

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

1. รูปแบบการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) โดยเน้นการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ หน่วยงานท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง ศูนย์การแพทย์ชุมชนโรงพยาบาลหนองบัวลำภู เพื่อให้ได้รูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร และการติดตามประเมินผลเป็นประจำของหน่วยงานท้องถิ่น ในการดำเนินการปรับปรุงแหล่งจำหน่ายอาหารภายในตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภูให้ได้มาตรฐาน มีการเปรียบเทียบผลด้านความรู้ พฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ผลตรวจด้านกายภาพ และชีวภาพของแหล่งจำหน่ายอาหาร ก่อนและหลังดำเนินการในการปรับปรุงแหล่งจำหน่ายอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน

2. พื้นที่ทำการวิจัย

พื้นที่ในการศึกษา ได้แก่ ตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จังหวัดหนองบัวลำภูซึ่งเป็นตลาดที่ประกอบด้วย แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งส่วนใหญ่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค โดยมีข้อมูลเกี่ยวกับผลการตรวจด้านกายภาพและด้านชีวภาพของแหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

3. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1 ประชากร

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแผงลอย ประเภทอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคอาหารตามสั่ง ภายในตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จังหวัดหนองบัวลำภู จำนวน 90 คน และแหล่งจำหน่ายอาหารภายในตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จำนวน 90 แผง

3.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง คัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแผงลอยแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) ซึ่งเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารประเภทอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคอาหารตามสั่ง ทุกแผงภายในตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จำนวน 90 แผง

ข้อมูลทางชีวภาพ ตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อน SI- 2 โดยจำนวนการเก็บตัวอย่างใช้ตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย เก็บตัวอย่างทั้งหมด 651 ตัวอย่าง ประกอบด้วย

มือผู้สัมผัสอาหารแผงละ 2 ตัวอย่าง จำนวน 90 แผง รวม 180 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหาร แผงละ 5 ตัวอย่าง จำนวน 90 แผง รวม 450 ตัวอย่าง

ภาชนะอุปกรณ์ เฉพาะแผงลอยที่มีที่นั่งรับประทาน แผงละ 3 ตัวอย่าง จำนวน 7 แผง รวม 21 ตัวอย่าง

4. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย

ส่วนที่ 1 แบบสัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไป เป็นการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร แผงลอย ได้แก่ หมายเลขแผง ชื่อผู้ประกอบการ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ลักษณะการจำหน่ายอาหาร ประเภทของอาหารที่จำหน่าย ระยะเวลาการประกอบกิจการ ข้อมูลการอบรม การตรวจสุขภาพประจำปี ข้อมูลการเจ็บป่วยในรอบปี

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นการวัดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 34 ข้อ โดยดัดแปลงมาจาก กนกวรรณ มีจินดา, 2545 และพสุธร ชาญโลหะ, 2544 ข้อคำถามเป็นแบบให้เลือกตอบ

การให้คะแนน ตอบถูกได้ 1 คะแนน

ตอบผิดได้ 0 คะแนน

การประเมินผล พิจารณาคะแนนที่ได้ แบ่งเป็น 3 กลุ่ม คิดอิงเกณฑ์

การแปลผลระดับคะแนนแบบอิงเกณฑ์ เป็นดังนี้ (Bloom, 1968)

1) ระดับมาก คือ ได้คะแนนตอบถูกตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป

2) ระดับปานกลาง คือ ได้คะแนนตอบถูกตั้งแต่ร้อยละ 60 - 79

3) ระดับน้อย คือ ได้คะแนนตอบถูกน้อยกว่าร้อยละ 60

ส่วนที่ 3 แบบตรวจด้านกายภาพ เป็นแบบตรวจแผงลอยตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร 12 ข้อ

การให้คะแนน (1) ข้อกำหนดใดที่แผงลอยทำได้อีกต้องครบถ้วนให้ 1 คะแนน

(2) ข้อกำหนดใดที่แผงลอยทำไม่ได้ไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วนให้ 0 คะแนน

(3) ข้อกำหนดใดที่แผงลอยไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนดนั้น และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารให้ถือว่าผ่านข้อกำหนดในข้อนั้น

