

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

1. สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงประยุกต์ (Applied Research) ศึกษาในลักษณะกลุ่มเดียว วัดผลก่อนหลัง (One-Group Pretest-Posttest Design) ทำการรวบรวมข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบการตระหนักรู้ก่อนและหลังการศึกษา และติดตามการตระหนักรู้อย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลา 3 สัปดาห์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินการตระหนักรู้ถึงอันตรายและการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริโภคอาหารและผู้สัมผัสอาหาร: กรณีศึกษาการใช้โปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วม ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดขอนแก่น

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้คือนักศึกษาของวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดขอนแก่น จำนวน 539 คน จัดเป็นกลุ่มผู้บริโภคอาหาร และผู้สัมผัสอาหารจากร้านจำหน่ายอาหารภายในโรงอาหารของวิทยาลัยฯ จำนวน 6 ร้าน มีผู้สัมผัสอาหารจำนวน 6 คน ผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรการคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างของทาโร ยามาเน เลือกลุ่มผู้บริโภคอาหารจำนวน 230 คน และเพิ่มขนาดกลุ่มตัวอย่างเป็น 246 คน จากการใช้วิธีการสุ่มอย่างง่าย (Simple random sampling) สำหรับกลุ่มผู้สัมผัสอาหารขนาดกลุ่มตัวอย่างเท่ากับประชากรทั้งหมด 6 คน

เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามและโปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วม ซึ่งแบบสอบถามแบ่งเป็น 2 หมวด หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง หมวดที่ 2 การตระหนักรู้ถึงอันตรายและการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหาร โดยเป็นข้อคำถามให้แสดงความคิดเห็นเชิงตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค และการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหาร รวม 42 ข้อ สำหรับโปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วม ผู้วิจัยได้ประยุกต์การเรียนรู้เชิงประสบการณ์และกระบวนการกลุ่ม และใช้สื่อวีซีดีประกอบการวิจัยที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง มี 4 ชุด ได้แก่ 1.) ชุดมหันตภัยร้ายที่มองไม่เห็น 2.) ชุดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร 3.) ชุดสุขนิสัยที่ดีในการปรุงประกอบและบริโภคอาหาร 4.) ชุดสุขนิสัยที่ดีในการปรุงประกอบและบริโภคอาหารฉบับเลขาการหาความตรงตามเนื้อหา (Content validity) ของโปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วมและแบบสอบถาม โดยนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบ

งานโภชนาการของโรงเรียนต่างๆ ซึ่งมีประสิทธิภาพเฉพาะด้านสุขาภิบาลอาหารตรวจสอบรายละเอียดและพิจารณาความถูกต้องตามเนื้อหา แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข และวิเคราะห์หาความเที่ยงโดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha coefficient) แบบสอบถามมีค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Alpha) เท่ากับ 0.81 ระยะเวลาดำเนินการวิจัยทั้งสิ้น 4 สัปดาห์ ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม ถึง เดือนสิงหาคม 2548 วิเคราะห์โดยใช้สถิติการแจกแจง ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ Paired Sample t- test ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มผู้บริโภครอาหารมีการตระหนักรู้ถึงอันตรายและการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริโภคอาหารอยู่ในระดับสูงและระดับค่อนข้างสูง ซึ่งภายหลังการเข้าร่วมโปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น (แผนการดำเนินกิจกรรมตามภาคผนวก ข) มีการเปลี่ยนแปลงการตระหนักรู้สูงขึ้น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อเปรียบเทียบกับก่อนการเข้าร่วมโปรแกรมการเรียนรู้ และจากการติดตามการตระหนักรู้ถึงอันตรายและการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่องทุกสัปดาห์ ภายหลังการได้รับโปรแกรมการเรียนรู้เป็นระยะเวลา 3 สัปดาห์พบว่า การตระหนักรู้ในระดับที่ไม่ลดลง สำหรับกลุ่มผู้สัมผัสอาหารมีการตระหนักรู้ถึงอันตรายและการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับสูงและระดับค่อนข้างสูง โดยค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค ก่อนการศึกษาคือ 2.83 คะแนน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.27) และ ภายหลังการศึกษาค่าเฉลี่ยคะแนนเพิ่มขึ้นเป็น 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) และ ภายหลังการศึกษาค่าเฉลี่ยคะแนนเพิ่มขึ้นเป็น 3.12 คะแนน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.33) และจากการติดตามการตระหนักรู้อย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลา 3 สัปดาห์ พบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้นเป็น 3.31 (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.29), 3.17 (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.40) และ 3.24 (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.40) ตามลำดับ ซึ่งจากค่าเฉลี่ยคะแนนดังกล่าวมีแนวโน้มว่าการตระหนักรู้ภายหลังการศึกษามากกว่าก่อนการศึกษา แต่อย่างไรก็ตาม กลุ่มผู้สัมผัสอาหารมีจำนวนน้อยมาก (6 คน) ผู้วิจัยจึงไม่ได้สรุปในทางสถิติ

