

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์
อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

เพชรภรณ์ ปานเพชร

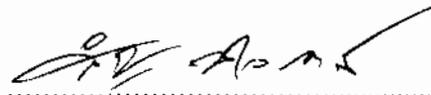
วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาหลักสูตรและการสอน
มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ปีการศึกษา 2548

ISBN 974-283-030-4

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี อนุมัติวิทยานิพนธ์เรื่องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เสนอโดยนางสาวเพชรภรณ์ ปานเพชร เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาหลักสูตรและการสอน



.....รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและบัณฑิตศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สำราญ พงษ์โอภาส)

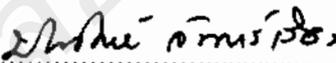
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



.....ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเทพ อ่อนไสว)



.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง)



.....กรรมการ

(ดร.ทรงศรี ตุ่นทอง)



.....กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

(เกอัสกรธงชัย ทวีวรรณบุญ)

| | |
|-------------------|---|
| หัวข้อวิทยานิพนธ์ | การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี |
| อาจารย์ที่ปรึกษา | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง ดร.ทรงศรี ตุ่นทอง |
| ชื่อนักศึกษา | เพชรภรณ์ ปานเพชร |
| สาขา | หลักสูตรและการสอน |
| ปีการศึกษา | 2548 |

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมาย เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี และมีความมุ่งหมายเฉพาะตามขั้นตอนของการพัฒนาหลักสูตร 4 ขั้นตอน คือ 1) ศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับสภาพปัญหาและวิธีการการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของประชาชนในชุมชนอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี 2) พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร 3) ทดลองใช้หลักสูตร และ 4) ประเมินผลและปรับปรุง หลักสูตร โดยการวิจัยครั้งนี้ได้ทดลองใช้หลักสูตรกับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรีจำนวน 30 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย 1) แบบสัมภาษณ์ข้อมูลพื้นฐานจากประชาชนในชุมชน 2) แบบบันทึกการสนทนากลุ่มเพื่อพัฒนาหลักสูตร 3) หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี 4) เอกสารประกอบการอบรม 5) แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร 6) แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับกระบวนการจัดการอบรม 7) แบบประเมินพฤติกรรมเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้เข้ารับการอบรม

การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานโดยหาค่าร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation) และการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis)

ผลการวิจัยเมื่อจำแนกตามขั้นตอนการวิจัยดังนี้ ขั้นตอนที่ 1 ผลที่ได้จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐาน พบว่า ประชาชนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน และอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านต้องการให้มีการอบรมเรื่อง การเลือกซื้อ ผลิตภัณฑ์อาหาร ขั้นตอนที่ 2 ผลการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม ได้เนื้อหาการอบรมประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน และอาหาร การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์

อาหาร ขั้นตอนที่ 3 ทดลองใช้หลักสูตรกับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน จำนวน 30 คน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เป็นเวลา 3 วัน และขั้นตอนที่ 4 ผลการประเมินผล
และปรับปรุงหลักสูตร พบว่า 1) อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่ผ่านการอบรมมีความรู้
เกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ
.05 2) พฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้ผ่านการอบรม พบว่า รายการที่มีการปฏิบัติ
ทุกครั้งสูงสุดคือ การดูวันเดือนปีที่ผลิตหรือวันหมดอายุก่อนเลือกผลิตภัณฑ์อาหาร คิดเป็น
ร้อยละ 93.33 รองลงมาได้แก่ การดูความเรียบร้อย ความสะอาดของภาชนะที่บรรจุอาหาร
คิดเป็นร้อยละ 86.67 การดูเครื่องหมาย อย. ที่ฉลากอาหาร คิดเป็นร้อยละ 83.38 และการดูชื่อ
และที่อยู่ผู้ผลิตที่ฉลากอาหาร คิดเป็นร้อยละ 76.67 ตามลำดับ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

| | |
|-----------------|---|
| Thesis Title | Training Curriculum Development Entitled Choosing to Buy Food Products for Village Public Health Volunteers of Khai Bang Rachan District, Sing Buri Province. |
| Thesis Advisors | Asst. Prof. Dr. Pramote Chanruang Dr. Songsri Toonthong |
| Name | Petcharaporn Panphet |
| Concentration | Curriculum and Instruction |
| Academic Year | 2005 |

ABSTRACT

The purpose of this research aimed to develop a training curriculum entitled: choosing to buy food products for village public health volunteers of Khai Bang Rachan District, Sing Buri Province and especially aimed in accordance with 4 steps of curriculum development, i.e. 1) study basic data about problem states and methods of choosing to buy food products of the people in Khai Bang Rachan District Community, Sing Buri Province, 2) develop a training curriculum entitled: choosing to buy food products, 3) curriculum tryout, and 4) curriculum evaluation and revision. The curriculum tryout was used with 30 village public health volunteers of Khai Bang Rachan District, Sing Buri Province.

The instruments for this research comprised 1) basic data interview form, 2) group discussion recording form for developing curriculum, 3) training curriculum entitled: choosing to buy food products for village public health volunteers of Khai Bang Rachan District Sing Buri Province, 4) supplementary handouts for training, 5) a knowledge test concerning choosing to buy food products, 6) a questionnaire on opinions of the training process, and 7) behavioral evaluation form of the trainees on choosing to buy food products.

Data was analyzed to calculate percentage, mean (\bar{X}), standard deviation (S.D.) and content analysis.

The findings classified according to the research steps:

1. basic data: people bought substandard food products and village public health volunteers needed training in choosing to buy food products.

2. result of training curriculum development: The volunteers learned the training contents comprising knowledge of food products, hazards from consuming substandard food, food labels and choosing to buy food products.

3. a three-day curriculum tryout with 30 village public health volunteers of Khai Bang Rachan District, Sing Buri Province.

4. result of curriculum evaluation and revision:

4.1 village public health volunteers trained had knowledge in choosing to buy food products higher than that before training at .05 statistical significance.

4.2 the behavior of the trained volunteers in choosing to buy good products: The first thing 93.33% of them did every time before choosing to buy good products were to look for the produce date and the expiry data followed by 86.67% who looked for neatness on cleanliness of the food container; 83.38% looked for the food and drug logo on the food label, and 76.67% looked for the food producer and address on the food label respectively.

ประกาศคุณูปการ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี โดยได้รับความอนุเคราะห์ช่วยเหลืออย่างดียิ่ง จากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปราโมทย์ จันทร์เรือง ประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ดร.ทรงศรี ดุ่นทอง กรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และเภสัชกรชงชัย ทวีวรรณบุญ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ที่กรุณาเสียสละเวลาช่วยตรวจสอบแก้ไข ให้คำปรึกษา และชี้แนะแนวทางที่เป็นประโยชน์แก่ผู้วิจัยจนกระทั่งวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ผู้วิจัยขอขอบพระคุณทุกท่านเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้ ด้วยความเคารพยิ่ง

ขอขอบพระคุณเภสัชกรหญิงเกษรา ศิริสะอาด เภสัชกรชัชวาลย์ บุญญฤทธิ์ นายกำธร ไพจิตร นายจ้านง ชัยสุวรรณรักษ์ นายเสน่ห์ สังข์ทอง นางคณิต สุรฤทธิ์โยธิน นางเพียงพร สาทร อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน เจ้าหน้าที่สถานีอนามัยตำบลโพทะเล และเจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสิงห์บุรีทุก ๆ ท่าน ที่ให้ความร่วมมือในการวิจัย การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรีในครั้งนี้เป็นอย่างดี

กราบขอบพระคุณคณาจารย์สาขาวิชาหลักสูตรการสอน มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรีและคณาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้อันทรงคุณค่ายิ่ง และเป็นกำลังใจในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ท้ายนี้ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา ญาติพี่น้องรวมทั้งเพื่อน ๆ นักศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอนทุกท่านที่เป็นกำลังใจ และให้การสนับสนุนผู้วิจัยในทุก ๆ ด้าน ด้วยดีตลอดมา

เพชรภรณ์ ปานเพชร

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 1 บทนำ..... | 1 |
| ภูมิหลัง..... | 1 |
| ความมุ่งหมายในการวิจัย..... | 4 |
| ความสำคัญของการวิจัย..... | 4 |
| ขอบเขตของการวิจัย..... | 4 |
| นิยามศัพท์เฉพาะ..... | 5 |
| กรอบแนวคิดในการวิจัย..... | 6 |
| สมมติฐานในการวิจัย..... | 9 |
| บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง..... | 10 |
| การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม..... | 11 |
| ความหมายของหลักสูตร..... | 11 |
| ความหมายของการฝึกอบรม..... | 12 |
| วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม..... | 12 |
| องค์ประกอบของหลักสูตร..... | 14 |
| ขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม..... | 14 |
| เทคนิควิธีการฝึกอบรม..... | 16 |
| การประเมินผลการฝึกอบรม..... | 18 |
| พฤติกรรมผู้บริโภค..... | 20 |
| ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค..... | 20 |
| การตัดสินใจซื้อคือเป้าหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค..... | 21 |
| ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค..... | 22 |
| ทฤษฎีของการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค..... | 23 |
| ผลิตภัณฑ์อาหารและการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร..... | 26 |
| ผลิตภัณฑ์อาหาร..... | 27 |
| การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร..... | 28 |
| อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน..... | 30 |
| ฉลากอาหาร..... | 33 |

บทที่ 2 ต่อ

| | |
|---|----|
| อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.)..... | 37 |
| คุณสมบัติของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.)..... | 38 |
| วิธีการคัดเลือก..... | 38 |
| การฝึกอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขใหม่..... | 39 |
| การขึ้นทะเบียนเป็นอาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.)..... | 39 |
| บทบาทของ อสม..... | 40 |
| หน้าที่ความรับผิดชอบของ อสม..... | 40 |
| วาระและการพ้นสภาพการเป็น อสม..... | 41 |
| งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง..... | 42 |
| งานวิจัยในประเทศ..... | 42 |
| งานวิจัยต่างประเทศ..... | 45 |
| | |
| บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย..... | 47 |
| ขั้นตอนที่ 1 วิจัย (research) การศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน..... | 47 |
| ขั้นตอนที่ 2 พัฒนา (development) การพัฒนาหลักสูตร..... | 49 |
| ขั้นตอนที่ 3 วิจัย (research) การทดลองใช้หลักสูตร..... | 52 |
| ขั้นตอนที่ 4 พัฒนา (development) การประเมินผลและปรับปรุง หลักสูตร..... | 53 |
| เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.. .. | 54 |
| การวิเคราะห์ข้อมูล..... | 56 |
| | |
| บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล..... | 59 |
| ขั้นตอนที่ 1 วิจัย (research) ผลการศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน..... | 59 |
| ขั้นตอนที่ 2 พัฒนา (development) ผลการพัฒนาหลักสูตร..... | 64 |
| ขั้นตอนที่ 3 วิจัย (research) ผลการทดลองใช้หลักสูตร..... | 66 |
| ขั้นตอนที่ 4 พัฒนา (development) ผลการประเมินและปรับปรุง หลักสูตร..... | 69 |

| | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ..... | 72 |
| สรุปผลการวิจัย..... | 72 |
| อภิปรายผล..... | 74 |
| ข้อเสนอแนะ..... | 76 |
| ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป..... | 76 |
| | |
| บรรณานุกรม..... | 77 |
| | |
| ภาคผนวก..... | 80 |
| ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์ข้อมูลพื้นฐานเพื่อพัฒนาหลักสูตร ฝึกอบรม..... | 81 |
| ภาคผนวก ข แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (focus group discussion) เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม..... | 85 |
| ภาคผนวก ค รายนามผู้เข้าร่วมประชุมการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม... | 88 |
| ภาคผนวก ง รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบหลักสูตรฝึกอบรม..... | 90 |
| ภาคผนวก จ หลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอ ค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี..... | 92 |
| ภาคผนวก ฉ แบบประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของ หลักสูตรฝึกอบรมฉบับร่าง..... | 127 |
| ภาคผนวก ช แบบทดสอบ..... | 130 |
| ภาคผนวก ซ แบบประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของ แบบทดสอบ..... | 136 |
| ภาคผนวก ฌ คะแนนการทดสอบก่อนและหลังการฝึกอบรมของ ผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม..... | 138 |
| ภาคผนวก ญ แบบสอบถามความคิดเห็นการฝึกอบรม..... | 141 |
| ภาคผนวก ฎ แบบประเมินพฤติกรรม..... | 143 |
| ภาคผนวก ฏ ตารางการฝึกอบรม..... | 145 |
| | |
| ประวัติผู้ทำวิทยานิพนธ์..... | 147 |

สารบัญตาราง

| | หน้า |
|---|------|
| ตาราง 1 สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน..... | 48 |
| ตาราง 2 สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาหลักสูตร..... | 51 |
| ตาราง 3 สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตร..... | 53 |
| ตาราง 4 รูปแบบการทดลองใช้หลักสูตร..... | 53 |
| ตาราง 5 สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 4 การประเมินผลและปรับปรุง หลักสูตร..... | 54 |
| ตาราง 6 ข้อมูลพื้นฐานของประชาชน ตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี..... | 59 |
| ตาราง 7 พฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของประชาชน ตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี..... | 62 |
| ตาราง 8 ตารางการอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัคร สาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี..... | 65 |
| ตาราง 9 ข้อมูลพื้นฐานของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่เข้ารับการอบรม... | 69 |
| ตาราง 10 การเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความรู้ความเข้าใจ ก่อนและหลังการอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำ หมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี..... | 70 |
| ตาราง 11 ความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรม..... | 70 |
| ตาราง 12 ค่าเฉลี่ยของการประเมินพฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ของผู้เข้ารับการอบรม..... | 71 |

สารบัญภาพ

| | |
|---------------------------------|-----------|
| ภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย..... | หน้า 8 |
|---------------------------------|-----------|

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

การเปลี่ยนแปลงแนวทางพัฒนาประเทศเข้าสู่ความเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา มุ่งเน้นความเจริญเติบโตทางภาคเศรษฐกิจและการพาณิชย์ระหว่างประเทศ ประกอบกับยุคสมัยปัจจุบันมีการพัฒนาเทคโนโลยีด้านการสื่อสารและการคมนาคม ความรวดเร็วของข่าวสารทำให้เกิดผลกระทบต่อรูปแบบการดำรงชีวิตในสังคมไทยมีการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตจากสังคมเกษตรกรรมชนบทเข้าสู่ความเป็นสังคมเมืองมากขึ้น ความแออัดของ ชุมชน เพิ่มขึ้นและขยายตัวเป็นวงกว้าง ที่ดินมีราคาสูงขึ้นอย่างรวดเร็วในขณะที่การผลิตอาหาร น้อยลง เนื่องจากปัจจัยการผลิตมีต้นทุนสูงเป็นผลทำให้อาหารมีราคาแพงขึ้น และการเคลื่อนย้าย ของประชากรวัยแรงงานจากภาคเกษตรกรรมเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมทำให้มีผลกระทบไปถึง ความมั่นคงของระบบอาหารในชุมชนชนบท (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2538, หน้า 166)

การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตไปสู่ภาคอุตสาหกรรมทำให้ต้องเปลี่ยนระบบการผลิตจากระบบเกษตรกรรมพื้นบ้านซึ่งเป็นการผลิตเพื่อการบริโภคเองเป็นหลักมาเป็นการผลิตเพื่อขายเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นจึงเป็นการผลิตเฉพาะอย่างอันเป็นระบบเกษตรกรรมตะวันตก การมุ่งพัฒนาประเทศโดยเน้นความเจริญทางเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมทำให้มีการมองภาพรวมของวิถีชีวิต การดำรงชีวิตมนุษย์และสิ่งแวดล้อมได้รับการละเลยหรือมีความสำคัญน้อยลง คนส่วนใหญ่ จึงต้องเผชิญกับปัญหาการปรับตัวให้สอดคล้องกับสภาพสังคมทุกรูปแบบ และหนึ่งในกิจกรรม ที่ต้องปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับการดำรงชีวิตในภาวะปัจจุบันคือ พฤติกรรมการบริโภคและการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2538, หน้า 166-167)

ผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบันที่ผู้บริโภคกำลังซื้อหลายระดับนั้นมีลักษณะหลากหลาย ทั้งที่ผ่านการแปรรูปแล้วหรือพร้อมที่จะนำไปปรุงแต่ง สถานที่จัดจำหน่ายมีลักษณะเป็นธุรกิจ การตลาดมากขึ้น การจัดจำหน่ายวัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้สด เนื้อสัตว์ต่างๆ ในตลาดสด ขณะนี้มีจำนวนคงที่และมีแนวโน้มที่จะลดลง แต่การจัดจำหน่ายอาหารสดในห้างสรรพสินค้า ประเภทซูเปอร์มาเก็ตมีแนวโน้มของความนิยมสูงขึ้นเรื่อยๆ อาหารที่จำหน่ายมีทั้งอาหารสด และอาหารพร้อมปรุง มีการตกแต่งอาหารสดและนำอาหารสดบรรจุในภาชนะโฟมและห่อปกปิด โดยใช้แผ่นพลาสติกใสพร้อมทั้งมีการติดป้ายราคาและน้ำหนักของอาหารไว้ สำหรับอาหาร พร้อมปรุงชนิด 2-3 คนบริโภค เป็นที่นิยมของผู้บริโภคในปัจจุบันเพราะการทำงานนอกบ้าน เวลาที่รีบเร่ง ทำให้ไม่สามารถหาซื้อเครื่องปรุงได้ในระยะเวลาอันสั้นเนื่องจากเวลามีจำกัด ทุกสิ่งต้องรีบเร่ง รวมทั้งเวลาสำหรับใช้ในการบริโภคก็ใช้เวลารวดเร็วเช่นกัน ธุรกิจเพื่อตอบสนอง

ความจำเป็นในด้านการบริโภครูปแบบต่าง ๆ จึงเกิดขึ้นหลากหลายลักษณะและมีการบริการ และจำหน่ายในสถานที่ต่าง ๆ เพื่อให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้อหาได้ตามฐานะทางเศรษฐกิจ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2538, หน้า 167) ดังนั้นผู้บริโภคจำเป็นต้องมีความรู้ ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากในปัจจุบันอาหารที่บริโภคได้ทันใจรวดเร็วหรือ ที่เรียกกันว่า ฟาสต์ฟู้ด และอาหารที่วางขายตามบาทวิถีเป็นผลิตภัณฑ์อาหารได้รับการยอมรับ จากประชาชนทั่วไป ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตขึ้นมาขายส่วนใหญ่มีการใช้สารปรุงแต่งสี กลิ่นและ รสของอาหารทำให้ดูน่ารับประทาน ดึงดูดใจผู้บริโภค ผู้ประกอบการบางรายผลิตอาหารที่ไม่มี คุณภาพและไม่ได้มาตรฐานมาวางขาย ทำให้ผู้บริโภคอยู่ในภาวะจำยอมเพราะขาดความรู้ ในเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารและคุณภาพของสินค้า โดยเฉพาะผู้บริโภคที่อยู่ห่างไกลและมีความรู้ น้อยยิ่งตกเป็นเหยื่อของการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีคุณภาพและไม่ได้มาตรฐานมาบริโภค (นิตยา ภาคมาลี, 2545, หน้า 1)

จากรายงานผลการวิเคราะห์การทดสอบหาสารตกค้าง/ปนเปื้อนในอาหารของจังหวัด สิงห์บุรี พบว่าอาหารในตลาดสดที่อยู่ในโครงการตลาดสดนำซื้อในเขตอำเภอค่ายบางระจัน พบสารตกค้างและสารปนเปื้อนในอาหารดังนี้ (สำนักงานสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสิงห์บุรี, 2546)

1. สารบอแรกซ์ จากตัวอย่างอาหารจำนวน 76 ตัวอย่าง ตรวจพบสารบอแรกซ์ ในอาหารจำนวน 12 ตัวอย่าง
2. สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ จากตัวอย่างอาหารจำนวน 56 ตัวอย่าง ตรวจพบ สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ในอาหารจำนวน 34 ตัวอย่าง
3. สารฟอร์มาลิน จากตัวอย่างอาหารจำนวน 36 ตัวอย่าง ตรวจพบสารฟอร์มาลิน ในอาหารจำนวน 1 ตัวอย่าง
4. กรดซาลิไซลิก จากตัวอย่างอาหารจำนวน 53 ตัวอย่าง ตรวจพบกรดซาลิไซลิก ในอาหารจำนวน 3 ตัวอย่าง
5. ยาฆ่าแมลง จากตัวอย่างอาหารจำนวน 55 ตัวอย่าง ตรวจพบยาฆ่าแมลง ในอาหารจำนวน 26 ตัวอย่าง

จากการสำรวจร้านขายของชำในหมู่บ้านในเขตอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 114 ร้าน พบว่ามีร้านขายของชำจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีฉลากอาหาร จำนวน 26 ราย ฉลากอาหารไม่ถูกต้องจำนวน 56 รายและจากการสุ่มสัมภาษณ์ผู้บริโภคที่มาซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารในตลาดสดในเขตอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 262 คน พบว่า ผู้บริโภค ร้อยละ 11.3 มีความรู้เรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีฉลากอาหารถูกต้อง ผู้บริโภคร้อยละ 92 ไม่รู้จักและไม่ทราบความหมายของฉลากอาหารที่ติดอยู่บนผลิตภัณฑ์อาหารตลอดจน ไม่ทราบว่ากรบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่พิจารณาความถูกต้องของฉลากอาหารจะมีอันตราย อย่างไร (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสิงห์บุรี, 2546)

จากรายงานผลการวิเคราะห์การทดสอบหาสารตกค้าง/ปนเปื้อนในอาหาร การสำรวจร้านขายของชำ และจากการสัมภาษณ์ผู้บริโภคที่มาซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ในเขตอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ทำให้ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่วางขายตามท้องตลาดมีผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐานและไม่ได้มาตรฐานวางขายปะปนกัน ผู้บริโภคมีความเสี่ยงในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน กระทรวงสาธารณสุขตระหนักถึงความสำคัญและความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของประชาชน จึงมีนโยบายประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารผ่านสื่อต่างๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับความรู้จากการประชาสัมพันธ์ แต่ก็ยังมีจุดบกพร่องคือ ประชาชนที่มีข้อสงสัยไม่สามารถสอบถามและหาคำตอบได้ทันที ทำให้การเผยแพร่ให้ความรู้ดังกล่าวไม่สามารถบรรลุตามวัตถุประสงค์ การที่จะให้บรรลุถึงการมีสุขภาพดีถ้วนหน้าแก่กลุ่มคนทุกระดับและทุกครัวเรือนจึงเป็นเรื่องที่ยาก กลุ่มคนที่มีความสำคัญในชุมชนของงานสาธารณสุขที่สามารถทำให้การเผยแพร่ให้ความรู้แก่ประชาชนในชุมชนบรรลุตามวัตถุประสงค์คือ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ซึ่งเป็นบุคคลที่ได้รับการคัดเลือกจากชาวบ้าน และได้รับการอบรมตามหลักสูตรที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด มีบทบาทหน้าที่สำคัญในกิจกรรมการพัฒนางานสาธารณสุขมูลฐานในหมู่บ้านและชุมชน ซึ่งจะนำไปสู่พฤติกรรมที่เหมาะสม สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างมีคุณภาพ

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน เพราะผลิตภัณฑ์อาหารเป็นสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิตของมนุษย์ในปัจจุบัน และการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐานมาบริโภคทำให้ได้มาซึ่งการมีสุขภาพดี ภาครัฐบาลโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข จัดให้มีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ประชาชนในเรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐาน เพื่อสร้างความตระหนักในการดูแลสุขภาพตนเองให้เกิดขึ้นกับประชาชน แต่ในปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจอยู่ในสภาวะถดถอย ประชาชนต้องทำงานหนักมากขึ้นเพื่อหารายได้มาใช้จ่ายในการดำรงชีวิต จึงเป็นเรื่องยากที่จะเผยแพร่ให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ให้เข้าถึงทุกครัวเรือนได้อย่างทั่วถึง การฝึกอบรมเป็นวิธีการหนึ่งที่มีความสำคัญ เนื่องจากวิธีการฝึกอบรมสามารถใช้เทคนิคการถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เข้ารับการอบรมได้หลายวิธี ทำให้การฝึกอบรมบรรลุตามจุดมุ่งหมาย อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านจัดเป็นพลังมวลชนที่ยิ่งใหญ่และมีความสำคัญของงานสาธารณสุขในการเผยแพร่ให้ความรู้แก่ประชาชนในชุมชน ผู้วิจัยจึงได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านมีความรู้ มีความเข้าใจ และมีเจตคติที่ดีต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐาน ซึ่งจะนำไปสู่การปฏิบัติและการเผยแพร่ความรู้ต่อไป

ความมุ่งหมายในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายทั่วไปเพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขสาธาณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี โดยมีความมุ่งหมายเฉพาะตามขั้นตอนของการพัฒนาหลักสูตรดังนี้

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของอาสาสมัครสาธารณสุขสาธาณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
2. เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขสาธาณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
3. เพื่อทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขสาธาณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
4. เพื่อประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ความสำคัญของการวิจัย

1. ได้หลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
2. เป็นแนวทางส่งเสริมให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน มีส่วนร่วมในการเผยแพร่ความรู้เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ประชาชนในชุมชนและนำหลักสูตรฝึกอบรมที่พัฒนาขึ้นมอบให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในเขตพื้นที่อื่นต่อไป

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยและพัฒนา (Research and Development R&D) ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการวิจัยไว้ดังนี้

1. ประชากร ได้แก่ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 450 คน
2. กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 30 คน กลุ่มตัวอย่างได้มาจากการสุ่มแบบเจาะจง (purposive sampling)
3. ตัวแปร ในการวิจัยครั้งนี้คือ
 - ตัวแปรอิสระ ได้แก่ หลักสูตรฝึกอบรมเรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ตัวแปรตาม ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจ และพฤติกรรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

4. ระยะเวลาที่ใช้ในการวิจัย ได้กำหนดระยะเวลาทำการวิจัย 3 เดือน
5. ระยะเวลาในการฝึกอบรม 3 วัน
 - 5.1 ภาคทฤษฎี 2 วัน
 - 5.2 ภาคปฏิบัติ 1 วัน
6. หลักสูตรการฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ในด้านเนื้อหาประกอบด้วย
 - 6.1 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
 - 6.2 อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน
 - 6.3 ฉลากอาหาร
 - 6.4 การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
7. สถานที่ในการจัดฝึกอบรม

ห้องประชุมสถานีนอนามัยตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

นิยามศัพท์เฉพาะ

หลักสูตรฝึกอบรม หมายถึง เอกสารรายละเอียด ซึ่งประกอบด้วยหลักการ วัตถุประสงค์ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม ระยะเวลาการฝึกอบรม เนื้อหา วิธีการฝึกอบรม สื่อ/อุปกรณ์ และการวัดและประเมินผล ซึ่งจะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ เจตคติและทักษะตามวัตถุประสงค์

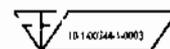
การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม หมายถึง กระบวนการจัดกิจกรรมและพัฒนาการจัดมวลประสบการณ์ทั้งด้านความรู้ ทักษะและเจตคติ เพื่อนำไปพัฒนากลุ่มเป้าหมายให้เป็นไปตามที่คาดหวังไว้ โดยการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน สภาพปัญหา ความต้องการของสังคมตลอดจนความต้องการของผู้ใช้หลักสูตร จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาจัดทำเป็นรายละเอียดของเนื้อหาของหลักสูตร แล้วนำหลักสูตรไปทดลองใช้ และประเมินผลหลักสูตรแล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข เพื่อการนำไปใช้ต่อไป

ฉลากอาหาร หมายถึง รูปรอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

ฉลากโภชนาการ หมายถึง ฉลากอาหารที่มีการแสดงข้อมูลโภชนาการซึ่งอยู่ในรูปของกรอบข้อมูลโภชนาการ

เลขสารบบอาหาร คือ รายละเอียดของเลขสารบบอาหารประกอบด้วยตัวเลขสิบสามหลักที่แบ่งเป็นห้ากลุ่มซึ่งหมายถึงสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหารแล้วแต่กรณี

หน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาตและลำดับที่ของอาหาร โดยแสดงในเครื่องหมาย



ที่ฉลากอาหาร

ผลิตภัณฑ์อาหาร หมายถึง อาหารตามที่ระบุใน มาตรา 4 แห่ง พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 คือ วัตถุประสงค์ที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่จะไม่รวมถึงยา วัตถุประสงค์ที่ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมาย วัตถุประสงค์ที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุประสงค์เพื่ออาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร หมายถึง การปฏิบัติในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร มาใช้ในชีวิตรประจำวันโดยพิจารณาจากฉลาก ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยในการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากรายละเอียดบนฉลากจะบอกถึงส่วนประกอบที่สำคัญและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ

อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) หมายถึง บุคคลที่ได้รับการคัดเลือกจากประชาชนในแต่ละหมู่บ้าน โดยวิธีทางสังคมมิติ และได้รับการฝึกอบรมตามหลักสูตรกระทรวงสาธารณสุขกำหนด โดยมีบทบาทหน้าที่ในกิจกรรมการพัฒนางานสาธารณสุขมูลฐานในหมู่บ้าน

ความรู้ความเข้าใจ หมายถึง คะแนนของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ที่ได้จากการทำแบบทดสอบวัดความรู้ความเข้าใจ เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

พฤติกรรมการเลือกซื้อ หมายถึง การปฏิบัติในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารมาใช้ ในชีวิตรประจำวันโดยพิจารณาจากฉลาก ซึ่งเป็นส่วนประกอบที่ช่วยตัดสินใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การวิจัยเพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ในครั้งนี้เป็นการพัฒนาหลักสูตรขึ้นมาใหม่ โดยเน้นการมีส่วนร่วมจากบุคคลหลายฝ่าย ซึ่งในการพัฒนาหลักสูตรครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรของสงัด อุทรานันท์ (2532, หน้า 38-43) ได้ประยุกต์แนวคิดของไทเลอร์เพื่อเป็นพื้นฐานในการกำหนดขั้นตอนของการพัฒนาหลักสูตร 7 ขั้น ได้แก่ 1) การกำหนดข้อมูลพื้นฐาน 2) การกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร 3) คัดเลือกเนื้อหาสาระและประสบการณ์การเรียนรู้ที่จะนำมาจัดไว้ในหลักสูตร 4) การกำหนดมาตรการวัดและประเมินผล 5) การทดลองใช้หลักสูตร 6) การประเมินผลการใช้หลักสูตรและ 7) การปรับแก้ไขหลักสูตรก่อนนำไปใช้ และรัตนะ บัวสนธิ์ (2535, บทคัดย่อ) มาเรียม นิลพันธ์ (2536, บทคัดย่อ) และยุวดี ฤาชา (2536, บทคัดย่อ) ได้ทำการพัฒนา

หลักสูตรโดยใช้กระบวนการ 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) การสร้างหลักสูตร 3) การทดลองใช้หลักสูตร และ 4) การประเมินหลักสูตร

จากแนวคิดการพัฒนาหลักสูตรของนักวิชาการทางการศึกษาดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยได้นำมาสังเคราะห์ และประยุกต์ใช้กับการพัฒนาหลักสูตร โดยอาศัยหลักทฤษฎีวิจัยและพัฒนา (Research and Development R & D) ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

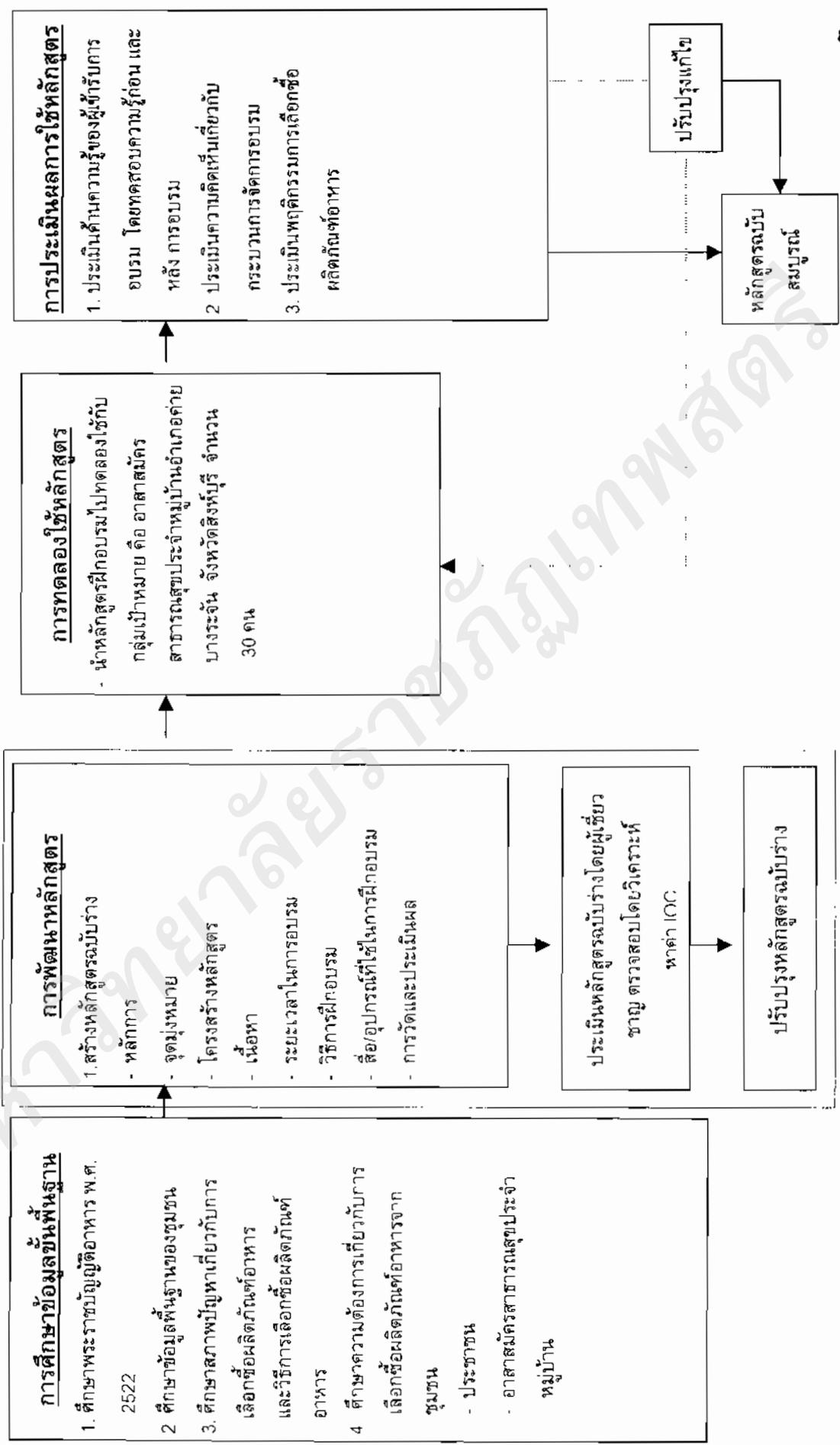
ขั้นตอนที่ 1 วิจัย (research) เป็นการศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐานของประชากร ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ได้แก่ วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview) และการสนทนากลุ่ม (focus group discussion) เพื่อสร้างหลักสูตรฝึกอบรมบับร่าง

ขั้นตอนที่ 2 พัฒนา (development) เป็นการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมบับร่างทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตลอดจนการตรวจสอบหลักสูตรฝึกอบรมบับร่างโดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ด้าน คือ ด้านหลักสูตร ด้านเนื้อหา และด้านการวัดประเมินผล

ขั้นตอนที่ 3 วิจัย (research) เป็นการนำหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นไปทดลองใช้ โดยการอบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ขั้นตอนที่ 4 พัฒนา (development) เป็นขั้นตอนประเมินและปรับปรุงหลักสูตร คือ ก่อนการใช้หลักสูตรโดยประเมินความรู้ความเข้าใจระหว่างการใช้หลักสูตรโดยประเมินพฤติกรรมหลังการใช้หลักสูตรโดยประเมินความรู้ความเข้าใจและประเมินพฤติกรรม

โดยทั้ง 4 ขั้นตอนดังกล่าว สามารถสรุปเป็นภาพประกอบดังนี้



ภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

สมมติฐานการวิจัย

อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารหลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งขอเสนอสาระสำคัญดังนี้

1. การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม
 - 1.1 ความหมายของหลักสูตร
 - 1.2 ความหมายของการฝึกอบรม
 - 1.3 วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม
 - 1.4 องค์ประกอบของหลักสูตร
 - 1.5 ขั้นตอนและการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม
 - 1.6 เทคนิควิธีการฝึกอบรม
 - 1.7 การประเมินผลการฝึกอบรม
2. พฤติกรรมผู้บริโภค
 - 2.1 ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค
 - 2.2 การตัดสินใจซื้อคือเป้าหมายของผู้บริโภค
 - 2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค
 - 2.4 ทฤษฎีของการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค
3. ผลิตภัณฑ์อาหารและการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
 - 3.1 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
 - 3.2 การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร
 - 3.3 อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน
 - 3.4 ฉลากอาหาร
4. อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.)
 - 4.1 คุณสมบัติของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
 - 4.2 วิธีการคัดเลือก
 - 4.3 การฝึกอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขใหม่
 - 4.4 การขึ้นทะเบียนเป็นอาสาสมัครสาธารณสุข
 - 4.5 บทบาทของ อสม.
 - 4.6 หน้าที่ความรับผิดชอบของ อสม.
 - 4.7 วาระและการพ้นสภาพการเป็น อสม.

