218311

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ในโครงการอาหารกลางวันนักเรียน โรงเรียนประถมศึกษา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการใช้กระบวนมีส่วนร่วมในการปรับปรุงสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร ในโครงการอาหารกลางวันนักเรียน โรงเรียนประถมศึกษา เขตอำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี โดยทำการคัดเลือกโรงเรียนแบบเจาะจงตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ทั้งสิ้น 8 โรงเรียน จัดกิจกรรมแบบมีส่วนร่วมเพื่อให้เกิดการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน พร้อมทั้งสำรวจความรู้ ทัศนคติ ด้วยแบบสอบถาม การปฏิบัติตัวด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้แบบสังเกต สภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยใช้แบบสำรวจโรงอาหารของกรมอนามัย (สอรร.7) และการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์มในอาหาร ภาชนะ/อุปกรณ์ รวมทั้งมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทั้งก่อนและหลังการดำเนินงาน แล้วนำผลที่ได้มาเปรียบเทียบความแตกต่างด้วยสถิติ paired t-test

ผลการวิจัยพบว่า ผลของการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่โรงเรียน ชุมชน องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานสาธารณสุขที่รับผิดชอบ ได้ร่วมกันแก้ไขปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารโดยการจัดทำแผนงานแบ่งหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจน และมีการอบรมให้ความรู้กับผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนทุกคน หลังจากกระบวนการมีส่วนร่วม พบว่าทำให้ระดับความรู้และระดับทัศนคติส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 75.0 เท่ากัน การปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับมากทั้งหมด เมื่อทดสอบทางสถิติพบว่าผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติตัวด้านการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$) ผลการสำรวจโรงอาหารผ่านมาตรฐานในระดับดี 7 โรงเรียน และยังไม่ผ่านมาตรฐาน 1 โรงเรียน ซึ่งได้เร่งดำเนินการแก้ไขแบบมีส่วนร่วมให้ผ่านมาตรฐานโดยเร็ว ผลตรวจการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในตัวอย่างทั้งหมด ได้แก่ อาหาร ภาชนะ/อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร จากการสุ่มตรวจตัวอย่างทั้งหมด 160 ตัวอย่างหลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วม พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มลดลง เหลือร้อยละ 9.4 คิดเป็นส่วนต่างกับก่อนกระบวนการลดลงร้อยละ 78.1 โดยพบว่ามีการลดของการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในมือผู้สัมผัสอาหารมากที่สุดคือลดลงร้อยละ 92.5

ผลการวิจัยสรุปได้ว่า จากกระบวนการมีส่วนร่วม และการอบรมให้ความรู้ซึ่งเป็นหนึ่งในกระบวนการทำให้ผู้สัมผัสอาหารมีระดับความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติตัวด้านการสุขาภิบาลอาหารดีขึ้น รวมทั้งมีการปรับปรุงโรงอาหารให้ถูกต้องตามมาตรฐาน ส่วนมาตรฐานการปนเปื้อนแบคเรีย โคลิฟอร์มสามารถผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของกรมอนามัย โดยกระบวนการแก้ไขปัญหาทั้งหมดได้รับความร่วมมือจากทางโรงเรียน ชุมชน องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น รวมถึงหน่วยงานสาธารณสุขที่รับผิดชอบ โดยแรงผลักดันที่สำคัญทำให้เกิดผลสำเร็จคือตัวแทนจากชุมชน ซึ่งเป็นผู้ปกครองของนักเรียน ได้ร่วมมือร่วมใจอย่างเต็มที่เนื่องจากประโยชน์ทั้งหมดเกิดกับลูกหลานที่เรียนในโรงเรียน จะได้ไม่เสี่ยงต่อการเกิดโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่รับประทานอาหารในโครงการอาหารกลางวัน และจากการวิจัยครั้งนี้ได้สืบต่อให้ทุกหน่วยงานดำเนินงานและทำการประเมินผลอย่างมีส่วนร่วม ให้ยั่งยืนต่อไป

This action research was a study of results of the food sanitation development in the primary school lunch programs by participation at Nongwauso district, Udonthani province. The sample group in purposive random sampling consisted of 8 primary schools. The procedure consisted of participation process, including the food's handlers survey of knowledge and attitude by questionnaire, behavior observation in food sanitation by observation form, use the Food Sanitation Condition in School Survey 7 Form in the canteens, food containers/equipment, food and food handler's hands using the SI-2 Test Form. Comparing the results of the survey of food handlers, including the coliform bacteria inspection before and after participation process with paired t-test.

The results of the participation process consisted of school, community, municipal and health centre to plans/ projects to problem solving in their own schools, with the following seminars all of food handlers. After participation process showed that the most of food handlers has knowledge, attitude and behavior in food sanitation appeared to be high, increasing at a 0.05 level of significance (p-value < 0.05). About food sanitation conditions, the 7 schools meet the food establishment standards defined by the Department of Health, Ministry of Public Health, but the one of primary school immediate solving by participation process. About the results of bacteria coliform inspection in total 160 samples form food containers/equipment, food and food handler's hands through the SI-2 Test Form after development was found 9.4 percent of all, the percent decreased 78.91 percent after development, most difference in food handler's hands were decreased 92.5 percent.

From the results of this research, it shows that participation process and seminars in development can develop the knowledge, attitude and behavior in food sanitation, including food sanitation conditions meet the food establishment standards defined by the Department of Health. Results of bacteria coliform inspection to succeed the standard " Clean Food Good Taste " of Department of Health, Ministry of Public Health. All of process in participation has success because all organizations to completely collaborate and the community is the chief support of this development for the students who eat in lunch programs are their child to avoid risk form food-borne diseases. All organizations in participation group must to succeed to carry out and supervise by participation should be implemented continuously and permanently.