การประเมินมาตรฐานด้านกายภาพ (ลีธานุช สุเทพารักษ์, 2546) ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 12 ข้อ ระบุ “ผ่าน” หรือ “ไม่ผ่าน” มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

- 1) ประเมินได้ตามข้อกำหนดครบ 12 ข้อ ให้ ผ่าน
- 2) ประเมินได้ตามข้อกำหนดไม่ครบ 12 ข้อ ให้ ไม่ผ่าน

ส่วนที่ 4 แบบสำรวจพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร เป็นการสำรวจพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารโดยดัดแปลงจากแบบสำรวจโรงอาหาร, 2545 และกนกวรรณ มีจินดา, 2545 จำนวน 13 ข้อ พร้อมทั้งมีการบันทึกข้อมูลเพิ่มเติมในการปฏิบัติและไม่ปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

การให้คะแนน มีการปฏิบัติให้ 1 คะแนน

ไม่มีการปฏิบัติให้ 0 คะแนน

ส่วนที่ 5 ชุดทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) เป็นชุดทดสอบเบื้องต้นในการตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย จากภาชนะอุปกรณ์ ตัวอย่างอาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคนั้น เป็นการประเมินมาตรฐานด้านชีวภาพ

การประเมินมาตรฐานด้านชีวภาพ (ลีธานุช สุเทพารักษ์, 2546) เป็นการประเมินตามมาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย

- 1) ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
- 2) ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง
- 3) ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

การแปลผล ร้านอาหารที่ได้มาตรฐานทางแบคทีเรีย ผลของการตรวจตัวอย่างจะต้องไม่พบการปนเปื้อนเชื้อ ร้อยละ 90 ขึ้นไป

5. การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

ศึกษาทบทวนเอกสาร ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ร่วมกับการสำรวจพฤติกรรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแผงลอย เพื่อกำหนดขอบเขตในการสร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์การวิจัย

5.1 ความถูกต้องตรงตามเนื้อหา (Content validity) โดยนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นไปให้ผู้เชี่ยวชาญซึ่งมีประสบการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 3 ท่าน คือ นางสาวจริยา อินทรศรีมี ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุข 8 ว. จากศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น นายสังคม สุภรัตนกุล ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุข 7 ว. และ นายวีระชัย วิเศษทอง นักวิชาการสาธารณสุข 7 ว. จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู ได้ตรวจสอบรายละเอียดและพิจารณาความถูกต้องของเนื้อหาตามหลักวิชาการและความครบถ้วนสมบูรณ์ของคำถาม คำตอบ จากนั้นนำมาปรับปรุงแก้ไขตามผู้ผู้เชี่ยวชาญเสนอแนะ ให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น จึงจัดทำเป็นต้นฉบับและนำไปทดลองใช้

5.2 หาคความเที่ยงตรงของเครื่องมือ (Reliability) โดยนำเครื่องมือที่ผ่านการตรวจสอบความตรง (Validity) ของเนื้อหาและมีการปรับปรุงแก้ไขแล้ว นำไปทดสอบโดยทดลองใช้ในกลุ่มผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 30 ราย บริเวณแผงลอยจำหน่ายอาหารริมหนองบัวและตลาดเย็น อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภู ที่มีลักษณะแผงลอยคล้ายคลึงกับพื้นที่ที่ศึกษาจริง ซึ่งไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างแต่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง แล้วนำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบคุณภาพของข้อมูล มีการปรับปรุงข้อคำถาม ให้มีความสมบูรณ์เหมาะสมอีกครั้งก่อนนำไปใช้การจริง

แบบทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้วิจัยได้นำมาตรวจให้คะแนน โดยตอบถูกได้ 1 คะแนน ตอบผิดได้ 0 คะแนน นำมาวิเคราะห์หาค่าความเที่ยง โดยวิธีของครอนบาช ด้วยสูตรสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาช (Cronbach alfa Coefficiens) ได้ค่าความเที่ยง 0.75

6. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

6.1 กำหนดพื้นที่ในการศึกษาวิจัย คือตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู ในเขตเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู เป็นพื้นที่ที่แผงลอยยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหาร

6.2 จัดประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์การวิจัยและชี้แจงแบบสัมภาษณ์ แบบทดสอบ แบบสำรวจพฤติกรรม พร้อมทั้งซักซ้อมการใช้ชุดทดสอบ SI-2 โดยเจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญให้กับเจ้าหน้าที่เก็บข้อมูล เพื่อให้เข้าใจและเป็นมาตรฐานเดียวกัน

เจ้าหน้าที่ร่วมตรวจประเมินจำนวน 5 คน ประกอบไปด้วย

- 1) เจ้าหน้าที่รับผิดชอบการตรวจด้วยชุด SI – 2 จำนวน 2 คน
- 2) เจ้าหน้าที่รับผิดชอบการตรวจประเมินทางกายภาพแผงลอยจำหน่ายอาหาร และสำรวจพฤติกรรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1 คน
- 3) เจ้าหน้าที่รับผิดชอบแบบสัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไปและแบบทดสอบความรู้ 2 คน

6.3 ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลของผู้ประกอบการแพงลอยจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมบริโภค ในตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จำนวน 90 แผง โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูล ก่อนและหลังดำเนินการ ประกอบด้วย

- 1) สัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไป และทดสอบความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้แบบสัมภาษณ์ และแบบทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร 34 ข้อ
- 2) เก็บข้อมูลด้านกายภาพ โดยแบบตรวจแพงลอยจำหน่ายอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย จำนวน 12 ข้อ
- 3) ดำรวจพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร โดยมีการสำรวจพฤติกรรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 13 ข้อ ก่อนและหลังดำเนินการ รวมทั้งระหว่างดำเนินการเดือนละ 1 ครั้ง รวมทั้งหมด 4 ครั้ง
- 4) ดำเนินการเก็บข้อมูลด้านชีวภาพโดยการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร อาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI-2 ตามมาตรฐาน กรมอนามัย

6.4 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล เปรียบเทียบผลก่อนและหลังดำเนินการใช้รูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมและการจัดการของหน่วยงานท้องถิ่นที่ควบคุมดูแล พร้อมทั้งสรุปผลและสาเหตุของการปฏิบัติได้หรือไม่ได้ตามเกณฑ์

7. ขั้นตอนในการดำเนินงาน

7.1 ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาสถานะการสุขาภิบาลอาหารของแพงลอยจำหน่ายอาหาร

7.1.1 ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เจ้าหน้าที่ดูแลแพงลอยจากเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู งานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง ศูนย์การแพทย์ชุมชนโรงพยาบาลหนองบัวลำภู ชมรมผู้ประกอบการตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู เพื่อร่วมประชุมวางแผนการดำเนินงาน

7.1.2 เก็บรวบรวมข้อมูล โดยการตรวจแพงลอยจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมบริโภค ในตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จำนวน 90 แผง โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งที่ 1 การเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย

- 1) สัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไป ทดสอบความรู้ผู้ประกอบการ
- 2) เก็บข้อมูลด้านกายภาพโดยแบบตรวจแพงลอยกรมอนามัย
- 3) ดำรวจพฤติกรรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

4) ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 ตามมาตรฐานของกรมอนามัย

7.1.3 สรุปประเด็นปัญหาของแหล่งเพื่อนำไปสู่เนื้อหาการอบรมปฏิบัติการ เป็นแนวทางการกำหนดเนื้อหาการให้ความรู้กับผู้ประกอบการแหล่ง

7.2 ขั้นตอนที่ 2 ดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการและใช้กระบวนการมีส่วนร่วม

7.2.1 เชิญหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เจ้าหน้าที่ดูแลแหล่งจากเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู เจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง ศูนย์การแพทย์ชุมชนโรงพยาบาลหนองบัวลำภู ในการอบรมและใช้กระบวนการมีส่วนร่วม เป็นผู้ให้คำปรึกษาในกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการกลุ่ม