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

5.1 งานวิจัยในประเทศ

5.2 งานวิจัยต่างประเทศ

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เป็นการพัฒนาหลักสูตรขึ้นมาใหม่ โดยอาศัยข้อมูลพื้นฐานต่าง ๆ ที่มีอยู่และต้องอาศัยความร่วมมือจากบุคคลหลายฝ่ายในการจัดทำหลักสูตรขึ้นมา เพื่อนำหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นมาใหม่ไปใช้ในการเพิ่มพูนความรู้และเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน ในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมขึ้นมา นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องใช้ความหมาย ความสำคัญ วัตถุประสงค์ กระบวนการพัฒนาหลักสูตร เพื่อให้ได้หลักสูตรที่มีประสิทธิภาพ บรรลุตามจุดประสงค์ที่กำหนดไว้ รายละเอียดของการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมที่สำคัญ ได้แก่

1. ความหมายของหลักสูตร

คำว่า “หลักสูตร” (curriculum) มีผู้ให้ความหมายต่างกันไปหลายประการตามแนวความคิด และปรัชญาของนักการศึกษาแต่ละคน บางความหมายได้รับความนิยมและยอมรับอยู่ในแวดวงจำกัด ดังที่

สจ๊วต อูทรานันท์ (2532, หน้า 34) ให้ความหมายหลักสูตรว่า คือประสบการณ์ทั้งหมด ที่จัดให้นักเรียนทั้งในและนอกห้องเรียน เพื่อให้ให้นักเรียนได้มีความรู้มีทักษะ เกิดความคิด และเจตคติที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต

สุนทร บำเรอราช (2536, หน้า 6) ได้สรุปความหมายของหลักสูตรว่า คือกรอบและแนวทางที่จะนำมาใช้ในการสอน การอบรม และการฝึกงานเท่านั้น หลักสูตรจะต้องอยู่ร่วมกับสิ่งอื่นเสมอ หลักสูตรต้องอยู่ร่วมกับการสอนและการสอบ

ทาบบา (Taba 1962, p. 11) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรว่า เป็นแบบแผนสำหรับให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้

กูด (Good 1973, p. 157) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรไว้เป็น 3 ประการ ดังนี้

1. หลักสูตร หมายถึง เนื้อหาวิชาที่จัดไว้อย่างเป็นระบบเพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาจนจบชั้นหรือได้รับประกาศนียบัตรในสาขาวิชาใดวิชาหนึ่ง

2. หลักสูตร หมายถึง โปรแกรมการศึกษาที่ทางสถานศึกษากำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาจนจบชั้นหรือได้ประกาศนียบัตรเพื่อสามารถเข้าเรียนต่อในสายวิชาชีพต่อไป

3. หลักสูตร หมายถึง กลุ่มวิชาและประสบการณ์ต่าง ๆ ที่กำหนดไว้ให้ผู้เรียนได้ศึกษาภายใต้การแนะนำของสถานศึกษา

เซเลอร์และอเล็กซานเดอร์ (Saylor, & Alexander, 1974, p. 6) กล่าวว่า หลักสูตรคือแผนสำหรับการเรียนรู้ที่โรงเรียนจัดขึ้นเพื่อให้บรรลุเป้าหมายกว้าง ๆ และจุดมุ่งหมายเฉพาะสำหรับประชากร

จากคำนิยามของหลักสูตรไม่ว่าจะเป็นในลักษณะใดก็ตาม สรุปได้ว่า เป็นการจัด มวลประสบการณ์ในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้เป็นไปตามที่สังคมมุ่งหวัง เปรียบเสมือน แบบแผน หรือแนวทางในการจัดการศึกษาให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ หลักสูตรจึงเป็น หัวใจของการศึกษาถ้าไม่มีหลักสูตรก็ไม่มีการจัดการศึกษาเกิดขึ้น

2. ความหมายของการฝึกอบรม

สำหรับความหมายของ “การฝึกอบรม” นั้น นักวิชาการ และนักการศึกษาหลาย ๆ ท่านได้ให้ความหมายของการฝึกอบรม (training) ไว้ดังนี้

ธงชัย สันติวงษ์ (2537, หน้า 164) ได้ให้ความหมายของการฝึกอบรมว่าหมายถึง กระบวนการที่จัดขึ้นอย่างเป็นระบบ เพื่อที่จะหาทางให้มีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม และ/หรือ ทักษะจิตของบุคลากรในองค์กร เพื่อที่จะให้สามารถปฏิบัติงานได้ดีขึ้น ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่ม ประสิทธิภาพผลตามเป้าหมายขององค์กร

นักรบ ระวีการณ (2539, หน้า 4) กล่าวว่า การอบรมเป็นกระบวนการหนึ่งของการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ซึ่งมีขอบข่ายตั้งแต่การวางแผน การจัดทำโครงการ การจัดกิจกรรม ต่าง ๆ ให้บุคลากรในองค์กร เพื่อให้บุคคลเหล่านั้นมีความรู้ความเข้าใจ เกิดทักษะและ ประสบการณ์ตลอดจน มีการปรับเปลี่ยนทัศนคติ และพฤติกรรมในการทำงานให้บรรลุ ตามเป้าประสงค์ขององค์กรอย่างมีประสิทธิภาพ

บีช (Beach 1970, p. 193) ได้กล่าวถึงการฝึกอบรมว่า หมายถึง กระบวนการ ที่จัดทำขึ้นเพื่อให้บุคคลได้เรียนรู้และมีความชำนาญเพื่อวัตถุประสงค์อย่างหนึ่ง โดยมุ่งให้คน ได้รู้เรื่องใดเรื่องหนึ่งโดยเฉพาะและเพื่อเปลี่ยนพฤติกรรมของตนไปในทิศทางที่ต้องการ

กู๊ด (Good 1973, p. 613) การฝึกอบรมเป็นกระบวนการที่ช่วยให้บุคคลอื่น มีทักษะความรู้ โดยจัดขึ้นภายใต้สภาวะเงื่อนไขบางประการ ซึ่งการจัดอบรมไม่ได้ ทำให้ใหญ่โต เหมือนกับการศึกษาเหมือนกับสถาบันการศึกษาทั่วไป

จากความหมายของการฝึกอบรมที่กล่าวมาข้างต้น สรุปได้ว่า การฝึกอบรมนั้น เป็นกระบวนการอย่างหนึ่ง ที่จัดทำขึ้นเพิ่มพูนความรู้ ความชำนาญ ทักษะและประสบการณ์ เรื่องใดเรื่องหนึ่งให้กับกลุ่มเป้าหมาย ภายใต้เงื่อนไขที่กำหนดไว้ เช่น ระยะเวลาในการอบรม กลุ่มเป้าหมาย วิทยากร ซึ่งจะมีผลทำให้เกิดการเรียนรู้หรือเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตาม วัตถุประสงค์ของการอบรม ซึ่งจัดได้ว่าการฝึกอบรมนี้เป็นกระบวนการในการพัฒนาทรัพยากร มนุษย์นั่นเอง

3. วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม

ภิญโญ สาธร (2516, หน้า 443) กล่าวไว้ว่า ในการดำเนินการฝึกอบรมใดๆ ก็ตาม จำเป็นต้องกำหนดวัตถุประสงค์ หรือเป้าหมายของการอบรมไว้ ทั้งนี้ เพื่อให้การฝึกอบรมบรรลุ ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ การจัดการอบรมในแต่ละหลักสูตร จะต้องมียุทธศาสตร์ที่แตกต่าง กัน แต่วัตถุประสงค์ที่แท้จริงของหลักสูตรนั้นจะมีลักษณะที่สำคัญ ดังนี้

1. เพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับงานในหน้าที่ของบุคคลในแต่ละระดับ ซึ่งรวมทั้งการนำเทคนิควิทยาการใหม่ๆ มาใช้ในการปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
2. เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการทำงานและความชำนาญในการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพ และเกิดประสิทธิผลตามมาในปัจจุบันและอนาคต
3. เพื่อเสริมสร้างทัศนคติ ขวัญ และกำลังใจในการปฏิบัติงาน ก่อให้เกิดความเชื่อมั่นในตนเองในการปฏิบัติงานให้ได้ผลดี
4. เพื่อพัฒนาพฤติกรรมให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง ต่อเพื่อนร่วมงานและต่อการปฏิบัติงานในหน่วยงานและองค์กร รวมทั้งการจัดให้มีการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ซึ่งกันและกัน
5. เพื่อนำความรู้ ความสามารถที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปใช้ให้เหมาะสมกับงานในหน้าที่รับผิดชอบ สามารถวินิจฉัยและแก้ปัญหาต่าง ๆ ได้ ตลอดจนเป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมให้กว้างขวางและทันเหตุการณ์

การกำหนดวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมนั้น ใจทิพย์ เชื้อรัตนพงษ์ (2539, หน้า 193-194) กล่าวไว้ว่า วัตถุประสงค์ที่กำหนดขึ้นต้องครอบคลุมพฤติกรรมทุกประเภท ทุกระดับตามหลักการของบลูม (Bloom) ได้แก่

1. ด้านความรู้หรือสติปัญญาหรือที่เรียกว่า พุทธิพิสัย (cognitive domain) เป็นจุดประสงค์ที่เกี่ยวกับการพัฒนาทางสมองหรือสติปัญญา โดยเริ่มตั้งแต่การที่บุคคลมีความสามารถในการจดจำเนื้อหาหรือข้อเท็จจริงเกี่ยวกับสิ่งนั้น ๆ แล้วนำสิ่งที่รู้ (ความรู้) ไปสร้างให้เกิดความเข้าใจ วิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินผลในที่สุด แบ่งเป็น 6 ระดับเรียงลำดับจากที่ซับซ้อนน้อยที่สุดไปหามากที่สุดคือ ความรู้ (knowledge) ความเข้าใจ (comprehensive) การนำไปใช้/การประยุกต์ (application) การวิเคราะห์ (analysis) การสังเคราะห์ (synthesis) และการประเมินผล (evaluation)
2. ด้านเจตคติ/ความรู้สึกนึกคิดหรือที่เรียกว่า จิตพิสัย (affective domain) เป็นจุดประสงค์ที่เกี่ยวกับการพัฒนาทางด้านจิตใจ ความรู้สึกนึกคิด และเจตคติ โดยเริ่มตั้งแต่ที่บุคคลรับประสบการณ์จากสิ่งหนึ่งๆ และเกิดการรับรู้ในสิ่งนั้น แล้วตอบสนองและให้คุณค่าต่างๆ ในสิ่งที่ตนรับรู้ จากนั้นจึงนำสิ่งที่เป็คุณค่าเหล่านั้นมาจัดเรียบเรียงเป็นระบบแล้วสร้างเป็นลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพตามคุณค่า แบ่งออกเป็น 5 ระดับ เรียงลำดับจากที่ซับซ้อนน้อยที่สุดไปหามากที่สุดคือการรับ (receiving) การตอบสนอง (responding) การสร้างคุณค่า (valuing) การจัดระบบคุณค่า (organizing) และการสร้างลักษณะนิสัยตามคุณค่า (characterization by a value or value complex)
3. ด้านทักษะ หรือที่เรียกว่าทักษะพิสัย (psychomotor domain) เป็นจุดประสงค์ที่เกี่ยวกับการพัฒนาทางด้านทักษะในการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ โดยเริ่มตั้งแต่ที่บุคคลรับรู้ด้วยประสาทสัมผัสทั้งห้า รวมทั้งการเคลื่อนไหวกล้ามเนื้อ การเตรียมพร้อมทางสติปัญญา

ทางกายและทางอารมณ์ที่จะปฏิบัติ หรือลงมือทำอย่างใดอย่างหนึ่ง จากนั้นจึงตอบสนอง โดยแสดงออกด้วยการเลียนแบบ หรือลองผิดลองถูก จนเกิดเป็นทักษะนิสัยและพัฒนาเป็น ทักษะขั้นสูง โดยการตอบสนองสิ่งที่ซับซ้อนขึ้น และสามารถแสดงการใช้ทักษะที่ผสมผสาน อย่างคล่องแคล่วและมั่นใจ แบ่งออกเป็น 5 ระดับ เรียงลำดับจากที่ซับซ้อนน้อยที่สุดไปหามาก ที่สุด คือ การรับรู้ (perception) การเตรียมพร้อม (set) การตอบสนองตามแนวทางที่ให้ (guided response) การเกิดทักษะพิสัย (mechanism) และการสนองตอบสิ่งที่ซับซ้อน (complex overt response)

จากที่กล่าวมาข้างต้นสามารถสรุปได้ว่า วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมมุ่งที่จะพัฒนา ทักษะการมนุษย์ให้เกิดความรู้ความชำนาญ และเกิดทักษะ สามารถตัดสินใจปฏิบัติตนในทาง ที่ดีขึ้น ส่งผลต่อตนเองและองค์กร

4. องค์ประกอบของหลักสูตร

สุมิตร คุณานุกร (2523, หน้า 8) กล่าวว่า หลักสูตรมี 4 องค์ประกอบ (curriculum components หรือ curriculum elements)

1. ความมุ่งหมาย (object)
2. เนื้อหา (content)
3. การนำหลักสูตรไปใช้ (curriculum implementation)
4. การประเมินผล (evaluation)

ธำรง บัวศรี (2535, หน้า 8) กล่าวว่า องค์ประกอบของหลักสูตรที่สำคัญคือ

1. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร (curriculum aims)
2. จุดประสงค์ของการเรียนการสอน (instructional objective)
3. เนื้อหาสาระและประสบการณ์ (content and experience)
4. ยุทธศาสตร์การเรียนการสอน (instructional strategies)
5. วัสดุอุปกรณ์และสื่อการเรียนการสอน (instructional media and materail)
6. การประเมินผล (evaluation)

จากที่กล่าวมาข้างต้นสรุปได้ว่า องค์ประกอบที่สำคัญของหลักสูตรจะต้อง ครอบคลุมถึงวัตถุประสงค์ ซึ่งเป็นสิ่งที่กำหนดจุดมุ่งหมายการผลิตเนื้อหาวิชา การนำหลักสูตร ไปใช้คือ การนำเนื้อหาสาระมาสอน การประเมินผล คือการที่ทราบว่าผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ได้ ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้มากน้อยเพียงใด

5. ขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม

อนุชิต ฮุนสวัสดิกุล (ม.ป.ป., หน้า 1-2) กล่าวว่า ขั้นตอนในการดำเนินการฝึกอบรมมีดังนี้

ขั้นที่ 1 การหาความจำเป็นในการฝึกอบรม เป็นระยะเริ่มต้นของระบบการฝึกอบรม โดยดำเนินการศึกษาหาข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้เชื่อมั่นว่าจำเป็นต้องมีการฝึกอบรม

จริง การฝึกอบรมต้องใช้ทรัพยากรทุกอย่าง ซึ่งเมื่อคิดเป็นงบประมาณแล้วจะมีจำนวนมาก ดังนั้นการศึกษาข้อมูลในขั้นตอนนี้จะทำให้บ่งบอกได้ว่าสมควรจะจัดดำเนินการฝึกอบรมหรือไม่ และเหตุใดจึงต้องมีการฝึกอบรม

ขั้นที่ 2 การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เป็นขั้นตอนที่ต่อเนื่องจากการวิเคราะห์ข้อมูลมาแล้วและลงความเห็นว่าจะจัดการอบรมได้ จึงนำมาสร้างหลักสูตรฝึกอบรมหรือเรียกได้ว่าโครงการเปลี่ยนพฤติกรรมผู้เข้ารับการฝึกอบรมนั่นเอง หลักสูตรจะประกอบด้วยหัวข้อวิชา วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาหรือประเด็นสำคัญ เทคนิคหรือวิธีการฝึกอบรม สื่อที่จะใช้ รวมทั้งเวลาที่กำหนดไว้ด้วย ซึ่งหลักสูตรที่กล่าวนี้จะต้องมีการเรียงลำดับหัวข้อวิชาที่เป็นระบบและเหมาะสม เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดการเรียนรู้ จนกระทั่งเปลี่ยนพฤติกรรมและสามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างถูกต้อง เต็มใจและมีประสิทธิภาพ

ขั้นที่ 3 การดำเนินการฝึกอบรม หลังจากสร้างหลักสูตรสำเร็จลงแล้วจะต้องนำไปเขียนโครงการบริหาร เพื่อขออนุมัติจัดการฝึกอบรม ซึ่งในขั้นตอนนี้จะเน้นหนักในด้านการบริหารโครงการ เช่น ด้านการจัดการบุคคลที่จะรับผิดชอบการฝึกอบรม ด้านการเงินหรืองบประมาณที่จะต้องใช้ในการฝึกอบรม ตลอดจนการสร้างบรรยากาศในการฝึกอบรมที่ดีเพื่อเอื้ออำนวยให้เกิดการเรียนรู้ซึ่งจะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีทัศนคติที่ดีต่อการเข้ารับการฝึกอบรม

ขั้นที่ 4 การประเมินผลการฝึกอบรม การฝึกอบรมทุกครั้งเมื่อดำเนินการเสร็จสิ้นแล้วจะต้องทำการประเมินผล การประเมินผลนั้นจะต้องกระทำทุกขั้นตอน นับแต่การหาความจำเป็นในการฝึกอบรมว่าความจำเป็นที่ได้มานั้นถูกต้องตามความเป็นจริงหรือไม่ หลักสูตรที่สร้างขึ้นมานั้นเหมาะสมหรือไม่ รวมทั้งการจัดดำเนินการว่ามีประสิทธิภาพหรือไม่ การประเมินดังกล่าวจะต้องพิจารณาโดยยึดวัตถุประสงค์ที่ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเปลี่ยนแปลง พฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้ดีขึ้น เป็นประเด็นสำคัญ ถ้าจัดอบรมไปแล้วไม่สามารถบ่งบอกได้ว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีผลการปฏิบัติงานดีขึ้น แสดงให้เห็นว่าการฝึกอบรมครั้งนี้มีข้อบกพร่องที่จะต้องได้รับการแก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องและเหมาะสมค้ำกับงบประมาณและเวลาที่ต้องสูญเสียไป หากการฝึกอบรมนั้นประเมินแล้วพบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีศักยภาพสูงขึ้น เมื่อรายงานประเมินผลนำส่งผู้บังคับบัญชาระดับสูงก็จะได้รับการพิจารณาให้มีการจัดดำเนินการต่อไป

นักรบ ระวังการณ์ (2539, หน้า 11-12) กล่าวว่า การจัดการอบรมโดยทั่วไปจะมีขั้นตอนปฏิบัติที่คล้ายคลึงกัน กล่าวคือ

1. การสำรวจและวิเคราะห์หาความจำเป็นในการจัดอบรม
2. การกำหนดวัตถุประสงค์ของการอบรม
3. การจัดทำโครงการอบรม
4. การสร้างและพัฒนาหลักสูตรการอบรม
5. การวางแผนจัดการอบรม

6. การดำเนินงานจัดอบรม
7. การประเมินผลการอบรม
8. การติดตามผลการอบรม

จากขั้นตอนในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมที่กล่าวมานี้ สรุปได้ว่ามีขั้นตอนที่สำคัญอยู่ 5 ขั้นตอน ได้แก่

ขั้นตอนที่ 1 การสำรวจความต้องการและความจำเป็นในการฝึกอบรม นับว่าเป็นขั้นตอนแรกของการฝึกอบรม เพื่อเป็นการค้นหาสภาพปัญหา และวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นว่าสามารถแก้ไขด้วยการฝึกอบรมได้หรือไม่

ขั้นตอนที่ 2 การกำหนดวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม นำผลของการสำรวจความต้องการ จำเป็นในการฝึกอบรมมากำหนด วัตถุประสงค์นี้จะเป็นตัวกำหนดปริมาณงาน วิธีการ เนื้อหา งบประมาณที่ใช้ และระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม การกำหนดวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมแต่ละเรื่องนั้น จะมีจุดเน้นที่แตกต่างกันไป ดังนี้

1. เน้นการผลักดันให้องค์กรมีความเจริญก้าวหน้า สามารถนำความรู้ ความเจริญทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับหน่วยงาน

2. เน้นการฝึกทักษะ ความชำนาญ และเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน เพื่อปรับปรุงแก้ไขปัญหาที่องค์กรกำลังเผชิญอยู่ เพื่อพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ขององค์กรให้มีความเจริญก้าวหน้าในการทำงาน

ขั้นตอนที่ 3 การกำหนดเนื้อหาสาระการฝึกอบรม เนื้อหาที่ใช้ในการฝึกอบรมต้องเชื่อถือได้ และมีความเป็นแก่นสารของความรู้ มีความสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงในสังคมสามารถสนองความมุ่งหมายหลายประการ สอดคล้องกับวุฒิภาวะและประสบการณ์ของผู้เรียนและเป็นที่สนใจและต้องการของผู้เรียน

ขั้นตอนที่ 4 การดำเนินการและเทคนิคการฝึกอบรม การดำเนินการฝึกอบรมจะได้ผลมากน้อยเพียงใด จะต้องคำนึงถึงเทคนิคในการฝึกอบรม ซึ่งเป็นเครื่องมือที่จะช่วยให้เกิดการเรียนรู้ บรรลุตามวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม

ขั้นตอนที่ 5 การประเมินผลการฝึกอบรม เป็นการเปรียบเทียบระหว่างผลการฝึกอบรมที่วัดได้กับวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม

6. เทคนิควิธีการฝึกอบรม

น้อย ศิริโชค (2524, หน้า 75-76) ได้แบ่งเทคนิคการฝึกอบรมเป็น 4 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. ประเภทการบรรยายและอภิปรายโดยผู้ทรงคุณวุฒิ เช่น การบรรยาย ปาฐกถา การอภิปรายเป็นคณะ เป็นต้น

2. ประเภทให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วม เช่น การสัมมนา อภิปรายกลุ่ม การประชุมระดมความคิด การสาธิต การประชุมเชิงวิชาการ การทัศนศึกษา เป็นต้น

3. ประเภทพัฒนาเฉพาะบุคคล เช่น การสอนแบบสำเร็จรูปเป็นต้น

4. ประเภทใช้สื่อในการฝึกอบรม เช่น การใช้วีดิทัศน์ โปสเตอร์ เป็นต้น

นักรบ ระวังการณ์ (2539, หน้า 11-12) กล่าวว่า เทคนิควิธีการฝึกอบรมนับว่ามีความสำคัญมาก ทั้งนี้เพราะวิธีการฝึกเป็นสื่อที่จะทำให้การอบรมบรรลุจุดมุ่งหมาย สำหรับวิธีการฝึกอบรมที่นิยมกันมี ๆ ดังนี้

1. การบรรยาย (lecture) เป็นการนำเสนอความรู้โดยผู้สอน ซึ่งเป็นวิธีการสอนที่นิยมใช้กันมากที่สุดแต่อาจไม่ใช่เป็นวิธีที่ดีที่สุด การใช้วิธีการบรรยายเป็นรูปแบบการเสนอข้อมูลของวิทยากรโดยผู้เรียนจะฟังและสังเกตจนเกิดความเข้าใจในความคิดรวบยอด (concept) หลักการ (principle) หรือวิธีการนำเสนอในการบรรยายนั้นมีเทคนิคในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่หลากหลาย เช่น เอกสารประกอบการบรรยาย การใช้แผ่นใส สไลด์ วีดิทัศน์ ภาพยนตร์ ตัวอย่าง นิทรรศการ ซอส์คและกระดานเขียน คอมพิวเตอร์

2. การอภิปรายกลุ่ม (group discussion) เป็นการใช้ภาษา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ประเด็นที่ศึกษา เนื้อหาวิชา การรับรู้ระหว่างวิทยากร และผู้เรียนมีเป้าหมายเพื่อให้เห็นความชัดเจนหรือเป็นการเพิ่มพูนความเข้าใจในเนื้อหาที่ปรากฏในหลักสูตร เทคนิคในการอภิปรายกลุ่มมีหลากหลาย เช่น การระดมสมอง และพุดคุยกลุ่มเล็ก ซึ่งสามารถจะกระตุ้นให้มีการอภิปรายแบบมีส่วนร่วม

3. บทบาทสมมติ (role play) ในการเล่นบทบาทสมมติเป็นการแสดงคล้ายชีวิตจริงต่อหน้าผู้ชมอื่น ๆ ในระหว่างการเรียน ผู้สอนเป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์ และขอให้ผู้เล่นแสดงท่าทางพูดจาคล้ายกับว่าเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตจริงโดยไม่มีกรอบบท ผู้เรียนจะแสดงเช่นที่เคยเป็นมา การแสดงบทบาทสมมติอาจจะให้ผู้เรียนเล่นละครตามสถานการณ์ที่เป็นอยู่ขณะปฏิบัติงานหรือแสดงความคิดเห็นในอนาคต ผู้ชมในห้องเรียนจะพยายามที่จะนำสถานการณ์ตามบทบาทนั้นมาช่วยกันแก้ไขปัญหา

4. การศึกษาเป็นรายกรณี (case study) เป็นวิธีการให้รายละเอียดของเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่ง หรือเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเป็นตอน ๆ การนำเสนออาจให้ผู้เรียนอภิปรายหรือให้เขียนในรูปแบบฟอร์ม หรือใช้แผ่นใส วีดิทัศน์ กระดาษใช้เขียน กระดานดำ หรือใช้สื่อผสม (multimedia) ระหว่างที่มีการศึกษารายกรณีผู้สอนจะเป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์แล้วแนะนำผู้เรียนพิจารณาตัดสินใจหรือแก้ปัญหาตามสถานการณ์ที่กำหนด การศึกษารายกรณีปกติจะเกี่ยวข้องกับสภาพการณ์ในชีวิตจริง แล้วพยายามโน้มน้าวผู้เรียนให้หลีกเลี่ยงการพุดคุยโดยใช้ทฤษฎีมากกว่าการนำไปประยุกต์ใช้ ส่วนใหญ่แล้วผลลัพธ์มักจะถูกออกมาเป็นผลผลิตต่าง ๆ กันเป็นต้นว่า ข้อเสนอแนะ การตัดสินใจ หรือการกำหนดแผนงาน การศึกษารายกรณีอาจให้ผู้เรียนทำเป็นรายบุคคล หรือเป็นกลุ่มเล็ก ๆ การอภิปรายผลจะนำมาใช้หลังจากการศึกษารายกรณีแล้ว

7. การประเมินผลการฝึกอบรม

การประเมินผลการฝึกอบรม เป็นกระบวนการวัดผลและหาข้อมูลต่าง ๆ ในการฝึกอบรม ที่จะทำให้ทราบว่าผลการฝึกอบรมบรรลุผลตามวัตถุประสงค์หรือไม่ เพื่อจะได้นำข้อมูลไปใช้ในการแก้ไขข้อบกพร่อง และทำให้ทราบถึงความจำเป็นในการจัดฝึกอบรมครั้งต่อไป การประเมินผลการฝึกอบรมเป็นการเปรียบเทียบระหว่างผลการฝึกอบรมที่วัดได้กับวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม รูปแบบการประเมินผลการฝึกอบรมเพื่อการตัดสินใจที่เรียกว่า "ชิปโมเดล" (CIPP Model : context evaluation, input evaluation, process evaluation และ product evaluation) ของสตีฟเฟิลบีม (Stufflebeam) ซึ่งประเมิน 4 ด้าน ได้แก่

1. การประเมินเนื้อหา (context evaluation) จัดเป็นการประเมินจุดมุ่งหมาย ตรวจสอบปัญหา ความต้องการจำเป็นของโครงการนั้น พิจารณาสภาพความต้องการชุมชน บุคลากรที่เกี่ยวข้อง ซึ่งถ้าจุดประสงค์หรือกิจกรรมใดไม่เหมาะสมก็ยกเลิกไป

2. การประเมินปัจจัยนำเข้า หรือทรัพยากร (input evaluation) ในขั้นนี้เป็นการประเมินสิ่งต่างๆ ที่จะต้องใช้ในโครงการ ได้แก่ งบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ อาคารสถานที่ ตลอดจนบุคลากร การประเมินจะประเมินทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพว่ามีปัญหาหรืออุปสรรคใดหรือไม่

3. การประเมินกระบวนการ (process evaluation) เป็นการประเมินตรวจสอบ การปฏิบัติงาน เพื่อให้งานมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เป็นการตรวจสอบเพื่อปรับปรุง แผนปรับปรุงการปฏิบัติการว่าเป็นไปตามแผนหรือไม่ การประเมินจะช่วยให้ผู้ดำเนินโครงการ ได้เห็นความก้าวหน้าของงานว่ามีมากน้อยเพียงใด ควรปรับปรุงสิ่งใดบ้าง สิ่งที่จะช่วยในการพิจารณา ประกอบการประเมินกระบวนการมี 4 ประการ คือ

3.1 โครงการได้รับการยอมรับหรือไม่

3.2 มีการฝึกอบรมบุคลากรก่อนดำเนินการหรือไม่

3.3 วัสดุพร้อมใช้หรือไม่

3.4 มีปัญหาอุปสรรคเพียงใด

4. การประเมินผลผลิต (product evaluation) เป็นการประเมินผลที่ได้รับจากโครงการโดยตรงหลังจากสิ้นสุดโครงการแล้ว โดยเปรียบเทียบกับเกณฑ์หรือตัวบ่งชี้ความสำเร็จ หรือจุดประสงค์ที่กำหนดไว้ การประเมินผลผลิตนี้พิจารณาจาก

4.1 ตรงตามจุดประสงค์

4.2 มีคุณภาพและปริมาณสูงกว่าที่เคยทำ

4.3 ได้ผลคุ้มค่าหรือไม่ในระยะยาว

4.4 ผู้เรียนได้รับสิ่งใดบ้างจากโครงการ

สำหรับการประเมินผลการฝึกอบรมในปฏิบัติ นั้น จะเริ่มตั้งแต่ก่อนการฝึกอบรม ไปจนถึงภายหลังสิ้นสุดการฝึกอบรมไปแล้ว ซึ่งการประเมินผลที่นิยมใช้กัน สมพงษ์ เกษมสิน (2526, หน้า 244) ได้แบ่งไว้ 4 วิธี ดังนี้

1. การวัดผลก่อน-หลัง การวัดผลตอนแรก (pre test) ก่อนเริ่มการฝึกอบรมกับการวัดผลตอนสุดท้าย (post test) หลังเสร็จการอบรมแล้ว นำมาเปรียบเทียบความแตกต่างของผู้เข้ารับการอบรม

2. การจัดตั้งมาตรฐานในการปฏิบัติงาน เพื่อประเมินผลว่าหลังจากที่ได้รับการฝึกอบรมแล้วมีทักษะในการทำงานสูงขึ้นหรือไม่

3. การสังเกตจากการปฏิบัติงานที่กำหนดเป็นมาตรฐาน วิธีนี้จะกำหนดลักษณะของงานที่สังเกตเป็นมาตรฐานขึ้น แล้วคะแนนในการปฏิบัติงานไว้ หรืออาจจะสังเกตจากปริมาณผลผลิตก็ได้ จากนั้นนำผลที่สังเกตได้มาเปรียบเทียบกับมาตรฐานที่กำหนดไว้

4. การสังเกตจากการปฏิบัติงานโดยรวม มีความแตกต่างจากวิธีที่ 3 ตรงที่งานที่สังเกตเป็นงานรวม ไม่ได้แยกออกมากำหนดไว้เพื่อการสังเกตอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยเฉพาะแต่ในส่วนวิธีการสังเกตก็ดำเนินการแบบเดียวกับวิธีที่ 3

ทิสนา แชมมณี (2537, หน้า 133-151) กล่าวถึง การประเมินหลักสูตรตามแบบ CIPP ของแคปปา ดังนี้

การประเมินบริบท (context evaluation) หมายถึง การประเมินผลวัตถุประสงค์หรือจุดมุ่งหมายต่าง ๆ ที่มีอยู่ในหลักสูตร

การประเมินปัจจัยนำเข้า (input evaluation) หมายถึง การประเมินผลระบบโครงสร้างของหลักสูตร รวมทั้งระบบการจัดการบริหารหลักสูตรต่าง ๆ ด้วย

การประเมินกระบวนการ (process evaluation) หมายถึง การประเมินผลการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนต่าง ๆ

การประเมินผลผลิต (product evaluation) หมายถึง การประเมินผลที่เกิดขึ้นจากการใช้หลักสูตรนั้น

จากที่กล่าวมาข้างต้น จึงสามารถสรุปได้ว่าการประเมินผลการฝึกอบรมในทางปฏิบัติ จะเริ่มตั้งแต่ก่อนการฝึกอบรมไปจนถึงภายหลังสิ้นสุดการฝึกอบรมไปแล้ว ซึ่งการประเมินผลที่นิยมใช้กันแบ่งไว้ 4 วิธี ดังนี้

1. การวัดผลก่อน-หลัง การวัดผลตอนแรก (pre test) ก่อนเริ่มการฝึกอบรมกับการวัดผลตอนสุดท้าย (post test) หลังเสร็จการอบรมแล้วนำมาเปรียบเทียบความแตกต่างของผู้เข้ารับการอบรม

2. การจัดตั้งมาตรฐานในการปฏิบัติงาน เพื่อประเมินผลว่าหลังจากที่ได้รับการฝึกอบรมแล้วมีทักษะในการทำงานสูงขึ้นหรือไม่

3. การสังเกตจากการปฏิบัติงานที่กำหนดเป็นมาตรฐาน วิธีนี้จะกำหนดลักษณะของงานที่สังเกตเป็นมาตรฐานขึ้น แล้วบันทึกคะแนนในการปฏิบัติงานไว้ หรืออาจจะสังเกตจากปริมาณผลผลิตก็ได้ จากนั้นนำผลที่สังเกตได้มาเปรียบเทียบกับมาตรฐานที่กำหนดไว้

4. การสังเกตจากการปฏิบัติงานโดยรวม มีความแตกต่างจากวิธีที่ 3 ตรงที่งานที่สังเกตเป็นงานรวม ไม่ได้แยกออกมากำหนดไว้เพื่อการสังเกตอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยเฉพาะแต่ในส่วนวิธีการสังเกตก็ดำเนินการแบบเดียวกับวิธีที่ 3

พฤติกรรมผู้บริโภค

พฤติกรรมผู้บริโภคเป็นปรากฏการณ์สากลโลกที่เกิดขึ้น เพราะคนเรามีการบริโภคเพื่อการดำรงชีพ ในสังคมยุคโบราณผู้คนอาจได้รับความพอใจที่เกิดจากความต้องการของเขาได้โดยการบริโภคสิ่งที่เขาผลิตหรือเพาะปลูกขึ้นมาเอง แต่สำหรับในสังคมอุตสาหกรรมของโลกในปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นประเทศสหรัฐอเมริกา แคนาดา เยอรมัน ญี่ปุ่น หรือแม้แต่ประเทศไทยที่กำลังก้าวสู่การเป็นสังคมอุตสาหกรรมมากขึ้น ต่างมีกระบวนการสร้างความพอใจในความต้องการต่างๆ มากมายที่ซับซ้อนมากกว่ายุคเดิมมาก โดยจะเห็นได้จากส่วนของธุรกิจที่ประกอบกิจการในสังคม ต่างก็มีการคาดคะเนถึงความต้องการของผู้บริโภคไว้ล่วงหน้า และทำการจัดหาสินค้าและบริการที่จำเป็นขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการของบุคคลในสังคมดังกล่าวนั้น ซึ่งดูเหมือนว่าการกระทำดังกล่าวเป็นเรื่องที่ทำได้ง่าย ๆ แต่จริง ๆ แล้วหาเป็นเช่นนั้นไม่ เพราะความต้องการของผู้บริโภคมีความหลากหลายและซับซ้อน ทำให้การคาดคะเนถึงความต้องการดังกล่าวเป็นไปได้ยาก (ศุภร เสรีรัตน์, 2540, หน้า 3)

1. ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค

พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง "การกระทำต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการจัดหาให้ได้มาซึ่งการบริโภค และการจับจ่ายใช้สอยสินค้าและบริการ รวมทั้งกระบวนการตัดสินใจที่เกิดขึ้นทั้งก่อนและหลังการกระทำดังกล่าวด้วย" (Jame, Roger, & Paul, 1990, p. 3)

สมาคมการตลาดแห่งสหรัฐอเมริกา (American Marketing Association = AMA) ได้ให้ความหมายของ พฤติกรรมผู้บริโภคว่า "การกระทำซึ่งส่งผลต่อกันและกันตลอดเวลาของความรู้ ความเข้าใจ พฤติกรรม และเหตุการณ์ภายใต้สิ่งแวดล้อมที่มนุษย์ได้กระทำขึ้นในเรื่องของการแลกเปลี่ยนสำหรับการดำเนินชีวิตมนุษย์" (Peter, & Olsen, 1988, p. 5)

พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง "กระบวนการตัดสินใจและกิจกรรมทางกายภาพที่บุคคลเข้าไปเกี่ยวข้องเมื่อมีการประเมินการได้มา การใช้หรือการจับจ่ายใช้สอย ซึ่งสินค้าและบริการ" (David, & Albert, 1988, p. 4)

พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง "พฤติกรรมที่ผู้บริโภคแสดงออกในการแสวงหาสำหรับการซื้อ การใช้ การประเมินและการจับจ่ายใช้สอย ซึ่งสินค้าและบริการที่เขาคาดหวังว่าจะทำให้ความต้องการของเขาได้รับความพอใจ" (Leon, & Kanuk, p. 5)

จากความหมายทั้งหมดที่กล่าวมาพอจะสรุปได้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง พฤติกรรมของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการซื้อ การใช้สินค้า และการบริการ โดยผ่านกระบวนการแลกเปลี่ยนที่บุคคลต้องมีการตัดสินใจทั้งก่อนและหลัง

2. การตัดสินใจซื้อคือเป้าหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค

เป็นที่ทราบกันอยู่แล้วว่า บุคคลจะเข้าไปมีกิจกรรมด้วยจุดมุ่งหมายต่าง ๆ หลายอย่างนอกเหนือไปจากการบริโภค แต่เมื่อไรก็ตามที่บุคคลมีการกระทำในฐานะของผู้ซื้อ บุคคลจะมีเป้าหมายเพียงเป้าหมายเดียวในจิตใจคือ การได้รับความพอใจที่เกิดขึ้นจากการซื้อสินค้าและบริการ ดังนั้นปัญหาของผู้บริโภคทั้งหมดจึงเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับการให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์สำหรับการดำรงชีวิตให้อยู่รอดและได้รับความสุขสะดวกสบายบ้างตามสมควร ซึ่งทางออกของปัญหาดังกล่าวเป็นสิ่งสำคัญมากที่สุดสำหรับการมีชีวิตอยู่ได้ และการมีสภาพเศรษฐกิจความเป็นอยู่ที่ดีที่มักจะไม่อาจใช้วิธีการแก้ปัญหาแบบค่อยเป็นค่อยไปได้ ผู้บริโภคต้องมีการกำหนดประเภทของการตัดสินใจออกมาให้แน่ชัด เพื่อจะทำให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นสำหรับตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้ การตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคจะเป็นเรื่องที่มีความซับซ้อน อย่างไรก็ตามเราสามารถระบุประเด็นพื้นฐานของการตัดสินใจซื้อออกมาได้ 5 ประการ คือ

