233762

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงพรรณนาภาคตัดขวาง (Cross – sectional Descriptive Study) ดำเนินการเก็บข้อมูลระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ ถึง มิถุนายน 2552 ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จำนวน 7 แห่ง มีผู้ดูแลเด็ก จำนวน 40 คน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 45 คน ทำการศึกษาความรู้และพฤติกรรมการปฏิบัติตัวของผู้ดูแลเด็ก ผู้สัมผัสอาหารในการป้องกันการติดเชื้อและการเกิดอุบัติเหตุในศูนย์พัฒนาเด็ก โดยวิเคราะห์การปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร น้ำดื่มและน้ำใช้

ผลการวิจัย พบว่า ผู้ดูแลเด็กมีความรู้และพฤติกรรมการป้องกันการติดเชื้ออยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 77.5 และ 62.5 ตามลำดับ ได้แก่ การไม่ล้างมือหลังสัมผัสสารคัดหลั่งและบาดแผลของเด็ก พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือ ร้อยละ 53.3 การไม่แยกเด็กที่ป่วยจากเด็กปกติ ร้อยละ 95.0 การไม่ใช้ผ้าปิดปากและจมูกเมื่อเป็นหวัด ร้อยละ 100.0 และการให้เด็กใช้แก้วน้ำร่วมกัน ร้อยละ 92.5 ในส่วนของผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ และพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 77.8 และร้อยละ 62.2 ตามลำดับ ได้แก่ การไม่ใช้ช้อนกลางชิมอาหาร ร้อยละ 88.9 การไม่แยกใช้เขียง ร้อยละ 77.8 การไม่ใช้ผ้าปิดปากและจมูกเมื่อไอหรือจามทุกครั้ง ร้อยละ 73.3 และการไม่ล้างมือก่อนสัมผัสอาหารทุกครั้ง ร้อยละ 62.2 ในด้านการปนเปื้อนด้านแบคทีเรียในอาหาร น้ำดื่ม น้ำใช้และภาชนะ มีการปนเปื้อนร้อยละ 42.9, 71.4, 57.1 และ 38.1 ตามลำดับ ในด้านพฤติกรรมการป้องกันอุบัติเหตุของผู้ดูแลเด็กในอยู่น้อย ร้อยละ 77.5 ได้แก่ การไม่ตรวจสอบเครื่องเล่นสนามทุกวัน ร้อยละ 80.0 การไม่ทำความสะอาดพื้นห้องน้ำให้แห้ง ร้อยละ 77.5 การไม่ดูแลเด็กขณะใช้ห้องน้ำห้องส้วม ร้อยละ 72.5 และการไม่เก็บสารเคมี น้ำยาทำความสะอาดในที่ปลอดภัย ร้อยละ 62.5 ในด้านสภาพสิ่งแวดล้อมที่พบปัญหาในด้านความปลอดภัย ได้แก่ ไม่มีรั้วที่ปลอดภัย ร้อยละ 85.7 เครื่องเล่นมีสภาพชำรุด และความสูงเกิน 120 ซม.ร้อยละ 71.4 และ 85.7 ตามลำดับ พื้นห้องน้ำมีลักษณะลื่น ร้อยละ 85.7 โถส้วมมีขนาดไม่เหมาะสมกับเด็ก ร้อยละ 71.4

This study is a descriptive research study cut across sectors (Cross - sectional Descriptive Study) process data between February to June 2552 in the center of the development of children of 7 of 40 providers and food handlers of 45. One study of knowledge and practice behavior of the child development centers. The experience in the food, prevent infection and the occurrence of accidents in child development centers. The analysis of contamination of colifombacteria in hand of food handlers, food containers, drinking water and water use.

The research found that providers' knowledge and behavior to prevent infection in 77.5 percent moderates and 62.5, respectively, including without rinsing after contact with substances, copy and send their children wound. Found contamination Colifom bacteria form 53.3 percent of patients do not separate children from normal children, 95.0 percent of non using fabric and keep the nose on a cold and 100.0 percent of children use cups percent share. 92.5 In the food handlers' knowledge and behavior in middle-class and 77.8 percent, 62.2 percent, respectively, not including food tasting spoon central 88.9 percent of the block is not split 77.8 percent of non using fabric and left. nose when coughing or sneeze every 73.3 percent and not rinse before contact with food every time 62.2 percent in the bacterial contamination in food and water containers. Contamination is 42.9 percent, 71.4, 57.1 and 38.1 respectively in the behavior of accident prevention of child development centers in the least 77.5 percent are non-player field check every day and not 80.0 percent clean bathroom floors. 77.5 percent dry non-disabled persons, while the bathrooms, toilet and 72.5 percent do not store chemicals. Cleaning in a secure 62.5 percent in the environmental problems in the security fence are not secure 85.7 percent players have worn condition. Exceed 120 cm and 71.4 and 85.7 percent respectively, the floor looks slippery bathroom toilet 85.7 percent would not fit with children 71.4 percent.