7.2.2 เชิญผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ ให้ความรู้โดยมีจุดเน้นจากปัญหาการประเมินครั้งแรก เน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการเพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน สร้างวิสัยทัศน์ร่วมกัน มีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาและวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหา โดยทำการนำเสนอข้อมูลประเด็นปัญหาที่พบจากการตรวจประเมิน กำหนดวิธีการดำเนินงานพร้อมกับจัดทำแผนที่ชัดเจนโดยยึดมติ และแนวทางจากกระบวนการกลุ่มเป็นสำคัญ

7.2.3 รวบรวมแนวทางการดำเนินงานปรับปรุงแหล่งให้ได้มาตรฐาน สรุปประเด็นสำคัญและความคาดหวังร่วมกัน เพื่อให้ได้รูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นแนวทางปฏิบัติในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารร่วมกัน ระหว่าง ผู้ประกอบการ เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำเสนอต่อเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการระดมทรัพยากรจากทุกหน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้อง

7.2.4 นำเสนอแผนการดำเนินงานต่อที่ประชุม กำหนดบทบาทผู้รับผิดชอบ ควบคุมดูแล เพื่อขอความร่วมมือในการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติที่ได้ร่วมกันจัดทำขึ้น

7.3 ขั้นตอนที่ 3 การดำเนินการปรับปรุงแหล่งตามแผนที่กำหนด

7.3.1 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแหล่งตามแผนที่กำหนด

7.3.2 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการควบคุมดูแล สนับสนุนงบประมาณและวัสดุอุปกรณ์ตามแผนที่กำหนด

7.3.3 การตรวจติดตามและให้คำแนะนำแก่แหล่งจำหน่ายอาหาร เป็นประจำโดยผู้วิจัยและเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารของเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู และชมรมผู้ประกอบการตลาดไนท์ เดือนละ 1 ครั้ง รวม 4 ครั้ง โดยมีการบันทึกและสังเกตพฤติกรรม

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร รับทราบปัญหาการดำเนินงาน ปฏิบัติได้หรือไม่ได้ตามเกณฑ์และ
รวมหาแนวทางแก้ไขปัญหา

7.4 ขั้นตอนที่ 4 การประเมินผล

7.4.1 ประเมินผลการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ของแฟงลอยจากระบวนการมีส่วนร่วม
ในการปรับปรุงแฟงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

7.4.2 เปรียบเทียบผลความรู้และพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ
จำหน่ายอาหารแฟงลอย โดยใช้แบบสอบถาม โดยเปรียบเทียบผลก่อนและหลังดำเนินการ

7.4.3 เปรียบเทียบผลการตรวจแฟงลอยจำหน่ายอาหารด้านกายภาพ โดยใช้แบบตรวจ
แฟงลอยของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย 12 ข้อ เปรียบเทียบผลของการปฏิบัติได้ตามเกณฑ์
ของแฟงลอยก่อนและหลังดำเนินการ

7.4.4 เปรียบเทียบผลการตรวจวิเคราะห์เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือผู้สัมผัสอาหาร
ตัวอย่างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบ SI - 2 ตามมาตรฐานของกองสุขาภิบาล
อาหาร กรมอนามัย เปรียบเทียบผลก่อนและหลังดำเนินการ

8. การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS 15.0 for Windows โดยสถิติที่ใช้ในการ
วิเคราะห์ประกอบด้วย

8.1 ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ข้อมูลมาตรฐานแฟงลอยตาม
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแฟงลอย กรมอนามัย ข้อมูลพฤติกรรมด้านสุขาภิบาล
อาหาร ข้อมูลผลการวิเคราะห์เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย วิเคราะห์ด้วยค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย
และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

8.2 เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยก่อนดำเนินการและภายหลังดำเนินการ ใน
เรื่อง ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร การผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับแฟงลอย และพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร วิเคราะห์โดยใช้สถิติ Paired t – test

8.3 เปรียบเทียบความแตกต่างของพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการโดย
เปรียบเทียบก่อนดำเนินการ ระหว่างดำเนินการ 2 ครั้ง และหลังดำเนินการ วิเคราะห์โดยใช้สถิติ
Repeated Measures