1. ผู้บริโภคต้องตัดสินใจอันดับแรกว่าจะซื้อสินค้าหรือไม่ซื้อ ซึ่งการตัดสินใจ ผู้บริโภคสามารถมีการตัดสินใจได้ก่อนหรือหลังจากการที่ได้เข้าสู่ตลาด ผู้บริโภคอาจรู้โดยสัญชาตญาณว่าเขาไม่มีความต้องการสำหรับสินค้าที่มีการเสนอขายในตลาดนั้น ในกรณีเช่นนี้การตัดสินใจเป็นเรื่องง่ายและผู้บริโภคไม่จำเป็นต้องมีกิจกรรมตลาดใด ๆ โดยตรง แต่ในทางตรงกันข้ามถ้าการตัดสินใจเกิดขึ้นจากการที่ผู้บริโภคได้เข้าไปเกี่ยวข้องกับตลาด อาจทำให้ต้องมีการแสวงหาข้อมูลอย่างรอบคอบ หรือเพียงเล็กน้อยและประเมินตลาดว่าจะซื้อหรือไม่ซื้อ

2. ผู้บริโภคต้องตัดสินใจต่อไปว่าจะซื้อสินค้าอะไร ซึ่งการตัดสินใจในเรื่องนี้จะเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการเลือกสรรสินค้าที่ต้องการโดยตรง ผู้บริโภคมีการแสวงหาความพอใจหรือผลประโยชน์ที่จะได้รับจากสินค้าและบริการ ซึ่งความพอใจดังกล่าวนั้นสามารถเกิดขึ้นได้เพียงวิธีเดียวคือ การได้เป็นเจ้าของสินค้าและบริการ นอกจากนี้การที่มีผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นมากเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคได้เก็บความพอใจเอาไว้จนกว่าจะเกิดความต้องการขึ้นมา ดังนั้นการรับรู้ถึงการขาดสินค้าจึงเป็นวัฏกระดุนที่ทำให้ผู้บริโภคต้องเข้าสู่ตลาด อาจเกิดการขาดได้จากกรณีที่สินค้าที่มีอยู่แล้วหมดไป หรือกรณีที่ความต้องการจะมีสินค้าเพิ่มขึ้นจากที่มีอยู่แล้ว

3. ผู้บริโภคต้องตัดสินใจว่าจะต้องซื้อสินค้าเมื่อไร ซึ่งการตัดสินใจนี้จะเป็นเรื่องของระยะเวลาที่จะทำการซื้อ บุคคลต้องตัดสินใจถึงช่วงระยะเวลาที่จะทำการซื้อได้ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของช่วงของชั่วโมงในแต่ละวัน ช่วงของวันในสัปดาห์และช่วงของฤดูกาล ช่วงเวลาการซื้อ

ของผู้บริโภคจะแตกต่างกันไปสำหรับสินค้าที่แตกต่างกัน การซื้อสินค้าบางอย่างจะทำให้เกิดช่วงเวลาของการซื้อที่เป็นนิสัย แต่สำหรับสินค้าบางชนิดจะไม่ใช่เป็นช่วงเวลาแน่นอน ตัวอย่างเช่น บุคคลในประเทศสหรัฐอเมริกา มักจะซื้อสินค้าจำพวกของชำในเช้าวันพฤหัสบดี (ซึ่งอาจจะเป็นเช่นนั้นได้ในประเทศไทยเมื่อพฤติกรรมการบริโภค และการดำเนินชีวิตของคนไทยเป็นแบบตะวันตกมากขึ้น) แต่จะซื้อสเปรย์ฉีดผมเฉพาะเวลาที่ต้องการใช้เท่านั้น หรือผู้บริโภคบางคนอาจชอบซื้อสินค้าในช่วงต้น ๆ ของฤดูกาลการขาย ในขณะที่ผู้บริโภคบางคนอาจซื้อสินค้าในช่วงปลายฤดูเพื่อจะซื้อสินค้าได้ในราคาถูกลงเพราะมีการลดราคา

4. ผู้บริโภคต้องตัดสินใจว่าจะซื้อสินค้าที่ต้องการจากที่ไหน ประเด็นนี้จะเป็นการพิจารณาการตัดสินใจซื้อว่าจะซื้อสินค้าที่ต้องการได้จากที่ไหน ซึ่งมีขอบเขตที่มากกว่าการแค่พิจารณาว่าจะซื้อจากร้านค้าใด คือมีการคำนึงถึงอาณาบริเวณพื้นที่ที่จะไปทำการซื้อด้วย เช่น บุคคลที่อยู่อาศัยในเมืองเล็กๆ อาจซื้อสินค้าได้เพียงแต่อยู่กับบ้าน หรือจะเดินทางไปซื้อจากเมืองที่มีขนาดใหญ่กว่า ถ้าเป็นบุคคลในเมืองใหญ่ๆ ก็อาจมีทางเลือกกว่าที่จะต้องตัดสินใจว่าจะซื้อสินค้าจากที่ไหน ระหว่างร้านค้าที่อยู่ในศูนย์กลางของเมืองกับร้านค้าที่อยู่ในศูนย์การค้าต่างๆ ในเมืองนั้น หรือต้องตัดสินใจซื้อในระหว่างศูนย์การค้าต่างๆ ที่มีอยู่ และตัดสินใจซื้อระหว่างร้านค้าร้านใดร้านหนึ่งโดยเฉพาะ เนื่องจากผู้บริโภคมักจะมีการซื้อสินค้าหลายครั้งที่ต้องการซื้อจากร้านค้ามากกว่า 1 ร้าน หรือจากย่านการค้าหลายย่าน นอกจากนั้น ย่านการค้าหรือร้านค้าที่ผู้บริโภคเลือกซื้อขึ้นอยู่กับชนิดและตราสินค้า ราคาและบริการที่ร้านค้าหรือย่านการค้าจะมีให้เลือกด้วย ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการเลือกร้านค้าหรือย่านการค้าสำหรับการไปซื้อสินค้าและบริการของผู้บริโภคจึงเป็นการตัดสินใจที่สำคัญมากที่สุดของการตัดสินใจของผู้บริโภค

5. การตัดสินใจประเด็นสุดท้ายที่ผู้บริโภคต้องทำคือ จะซื้อสินค้าโดยวิธีใด การตัดสินใจ ในประเด็นนี้จะต้องเกี่ยวข้องกับตรงกับการตัดสินใจอื่น ๆ ด้วย เช่น จำนวนของระยะเวลาและการใช้ความพยายามในการได้มาซึ่งสินค้าหรือการซื้อที่จะต้องเข้าไป ปริมาณของสินค้าที่ต้องแสวงหา วิธีการชำระค่าสินค้าจะชำระค่าสินค้าด้วยเงินสดหรือเงินเชื่อ รูปแบบของพาหนะที่ใช้ในการไปซื้อ เส้นทางเดินทางและลำดับที่ของร้านค้าที่จะแวะไปซื้อ ตลอดจนลักษณะการไปซื้อเป็นการไปซื้อตามลำพังหรือมีคนอื่นไปด้วย เราควรจะต้องทำความเข้าใจด้วยว่าเมื่อผู้ซื้อที่มีคำตอบทั้งหมดสำหรับคำถามทั้ง 5 ประการเป็นที่พอใจแล้วนั้นหมายความว่าผู้บริโภคได้ทำการซื้อแล้ว การที่ผู้บริโภคจะตอบนั้นคือเหตุผลที่ว่าทำไมการตัดสินใจซื้อจึงเป็นศูนย์กลางหรือหัวใจของพฤติกรรมผู้บริโภคหรือกล่าวได้ว่าเป้าหมายของพฤติกรรมผู้บริโภคคือการตัดสินใจซื้อนั่นเอง (ศุภร เสรีรัตน์ 2540 , หน้า 17-19)

3. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค

การรู้ว่าคุณบริโภคมีการตัดสินใจอย่างไรในตลาดนั้นยังไม่เป็นการเพียงพอสำหรับการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค ต้องสนใจด้วยว่าทำไมผู้บริโภคจึงมีการตัดสินใจในลักษณะใดลักษณะหนึ่งโดยเฉพาะ ดังนั้นเมื่อกล่าวถึงความสำคัญของการตัดสินใจของผู้บริโภคต้อง

กล่าวถึงปัจจัยหลักของพฤติกรรมผู้บริโภคที่ทำให้ผู้บริโภคมีการเลือกซื้อสินค้าใดสินค้านั้น โดยเฉพาะซึ่งจะทำให้เห็นองค์ประกอบของพฤติกรรมผู้บริโภคนั้นเกี่ยวข้องกันอย่างไร

กุญแจสำคัญของพฤติกรรมผู้บริโภคจะอยู่ที่ตัวบุคคลแต่ละคน เพราะการตัดสินใจซื้อหรือไม่ซื้อเป็นเรื่องของการตัดสินใจของบุคคล บุคคลอาจตัดสินใจโดยได้รับคำแนะนำหรือแรงกดดันจากภายนอก แต่การตัดสินใจซื้อขึ้นอยู่กับตัวบุคคลว่าจะตัดสินใจเป็นแบบใด ดังนั้นสิ่งที่ผู้บริโภคได้รับก็คือ ข้อมูลจากภายนอกที่ใช้เป็นสิ่งอ้างอิงของผู้บริโภคได้ ข้อมูลภายนอกดังกล่าวอาจกลายเป็นสิ่งที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค แต่ผู้บริโภคตัดสินใจโดยอาศัยข้อมูลที่ได้รับหรือไม่ก็ได้ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคมี 2 ประการ (ศุกร เสรีรัตน์, 2540, หน้า 19-20) คือ

1. ปัจจัยที่อยู่ภายในของบุคคล (internal variables)
2. ปัจจัยที่อยู่ภายนอกของบุคคล (external variables)

โดยเรียกปัจจัยภายในว่า ปัจจัยพื้นฐาน (basic determinants) และเรียก ปัจจัยภายนอกว่า ปัจจัยหรืออิทธิพลของสิ่งแวดล้อม (environmental determinants of Influences)

4. ทฤษฎีของการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค

การศึกษาพฤติกรรมผู้ซื้อส่วนใหญ่จะมีพื้นฐานมาจากการพิจารณาพฤติกรรมของบุคคลที่แสดงออกในการซื้อสินค้า ซึ่งการซื้อสินค้าของบุคคลอาจแยกได้เป็น 2 ลักษณะใหญ่ คือ การซื้อที่สามารถอธิบายได้ถึงเหตุผลว่าเกิดขึ้นเพราะอะไร กับการซื้อที่ขึ้นอยู่กับอารมณ์ความรู้สึกที่ไม่แน่นอนแล้วแต่สถานการณ์ เราจึงแบ่งทฤษฎีของการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคออกเป็น 2 ด้านคือ (1) ทฤษฎีพฤติกรรมที่มีเหตุผล (rational or substantive theories) และ (2) ทฤษฎีพฤติกรรมที่เกิดจากอารมณ์ (emotional or nonrational) โดยแต่ละทฤษฎีต่างมีทฤษฎีที่อยู่ภายใต้ที่จะอธิบายถึงพฤติกรรมที่เกิดขึ้นด้วยทฤษฎีหลัก ๆ

4.1 ทฤษฎีพฤติกรรมที่มีเหตุผล (rational or substantive theories)

เป็นทฤษฎีที่มองว่า วิธีการหรือพฤติกรรมของผู้บริโภคในกระบวนการซื้อที่จะต้องซื้อต้องมีข้อมูลที่เพียงพอหรือต้องมีความสามารถในการให้ได้มาซึ่งความรู้ที่จำเป็นต่อการกระทำ การตัดสินใจจากความรู้และข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้รับ ผู้บริโภคสามารถนำไปใช้สำหรับการพิจารณาทางเลือกต่าง ๆ ที่เป็นไปได้อย่างรอบคอบอันนำไปสู่การตัดสินใจซื้อที่มีเหตุผลในที่สุด ทฤษฎีที่อยู่ภายใต้ทฤษฎีพฤติกรรมที่มีเหตุผล ได้แก่ ทฤษฎีการเป็นคนประหยัด (economic man) ทฤษฎีการแก้ไขปัญหาหรือการตัดสินใจ (problem solving or decision making) ทฤษฎีการหลีกเลี่ยงความเสี่ยง (risk avoidance) และทฤษฎีการเรียนรู้ (learning)

1) ทฤษฎีการเป็นคนประหยัด (economic man) ภายใต้ทฤษฎีนี้ถือว่าผู้บริโภคมีความรู้เกี่ยวกับสินค้าเป็นอย่างดี ปรารถนาจากการใช้ความพยายามหรือการเสียต้นทุนความต้องการของผู้บริโภคแน่นอนและเป็นจริง (realistic) ดังนั้นเมื่อเกิดมีความต้องการสินค้าชนิดใดที่จะทำให้ความต้องการทางกายภาพได้รับความพอใจขึ้นมา ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจ

ได้เลยว่าสินค้าชนิดใด สถานที่ใด ที่เขาจะทำการซื้อได้ ซึ่งจะทำให้ความต้องการดังกล่าวได้รับความพอใจ ดังนั้นการตัดสินใจตามทฤษฎีนี้จึงคำนึงถึงผลประโยชน์ที่จะได้รับมากที่สุดเป็นเกณฑ์

2) ทฤษฎีการแก้ไขปัญหาหรือการตัดสินใจ (problem solving or decision making) ทฤษฎีนี้ถือว่า ผู้บริโภคไม่ได้มีความรู้หรือมีข้อมูลทุกอย่างที่เกี่ยวกับทางเลือกต่างๆ ที่ต้องตัดสินใจ ดังนั้นเมื่อมีการตัดสินใจหรือแก้ปัญหาจึงต้องมีการหาข้อมูลเพิ่มเติมซึ่งต้องเสียเวลาและใช้ความพยายาม นอกจากนี้ความต้องการบางครั้งของผู้บริโภคไม่แน่นอน และการซื้อส่วนใหญ่ก็มีเรื่องของความเสี่ยงด้านเศรษฐกิจ (economic risk) และความเสี่ยงด้านจิตใจ (psychological risk) ผู้ซื้อสำหรับทฤษฎีนี้จึงต้องใช้ข้อมูลที่หามาได้อย่างระมัดระวังในการตัดสินใจ ภายใต้ทฤษฎีนี้จึงถือว่าการตัดสินใจอาจมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นได้ แต่ก็ถือว่าเป็นเรื่องเล็กน้อยหรือไม่ใช้สาระสำคัญ

3) ทฤษฎีการหลีกเลี่ยงความเสี่ยง (risk avoidance) เป็นทฤษฎีที่เกิดขึ้นบนพื้นฐานที่ว่า ผู้บริโภคคือผู้ซึ่งกระทำการตัดสินใจจะเป็นผู้ที่พยายามแก้ไขปัญหาการซื้อด้วยกระบวนการตัดสินใจ โดยทฤษฎีนี้จะเน้นที่ข้อเท็จจริงที่ว่าผู้บริโภคเป็นผู้ที่มีข้อมูลค่อนข้างน้อยเกี่ยวกับทางเลือกต่างๆ แม้ว่าผู้บริโภคจะจะใช้ความพยายามอย่างมากในการให้ได้มาซึ่งข้อมูลเพิ่มเติม แต่ผู้บริโภคก็ยังต้องเผชิญกับความไม่แน่นอนของผลลัพธ์ที่อาจเกิดขึ้นภายหลังการซื้อว่าจะเป็นที่พอใจหรือไม่ ซึ่งแสดงว่าผู้บริโภคมีความเสี่ยงเมื่อกระทำการซื้อ ดังนั้นพฤติกรรมของผู้บริโภคตามทฤษฎีนี้ จึงเป็นพฤติกรรมที่มีลักษณะเป็นการปฏิบัติตอบหรือการแสดงออก (response) ต่อการตัดสินใจซื้อภายใต้การมีความเสี่ยงเข้ามาเกี่ยวข้องอย่างมีเหตุผล ซึ่งทางเลือกที่ผู้บริโภคได้ตัดสินใจเลือกแล้วจึงถือว่าการเลือกจากผู้บริโภคได้มีการใช้ความพยายามอย่างดีที่สุดแล้วที่จะให้มีความเสี่ยงเกิดขึ้นน้อยที่สุดนั่นคือ ทฤษฎีการหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจึงเป็นทฤษฎีที่เน้นการซื้อที่ขึ้นอยู่กับคุณค่าหรือความน่าเชื่อถือของตราสินค้า (value of brand) ชื่อเสียงของบริษัทและการระมัดระวังสินค้าที่มีลักษณะแปลกจนเกินไปในตลาดเป็นเกณฑ์สำหรับการพิจารณาการตัดสินใจซื้อ

4) ทฤษฎีการเรียนรู้ (learning) ทฤษฎีการศึกษามีพื้นฐานส่วนใหญ่มาจากทฤษฎีของ Pavlov และ Skinner ซึ่งในส่วนของทฤษฎีการเรียนรู้จะทำให้ได้ข้อคิดว่า ผู้บริโภคจะมีการเรียนรู้เกี่ยวกับการซื้อจากประสบการณ์การซื้อของที่เกิดขึ้นจริง (actual shopping) และจะค่อยๆ กลายเป็นกระบวนการซื้ออย่างง่าย ๆ โดยมีการพัฒนาออกมาเป็นการซื้อที่มีรูปแบบที่เป็นนิสัย (habitual purchase pattern) การรับรู้และแรงจูงใจที่แตกต่างกันของผู้บริโภคจะมีผลต่อการเลือกซื้อของผู้บริโภค

4.2 ทฤษฎีพฤติกรรมที่เกิดจากอารมณ์ (nonsubstantive theories)

ทฤษฎีพฤติกรรมที่เกิดจากอารมณ์จะแตกต่างไปจากทฤษฎีว่าด้วยพฤติกรรมที่มีเหตุผลหลายประการคือ ประการแรก ทฤษฎีนี้จะเห็นว่าผู้บริโภคมีการขาดข้อมูลที่จะช่วยใน

การตัดสินใจ ประการที่ 2 ผู้บริโภคไม่ชอบที่จะต้องเสียเวลาหรือต้องยุ่งยากในการประเมินผล และเปรียบเทียบทางเลือกต่างๆก่อนทำการตัดสินใจ ประการที่ 3 ทฤษฎีนี้ถือว่าความแตกต่างระหว่างสินค้าและตราสินค้าส่วนใหญ่เป็นสิ่งที่จับต้องไม่ได้หรือไม่สามารถเห็นความแตกต่าง และ ประการสุดท้าย การตัดสินใจเป็นเรื่องของอารมณ์ความรู้สึกความไม่จริงและบางครั้งก็เป็นเรื่องของการตัดสินใจที่ไม่ตรงกับเป้าหมายหรือความต้องการที่จะซื้อ ทฤษฎีต่าง ๆ ที่สะท้อนให้เห็นถึงพฤติกรรมที่เกิดจากอารมณ์ ได้แก่ ทฤษฎีจิตวิเคราะห์ ทฤษฎีการกระทำทางสังคม ทฤษฎีการกระทำที่ไม่ได้ตั้งใจมาก่อน และทฤษฎีการสุ่มเลือกหรือความน่าจะเป็น

1) ทฤษฎีว่าด้วยจิตวิเคราะห์ เป็นทฤษฎีที่มาจากแนวคิดของซิกมันด์ ฟรอยด์ (Sigmund Freud) ที่ว่าพฤติกรรมของคนเรานั้นเป็นพฤติกรรมที่เกิดมาจากจิตใต้สำนึกของบุคคล การวิจัยในเรื่องของการจูงใจจึงเป็นรากฐานของทฤษฎีนี้ ซึ่งกล่าวว่า การซื้อเป็นกิจกรรมที่ค่อนข้าง ซับซ้อนมากที่เกิดจากการจูงใจที่ผู้บริโภคเองมักจะไม่ค่อยรู้ตัว ดังนั้นภายใต้ทฤษฎีนี้ นักวิจัย จึงต้องพยายามค้นหาจิตใจส่วนลึกของผู้บริโภคว่าอะไรคือเหตุผลที่แท้จริงของการตัดสินใจซื้อ เหตุผลที่ได้เหล่านี้จึงค่อนข้างจะเป็นเหตุผลส่วนตัวของแต่ละบุคคล ดังนั้นจึงเป็นเรื่องยากที่จะคาดคะเนหรือแม้แต่ว่าอธิบายถึงพฤติกรรมที่ปรากฏได้ ข้อมูลที่ได้จากการวิจัยการจูงใจจึงมักแสดงในรูปของการอธิบายในเชิงของความคิดเห็นของบุคคล เช่น รถยนต์เก๋งเปิดประตูจะถูกมองว่าเป็นรถยนต์สำหรับคนที่ชอบอิสระและเป็นนายของตัวเอง ในขณะที่รถยนต์เก๋งสองตอนชนิดท้ายยาวจะเป็นรถยนต์ที่แสดงถึงการมีภรรยาการมีครอบครัวและข้อจำกัด หรือการอบขนมเค้กจะเป็นสัญลักษณ์ของการให้กำเนิดและนำไปสู่การมีประสบการณ์ ซึ่งจากผลของการวิจัย จิตวิเคราะห์นี้ทำให้ผู้ผลิตแบ่งทำขนมเค้กผสมสำเร็จรูปจะต้องมีการแยกการบรรจุหีบห่อเพื่อแยกส่วนประกอบที่แตกต่างกันออกเป็นแต่ละห่อไว้ในกล่องเดียวกัน เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคสามารถปรุงขนมเค้กโดยการเพิ่มไข่ไก่สดและนมสด ซึ่งทำให้ผู้บริโภคยังคงความรู้สึกว่าตนเป็นผู้ที่สามารถทำขนมเค้กที่ยุ่งยากได้จริงๆ ซึ่งจริง ๆ แล้ว รสชาติของขนมเค้กได้รับการกำหนดส่วนผสมมาแล้วโดยผู้ผลิต ที่กล่าวมาเป็นตัวอย่างของการศึกษาการวิจัยการจูงใจของผู้บริโภคสำหรับการซื้อสินค้านี้ กล่าวสรุปแล้วทฤษฎีว่าด้วยจิตวิเคราะห์เป็นทฤษฎีที่ศึกษาหรือค้นหาพฤติกรรมที่ซ่อนเร้นหรือแอบแฝงของบุคคลที่มีผลต่อการซื้อสินค้าใด ๆ

2) ทฤษฎีการกระทำทางสังคม เป็นทฤษฎีที่อธิบายถึงพฤติกรรมการซื้อของบุคคลที่เป็นผลมาจากอิทธิพลของบุคคลอื่น ๆ ภายในสังคม ซึ่งทฤษฎีนี้ถือว่าบุคคลแต่ละคนต่างก็อยู่ในสังคมและได้รับอิทธิพลจากบุคคลหรือกลุ่มของบุคคลนั้น ๆ การเป็นสมาชิกของกลุ่มหรือความปรารถนาที่จะเข้าเป็นสมาชิกของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งอาจมีผลกำหนดให้บุคคลต้องซื้อสินค้าใดสินค้านั้นโดยเฉพาะตามที่กลุ่มกำหนด ดังนั้นสินค้าบางตัวจึงกลายเป็นสัญลักษณ์ที่แสดงให้เห็นถึงสถานภาพของบุคคลและสะท้อนให้เห็นถึงวิถีทางการดำเนินชีวิตของกลุ่มคนต่างๆ ในสังคม ประเภทของสินค้าที่ซื้อหรือแม้แต่วิธีการซื้อจึงเป็นเรื่องของการได้รับอิทธิพล

จากกลุ่มที่เราเป็นสมาชิกหรือกลุ่มที่เราปรารถนาอยากเป็นทั้งทางตรงและทางอ้อม เราเรียกพฤติกรรมลักษณะนี้ว่า พฤติกรรมการเลียนแบบสังคมซึ่งเป็นพฤติกรรมที่มีพื้นฐานที่เกิดจากอารมณ์ความรู้สึกของบุคคลซึ่งไม่ได้มีพื้นฐานของพฤติกรรมที่มาจากเหตุผล

3) ทฤษฎีการกระทำที่ไม่ได้ตั้งใจมาก่อน เป็นทฤษฎีที่มีความเห็นว่าผู้ซื้อซึ่งเป็นผู้ทำการตัดสินใจซื้อจะมีการตัดสินใจซื้อสินค้าหลายชนิดในลักษณะแบบฉับพลันหรือไม่ได้ตั้งใจมาก่อน คือปราศจากการไตร่ตรองหรือการวางแผนไว้ล่วงหน้า ดังนั้นเมื่อการซื้อนั้นเป็นการซื้อที่ขาดการไตร่ตรองหรือขาดการหาข้อมูล จึงถือว่าผู้ซื้ออาจทำการตัดสินใจแบบไม่มีเหตุผล เพราะไม่ได้มีการพิจารณาหรือศึกษาหาข้อมูลเพื่อให้ได้ทราบข้อดีหรือผลประโยชน์ของทางเลือกที่จะตัดสินใจที่ออกมาดีที่สุดในที่สุด หรือมีความเสี่ยงน้อยที่สุดเป็นพฤติกรรมการซื้อที่ไม่ได้ตั้งใจซื้อมาก่อน แต่เกิดจากอารมณ์ความรู้สึกในขณะนั้นที่ต้องการจะซื้อ

4) ทฤษฎีการสุ่มเลือกหรือความน่าจะเป็น เป็นทฤษฎีที่ว่าพฤติกรรมการซื้อหลายอย่างของบุคคลมีลักษณะเป็นการซื้อที่ขาดการเอาใจใส่และชี้ให้เห็นถึงข้อแตกต่างระหว่างตราสินค้าที่ทำการซื้อได้น้อยมาก นักวิจัยบางท่านเห็นว่าลักษณะซื้อเช่นนี้จะสามารถอธิบายได้ดีที่สุดว่าเป็นพฤติกรรมที่เกิดจากการตัดสินใจแบบการสุ่มเลือก คือขึ้นอยู่กับความพอใจของตนเองที่จะเลือกซื้อสินค้าตัวไหน ทฤษฎีนี้จะเน้นศึกษาถึงการคาดคะเนในพฤติกรรมการเปลี่ยนตราสินค้าของผู้บริโภคว่าจะเป็นไปได้ในลักษณะใด ซึ่งต้องอาศัยแบบจำลองความน่าจะเป็นสำหรับการคาดคะเนการเลือกซื้อสำหรับตราสินค้าตราใดตราหนึ่ง (ศุภร เสรีรัตน์ 2540, หน้า 34-39)

ผลิตภัณฑ์อาหารและการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

อาหาร ความหมายตามที่ระบุในมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 คือ

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่จะไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

มาตรการควบคุมอาหาร ตามมาตร 25 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 คือ ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหาร ดังต่อไปนี้

1. อาหารไม่บริสุทธิ์ หมายถึง

1.1 อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ด้วย

1.2 อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีผลิตการผลิต และได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว

1.3 อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ

1.4 อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้

1.5 อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

2. อาหารปลอม หมายถึง

2.1 อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารชนิดนั้น หรือใช้ชื่ออาหารแท้นั้น

2.2 วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารชนิดหนึ่งชนิดใด และจำหน่ายเป็นอาหารแท้นั้น

2.3 อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น

2.4 อาหารที่มีฉลากเพื่อลวง หรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต

2.5 อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพ หรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดว่าส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหาร ขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย

3. อาหารผิดมาตรฐาน ซึ่งได้แก่ อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6 (2) หรือ (3) แต่ไม่ถึงขนาดดังที่กำหนดไว้ในมาตรา 27 (5)

4. อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด ซึ่งหมายถึงอาหารที่

4.1 ไม่ปลอดภัยในการบริโภค

4.2 มีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือ

4.3 มีคุณค่าหรือคุณประโยชน์ต่อร่างกายในระดับที่ไม่เหมาะสม (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2545)

1. **ผลิตภัณฑ์อาหาร**

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตเพื่อการจำหน่ายมีจำนวนหนึ่งที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่คาบเกี่ยวหรือก้ำกึ่งว่าจะป็นยาหรืออาหาร เพื่อป้องกันความสับสน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงกำหนดแนวทางในการพิจารณาว่า ผลิตภัณฑ์ใดที่จัดเป็นอาหารต้องมีลักษณะดังนี้

1. มีส่วนประกอบเป็นวัตถุที่มีในตำรายาที่รัฐมนตรีประกาศตามพระราชบัญญัติยา และโดยสภาพของวัตถุนั้นเป็นได้ทั้งยาและอาหาร

2. มีข้อบ่งใช้เป็นอาหาร
3. ปริมาณการใช้ไม่ถึงขนาดที่ใช้ในการป้องกันหรือบำบัดรักษาโรค
4. การแสดงข้อความในฉลาก และการโฆษณาอาหารที่ผสมสมุนไพร ซึ่งไม่จัดเป็นยานั้นไม่ต้องมีการแสดงสรรพคุณเป็นยา กล่าวคือ ป้องกัน บรรเทา บำบัด หรือรักษาโรคต่าง ๆ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 2543, หน้า 3)

2. การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลิตภัณฑ์อาหาร ตามลักษณะการขออนุญาตผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มคือ

1. กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

อาหารกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ไม่แปรรูปหรือถ้าแปรรูปก็จะใช้กระบวนการผลิตง่าย ๆ ในชุมชน ผู้บริโภคจะต้องนำมาปรุงหรือผ่านความร้อนก่อนบริโภค อาหารกลุ่มนี้ผู้ผลิตที่มีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน (ใช้อุปกรณ์หรือเครื่องจักรต่ำกว่า 5 แรงม้าหรือคนงานน้อยกว่า 7 คน) สามารถผลิตจำหน่ายได้โดยไม่ต้องมาขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด แต่ต้องแสดงฉลากอาหารที่ถูกต้องไว้ด้วย

สำหรับกรณีสถานที่ผลิตเข้าข่ายเป็นโรงงาน ก็ให้ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและแสดงฉลากอาหารให้ถูกต้องโดยไม่ต้องขออนุญาตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด อาหารกลุ่มนี้ได้แก่

1.1 ผลิตภัณฑ์จากพืช ได้แก่ เมล็ดธัญพืชต่างๆ ข้าวกล้อง ถั่ว งา พริกแห้ง ข้าวเกรียบ (ไม่ทอด) ธัญพืชชนิดบด/ผง พริกป่น น้ำมันถั่วเหลืองที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ไม่เป็นโรงงาน

1.2 ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ได้แก่ ปลาดิบ ปลาหนึ่ง ปลาแห้ง กุ้งแห้ง รังนกแห้ง ไข่เค็มดิบ กะปิ ปลาร้าดิบ ปลาสาม น้ำบูดู น้ำผึ้งที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ไม่เป็นโรงงาน

2. กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

อาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีการแปรรูปเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูปหรือ อาหารสำเร็จรูปแล้วซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคในระดับต่ำ ปานกลางหรือสูง แล้วแต่กรณี ได้แก่ อาหารที่ต้องมีฉลากอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารควบคุมเฉพาะ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือจดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารแต่ละชนิด แล้วแต่กรณี ได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

ผลิตภัณฑ์อาหารกลุ่มนี้ แบ่งเป็น 3 กลุ่มย่อย คือ

2.1 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และฉลากอาหาร แต่ไม่ต้องส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ได้แก่

2.1.1 เครื่องปรุงรสและน้ำจิ้ม เช่น เต้าเจี้ยว น้ำสลัดซอส น้ำมันหอย น้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มปลาหมึก น้ำเกลือปรุงอาหาร

2.1.2 น้ำพริกปรุงสำเร็จที่รับประทานได้ทันที เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกนรก น้ำพริกสวรรค์ น้ำพริกปลาย่าง ปลาร้าทรงเครื่อง หรือแจ่วบอง

2.1.3 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ เช่น กลัวยาดาก กลัวยอบแผ่น กลัวยทอด/อบกรอบ ทุเรียนทอด/อบกรอบ กลัวยอบเนย ทุเรียนอบเนย สาเกทอด/อบกรอบ ขนุนทอด/อบกรอบ กลัวยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ กลัวยกวน สับปะรดกวน ทุเรียนกวน มะขามกวนปรุงรส ขนุนกวน มะนาวดองแก้ว มะม่วงดอง มะยมดอง มะยมเชื่อม กระท้อนแช่อิ่ม มะม่วงแช่อิ่ม มะขามแช่อิ่ม บอระเพ็ดแช่อิ่ม มะยมแช่อิ่ม ชมพูหยี กลัวยหยี ฝรั่งหยี มะเฟืองหยี ลูกหยีคลูกน้ำตาล มะขามคลูกน้ำตาล มะพร้าวแก้ว มะขามแก้ว ส้มแผ่น/ส้มลิ้ม

2.1.4 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ เช่น ไส้กรอก แหนม หมูยอ ปลายอ ไข่ยอ ลูกชิ้น กุนเชียง เนื้อสวรรค์ หมูสวรรค์ ไก่สวรรค์ ปลาแผ่น หมูแผ่น หมูหยอง หมูทุบ ปลากรอบปรุงรส ปลาหมึกอบกรอบ ปลาหมึกปรุงรส ไข่เค็มต้มสุก

2.1.5 ขนมและอาหารขบเคี้ยว เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมชั้น กะหรี่ปั๊บ กรอบเค็ม ขนมครก ทองม้วน ทองพับ ทองตัน ขนมปังปอนด์ ขนมปังกรอบ/บิสกิต คุกกี้ แชนด์วีซ เอแคลร์ ข้าวเกรียบทอด เมี่ยงคำ ถั่วทอด ข้าวแต่น ขนมรังนกจากมัน/เผือก ขนมนางเล็ด

2.1.6 ลูกอมและทอฟฟี่ เช่น ลูกอมรสนม ลูกอมรสกะทิ ลูกอมรสมะขาม ทอฟฟี่รสนม ทอฟฟี่รสมะพร้าว

ผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้ต้องมีวัตถุดิบขึ้น หรือสารดูดออกซิเจนในภาชนะบรรจุ

2.2 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้น เพื่อมิให้ตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้เป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ได้แก่

2.2.1 น้ำส้มสายชู

2.2.2 น้ำมันสำหรับปรุงอาหาร เช่น น้ำมันหมู น้ำมันงา น้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม

2.2.3 กาแฟ ชนิดคั่วเมล็ด/ผงสำเร็จรูป/ปรุงสำเร็จ

2.2.4 ชา ชนิดชาใบ/ผงสำเร็จรูป/ปรุงสำเร็จ

2.2.5 น้ำพริกแกง เช่น น้ำพริกแกงส้ม น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน

2.2.6 เครื่องปรุงรส เช่น ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก น้ำปลา ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ได้แก่ ซีอิ๊ว ซอสจากถั่วเหลือง ซอสปรุงรส)

2.2.7 แยม เยลลี่ มาร์มาเลด

2.3 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์
อาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่

2.3.1 เครื่องดื่มทั้งชนิดน้ำและผง ที่ทำจากพืช/ผัก/ผลไม้/สมุนไพร ถั่ว
เมล็ดแห้ง และธัญพืช น้ำตาลสด เครื่องดื่มรังก กาแฟถั่วเหลือง

2.3.2 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2.3.4 นมและผลิตภัณฑ์นม เช่น นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว

ไอศกรีม

2.3.5 น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2.3.6 น้ำแข็งซอง/ก้อน (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2543,

หน้า 4-8)

3. อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน

อาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค และไม่มีสารเคมีปนเปื้อน นั้นเป็นสิ่งต้องการ
ของผู้บริโภคทุกคน ถึงแม้ระบบการบริโภคศึกษาของประชาชนชาวไทยได้มีการพัฒนาก้าวหน้า
อย่างรวดเร็ว ในยุคใหม่ซึ่งเป็นยุคของสารสนเทศไร้พรมแดน ทำให้การเข้าถึงข้อมูลข่าวสาร
ตลอดจนความรู้เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมีความสะดวก รวดเร็ว ทันเหตุการณ์
และมีความถูกต้องน่าเชื่อถือมากขึ้น แต่สิ่งที่ยังคงเป็นปัญหาที่ยังคงต้องมีการปรับปรุงพัฒนา
คือ พฤติกรรมการบริโภคที่ยังไม่ถูกต้อง เช่น ขาดการเอาใจใส่ วิถีชีวิตที่รีบเร่ง การพึ่งพา
อาหารนอกบ้านมากขึ้น เช่น อาหารพร้อมปรุง อาหารพร้อมบริโภค บรรจุในภาชนะต่างๆ
เช่น กระป๋อง ถุงพลาสติก กล่องโฟม การซื้ออาหารที่ผลิตจากโรงงานที่วางจำหน่ายในร้านค้า
จึงควรพิจารณาคุณภาพอาหารทุกครั้ง บ่อยครั้งที่ผู้บริโภคต้องเสี่ยงกับโรคอาหารเป็นพิษซึ่งเกิด
จากกระบวนการเตรียม การปรุง การเก็บรักษาที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้ประกอบการ ร้านค้า
รถเร่ แผงลอย หรือตามบาทวิถี มีโอกาสการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ได้แก่

1. การปนเปื้อนจุลินทรีย์

กลุ่มจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษ มีดังนี้

1.1. บักเตอรี ได้แก่ บักเตอรีชนิดที่เจริญเติบโตในอาหาร ซึ่งทำให้เกิด
โรคท้องร่วง เป็นปัญหาสำคัญที่ทำให้โรคอาหารเป็นพิษทวีความรุนแรงมากขึ้น ผู้ป่วยจะเกิด
ปัญหาเกี่ยวกับระบบการย่อยอาหารและการดูดซึมอาหาร คือ ระบบการย่อยสลายอาหารผิดปกติ
ทำให้สูญเสียคุณค่าอาหาร รวมทั้งการดูดซึมอาหารหยุดชะงักหรือผิดปกติ ผู้ป่วยที่มีร่างกาย
อ่อนแอและเป็นโรคขาดสารอาหาร โดยเฉพาะผู้ป่วยในกลุ่มเด็ก และคนชรา อาจเกิดอาการ
ป่วยที่รุนแรงและเสียชีวิตได้

1.2. เชื้อรา เป็นจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตที่ความชื้นต่ำกว่าจุลินทรีย์
ชนิดอื่น แต่จะเจริญเติบโตได้ดีในที่ร้อนชื้น และเชื้อราบางชนิดจะสร้างพิษที่เรียกว่า “อะฟลา

ที่ออกซิน" ดังนั้นพืชที่ปลูกในแถบที่มีอากาศร้อนชื้นจะพบสารพิษในเมล็ดที่คอยการเก็บเกี่ยว เช่น เมล็ดข้าวโพด เมื่อนำเมล็ดข้าวโพดเหล่านั้นมาทำเป็นอาหารสัตว์ทำให้สารอะฟลาท็อกซินสะสมในเนื้อสัตว์ และทำให้มนุษย์ได้รับสารพิษเมื่อบริโภคเนื้อสัตว์นั้นด้วย

อาหารที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเชื้อรา ได้แก่ น้ำผลไม้ ขนมปังธัญพืช เนื้อแห้ง แยม เมล็ดพืชน้ำมัน เช่น ถั่วลิสง ถั่วอื่นๆ เมล็ดฝ้าย เป็นต้น เมื่อได้รับสารพิษจากเชื้อราจะทำให้กล้ามเนื้อหัวใจอักเสบ บวม ปวดท้อง ตับและไตถูกทำลาย หากได้รับสารพิษติดต่อกันเป็นเวลานานจะทำให้เกิดโรคมะเร็งได้

สารพิษอะฟลาท็อกซิน มีความทนต่อความร้อนสูงมากถึง 260 องศาเซลเซียส การต้ม ปิ้ง ย่าง ไม่สามารถทำลายสารอะฟลาท็อกซินได้ ดังนั้นจึงควรป้องกันไม่ให้มีสารนี้ในอาหาร หรือให้มีน้อยที่สุด ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดมาตรฐานสำหรับสารอะฟลาท็อกซินในอาหารไว้ไม่ให้มีเกิน 20 ไมโครกรัมในอาหาร 1 กิโลกรัม (20 ส่วนในพันล้านส่วน)

1.3. เชื้อปรสิต ได้แก่ หนอนพยาธิต่างๆ พบได้ทั่วไปในหมู และสัตว์ป่าต่างๆ อาหารเป็นพิษจากพยาธินี้เกิดจากการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ปรุงสุก ผู้ป่วยที่ได้รับเชื้อพยาธิเข้าไปในช่วงแรกจะเกิดอาการบ่นป่วนในท้อง ระยะต่อไปพยาธิจะเข้าไปอยู่ในกล้ามเนื้อ ทำให้ปวดศีรษะ ปวดต้นคอ มีไข้ ตาบวม ปวดกล้ามเนื้อ อาจมีผื่นแดงและเกิดอาการผิดปกติกับระบบทางเดินหายใจ ในกรณีที่มีอาการรุนแรง ผู้ป่วยอาจเกิดนิ่วในเนย แน่นหน้าอก เยื่อหุ้มสมองอักเสบ และอาจถึงตายได้

1.4 เชื้อไวรัส ชนิดที่สามารถแพร่ระบาดทางอาหารได้ คือ เชื้อไวรัสตับอักเสบชนิดเอ อาหารที่ตรวจพบเชื้อนี้ได้แก่ พวกลอยต่างๆ เช่น หอยนางรมที่เลี้ยงในบริเวณที่มีการปนเปื้อนของน้ำเสียหรือขยะ นอกจากนี้จะพบในผักที่เพาะปลูกในน้ำที่มีการปนเปื้อนของอุจจาระหรือน้ำเสีย อาหารบางชนิด เช่น สลัด ยา แซนวิช อาจมีการปนเปื้อนของไวรัสจากผู้ปรุงอาหารที่ติดเชื้อ ผู้ป่วยที่ได้รับเชื้อไวรัสตับอักเสบ จะมีอาการตับบวม มีไข้ อาเจียน

2. การปนเปื้อนสารเคมี โลหะหนัก

สารเคมีและโลหะหนักที่ปนเปื้อนในอาหาร ล้วนเกิดจากการกระทำของมนุษย์ ได้แก่ สารเคมีตกค้างในอาหารซึ่งเกิดขึ้นระหว่างการเตรียม การผลิต การปรุงอาหาร การเก็บรักษา หรือจากสภาพแวดล้อม เช่น สารเคมีที่ใช้ทางการเกษตรต่าง ๆ ยากำจัดศัตรูพืช ยาสัตว์ตกค้างในอาหาร เป็นต้น

2.1 ยากำจัดศัตรูพืช สารเคมีที่ใช้กำจัดศัตรูพืช ในปัจจุบันมีมากกว่า 300 ชนิด ซึ่งรวมทั้งยาฆ่าแมลง ยาฆ่าหนอน ยาฆ่าเชื้อรา ยาฆ่าวัชพืช แต่สารเคมีที่มักพบการปนเปื้อนอยู่ในอาหารเป็นประจำ ได้แก่ กลุ่มยาฆ่าแมลง ซึ่งเป็นที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายแม้จะได้รับเป็นปริมาณน้อย แต่เมื่อสะสมนานๆ อาจเกิดพิษระยะยาวได้และอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต ดังนั้น วัตถุประสงค์จากพืช ผัก และผลไม้ ก่อนนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

อาหาร เช่น ผลไม้ดอง ผักดอง การตากแห้ง เชื่อม ทอด หรือกรรมวิธีอื่น ๆ จะต้องผ่านขั้นตอนการล้างให้สะอาด เพื่อกำจัดหรือลดการตกค้างของยาฆ่าแมลง

2.2 ยาสัตว์ตกค้างในอาหาร การเลี้ยงสัตว์ในเชิงอุตสาหกรรมมักนิยมใช้ยาในการป้องกันและรักษาโรค นอกจากนี้ยังมีการใช้เทคโนโลยีในการเร่งการเจริญเติบโต โดยนิยมการเติมยาสัตว์หรือฮอร์โมนบางชนิดลงไปให้อาหารสัตว์ เพื่อปรับปรุงคุณภาพเนื้อให้เป็นไปตามความต้องการของตลาด ผลจากการใช้ยาหรือสารเคมีดังกล่าว ทำให้เกิดปัญหาการตกค้างในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์

2.3 ยาปฏิชีวนะ นิยมใช้ในกลุ่มผู้เลี้ยงสัตว์เพื่อเพิ่มอัตราการเจริญเติบโต และลดการติดเชื้อแบคทีเรียของสัตว์ การใช้ยาปฏิชีวนะที่มากเกินไป และไม่ทิ้งช่วงการงดใช้ยาก่อนนำสัตว์มาปรุงเป็นอาหาร จะก่อให้เกิดการดื้อยาของเชื้อแบคทีเรียในมนุษย์

2.4 โลหะหนัก ในประเทศไทยมีการใช้โลหะและสารประกอบโลหะหนักอื่น ๆ ในอุตสาหกรรมอย่างแพร่หลาย ในลักษณะที่เป็นวัตถุพิษหรือสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตทำให้เป็นอันตรายต่อมนุษย์ เนื่องจากโลหะเกิดการปนเปื้อนไปสู่สิ่งแวดล้อม และเข้าสู่วงจรอาหารในสภาพที่เป็นฝุ่นละอองในอากาศ โลหะในน้ำเสียที่ปล่อยจากโรงงานอุตสาหกรรม มีการปนเปื้อนในสัตว์น้ำที่นำมาบริโภค หรือการปนเปื้อนเกิดจากสัตว์ที่สะสมเคลื่อนย้ายและอุปกรณ์ ที่ใช้สัมผัสกับอาหาร หรืออาจปนเปื้อนในน้ำบริโภคโดยตรง โลหะหนักที่พบมากและเป็นปัญหา ได้แก่ ตะกั่ว แคดเมียม ปรอท สารหนู

2.4.1 ตะกั่ว มีการใช้อย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมต่าง ๆ เช่น การผลิตแบตเตอรี่ ยาง กระจก และใช้เป็นส่วนผสมในน้ำมันเชื้อเพลิง นอกจากนี้ยังใช้ตะกั่วเป็นสารบัดกรีภาชนะกระป๋องบรรจุอาหาร ซึ่งปัจจุบันทางอุตสาหกรรมอาหารพยายามเลิกใช้สารตะกั่ว และนิยมใช้การเชื่อมบัดกรีกระป๋องด้วยกรรมวิธีอื่นแทน ผู้ป่วยที่ได้รับสารตะกั่วในปริมาณมากจะเกิดอาการปวดท้อง อาเจียน ท้องเดิน อาการจะเกิดภายในเวลา 30 นาที

2.4.2 แคดเมียม เป็นส่วนประกอบสำคัญที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมเคลือบโลหะ การผลิตสีและส่วนผสมของสีเคลือบภาชนะบรรจุอาหาร เช่น หม้อเคลือบ ผู้ป่วยที่ได้รับสารนี้จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน เป็นตะคริว อาการจะเกิดภายในเวลา 15-30 นาที

2.4.3 ปรอท ใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตหลอดนีออน แบตเตอรี่ สวิตซ์ไฟฟ้า ทางเภสัชกรใช้เป็นสารเคมีกำจัดศัตรูพืช พบการปนเปื้อนของปรอทสู่สิ่งแวดล้อม เช่น แม่น้ำ ทะเล จึงมักตรวจพบสารปรอทในปลาทะเล ผู้ป่วยจะมีอาการน้ำลายฟูมปาก กระหายน้ำ อาเจียน ปวดท้อง ออจจาระร่วง อาการเกิดภายใน 2-30 นาที

2.4.5 สารหนู ใช้ในอุตสาหกรรมโลหะ ดอกไม้เพลิง และเป็นส่วนผสมในสารกำจัดวัชพืชบางชนิด มีการสะสมในดินเป็นเวลานาน ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำ บริโภคและพืชที่เพาะปลูก ผู้ป่วยจะมีอาการอาเจียน ท้องเดิน ปวดหลัง มักเกิดอาการป่วยภายใน 10 นาที

3. การปนเปื้อนวัตถุแปลกปลอมอื่นๆ

การผลิตอาหารอาจมีวัตถุปนปลอมต่าง ๆ ปนเข้ามาในผลิตภัณฑ์ได้ เช่น เศษแก้ว เศษไม้ เศษพลาสติก ดิน ก้อนกรวด จากวัตถุดิบ หรือ จากการแตกหักของอุปกรณ์ต่างๆในการผลิต เป็นต้น นอกจากนี้ชิ้นส่วนของแมลงหรือสัตว์อื่นๆก็อาจพบในอาหารได้ถ้าการควบคุมการผลิตไม่ดีพอ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2543, หน้า 44-49)

4. ฉลากอาหาร

ฉลากอาหาร หมายถึง รูปรอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร ฉลากอาหารมีความสำคัญคือ

1. เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
2. เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และให้ความรู้ตามหลักโภชนาการ (กรณีที่มีการแสดงฉลากโภชนาการ)
3. เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
4. เป็นสื่ออ้างอิงในการดำเนินการทางกฎหมายกับผู้ฝ่าฝืน
5. เป็นปัจจัยหรือสิ่งดึงดูดใจของผู้ซื้อ

ข้อความในฉลากอาหารมีความแตกต่างกันตามกลุ่มอาหาร คือ

1. กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย. แต่ต้องแสดงฉลากให้ถูกต้อง

1.1 อาหารทั่วไป ให้แสดงฉลากดังนี้

1.1.1 ชื่ออาหาร

1.1.2 ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือแบ่งบรรจุโดยมีคำว่า "ผลิตโดย"

1.1.3 ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

- น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว

เช่น กรัม กิโลกรัม

- ปริมาตรสุทธิ กรณีเป็นของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น

ลูกบาศก์เซนติเมตร ลิตร มิลลิลิตร

1.1.4 วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า

"หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับแล้วแต่กรณี

- อาหารเก็บได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนปีที่หมดอายุ

หรือควรบริโภคก่อน

- อาหารที่เก็บได้เกิน 90 วัน แสดงเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

1.2 เกลือบริโภค (เกลือปน) ให้แสดงฉลากดังนี้

1.2.1 ชื่ออาหาร

1.2.2 ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือแบ่งบรรจุ

1.2.3 เดือนและปีที่ผลิต โดยมีคำว่า "ผลิต" กำกับ

1.2.4 เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานโดยมีข้อความว่า

"ควรบริโภคก่อน"

1.2.5 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม

1.2.6 ข้อความว่า "ควรเก็บในที่ร่มและแห้ง"

2. กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

2.1 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. แต่ไม่ต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ ได้แก่

2.1.1 อาหารที่ต้องมีฉลาก (ยกเว้น ไข่กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น) ให้แสดงรายละเอียดของฉลากอย่างน้อยดังนี้

1) ชื่ออาหาร

2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.

3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่ สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที อาจแสดงผู้จัดจำหน่ายได้

4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

- น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว

เช่น กรัม กิโลกรัม

- ปริมาตรสุทธิ กรณีเป็นของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว

เช่น ลูกบาศก์เซนติเมตร ลิตร มิลลิลิตร

5) ส่วนประกอบที่สำคัญโดยปริมาณเป็นร้อยละโดยน้ำหนัก

เรียงจากปริมาณมากไปหาน้อย

6) ข้อความว่า "ใช้วัตถุดิบเสีย" ถ้ามีการใช้

7) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้

8) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

9) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)

10) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

11) วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ หรือควรรบริโภคก่อน โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้
- อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรรบริโภคก่อน

- อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง วันเดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรรบริโภคก่อน

12) วันเดือนปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ แล้วแต่กรณี โดยแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีที่แสดงเดือน อาจแสดงโดยใช้ตัวเลขแทนได้

13) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

2.1.2 ใส่กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกันให้แสดงรายละเอียดของฉลากดังนี้

- 1) ชื่ออาหาร
- 2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.
- 3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่
- 4) วันเดือนปีที่ผลิต โดยมีคำว่า "ผลิต" กำกับ
- 5) ข้อความว่า "ใช้วัตถุดิบเสีย" ถ้ามีการใช้

2.2 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ไว้ให้ตรวจสอบภายหลังการอนุญาต ได้แก่

2.2.1 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ยกเว้น ไข่เยี่ยวม้า เกลือบริโภค น้ำผึ้ง และน้ำมันถั่วเหลืองที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน) ให้แสดงรายละเอียดในฉลากอย่างน้อยดังนี้

- 1) ชื่ออาหาร
- 2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.
- 3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่
- 4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก
- น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว

เช่น กรัม กิโลกรัม

- ปริมาตรสุทธิ กรณีเป็นของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น ลูกบาศก์เซนติเมตร ลิตร มิลลิลิตร

5) ส่วนประกอบที่สำคัญโดยปริมาณเป็นร้อยละโดยน้ำหนักเรียงจากปริมาณมากไปหาน้อย

- 6) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้
- 7) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้
- 8) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)
- 9) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)
- 10) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี
- 11) วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้
 - อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
 - อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง วันเดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
- 12) วันเดือนปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ แล้วแต่กรณี โดยแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีที่แสดงเดือน อาจแสดงโดยใช้ตัวเลขแทนได้
- 13) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

2.2.2 ไขเยียวมา ให้แสดงรายละเอียดในฉลากอาหารอย่างน้อยดังนี้

- 1) ชื่ออาหาร
- 2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.
- 3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่
- 4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก
 - น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น กรัม กิโลกรัม
- 5) วันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้านหน้า
- 6) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

2.3 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะทุกประเภท ให้แสดงรายละเอียดในอาหารอย่างน้อย ดังนี้

- 1) ชื่ออาหาร
- 2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.
- 3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่

- 4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก
- น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น กรัม กิโลกรัม
 - ปริมาตรสุทธิ กรณีเป็นของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น ลูกบาศก์เซนติเมตร ลิตร มิลลิเมตร
- 5) ส่วนประกอบที่สำคัญโดยปริมาณเป็นร้อยละโดยน้ำหนักเรียงจากปริมาณมากไปหาน้อย
- 6) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้
- 7) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้
- 8) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)
- 9) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)
- 10) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี
- 11) วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้
- อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
 - อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง วันเดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
- 12) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
- 13) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
- (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2543, หน้า 112-124)

อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.)

อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) หมายถึง บุคคลที่ได้รับการคัดเลือกจากชาวบ้านในแต่ละหมู่บ้าน และได้อบรมตามหลักสูตรที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดโดยมีบทบาทหน้าที่สำคัญในฐานะผู้นำการเปลี่ยนแปลงด้านพฤติกรรมสุขภาพอนามัย (change agent) การรณรงค์สาธารณสุข การแนะนำเผยแพร่ความรู้ การวางแผนและประสานกิจกรรมพัฒนาสาธารณสุขตลอดจนให้บริการสาธารณสุขด้านต่างๆ เช่น การส่งเสริมสุขภาพ การเฝ้าระวังและป้องกันโรค การช่วยเหลือและรักษาพยาบาลเบื้องต้น การส่งต่อผู้ป่วยไปรับบริการฟื้นฟูสภาพ

และการจัดกิจกรรมพัฒนาสาธารณสุขมูลฐานในหมู่บ้าน / ชุมชน โดยกำหนดจำนวนอาสาสมัครสาธารณสุขในหมู่บ้าน / ชุมชน โดยเฉลี่ยดังนี้

พื้นที่ชนบท : อาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.) 1 คน ต่อ 8-15 หลังคาเรือน

พื้นที่เขตเมือง : เขตชุมชนหนาแน่น (ชุมชนตลาด) ไม่มีอาสาสมัครสาธารณสุข

เขตชุมชนแออัด (อสม.) 1 คน ต่อ 20-30 หลังคาเรือน

เขตชุมชนชานเมือง (อสม.) 1 คน ต่อ 8-15 หลังคาเรือน

ดังนั้นในหมู่บ้านหนึ่งๆ จะมีจำนวน อสม. ไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับจำนวนหลังคาเรือนของหมู่บ้าน/ ชุมชนนั้น โดยทั่วไปจะมี อสม. ประมาณ 10-20 คน ต่อหมู่บ้าน

1. คุณสมบัติของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.)

1.1 เป็นบุคคลที่มีภูมิลำเนาในหมู่บ้าน

1.2 มีความรู้ขั้นต่ำสามารถอ่านออกเขียนได้

1.3 เป็นบุคคลที่สมัครใจและเสียสละเพื่อช่วยเหลือการดำเนินงานด้านสาธารณสุข

1.4 เป็นบุคคลที่สนใจเข้าร่วม หรือเคยร่วมในการดำเนินงานสาธารณสุข

1.5 เป็นบุคคลที่กรรมการหมู่บ้านรับรองว่าเป็นผู้ที่มีความประพฤติดีได้รับ

ความไว้วางใจ และยกย่องจากประชาชน

2. วิธีการคัดเลือก

ให้ใช้วิธีการประชาธิปไตยในการคัดเลือกบุคคลเป็น อสม. โดยมีแนวทางปฏิบัติดังนี้

2.1 เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจัดประชุม อสม. กรรมการหมู่บ้าน และผู้นำอื่น ๆ เพื่อชี้แจงให้ทราบถึงการคัดเลือก คุณสมบัติ วาระ จำนวน บทบาทหน้าที่ของ อสม. แล้วร่วมกันกำหนดแผนการดำเนินงานเพื่อคัดเลือก อสม. และ คสมช. (ศูนย์สาธารณสุขมูลฐานชุมชน) โดยให้กลุ่มผู้นำดังกล่าวเป็นคณะดำเนินการสรรหา

2.2 แบ่งละแวกบ้าน หรือคุ่มบ้าน คุ่มละ 8-15 หลังคาเรือน แล้วชี้แจงให้ทุกบ้านได้รับทราบ

2.3 เปิดโอกาสให้ประชาชน ผู้มีคุณสมบัติในข้อ 4.2.1, 4.2.2 สมัครเข้ารับการอบรมเป็น อสม.

2.4 ให้ประชาชนในหมู่บ้าน หลังคาเรือนละ 1 คน เป็นตัวแทนครอบครัวในการเสนอชื่อผู้สมัครเข้าเป็น อสม. ได้ 1 คน

2.5 คณะดำเนินการสรรหา ซึ่งประกอบด้วย อสม. กรรมการหมู่บ้าน / ชุมชนและผู้นำอื่น ๆ ดำเนินการคัดเลือก และลงมติโดยใช้เสียงส่วนใหญ่เลือกบุคคลเข้ารับการอบรมเป็น อสม. ประจำละแวกบ้านหรือคุ่มบ้าน

อนึ่ง การคัดเลือก อสม. สามารถปรับเปลี่ยนได้หากชุมชน หรือคณะกรรมการหมู่บ้านมีความเห็นเป็นอย่างอื่น แต่ต้องเป็นประโยชน์เพื่อส่วนรวมและมีขั้นตอนที่โปร่งใส

3. การฝึกอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขใหม่

การฝึกอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขใหม่ ในที่นี้หมายถึง การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขที่คัดเลือกเข้ามาใหม่มีการเปลี่ยนแปลงเจตคติ มีความรู้ความสามารถและปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่ได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้

วิธีการอบรม

เจ้าหน้าที่สาธารณสุขสามารถวางแผนการอบรมได้ตามความเหมาะสมของพื้นที่ โดยควรมีทั้งส่วนของการให้ความรู้ทางทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติให้บริการที่สถานีอนามัยหรือโรงพยาบาลชุมชนรวมทั้งต้องมีการประเมินผลการอบรมว่าสามารถพัฒนาให้ อสม. ใหม่ทุกคนมีความรู้และความสามารถทำงานตามบทบาทหน้าที่ที่กำหนดไว้ได้อย่างมีคุณภาพ

เนื้อหาหลักสูตร เนื้อหาความรู้ที่อบรมแบ่งเป็น 2 กลุ่มคือ

กลุ่มความรู้พื้นฐาน (ภาคบังคับ) : ประกอบด้วย วิชาที่เป็นพื้นฐานในการปฏิบัติงานในฐานะอาสาสมัครสาธารณสุข โดยเป็นวิชาที่เกี่ยวกับปัญหาสาธารณสุขหลัก ๆ ของประเทศ การบริหารจัดการเพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาสาธารณสุขหลัก ๆ ของประเทศ การบริหารจัดการเพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาสาธารณสุขชุมชน ได้แก่

1. บทบาทหน้าที่ของ อสม.
2. สิทธิของ อสม.
3. การถ่ายทอดความรู้ และการเผยแพร่ข่าวสารระดับหมู่บ้าน
4. การค้นหา วิเคราะห์และแก้ปัญหาสาธารณสุขในท้องถิ่น
5. สุขวิทยาส่วนบุคคล
6. การส่งเสริมสุขภาพ การเฝ้าระวัง และป้องกันปัญหาสาธารณสุข
7. การวินิจฉัยอาการ การปฐมพยาบาล และการช่วยเหลือเบื้องต้น
8. การฟื้นฟูสภาพ
9. การส่งต่อผู้ป่วยไปสถานบริการสาธารณสุข
10. การจัดกิจกรรม การปฏิบัติงาน และการใช้เครื่องมือต่าง ๆ ใน อสมช.
11. การทำงานร่วมกับ ผู้นำชุมชน และองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) เพื่อการพัฒนางานสาธารณสุขในท้องถิ่น

กลุ่มความรู้เฉพาะ เป็นความรู้ในเรื่องเป็นปัญหาสาธารณสุขในพื้นที่ และความรู้นโยบายต่าง ๆ ในการพัฒนางานสาธารณสุขในแต่ละท้องถิ่น และความรู้ในด้านการพัฒนาอื่น ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพของประชาชน โดยจังหวัดสามารถปรับปรุงเนื้อหาหลักสูตรได้ตามความเหมาะสม ซึ่งเนื้อหาอาจแตกต่างกันไปตามสภาพปัญหาและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง

4. การขึ้นทะเบียนเป็นอาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.)

สถานภาพของการเป็น อสม. เกิดขึ้นเมื่อบุคคลนั้นได้รับการคัดเลือกผ่านการอบรมและได้รับการประเมินความรู้ ความสามารถตามหลักสูตรความรู้ทั้งกลุ่มความรู้

พื้นฐาน และกลุ่มความรู้เฉพาะตามที่กำหนดไว้ จังหวัดจะออกประกาศนียบัตรและบัตรประจำตัว ให้ใช้เป็นหลักฐาน โดยรูปแบบอายุบัตรและสิทธิที่ได้รับเป็นไปตามที่กระทรวงสาธารณสุข กำหนด

5. บทบาทของ อสม.

อสม. มีบทบาทในการเป็นผู้นำการดำเนินงานพัฒนาสุขภาพอนามัยและคุณภาพ ชีวิตของประชาชนในหมู่บ้าน / ชุมชน เป็นตัวกลางการเปลี่ยนแปลง (change agents) พหุกิจกรรมด้านสุขภาพของประชาชนในชุมชน และมีหน้าที่ แก่ข่าวร้าย กระจายข่าวดี ซึ่บริการ ประสานงานสาธารณสุข บำบัดทุกข์ประชาชน ดำรงตนเป็นตัวอย่างที่ดี

6. หน้าที่ความรับผิดชอบของ อสม.

6.1 เป็นผู้สื่อข่าวสาธารณสุขระหว่างเจ้าหน้าที่และประชาชนในหมู่บ้านนัดหมาย เพื่อนบ้านมารับบริการสาธารณสุข แจ้งข่าวสารสาธารณสุข เช่น การเกิดโรคติดต่อที่สำคัญ หรือโรคระบาดในท้องถิ่น ตลอดจนช่วงความเคลื่อนไหวในกิจกรรมสาธารณสุข รับข่าวสาร สาธารณสุขแล้ว แจ้งให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขในท้องถิ่นทราบอย่างรีบด่วนในเรื่องสำคัญ เช่น เรื่องโรคระบาดหรือโรคติดต่อต่างๆ รับข่าวสารแล้ว จัดบันทึกไว้ในสมุดบันทึกผลการปฏิบัติงาน ของ อสม.

6.2 เป็นผู้ให้คำแนะนำถ่ายทอดความรู้แก่เพื่อนบ้านและแกนนำสุขภาพประจำ ครอบครัวในเรื่องต่างๆ ได้แก่ การให้สถานบริการสาธารณสุข การใช้ยาการรักษาอนามัยของ ร่างกาย การให้ภูมิคุ้มกันโรค การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม การจัดหาน้ำสะอาด การโภชนาการ การสุขาภิบาลอาหาร การป้องกันและควบคุมโรคติดต่อประจำถิ่น การอนามัยแม่และเด็ก การ วางแผนครอบครัว การดูแลรักษาและป้องกันสุขภาพเหียงอกและฟัน การดูแลและส่งเสริม สุขภาพจิต การป้องกันและควบคุมโรคเอดส์ การป้องกันและควบคุมอุบัติเหตุอุบัติภัยและ โรคติดต่อที่ไม่สำคัญ การป้องกันและแก้ไขมลภาวะและสิ่งแวดล้อมที่เป็นพิษเป็นภัย การคุ้มครอง ผู้บริโภคด้านสาธารณสุข การจัดหาจำเป็นไว้ใช้ในชุมชน และการส่งเสริมการใช้สมุนไพร และ แพทย์แผนไทย ฯลฯ

6.3 เป็นผู้ให้บริการสาธารณสุขแก่ประชาชน ได้แก่ การส่งต่อผู้ป่วย การติดตาม ดูแลผู้ป่วยที่ได้รับการส่งต่อมาจากสถานบริการ การจ่ายยาเม็ดคุมกำเนิด ในรายที่เจ้าหน้าที่ สาธารณสุขได้ตรวจแล้ว และแจกจ่ายถุงยางอนามัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น เช่น เกี่ยวกับ บาดแผลสด กระดูกหัก ข้อเคลื่อน ฯลฯ การรักษาพยาบาลเบื้องต้นตามอาการ (รายละเอียด โรคที่ อสม. สามารถรักษาได้ โดยดูระเบียบสาธารณสุข พ.ศ. 2539 ในภาคผนวก)

6.4 หมุนเวียนกันปฏิบัติหน้าที่ คสมช. โดยมีกิจกรรมที่ควรดำเนินการได้แก่

- 1) จัดทำศูนย์ข้อมูลข่าวสารของหมู่บ้าน
- 2) ถ่ายทอดความรู้ และจัดกิจกรรมตามปัญหาของชุมชน
- 3) ให้บริการที่จำเป็นใน 14 กิจกรรมสาธารณสุขมูลฐาน

6.5 เฝ้าระวังและป้องกันปัญหาสาธารณสุขในหมู่บ้าน เฝ้าระวังปัญหาโภชนาการ โดยการชั่งน้ำหนักเด็ก และร่วมแก้ไขปัญหาเด็กขาดสารอาหารและขาดธาตุไอโอดีน เฝ้าระวังด้านอนามัยแม่และเด็ก โดยการติดตามหญิงมีครรภ์ ให้มาฝากท้องและตรวจครรภ์ตามกำหนด และให้บริการชั่งน้ำหนักหญิงมีครรภ์เป็นประจำทุกเดือน ติดตามเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี และตรวจสุขภาพตามกำหนด และให้บริการชั่งน้ำหนักสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรคโดยการติดตามให้มารดานำเด็กไปรับวัคซีนตามกำหนด และเฝ้าระวังเรื่องโรคติดต่อประจำถิ่นโดยการกำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ยุงลาย เป็นต้น

6.6 เป็นผู้นำในการบริหารจัดการวางแผน แก้ปัญหาและพัฒนาชุมชนโดยใช้งบประมาณ หมวดยอดหนุนทั่วไปที่ได้รับจากกระทรวงสาธารณสุขหรือจากแหล่งอื่นๆ

6.7 เป็นแกนนำในการชักชวนเพื่อนบ้านเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อการพัฒนางานสาธารณสุขของชุมชน และพัฒนาคุณภาพชีวิตโดยใช้กระบวนการ จปฐ. และรวมกลุ่มในการพัฒนาสังคมด้านต่างๆ

6.8 ดูแลสิทธิประโยชน์ด้านสาธารณสุขของประชาชนในหมู่บ้านโดยเป็นแกนนำในการประสานงานกับกลุ่มผู้นำชุมชน และองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) กระตุ้นให้มีการวางแผนและดำเนินงานเพื่อพัฒนาสาธารณสุขของหมู่บ้าน

7. วาระและการฟื้นฟูสภาพการเป็น อสม.

กำหนดให้มีวาระคราวละ 2 ปี เมื่อครบวาระแล้ว ให้พิจารณาต่อบัตรประจำตัว โดยดูจากผลการดำเนินงานร่วมกับการพิจารณาของประชาชนและองค์กรหมู่บ้าน (เจ้าหน้าที่สาธารณสุขไม่ควรที่จะเป็นผู้ถอดถอน อสม. ด้วยตนเองเพราะ อสม. เป็นอาสาสมัครที่เสียสละของประชาชน หากมีความจำเป็นก็ต้องใช้การประชุมและปรึกษาหารืออย่างเป็นทางการกับ อสม. ที่มีอยู่รวมทั้งกรรมการหมู่บ้าน เพื่อป้องกันความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้น)

การฟื้นฟูสภาพ

1. ฟื้นฟูสภาพตามวาระ
2. ดาย
3. ลาออก
4. ไม่ได้อยู่อาศัยในหมู่บ้านเป็นเวลาติดต่อกันเกินกว่า 6 เดือน
5. ประชาชนลงมติ โดยมีคะแนนเสียงเกินกึ่งหนึ่งของประชาชนในหมู่บ้าน หรือคณะกรรมการหมู่บ้าน มีมติให้พ้นจากตำแหน่งเนื่องจากมีความประพฤติเสียหายอันจะนำมาซึ่งความเสื่อมเสียประโยชน์ของหมู่บ้าน หรือบกพร่องต่อการปฏิบัติหน้าที่ (สำนักงานคณะกรรมการการสาธารณสุขมูลฐาน, 2542, หน้า 6-10)

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. งานวิจัยในประเทศ

1.1 งานวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม

วิจิต สุรัตน์เรืองชัย (2533, หน้า บทคัดย่อ) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการป้องกันและควบคุมโรคเอดส์สำหรับครูประถมศึกษา โดยดำเนินการ 5 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐานสำหรับหลักสูตร 2) การสร้างหลักสูตร 3) การทดลองใช้หลักสูตร 4) การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรให้มีความสมบูรณ์และ 5) เป็นการติดตามผลกระทบจากการทดลองใช้หลักสูตร โดยผู้วิจัยแบ่งกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นครูประถมศึกษาออกเป็น 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ใช้ชุดฝึกอบรมร่วมกับสื่อ กลุ่มที่ 2 ใช้ชุดฝึกอบรมด้วยตนเอง และกลุ่มที่ 3 ไม่ได้รับการฝึกอบรมผลปรากฏว่า ทั้ง 3 กลุ่มมีความรู้และความมั่นใจในการสอนเรื่องโรคเอดส์แก่นักเรียนแตกต่างกัน

สาคร พุทธปาน (2533, หน้า บทคัดย่อ) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมการป้องกันการใช้จ่ายและยาเสพติดสำหรับบุคลากรในงานสาธารณสุขมูลฐาน โดยใช้รูปแบบการวิจัยเชิงพัฒนา 4 ขั้น ดังนี้ 1) การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 2) การสร้างและพัฒนาโครงร่างหลักสูตร 3) การนำหลักสูตรไปทดลองใช้ และ 4) การพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรหลังการทดลองใช้ ซึ่งผลการวิจัยพบว่าเนื้อหาการอบรมมีความเหมาะสมและเป็นที่ต้องการของผู้เข้ารับการอบรม กิจกรรมและวิธีการอบรมเหมาะสม การประเมินผู้เข้ารับการอบรมเหมาะสม

รัตนะ บัวสนธ์ (2535, หน้า บทคัดย่อ) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษาชุมชนแห่งหนึ่งในเขตภาคกลางตอนล่าง เป็นการวิจัยและพัฒนาที่ประยุกต์ใช้วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพที่มีการเข้าไปอยู่ร่วมในชุมชน การวิจัยประกอบด้วย 4 ขั้น ดังนี้ 1) การวิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพที่เข้าไปอยู่ร่วมในชุมชน 2) การพัฒนาเป็นการวิเคราะห์หลักสูตรแม่บทและการสอนกลุ่ม แล้วนำมาพัฒนาโครงการร่างหลักสูตร 3) การวิจัย เป็นการทดลองใช้หลักสูตรที่พัฒนาขึ้นและ 4) พัฒนาเป็นการประเมินหลักสูตร ซึ่งผลการวิจัยพบว่า นโยบายการควบคุมทางวิชาการที่ออกจากหน่วยงานส่วนกลางเป็นอุปสรรคสำคัญที่ทำให้การใช้หลักสูตรติดขัด และความไม่เชี่ยวชาญและไม่ใส่ใจทางวิชาการอย่างเพียงพอของผู้บริหารโรงเรียนมีแนวโน้มที่ทำให้หลักสูตรไม่ประสบความสำเร็จ พื้นฐานทางวิชาการของครูที่แตกต่างกันมีผลทำให้การนำหลักสูตรไปใช้ไม่ประสบความสำเร็จ พื้นฐานทางวิชาการของครูที่แตกต่างกันมีผลทำให้การนำหลักสูตรไปใช้มีผลแตกต่างกัน นอกจากนั้นนักเรียนยังมีทัศนคติที่ดีต่อการเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนการสอนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ในด้านหลักสูตรนั้นยังมีส่วนที่ต้องแก้ไข

มาเรียม นิลพันธุ์ (2536, หน้า บทคัดย่อ) ทำการพัฒนาหลักสูตรการวิจัยวัฒนธรรมด้วยกระบวนการพัฒนาหลักสูตร 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การวิจัย เป็นการสำรวจข้อมูล

พื้นฐานสำหรับสร้างหลักสูตร 2) การพัฒนา เป็นการสร้างและพัฒนาหลักสูตร 3) การวิจัยเป็นการทดลองใช้หลักสูตร และ 4) การพัฒนา เป็นการประเมินผลหลักสูตร การวิจัยพบว่าผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ และควรมีการเพิ่มเติมเนื้อหาของหลักสูตร และควรมีการอบรมหลักสูตรภาคทฤษฎีนอกสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ควรเพิ่มระยะเวลาในการเก็บข้อมูลภาคสนามให้มากกว่าเดิม สำหรับปัญหาอุปสรรคในการอบรม คือช่วงเวลาในการอบรมไม่เหมาะสมและต้องมีการปรับปรุงการนำเสนอข้อมูลการใช้ภาษาในการเขียนรายงาน

ยุวดี ฤาชา (2536 , หน้า บทคัดย่อ) ได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมการจัดการเรียนแบบที่ใช้ปัญหาเป็นหลัก สำหรับอาจารย์พยาบาล โดยดำเนินการ 4 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) การสร้างหลักสูตรฝึกอบรม 3) การทดลองใช้หลักสูตรและการปรับปรุงหลักสูตร และ 4) เป็นการศึกษาประสิทธิภาพของหลักสูตร ซึ่งการพัฒนาครั้งนี้ทำให้ได้หลักสูตรฝึกอบรมการจัดการเรียนแบบที่ใช้ปัญหาเป็นหลัก สำหรับอาจารย์พยาบาล ทั้งนี้เนื่องจากอาจารย์พยาบาลและนักศึกษาพยาบาลมีสมรรถภาพในการจัดการเรียนแบบนี้เพิ่มขึ้น

กอบกิจ ดัณฑ์เจริญรัตน์ (2536, หน้า บทคัดย่อ) ได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมบุคลากรทางสุขภาพเพื่อเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุ โดยใช้กระบวนการพัฒนาหลักสูตร 4 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) การพัฒนาหลักสูตรจำลอง 3) การนำหลักสูตรไปทดลองใช้กับบุคลากรทางสุขภาพ และ 4) การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร ซึ่งจากการวิจัยครั้งนี้ได้หลักสูตรที่ประกอบด้วยองค์ประกอบที่ครอบคลุมความรู้ในการเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุ และยึดหยุ่นตามพื้นฐาน และความพร้อมของผู้เข้ารับการอบรม

องอาจ พงษ์พิสุทธิ์บุปผา (2541, หน้า บทคัดย่อ) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมผู้นำทางการเกษตร สำหรับนักเรียนโครงการอาชีวศึกษาเพื่อการพัฒนาชนบท (อศ.กช.) โดยแบ่งการวิจัยเป็น 4 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) การสร้างหลักสูตร 3) การทดลองใช้หลักสูตร และ 4) การติดตามประเมินผลหลักสูตร ผลการวิจัยพบว่านักเรียนที่ผ่านการอบรมมีพฤติกรรมผู้นำทางการเกษตร ด้านการแสวงหาความรู้ทางการเกษตร และความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้น จากเดิมในระดับมาก ผู้นำทางการเกษตรด้านการเผยแพร่ความรู้ และการประสานงาน เปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นในระดับกลาง

วิจิตรพร หล่อสุวรรณกุล (2544, หน้า บทคัดย่อ) ได้พัฒนาหลักสูตรเสริมเพื่อพัฒนาทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณในกระบวนการพยาบาลสำหรับนักศึกษาพยาบาล โดยเฉพาะ หลักการของหลักสูตรคือ การเรียนรู้ที่ผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ที่ผู้เรียนเป็นผู้กระทำ การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมและการเรียนรู้แบบชี้นำตนเองที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน การพัฒนาหลักสูตรเสริมนี้ ผู้วิจัยกำหนดเป็น 4 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน 2) การสร้างหลักสูตร 3) การตรวจสอบประสิทธิภาพของหลักสูตร และ 4) การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรเสริม ผลการศึกษาพบว่าหลักสูตรเสริม สามารถนำไปใช้

ในการพัฒนาทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณในการบวนการพยาบาลที่สอดคล้องกับหลักสูตรพยาบาลศาสตร์บัณฑิตได้อย่างดียิ่ง

1.2 งานวิจัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2534, หน้า บทคัดย่อ) ได้ศึกษาถึงการอบรมผู้นำชุมชนในระดับหมู่บ้าน โดยรณรงค์ให้ความรู้ด้านการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารและยาในกลุ่มผสม. อสม. กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ผู้นำเยาวชน พระและแม่บ้าน พบว่าความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารและยา ภายหลังเสร็จการเข้าร่วมโครงการฯ พบว่าผู้นำชุมชนมีความรู้เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และเมื่อพิจารณาตัวแปรที่เป็นอาสาสมัครทางราชการแต่งตั้งนั้น ผู้นำเยาวชนทำคะแนนได้ดีเป็นอันดับแรกรองลงมาได้แก่ กลุ่ม อสม. และกลุ่มแม่บ้าน

สมบูรณ์ และสรงศ์กัญณ์ (2536, หน้า บทคัดย่อ) ได้ศึกษาพฤติกรรมการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารของแม่บ้าน จังหวัดลำปาง พบว่ากลุ่มทดลองมีความรู้ ความเชื่อต่อการรับรู้โอกาสเสี่ยง ความรุนแรง และการรับรู้ผลดีผลเสีย มีการปฏิบัติหลังการทดลองที่ดีกว่าก่อนการทดลองและสูงกว่ากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ กลุ่มทดลองพบว่าภายหลังการทดลองความรู้มีความสัมพันธ์ในทางบวกกับความเชื่อ และการปฏิบัติและความเชื่อมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับการปฏิบัติอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งในกลุ่มควบคุมกับความสัมพันธ์ดังกล่าวเช่นเดียวกัน และพบว่าในกลุ่มทดลองภายหลังการทดลองได้รับแรงสนับสนุนทางสังคมจากแกนนำชุมชนมากกว่าก่อนการทดลอง และสูงกว่ากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับการปฏิบัติในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐานของแม่บ้านอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งในกลุ่มควบคุมก็พบความสัมพันธ์ดังกล่าวเช่นเดียวกัน

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระบุรี (2543, หน้า บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาผู้ประกอบการในเรื่อง ความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้ออาหารและการใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ได้มาตรฐานโดยเฉพาะที่มีเครื่องหมาย ออย. ในช่วงการรณรงค์โครงการคุ้มครองผู้บริโภคและการสุขภาพอาหารระหว่างเดือนธันวาคม 2543 พบว่ามีผู้กระทำความผิดการขายผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน เช่น อาหารใส่สีผสมอาหาร ใส่สารปรุงแต่งรสกลิ่น และหัวน้ำส้มร้อยละ 27.0 และพบว่าก่อนการรณรงค์ผู้ประกอบการค้าส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้ออาหารและสารปรุงแต่งอาหารที่ได้มาตรฐานค่อนข้างต่ำ ภายหลังจากการรณรงค์โดยการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้า พบว่าผู้ประกอบการค้ามีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกผลิตภัณฑ์อาหารและการปรุงแต่งอาหารที่ได้มาตรฐานเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

2. งานวิจัยต่างประเทศ

2.1 งานวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม

นิโคลสัน (Nicolson, 1977, Abstract) ได้ทำการวิจัยเพื่อพัฒนารูปแบบของการฝึกอบรมของครูประจำการโดยเสนอรูปแบบของการฝึกอบรมครูประจำการ ที่ประกอบด้วยโปรแกรมย่อยๆ 6 โปรแกรม คือ การประเมินความต้องการ การตระหนักในความจำเป็นและให้ความสนับสนุนในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน การนำไปใช้ การประเมินผล การเผยแพร่ สำหรับการประเมินความต้องการ นิโคลสันได้พัฒนาขึ้นมาจาก ความคิดเห็นของครูประจำการระดับประถมศึกษาในเมืองดีคาร์บ (de karb country) ของรัฐจอร์เจีย จำนวน 438 คน โดยใช้แบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่าที่สร้างขึ้นตามแบบของลิเคิร์ต (Likert Scale) ซึ่งสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัวของครูผู้ตอบ เจตคติต่อการฝึกอบรมของครูประจำการ นอกจากนั้น นิโคลสันยังได้เปรียบเทียบความต้องการของครูประจำการในตัวแปรเกี่ยวกับ อายุ เพศ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ในการทำงาน พบว่า เพศ และประสบการณ์ในการทำงานมีผลต่อความต้องการการฝึกอบรมน้อยกว่าครูผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานน้อย

ไคกิน (Kaighin, 1992, Abstract) ได้ศึกษาผลการฝึกอบรมตำรวจทางหลวงและผลกระทบในการรับรู้ของตนเอง กลุ่มตัวอย่างเป็นตำรวจทางหลวงของรัฐมิสซูรี ที่ผ่านการคัดเลือกเข้ารับการฝึกอบรมเป็นเวลา 23 สัปดาห์ มีชั่วโมงวิชาการ 866 ชั่วโมง และชั่วโมงการฝึกพลศึกษาอีกส่วนหนึ่ง การฝึกอบรมครั้งนี้เป็นการเพิ่มสมรรถภาพให้กับผู้เข้ารับการอบรมให้สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้หลากหลาย ในขั้นต้นเป็นการให้สายตรวจรู้จักการรักษาความปลอดภัยและรู้จักใช้รถยนต์ที่ขับบนทางหลวง ผลจากการศึกษาโดยวิธีการเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยการทดสอบ ก่อน – หลัง การฝึกอบรมด้วยแบบทดสอบ Tennessee Self – concept Scale และแบบทดสอบ The Wallace Self - Concept Scale การสังเกตแบบมีส่วนร่วมดำเนินการในขณะฝึกอบรม เป็นต้นว่าผู้วิจัยเข้าร่วมการฝึกพลศึกษา เข้าร่วมฟังบรรยายและเข้าร่วมรับประทานอาหารรวมถึงการใช้การสัมภาษณ์ประกอบการสังเกต จากการศึกษาพบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีการพัฒนาการรับรู้ของตนเองดีขึ้นหลังการฝึกอบรม

2.2 งานวิจัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

ลิงก์ (Lang, 1977, Abstract) ได้ทำการวิจัยผู้ใหญ่ในเมืองหลวงจำนวน 400 คน โดยใช้ทฤษฎีแรงสนับสนุนทางสังคมจากเพื่อนบ้านในการส่งเสริมพฤติกรรมดูแลสุขภาพให้แข็งแรงและการป้องกันโรค พบว่ากลุ่มคนที่มีความถี่สูงในการติดต่อกับเพื่อนบ้าน มีพฤติกรรมดูแลสุขภาพให้แข็งแรงและการป้องกันโรคได้ดีกว่าผู้ที่มีความถี่ต่ำในการติดต่อกับเพื่อนบ้าน และเรื่องที่ได้รับคำแนะนำในการดูแลสุขภาพให้แข็งแรงและการป้องกันโรคจากเพื่อนบ้านประกอบด้วย การเลือกบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ การออกกำลังกาย และการตรวจสุขภาพ

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศผู้วิจัยสามารถสรุปผลการศึกษาได้ว่า ขั้นตอนในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมโดยทั่วไปแล้วสามารถดำเนินการได้เป็น 4 ขั้นตอนใหญ่ คือ 1) การศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน ซึ่งสามารถดำเนินการได้หลายวิธี เช่น การสัมภาษณ์โดยใช้แบบสอบถาม การสนทนากลุ่ม 2) การพัฒนาหลักสูตรเป็นการสร้างหลักสูตรฉบับร่างโดยใช้ข้อมูลจากขั้นตอนแรกเป็นพื้นฐานในการสร้างหลักสูตรหลักสูตรฉบับร่างประกอบด้วยหลักการ วัตถุประสงค์ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม ระยะเวลาการฝึกอบรม เนื้อหาหลักสูตร วิธีการฝึกอบรม สื่อ/อุปกรณ์ การวัดและประเมินผล 3) การนำหลักสูตรไปใช้ เป็นการนำร่างหลักสูตรไปทดลองใช้กับกลุ่มทดลองหรือกลุ่มตัวอย่าง 4) การประเมินผลการใช้หลักสูตร โดยประเมินด้านความรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม ประเมินความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ประเมินพฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารโดยการทดสอบก่อนและหลังการฝึกอบรมเปรียบเทียบ เพื่อเป็นการประเมินผลหลักสูตรฝึกอบรม ผู้วิจัยจึงนำแนวคิดและทฤษฎีที่นำเสนอมาเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เป็นการวิจัยและพัฒนา (research and development R & D) ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

- ขั้นตอนที่ 1 วิจัย (research) การศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน
- ขั้นตอนที่ 2 พัฒนา (development) การพัฒนาหลักสูตร
- ขั้นตอนที่ 3 วิจัย (research) การทดลองใช้หลักสูตร
- ขั้นตอนที่ 4 พัฒนา (development) การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร โดยแต่ละขั้นตอน ผู้วิจัยได้ดำเนินการดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 วิจัย (research) การศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานของชุมชนที่ทำวิจัย ทั้งข้อมูลทั่วไปและสภาพปัญหาเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเป็นการศึกษาแนวทางการฝึกอบรมให้ความรู้เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

วิธีการดำเนินการ

1. ศึกษาพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม และเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
2. คัดเลือกสถานที่เป้าหมาย โดยการสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายโดยวิธีจับฉลากได้ตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
3. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของชุมชนที่ทำวิจัย โดยศึกษาสภาพปัญหาเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
4. ศึกษาความต้องการของชุมชนที่ทำวิจัยว่า ประชาชนในชุมชนต้องการรับทราบข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารในเรื่องใดบ้าง เพื่อจัดเตรียมเนื้อหาในการฝึกอบรมให้เหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน
5. การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน โดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview) และการจัดกลุ่มสนทนา (focus group discussion) ซึ่งอาศัยความร่วมมือในการเก็บข้อมูลจากเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน

5.1 การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview) โดยผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์ประชาชนในเขตอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 50 คน โดยมีหัวข้อการสัมภาษณ์คือ ข้อมูลทั่วไป / ข้อมูลส่วนตัว วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สภาพปัญหาเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

5.2 การจัดกลุ่มสนทนา (focus group discussion) โดยการสนทนากันในประเด็นวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สภาพปัญหาเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และคัดเลือกเนื้อหาในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี โดยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ในข้อ 5.1 มาร่วมกันวิเคราะห์ บุคคลที่ร่วมสนทนากลุ่ม ได้แก่ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขผู้รับผิดชอบพื้นที่ จำนวน 3 คน เกษีษกร จำนวน 2 คน นักวิชาการสุศึกษาและเจ้าหน้าที่งานสุศึกษาจำนวน 2 คน อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) จำนวน 4 คน รวมผู้สนทนาและผู้วิจัยจำนวน 12 คน ใช้เวลาในการสนทนากลุ่มประมาณ 2 ชั่วโมง การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview) และการจัดกลุ่มสนทนา (focus group discussion) มาวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) ซึ่งผู้วิจัยได้สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 1 ดังตาราง

ตาราง 1 สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน

| วัตถุประสงค์ | วิธีการ | กลุ่มเป้าหมาย | เครื่องมือ/ การวิเคราะห์ข้อมูล |
|--|---------------|--|-------------------------------------|
| - เพื่อศึกษาพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม และเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | - ศึกษาเอกสาร | พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม และเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | วิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) |

ตาราง 1 (ต่อ)

| วัตถุประสงค์ | วิธีการ | กลุ่มเป้าหมาย | เครื่องมือ/ การวิเคราะห์ข้อมูล |
|---|--|---|--|
| - เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานของชุมชนที่ทำวิจัย ทั้งข้อมูลทั่วไป วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และสภาพปัญหาเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเป็นการศึกษาแนวทางการฝึกอบรมให้ความรู้เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่อาสาสมัครสาธารณสุขประจำ หมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี | - การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview) - การจัดกลุ่มสนทนา (focus group discussion) | - ประชาชน อ.ค่ายบางระจัน จ.สิงห์บุรี - เจ้าหน้าที่สาธารณสุขผู้รับผิดชอบพื้นที่ - เกษัชกร - นักวิชาการสาธารณสุข | - แบบสัมภาษณ์วิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) - แบบบันทึกการสนทนาวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) |

ขั้นตอนที่ 2 พัฒนา (development) การพัฒนาหลักสูตร

วัตถุประสงค์

เพื่อดำเนินการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมบับร่าง เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

วิธีการดำเนินการ

1. นำข้อมูลที่ได้จากการดำเนินการในขั้นตอนที่ 1 และจากการศึกษาพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร แบบการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview) และการสนทนากลุ่ม (focus group discussion) มาร่วมกันวิเคราะห์เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมบับร่าง เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ซึ่งหลักสูตรบับร่างประกอบด้วย

1.1 หลักการ กำหนดหลักการของหลักสูตรบับร่างว่าเป็นหลักสูตรที่ให้ความรู้กับกลุ่มเป้าหมายใด มีจุดเน้นที่ใด มีวิธีการอย่างไร

1.2 วัตถุประสงค์ กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรฉบับร่าง เพื่อให้ทราบว่าหลักสูตรมีจุดมุ่งหมายอย่างไร

1.3 เนื้อหา พิจารณาจากข้อมูลที่รวบรวมได้แล้วนำมากำหนดเนื้อหาในการฝึกอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน โดยคำนึงถึงความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตร เนื้อหาประกอบด้วย

1.3.1 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

1.3.2 อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน

1.3.3 ฉลากอาหาร

1.3.4 การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

1.4 วิธีการฝึกอบรม นำข้อมูลที่ศึกษาได้มากำหนดวิธีการฝึกอบรม โดยเน้นผู้เข้ารับการอบรมเป็นสำคัญ

1.5 สื่อ/อุปกรณ์ สื่อ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรมประกอบด้วย เอกสารประกอบการฝึกอบรม เอกสาร/แผ่นพับจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) วีดีโอ/วีซีดีตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ

1.6 การวัดและประเมินผล โดยประเมินความรู้ความเข้าใจ พฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเกี่ยวกับกิจกรรมการอบรม การดำเนินการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมฉบับร่าง โดยผู้วิจัยประสานงานและขอความร่วมมือโดยจัดการประชุมผู้ที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย ตัวแทนอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน เกษัชกร นักวิชาการสุขศึกษา และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขผู้รับผิดชอบพื้นที่ เพื่อจัดทำหลักสูตรฉบับร่าง ซึ่งประกอบด้วย หลักการ วัตถุประสงค์ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม ระยะเวลาในการอบรม เนื้อหา วิธีการฝึกอบรม สื่อ/อุปกรณ์ และการวัดและประเมินผล

2. การประเมินหลักสูตรฉบับร่าง โดยนำหลักสูตรฉบับร่างมาตรวจสอบคุณภาพดังนี้

2.1 จุดประสงค์ของการประเมิน

เพื่อประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของหลักสูตรฉบับร่าง โดยพิจารณาความสอดคล้องของหลักการ จุดมุ่งหมาย เนื้อหา วิธีการฝึกอบรม สื่อ/อุปกรณ์ และการวัดและประเมินผล รวมทั้งพิจารณาความเหมาะสมของหลักสูตรกับสภาพปัญหาของชุมชนและสภาพของผู้เข้ารับการอบรม

2.2 ผู้ประเมินหลักสูตรฉบับร่าง ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาหลักสูตร และผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา ผู้เชี่ยวชาญด้านการวัดและประเมินผล

2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน คือ แบบประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของหลักสูตรที่ใช้ในการฝึกอบรม โดยให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาซึ่งมีเกณฑ์การพิจารณาดังนี้

ให้ +1 ถ้าแน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับเนื้อหาตามวัตถุประสงค์
ที่ต้องการวัด

ให้ 0 ถ้าไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับเนื้อหาตามวัตถุประสงค์
ที่ต้องการวัด

ให้ -1 ถ้าแน่ใจว่าคำถามนั้นไม่สอดคล้องกับเนื้อหาตามวัตถุประสงค์
ที่ต้องการวัด

จากผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญแต่ละคน นำไปคำนวณหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (index of item objective congruence : IOC) ถ้ามีค่ามากกว่าหรือเท่ากับ 0.5 ขึ้นไป ถือว่า อยู่ในเกณฑ์ที่ใช้ได้ แต่ถ้าต่ำกว่า 0.5 ควรปรับปรุงหรือตัดทิ้ง ประเด็นนั้น โดยพิจารณา จากข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญเพิ่มเติม แล้วนำไปให้คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ ตรวจสอบ

3. การปรับปรุงหลักสูตรฉบับร่าง นำผลการประเมินหลักสูตรฉบับร่างมาเป็นข้อมูล ในการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมที่จะนำไปทดลองใช้ ผู้วิจัยได้สรุป วิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 2 ดังตาราง

ตาราง 2 สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาหลักสูตร

| วัตถุประสงค์ | วิธีการ | กลุ่มเป้าหมาย | เครื่องมือ/ การวิเคราะห์ข้อมูล |
|----------------------------------|---|---|--|
| เพื่อพัฒนาหลักสูตร ฉบับร่าง | - หลักการ วัตถุประสงค์ เนื้อหา วิธีการฝึกอบรม สื่อ/อุปกรณ์ การวัด และประเมินผล | | วิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) |
| เพื่อประเมินหลักสูตร ฉบับร่าง | - ประเมินความเหมาะสม และสอดคล้องของ หลักสูตรฉบับร่าง โดยพิจารณา หลักการ วัตถุประสงค์ เนื้อหา วิธีการฝึกอบรม สื่อ/อุปกรณ์ การวัด และประเมินผล | กรรมการที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์และ ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา | แบบประเมินหลักสูตร ฉบับร่าง / ดัชนี ความสอดคล้อง (IOC) วิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) |

ตาราง 2 (ต่อ)

| วัตถุประสงค์ | วิธีการ | กลุ่มเป้าหมาย | เครื่องมือ/ การวิเคราะห์ข้อมูล |
|-------------------------------|---|---------------|--|
| เพื่อปรับปรุงหลักสูตรฉบับร่าง | - นำผลการประเมินหลักสูตรฉบับร่างมาเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรฉบับร่างเพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมที่จะนำไปทดลองใช้ | | หลักสูตรฉบับร่าง / ดัชนีความสอดคล้อง (IOC) วิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) |

ขั้นตอนที่ 3 วิจัย (research) การทดลองใช้หลักสูตร

วัตถุประสงค์

เพื่อทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาคารสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

วิธีการดำเนินการ

นำหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นและปรับปรุงเรียบร้อยแล้วไปทดลองใช้กับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านกลุ่มตัวอย่าง โดยการดำเนินการฝึกอบรมตามเนื้อหาหลักสูตรที่ได้พัฒนาขึ้น หลักสูตรนี้ใช้เวลาในการฝึกอบรม 3 วัน โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. การเตรียมการทดลองใช้หลักสูตร โดยจัดเตรียมโครงการฝึกอบรม เอกสารประกอบการฝึกอบรม สื่อ/อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและประเมินผล
2. ชี้แจงบุคลากรที่เกี่ยวข้องให้ทราบถึงการดำเนินการฝึกอบรม ผู้ดำเนินการฝึกอบรมและผู้รับผิดชอบในด้านต่าง ๆ ให้เข้าใจสภาพปัญหาและความจำเป็นในการฝึกอบรม รวมทั้งประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายทุกระดับ โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้เข้ารับการอบรม เพื่อจะได้เตรียมตัวล่วงหน้า
3. จัดเตรียมสถานที่ งบประมาณ อาหารเครื่องดื่มและสิ่งอำนวยความสะดวกในการดำเนินการฝึกอบรม ให้พร้อมอย่างรอบคอบเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพ
4. การดำเนินการทดลองใช้หลักสูตร โดยอบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จำนวน 3 วัน ผู้วิจัยได้สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 3 ดังตาราง

ตาราง 3 สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตร

| วัตถุประสงค์ | วิธีการ | กลุ่มเป้าหมาย | เครื่องมือ/ การวิเคราะห์ข้อมูล |
|-----------------------|--|--|--|
| เพื่อทดลองใช้หลักสูตร | การดำเนินการฝึกอบรมตามเนื้อหาหลักสูตรที่ได้พัฒนาขึ้น | อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี | หลักสูตรฉบับร่างที่พัฒนาขึ้น / แบบทดสอบแบบประเมินความคิดเห็นผู้เข้ารับการอบรมแบบสังเกตพฤติกรรม |

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

ประชากร ได้แก่ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

กลุ่มตัวอย่าง คือ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 30 คน โดยการสุ่มอย่างง่ายโดยวิธีจับฉลาก

การออกแบบการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงทดลอง โดยทดลองกลุ่มเดียว วัดผลก่อนและหลังการทดลอง (one-group pretest-posttest design) โดยมีรูปแบบการวิจัย ดังตาราง 4

ตาราง 4 รูปแบบการทดลองใช้หลักสูตร

| ทดสอบก่อนใช้หลักสูตร | ทดลอง | ทดสอบหลังใช้หลักสูตร |
|----------------------|-------|-------------------------|
| O ₁ | X | O ₂ |
| O ₁ | แทน | การทดสอบก่อนใช้หลักสูตร |
| X | แทน | การทดลองใช้หลักสูตร |
| O ₂ | แทน | การทดสอบหลังใช้หลักสูตร |

ขั้นตอนที่ 4 พัฒนา (development) การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร

วัตถุประสงค์

เพื่อประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรีที่ร่างขึ้นมาให้เป็นหลักสูตรฉบับสมบูรณ์ มีความเหมาะสมและสามารถนำไปใช้ได้โดยมีประสิทธิภาพ วิธีการดำเนินการ มีลำดับขั้นตอน ดังนี้

1. ประเมินผลก่อนใช้หลักสูตร โดยการประเมินความรู้ก่อนการอบรม (pre-test)
2. ประเมินผลระหว่างใช้หลักสูตร โดยการ
 - 2.1 ประเมินความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถาม
 - 2.2 ประเมินพฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้เข้ารับการอบรม
3. ประเมินผลหลังการใช้หลักสูตร โดยประเมินความรู้หลังการอบรม (post test) และหลังจากที่อบรมไปแล้ว 1 สัปดาห์ ใช้แบบสอบถาม สอบถามวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร จากอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่เข้ารับการอบรม ผู้วิจัยได้สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 4 ดังตาราง 5

ตาราง 5 สรุปวิธีการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 4 การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร

| วัตถุประสงค์ | วิธีการ | กลุ่มเป้าหมาย | เครื่องมือ/ การวิเคราะห์ข้อมูล |
|---|---|---|--|
| เพื่อประเมินผลการใช้หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรีที่สร้างขึ้น | <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเมินผลก่อนใช้หลักสูตร 2. ประเมินผลระหว่างใช้หลักสูตร 3. ประเมินผลหลังการใช้หลักสูตร | อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 30 คน | แบบทดสอบ แบบสอบถามความคิดเห็นผู้เข้ารับการอบรม แบบประเมินพฤติกรรม/ การวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) |

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview)
 - ขั้นตอนการสร้างแบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview)
 1. ศึกษาเอกสารการสร้างแบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview)
 2. สร้างแบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview) โดยกำหนดประเด็นในการสัมภาษณ์ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้
 3. นำแบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview) ที่สร้างไปให้อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ตรวจสอบ แล้วนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุงแก้ไข
 4. นำแบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (indepth interview) ไปทดลองใช้ (try – out) กับกลุ่มเป้าหมาย

2. การจัดสนทนากลุ่ม (focus group discussion)

ขั้นตอนในการสร้างประเด็นในสนทนากลุ่ม (focus group discussion) ดังนี้

1. นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง มาวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเด็นในการสนทนา

2. การกำหนดประเด็นในการสนทนากลุ่ม การกำหนดประเด็นในการสนทนาได้กำหนดประเด็นใหญ่ ๆ ก่อนแล้วจึงกำหนดประเด็นย่อย ๆ

3. นำประเด็นการสนทนากลุ่มไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเหมาะสมของภาษาที่ใช้ และความครอบคลุมของวัตถุประสงค์การสนทนา แล้วนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุง

4. นำประเด็นการสนทนากลุ่มไปทดลองใช้ (try - out) กับกลุ่มเป้าหมาย

3. แบบทดสอบความรู้ เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ใช้ทดสอบผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตร ก่อนและหลังการอบรม
ขั้นตอนการสร้างแบบทดสอบ

1. ศึกษาเอกสารการสร้างแบบทดสอบ

2. สร้างแบบทดสอบให้สอดคล้องกับเนื้อหาและวัตถุประสงค์ที่ต้องการจะวัด เพื่อใช้ในการทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน เป็นข้อสอบชุดเดียวกันแบบ 4 ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ

3. นำแบบทดสอบที่สร้างไปให้ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาและผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ตรวจสอบความสอดคล้องด้านเนื้อหาและจุดประสงค์ แล้วนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุง

4. นำแบบทดสอบไปทดลองใช้ (try-out) กับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรีที่ไม่ใช่กลุ่มทดลอง เพื่อหาคุณภาพของแบบทดสอบ ได้ค่าความยาก (difficulty) อยู่ระหว่าง 0.20 – 0.80 ของข้อสอบแต่ละข้อ ค่าอำนาจจำแนก (discrimination) มากกว่า 0.20 ของข้อสอบแต่ละข้อ ค่าความเชื่อมั่น (reliability) เท่ากับ 0.76

4. แบบสอบถามความคิดเห็นผู้เข้ารับการอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
ขั้นตอนการสร้างแบบสอบถาม

1. ศึกษาเอกสารการสร้างแบบสอบถาม

2. สร้างแบบสอบถาม โดยกำหนดจุดมุ่งหมาย ประเด็นที่ต้องการวัด รูปแบบของคำถามและจำนวนข้อคำถามในแบบสอบถามให้ครอบคลุมและสอดคล้องกับเรื่องที่ต้องการจะวัด

3. นำแบบสอบถามที่สร้างไปให้ผู้เชี่ยวชาญและผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ตรวจสอบความสอดคล้องด้านเนื้อหาและจุดประสงค์ที่ต้องการวัด แล้วนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุง

4. นำแบบสอบถามไปทดลองใช้ (try - out) กับกลุ่มเป้าหมาย

แบบสอบถามที่ใช้เป็นแบบวัดเจตคติของลิเคิร์ต (Likert's scale) โดยใช้หลักการวัดค่ารวม (summative scale) มีลักษณะที่สำคัญคือ ระดับของเจตคติมี 5 ระดับ (พิชิต ฤทธิ์จรูญ, 2544, หน้า 257) โดยกำหนดตามเกณฑ์ดังนี้

- 5 หมายถึง เหมาะสมในระดับมากที่สุด
- 4 หมายถึง เหมาะสมในระดับมาก
- 3 หมายถึง เหมาะสมในระดับปานกลาง
- 2 หมายถึง เหมาะสมในระดับน้อย
- 1 หมายถึง เหมาะสมในระดับน้อยที่สุด

โดยใช้เกณฑ์การตัดสิน ดังนี้

| | | |
|------------------------------|-------------|--------------------------|
| ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 4.50 – 5.00 | หมายความว่า | เหมาะสมในระดับมากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 3.50 – 4.49 | หมายความว่า | เหมาะสมในระดับมาก |
| ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 2.50 – 3.49 | หมายความว่า | เหมาะสมในระดับปานกลาง |
| ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.50 – 2.49 | หมายความว่า | เหมาะสมในระดับน้อย |
| ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 0 – 1.49 | หมายความว่า | เหมาะสมในระดับน้อยที่สุด |

5. แบบประเมินพฤติกรรมผู้เข้ารับการอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน โดยใช้แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม (participant observation)

ขั้นตอนการสร้างแบบประเมินพฤติกรรม

1. ศึกษาเอกสารการสร้างแบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม (participant observation)
2. วิเคราะห์และสร้างแบบสังเกตพฤติกรรมของผู้เข้ารับการอบรมให้ครอบคลุมและสอดคล้องกับเรื่องที่ต้องการจะวัด
3. นำแบบสังเกตพฤติกรรมผู้เข้ารับการอบรมที่สร้างไปให้ผู้เชี่ยวชาญและผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ตรวจสอบความสอดคล้องด้านเนื้อหาและจุดประสงค์ที่ต้องการวัด แล้วนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุง
4. นำแบบสังเกตพฤติกรรมผู้เข้ารับการอบรมไปทดลองใช้ (try – out) กับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. สถิติพื้นฐาน ได้แก่
 - 1.1 ค่าเฉลี่ย (mean) คำนวณจากสูตร (พิชิต ฤทธิ์จรูญ, 2544, หน้า 300)

สูตร
$$\bar{X} = \frac{\sum X}{N}$$

เมื่อ \bar{X} หมายถึง ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง
 N หมายถึง จำนวนผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด
 $\sum X$ หมายถึง ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

1.2 ความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation) คำนวณจากสูตร
 (พิชิต ฤทธิจรูญ, 2544, หน้า 312)

สูตร
$$S.D = \sqrt{\frac{\sum (x - \bar{x})^2}{n - 1}}$$

เมื่อ $S.D$ หมายถึง ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
 $\sum (x - \bar{x})^2$ หมายถึง ผลรวมของผลต่างระหว่างคะแนนกับค่าเฉลี่ยยกกำลังสอง
 n หมายถึง จำนวนผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด

1.3 นำแบบทดสอบไปหาระดับความยาก (difficulty) คำนวณจากสูตร
 (พวงรัตน์ ทวีรัตน์, 2543 หน้า 129)

สูตร
$$P = \frac{R}{N}$$

เมื่อ P หมายถึง ความยากของข้อสอบแต่ละข้อ
 R หมายถึง จำนวนผู้ตอบถูกแต่ละข้อ
 N หมายถึง จำนวนผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด

1.4 นำแบบทดสอบไปหาค่าอำนาจจำแนก (discrimination) คำนวณจากสูตร
 (พวงรัตน์ ทวีรัตน์, 2543 หน้า 130)

สูตร
$$r = \frac{Ru - Re}{N}$$

| | | | |
|-------|------|---------|----------------------------------|
| เมื่อ | r | หมายถึง | ค่าอำนาจจำแนกเป็นรายข้อ |
| | Ru | หมายถึง | จำนวนที่ตอบถูกข้อนั้นในกลุ่มเก่ง |
| | Re | หมายถึง | จำนวนที่ตอบถูกข้อนั้นในกลุ่มอ่อน |
| | N | หมายถึง | จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด |

1.5 นำแบบทดสอบไปหาค่าความเชื่อมั่น (reliability) โดยใช้ KR-20 ของคูเดอร์-ริชาร์ดสัน (Kuder - Richardson) คำนวณจากสูตร (พิชิต ฤทธิ์จรูญ, 2544, หน้า 278)

$$\text{สูตร} \quad r_{11} = \frac{n}{n-1} \left[1 - \frac{\sum pq}{S^2} \right]$$

| | | | |
|-------|----------|---------|--------------------------------------|
| เมื่อ | r_{11} | หมายถึง | ค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ |
| | n | หมายถึง | จำนวนข้อสอบของแบบทดสอบ |
| | p | หมายถึง | สัดส่วนของผู้เข้ารับการอบรมที่ตอบถูก |
| | q | หมายถึง | สัดส่วนของผู้เข้ารับการอบรมที่ตอบผิด |
| | S^2 | หมายถึง | ความแปรปรวนของคะแนนทั้งหมด |

1.6 ทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยระหว่าง ก่อนและหลังการฝึกอบรม โดยใช้สูตรการเปรียบเทียบความแตกต่างแบบไม่อิสระ (t - test dependent) คำนวณจากสูตร (พิชิต ฤทธิ์จรูญ, 2544, หน้า 343)

$$\text{สูตร} \quad t = \frac{\sum D}{\sqrt{\frac{n \sum D^2 - (\sum D)^2}{n-1}}}$$

| | | | |
|-------|------------|---------|---|
| เมื่อ | t | หมายถึง | การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างของคะแนนก่อนเรียนและหลังเรียน |
| | $\sum D$ | หมายถึง | ผลรวมของผลแตกต่างของคะแนน |
| | $\sum D^2$ | หมายถึง | ผลรวมของผลแตกต่างของคะแนนยกกำลังสอง |
| | n | หมายถึง | จำนวนผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด |

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี การนำเสนอผลการวิจัยผู้วิจัยได้นำเสนอเป็นแบบพรรณนาและรูปแบบตาราง โดยแบ่งออกเป็นขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้

- ขั้นตอนที่ 1 วิจัย (research) ผลการศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน
- ขั้นตอนที่ 2 พัฒนา (development) ผลการพัฒนาหลักสูตร
- ขั้นตอนที่ 3 วิจัย (research) ผลการทดลองใช้หลักสูตร
- ขั้นตอนที่ 4 พัฒนา (development) ผลการประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร

ขั้นตอนที่ 1 วิจัย (research) ผลการศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลพื้นฐานโดยศึกษาพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งได้ศึกษาพฤติกรรมในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของประชาชน ตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี โดยการสัมภาษณ์ (interview) และการจัดกลุ่มสนทนา (focus group discussion) ผลการศึกษาดังนี้

1. ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานโดยการสัมภาษณ์ (interview) ประชาชน ตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 50 คน เกี่ยวกับวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และสภาพปัญหาการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ปรากฏดังตาราง 6

ตาราง 6 ข้อมูลพื้นฐานของประชาชน ตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

| ข้อมูล | จำนวน | ร้อยละ |
|------------|-------|--------|
| 1. อายุ | | |
| 20 – 40 ปี | 32 | 64.00 |
| 41 – 60 ปี | 18 | 36.00 |
| รวม | 50 | 100.00 |

ตาราง 6 (ต่อ)

| ข้อมูล | จำนวน | ร้อยละ |
|-------------------------|-------|--------|
| 2. สถานภาพ | | |
| โสด | 18 | 36.00 |
| สมรส | 30 | 60.00 |
| หม้าย/หย่า/แยก | 2 | 4.00 |
| รวม | 50 | 100.00 |
| 3. ระดับการศึกษา | | |
| ประถมศึกษา | 10 | 20.00 |
| มัธยมศึกษา / ปวช. | 8 | 16.00 |
| อนุปริญญา / ปวส. | 16 | 32.00 |
| ปริญญาตรี | 15 | 30.00 |
| สูงกว่าปริญญาตรี | 1 | 2.00 |
| รวม | 50 | 100.00 |
| 4. อาชีพ | | |
| เกษตรกร | 9 | 18.00 |
| รับจ้าง | 17 | 34.00 |
| ค้าขาย | 8 | 16.00 |
| แม่บ้าน | 5 | 10.00 |
| รับราชการ / รัฐวิสาหกิจ | 10 | 20.00 |
| อื่นๆ..นักศึกษา | 1 | 2.00 |
| รวม | 50 | 100.00 |
| 5. รายได้ | | |
| ต่ำกว่า 3000 บาท | 7 | 14.00 |
| 3000 – 6000 บาท | 18 | 36.00 |
| 6001 – 9000 บาท | 10 | 20.00 |
| 9001 – 12000 บาท | 8 | 16.00 |
| มากกว่า 12000 บาท | 7 | 14.00 |
| รวม | 50 | 100.00 |

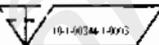
ตาราง 6 (ต่อ)

| ข้อมูล | จำนวน | ร้อยละ |
|---------------------------|-------|--------|
| 6. การได้รับข้อมูลข่าวสาร | | |
| เคยได้รับ | 46 | 92.00 |
| ไม่เคยได้รับ | 4 | 8.00 |
| รวม | 50 | 100.00 |
| 7. แหล่งข้อมูลข่าวสาร | | |
| วิทยุ | 5 | 10.00 |
| โทรทัศน์ | 31 | 62.00 |
| หนังสือพิมพ์ / สิ่งพิมพ์ | 4 | 8.00 |
| เพื่อนบ้าน | 6 | 12.00 |
| อสม./จนท.สาธารณสุข | 4 | 8.00 |
| รวม | 50 | 100.00 |

จากตาราง 6 ข้อมูลพื้นฐานของประชาชน ผู้บริโภคร้อยละ 64.00 สถานภาพสมรสคิดเป็นร้อยละ 60.0 ระดับการศึกษาอนุปริญา/ปวส. คิดเป็นร้อยละ 32.00 อาชีพรับจ้างคิดเป็นร้อยละ 34.00 รายได้ 6001 – 9000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.00 การได้รับข้อมูลข่าวสารคิดเป็นร้อยละ 92.00 ได้รับข้อมูลข่าวสารจากโทรทัศน์ คิดเป็นร้อยละ 62.00

ตาราง 7 พฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของประชาชน ตำบลโพทะเล
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

| รายการ | ปฏิบัติทุกครั้ง | | ปฏิบัติบางครั้ง | | ไม่เคยปฏิบัติ | |
|--|-----------------|--------|-----------------|--------|---------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| 1. วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | | | | | | |
| 1.1 ผู้บริโภค  ที่ฉลากอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | 2 | 4.00 | 39 | 78.00 | 9 | 18.00 |
| 1.2 ผู้บริโภคซื้อและที่อยู่ผู้ผลิตที่ฉลากอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | 3 | 6.00 | 6 | 12.00 | 41 | 82.00 |
| 1.3 ผู้บริโภคดูวัน เดือน ปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุ ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | 10 | 20.00 | 25 | 50.00 | 5 | 10.00 |
| 1.4 ผู้บริโภคดูความเรียบร้อย ความสะอาดของภาชนะที่บรรจุอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | 14 | 28.00 | 19 | 38.00 | 17 | 34.00 |

จากตาราง 7 วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ดู  ที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นบางครั้งคิดเป็นร้อยละ 78.00 ไม่เคยปฏิบัติคิดเป็นร้อยละ 18.00 ไม่เคยดูชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร คิดเป็นร้อยละ 82.00 และปฏิบัติเป็นบางครั้ง ร้อยละ 12.00 ดูวัน เดือน ปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุ ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นบางครั้งคิดเป็นร้อยละ 50.00 ไม่เคยปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 10.00 และดูความเรียบร้อยความสะอาดของภาชนะที่บรรจุอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ปฏิบัติเป็นบางครั้งคิดเป็นร้อยละ 38.00 ไม่เคยปฏิบัติคิดเป็นร้อยละ 34.00

2. ผลการจัดกลุ่มสนทนา (focus group discussion) บุคคลที่ร่วมในการสนทนากลุ่มครั้งนี้ประกอบด้วย หัวหน้าสถานีอนามัยตำบลโพทะเล เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชุมชน นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสุขศึกษา เกษัชกร ประธานอาสาสมัครสาธารณสุข

ประจำหมู่บ้าน และตัวแทนอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน โดยผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการ และเป็นผู้จัดบันทึกการสนทนากลุ่มตามประเด็นที่ได้กำหนดไว้ ซึ่งการสนทนากลุ่มในครั้งนี้เสนอหัวข้อเนื้อหา ช่วงเวลาในการฝึกอบรม และกระบวนการอบรม สรุปได้ดังนี้

1. เนื้อหาในการฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ได้แก่

- 1.1 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- 1.2 อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน
- 1.3 ฉลากอาหาร
- 1.4 การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

2. วิธีการและระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม เนื่องจากอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านส่วนใหญ่มีภารกิจส่วนตัว ได้แก่การประกอบอาชีพ การดูแลบุตร ซึ่งกลุ่มสนทนาเสนอให้ใช้เวลาอบรม 3 วัน โดยมีกิจกรรมอบรมดังนี้

- 2.1 การบรรยาย
- 2.2 การเสนอตัวอย่าง และการอภิปรายกลุ่ม
- 2.3 การฉายวีดีโอ/วีซีดี

2.4 การฝึกปฏิบัติ โดยให้ผู้วิจัยประสานงานกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสิงห์บุรี และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขอเอกสารเผยแพร่เพื่อแจกให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรม สำหรับการบรรยายของวิทยากรมีสื่อประกอบการบรรยาย เช่น แผ่นใส วีดีโอ/วีซีดี คู่มือการฝึกอบรม นอกจากนี้ผู้ร่วมกลุ่มสนทนาเสนอให้มีตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ มาประกอบการฝึกอบรม และสาธิตวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่นำมาประกอบการฝึกอบรม และควรจัดให้มีกิจกรรมกลุ่มเล่นเกม แข่งกันบอกวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร นอกจากนี้กลุ่มสนทนาได้มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมว่าเมื่อมีการอบรมภาคทฤษฎีเสร็จเรียบร้อยแล้ว วันสุดท้ายของการอบรมควรจัดห้องประชุมของสถานีอนามัยตำบลโพทะเลให้เป็นร้านขายผลิตภัณฑ์อาหาร และให้ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติ โดยการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารและนำผลิตภัณฑ์อาหารที่ผู้เข้ารับการอบรมเลือกซื้อนั้น มาแสดงและบอกวิธีการเลือกซื้อให้สมาชิกผู้เข้ารับการอบรมท่านอื่น ๆ ทราบ และวิธีนี้เป็น การส่งเสริมให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านได้มีการเผยแพร่ความรู้ให้แก่ท่านอื่น ๆ เพื่อเป็นพื้นฐานนำไปสู่การเผยแพร่ความรู้ให้แก่ประชาชนในชุมชนต่อไป

ขั้นตอนที่ 2 พัฒนา (development) ผลการพัฒนาหลักสูตร

ในการพัฒนาหลักสูตรผู้วิจัยได้ดำเนินการ ดังนี้

1. การสร้างหลักสูตรฉบับร่าง

1.1 หลักการ

การสร้างหลักสูตรฝึกอบรมฉบับร่าง เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เป็นการ พัฒนาหลักสูตรโดยการนำผลการศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐานที่ได้จากขั้นตอนที่ 1 มาพัฒนาเป็น หลักสูตรฉบับร่าง โดยหลักสูตรฉบับร่างประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านมีความรู้ ความเข้าใจใน เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

1.2.2 เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านเผยแพร่ความรู้เรื่องการ เลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ประชาชนในชุมชนได้

1.3 เนื้อหา ประกอบด้วย

1.3.1 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

1.3.2 อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน

1.3.3 ฉลากอาหาร

1.3.4 การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

1.4 ระยะเวลาในการฝึกอบรม ใช้เวลา 3 วัน

1.4.1 ภาคทฤษฎี 2 วัน

1.4.2 ภาคปฏิบัติ 1 วัน

1.5 วิธีการฝึกอบรม เน้นผู้เข้ารับการอบรมเป็นสำคัญมีวิธีการการฝึกอบรมดังนี้

1.5.1 การบรรยาย

1.5.2 การเสนอตัวอย่าง และการอภิปรายกลุ่ม

1.5.3 การจำลองสถานการณ์

1.6 สื่อ/อุปกรณ์

1.6.1 เอกสารประกอบการฝึกอบรม

1.6.2 เอกสารเผยแพร่ / แผ่นพับ / โปสเตอร์

1.6.3 แผ่นใส

1.6.4 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร

1.6.5 วีดีทัศน์

1.7 การวัดและประเมินผล

1.7.1 ประเมินความรู้ผู้เข้ารับการอบรม

1.7.2 ประเมินความคิดเห็นผู้เข้ารับการอบรม

2. ผลการประเมินหลักสูตรฉบับร่าง

เมื่อดำเนินการพัฒนาหลักสูตรฉบับร่างเสร็จเรียบร้อยแล้ว จึงนำหลักสูตรไปให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินหลักสูตรฉบับร่างโดยพิจารณาเรื่อง ความถูกต้อง ความเหมาะสม และความสอดคล้องของเนื้อหา กิจกรรม และวิธีการวัดผลการอบรมก่อนนำหลักสูตรไปทดลองใช้ ผลจากการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ ได้ข้อสรุปและข้อเสนอแนะดังนี้

1. เนื้อหาในการอบรม ไม่ควรเน้นวิชาการมากเกินไป เพราะอาจทำให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความเครียดและเกิดความเบื่อหน่าย

2. การจัดลำดับเนื้อหาควรจัดลำดับเนื้อหาให้มีความเหมาะสม ควรสลับเนื้อหาที่ยากและเนื้อหาที่ง่าย เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้อย่างเต็มที่

3. ควรมีการจัดกิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความคุ้นเคยกัน จะได้มีการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ซึ่งกันและกัน

4. ควรให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่เข้ารับการอบรมร่วมกันวางแผนจัดกิจกรรมเพื่อให้ความรู้เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ประชาชนในชุมชน

จากข้อเสนอแนะดังกล่าว ผู้วิจัยได้นำมาปรับปรุงหลักสูตรฉบับร่างให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้นก่อนที่จะนำไปทดลองใช้ ซึ่งเมื่อปรับปรุงเรียบร้อยแล้วจึงได้กำหนดเป็นตารางการอบรม ดังตาราง 8

ตาราง 8 ตารางการอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

| ว/ด/ป | เวลา | เรื่อง | วิทยากร |
|-----------|----------------|--|---------------------------|
| 7 ก.พ. 48 | 8.00-8.30 น. | ลงทะเบียน | |
| | 8.30-9.00 น. | พิธีเปิดการอบรม | นางคณิต สุรฤทธิ์โยธิน |
| | 9.00-9.30 น. | กลุ่มสัมพันธ์ | นายเสน่ห์ สังข์ทอง |
| | 9.30-10.30 น. | ทดสอบก่อนการอบรม | |
| | 10.30-12.00 น. | ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหาร | นายก่อศักดิ์ จันทร์วิจิตร |
| | 12.00-13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน | |
| | 13.00-14.30 น. | ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหาร | นายก่อศักดิ์ จันทร์วิจิตร |
| | 14.30-16.30น. | อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน | นางสาวอัญชลี ตรีลพ |

ตาราง 8 (ต่อ)

| ว/ด/ป | เวลา | เรื่อง | วิทยากร |
|-----------|----------------|--|------------------------|
| 8 ก.พ. 48 | 8.00-8.30 น. | ลงทะเบียน | นายจำนง ชัยสุวรรณรักษ์ |
| | 8.30-12.00 น. | ฉลากอาหาร | |
| | 12.00-13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน | |
| | 13.00-16.30น. | การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | |
| 9 ก.พ. 48 | 8.00-9.00 น. | ลงทะเบียน | ทีมวิทยากร |
| | 9.00-12.00 น. | ฝึกปฏิบัติเรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | |
| | 12.00-13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน | |
| | 13.00-14.30 น. | อภิปรายกลุ่มและสรุปผล | |
| | 14.30-16.30น. | ทดสอบหลังการอบรม | |
| | | พิธีปิดการอบรม | |

ขั้นตอนที่ 3 วิจัย (research) ผลการทดลองใช้หลักสูตร

เมื่อผู้วิจัยปรับปรุงหลักสูตรฉบับร่างตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ ผู้วิจัยได้ทดลองใช้หลักกับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 30 คน โดยจัดอบรมระหว่างวันที่ 7 ถึงวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2548 ณ ห้องประชุมของสถานีอนามัยตำบลโพทะเล ซึ่งมีรายละเอียดการทดลองใช้หลักสูตรดังนี้

1. การเตรียมการก่อนการทดลองใช้หลักสูตร

เมื่อผู้วิจัยได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรียบร้อยแล้ว และกำหนดวันที่จะดำเนินการจัดการอบรม จึงได้ดำเนินการเตรียมการอบรมดังนี้

1. ประสานงานด้านสถานที่ในการจัดการอบรม โดยประสานงานกับหัวหน้าสถานีอนามัยตำบลโพทะเล เพื่อขอใช้สถานที่ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก ตลอดจนการจัดสถานที่ที่ใช้ในการจัดการอบรม

2. การเชิญวิทยากร ผู้วิจัยได้เชิญวิทยากรทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน โดยเชิญเป็นการส่วนตัว

3. ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อขอรับการสนับสนุนสื่อ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการอบรม เช่น แผ่นพับ ไปสเตอร์ เอกสารเผยแพร่ คู่มือการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์

อาหาร วีซีดี/วีดีโอ โดยไปติดต่อขอรับสื่อต่าง ๆ ด้วยตนเองที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

4. การเชิญอาสาสมัครประจำหมู่บ้านเข้าร่วมรับการอบรม ผู้วิจัยได้ประสานงานหัวหน้าสถานีอนามัยและเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน สถานีอนามัยตำบลโพทะเล เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการประสานงานกับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน โดยผู้วิจัยได้แจ้งผ่านประธานอาสาสมัครประจำหมู่บ้านของแต่ละชุมชน

5. การเตรียมเอกสารในการอบรม ผู้วิจัยได้ขอความร่วมมือจากเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน สถานีอนามัยตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ในการจัดเตรียมเอกสารในการอบรม

6. อาหารและอาหารว่าง ผู้วิจัยได้ติดต่อผู้ประกอบการร้านค้าในพื้นที่ ในการจัดเตรียมอาหารและอาหารว่างสำหรับผู้เข้ารับการอบรม วิทยากร และผู้ดำเนินการจัดการอบรม

7. การเชิญประธานในพิธีเปิดและปิดการอบรม ผู้วิจัยได้เรียนเชิญหัวหน้าสถานีอนามัยตำบลโพทะเลเป็นประธาน

8. การเตรียมการอบรม ผู้วิจัยได้รับความช่วยเหลือจากเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน และอาสาสมัครสาธารณสุขตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ในการจัดเตรียมสถานที่ การรับลงทะเบียน และเตรียมสื่อและอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบรม

2. ระหว่างการอบรม

ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความพร้อมในการอบรม พร้อมทั้งได้จัดเตรียมสถานที่ในการจัดการอบรม โดยได้รับความช่วยเหลือจากเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชนและอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน สำหรับการดำเนินการฝึกอบรมสามารถสรุปได้ดังนี้

1. การลงทะเบียนเข้ารับการอบรม มีการลงทะเบียนผู้เข้ารับการอบรมในวันที่ 7 และ 8 และ 9 กุมภาพันธ์ 2548 เวลา 8.00 – 9.00 น. ณ ห้องประชุมสถานีอนามัยสถานีอนามัยตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี โดยได้รับการช่วยเหลือจากเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน และอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านตำบลโพทะเลมีผู้ลงทะเบียนเข้ารับการอบรมจำนวน 30 คน ครบตามเป้าหมายที่กำหนดไว้

2. พิธีเปิดการอบรม การอบรมในครั้งนี้ทำพิธีเปิดการอบรมในวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2548 ณ ห้องประชุมสถานีอนามัยตำบลโพทะเล โดยมีนางคณิต สุรฤทธิโยธิน เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข 6 หัวหน้าสถานีอนามัยตำบลโพทะเล เป็นประธานเปิดพิธีการอบรม และผู้วิจัยเป็นผู้กล่าวรายงาน

3. การดำเนินการอบรม ผู้วิจัยได้รับความช่วยเหลือจากเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชนสถานีอนามัยตำบลโพทะเลและอาสาสมัครสาธารณสุขตำบลโพทะเล ในการอำนวยความสะดวกให้กับผู้เข้ารับการอบรม การจัดและแจกเอกสาร การจัดเตรียมวัสดุทัศนูปกรณ์ และการอำนวยความสะดวกแก่วิทยากร

4. วิทยาการในการอบรม ผู้วิจัยได้ประสานงานขอความร่วมมือจากบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถจากงานสุขศึกษาโรงพยาบาลสิงห์บุรี งานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสิงห์บุรี

5. เอกสารประกอบการอบรม ในการอบรมครั้งนี้ผู้วิจัยจัดทำคู่มือสำหรับผู้เข้ารับการอบรม หนังสือคู่มือการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ภาพโปสเตอร์ และเอกสารเผยแพร่จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

6. ระยะเวลาในการอบรม การอบรมครั้งนี้จัดขึ้นในวันที่ 7 – 9 กุมภาพันธ์ 2548 โดยมีรายละเอียดดังนี้

6.1 การอบรมภาคทฤษฎี ใช้เวลาในการอบรม 2 วัน อบรมในวันที่ 7 และวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2548 หัวข้อในการอบรมประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ฉลากอาหาร การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

6.2 อบรมภาคปฏิบัติ ใช้เวลาอบรม 1 วัน โดยจัดห้องประชุมสถานีอนามัยเป็นตลาดจำลอง มีผลิตภัณฑ์อาหารดังนี้ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท ซอสปรุงรส ซีอิ๊ว น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ อาหารกึ่งสำเร็จรูป และให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านแบ่งกลุ่มเป็น 6 กลุ่ม มีสมาชิกในกลุ่มๆ ละ 5 คน กำหนดให้แต่ละกลุ่มเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละกลุ่มเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารกลุ่มละ 5 อย่าง หลังจากนั้นให้แต่ละกลุ่มนำเสนอวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยให้แต่ละกลุ่มระดมความคิดของสมาชิกภายในกลุ่มและส่งตัวแทนออกมาอภิปรายและบอกวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ผลปรากฏว่าอาสาสมัครสาธารณสุขนำความรู้ที่ได้รับการอบรมในภาคทฤษฎีมาใช้ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

7. ทดสอบความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้เข้ารับการอบรม ทั้งก่อนและหลังการอบรม

ตาราง 9 ข้อมูลพื้นฐานของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่เข้ารับการอบรม

| ข้อมูล | จำนวน | ร้อยละ |
|------------------|-------|--------|
| 1. เพศ | | |
| ชาย | 13 | 43.33 |
| หญิง | 17 | 56.67 |
| | 30 | 100.00 |
| 2. อายุ | | |
| 21-30 ปี | 1 | 3.33 |
| 31-40 ปี | 10 | 33.33 |
| 41-50 ปี | 16 | 53.33 |
| 51-60 ปี | 3 | 10.00 |
| | 30 | 100.00 |
| 3. ระดับการศึกษา | | |
| ประถมศึกษา | 18 | 60.00 |
| มัธยมศึกษา/ปวช. | 6 | 20.00 |
| อนุปริญญา/ปวส. | 4 | 13.33 |
| ปริญญาตรี | 2 | 6.67 |
| | 30 | 100.00 |

จากตาราง 9 ข้อมูลพื้นฐานของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่เข้ารับการอบรม พบว่า มีผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 56.67 มีอายุ 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 53.33 รองลงมามีอายุ 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.33 อายุ 51-60 ปี คิดเป็นร้อยละ 10.00 และอายุ 21-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 3.33 สำหรับระดับการศึกษาของผู้เข้ารับการอบรม ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมาเป็นระดับมัธยมศึกษา/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 36.67 ระดับอนุปริญญา/ปวส. ร้อยละ 3.67 ตามลำดับ

ขั้นตอนที่ 4 พัฒนา (development) ผลการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร

การประเมินผลหลักสูตร เป็นขั้นตอนที่ต่อเนื่องจากการทดลองใช้หลักสูตร โดยแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระยะ คือ ประเมินผลก่อนใช้หลักสูตร ประเมินผลระหว่างใช้หลักสูตร และประเมินผลหลังใช้หลักสูตร ซึ่งผลการประเมินหลักสูตร ปรากฏดังตาราง 10

ตาราง 10 การเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความรู้ความเข้าใจ ก่อนและหลังการอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

| คะแนน | จำนวนผู้เข้าอบรม (<i>N</i>) | คะแนนเฉลี่ย (\bar{x}) | <i>S.D</i> | <i>t</i> |
|-------------|----------------------------------|------------------------------|------------|----------|
| ก่อนการอบรม | 30 | 10.03 | 2.08 | -14.05* |
| หลังการอบรม | 30 | 13.73 | 2.07 | |

**P* < .05

จากตาราง 10 พบว่า ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารหลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3. ผลการประเมินความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรม ปรากฏดังตาราง 11

ตาราง 11 ความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรม

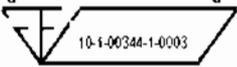
| รายการ | ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) | ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (<i>S.D.</i>) | แปลผล |
|--|----------------------------|--|------------|
| เนื้อหาในการอบรม | 3.90 | 0.41 | เหมาะสมมาก |
| วิธีการฝึกอบรม | 4.05 | 0.45 | เหมาะสมมาก |
| ระยะเวลาที่ใช้ในการจัดการอบรม | 3.97 | 0.41 | เหมาะสมมาก |
| สื่อ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดการอบรม | 3.93 | 0.25 | เหมาะสมมาก |
| วิทยากรมีความรู้และประสบการณ์ ในหัวข้อการอบรม | 3.83 | 0.38 | เหมาะสมมาก |
| ประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรม | 4.17 | 0.38 | เหมาะสมมาก |

จากตาราง 11 ความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมต่อการอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรีพบว่า ผู้เข้ารับการอบรม มีความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมของการอบรมอยู่ในระดับมากทุกรายการ โดยรายการที่มีความเห็นว่ามีเหมาะสมอยู่ในระดับสูงสุดคือ ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกอบรม (\bar{x} =4.17, *S.D.*=0.38) รองลงมาได้แก่ วิธีการฝึกอบรม (\bar{x} =4.05, *S.D.*=0.45) ระยะเวลาที่ใช้ในการอบรม (\bar{x} =3.97, *S.D.*=0.41) และสื่อ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการอบรม (\bar{x} =3.93, *S.D.*=0.25) ตามลำดับ

การอบรม มีความเหมาะสมในระดับเหมาะสมมาก วิทยากรมีความรู้และประสบการณ์ในหัวข้อ การอบรม มีความเหมาะสมในระดับเหมาะสมมาก ประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรม มีความเหมาะสมในระดับเหมาะสมมาก

4. ประเมินพฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ที่เข้ารับการอบรม มีผลการประเมินดังนี้

ตาราง 12 ค่าเฉลี่ยของการประเมินพฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของผู้เข้ารับการอบรม

| หัวข้อ | ปฏิบัติทุกครั้ง | | ปฏิบัติบางครั้ง | | ไม่เคยปฏิบัติ | |
|--|-----------------|--------|-----------------|--------|---------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ผู้เข้ารับการอบรมดูเครื่องหมาย  | 25 | 83.33 | 4 | 13.33 | 1 | 3.33 |
| ที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อ ผลิตภัณฑ์อาหาร | | | | | | |
| ผู้เข้ารับการอบรม ดูชื่อและ ที่อยู่ผู้ผลิตที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | 23 | 76.67 | 5 | 16.67 | 2 | 6.67 |
| ผู้เข้ารับการอบรม ดูวัน เดือน ปีที่ ผลิต หรือวันหมดอายุ ก่อนซื้อ ผลิตภัณฑ์อาหาร | 28 | 93.33 | 2 | 6.67 | 0 | 0 |
| ผู้เข้ารับการอบรม ดูความ เรียบร้อย ความสะอาดของ ภาชนะที่บรรจุอาหารก่อนซื้อ ผลิตภัณฑ์อาหาร | 26 | 86.67 | 3 | 10.00 | 1 | 3.33 |

จากตาราง 12 พฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของผู้ผ่านการอบรม พบว่า รายการที่มีการปฏิบัติทุกครั้งสูงสุดก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหารคือ การดูวัน เดือน ปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุ คิดเป็นร้อยละ 93.33 รองลงมาได้แก่ การดูความเรียบร้อย ความสะอาดของภาชนะที่บรรจุอาหาร คิดเป็นร้อยละ 86.67 การดูเครื่องหมาย  ที่ฉลากอาหาร คิดเป็นร้อยละ 83.38 และการดูชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตที่ฉลากอาหาร คิดเป็นร้อยละ 76.67 ตามลำดับ

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี มีวัตถุประสงค์ทั่วไปคือ เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน และมีวัตถุประสงค์เฉพาะตามขั้นตอนของการพัฒนาหลักสูตรดังนี้ 1) เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) เพื่อพัฒนาหลักสูตร 3) เพื่อทดลองใช้หลักสูตร 4) เพื่อประเมินผลการใช้หลักสูตร การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้พัฒนาหลักสูตรขึ้นมาใหม่โดยศึกษาข้อมูลพื้นฐานแล้วนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม

วิธีการดำเนินการวิจัย กลุ่มตัวอย่างคือ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 30 คน กลุ่มตัวอย่างได้มาจากการสุ่มแบบเจาะจง (purposive sampling) เครื่องมือและวิธีการที่ใช้ในการวิจัยคือ 1) แบบสัมภาษณ์ 2) การสนทนากลุ่ม 3) หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี 4) เอกสารประกอบการอบรม 5) ทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร 6) แบบสอบถามเกี่ยวกับการอบรม 7) แบบประเมินพฤติกรรมของผู้เข้ารับการอบรม วิเคราะห์ข้อมูลโดยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis)

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน จากการสัมภาษณ์ (interview) และการสนทนากลุ่ม (focus group discussion) สรุปผลได้ดังนี้

1.1 จากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (interview) ประชาชนอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 50 คน พบว่าประชาชนส่วนใหญ่มีวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยดูที่ฉลากอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นบางครั้งคิดเป็นร้อยละ 78.00 ไม่เคยปฏิบัติคิดเป็นร้อยละ 18.00 ดูชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตที่ฉลากอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่เคยปฏิบัติคิดเป็นร้อยละ 82.00 และปฏิบัติเป็นบางครั้งคิดเป็นร้อยละ 12.00 ดูวัน เดือน ปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ปฏิบัติเป็นบางครั้งคิดเป็นร้อยละ 50.00 และไม่เคยปฏิบัติคิดเป็นร้อยละ 10.00 ดูความเรียบร้อยความสะอาดของภาชนะที่บรรจุอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ปฏิบัติเป็นบางครั้งคิดเป็นร้อยละ 38.00 และไม่เคยปฏิบัติคิดเป็นร้อยละ 34.00

1.2 จากการสนทนากลุ่ม (focus group discussion) เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ได้นื้อหากการฝึกอบรมได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ฉลากอาหาร และการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

2. ผลการพัฒนาหลักสูตร โดยนำข้อมูลพื้นฐานจากขั้นตอนที่ 1 มาสร้างหลักสูตรฝึกอบรมฉบับร่างเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เนื้อหาในการฝึกอบรมประกอบด้วยความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ฉลากอาหาร การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ผู้วิจัยได้นำหลักสูตรไปให้ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านตรวจสอบ ซึ่งได้ข้อเสนอแนะในด้านเนื้อหาหลักสูตรที่เหมาะสมกับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ผู้วิจัยนำข้อเสนอแนะที่ผู้เชี่ยวชาญแนะนำมาปรับปรุงหลักสูตรก่อนที่จะนำหลักสูตรไปทดลองใช้

3. ผลการทดลองใช้หลักสูตร ผู้วิจัยได้ทำการทดลองใช้หลักสูตรกับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 30 คน ระหว่างวันที่ 7-9 กุมภาพันธ์ 2548 ณ ห้องประชุมสถานีอนามัยตำบลโพทะเล อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ตามกระบวนการถ่ายทอดความรู้ตามกิจกรรมที่กำหนดไว้ โดยวันที่ 1 และวันที่ 2 เป็นการอบรมภาคทฤษฎี วันที่ 3 เป็นการอบรมภาคปฏิบัติ สำหรับเอกสารที่ใช้ในการอบรมในครั้งนี้ผู้วิจัยได้จัดทำขึ้นเองโดยนำข้อมูลจากเอกสารเผยแพร่ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มารวบรวมและจัดทำเป็นรูปเล่ม วิทยากร ได้รับการอนุเคราะห์จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสิงห์บุรี โรงพยาบาลสิงห์บุรี สำนักงานสาธารณสุขอำเภอค่ายบางระจัน สถานีอนามัยตำบลโพทะเล

4. ผลการประเมินผลการใช้หลักสูตร การประเมินผลการใช้หลักสูตรในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการประเมิน 2 ระยะ คือ ประเมินผลระหว่างใช้หลักสูตร ประเมินผลหลังการใช้หลักสูตร พบว่าผลการประเมินความรู้ผู้เข้ารับการอบรม หลังการอบรมผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้น และมีพฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐานมากขึ้น และจากแบบสอบถามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมให้ความสนใจในเนื้อหาที่ได้รับการอบรม วิทยากรมีความรู้และประสบการณ์ในหัวข้อการอบรมและมีวิธีการสอนและวิธีการสร้างบรรยากาศในการอบรมเป็นอย่างดี ระยะเวลาที่ใช้ในการจัดการอบรม สื่อ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการอบรม มีความเหมาะสม ผู้เข้ารับการอบรมได้รับประโยชน์จากการอบรมไปใช้ในชีวิตประจำวัน สำหรับการประเมินหลังการอบรม 1 สัปดาห์โดยใช้แบบสอบถาม ผู้เข้ารับการอบรมมีวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารได้มาตรฐานมากขึ้น โดยดู  ที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ดูชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ดูวัน เดือน ปีที่ผลิตหรือวันหมดอายุก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ดูความเรียบร้อยความสะอาดของภาชนะที่บรรจุอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

อภิปรายผล

การอภิปรายผลการวิจัยเรื่องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ผู้วิจัยขออภิปรายผลดังนี้

1. ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน พบว่าประชาชนส่วนใหญ่มีวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ถูกต้องตามมาตรฐาน จากข้อมูลดังกล่าวผู้วิจัยนำมาเป็นข้อมูลพื้นฐานในการการจัดกลุ่มสนทนา (focus group discussion) เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร พบว่าผู้เข้าร่วมสนทนาต้องการให้ฝึกอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน มีความรู้มีความเข้าใจ และมีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐาน ซึ่งจะนำไปสู่การปฏิบัติและการเผยแพร่ความรู้ต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของทาบ (Taba, 1962, p.11) ที่กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตรเริ่มจากการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานเพื่อการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงกับความต้องการของผู้เรียน

2. ผลการพัฒนาหลักสูตร พบว่าหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ที่พัฒนาขึ้นประกอบด้วย หลักการ วัตถุประสงค์เนื้อหา ระยะเวลาในการฝึกอบรม วิธีการฝึกอบรม สื่อ / อุปกรณ์ การวัดและประเมินผล ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของทาบ (Taba, 1962, p.10) ที่กล่าวว่า หลักสูตรประกอบด้วยองค์ประกอบสำคัญ 4 อย่างคือ จุดมุ่งหมาย เนื้อหาวิชา กิจกรรมและรูปแบบการสอน การวัดผลและประเมินผล

3. ผลการทดลองใช้หลักสูตร พบว่าในระหว่างการทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรม ทุกคนมีความตั้งใจและพร้อมให้ความร่วมมือในการทดลองใช้หลักสูตรเป็นอย่างดี การทดลองใช้หลักสูตรครั้งนี้มุ่งเน้นให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับความรู้และนำความรู้ที่ได้ไปปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐาน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของบีช (Beach, 1970, หน้า 193) ที่กล่าวว่า การฝึกอบรมเป็นกระบวนการที่จัดทำขึ้นเพื่อให้บุคคลได้เรียนรู้และมีความชำนาญเพื่อวัตถุประสงค์อย่างหนึ่ง โดยมุ่งให้คนได้รับรู้เรื่องใดเรื่องหนึ่ง โดยเฉพาะ และมีวัตถุประสงค์เพื่อเปลี่ยนพฤติกรรมไปในทิศทางที่ต้องการ

4. การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้นมากกว่าก่อนการอบรม และมีพฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐานมากขึ้น แสดงว่าหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ที่พัฒนาขึ้นสามารถเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการวิจัยของชานินทร์ สุทธิประเสริฐ (2540, หน้า บทคัดย่อ) ที่ศึกษาเรื่อง การสร้างหลักสูตรฝึกอบรม สิ่งแวดล้อม เรื่อง การใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ทำให้

อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสารเคมีกำจัดศัตรูพืชดีขึ้น ซึ่งการประเมินความรู้เรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่เข้ารับการอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี พบว่าผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น และผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารในชีวิตประจำวัน ได้อย่างถูกต้อง และสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเผยแพร่ให้แก่ประชาชน ในชุมชนต่อไปได้

อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (กระทรวงสาธารณสุข, 2535) เป็นผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กระทรวงสาธารณสุข กำหนด สามารถให้ความรู้และความช่วยเหลือในดำเนินงานสาธารณสุขแก่เพื่อนบ้านในชุมชนได้ นอกจากนี้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านยังมีความเกี่ยวข้องและใกล้ชิดกับประชาชน ในชุมชน สามารถเป็นตัวกลางในการสื่อสารข้อมูลจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขกับประชาชน ในหมู่บ้าน สามารถทำให้การดำเนินงานเข้าถึงประชาชนได้อย่างทั่วถึง รวมทั้งการเผยแพร่ ข้อมูลข่าวสารงานสาธารณสุขสู่เพื่อนบ้าน เป็นการถ่ายทอดแบบกันเองแก่บุคคลใกล้ชิดและ คนคุ้นเคยในชุมชนในเขตรับผิดชอบของตน จนเป็นลักษณะการเผยแพร่ข่าวสารของบุคคล ในสังคมเดียวกัน ทำให้การถ่ายทอดความรู้และการรับรู้ข่าวสารนั้นง่ายต่อความเข้าใจ ตรงกับ ความต้องการมากยิ่งขึ้น และสอดคล้องกับการดำเนินงานสาธารณสุขมูลฐาน ซึ่งงานสาธารณสุข มูลฐานมีการพัฒนางานในรูปแบบของการพัฒนางานจากประชาชนเป็นหลัก รัฐเป็นเพียง ผู้สนับสนุนและช่วยเหลือเท่านั้น การมีส่วนร่วมของชุมชนจัดเป็นรากฐานสำคัญของกระบวนการ พัฒนาทิศทางการพัฒนาแนวใหม่นั้นมุ่งสนองความจำเป็นพื้นฐานของบุคคลและชุมชน เป็นสำคัญ โดยสนับสนุนให้ประชาชนเลือกแนวทางที่เหมาะสมในการแก้ปัญหาาร่วมกัน ดำเนินการ แก้ไขปัญหาโดยระดมทรัพยากรจากชุมชนภายใต้แนวคิดหลักของการมีส่วนร่วมของชุมชน 3 ประการ คือ 1) ชุมชนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ 2) ชุมชนต้องร่วมมือในการดำเนินงานตามที่ ตัดสินใจ 3) ชุมชนพึงได้รับประโยชน์จากการมีส่วนร่วมและสนองความจำเป็นพื้นฐานของชุมชน นอกจากนี้การมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาสาธารณสุขโดยการดำเนินงานของชุมชนเอง สอดคล้องกับการศึกษาของชอทิพย์ บรมธนรักษ์และคณะ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สุพรรณบุรี, 2539) ที่ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานสาธารณสุขมูลฐานตามบทบาท หน้าที่ของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน พบว่า การดำเนินงานสาธารณสุขในชุมชน ให้ประสบความสำเร็จ ต้องมีการร่วมมือกันระหว่างเจ้าหน้าที่และชุมชนตามกลวิธีของงาน สาธารณสุขมูลฐาน โดยหาปัญหา สาเหตุ แนวทางการแก้ไขและรูปแบบในการแก้ปัญหาร่วมกัน ตั้งแต่เริ่มต้นในทุกกระบวนการ

ข้อเสนอแนะ

เพื่อให้หลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการนำไปใช้ ผู้นำไปใช้ควรพิจารณา ดังนี้

1. ในการนำหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรีไปใช้ ควรปรับปรุงกิจกรรมการอบรมให้เหมาะสมกับผู้เข้ารับการอบรม โดยเน้นการมีส่วนร่วมของผู้เข้ารับการอบรมในทุกขั้นตอน
2. การคัดเลือกอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านเข้ารับการอบรม ควรเป็นบุคคลที่มีความสนใจในเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เพราะจะทำให้ผลการอบรมมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
3. เนื้อหาของหลักสูตรการอบรม ควรมีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาตามสภาพและความต้องการของชุมชน
4. กิจกรรมในการอบรม ควรเปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในกระบวนการอบรม โดยเปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมการซักถามและแสดงความคิดเห็น พร้อมทั้งนำเสนอประสบการณ์และวิธีการที่เคยปฏิบัติในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
5. ควรส่งเอกสารประกอบการอบรมบางส่วนให้ผู้เข้ารับการอบรมล่วงหน้า เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมศึกษาและเตรียมความพร้อมในการอบรม
6. การคัดเลือกวิทยากร ที่มีประสบการณ์ในการฝึกอบรมอย่างแท้จริง
7. ควรใช้เอกสารเผยแพร่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพราะเนื้อหาของหลักสูตรจะมีความทันสมัยสอดคล้องกับเหตุการณ์ปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการวิจัยเพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ในเขตชุมชนอื่นๆ
2. ควรมีการวิจัยเพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับปัญหาสุขภาพของประชาชนทั้งในเขตชุมชนเมืองและเขตชุมชนชนบท
3. ควรมีการวิจัยติดตามพฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านที่ผ่านการฝึกอบรมแล้ว

บรรณานุกรม

- คณะกรรมการสาธารณสุขมูลฐาน, สำนักงาน. (2542). คู่มือเจ้าหน้าที่ในการดำเนินงานเกี่ยวกับ
อาสาสมัครสาธารณสุข. นนทบุรี: สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข.
- คณะกรรมการอาหารและยา, สำนักงาน. (2542). คู่มือการจัดซื้อและจำหน่ายผลิตภัณฑ์
สุขภาพ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- _____. (2544). ฉลากโภชนาการ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- _____. (2542). แนะนำการจัดซื้อและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- จาดุรงค์ คงไพศาล. (2544). ประสิทธิภาพของโปรแกรมสุขศึกษาต่อพฤติกรรมการเลือกซื้อ
ผลิตภัณฑ์อาหารของแม่บ้านในเขตอำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ใจทิพย์ เชื้อรัตนพงษ์. (2539). การพัฒนาหลักสูตร : หลักการและแนวปฏิบัติ. กรุงเทพฯ:
อัสสัมชัญ.
- ช่อทิพย์ บรมชนรักษ์, และคนอื่นๆ. (3539). ปัจจัยที่มีผลต่องานสาธารณสุขมูลฐานตาม
บทบาทหน้าที่ของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ณ ศูนย์สาธารณสุข
มูลฐานชุมชน (ศสมช.) สุพรรณบุรี. สุพรรณบุรี: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
สุพรรณบุรี.
- ทีศนา เขมมณี. (2537). การประเมินผลหลักสูตร ใน สมหวัง พิริยานุวัฒน์ (บรรณาธิการ)
รวมบทความทางการประเมินโครงการ. หน้า 133 -151. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.
- ธงชัย สันติวงษ์. (2535). พฤติกรรมองค์การ. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- ธานีินทร์ สุธีประเสริฐ. (2540). การสร้างหลักสูตรฝึกอบรมสิ่งแวดล้อมศึกษา เรื่องการใช้
สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นักรบ ระวีการณ, และคนอื่นๆ. (2539). การจัดการอบรมและการเป็นวิทยากร. นครปฐม:
มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นิตยา ภาคมาลี. (2545). ประสิทธิภาพของโปรแกรมสุขศึกษาต่อพฤติกรรมการเลือกซื้อ
ผลิตภัณฑ์อาหารของแม่บ้าน อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญา
โทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- น้อย ศิริโชค. (2524). เทคนิคการฝึกอบรม. กรุงเทพฯ: พีระพนา.
- ปรียา เกษมสันต์ ณ อยุธยา. (2535) รายงานการสัมมนาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านยา
ทางสาธารณสุขมูลฐาน ปัญหาและทางออกในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม
แห่งชาติ ฉบับที่ 7. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- พิชิต ฤทธิ์จรรยา. (2544). ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์. กรุงเทพฯ: สถาบันราชภัฏ
พระนคร.
- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. (2543). วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์ (พิมพ์ครั้งที่ 8).
กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ภิญโญ สาธร. (2516). หลักการบริหารการศึกษา. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- มาเรียม นิลพันธ์. (2536). การพัฒนาหลักสูตรการวิจัยวัฒนธรรม. วิทยานิพนธ์ปริญญา
ดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- ยุวดี ฤาชา. (2536). การพัฒนาหลักสูตรการฝึกอบรมการจัดการเรียนแบบที่ใช้ปัญหา
เป็นหลักสำหรับอาจารย์พยาบาล. วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- รัตนะ บัวสนธ์. (2536). การพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนเพื่อถ่ายทอด
ภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษาชุมชนแห่งหนึ่งในเขตภาคกลางตอนล่าง.
วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- เริงลักษณ์ โรจนพันธ์. (2539). เทคนิคการฝึกอบรม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ประสานมิตร.
- วิจิตรพร หล่อสุวรรณกุล. (2544). การพัฒนาหลักสูตรเสริมเพื่อพัฒนาทักษะการคิด
อย่างมีวิจารณญาณในกระบวนการพยาบาล. วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- วิชุด สุรัตน์เรืองชัย. (2533). การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการป้องกันและ
ควบคุมโรคเอดส์สำหรับครูประถมศึกษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- ศุภร เสรีรัตน์. (2537). พฤติกรรมผู้บริโภค (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า.
- สังัด อุทรานันท์. (2532). พื้นฐานและหลักการพัฒนาหลักสูตร (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ:
มิตรสยาม.
- สมบุรณ์ ขอสกุล, และสรงกัญญา ดวงคำสวัสดิ์. (2536). รายงานการวิจัยเรื่องพฤติกรรม
การเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารของแม่บ้าน จังหวัดลำปาง. กรุงเทพฯ:
สำนักงานปลัดกระทรวง.
- สมพงษ์ เกษมสิน. (2526). การบริหารงานบุคคลแผนใหม่. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

- สาคร พุทธปาน. (2533). การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมป้องกันการใช้ยาผิดและยาเสพติด
สำหรับบุคลากรในโรงงานสาธารณสุขมูลฐาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรีบัณฑิต
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- สุนทร บำเรอราช. (2536). ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตร. ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา.
- Beach, Dale s. Personal. (1970). **The Management of people at Work**. New York:
Mc-Millan.
- Good. Carter V. (1973). **Dictionary of education**. New York: McGraw-Hill.
- Kaikin, Babara A. (1992). Missouri State Highway Patrol Recruit Training and Its
Effect On Self – Perception (Police Training) **Dissertation Abstracts
Internation – A**, 6(10).
- Lung. J.K. (1977). **Social Network Health Belief and Prevention Behavior**. Health
Education Quarterly New York.
- Ragan, William B., & Gene D. Shepherd. (1977). **Modern Elementary Curriculum**.
New York: Holt, Rinchart, & Winston.
- Stuffle beam, Daniel L., & others. (1993). **Educational Evaluation and Decission
Making**. Itasca, Illtinois: P.E. Peacock.
- Saylor Galen J. Alexander, WilliamM. (1974). **Planning Curriculum for Schools**.
New York: Holt, Rinchart, & Winston.
- Taba Hilda. (1962). **Currilum Development : Theory and Practice**. New York:
Harcoitr 'Brace and World' 1962.
- Tyler, Ralph W. (1949). **Basic Principles of Curriculum and Instruction**. Chicaco:
The University of Chicaco Press.

ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

ภาคผนวก ก

แบบสัมภาษณ์ข้อมูลพื้นฐานเพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

แบบสัมภาษณ์
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

.....

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์ชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี แบบสัมภาษณ์ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้วิจัยขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือและเสียสละในการให้สัมภาษณ์ในครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

นางสาวเพ็ชรภรณ์ ปานเพชร
นักศึกษาปริญญาโท สาขาหลักสูตรและการสอน
มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ลพบุรี

แบบสัมภาษณ์ประชาชนเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

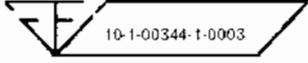
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย / ลงในช่อง หน้าข้อความและเติมคำในช่องว่างให้สมบูรณ์

1. ปัจจุบันท่านอายุ (อายุเต็ม).....ปี
2. สถานภาพสมรส
 - โสด สมรส
 - หม้าย หย่า/แยก
3. ท่านสำเร็จการศึกษาสูงสุดระดับใด
 - ประถมศึกษา มัธยมศึกษา/ปวช.
 - อนุปริญญา/หรือเทียบเท่า ปวส. ปริญญาตรี
 - สูงกว่าปริญญาตรี
4. ท่านประกอบอาชีพใดเป็นอาชีพหลัก
 - เกษตรกร รับจ้าง
 - ค้าขาย รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ
 - แม่บ้าน อื่นๆ ระบุ.....
5. รายได้ของครอบครัวต่อเดือน.....บาท
6. ท่านเคยได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารบ้างหรือไม่
 - เคย ไม่เคย
7. ถ้าเคย ได้รับทราบมาจากที่ใด
 - วิทยุ โทรทัศน์
 - หนังสือพิมพ์ จากการบอกเล่าของเพื่อนบ้าน/อสม.
 - จากการบอกเล่าของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
 - อื่นๆระบุ

ส่วนที่ 2 วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย / ลงในช่อง หน้าข้อความและเติมคำในช่องว่างให้สมบูรณ์

1. ท่านดูเครื่องหมาย  ที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
 - ปฏิบัติทุกครั้ง ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ไม่เคยปฏิบัติ
2. ท่านดูชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
 - ปฏิบัติทุกครั้ง ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ไม่เคยปฏิบัติ
3. ท่านดูวัน เดือน ปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุ ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
 - ปฏิบัติทุกครั้ง ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ไม่เคยปฏิบัติ
4. ท่านดูความเรียบร้อย ความสะอาดของภาชนะที่บรรจุอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
 - ปฏิบัติทุกครั้ง ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ไม่เคยปฏิบัติ

ภาคผนวก ข

แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (focus group discussion)

เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม

เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน

อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (focus group discussion)
เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

วันที่สนทนากลุ่ม.....เวลา.....สถานที่.....
 ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม

1. สรุปผล การสัมภาษณ์ประชาชน เรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

2. สรุปแนวทางการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับ
 อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ภาคผนวก ค

รายนามผู้เข้าร่วมประชุมการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

**รายนามผู้เข้าร่วมประชุมการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี**

.....

| | |
|-------------------------------|---|
| 1. เกสัชกรหญิงเกษรา ศิริสะอาด | เกสัชกร 8 |
| 2. เกสัชกรชัชวาลย์ บุญญฤทธิ | เกสัชกร 7 |
| 3. นางคณิต สุรฤทธิโยธิน | เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป 6 |
| 4. นายจำนงค์ ชัยสุวรรณรักษ์ | นักวิชาการสาธารณสุข 6 |
| 5. นายเสน่ห์ สังข์ทอง | เจ้าหน้าที่พยาบาล 5 |
| 6. นางเพียงพร สาทร | เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป 6 |
| 7. นายถาวร ปานเพชร | เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน 6 |
| 8. นายสมเกียรติ มณีย่อ | ประธานอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน |
| 9. นางสมพร มานพ | อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน หมู่ที่ 1 |
| 10. นางวิเชียร หงษ์ทอง | อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน หมู่ที่ 3 |
| 11. นางสาวสุรัชฎา เพ็ชรด้วง | อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน หมู่ที่ 5 |
| 12. นางสาวเพชรภาภรณ์ ปานเพชร | ผู้วิจัย |

ภาคผนวก ง

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบหลักสูตรฝึกอบรม
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบหลักสูตรฝึกอบรม

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. เกษัชกรหญิงเกษรา ศิริสะอาด | เกษัชกร 8 หัวหน้างานบริการจ่ายยาผู้ป่วยใน กลุ่มงานเภสัชกรรม โรงพยาบาลสิงห์บุรี |
| 2. เกษัชกรชัชวาลย์ บุญญฤทธิ์ | เกษัชกร 7 งานบริการจ่ายยาผู้ป่วยใน กลุ่มงานเภสัชกรรม โรงพยาบาลสิงห์บุรี |
| 3. นายจำนงค์ ชัยสุวรรณรักษ์ | นักวิชาการสาธารณสุข 6 งานสุขศึกษา กลุ่มงานพัฒนาคุณภาพบริการ วิชาการ โรงพยาบาลสิงห์บุรี |

ภาคผนวก จ

หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

หลักสูตรฝึกอบรม

เรื่อง

การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

โดย

นางสาวเพชรภรณ์ ปานเพชร

คำนำ

หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เป็นหลักสูตรฝึกอบรมที่สร้างขึ้นเพื่อให้อบรมอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ที่มีความสนใจและต้องการเสริมสร้างความรู้เพื่อพัฒนาศักยภาพในการการปฏิบัติหน้าที่ให้แก่ชุมชน เนื่องจากอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านเป็นบุคคลที่ได้รับการคัดเลือกจากชาวบ้านในแต่ละกลุ่มบ้านและได้รับการอบรมตามหลักสูตรที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด โดยมีบทบาทสำคัญในฐานะที่เป็นตัวแทนและเป็นผู้นำของประชาชนเผยแพร่และให้ความรู้เรื่องพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพให้แก่ประชาชนในชุมชน

ในปัจจุบันจะพบอยู่เสมอเรื่องพฤติกรรมในการรับประทานอาหารของคนไทยเราได้มีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก สาเหตุเนื่องมาจากความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีและการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรอย่างรวดเร็วและปัญหาด้านเศรษฐกิจ ทำให้ประชาชนมีการทำงานในลักษณะที่แข่งขันกับเวลา ทำให้เกิดการละเลยเรื่องอาหารการกิน ตั้งแต่เรื่องของการปรุงแต่งอาหารตลอดจนถึงการสร้างนิสัยในการรับประทานอาหาร ส่วนมากจะมุ่งแต่ความสะดวกไม่มีการคำนึงถึงคุณค่าของอาหาร

การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานมาบริโภคยังคงเป็นปัญหาสำคัญที่ก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อผู้บริโภคโดยเฉพาะโรคและพิษร้ายแรงต่าง ๆ ซึ่งเชื่อว่าการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน เช่น โรคมะเร็ง โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคทางเดินอาหาร และโรคที่เกิดจากได้รับสารพิษและสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหารและสารเหล่านั้นมีการสะสมอยู่ในร่างกาย ผู้ผลิตบางรายมีความเห็นแก่ได้ ผลิตอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานมาขาย โดยไม่คำนึงถึงผลิตภัณฑ์อาหารนั้นจะมีผลร้ายต่อผู้บริโภคด้านสุขภาพอนามัยมากน้อยเพียงใด ปัญหาการคุ้มครองผู้บริโภคที่ผ่านมายังไม่ได้รับความสนใจจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนเท่าที่ควร ผลจึงตกอยู่กับประชาชนผู้บริโภค ปัญหาดังกล่าวจะทวีความรุนแรงเพิ่มมากขึ้นหากไม่มีการร่วมมือแก้ไขกันอย่างจริงจัง

ดังนั้นแนวทางในการดำเนินการแก้ปัญหาเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐาน ผู้วิจัยจึงได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านมีความรู้และมีทัศนคติที่ดีเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐาน ซึ่งจะนำไปสู่การปฏิบัติและการเผยแพร่ความรู้ต่อไป

หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
.....

ประกอบด้วย

1. หลักการ
2. วัตถุประสงค์
3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม
4. ระยะเวลาการฝึกอบรม
5. เนื้อหา
6. วิธีการฝึกอบรม
7. สื่อ/อุปกรณ์
8. การวัดและประเมินผล

1. หลักการ

หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี เป็นหลักสูตรที่พัฒนาความรู้ให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และเป็นการส่งเสริมให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน มีส่วนร่วมในการเผยแพร่ความรู้เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ประชาชนในชุมชน

2. วัตถุประสงค์

2.1 วัตถุประสงค์ทั่วไปของการพัฒนาหลักสูตร

2.1.1 เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของประชาชน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

2.1.2 เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

2.1.3 เพื่อทดลองใช้หลักสูตร

2.1.4 เพื่อประเมินผลการใช้หลักสูตร

2.2 วัตถุประสงค์เฉพาะ

2.2.1 เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านมีความรู้เรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐาน

2.2.2 อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปเผยแพร่ให้แก่ประชาชนในชุมชนได้

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม

อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอำเภอค่ายบางระจัน

4. ระยะเวลาในการฝึกอบรม

ใช้เวลา 3 วัน

วันที่ 1 - 2 อบรมภาคทฤษฎี

วันที่ 3 อบรมภาคปฏิบัติ และสรุปผลการฝึกอบรม

5. เนื้อหา

หลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ประกอบด้วย

- 5.1 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- 5.2 อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน
- 5.3 ฉลากอาหาร
- 5.4 การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

6. วิธีการฝึกอบรม

- 6.1 การบรรยาย
- 6.2 การสาธิต
- 6.3 การอภิปรายกลุ่ม
- 6.4 การลงมือปฏิบัติจริง

7. สื่อ/อุปกรณ์

- 7.1 วีดิทัศน์
- 7.2 เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ / แผ่นใส / จอรับภาพ
- 7.3 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร
- 7.4 เอกสารประกอบการฝึกอบรม
- 7.5 แผ่นโปสเตอร์เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- 7.6 เอกสารเผยแพร่เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

8. การวัดผลและประเมินผล

- 8.1 ประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้เข้ารับการอบรม ทดสอบก่อนและหลังโดยใช้แบบทดสอบชุดเดียวกัน
- 8.2 ประเมินพฤติกรรมของผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถาม
- 8.3 ประเมินความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถาม

สารบัญ

| เรื่อง | หน้า |
|--|------|
| ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร..... | 1 |
| อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน..... | 6 |
| ฉลากโภชนาการ..... | 10 |
| การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร..... | 17 |
| การเลือกซื้อน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท..... | 19 |
| การเลือกซื้อขอสปริงรส และซีอิ๊ว..... | 20 |
| การเลือกซื้อน้ำส้มสายชู..... | 23 |
| บริโภคเนื้อสัตว์ให้ปลอดภัยได้อย่างไร..... | 25 |
| การเลือกซื้ออาหารกึ่งสำเร็จรูป..... | 27 |

ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขมีความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหาร และทราบความหมายของ"อาหาร" ตามที่ระบุไว้ในมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
2. เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขมีความรู้เรื่องการแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร ตามลักษณะการขออนุญาตผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหาร (อย.)

เนื้อหา

1. ความหมายของ"อาหาร" ตามที่ระบุไว้ในมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
2. ผลิตภัณฑ์อาหาร
3. การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร ตามลักษณะการขออนุญาตผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหาร (อย.)

ระยะเวลาการฝึกอบรม

1.30 ชั่วโมง

1.31

วิธีการฝึกอบรม

1. บรรยาย
2. อภิปรายกลุ่ม

สื่อ/อุปกรณ์

1. วีดีโอ/เครื่องรับโทรทัศน์
2. เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ/จอรับภาพ/แผ่นใส/แผ่นใส
3. เครื่องขยายเสียง
4. เอกสารประกอบการอบรม
5. โปสเตอร์/เอกสารเผยแพร่จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การวัดและประเมินผล

1. แบบทดสอบ

ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

อาหาร ความหมายตามที่ระบุในมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 คือ

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่จะไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส มาตรการควบคุมอาหาร ตามมาตร 25 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 คือ ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหาร ดังต่อไปนี้

1. อาหารไม่บริสุทธิ์ หมายถึง

1.1 อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ด้วย

1.2 อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีผลิตการผลิต และได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว

1.3 อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ

1.4 อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้

1.5 อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

2. อาหารปลอม หมายถึง

2.1 อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารชนิดนั้น หรือใช้ชื่ออาหารเท่านั้น

2.2 วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารชนิดหนึ่งชนิดใด และจำหน่ายเป็นอาหารแท้ชนิดนั้น

2.3 อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น

2.4 อาหารที่มีฉลากเพื่อลวง หรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต

2.5 อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพ หรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดว่าส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหาร ขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย

3. อาหารผิดมาตรฐาน ซึ่งได้แก่ อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6 (2) หรือ (3) แต่ไม่ถึงขนาดดังที่กำหนดไว้ในมาตรา

27 (5)

4. อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด ซึ่งหมายถึงอาหารที่
 - 4.1 ไม่ปลอดภัยในการบริโภค
 - 4.2 มีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือ
 - 4.3 มีคุณค่าหรือคุณประโยชน์ต่อร่างกายในระดับที่ไม่เหมาะสม

ผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตเพื่อการจำหน่ายมีจำนวนหนึ่งที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่คาบเกี่ยวหรือกำลังว่าจะเป็นยาหรืออาหาร เพื่อป้องกันความสับสน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงกำหนดแนวทางในการพิจารณาว่า ผลิตภัณฑ์ใดที่จัดเป็นอาหารต้องมีลักษณะดังนี้

1. มีส่วนประกอบเป็นวัตถุที่มีในตำรายาที่รัฐมนตรีประกาศตามพระราชบัญญัติยาและโดยสภาพของวัตถุนั้นเป็นได้ทั้งยาและอาหาร
2. มีข้อบ่งชี้เป็นอาหาร
3. ปริมาณการใช้ไม่ถึงขนาดที่ใช้ในการป้องกันหรือบำบัดรักษาโรค
4. การแสดงข้อความในฉลาก และการโฆษณาอาหารที่ผสมสมุนไพร ซึ่งไม่จัดเป็นยานั้นไม่ต้องการแสดงสรรพคุณเป็นยา กล่าวคือ ป้องกัน บรรเทา บำบัด หรือรักษาโรคต่าง ๆ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 2543, หน้า 3)

การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลิตภัณฑ์อาหาร ตามลักษณะการขออนุญาตผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มคือ

1. กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

อาหารกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ไม่แปรรูปหรือถ้าแปรรูปก็จะใช้กระบวนการผลิตง่าย ๆ ในชุมชน ผู้บริโภคจะต้องนำมาปรุงหรือผ่านความร้อนก่อนบริโภค อาหารกลุ่มนี้ผู้ผลิตที่มีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน (ใช้อุปกรณ์หรือเครื่องจักรต่ำกว่า 5 แรงม้าหรือคนงานน้อยกว่า 7 คน) สามารถผลิตจำหน่ายได้โดยไม่ต้องมาขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด แต่ต้องแสดงฉลากอาหารที่ถูกต้องไว้ด้วย

สำหรับกรณีสถานที่ผลิตเข้าข่ายเป็นโรงงาน ก็ให้ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและแสดงฉลากอาหารให้ถูกต้องโดยไม่ต้องขออนุญาตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด อาหารกลุ่มนี้ได้แก่

- 1.1 ผลิตภัณฑ์จากพืช ได้แก่ เมล็ดธัญพืชต่างๆ ข้าวกล้อง ถั่ว งา พริกแห้ง ข้าวเกรียบ (ไม่ทอด) ธัญพืชชนิดบด/ผง พริกป่น น้ำมันถั่วเหลืองที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ไม่เป็นโรงงาน

1.2 ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ได้แก่ ปลาดิบ ปลาหูหนึ่ง ปลาแห้ง กุ้งแห้ง รังนกแห้ง ไข่เค็มดิบ กะปิ ปลาร้าดิบ ปลาส้ม น้ำบูดู น้ำผึ้งที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ไม่เป็นโรงงาน

2. กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย ออย.

อาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีการแปรรูปเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูปหรือ อาหารสำเร็จรูปแล้วซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคในระดับต่ำ ปานกลาง หรือสูง แล้วแต่กรณี ได้แก่ อาหารที่ต้องมีฉลากอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารควบคุมเฉพาะ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือ จดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารแต่ละชนิดแล้วแต่กรณี ได้ที่สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

ผลิตภัณฑ์อาหารกลุ่มนี้ แบ่งเป็น 3 กลุ่มย่อย คือ

2.1 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย ออย และฉลากอาหาร แต่ไม่ต้องส่ง ตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ได้แก่

2.1.1 เครื่องปรุงรสและน้ำจิ้ม เช่น เต้าเจี้ยว น้ำสลัดซอส น้ำมันหอย น้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มปลาหมึก น้ำเกลือปรุงอาหาร

2.1.2 น้ำพริกปรุงสำเร็จที่รับประทานได้ทันที เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกนรก น้ำพริกสวรรค์ น้ำพริกปลาอย่าง ปลาร้าทรงเครื่อง หรือแจ่วบอง

2.1.3 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ เช่น กล้วยตาก กล้วยอบแผ่นกล้วยทอด/อบกรอบ ทูเรียนทอด/อบกรอบ กล้วยอบเนย ทูเรียนอบเนย สาเกทอด/อบกรอบ ขนุนทอด/อบกรอบ กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ กล้วยกวน สับปะรดกวน ทูเรียนกวน มะขามกวนปรุงรส ขนุนกวน มะนาวดองแก้ว มะม่วงดอง มะยมดอง มะยมเชื่อม กระท้อนเชื่อม มะม่วงเชื่อม มะขามเชื่อม บอระเพ็ดเชื่อม มะยมเชื่อม ชมพูหยี กล้วยหยี ฝรั่งหยี มะเฟืองหยี ลูกหยีคลูกน้ำตาล มะขามคลูกน้ำตาล มะพร้าวแก้ว มะขามแก้ว ส้มแผ่น/ส้มลิ้ม

2.1.4 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ เช่น ไส้กรอก แหนม หมูยอ ปลายอ ไข่ยอ ลูกชิ้น กุนเชียง เนื้อสวรรค์ หมูสวรรค์ ไก่สวรรค์ ปลาแผ่น หมูแผ่น หมูหยอง หมูทุบ ปลากรอบปรุงรส ปลาหมึกอบกรอบ ปลาหมึกปรุงรส ไข่เค็มต้มสุก

2.1.5 ขนมและอาหารขบเคี้ยว เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมชั้น กะหรี่ปั๊บ กรอบเค็ม ขนมครก ทองม้วน ทองพับ ทองตัน ขนมปังปอนด์ ขนมปังกรอบ/บิสกิต คุกกี้ แซนด์วิช เอแคลร์ ข้าวเกรียบทอด เมี่ยงคำ ถั่วทอด ข้าวแต่น ขนมรังนกจากมัน/เผือก ขนมนางเล็ด

2.1.6 ลูกอมและทอฟฟี่ เช่น ลูกอมรสนม ลูกอมรสกะทิ ลูกอมรสมะขาม ทอฟฟี่รสนม ทอฟฟี่รสมะพร้าว

ผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้ต้องมีวัตถุดิบชั้น หรือสารคัดออกซิเจนในภาชนะบรรจุ

2.2 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้น เพื่อมีไว้ให้ตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้เป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ได้แก่

2.2.1 น้ำส้มสายชู

2.2.2 น้ำมันสำหรับปรุงอาหาร เช่น น้ำมันหมู น้ำมันงา น้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม

2.2.3 กาแฟ ชนิดคั่วเมล็ด/ผงสำเร็จรูป/ปรุงสำเร็จ

2.2.4 ชา ชนิดชาใบ/ผงสำเร็จรูป/ปรุงสำเร็จ

2.2.5 น้ำพริกแกง เช่น น้ำพริกแกงส้ม น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน

2.2.6 เครื่องปรุงรส เช่น ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก น้ำปลา ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ได้แก่ ซีอิ๊ว ซอสจากถั่วเหลือง ซอสปรุงรส)

2.2.7 แยม เยลลี่ มาร์มาเลด

2.3 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์อาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่

2.3.1 เครื่องดื่มทั้งชนิดน้ำและผง ที่ทำจากพืช / ผัก / ผลไม้ / สมุนไพร ถั่วเมล็ดแห้ง และธัญพืช น้ำตาลสด เครื่องดื่มรังก กาแฟถั่วเหลือง

2.3.2 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2.3.4 นมและผลิตภัณฑ์นม เช่น นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ไอศกรีม

2.3.5 น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2.3.6 น้ำแข็งซอง/ก้อน (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2543, หน้า 4-8)

อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขมีความรู้เรื่อง สารปนเปื้อนในอาหาร
2. เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขมีความรู้เรื่อง อันตรายจากการรับประทานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

เนื้อหา

1. สารปนเปื้อนในอาหาร
2. อันตรายจากการรับประทานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ระยะเวลาการฝึกอบรม

- 2 ชั่วโมง

วิธีการฝึกอบรม

1. บรรยาย
2. อภิปรายกลุ่ม

สื่อ/อุปกรณ์

1. วีดีโอ/เครื่องรับโทรทัศน์
2. เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ/จอรับภาพ/แผ่นใส
3. เครื่องขยายเสียง
4. เอกสารประกอบการอบรม
5. โปสเตอร์/เอกสารเผยแพร่จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การวัดและประเมินผล

1. แบบทดสอบ

อันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน

อาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค และไม่มีสารเคมีปนเปื้อน นั้นเป็นสิ่งต้องการของผู้บริโภคทุกคน ถึงแม้ระบบการบริโภคศึกษาของประชาชนชาวไทยได้มีการพัฒนาก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ในยุคใหม่ซึ่งเป็นยุคของสารสนเทศไร้พรมแดน ทำให้การเข้าถึงข้อมูลข่าวสาร ตลอดจนความรู้เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมีความสะดวก รวดเร็ว ทันเหตุการณ์ และมีความถูกต้องน่าเชื่อถือมากขึ้น แต่สิ่งที่ยังคงเป็นปัญหาที่ยังคงต้องมีการปรับปรุงพัฒนา คือ พฤติกรรมการบริโภคที่ยังไม่ถูกต้อง เช่น ขาดการเอาใจใส่ วิธีชีวิตที่รีบเร่ง การพึ่งพาอาหารนอกบ้านมากขึ้น เช่น อาหารพร้อมปรุง อาหารพร้อมบริโภค บรรจุในภาชนะต่างๆ เช่น กระจบอง ถูพลาสติก กล่องโฟม การซื้ออาหารที่ผลิตจากโรงงานที่วางจำหน่ายในร้านค้า จึงควรพิจารณาคุณภาพอาหารทุกครั้ง บ่อยครั้งที่ผู้บริโภคต้องเสี่ยงกับโรคอาหารเป็นพิษซึ่งเกิดจากกระบวนการเตรียม การปรุง การเก็บรักษาที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้ประกอบการ ร้านค้า รถเร่ แผงลอย หรือตามบาทวิถี มีโอกาสการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ได้แก่

1. การปนเปื้อนจุลินทรีย์

กลุ่มจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษ มีดังนี้

1.1. บักเตรีย ได้แก่ บักเตรียชนิดที่เจริญเติบโตในอาหาร ซึ่งทำให้เกิดโรคท้องร่วง เป็นปัญหาสำคัญที่ทำให้โรคอาหารเป็นพิษทวีความรุนแรงมากขึ้น ผู้ป่วยจะเกิดปัญหาเกี่ยวกับระบบการย่อยอาหารและการดูดซึมอาหาร คือ ระบบการย่อยสลายอาหารผิดปกติ ทำให้สูญเสียคุณค่าอาหาร รวมทั้งการดูดซึมอาหารหยุดชะงักหรือผิดปกติ ผู้ป่วยที่มีร่างกายอ่อนแอ และเป็นโรคขาดสารอาหาร โดยเฉพาะผู้ป่วยในกลุ่มเด็ก และคนชรา อาจเกิดอาการป่วยที่รุนแรงและเสียชีวิตได้

1.2 เชื้อรา เป็นจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตที่ความชื้นต่ำกว่าจุลินทรีย์ชนิดอื่น แต่จะเจริญเติบโตได้ดีในที่ร้อนชื้น และเชื้อราบางชนิดจะสร้างพิษที่เรียกว่า "อะฟลาท็อกซิน" ดังนั้นพืชที่ปลูกในแถบที่มีอากาศร้อนชื้นจะพบสารพิษในเมล็ดที่คอยการเก็บเกี่ยว เช่น เมล็ดข้าวโพด เมื่อนำเมล็ดข้าวโพดเหล่านั้นมาทำเป็นอาหารสัตว์ทำให้สารอะฟลาท็อกซินสะสมในเนื้อสัตว์ และทำให้มนุษย์ได้รับสารพิษเมื่อบริโภคเนื้อสัตว์นั้นด้วย

อาหารที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเชื้อรา ได้แก่ น้ำผลไม้ ขนบับัญพืช เนื้อแห้ง แยม เมล็ดพืชน้ำมัน เช่น ถั่วลิสง ถั่วอื่นๆ เมล็ดฝ้าย เป็นต้น เมื่อได้รับสารพิษจากเชื้อราจะทำให้กล้ามเนื้อหัวใจอักเสบ บวม ปวดท้อง ตับและไตถูกทำลาย หากได้รับสารพิษติดต่อกันเป็นเวลานานจะทำให้เกิดโรคมะเร็งได้

สารพิษอะฟลาท็อกซิน มีความทนต่อความร้อนสูงมากถึง 260 องศาเซลเซียส การต้ม บึ่ง ย่าง ไม่สามารถทำลายสารอะฟลาท็อกซินได้ ดังนั้นจึงควรป้องกันไม่ให้มีสารนี้ ในอาหาร

หรือให้มีน้อยที่สุด ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดมาตรฐานสำหรับสารอะฟลาท็อกซินในอาหารไว้ไม่ให้มีเกิน 20 ไมโครกรัมในอาหาร 1 กิโลกรัม (20 ส่วนในพันล้านส่วน)

1.3. เชื้อปรสิต ได้แก่ หนอนพยาธิต่างๆ พบได้ทั่วไปในหมู และสัตว์ป่าต่างๆ อาหารเป็นพิษจากพยาธินี้เกิดจากการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ปรุงสุก ผู้ป่วยที่ได้รับเชื้อพยาธิเข้าไปในช่วงแรกจะเกิดอาการบ่นป่วนในท้อง ระยะต่อไปพยาธิจะเข้าไปอยู่ในกล้ามเนื้อ ทำให้ปวดศีรษะ ปวดต้นคอ มีไข้ ตาบวม ปวดกล้ามเนื้อ อาจมีผื่นแดงและเกิดอาการผิดปกติกับระบบทางเดินหายใจ ในกรณีที่มีอาการรุนแรง ผู้ป่วยอาจเกิดนิโมเนีย แนนหน้าอก เยื่อหุ้มสมองอักเสบ และอาจถึงตายได้

1.4. เชื้อไวรัส ชนิดที่สามารถแพร่ระบาดทางอาหารได้ คือ เชื้อไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ อาหารที่ตรวจพบเชื้อนี้ได้แก่ พวกลอยต่าง ๆ เช่น หอยนางรมที่เลี้ยงในบริเวณที่มีการปนเปื้อนของน้ำเสียหรือขยะ นอกจากนี้จะพบในผักที่เพาะปลูกในน้ำที่มีการปนเปื้อนของอุจจาระหรือน้ำเสีย อาหารบางชนิด เช่น สลัด ยา แชนวิช อาจมีการปนเปื้อนของไวรัสจากผู้ปรุงอาหารที่ติดเชื้อ ผู้ป่วยที่ได้รับเชื้อไวรัสตับอักเสบน จะมีอาการตับบวม มีไข้ อาเจียน

2. การปนเปื้อนสารเคมี โลหะหนัก

สารเคมีและโลหะหนักที่ปนเปื้อนในอาหาร ล้วนเกิดจากการกระทำของมนุษย์ ได้แก่ สารเคมีตกค้างในอาหารซึ่งเกิดขึ้นระหว่างการเตรียม การผลิต การปรุงอาหาร การเก็บรักษา หรือจากสภาพแวดล้อม เช่น สารเคมีที่ใช้ทางการเกษตรต่าง ๆ ยากำจัดศัตรูพืช ยาสัตว์ตกค้างในอาหาร เป็นต้น

2.1. ยากำจัดศัตรูพืช สารเคมีที่ใช้กำจัดศัตรูพืช ในปัจจุบันมีมากกว่า 300 ชนิด ซึ่งรวมทั้งยาฆ่าแมลง ยาฆ่าหนอน ยาฆ่าเชื้อรา ยาฆ่าวัชพืช แต่สารเคมีที่มีมักพบการปนเปื้อนอยู่ในอาหารเป็นประจำ ได้แก่ กลุ่มยาฆ่าแมลง ซึ่งเป็นที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกาย แม้จะได้รับเป็นปริมาณน้อย แต่เมื่อสะสมนานๆ อาจเกิดพิษระยะยาวได้และอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต ดังนั้น วัตถุประสงค์จากพืช ผัก และผลไม้ ก่อนนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ผลไม้ต้อง ผักตบชวา การตากแห้ง เชื่อม ทอด หรือกรรมวิธีอื่นๆ จะต้องผ่านขั้นตอนการล้างให้สะอาด เพื่อกำจัดหรือลดการตกค้างของยาฆ่าแมลง

2.2. ยาสัตว์ตกค้างในอาหาร การเลี้ยงสัตว์ในเชิงอุตสาหกรรมมักนิยมใช้ยาในการป้องกันและรักษาโรค นอกจากนี้ยังมีการใช้เทคโนโลยีในการเร่งการเจริญเติบโต โดยนิยมการเติมยาสัตว์หรือฮอร์โมนบางชนิดลงในอาหารสัตว์ เพื่อปรับปรุงคุณภาพเนื้อให้เป็นไปตามความต้องการของตลาด ผลจากการใช้ยาหรือสารเคมีดังกล่าว ทำให้เกิดปัญหาการตกค้างในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์

2.3. ยาปฏิชีวนะ นิยมใช้ในหมู่มุ่เลี้ยงสัตว์เพื่อเพิ่มอัตราการเจริญเติบโต และลดการติดเชื้อแบคทีเรียของสัตว์ การใช้ยาปฏิชีวนะที่มากเกินไป และไม่ทิ้งช่วงการงดใช้ยาก่อนนำสัตว์มาปรุงเป็นอาหาร จะก่อให้เกิดการดื้อยาของเชื้อแบคทีเรียในมนุษย์

2.4 โลหะหนัก ในประเทศไทยมีการใช้โลหะและสารประกอบโลหะหนักอื่นๆ ในอุตสาหกรรมอย่างแพร่หลาย ในลักษณะที่เป็นวัตถุติดหรือสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตทำให้เป็นอันตรายต่อมนุษย์ เนื่องจากโลหะเกิดการปนเปื้อนไปสู่สิ่งแวดล้อม และเข้าสู่วงจรอาหารในสภาพที่เป็นฝุ่นละอองในอากาศ โลหะในน้ำเสียที่ปล่อยจากโรงงานอุตสาหกรรม มีการปนเปื้อนในสัตว์น้ำที่นำมาบริโภค หรือการปนเปื้อนเกิดจากสัตว์ที่ผสมเชื้อแบคทีเรียและอุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสกับอาหาร หรืออาจปนเปื้อนในน้ำบริโภคโดยตรง โลหะหนักที่พบมากและเป็นปัญหา ได้แก่ ตะกั่ว แคดเมียมปรอท สารหนู

2.4.1 ตะกั่ว มีการใช้อย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมต่าง ๆ เช่น การผลิตแบตเตอรี่ ยาง กระฉก และใช้เป็นส่วนผสมในน้ำมันเชื้อเพลิง นอกจากนี้ยังใช้ตะกั่วเป็นสารบัดกรีภาชนะกระป๋องบรรจุอาหาร ซึ่งปัจจุบันทางอุตสาหกรรมอาหารพยายามเลิกใช้สารตะกั่ว และนิยมใช้การเชื่อมบัดกรีกระป๋องด้วยกรรมวิธีอื่นแทน ผู้ป่วยที่ได้รับสารตะกั่วในปริมาณมาก จะเกิดอาการปวดท้อง อาเจียน ท้องเดิน อาการจะเกิดภายในเวลา 30 นาที

2.4.2 แคดเมียม เป็นส่วนประกอบสำคัญที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมเคลือบโลหะ การผลิตสีและส่วนผสมของสีเคลือบภาชนะบรรจุอาหาร เช่น หม้อเคลือบ ผู้ป่วยที่ได้รับสารนี้จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน เป็นตะคริว อาการจะเกิดภายในเวลา 15 - 30 นาที

2.4.3 ปรอท ใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตหลอดนีออน แบตเตอรี่ สวิตซ์ไฟฟ้า ทางการเกษตรใช้เป็นสารเคมีกำจัดศัตรูพืช พบการปนเปื้อนของปรอทสู่สิ่งแวดล้อม เช่น แม่น้ำ ทะเล จึงมักตรวจพบสารปรอทในปลาทะเล ผู้ป่วยจะมีอาการน้ำลายฟูมปาก กระหายน้ำ อาเจียน ปวดท้อง ออจาระร่วง อาการเกิดภายใน 2 - 30 นาที

2.4.5 สารหนู ใช้ในอุตสาหกรรมโลหะ ดอกไม้เพลิง และเป็นส่วนผสมในสารกำจัดวัชพืชบางชนิด มีการสะสมในดินเป็นเวลานาน ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำบริโภคและพืชที่เพาะปลูก ผู้ป่วยจะมีอาการอาเจียน ท้องเดิน ปวดหลัง มักเกิดอาการป่วยภายใน 10 นาที

