

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินการตระหนักรู้ถึงอันตรายและการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริโภคอาหารและผู้สัมผัสอาหาร: กรณีศึกษาการใช้โปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วม ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดขอนแก่น คัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง โดยการสุ่ม (Simple random sampling) ซึ่งกลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย กลุ่มผู้บริโภคอาหารซึ่งเป็นนักศึกษาจำนวน 246 คน จากจำนวนประชากร 539 คนและกลุ่มผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารของวิทยาลัยฯจำนวน 6 คน กลุ่มตัวอย่างได้รับโปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วม โดยอาศัยการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ กระบวนการกลุ่ม และวิธีทัศน์ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น จำนวน 4 ชุด ได้แก่ ชุดมหันตภัยร้ายที่มองไม่เห็น ชุดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ชุดสุนัขสายที่ตีในการปรุงประกอบและบริโภคอาหาร และชุดเฉลย ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลการตระหนักรู้ถึงอันตรายและการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารก่อนและหลังจากที่กลุ่มตัวอย่างเข้าร่วม โปรแกรม และติดตามข้อมูลอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลา 3 สัปดาห์ด้วยแบบสอบถาม ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดย การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ Paired Sample t-test โดยกำหนดนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคอาหารมีค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคและค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารที่สูงขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับก่อนการศึกษามีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยในกลุ่มผู้บริโภคอาหารมีค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค ก่อนการศึกษาคือ 3.05 คะแนน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.28) และภายหลังการศึกษาค่าเฉลี่ยคะแนนเพิ่มขึ้นเป็น 3.48 คะแนน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.30) ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหาร ก่อนการศึกษาคือ 3.21 คะแนน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.34) และภายหลัง

การศึกษาค่าเฉลี่ยคะแนนเพิ่มขึ้นเป็น 3.57 คะแนน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.36) และจากการติดตามการตระหนักรู้อย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลา 3 สัปดาห์ พบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายและการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริโภคอยู่ในระดับสูงซึ่งไม่ได้ลดลงหลังจากการให้โปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วม สำหรับในกลุ่มผู้สัมผัสอาหาร(ผู้ประกอบการ)ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค ก่อนการศึกษาคือ 2.83 คะแนน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.27) และภายหลังการศึกษา ค่าเฉลี่ยคะแนนเพิ่มขึ้นเป็น 3.00 คะแนน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.21) และจากการติดตามการตระหนักรู้อย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลา 3 สัปดาห์ พบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคเพิ่มขึ้นเป็น 3.21 คะแนน(ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.19), 3.11(ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.21)และ 3.26(ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.24) ตามลำดับ ในขณะที่เดียวกันค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารก่อนการศึกษาคือ 2.87 คะแนน(ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.18) และภายหลังการศึกษาค่าเฉลี่ยคะแนนเป็น 3.12 คะแนน(ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.33) และจากการติดตามการตระหนักรู้อย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลา 3 สัปดาห์ พบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารเป็น 3.31(ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.29), 3.17(ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.40)และ 3.24(ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.40) ตามลำดับ แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มผู้สัมผัสอาหารมีจำนวนน้อย (6 คน) ผู้วิจัยจึงไม่ได้สรุปในทางสถิติ

The main purpose of this research which was one group pretest-posttest design was to assess the awareness among food consumers and food handlers in harm and self protection for food sanitation before and after using participatory learning program at Sirindhorn college of public health, Khon Kaen province. The participatory learning program on the food sanitation was established by using experiential learning and group learning processes. Four series of video CD of participatory learning program were developed; namely, (i) The danger of food, (ii) Sanitation theory, (iii) Case study of hygiene in cooking and food consumption, and (iv) The answer of Hygienic in cooking and food consumption. Two hundreds and forty six students were randomly selected and all six food handlers in school were also recruited. Self report questionnaire was used to assess the awareness among food consumers and food handlers in harm and self protection for food sanitation for four times as pretest (before using the program), posttest 1 (after using the program immediately), posttest 2 (after using the program 1 week), posttest 3 (after using the program 2 weeks), posttest 4 (after using the program 3 weeks). The data were evaluated by statistical analysis using frequency, percentage, mean, standard deviation (S.D.) and paired sample t-test.

In the food consumer group, the results showed that the mean score on the awareness of harm and self protection for food sanitation were significantly better through this learning program ($p\text{-value} < 0.05$). The mean score of the awareness in harm of food process were 3.05 (S.D. 0.28) in pretest and were up to 3.21 (S.D. 0.34) in posttest 1, the mean score of the awareness in self protection for food sanitation were 3.21 (S.D. 0.34) in pretest and were up to 3.57 (S.D. 0.36) in posttest 1. Furthermore, the mean scores of the awareness among food consumers were still significantly higher than the pretest when follow up the sample after received this program every week for 3 weeks (posttest 2 to posttest 4). For the 6 food handlers, the mean score of the awareness in harm of food process were 2.83 (S.D. 0.27) in pretest and were up to 3.00 (S.D. 0.21) in posttest 1, 3.21 (S.D. 0.19) in posttest 2, 3.11 (S.D. 0.21) in posttest 3, and 3.26 (S.D. 0.24) in posttest 4. The mean score of the awareness in self protection for food sanitation were 2.87 (S.D. 0.18) in pretest and were up to 3.12 (S.D. 0.33) in posttest 1, 3.31 (S.D. 0.29) in posttest 2, 3.17 (S.D. 0.40) in posttest 3, and 3.24 (S.D. 0.40) in posttest 4. However, comparisons between levels of the awareness among food handlers in pretest and posttest were presented with the sample size being too small (only 6) for meaningful statistical comparison.