2. ข้อเสนอแนะ

2.1. จากการศึกษาครั้งนี้พบว่าโปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วมสามารถเปลี่ยนแปลงการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคและการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารได้สูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในกลุ่มผู้บริโภคอาหาร นอกจากนี้การตระหนักรู้ที่เปลี่ยนแปลงไปยังสามารถแยกวิเคราะห์รายด้านย่อย คือ การตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค สามารถแบ่งออกเป็น 4 ด้าน คือ การตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการใช้สารปรุงแต่งอาหาร การตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการเลือกใช้วิธีใช้การทำความสะอาดและการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสม และการตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการเก็บรักษาอาหารที่ไม่เหมาะสม ส่วนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารสามารถแบ่งออกเป็น 2 ด้าน คือ การตระหนักรู้ถึงการปฏิบัติตนให้มีสุขนิสัยที่ดีในการปรุงประกอบ และจัดอาหาร และการตระหนักรู้ถึงการปฏิบัติตนให้มีสุขนิสัยที่ดีในการบริโภคอาหาร

ดังนั้นในกรณีที่น่าโปรแกรมนี้ไปใช้ จึงขอเสนอแนะว่า ควรนำส่วนที่เป็นโปรแกรมการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วมไปขยายผลแก่สถานศึกษาอื่นๆ ต่อไป และเพื่อให้กลุ่มผู้บริโภคที่เป็นนักเรียนนักศึกษาที่มีความสนใจอย่างต่อเนื่อง สถาบันการศึกษาอาจจะบรรจุกิจกรรมของโปรแกรมการเรียนรู้ไว้ในหลักสูตรการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ นอกจากนี้ยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในขั้นตอนของการอบรมเกี่ยวกับงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ในส่วนผู้ประกอบการ แม่บ้าน กลุ่มวัยทำงานสาขาต่างๆ และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเพราะการที่ให้กลุ่มเป้าหมายของการอบรมได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ซึ่งกันและกัน เพื่อหาแนวทางปฏิบัติร่วมกันจะทำให้รู้สึกถึงความเป็นเจ้าของบทสรุปทางความคิด แล้วแนวโน้มที่จะนำประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรมไปสู่การปฏิบัติย่อมมีมากขึ้น อีกทั้งการประเมินผลของโครงการอบรมยังสามารถแยกวิเคราะห์การตระหนักรู้ด้านอันตรายและการป้องกันตนเองในมิติรายด้านย่อยต่างๆ ตามที่กล่าวไว้ข้างต้น จึงส่งผลดีต่อผู้จัดการอบรมที่นำโปรแกรมนี้ไปใช้ด้วย เพราะสามารถจำแนกกลุ่มเป้าหมายว่ามีพื้นฐานความคิดอย่างไรจากนั้นผู้จัดการอบรมจะได้พิจารณาว่าควรเสริมสร้างประเด็นสำคัญใดให้แก่กลุ่มเป้าหมายบ้าง

2.2 ควรพิจารณาการประยุกต์ใช้กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ในการส่งเสริมพฤติกรรมสุขภาพด้านอื่นๆ เช่น การออกกำลังกาย การพัฒนาอารมณ์ การลดละเลิกสิ่งเสพติด หรืองานคุ้มครองผู้บริโภคด้านต่างๆ และใช้ลักษณะการประเมินผลก่อน-หลังการให้โปรแกรมการเรียนรู้ ตลอดจนการประเมินผลเป็นระยะๆ ภายหลังการให้โปรแกรมแก่กลุ่มเป้าหมาย เช่นเดียวกับรูปแบบการศึกษาวิจัยในครั้งนี้

2.3 เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้มีข้อจำกัดของเวลาที่ไม่สามารถติดตามการตระหนักรู้ของกลุ่มตัวอย่างในระยะเวลาที่ต่อเนื่องยาวนาน แต่ผู้วิจัยได้แสดงรูปแบบการประเมินและติดตามในลักษณะที่ต่อเนื่อง ดังนั้นการนำโปรแกรมการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมด้านสุขาภิบาลอาหารไปประยุกต์ใช้พร้อมกับวิธีการติดตามประเมินผลเป็นระยะๆ นั้น ในอนาคต หากมีผู้ต้องการทำการศึกษาในลักษณะเดียวกัน ก็สามารถทำการติดตามในระยะเวลาที่มากขึ้นอย่างต่อเนื่องซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการเฝ้าระวังปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร