลต่อการประมูลร้านหรือต่อสัญญาเช่าร้านอาหารในโรงเรียนในครั้งต่อไป

5.3 แหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะมาก มีค่าเฉลี่ยมาตรฐานร้านอาหารสูงสุด อาจจะเกิดจากโรงเรียนจัดหาแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารได้เพียงพอและเป็นส่วนหนึ่งของมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และเอื้ออำนวยต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารด้วย จึงนำไปสู่การปรับปรุงร้านอาหารให้ได้มาตราฐานสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องกับ การศึกษาของนราแก้วตาบรรเจิด (2539: 65) ที่พบว่าปัจจัยภายนอก ได้แก่ สภาพแวดล้อมของสถานที่จำหน่ายอาหารมีความสัมพันธ์กับปัจจัยสิ่งแวดล้อมได้แก่ มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีความสัมพันธ์กับปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน ส่วนนโยบาย กฎระเบียบข้อบังคับของโรงเรียนเรื่องการประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียนไม่มีความสัมพันธ์กับปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 5

ข้อเสนอแนะ

1. จากผลการวิจัยพบว่า ร้านอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้มาตรฐาน โรงเรียนควรมีการประสานงานและร่วมมือกับหน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร เช่น สถานีอนามัย เทศบาล โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เป็นต้น ดำเนินการจัดอบรมเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารทั้งในด้านทฤษฎี การปฏิบัติและการศึกษาดูงานให้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหารและครูหรืออาจารย์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ตระหนักถึงความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจะนำไปสู่การปฏิบัติที่ถูกต้อง อันเป็นผลให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

2. โรงเรียนควรส่งเสริมให้มีการจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารให้แก่นักเรียน ครูหรืออาจารย์ และผู้สนใจ เช่น จัดนิทรรศการ สัปดาห์รณรงค์ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารในโรงเรียน ให้สุขศึกษาโดยใช้เสียงตามสาย จัดทำจุลสาร แผ่นพับ เป็นต้น ทั้งนี้ควรให้นักเรียน

และผู้ประกอบการค้าอาหารได้มีส่วนร่วมและรับผิดชอบในการจัดกิจกรรม โดยในการจัดกิจกรรม โรงเรียนอาจติดต่อประสานงานขอความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐบาลและเอกชน

3. กระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงศึกษาธิการควรมีการประสานงาน ในการกำหนดนโยบายหลักในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยมี

3.1 การจัดสรรงบประมาณสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และกำหนดให้มีการประชุม สัมมนาผู้บริหารของโรงเรียนให้มีความรู้ และเห็นถึงความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร และกลวิธีในการยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารในโรงเรียน

3.2 สนับสนุนสื่อและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อใช้ในการฝึกอบรมให้ความรู้แก่ครูอนามัย ครูผู้รับผิดชอบดูแลโรงอาหาร และผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน เพื่อให้บุคคลเหล่านี้มีความรู้และสามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดและปฏิบัติได้

4. ในการศึกษาครั้งนี้พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารบางรายปรุงอาหารมาจากบ้าน ซึ่งขั้นตอนในการปรุงอาหารและการขนส่งจากบ้านมาที่โรงเรียนอาจเกิดการปนเปื้อนในขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่งจึงควรมีการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางชีวภาพ

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยต่อไป

1. ควรมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆกับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในหน่วยงานสังกัดอื่น เช่น โรงเรียนประถมศึกษา สถาบันราชภัฏ มหาวิทยาลัย

2. ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำกับปัจจัยเสริม ปัจจัยเสริมกับปัจจัยเอื้ออำนวย และปัจจัยเอื้ออำนวยกับปัจจัยสิ่งแวดล้อม

3. ควรมีการศึกษาวิจัยเปรียบเทียบระหว่างมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกับมาตรฐานทางชีวภาพของร้านอาหารในโรงเรียน

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

กัญจนา ศรีนวล. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการสูบบุหรี่ของพระภิกษุในจังหวัดราชบุรี. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2536. อัดสำเนา.

โครงการสุขาภิบาลอาหาร,สำนักงาน. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารในชนบท. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2529.

จุไรรัตน์ รุ่งโรจนารักษ์ และคนอื่นๆ."สุขลักษณะความปลอดภัยของอาหารพร้อมบริโภคจากโรงเรียนในกรุงเทพมหานคร,"การส่งเสริมสุขภาพ และอนามัยสิ่งแวดล้อม. 21 (1) : 28-42 ; มกราคม - มีนาคม 2541.

จินดา บุญช่วยเกื้อกูล. โภชนาการสาธารณสุข. กรุงเทพฯ : ภาควิชาพลศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537.

จิริยาวัฒน์ คมพยัคฆ์. ผลการใช้วิธีการทางการพยาบาลสาธารณสุขต่อความร่วมมือในการรักษาของผู้ป่วยความดันโลหิตสูง ชนิดไม่ทราบสาเหตุ. วิทยานิพนธ์ ส.ด. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532.

ฉันทนา ลิ้มนิรันดร์กุล. ประสิทธิผลโครงการสุขศึกษาที่ผลต่อการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 สังกัดกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532. อัดสำเนา.

เฉลิมศักดิ์ สุภาผล. การสุขาภิบาลอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2527.

ชาญศักดิ์ เทพมาลี. "อนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนสาธิตและโรงเรียนตัวอย่างด้านอนามัยโรงเรียนของศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต 3 ชลบุรี," บทคัดย่องานวิจัยสาขาส่งเสริมสุขภาพเขต 3. ชลบุรี : ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต 3, 2538. อัดสำเนา.

ชูศรี วงศ์รัตนะ. เทคนิคการใช้สถิติเพื่อการวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์-มหาวิทยาลัย, 2537.

ดิลกา ไตรไพบูลย์. ปัจจัยที่มีผลต่อการทำกิจกรรมการพัฒนาคุณภาพงานของพยาบาลโรงพยาบาลมหานครเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532. อัดสำเนา.

ณรงค์ ณ เชียงใหม่. สุขภาพสิ่งแวดล้อมชุมชน. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ้นติ้งเฮ้า, 2530.

ทัศณีวรรณ ภู่อารีย์. เอกสารประกอบการสอนการสุขาภิบาลอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2537.

ธนวรรธน์ อิ่มสมบูรณ์. "การสอนสุขศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ," สุขศึกษา-พลศึกษา-สันทนาการ. 15 (4) : 11-39 ; ตุลาคม-ธันวาคม 2532.

ธาริยา เสาวรัญ."การปรับปรุงคุณภาพทางจุลชีววิทยาในเครื่องดื่มจากสถานศึกษาบางแห่งในจังหวัดสงขลา," กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 39 (4) : 243 - 251 ; ตุลาคม-ธันวาคม 2540.

นรา แก้วตาบรรเจิด. ปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ในเขตเทศบาลเมือง ขอนแก่น. วิทยานิพนธ์ พบ.ม. กรุงเทพฯ : สถาบันบัณฑิตพัฒนศึกษาศาสตร์, 2539.อัดสำเนา.

นลินี มกรเสน. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสุขบัญญัติแห่งชาติของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล, 2538. อัดสำเนา.

นิภา มนุญปิจุ. การวิจัยทางการสุขศึกษา. กรุงเทพฯ : อักษรบัณฑิต, 2528.

บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์. การวัดและประเมินผลการสอน. พิมพ์ครั้งที่ 2.กรุงเทพฯ : สามเจริญพานิช, 2535.

บุญเยี่ยม ตระกูลวงษ์."จิตวิทยาสังคมกับการสาธารณสุข," เอกสารการสอนชุดวิชาสังคมวิทยา นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2528.

ประภาเพ็ญ สุวรรณ. ทัศนคติ : การวัดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอนามัย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช. 2520.

_____. พฤติกรรมศาสตร์ พฤติกรรมสุขภาพและสุขศึกษา. กรุงเทพฯ : คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532.

_____. การวัดสถานะทางสุขภาพ:การสร้างมาตราส่วนประมาณค่าและแบบสอบถาม. กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์. 2537.

ประทิน จันทร์ประภาพ. ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532. อัดสำเนา.

ปิยธิดา ศรีรักษา. ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรสและวัตถุเจือปนอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาและมัธยมศึกษา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537. อัดสำเนา.

ปรีชา จึงสมานุกูล และคนอื่นๆ "การปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน," กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 37 (3) : 237 - 243 ; กรกฎาคม-กันยายน 2538.

พัฒน์ สุจำนงค์. การสุขาภิบาลอาหารทั่วไป. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2527.

พนม ทิพยชาติ. ความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร เขต 8. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2537. อัดสำเนา.

พวงรัตน์ ทวีรัตน์. วิธีวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 5.กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์และทำปกเจริญผล, 2531.

รงรอง ดุริยพันธ์. ประสิทธิผลโปรแกรมสุขศึกษาในการปรับปรุงสภาวะสุขาภิบาลร้านอาหารเขตเทศบาลนครเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล, 2534. อัดสำเนา.

ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน. พิมพ์ครั้งที่ 3.กรุงเทพฯ:อักษรเจริญทัศน์, 2530.

สละ ชูจงกลและคนอื่นๆ. การศึกษาการเฝ้าระวังสภาวะการสุขาภิบาลอาหารศึกษากรณีโรงอาหารของกระทรวงสาธารณสุข. นนทบุรี : กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย, 2539.

สาธารณสุขจังหวัดชลบุรี,สำนักงาน. รายงานระบาดวิทยาประจำปี 2540. ชลบุรี : สำนักงานสาธารณสุข-จังหวัดชลบุรี, 2541. อัดสำเนา

สิทธิโชค วรานุสันติกุล. จิตวิทยาการจัดพฤติกรรมมนุษย์. นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2529.

สุขาภิบาลอาหาร,กอง. กรมอนามัย. คู่มือการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2533.

_____. กรมอนามัย. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่และครูผู้ดูแลโรงอาหารในโรงเรียน. กรุงเทพฯ : ม.ป.ท., 2537.

สุชาติ โสมประยูร. การสอนสุขศึกษา. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช, 2525.

สุชาติ โสมประยูร และคนอื่นๆ. คู่มือครูพลานามัย รายวิชา พ.401-420 สุขศึกษา. กรุงเทพฯ : ไทยรุ่งเกล้า, 2528.

สุณี รักษาเกียรติศักดิ์. การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS. กรุงเทพฯ : สำนักคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2539.

สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ และศรีปราชญ์ บุญนำมา. สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ศึกษาเฉพาะกรณี เขตเทศบาลตำบลพระพุทธบาท. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2536.

สุภาพ กลีบบัว และคนอื่นๆ. "ภาวะสุขภาพของนักเรียนและอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนประถมศึกษาในเขตอุตสาหกรรมมาบตะพุด จังหวัดระยอง," ใน บทคัดย่องานวิจัยสาขาส่งสริมสุขภาพเขต 3.ชลบุรี:ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต 3, 2538. อัดสำเนา.

สุวรรณา จัดเจน. การวิเคราะห์และปรับปรุงพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษาโดยใช้ PRECEDE FRAMEWORK. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2533. อัดสำเนา.

สุวรรณา หล่อโลหการ และสวิง สุวรรณ. "ปัจจัยการส่งเสริมสร้างการทำกิจกรรมกลุ่มพัฒนาคุณภาพงานของพยาบาลประจำการ ฝ่ายการพยาบาล โรงพยาบาลราชวิถี," สุขศึกษา. 17 (65-66) : 13-25 ; มกราคม - มิถุนายน 2537.

วรนันท์ ศุภพิพัฒน์. อาหาร โภชนาการและสารพิษ. กรุงเทพฯ : แสงการพิมพ์,2539.

วิเชียร เกตุสิงห์ "ค่าเฉลี่ยกับการแปลความหมาย:เรื่องง่ายๆที่บางครั้งก็พลาดได้," ข่าวสารการวิจัยการศึกษา. 18 (3) :8-11 ; กุมภาพันธ์-มีนาคม, 2538.

ศิริวัฒนา ตอวิวัฒน์. โครงการรณรงค์ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารในโรงเรียน. กรุงเทพฯ : กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย, 2539.

ศุภวารินทร์ หันกิตติกุล. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการส่งเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุจังหวัดลำปาง. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2539. อัดสำเนา.

อนามัย,กรม. สถานการณ์สุขภาพสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2540.

อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 1 นนทบุรี,และศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 2 สระบุรี,ศูนย์. คู่มือวิชาการจัดระบบบริการอาหารในโรงเรียนตามหลักสุขาภิบาลอาหาร.กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2537.

อุดม คมพยัคฆ์. "หลักการสุขาภิบาลอาหารและคุ้มครองผู้บริโภค," ใน เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาการสาธารณสุข. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2536.

อำนวย ภูภัทรพงศ์. ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย ปัจจัยเสริม ที่มีผลต่อพฤติกรรมการมีและใช้ส้วม ของครอบครัวชนบท อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2536, อัดสำเนา.

อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา. "ระบบการจัดบริการอาหารในโรงเรียนตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร," คู่มือวิชาการระบบการจัดบริการอาหารในโรงเรียนตามหลักสุขาภิบาลอาหาร. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2537.

เอื้อมพร ทองกระจาย. พฤติกรรมอนามัยกับโรคอุจจาระร่วง. กรุงเทพฯ : คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล, 2530.

Bloom, Benjamine S. Taxonomy of Education Objective : Handbook I : Cognitive Domain. New York : David Mckay Company, 1975.

Krejcie,Robert V. and Daryle V Morgan."Educational and Psychology Measurement," Autumn. 3 : 607 - 610 ; 1970.

Manning,Carolyn K. and Sinder O. Sue. "Temporary Public Eating Place : Safety Knowledge, Attitude and Practices," Journal of Environmental Health. 56 : 24 - 28 ; July -August, 1993.

Good,Carter V. Dictionary of Education. New York : Mcgraw-Hill Book Company, 1973.

Green,Lawrence W. and Marshall W. Kreuter. Health Promotion Planning : An Educational and Environmental Approach. Toronto : Mayfield Publishing Company, 1991.

Webster's. New Universal Dictionary. New York: Webter's University Press, 1985.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

1. อาจารย์ทัศนา ทองภักดี	อาจารย์ประจำสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
2. อาจารย์ทรงพล ต่อนี	อาจารย์ประจำภาควิชาสุขศึกษา คณะพลศึกษา มหาวิทยาศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
3. น.ส.พรรณทิพา ฐิติวร	นักวิชาการสุขศึกษา 8 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี
4. นายประกอบ บุญกุล	นักวิชาการสุขาภิบาล 6 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี
5. นายมานพ ศรีสกุล	นักวิชาการสาธารณสุข 6 สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสัตหีบ

ภาคผนวก ข

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

แบบสอบถามผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

เรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหาร

คำชี้แจง โปรดตอบคำถามต่อไปนี้ โดยเติมข้อความลงในช่องว่าง .....(ข้อ 1 ถึงข้อ 4)

1. ชื่อผู้รับผิดชอบร้านอาหาร (นาย นาง นางสาว) .....
2. ที่ตั้งของร้านอาหาร(โรงเรียน) .....
3. อายุ ..... ปี
4.จำหน่ายอาหารในโรงเรียนนี้มาเป็นเวลานาน ..... ปี

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✔ ลงใน ( ) ที่ท่านต้องการเพียงข้อละคำตอบเดียว

คำอธิบาย การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรคหนอนพยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิต

5. ท่านเป็น ( ) ชาย ( ) หญิง
6. ท่านจบการศึกษา
   - ( ) ไม่ได้เรียน
   - ( ) ประถมศึกษา
   - ( ) มัธยมศึกษา
   - ( ) อาชีวศึกษา
   - ( ) อุดมศึกษา
7. ท่านเคยผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารหรือไม่
   - ( ) ผ่าน ( ) ไม่ผ่าน
8. ท่านได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหารหรือไม่
   - ( ) ไม่ได้รับ (ขอให้ท่านให้ข้ามไปทำข้อ 10) ( ) ได้รับ

9. ถ้าได้รับ ท่านได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากแหล่งประเภทใดมากที่สุด

( ) โทรทัศน์ ( ) วิทยุ

( ) หนังสือพิมพ์ ( ) นิทรรศการ

( ) โปสเตอร์ ( ) อื่น ๆ ระบุ .....

10.ท่านได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหารมาบ้างหรือไม่

( ) ไม่ได้รับ (ขอให้ท่านให้ข้ามไปทำข้อ 13) ( ) ได้รับ

12. ถ้าได้รับ ท่านได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหารจากใครมากที่สุด

( ) สมาชิกผู้ประกอบการค้าอาหาร

( ) เจ้าหน้าที่สาธารณสุข

( ) ครู หรือนักเรียน

( ) ครูผู้รับผิดชอบดูแลโรงอาหาร

( ) อาจารย์ใหญ่ หรือผู้อำนวยการโรงเรียน

( ) อื่น ๆ ระบุ .....

13. ท่านได้ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่

( ) ปฏิบัติ ( ) ไม่ปฏิบัติ เพราะ .....

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ( ) ที่ข้อความที่ท่านเห็นว่าถูกต้อง

ด้านการรักษาความสะอาดของสถานที่รับประทานอาหาร เตรียมและปรุงอาหาร

1.การทำความสะอาดสถานที่รับประทานอาหารอยู่เสมอสามารถป้องกันไม่ให้ลูกค้าป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วงได้วิธีหนึ่ง

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

2.สถานที่เตรียม ปรุงอาหารต้องทาสีเข้ม เพราะจะมองเห็นคราบสกปรกได้ยาก ทำให้ไม่ต้องทำความสะอาดบ่อย

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

3..บริเวณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร เมื่อสกปรก จะทำให้อาหารสกปรกด้วย

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

4.การเตรียมปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายท่านสามารถเตรียมบนพื้นได้หากพื้นสะอาดเพียงพอ

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

ด้านการล้างภาชนะอุปกรณ์

5.ขั้นตอนการล้างภาชนะใส่อาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ต้องล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจานแล้วล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง จึงนำไปผึ่งแดด

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

6.การล้างภาชนะต้องล้างบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 40 เซนติเมตร

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

7.ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างสะอาดแล้ว ควรใช้ผ้าเช็ดให้แห้งก่อนนำไปเก็บหรือใช้

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

ด้านการเลือก การเก็บภาชนะอุป่กรณ์

8.การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องคือ เลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดง่าย

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

9.แก้ว จานพลาสติกที่เคลือบสีไม่ควรนำมาใช้ใส่อาหารร้อน แต่สามารถใส่อาหารเย็นได้

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

10.ภาชนะพลาสติกสามารถมาใช้กับอาหารร้อนและอาหารที่มีรสเปรี้ยว

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

11.ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่เก็บในตะกร้าทรงสูง ต้องเอาด้ามขึ้น เพื่อสะดวกในการหยิบเสิร์ฟ

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

12.การหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้อง คือ หลีกเลี่ยงการจับต้องภาชนะอุปกรณ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหาร

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

13.การเก็บภาชนะอุปกรณ์ ต้องเก็บไว้ในชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

14.พ่อค้า แม่ค้า สามารถนำโรคมาสู่ผู้บริโภคได้แม้ว่าไม่มีอาการเจ็บป่วย

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

15.ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟสวมเสื้อไม่มีแขน อาจนำเชื้อโรคไปสู่ผู้บริโภคได้

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

16. ผ้ากันเปื้อนที่ถูกต้อง ควรมีสีเข้ม เช่น สีน้ำเงิน สีเขียวแก่ เป็นต้น

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

17.ผ้ากันเปื้อนมีประโยชน์คือสามารถป้องกันเชื้อโรคตกลงสู่อาหาร

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

18.หากใส่ผ้ากันเปื้อนแล้วไม่จำเป็นต้องสวมเสื้อมีแขนก็ได้

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

19.ถ้าผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ล้างมือไม่สะอาดจะเป็นการนำเชื้อโรคมาสู่ผู้บริโภคได้

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

20.การล้างมือที่ถูกลักษณะต้องล้างด้วยน้ำสะอาดนาน 2 นาที

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

21.หากมือมีบาดแผลและเป็นหนองควรปิดพลาสเตอร์ปิดแผลแต่ไม่ต้องหยุดทำงานก็ได้

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

ด้านการกำจัดขยะและน้ำโสโครก

22.การใช้บ่อดักไขมันเป็นวิธีกำจัดน้ำโสโครกเบื้องต้นก่อนที่ระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือแหล่งกำจัด

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

23.ถังขยะควรเปิดฝาทิ้งไว้เพื่อให้นำขยะมาทิ้งได้สะดวกและยังให้ความร้อนจากแสงแดดส่องมาฆ่าเชื้อโรคด้วย

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

24.การกำจัดขยะที่ถูกวิธีเป็นการลดพาหะนำโรค ได้แก่ แมลงวัน หนู ได้

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

25.ถังขยะที่ถูกลักษณะคือ ไม่รั่วซึมโดยมี หรือไม่มีฝาปิดก็ได้

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

ด้านการกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค

26.แหล่งอาหารและเพาะพันธุ์ที่สำคัญของแมลงวันคือ ขยะ

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

27.หนู แมลงสาบ สามารถนำโรคอุจจาระร่วงมาสู่คนได้

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

28.แมลงวันตอมที่อาหารอาจจะนำโรคไทฟอยด์ และโรคบิด

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

29.การกำจัดสัตว์ แมลง นำโรค วิธีที่ดีที่สุดคือ การใช้ยาพ่น และยาเบื่อ

( ) ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่ทราบ

<u>ส่วนที่ 3</u> แบบสอบถามเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

<u>คำชี้แจง</u> ข้อความต่อไปนี้ถามถึงความรู้สึก ความเห็นของท่านเรื่องการสุขาภิบาลในโรงเรียน ในด้านต่าง ๆ ขอให้ท่านตอบตามความรู้สึกของท่านว่า เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย เพียงอย่างใดอย่างหนึ่ง เมื่ออ่านข้อความแต่ละข้อความในแต่ละข้อ แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างด้านหลังเพียงข้อความเดียวที่ตรงกับความรู้สึก ความคิดเห็นของท่าน

เจตคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร	ระดับความรู้สึก		
	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย
1. ความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญสำหรับร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน			
2. ความอร่อยของอาหารเป็นสิ่งที่ลูกค้าเลือกเป็นอันดับแรก			
3. การปรับปรุงมาตรฐานร้านจำหน่ายอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารต้องใช้เงินลงทุนสูง			
4. การดูแลร้านอาหารให้สะอาดอยู่เสมอเป็นเรื่องที่ยุ่งยากลำบาก			
5. การทำความสะอาดร้านต้องใช้เวลามากทำให้เสียเวลา			
6. ภาชนะที่ล้างไม่สะอาดไม่ควรนำมาใส่อาหาร			
7. การรับประทานอาหารที่ใส่จานไม่สะอาดไม่มีผลต่อการเกิดโรคอุจจาระร่วงแน่นอน			
8. การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัยต่อผู้บริโภค เป็นเรื่องสำคัญ			
9.การเลือกภาชนะอุปกรณ์มาใส่อาหารต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค			
10. การล้างภาชนะบนพื้นทำให้ภาชนะสะอาดเท่ากับบนที่สูงกว่า 60 เซนติเมตร			
11. การนั่งล้างภาชนะนั่งล้างสะดวกกว่ายืนล้าง			
12. การล้างภาชนะแล้วผึ่งให้แห้งโดยไม่เช็ดทำให้เสียเวลามาก			
13. การวางช้อน ส้อม ตะเกียบไม่จำเป็นต้องวางเอาด้ามขึ้นก็ได้			
14. การวางช้อน ส้อม และตะเกียบในภาชนะทรงสูงจะทำให้หยิบใช้สะดวก			

เจตคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร	ระดับความรู้สึก		
	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย
15. การปิดเปิดถังขยะทุกครั้งที่ใช้เป็นเรื่องเสียเวลา			
16. การกำจัดน้ำเสียโดยใช้บ่อดักไขมันเป็นเรื่องที่ท่านควรมีส่วนร่วมลงทุนสร้างด้วย			
17. โรงเรียนควรมีจัดน้ำเสียโดยใช้บ่อดักไขมันระบบกำจัดรวม			
18. แมลงวันตอมอาหารเป็นเรื่องธรรมดา			
19. การผูกผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม ทำให้ร้อนและอึดอัด			
20. การล้างมือก่อนปรุงหรือเสิร์ฟอาหารมีความจำเป็นสำหรับผู้ประกอบการค้าอาหาร			
21. การตรวจสุขภาพประจำปีไม่มีความจำเป็นถ้าผู้ปรุงไม่มีอาการป่วย			

<u>ส่วนที่ 4</u> แบบสอบถามพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

<u>คำชี้แจง</u> ข้อความต่อไปนี้ถามถึงระดับการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของท่านในโรงเรียน ในด้านต่าง ๆ ขอให้ท่านตอบตามการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารว่า ปฏิบัติเป็นประจำ ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ไม่เคยปฏิบัติ เพียงอย่างใดอย่างเมื่ออ่านข้อความแต่ละข้อความในแต่ละข้อ แล้วทำเครื่องหมาย ✔ ลงใน**ช่องว่างด้านหลังเพียงข้อความเดียวที่ตรงกับการปฏิบัตของท่านที่เป็นความจริงมากที่สุด**

พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
	ปฏิบัติเป็นประจำ	ปฏิบัติเป็นบางครั้ง	ไม่เคยปฏิบัติ
<u>ด้านการรักษาความสะอาดของสถานที่รับประทานอาหาร เตรียมและปรุงอาหาร</u>			
1. เก็บกวาดเช็ดถูฝุ่นละออง เศษอาหารบนโต๊ะบริเวณรับประทานอาหารและพื้น			

พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
	ปฏิบัติเป็นประจำ	ปฏิบัติเป็นบางครั้ง	ไม่เคยปฏิบัติ
2.ทำความสะอาดบริเวณเตรียมและปรุงอาหารอยู่เสมอ			
3.เตรียม ปรุงอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร			
4.ใช้โต๊ะเตรียม ปรุงอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น อะลูมิเนียม สแตนเลส กระเบื้อง เป็นต้น			
5.ดูแลทำความสะอาดโต๊ะเตรียม ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟให้สะอาดก่อน-หลังเตรียม ปรุงอาหาร			
ด้านการล้างภาชนะอุปกรณ์ 6.ล้างภาชนะอุปกรณ์ หลังจากเสร็จงานครั้งหนึ่ง ๆ ให้สะอาด			
7.ล้างภาชนะใส่อาหาร โดยการล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจานแล้วล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง จึงนำไปผึ่งแดด			
8.ใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ที่แห้งก่อนเก็บให้เป็นระเบียบเรียบร้อย			
9.ใช้ผงซักฟอกล้างภาชนะและอุปกรณ์ปรุงอาหาร			
10.ล้างภาชนะบนพื้นคอนกรีตที่สะอาด			
ด้านการเก็บภาชนะอุปกรณ์ 11.เก็บภาชนะอุปกรณ์ไว้เป็นสัดส่วน ปลอดภัยจากสัตว์และแมลงนำโรค			
12.เก็บช้อน ส้อม ตะเกียบไว้ในภาชนะทรงสูงและเอาด้ามขึ้น			
13.เลือกใช้อุปกรณ์ที่ทำด้วยวัสดุไม่เป็นพิษต่อสุขภาพ			
14.ตรวจดูความสะอาดภาชนะเครื่องใช้ทุกครั้งก่อนนำไปใช้			
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล 15.ดูแลร่างกายให้สะอาดอยู่เสมอขณะปรุง หรือ เสิร์ฟ			
16.ผู้ประกอบการค้าอาหารควรตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ			
17.ชิมอาหารด้วยช้อนปรุงที่ปรุงอาหาร			

พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
	ปฏิบัติเป็นประจำ	ปฏิบัติเป็นบางครั้ง	ไม่เคยปฏิบัติ
18. ใช้มือจับจาน ชาม ถ้วย หรือภาชนะอื่นที่ใส่อาหารโดยถูกด้านในภาชนะ			
19.ตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง			
20.ผูกผ้ากันเปื้อนและใช้หมวกคลุมผมทุกครั้งที่ปรุงอาหาร			
ด้านการกำจัดขยะและน้ำโสโครก 21.จัดถังขยะที่มีฝาปิดไม่รั่วซึมไว้ในร้านอาหาร			
22.ปิดถังขยะให้มิดชิดเพื่อป้องกัน กลิ่นเหม็น แมลงวันตอม			
23.ใช้ตะแกรงดักเศษอาหาร ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายสาธารณะ			
24.ใช้บ่อดักไขมัน ในการกำจัดน้ำเสียเบื้องต้น			
การกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค 25.ใช้สารเคมีกำจัดสัตว์และแมลงนำโรคในบริเวณที่ขายอาหาร			
26.กำจัดแมลงนำโรคโดยเลี้ยงสัตว์ที่สามารถกำจัดแมลงนำโรคได้ เช่น ไก่ เป็ด ในบริเวณปรุงอาหาร			

<u>ส่วนที่ 5</u> ปัจจัยที่เอื้ออำนวยต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

<u>คำชี้แจง</u> ข้อความต่อไปนี้ถามถึงปัจจัยเอื้ออำนวยต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียนที่ท่านเป็นผู้ประกอบการค้าอาหาร ขอให้ท่านตอบตามตามความจริงว่า มี หรือไม่มี เพียงอย่างใดอย่างเมื่ออ่านข้อความแต่ละข้อความในแต่ละข้อ แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างด้านหลังเพียงข้อความเดียวที่ตรงกับที่ท่านคิดมากที่สุด

ปัจจัยที่เอื้ออำนวย	มี	ไม่มี
1.โรงเรียนมีนโยบายการควบคุมดูแลด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนหรือไม่		
2.โรงเรียนมีกฎระเบียบข้อบังคับการเข้ามาจำหน่ายอาหารของผู้ประกอบการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับด้านสุขาภิบาลอาหารหรือไม่		
3.โรงเรียนมีการนำกฎระเบียบมาบังคับใช้ในการเข้ามาจำหน่ายอาหารของผู้ประกอบการค้าหรือไม่		
4.โรงเรียนมีการตรวจ แนะนำการสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง หรือไม่		
5.เจ้าหน้าที่สาธารณสุขได้มาตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง หรือไม่		
6.เจ้าหน้าที่สาธารณสุขมีการเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ไปตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางแบคทีเรีย อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งหรือไม่		
7.โรงเรียนมีคณะกรรมการควบคุมดูแลการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่		
8.โรงเรียนมีการจัดอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารให้หรือไม่		
9.โรงเรียนมีการตรวจสุขภาพประจำปีให้ผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง		
10. โรงเรียนมีการตรวจสุขภาพประจำปีให้ผู้ประกอบการค้าอาหารก่อนเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงเรียนหรือไม่		

<u>แบบสำรวจแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะ</u>

โรงเรียน.....อำเภอ .....

กิจกรรมที่สำรวจ	มี	ไม่มี
1.โรงอาหาร		
1.1 พื้นที่ของอาคารโรงอาหารถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร.....	.....	.....
โต๊ะ เก้าอี้ ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร.....	.....	.....
2.สิ่งแวดล้อม		
2.1 อ่างล้างมือสำหรับผู้ประกอบการค้าอาหารถูกสุขลักษณะ.....	.....	.....
2.2 การกำจัดขยะ (กำจัดทุกวัน ที่รับรองขยะ).....	.....	.....
2.3 น้ำอุปโภค บริโภคถูกตามหลักการสุขาภิบาล.....	.....	.....
2.4 ความสะอาดทั่ว ๆ ไป บริเวณรอบ ๆ โรงอาหาร.....	.....	.....
2.5 มีบ่อดักไขมันรวม หรือมีระบบการกำจัดน้ำเสียถูกตามหลักสุขาภิบาลอาหาร.....	.....	.....

ผู้สำรวจ.....

วันที่สำรวจ.....

แบบสำรวจร้านอาหารและโรงอาหารของสถาบัน

ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สอ.รร.7)

<u>คำชี้แจง</u> แบบสำรวจนี้ใช้สำหรับร้านอาหารของโรงอาหารในสถาบันทั่วไปโดยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

1.มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติได้ตามข้อ 1,2,4,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16,17,20,22,23,25,27,และ30

2.มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติได้ครบ 30 ข้อ

ร้านอาหาร

ชื่อร้าน.....

ชื่อสถาบัน,หน่วยงาน.....

สังกัด.....จำนวน

ที่อยู่.....

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ
ก.สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป	1.สะอาดและเป็นระเบียบ 2.โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด จัดเป็นระเบียบ 3.มีการระบายอากาศที่ดีและสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" ไว้ด้วย 4.สะอาด เป็นระเบียบ พื้นที่ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ สภาพดี	
ข.สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร	5.มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี 6.ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น 7.โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และ ผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย(เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ
ค.ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม	8.อาหารเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียนตำหรับอาหารเช่น อย. 9.อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็นถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย 30 เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง 11.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการ ปกปิดสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 12.มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสุกแล้วและด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก 13.น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มี ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 14.น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้	
ง.ภาชนะอุปกรณ์	15.ภาชนะอุปกรณ์เช่นจาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว และตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว	

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ
จ.การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	16.ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิดและช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว สแตนเลส สำหรับเครื่องปรุง-รสอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด 17.ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย60 เซ็นติเมตร 18.ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีอย่างน้อย 2 อ่าง 19.จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซ็นติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด 20.ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิดตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 21.เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุก และอาหารดิบแยกจากกันและมีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว) 22.ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด 23.มีท่อหรือระบายน้ำที่สภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง 24.มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี และต้องระบายน้ำเสียทิ้ง	

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ
ฉ.ห้องส้วม ช.ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	25.ห้องน้ำห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ 26.ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่บริเวณห้องส้วม 27.แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน 28.ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องสวมหมวก หรือเนทคลุมผมด้วย 29.ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ 30.มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บให้สั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน	

ภาคผนวก ค
คุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

ตาราง 12 เฉลยแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

ข้อที่	คำตอบ
1	ถูกต้อง
2	ไม่ถูกต้อง
3	ถูกต้อง
4	ไม่ถูกต้อง
5	ถูกต้อง
6	ไม่ถูกต้อง
7	ไม่ถูกต้อง
8	ถูกต้อง
9	ไม่ถูกต้อง
10	ไม่ถูกต้อง
11	ถูกต้อง
12	ถูกต้อง
13	ถูกต้อง
14	ถูกต้อง
15	ถูกต้อง
16	ไม่ถูกต้อง
17	ถูกต้อง
18	ไม่ถูกต้อง
19	ถูกต้อง
20	ไม่ถูกต้อง
21	ไม่ถูกต้อง
22	ถูกต้อง
23	ไม่ถูกต้อง
24	ถูกต้อง
25	ไม่ถูกต้อง

ตาราง 12 (ต่อ)

ข้อที่	คำเฉลย
25	ไม่ถูกต้อง
26	ถูกต้อง
27	ถูกต้อง
28	ถูกต้อง
29	ถูกต้อง

ตาราง 13 แสดงค่าความยากง่าย (p) และค่าอำนาจจำแนก r รายข้อของแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

ข้อที่	p	r
1	.610	.509
2	.200	.616
3	.746	.601
4	.218	.580
5	.762	.559
6	.597	.536
7	.410	.522
8	.785	.561
9	.692	.577
10	.277	.519
11	.744	.570
12	.536	.521
13	.738	.644
14	.685	.540
15	.726	.528
16	.251	.602
17	.564.	.641
18	.800	.569
19	.200	.697
20	.800	.579
21	.718	.575
22	.615	.625
23	.546	.343
24	.352	.754
25	.423	.434

ตาราง 13 (ต่อ)

ข้อที่	p	r
25	.423	.434
26	.774	.801
27	.733	.765
28	.636	.439
29	.526	.586

ค่าความเชื่อมั่น = .753

ตาราง 14 แสดงค่าอำนาจจำแนกแบบสอบถามวัดเจตคติเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร

ข้อที่	r
1	.509
2	.623
3	.575
4	.748
5	.680
6	.571
7	.527
8	.676
9	.519
10	.643
11	.597
12	.559
13	.657
14	.560
15	.636
16	.605
17	.635
18	.601
19	.563
20	.743
21	.659

ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา = .704

ตาราง 15 ค่าอำนาจจำแนกแบบสอบถามพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

ข้อที่	r
1	.644
2	.553
3	.677
4	.567
5	.556
6	.644
7	.553
8	.609
9	.553
10	.653
11	.526
12	.541
13	.639
14	.545
15	.580
16	.647
17	.540
18	.611
19	.663
20	.530
21	.691
22	.580
23	.640

ตาราง 15 (ต่อ)

ข้อที่	r
24	547
25	.563
26	.546

ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา = 717

ตาราง 16 แสดงค่าอำนาจจำแนกแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเอื้ออำนวย

ข้อที่	r
1	.932
2	.891
3	.932
4	.687
5	.850
6	.734
7	.830
8	.878
9	.891
10	.918

ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา = .694

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ นายธีระพล ปรารมย์

เกิดวันที่ 1 เดือนธันวาคม พุทธศักราช 2512

สถานที่เกิด	อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	74/1 หมู่ 4 ตำบลบางเสร่ อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี 20250
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	สถานีอนามัยบางเสร่ ตำบลบางเสร่ อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี 20250

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2532	ประกาศนียบัตรพนักงานสาธารณสุข (พนักงานอนามัย)
พ.ศ. 2535	ส.บ. จากมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
พ.ศ. 2542	กศ.ม. (สุขศึกษา) จากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

บทคัดย่อ

ของ

ธีระพล ปรารมย์

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกสุขศึกษา
พฤษภาคม 2542

ในการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษาจังหวัดชลบุรี ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์ 2 ประการคือ

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

2. เพื่อศึกษาปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้ออำนวย ปัจจัยเสริม และปัจจัยสิ่งแวดล้อม ที่มีผลต่อพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี

ในการดำเนินการวิจัย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้เป็นผู้ประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา กรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี ปีการศึกษา 2541 จำนวน 147 คน

ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา ตัวแปรอิสระ มี 4 กลุ่มปัจจัยคือ ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบ ของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหาร ระยะเวลาการประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

ตัวแปรตาม ได้แก่ พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ การวิเคราะห์จำแนกพหุ

จากการวิจัยครั้งนี้พบว่า

1. ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และเจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสขาภิบาลอาหาร

2. ปัจจัยเสริม ได้แก่ บุคลากรที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

3. ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ นโยบาย กฎระเบียบข้อบังคับของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้ามีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ส่วนระยะเวลาประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน และแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

4. ปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

5. ปัจจัยเอื้ออำนวย ได้แก่ ระยะเวลาประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนและแหล่งทรัพยากรที่สนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะมีความสัมพันธ์กับปัจจัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ มาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน ส่วนนโยบาย กฎระเบียบข้อบังคับของโรงเรียนเรื่องประกอบการค้าอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานร้านอาหารในโรงเรียน

FACTORS EFFECTING THE FOOD SANITATION PRACTICE OF FOOD HANDLERS IN THE SECCONDARY SCHOOLS UNDER THE JURISDICTION OF THE DEPRATMENT OF GENERAL EDUCATION IN CHANGWAT CHOONBURI

AN ABSTRACT

BY

TEERAPOL PRAROM

Presented in partial fulfillment of the requirements for the

Master of Educational degree in Health Education

at Srinakharinwirot University

May 1999

The purposes of this study were 1) to study the food sanitation practice behaviors of food handlers in the secondary schools under the Jurisdiction of the Department of General Education in Chungwat Chonburi; 2) to study the efficacy of predisposing, reinforcing, enabling and environmental factors on the food sanitation practice behaviors of food handlers in the secondary schools under the Jurisdiction of the Department of General Education in Chungwat Chonburi. 3) to study the efficacy of enabling factors on environmental factor

Multistage random sampling was employed to select a group of 147 food handlers in the secondary schools under the Jurisdiction of the Department of General Education in Chungwat Chonburi. Independent variable in this study included of 1) predisposing factors: knowledge of food sanitation the amount of information received and attitude of food sanitation;2) reinforcing factor: the receiving of advice about food sanitation; 3) enabling factors : food sanitation policy and commercial regulation, a period of residency of the food handlers in the schools and supporting of the food sanitation resources and 4) environmental factor: food sanitation standard of the school food cafeterias. Dependent variable was the food sanitation practice behaviors of food handlers were measured by questionnaires. The data analyzed by using descriptive statistics percentage,mean, standard deviation and multiple classification analysis. The results were as follows: food sanitation standard of school food cafeterias.

1. Predisposing factors were significantly related to the food sanitation practice behaviors of the food handlers. These factors were the knowledge of food sanitation, the amount of information received and the attitude of food sanitation.

2. Reinforcing factor was significantly related to the food sanitation practice behaviors of the food handlers.This factor was the receiving of advice about food sanitation.

3. Enabling factors were no significantly different related to the food sanitation practice behaviors of the food handlers. These factors were food sanitation policy and commercial regulation, a period of residency of the food handlers in the schools.

4. Environmental factor was significantly related to the food sanitation practice behaviors of food handlers this factor was food sanitation standard of the school food cafeterias.

5. Enabling factors were no significantly different related to the food sanitation standard of the school food cafeterias. These factors were a period of residency of the food handlers in the schools and supporting of the food sanitation resources.