

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

1. รูปแบบการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยการศึกษาในรูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน เจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึง และเจ้าหน้าที่จากโรงพยาบาลภูกระดึง สำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูกระดึง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย โดยเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการรับรู้และพัฒนาอย่างต่อเนื่องจากการรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมา การวิเคราะห์ปัญหาและร่วมหาสาเหตุของการดำเนินงาน การร่วมวางแผนดำเนินงาน การร่วมปฏิบัติตามแผน การร่วมตรวจสอบและประเมินผล โดยจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบผสมผสานทั้งข้อมูลในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความถูกต้องและครบถ้วนอันจะนำไปสู่ข้อค้นพบอื่นที่มีความสำคัญและเป็นประโยชน์ในการดำเนินงานต่อไป

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

2.1 ประชากร ที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้เป็นการสุ่มอย่างเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงทั้งหมด จำนวน 80 คน

2.2 กลุ่มตัวอย่าง ประกอบด้วย

2.2.1 ข้อมูลทางชีวภาพของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ทำการตรวจโดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI - 2) โดยเก็บตัวอย่างจากแต่ละร้าน/แผงลอยดังนี้

2.2.1 มีผู้สัมผัสอาหารของผู้ประกอบการอาหารจำนวน 2 ตัวอย่าง

2.2.2 อาหารจำนวน 5 ตัวอย่าง

2.2.3 ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง

2.2.2 ข้อมูลทางกายภาพ ทำการสำรวจด้วยแบบสำรวจร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารของกองสุขาภิบาล กรมอนามัย จำนวน 76 แผง และ 4 ร้าน

2.2.3 ข้อมูลจากสมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขาภิบาลอาหารที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นร่วมกับผู้ประกอบการจำนวน 76 แผง และ 4 ร้านและเจ้าหน้าที่ที่เข้าร่วมประชุมทุกหน่วยงาน

3. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษา

3.1 ชุดทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI - 2) ในตัวอย่างทางสุขาภิบาลอาหาร เพื่อตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากภาชนะ อุปกรณ์ อาหารและมือของผู้สัมผัสอาหาร

3.2 แบบสำรวจร้านจำหน่ายอาหาร ของกองสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 15 ข้อ

3.3 แบบสำรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ของกองสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 12 ข้อ

3.4 สมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขาภิบาลอาหาร

4. เกณฑ์การให้คะแนนและการแปลผล

4.1 การประเมินมาตรฐานด้านกายภาพสำหรับร้านจำหน่ายอาหาร

เป็นชุดแบบประเมินตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 15 ข้อ ระบุ “ผ่าน” หรือ “ไม่ผ่าน” มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

- (1) ประเมินได้ตามข้อกำหนดครบ 15 ข้อ ให้ ผ่าน
- (2) ประเมินได้ตามข้อกำหนดไม่ครบ 15 ข้อ ให้ ไม่ผ่าน

4.2 การประเมินมาตรฐานด้านกายภาพสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

เป็นชุดแบบประเมินตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 12 ข้อ ระบุ “ผ่าน” หรือ “ไม่ผ่าน” มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

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

4.3 การประเมินมาตรฐานด้านชีวภาพ

เป็นการประเมินตามมาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (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

4.4 ข้อมูลจากสมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขาภิบาลอาหาร

เป็นการประเมินร่วมกับผลการตรวจทั้งทางกายภาพและชีวภาพว่ามีผลการบันทึกที่สอดคล้องกับผลการตรวจทางกายภาพและทางชีวภาพตามข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารหรือไม่

4.5 แบบสอบถามการมีส่วนร่วมในกิจกรรม 5 ขั้นตอนของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจำนวน 5 ข้อ โดยระบุ “เข้าร่วม” หรือ “ไม่เข้าร่วม” มีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

(1) เข้าร่วม	ให้	1	คะแนน
(2) ไม่เข้าร่วม	ให้	0	คะแนน

และในแต่ละขั้นตอนจะแบ่งระดับการมีส่วนร่วมแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating scale) ของลิเคิร์ต (likert) มีระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โดยกำหนดความหมายของคะแนนดังนี้

(1) ระดับการมีส่วนร่วมมากที่สุด	ให้	5	คะแนน
(2) ระดับการมีส่วนร่วมมาก	ให้	4	คะแนน
(3) ระดับการมีส่วนร่วมปานกลาง	ให้	3	คะแนน
(4) ระดับการมีส่วนร่วมน้อย	ให้	2	คะแนน
(5) ระดับการมีส่วนร่วมน้อยที่สุด	ให้	1	คะแนน

5. การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

หาความเที่ยงของเนื้อหา (Content validity) โดยการนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งมีประสบการณ์เฉพาะด้านที่ทำการศึกษา ตรวจสอบรายละเอียดและพิจารณาความถูกต้อง เหมาะสมของเนื้อหา และนำมาวิเคราะห์หาค่าความเที่ยง โดยวิธีของครอนบาคด้วยสูตรสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach alfa Coefficients) ได้ค่าความเที่ยง 0.78

6. ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวที่มีประสิทธิผล โดยใช้ให้กลุ่มเป้าหมายได้เห็นปัญหา สาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้น พร้อมส่งเสริม สนับสนุนการแก้ไขปัญหา ร่วมกันของผู้ประกอบการ โดยมีรูปแบบการดำเนินงานตามขั้นตอนดังนี้

6.1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

เป็นขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูลจากผลการตรวจตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงในปีที่ผ่านมา ซึ่งมีข้อมูลดังนี้

ผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ครั้งที่ 1 วันที่ 7-11 ธันวาคม 2548 พบว่าร้านจำหน่ายอาหารจำนวนทั้งสิ้น 4 ร้าน มีจำนวนร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 3 ร้าน ร้อยละ 75.00 และแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวนทั้งสิ้น 81 แผง มีจำนวนแผงลอยที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 6 แผง ร้อยละ 7.40 และผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ครั้งที่ 2 วันที่ 16-19 มกราคม 2549 พบว่าร้านจำหน่ายอาหารจำนวนทั้งสิ้น 4 ร้าน มีจำนวนร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 3 ร้าน ร้อยละ 75.00 ซึ่งร้านที่

ตกเกณฑ์มาตรฐานเป็นร้านเดิมที่ตกเกณฑ์ในการตรวจครั้งที่ 1 และแผงจำหน่ายอาหารจำนวนทั้งสิ้น 81 แผง มีจำนวนแผงลอยที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 40 แผง ร้อยละ 49.40

จากการสรุปผลการตรวจสุขาภิบาลในปีที่ผ่านมาทำให้สามารถรู้ปัญหาในการไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของร้านและแผงลอยจำหน่ายในการดำเนินงานปีที่ผ่านมา และสามารถนำมาวางแผนการดำเนินงานตามกิจกรรมดังนี้

6.1.1 การศึกษาข้อมูลจำนวนผู้ประกอบการกิจการของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารของปี 2550 ได้จำนวนผู้ประกอบการทั้งหมด 80 คน เพื่อศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ จำนวนผู้ประกอบการรายใหม่ จำนวนร้านอาหาร/แผงลอยในแต่ละจุด มาเปรียบเทียบกับข้อมูลของปีงบประมาณ 2548 และจำนวนที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของร้าน/แผงลอยเก่าที่มาดำเนินกิจการในปีงบประมาณ 2549 นี้

6.1.2 คัดเลือกกลุ่มผู้ประกอบการ โดยใช้เกณฑ์คัดเลือกที่ผู้วิจัยกำหนดขึ้นมาดังนี้
1) เป็นกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอย ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานและยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในปีงบประมาณ 2548 ทั้งหมด 2) การค้นหาสาเหตุของปัญหาของการดำเนินงานสุขาภิบาลจากการวิเคราะห์ผลการตรวจของปีงบประมาณ 2548 ที่ยังไม่สามารถแก้ไขและปัญหาในเรื่องเดิม ๆ 3) กลุ่มผู้ประกอบการทุกคนต้องการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในปีงบประมาณ 2549 4) อุทยานแห่งชาติภูกระดึงและหน่วยงานสาธารณสุขที่รับผิดชอบในพื้นที่ต้องการให้ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและเกิดการพัฒนาการปฏิบัติตามข้อกำหนดและให้เป็นแนวทางเดียวและปฏิบัติอย่างต่อเนื่องต่อไป

6.1.3 การแจ้งวัตถุประสงค์การดำเนินงานให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ อุทยานแห่งชาติภูกระดึง องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน สำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูกระดึง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย โรงพยาบาลภูกระดึงและตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอยในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงทราบ

6.1.4 การจัดทำโครงการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงเพื่อรับการสนับสนุนงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐานในการดำเนินกิจกรรมแก้ไข

6.2 การใช้กระบวนการมีส่วนร่วม โดยมีกิจกรรมดังนี้

6.2.1 การประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่อง สถานการณ์การสุขาภิบาลอาหารและการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง หลักสูตร 2 วัน โดยแบ่งระยะเวลาการประชุมดังนี้ ในวันแรกทำการประชุมในกลุ่มผู้ประกอบการที่อยู่ตามหน้าผาและศูนย์วังกกวาง ในวันที่สองทำการประชุมในกลุ่มผู้ประกอบการตามลำและเชิงเขา โดยมีกิจกรรมในการประชุมการร่วมประชุมระหว่างผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เจ้าหน้าที่อุทยาน เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน พร้อมทั้งให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ

รายงานใหม่ โดยทำการนำเสนอผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมาให้ทุกคนได้รับทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นในปีที่ผ่านมา โดยการบรรยายประกอบสไลด์รูปภาพ

6.2.2 กิจกรรมสนทนากลุ่มย่อยแบ่งตามประเภทร้าน แผงลอยและสถานที่ตั้ง โดยร้านและแผงลอยที่ผ่านมาตรฐานและได้รับป้ายรับรองจะเป็นหัวหน้าทีม พร้อมทั้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องคอยสังเกตการณ์และให้คำแนะนำในด้านความรู้วิชาการ ขณะดำเนินการสนทนากลุ่มย่อย ทุกกลุ่มจะได้รับแบบสรุปประเด็นปัญหาที่แยกข้อตามมาตรฐานที่ไม่ผ่านในของแต่ละร้านหรือแผงให้กับทุกกลุ่ม เพื่อร่วมกันวิเคราะห์ค้นหาประเด็นปัญหาและสาเหตุที่ทำให้การดำเนินงานไม่ประสบผลสำเร็จ

6.2.3 การร่วมกันหาแนวทางแก้ไขประเด็นที่ยังเป็นปัญหาให้กับร้าน แผงลอย ที่ไม่ผ่านมาตรฐานได้เป็นแนวทางแก้ไขและกำหนดเป็นวิธีปฏิบัติในแนวทางเดียวกันต่อไป สรุปแนวทางพัฒนารูปแบบการสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสมพร้อมทั้งการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินคือสมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เพื่อนำไปประเมินการตนเองทางด้านพฤติกรรมและทางด้านกายภาพของผู้ประกอบ

6.2.4 จัดทำแผนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและวิธีการตรวจประเมินผลการดำเนินผลตามแนวทางแก้ไขปัญหา เกิดเป็นข้อตกลงในการดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการ

6.3 การดำเนินการตามแผนการดำเนินงาน โดยจะปฏิบัติตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้จากการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องดังนี้

6.3.1 การปรับปรุงร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารของผู้ประกอบการการตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดเป็นตกลงในการพัฒนาร้านและแผงลอยให้ได้มาตรฐานร่วมกัน

6.3.2 การติดตามผลการปฏิบัติงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานตามแผนการที่วางไว้

6.3.3 การออกตรวจประเมินผลการดำเนินงานจำนวน 2 ครั้งแต่ละครั้งห่างกัน 2 เดือน ทำการตรวจประเมินโดยเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการตรวจประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารทางด้านกายภาพ และด้านชีวภาพจากการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) โดยไม่มีการแจ้งกำหนดการออกตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า

6.3.4 การลงบันทึกในสมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการที่ทำการตรวจประเมินตนเองในด้านพฤติกรรมทุกวันและด้านกายภาพเดือนละ 3 ครั้งอย่างสม่ำเสมอและครบถ้วน

6.3.5 การประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับผู้ประกอบการขณะออกตรวจประเมิน เพื่อสรุปผลการตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบ และข้อมูลปัญหาที่ได้จากการตรวจ และแจกแจง

ประเด็นปัญหาที่ยังพบอยู่หรือเกิดขึ้นใหม่การให้คำแนะนำที่ถูกต้องในขณะที่ตรวจเป็นรายกลุ่ม และรายบุคคล

6.4 การตรวจประเมินและเฝ้าระวังเป็นระยะ

6.4.1 การตรวจติดตามและเฝ้าระวังของเจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึงที่รับผิดชอบในการร่วมปฏิบัติตามแผนการดำเนินงาน โดยใช้แบบรายงานสรุปผลการตรวจประเมินจากการตรวจในครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ตามเกณฑ์มาตรฐานที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารทุกแห่งโดยการเฝ้าระวังและติดตามการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านพฤติกรรมและด้านกายภาพของผู้ประกอบการตามคำแนะนำที่ให้ไว้ของเจ้าหน้าที่ที่ออกตรวจประเมินและรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

6.4.2 การตรวจประเมินโดยเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการตรวจประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารทางด้านกายภาพ และด้านชีวภาพจากการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) จำนวน 2 ครั้งแต่ละครั้งห่างกัน 2 เดือน ร่วมกับการตรวจสมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขาภิบาลของผู้ประกอบการในการตรวจประเมินตนเองทางด้านพฤติกรรมและทางด้านกายภาพ เพื่อดูความสอดคล้องกันของผลการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานและผลการประเมินตนเองของผู้ประกอบการตามสมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขาภิบาลของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

7. วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล มีขั้นตอนดังนี้

7.1 ขั้นตอนการเตรียมการเก็บข้อมูล มีขั้นตอนดังนี้

7.1.1 ศึกษาข้อมูลจากผลการตรวจตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ปีงบประมาณ 2548

7.1.2 ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย เจ้าหน้าที่สาธารณสุขในเขต CUP โรงพยาบาลภูกระดึง เจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึง เจ้าหน้าที่จากองค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน เพื่อร่วมในการดำเนินงาน

7.1.3 จัดประชุมเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเพื่อชี้แจงการตรวจตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งการปรับมาตรฐานการตรวจของเจ้าหน้าที่ในการใช้ ชุดทดสอบ SI-2 แบบตรวจตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย ในการลงข้อมูลในขอบเขตที่เป็นแนวทางเดียวกัน

7.2 ขั้นตอนการดำเนินการเก็บข้อมูล

7.2.1 การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณโดยเก็บจากข้อมูลทั่วไปส่วนบุคคล มีรายละเอียดดังนี้ แหล่งข้อมูลบุคคล เช่น เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประวัติการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับข่าวสารโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจากสื่อต่างๆ เป็นต้น โดยเป็นการ

สัมภาษณ์ผู้ประกอบการในการตรวจครั้งที่ 1 และ 2 โดยมีการจัดเตรียมรายชื่อกลุ่มที่จะสัมภาษณ์ไว้ล่วงหน้าก่อนที่เข้าสัมภาษณ์

7.2.2 การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ จากการประชุมเชิงปฏิบัติการโดยการสังเกต (Observation) เพื่อเป็นการเก็บข้อมูลอื่นที่ไม่สามารถเก็บได้จากแบบสัมภาษณ์ และข้อมูลพฤติกรรม ปฏิกริยาของผู้เข้าร่วมประชุมที่แสดงออกมาขณะที่เข้าร่วมประชุมกลุ่ม

7.2.3 การใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในตัวอย่างทางสุขาภิบาลอาหาร จำนวนจำนวนร้าน/แผงลอยละ 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย

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

7.2.4 แบบสำรวจร้านอาหารและแผงลอยของกองสุขาภิบาล กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข

7.2.5 แบบบันทึกการตรวจและเฝ้าระวังผู้ประกอบการของเจ้าหน้าที่

7.2.6 บันทึกรายงานการประชุมในแต่ละครั้ง

8. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS/PC* โดยสถิติที่ใช้ประกอบด้วย

8.1 ข้อมูลคุณลักษณะประชากรและข้อมูลจากแบบสำรวจร้านอาหารของกองสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) วิเคราะห์ด้วยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และเปรียบเทียบผลการตรวจทางกายภาพก่อนและหลังดำเนินการด้วยสถิติ Pair simple t-test

8.2 ข้อมูลเชิงคุณภาพ เป็นข้อมูลที่ได้จากการดำเนินการประชุมผู้ที่เกี่ยวข้องในการค้นหาปัญหาและหาสาเหตุ ดังนี้

- (1) การสนทนากลุ่มย่อย
- (2) การสังเกต

หลังการตรวจสอบความถูกต้องและสมบูรณ์ของข้อมูล นำข้อมูลที่ได้มาแยกออกเป็นหมวดหมู่ตามประเด็นปัญหา จากนั้นทำการตีความหมายจากข้อมูลที่ได้ตามการรับรู้ของผู้ให้ข้อมูล ซึ่งทั้งหมดนั้น เป็นการวิเคราะห์จากเนื้อหาของข้อมูล (Content analysis) ที่ได้จากผู้ให้ข้อมูลเพื่อสรุปเชื่อมโยงความสัมพันธ์และเหตุผลในประเด็นที่ศึกษา