3. การปนเปื้อนวัตถุแปลกปลอมอื่นๆ

การผลิตอาหารอาจมีวัตถุแปลกปลอมต่างๆ ปนเข้ามาในผลิตภัณฑ์ได้ เช่น เศษแก้ว เศษไม้ เศษพลาสติก ดิน ก้อนกรวด จากวัตถุดิบ หรือจากการแตกหักของอุปกรณ์ต่างๆในการผลิต เป็นต้น นอกจากนี้ชิ้นส่วนของแมลงหรือสัตว์อื่นๆก็อาจพบในอาหารได้ถ้าการควบคุมการผลิตไม่ดีพอ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2543, หน้า 44-49)

ฉลากโภชนาการ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขมีความรู้เรื่อง ฉลากโภชนาการ และฉลากอาหาร
2. เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขมีความรู้เรื่อง ข้อความที่แสดงบนฉลากโภชนาการ และฉลากอาหาร

เนื้อหา

1. ฉลากโภชนาการ ฉลากอาหาร
2. ข้อความที่แสดงบนฉลากโภชนาการ และฉลากอาหาร

ระยะเวลาการฝึกอบรม

3 ชั่วโมง

วิธีการฝึกอบรม

1. บรรยาย
2. อภิปรายกลุ่ม

สื่อ/อุปกรณ์

1. วีดีโอ/เครื่องรับโทรทัศน์
2. เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ/จอรับภาพ/แผ่นใส
3. เครื่องขยายเสียง
4. เอกสารประกอบการอบรม
5. โปสเตอร์/เอกสารเผยแพร่จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การวัดและประเมินผล

1. แบบทดสอบ

ฉลากโภชนาการ

ฉลากโภชนาการ คือ ฉลากอาหารที่มีการแสดงข้อมูลโภชนาการซึ่งอยู่ในรูปของ กรอบข้อมูลโภชนาการ โดยอาจมีข้อความกล่าวอ้าง (claim) เช่น "ปราศจากโคเลสเตอรอล" หรือ "ไขมันต่ำ" อยู่ที่ฉลากด้วยก็ได้ นอกเหนือจากข้อมูลทั่วไปที่กำหนดต้องแสดงเช่น ชื่อ ที่อยู่ ผู้ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตหรือหมดอายุ เป็นต้น

สภาพสังคมปัจจุบันมีผลทำให้ประชาชนผู้บริโภคหันมาให้ความสนใจต่ออาหาร สำเร็จรูปมากกว่าเดิม ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่มีแพร่หลายขายกันอยู่ในท้องตลาดนั้น จะเห็นว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังให้ความสำคัญด้านคุณค่าทางโภชนาการน้อยมาก อีกทั้ง ยังมีการโฆษณาโดยใช้โภชนาการเป็นจุดขาย ทั้งที่ผลิตภัณฑ์นั้น ๆ อาจไม่มีคุณค่าตามที่กล่าว อ้างจริงในฐานะผู้บริโภคควรปกป้องสิทธิผู้บริโภคของตนเอง ด้วยการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร อย่างมีวิจารณญาณมากขึ้น ควรมีการอ่านฉลากอาหารทุกครั้งก่อนซื้อ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาหารที่มีการแสดงข้อมูลโภชนาการ หรือเรียกสั้น ๆ ว่า "ฉลากโภชนาการ" ซึ่งได้แก่ อาหาร ประเภทที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ อาหารที่มีการใช้คุณค่าทางโภชนาการส่งเสริมการขาย และอาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย ผู้บริโภคควรสังเกตดูว่ามีฉลากโภชนาการ หรือไม่มี เพราะฉลากโภชนาการจะทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อและบริโภคให้เหมาะสม กับความต้องการหรือภาวะทางโภชนาการของตนเองได้ นอกจากนี้ยังทำให้สามารถเปรียบเทียบ เลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารอย่างเดียวกันที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีกว่าได้ด้วย ตัวอย่าง ผู้บริโภคที่ต้องการจำกัดการบริโภคโคเลสเตอรอล ควรเลือกซื้ออาหารที่ระบุบนฉลากว่า "โคเลสเตอรอลต่ำ" และถ้ามีหลายยี่ห้อให้เลือก ผู้บริโภคจะสามารถเลือกยี่ห้อที่มีโคเลสเตอรอล ต่ำกว่าได้ โดยการอ่านจากกรอบข้อมูลโภชนาการ อนึ่งสิ่งที่สังเกตว่าผลิตภัณฑ์อาหารใด ๆ ก็สามารถแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการได้โดยไม่จำเป็นว่าจะต้องมีการกล่าวอ้างด้วย แต่ การแสดงนั้นจะต้องมีรูปแบบเหมือนกับที่กำหนด ทั้งนี้เพื่อให้สะดวกสำหรับผู้บริโภค

ฉลากอาหาร หมายถึง รูปรอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใดๆ ที่แสดงไว้ ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร ฉลากอาหารมีความสำคัญ คือ

1. เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
2. เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และให้ความรู้ตามโภชนาการ (กรณีที่มีการแสดงฉลากโภชนาการ)
3. เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
4. เป็นสื่ออ้างอิงในการดำเนินการทางกฎหมายกับผู้ฝ่าฝืน
5. เป็นปัจจัยหรือสิ่งดึงดูดใจของผู้ซื้อ

การสังเกตข้อความที่แสดงในฉลาก

การแสดงฉลากอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และในฉลากต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ วนอาหารที่นำเข้าต้องมีชื่อ และที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิต
4. ปริมาณอาหารแสดงเป็นระบบเมตริก
 - อาหารเป็นของแข็ง ให้แสดง น้ำหนักสุทธิ
 - อาหารเป็นของเหลว ให้แสดง ปริมาตรสุทธิ
 - อาหารกึ่งแข็งกึ่งเหลว ให้แสดง น้ำหนักสุทธิหรือ ปริมาตรสุทธิ ก็ได้
 - อาหารอื่น ๆ ให้แสดงเป็น น้ำหนักสุทธิ
5. ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนัก
6. ข้อความว่า " ใช่วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้
7. ข้อความว่า " เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี
8. ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)
9. ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)
10. ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี
11. วันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือวันเดือนและปีที่อาหาร ยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ผลิต" "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับ ไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้
 - อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนและปีที่หมดอายุ
 - อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง วันเดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุ
 - อาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนดให้แสดง วันเดือนและปีที่ผลิต และวันเดือนและปีที่หมดอายุ
12. คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

13. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี) ข้อความในฉลากอาหารมีความแตกต่างกันตามกลุ่มอาหาร คือ

1. กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย. แต่ต้องแสดงฉลากให้ถูกต้อง

1.1 อาหารทั่วไป ให้แสดงฉลากดังนี้

1.1.1 ชื่ออาหาร

1.1.2 ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือแบ่งบรรจุโดยมีคำว่า "ผลิตโดย"

1.1.3 ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

- น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว

เช่น กรัม กิโลกรัม

- ปริมาตรสุทธิ กรณีเป็นของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น

ลูกบาศก์เซนติเมตร ลิตร มิลลิลิตร

1.1.4 วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับแล้วแต่กรณี

- อาหารเก็บได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

- อาหารที่เก็บได้เกิน 90 วัน แสดงเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

1.2 เกลีสบริโภค (เกลีสป่น) ให้แสดงฉลากดังนี้

1.2.1 ชื่ออาหาร

1.2.2 ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือแบ่งบรรจุ

1.2.3 เดือนและปีที่ผลิต โดยมีคำว่า "ผลิต" กำกับ

1.2.4 เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานโดยมีข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน"

1.2.5 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม

1.2.6 ข้อความว่า "ควรเก็บในที่ร่มและแห้ง"

2. กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย.

2.1 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. แต่ไม่ต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ ได้แก่

2.1.1 อาหารที่ต้องมีฉลาก (ยกเว้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น) ให้แสดงรายละเอียดของฉลากอย่างน้อยดังนี้

1) ชื่ออาหาร

2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.

3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที อาจแสดงผู้จัดจำหน่ายได้

4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

- น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น กรัม กิโลกรัม

- ปริมาตรสุทธิ กรณีเป็นของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น ลูกบาศก์เซนติเมตร ลิตร มิลลิลิตร

5) ส่วนประกอบที่สำคัญโดยปริมาณเป็นร้อยละโดยน้ำหนัก เรียงจากปริมาณมากไปหาน้อย

6) ข้อความว่า "ใช้วัตถุดิบเสีย" ถ้ามีการใช้

7) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้

8) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

9) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)

10) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

11) วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้

- อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

- อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง วันเดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

12) วันเดือนปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ แล้วแต่กรณี โดยแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีที่แสดงเดือน อาจแสดงโดยใช้ตัวเลขแทนได้

13) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

2.1.2 ใส่กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน ให้แสดงรายละเอียดของฉลากดังนี้

1) ชื่ออาหาร

2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.

3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่

4) วันเดือนปีที่ผลิต โดยมีคำว่า "ผลิต" กำกับ

5) ข้อความว่า "ใช้วัตถุดิบเสีย" ถ้ามีการใช้

2.2 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ไว้ให้ตรวจสอบภายหลังการอนุญาต ได้แก่

2.2.1 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ยกเว้น ไข่เยี่ยวม้า เกลือบริโภค น้ำผึ้ง และน้ำนมถั่วเหลืองที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน) ให้แสดงรายละเอียดในฉลากอย่างน้อยดังนี้

- 1) ชื่ออาหาร
- 2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.
- 3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่
- 4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก
 - น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว

เช่น กรัม กิโลกรัม

- ปริมาตรสุทธิ กรณีเป็นของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น ลูกบาศก์เซนติเมตร ลิตร มิลลิลิตร

5) ส่วนประกอบที่สำคัญโดยปริมาณเป็นร้อยละโดยน้ำหนัก เรียงจากปริมาณมากไปหาน้อย

6) ข้อความว่า "ใช้วัตถุดิบเสีย" ถ้ามีการใช้

7) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้

8) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

9) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)

10) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

11) วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้

- อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

- อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง วันเดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

12) วันเดือนปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ แล้วแต่กรณี โดยแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีที่แสดงเดือน อาจแสดงโดยใช้ตัวเลขแทนได้

13) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

2.2.2 ไข่เยี่ยวม้า ให้แสดงรายละเอียดในฉลากอาหารอย่างน้อยดังนี้

1) ชื่ออาหาร

2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.

3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่

4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

- น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น กรัม กิโลกรัม

5) วันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้านหน้า

6) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

2.3 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะทุกประเภท ให้แสดงรายละเอียดในอาหารอย่างน้อย ดังนี้

1) ชื่ออาหาร

2) เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และเครื่องหมาย อย.

3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่

4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

- น้ำหนักสุทธิ กรณีเป็นของแข็ง หรือผง หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น กรัม กิโลกรัม

- ปริมาตรสุทธิ กรณีเป็นของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว เช่น ลูกบาศก์ เซนติเมตร ลิตร มิลลิลิตร

5) ส่วนประกอบที่สำคัญโดยปริมาณเป็นร้อยละโดยน้ำหนัก เรียงจากปริมาณมากไปหาน้อย

6) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้

7) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้

8) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุ ปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

9) ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ที่เว้นไว้คือชื่อ ของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)

10) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่น สังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

- 11) วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้
- อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
 - อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง วันเดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
- 12) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
- 13) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
- (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2543, หน้า 112-124)

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขมีความรู้เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
2. เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขสามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐานได้อย่างถูกต้อง และสามารถนำความรู้เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารไปเผยแพร่ให้แก่ประชาชนในชุมชนได้

เนื้อหา

1. การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น
 - การเลือกซื้อน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 - การเลือกซื้อขอสปรุงรส และซีอิ๊ว
 - บริโภคเนื้อสัตว์ให้ปลอดภัยได้อย่างไร

ระยะเวลาการฝึกอบรม

- 3 ชั่วโมง 30 นาที

วิธีการฝึกอบรม

1. บรรยาย
2. อภิปรายกลุ่ม
3. ปฏิบัติ

สื่อ/อุปกรณ์

1. วีดีโอ/เครื่องรับโทรทัศน์
2. เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ/จอร์รับภาพ/แผ่นใส
3. เครื่องขยายเสียง
4. เอกสารประกอบการอบรม
5. โปสเตอร์/เอกสารเผยแพร่จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
6. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร

การวัดและประเมินผล

1. แบบทดสอบ

การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร มีแนวทางที่ควรจะต้องตรวจสอบและปฏิบัติดังนี้



น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

เมื่อพูดถึงน้ำ ทุกคนรู้จักกันเป็นอย่างดีเพราะน้ำเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นต่อสิ่งมีชีวิต โดยเฉพาะในร่างกายของคนเรามีน้ำเป็นองค์ประกอบถึง 50 - 65 % น้ำในร่างกายมีบทบาทสำคัญต่อปฏิกิริยาต่าง ๆ ภายในเซลล์ช่วยให้เซลล์ดำเนินกิจกรรมได้ตามปกติและสามารถดำรงอยู่ได้ น้ำเป็นส่วนประกอบของเซลล์ เลือด น้ำลาย น้ำตาล น้ำเหลือง เหงื่อ ปัสสาวะ และน้ำย่อยอาหาร หน้าที่สำคัญของน้ำในร่างกาย คือ เป็นตัวทำละลายในกระบวนการย่อยอาหาร ทำให้ร่างกายสามารถดูดซึมสารอาหารผ่านผนังเซลล์ได้ น้ำในเลือดจะเป็นตัวนำสารอาหารไปหล่อเลี้ยงทั่วร่างกาย ทำหน้าที่ควบคุมอุณหภูมิของร่างกาย รักษาความชุ่มชื้นของผิวหนังและระบบทางเดินหายใจ อีกทั้งยังรักษาสมดุลของความเป็นกรดด่างในร่างกาย ร่างกายจะสูญเสียน้ำโดยการขับถ่าย การหายใจและระเหยออกทางผิวหนัง ร่างกายจึงต้องการน้ำจากภายนอกมาทดแทนน้ำที่สูญเสียไปประมาณ 2000 - 2400 มิลลิลิตร ในแต่ละวัน โดยจะได้รับจากการดื่มโดยตรงและจากน้ำที่ปะปนอยู่ในอาหารที่บริโภคเข้าไป น้ำที่เป็นประโยชน์แก่ ร่างกายจะต้องเป็นน้ำที่สะอาด ปราศจากสารเคมี สารพิษและจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค การบริโภค น้ำที่ไม่สะอาดก่อให้เกิดโรคไต โรคหัวใจ และโรคในระบบทางเดินอาหาร จากสภาพแวดล้อมที่เสื่อมโทรม เช่นปัจจุบัน ทำให้แหล่งน้ำธรรมชาติที่สะอาดและมีคุณสมบัติเหมาะสมสำหรับการบริโภคหาได้ยาก โดยเฉพาะในช่วงที่เกิดภัยธรรมชาติต่าง ๆ เช่น น้ำท่วม เป็นต้น ประกอบกับสภาพสังคมที่รีบเร่งและต้องการความสะดวกสบาย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น ภาชนะประเภท ขวด แก้ว ถุงพลาสติก จึงได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก

การเลือกซื้อน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ในการเลือกซื้อน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ควรพิจารณาให้รอบคอบและสังเกต รายละเอียดอย่างถี่ถ้วน ดังนี้

1. ฉลากมีรายละเอียดระบุไว้ครบ เช่น ชื่ออาหาร ชื่อผู้ผลิต สถานที่ผลิต ปริมาตรสุทธิ และเลขสารบบอาหาร ซึ่งพิมพ์อยู่ในกรอบเครื่องหมาย ออย.
2. ภาชนะที่บรรจุต้องสะอาด ไม้รั่วซึม หรือมีรอยสกปรก เปราะเปื้อน และฝาปิดผนึกสนิท ไม้มีร่องรอยการเปิดใช้
3. ลักษณะของน้ำที่บรรจุอยู่ ต้องใสสะอาด ไม้มีตะกอน ไม้มีสิ่งเจือปนอื่น ๆ และไม่มีสี กลิ่น รสที่ผิดปกติ
4. การซื้อน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดบรรจุถัง ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่า ฉลากที่ติดกับพลาสติกที่รัดปากถังอยู่เป็นของผู้ผลิตรายเดียวกัน เพราะผู้ผลิตที่มักง่ายมักจะนำถังของผู้ผลิตรายอื่นมาบรรจุน้ำของตนออกจำหน่าย การผลิตก็ขาดความพิถีพิถันเท่าที่ควร
5. ไม้ซื้อน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่วางปะปนกับผลิตภัณฑ์วัตถุพิษ

ซอสปรุงรส และ ซีอิ๊ว

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 202 พ.ศ.2543 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ได้ให้ความหมายไว้ ดังนี้

ซอสปรุงรส และ ซีอิ๊ว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักหรือกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม และจะแต่งรสหรือสีหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้กำหนดคุณภาพมาตรฐานในการผลิตตามประกาศฉบับดังกล่าวไว้ดังต่อไปนี้

คุณภาพมาตรฐานของซอสปรุงรส และซีอิ๊ว

ผลิตภัณฑ์ ซอสปรุงรส และซีอิ๊ว จัดเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. มีกลิ่นหรือรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

2. มีโปรตีน ดังนี้

- ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่มีได้ปรุงแต่งรสหรือสี กำหนดให้มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 4 ของน้ำหนัก

- ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่มีการปรุงแต่งรสหรือสี กำหนดให้มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก

- ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการไฮโดรไลซ์โปรตีนของถั่วเหลือง กำหนดมีโปรตีนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10 ของน้ำหนัก

3. มีสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังนี้

- ตะกั่ว 1 มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม

- ทองแดง 20 มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม

- สารหนู (คิดเป็นอาร์เซนิก) 2 มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม

4. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ หรือสารพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่คลอสตริเดียมเพอเฟริงเจนส์ (*clostridium perfringens*) แบซิลลัสซีเรียส (*bacillus cereus*) ต้องตรวจไม่พบตามเงื่อนไขที่ประกาศกำหนดไว้

5. มียีสต์ และรา ไม่เกิน 10 ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 1 กรัม
6. มีแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า 3 ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 1 กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)
7. ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคียวไหม้หรือ สีคาราเมล

การแสดงผลจากผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรส และซีอิ๊ว

การแสดงผลจากของซอสปรุงรส และซีอิ๊ว จะต้องแสดงข้อความรายละเอียดเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และในฉลากต้องมีรายละเอียดดังนี้

- ชื่ออาหาร
- เลขสารบบอาหาร ในกรอบเครื่องหมาย ออย. (แต่ในซอสปรุงรส และซีอิ๊ว บางยี่ห้อ อาจจะพบเครื่องหมาย ออย. แบบเต็ม ที่มีตัวอักษร และตัวเลข ปรากฏอยู่ แต่หลังจากวันที่ 24 กรกฎาคม 2546 ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรส และซีอิ๊ว ก็จะเปลี่ยนมาใช้เลขสารบบอาหารเหมือนกันหมด)
- ชื่อ และที่ตั้งของผู้ผลิต หรือมีชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิต
- ปริมาณสุทธิ
- ส่วนประกอบที่สำคัญ แสดงเป็นร้อยละของน้ำหนัก
- วัน เดือน ปี ที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ หรือวัน เดือน ปี ที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีคำว่า "ผลิต" "หมดอายุ" หรือควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี

การเลือกซื้อซอสปรุงรส และซีอิ๊ว

เนื่องจาก ผลิตภัณฑ์ ซอสปรุงรส และซีอิ๊ว เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน ที่ผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่กำหนดไว้ ในการเลือกซื้อขอให้เลือกที่รสชาติของผลิตภัณฑ์ และเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับอนุญาต โดยสังเกตที่เลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ออย. มากกว่าการเลือกซื้อโดยคาดหวังที่จะได้สารอาหารต่าง ๆ เช่น โปรตีน จากผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เนื่องจากซอสปรุงรส และซีอิ๊ว เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อช่วยให้อาหารอร่อย ถูกปาก สำหรับปริมาณโปรตีน หรือสารอาหารบางอย่างที่กำหนดในมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ อาจใช้สำหรับตรวจสอบในแง่คุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์มากกว่าใช้ในด้านโภชนาการ นอกจากนี้ควรสังเกตที่ภาชนะบรรจุ ต้องอยู่ในสภาพเรียบร้อย ฝาปิดสนิทไม่รั่วซึม มีฉลากติดที่ภาชนะเรียบร้อย อ่านได้ชัดเจน และแสดงรายละเอียดอย่างครบถ้วน

จากที่กล่าวมาแล้วข้างต้น จะเห็นว่า ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรส และซีอิ๊ว ที่คนไทยนิยมนำมาใช้ปรุงรสอาหาร เพื่อให้มีรสชาติอร่อยถูกปากนั้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากการย่อยโปรตีน

ของตัวเหลือง ความแตกต่างของสองผลิตภัณฑ์ก็อยู่ที่ กรรมวิธีการผลิต ที่สำคัญก็คือ ผู้ผลิต จะต้องมีการควบคุมในเรื่องของคุณภาพหรือมาตรฐาน การผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด และต้องมีการแสดงฉลากให้ถูกต้องตามที่กำหนดไว้ ส่วนประเด็นที่เกี่ยวกับสารก่อมะเร็ง ในซอสปรุงรส คงจะทำให้หลายคนคลายความกังวลเกี่ยวกับสารก่อมะเร็ง 3-MCPD ในซอสปรุงรสลงได้บ้าง เพราะมีโอกาสเกิดขึ้นได้น้อย แต่อย่างไรก็ตาม เพื่อความปลอดภัย ผู้บริโภคควรสังเกตรายละเอียดบนฉลากก่อนซื้อผลิตภัณฑ์

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

น้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชูจัดเป็นเครื่องปรุงรสอาหารชนิดหนึ่งที่เรารู้จักกันมานาน และใช้กันอย่างแพร่หลายในชีวิตประจำวันของครอบครัวไทย โดยนำมาประกอบอาหารที่ต้องการรสเปรี้ยว ใช้หมักดองถนอมอาหาร น้ำส้มสายชูจึงจัดเป็นเครื่องปรุงรสที่มีอยู่ประจำบ้าน ร้านค้า และร้านอาหารที่ขาดไม่ได้เลยทีเดียว แต่ในปัจจุบันมีการนำน้ำส้มสายชูปลอมมาจำหน่าย เนื่องจากมีราคาถูกมากเมื่อเทียบกับน้ำส้มสายชูที่เป็นอาหารได้ โดยนำกรดน้ำส้มชนิดเข้มข้นมาจำหน่ายในชื่อว่า "หัวน้ำส้ม" หัวน้ำส้มนี้ คือ "กรดน้ำส้มอย่างแรง" (glacial acetic acid) มักพบว่าหัวน้ำส้มชนิดนี้ใช้ในอุตสาหกรรมฟอกหนัง สิ่งพิมพ์ สิ่งทอ น้ำส้มดังกล่าวแม้ว่าจะเป็นกรดน้ำส้มแต่ไม่มีความบริสุทธิ์เพียงพอที่จะนำมาบริโภคได้ เนื่องจากมีโลหะหนัก หรือวัตถุเจือปนอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างกรรมวิธีการผลิตปนเปื้อนอยู่ ทำให้เกิดพิษสะสมจากโลหะหนัก และสิ่งปนเปื้อนดังกล่าว นอกจากนี้ยังพบปัญหาการผสมไม่ถูกส่วน หากปริมาณกรดน้ำส้มสูงเกินไปก็จะเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค คือ อาจทำให้เกิดอาการท้องร่วงอย่างรุนแรงเนื่องจากผงลำไส้ไม่ดูดซึมอาหาร รวมทั้งได้มีการนำเอากรดแร่อิสระบางอย่าง เช่น กรดกำมะถัน หรือกรดซัลฟูริก (sulphuric acid) ซึ่งเป็นกรดแก่มาเจือจางด้วยน้ำมาก ๆ แล้วบรรจุขวดขาย นับว่าเป็นอันตรายอย่างยิ่งเพราะกรดกำมะถันเป็นกรดที่มีสรรพคุณกัดกร่อนรุนแรงมาก จะทำให้เกิดอันตรายต่อระบบทางเดินอาหารและตับ น้ำส้มสายชูเหล่านี้จึงไม่ปลอดภัยที่จะนำมาบริโภค

การเลือกซื้อน้ำส้มสายชู

ในการเลือกซื้อน้ำส้มสายชูที่ปลอดภัยมาบริโภค ควรจะสังเกต ดังนี้

1. ฉลากอาหาร ฉลากต้องมีข้อความภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศได้และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

1.1 ชื่ออาหาร เช่น น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูเทียม น้ำส้มสายชูกลั่น

1.2 แสดงข้อความ "มีปริมาณกรดน้ำส้ม...%"

1.3 เลขสารบบอาหาร ในกรอบเครื่องหมาย ออย (แต่ในน้ำส้มสายชูบางยี่ห้ออาจจะพบเครื่องหมาย ออยแบบเต็มที่มีตัวอักษร และตัวเลขปรากฏอยู่ แต่หลังจากวันที่ 24 กรกฎาคม 2546 ผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูจะเปลี่ยนมาใช้เลขสารบบอาหารเหมือนกันหมด)

1.4 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต

1.5 ปริมาตรสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก เช่น ปริมาตรสุทธิ 750 หรือ ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร เป็นต้น

1.6 แสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนโดยมีคำว่า "ผลิต" "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับแล้วแต่กรณี

2. ถ้ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ด้วย ก็จะได้

3. ภาชนะบรรจุ ต้องสะอาด มีฝาซึ่งปิดได้สนิทพอดีกับภาชนะบรรจุ ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่มีจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรค ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร และภาชนะควรเป็นประเภทขวดแก้ว ไม่ควรใช้ ภาชนะพลาสติก ซึ่งอาจถูกกัดกร่อนได้

4. สภาพของอาหาร

- น้ำส้มสายชูกลั่นและน้ำส้มสายชูเทียม ควรมีลักษณะใส ไม่มีตะกอน ส่วนน้ำส้มสายชูหมักอาจมีตะกอนได้บ้างตามธรรมชาติ แต่ต้องไม่มีหนอนน้ำส้ม

- น้ำส้มสายชูเทียม จะต้องไม่มีการเจือสีใด ๆ ส่วนน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูกลั่น การแต่งสีให้ใช้น้ำตาลเคี้ยวใหม่ได้

- ปริมาณกรดน้ำส้ม ซึ่งสังเกตได้จากรายละเอียดบนฉลากสำหรับน้ำส้มสายชูหมัก และน้ำส้มสายชูกลั่น มีปริมาณกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 4% ส่วนน้ำส้มสายชูเทียม มีปริมาณกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 4% และไม่มากกว่า 7%

5. การจำหน่ายน้ำส้มสายชู หรือผลิตภัณฑ์ที่เป็นกรดน้ำส้ม ห้ามแสดงคำว่า "หัวน้ำส้ม" หรือข้อความที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน

6. ควรพิจารณาราคาเทียบกับปริมาณ เพื่อป้องกันการถูกเอารัดเอาเปรียบจากผู้ผลิตด้วย

บริโภคเนื้อสัตว์ให้ปลอดภัยได้อย่างไร

เนื่องจากเนื้อสัตว์เป็นแหล่งอาหารที่ดีของจุลินทรีย์ จึงควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งที่เชื่อถือได้ และที่ขาดไม่ได้คือ ควรสังเกตลักษณะภายนอกของเนื้อสัตว์ และเลือกเฉพาะเนื้อสัตว์ที่สดมาปรุงอาหาร โดยการเลือกซื้อเนื้อสัตว์แต่ละชนิดมีหลักดังนี้

เนื้อหมู, เนื้อวัว

ควรมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่แห้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือมีสีเขียว ไม่ชำรุด ไม่มีเม็ดสาหร่ายซึ่งเป็นตัวอ่อนของพยาธิตัวติด ควรเลือกซื้อจากแหล่งที่มีสัตว์แพทย์รับรอง โดยประทับตราบนหนัง

เป็ด, ไก่

ควรเลือกที่สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่เปลี่ยนเป็นสีเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น หรือมีสีทาดตามตัว ไม่มีจำเลือดหรือตุ่มหนอง

ปลา

ควรเลือกปลาที่สดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น เหม็นคาว สีแดงสด ตาใส ไม่ชำรุด หรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อแน่นกดไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน

กุ้ง

ควรเลือกกุ้งที่สด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อแน่น ครีบและหางเป็นมัน สีสดใส และหัวกุ้งติดแน่นไม่หลุดออก เวลากินไม่ควรกินส่วนที่เป็นก้อนสีเขียวๆ ในหัวกุ้ง เพราะอวัยวะพวกนี้คือตับทำหน้าที่กรองสารพิษ ฉะนั้นจึงอาจมีสารพิษตกค้างอยู่

หอย

หอยนางรม หอยตลับ หรือหอยแมลงภู่ ควรเลือกที่ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวต้องหุบแน่น จะเปิดอ้าบางเวลา ถ้าเราไปแตะจะหุบสนิททันที ถ้าเปลือกเปิดอ้าตลอดเวลาแสดงว่าหอยตายแล้ว ไม่ควรซื้อและเมื่อปรุงสุกหอยทุกตัวควรจะต้องเปิดเปลือกอ้า ถ้าตัวไหนปิดเปลือกแน่นก็ควรทิ้ง หอยเชลล์หรือหอยพัด ควรเลือกซื้อที่มีเนื้อแน่น สีสนของเนื้อส่วนที่เป็น สีขาวครีมค่อนข้างใส ไม่มีสีน้ำตาลปน เนื้อส่วนที่เป็นสีส้มเป็นสีส้มสด และมีกลิ่นทะเลด้วย

หอยเป่าฮื้อสด ก่อนซื้อควรเอามือแตะที่เนื้อหอยเป่าฮื้อดู ถ้ากระดูกกระดูกแสดงว่ามีชีวิตอยู่ จึงควรซื้อ

ปู

ควรเขย่าตัวปูดู ปูที่สดจะต้องไม่มีเสียงเหมือนมีน้ำขังอยู่ เวลากดตัวไม่ยุบลง ไม่ควรกินส่วนที่เป็นสีเหลือง ๆ ในตัวปู เพราะอวัยวะพวกนี้คือตับทำหน้าที่กรองสารพิษ ฉะนั้นจึงอาจมีสารพิษตกค้างอยู่

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

อาหารกึ่งสำเร็จรูป

อาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 210 พ.ศ. 2543 กำหนดให้อาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายถึง อาหารที่ผ่านกรรมวิธี และปรุงแต่งมาบ้างแล้ว เพียงแต่ผ่านกรรมวิธีอย่างง่าย ๆ ใช้ระยะเวลาสั้น ๆ เช่น โดยการเติมน้ำร้อน หรือการต้มเพียงไม่กี่นาทีก็สามารถนำมารับประทานได้แล้ว

อาหารกึ่งสำเร็จรูปสามารถแบ่งออกได้ 4 ชนิด ดังนี้

1. ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง
2. ข้าวต้ม และโจ๊กที่ปรุงแต่ง
3. แกงจืด และซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง
4. แกง และน้ำพริกแกงต่าง

การเลือกซื้ออาหารกึ่งสำเร็จรูป

ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป ควรเลือกซื้อจากผู้ผลิตที่เชื่อถือได้ โดยก่อนซื้อต้องสังเกตที่ฉลาก แสดงรายละเอียด ดังนี้

1. ชื่อของผลิตภัณฑ์
2. เลขสารบบอาหารในกรอบเครื่องหมาย ออย. เช่น 
3. ชื่อ และที่ตั้งของผู้ผลิต ซึ่งต้องระบุอย่างชัดเจน
4. ปริมาณที่บรรจุ เป็นระบบเมตริก
5. ส่วนประกอบสำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนัก
6. วันเดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมี

คุณภาพ

7. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน

ภาคผนวก จ

แบบประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้อง
ของหลักสูตรฝึกอบรมฉบับร่าง
หลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

**แบบประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของหลักสูตรฝึกอบรมบับร่าง
หลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี**

คำชี้แจง

โปรดพิจารณาเอกสารต่อไปนี้ และแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความสอดคล้องของหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี โดยกาเครื่องหมาย / ลงในช่องตามความคิดเห็นของท่าน หากข้อใดที่ท่านต้องการให้ข้อเสนอแนะ โปรดเติมข้อความลงในช่องว่าง

| ลำดับที่ | ประเด็น | ระดับความสอดคล้อง | | | ข้อเสนอแนะ |
|----------|---|-------------------|----------|-------------|------------|
| | | สอดคล้อง | ไม่แน่ใจ | ไม่สอดคล้อง | |
| 1 | ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหาร 1. วัตถุประสงค์ 2. เนื้อหา 3. ระยะเวลาการฝึกอบรม 4. วิธีการฝึกอบรม 5. สื่อ/อุปกรณ์ 6. การวัดและประเมินผล | | | | |
| 2 | อันตรายจากการบริโภคอาหาร ที่ไม่ได้มาตรฐาน 1. วัตถุประสงค์ 2. เนื้อหา 3. ระยะเวลาการฝึกอบรม 4. วิธีการฝึกอบรม 5. สื่อ/อุปกรณ์ 6. การวัดและประเมินผล | | | | |

| ลำดับที่ | ประเด็น | ระดับความคิดเห็น | | | ข้อเสนอแนะ |
|----------|---|------------------|----------|-----------------|------------|
| | | สอดคล้อง | ไม่แน่ใจ | ไม่ สอดคล้อง | |
| 3 | ฉลากอาหาร 1. วัตถุประสงค์ 2. เนื้อหา 3. ระยะเวลาการฝึกอบรม 4. วิธีการฝึกอบรม 5. สื่อ/อุปกรณ์ 6. การวัดและประเมินผล | | | | |
| 4 | การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร 1. วัตถุประสงค์ 2. เนื้อหา 3. ระยะเวลาการฝึกอบรม 4. วิธีการฝึกอบรม 5. สื่อ/อุปกรณ์ 6. การวัดและประเมินผล | | | | |

ภาคผนวก ช

แบบทดสอบ

เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

แบบทดสอบ
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

.....

คำชี้แจง

แบบทดสอบชุดนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือและเสียสละในการทำแบบทดสอบในครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

นางสาวเพชรภรณ์ ปานเพชร
นักศึกษาปริญญาโท สาขาหลักสูตรและการสอน
มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ลพบุรี

แบบทดสอบ
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

.....

คำชี้แจง

เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว และกาเครื่องหมายกากบาท (×) ลงในกระดาษคำตอบ

1. อาหาร ตามความหมายที่ระบุไว้ในมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 คือข้อใด
 - ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกินและดื่ม
 - ข. วัตถุทุกชนิดที่คนกินและอม
 - ค. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม และอม
 - ง. ถูกทุกข้อ
2. ผลิตภัณฑ์อาหารที่จัดว่าเป็นอาหารคือข้อใด
 - ก. ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบ่งใช้เป็นอาหาร
 - ข. ผลิตภัณฑ์ที่เป็นสมุนไพรหรือผสมสมุนไพร แต่ไม่ได้มีข้อบ่งใช้ว่าเป็นยา
 - ค. มีส่วนประกอบเป็นวัตถุที่มีในตำรายาที่รัฐมนตรีประกาศตามพระราชบัญญัติยา โดยมีสภาพเป็นได้ทั้งยาและอาหาร
 - ง. ถูกทุกข้อ
3. ผลิตภัณฑ์อาหาร ตามลักษณะการขออนุญาตผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหาร (อย.) แบ่งออกเป็นกี่กลุ่ม
 - ก. 2 กลุ่ม
 - ข. 3 กลุ่ม
 - ค. 4 กลุ่ม
 - ง. 5 กลุ่ม
4. ผลิตภัณฑ์ใดไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย.
 - ก. ปลาหูโนตลาดสด
 - ข. เมล็ดทานตะวันตรามือ
 - ค. ไก่สดแช่แข็งซีพี
 - ง. น้ำพริกเผาตราพันท้ายนรสิงห์

5. ผู้บริโภคที่มีอาการท้องร่วง รับประทานอาหารที่มีสารปนเปื้อนชนิดใด
 - ก. จุลินทรีย์ประเภทเชื้อรา
 - ข. จุลินทรีย์ประเภทเชื้อแบคทีเรีย
 - ค. จุลินทรีย์ประเภทเชื้อปรสิต
 - ง. จุลินทรีย์ประเภทเชื้อไวรัส
6. เชื้อราในอาหารที่สร้างสารพิษที่เป็นอันตราย หากได้รับติดต่อกันเป็นระยะเวลานาน จะทำให้ผู้บริโภคเป็นมะเร็งได้ คือสารพิษชนิดใด
 - ก. อะฟลาโตอิน
 - ข. อะฟลาลิซิน
 - ค. อะฟลาลิน
 - ง. อะฟลาท็อกซิน
7. เชื้อไวรัสชนิดชนิดที่สามารถแพร่ระบาดทางอาหารได้คือเชื้อไวรัสประเภทใด
 - ก. เชื้อไวรัสตับอักเสบนิดเอ
 - ข. เชื้อไวรัสตับอักเสบนิดบี
 - ค. เชื้อไวรัสตับอักเสบนิดซี
 - ง. เชื้อไวรัสตับอักเสบนิดเอ็บ
8. สารปรอทที่ตรวจพบในผลิตภัณฑ์อาหาร พบในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทใดมากที่สุด
 - ก. ปลาทะเล
 - ข. ไก่สดแช่แข็ง
 - ค. เนื้อหมู
 - ง. เนื้อวัว
9. โลหะหนักที่มีการปนเปื้อนในอาหาร ที่พบมากและเป็นปัญหากับผู้บริโภคคือโลหะชนิดใด
 - ก. ตะกั่ว แคดเมียม ปรอท ทองแดง
 - ข. ตะกั่ว แคดเมียม ปรอท สารหนู
 - ค. ตะกั่ว แคดเมียม ปรอท เหล็ก
 - ง. ตะกั่ว แคดเมียม ปรอท ดีบุก
10. ฉลากโภชนาการหมายถึงข้อใด
 - ก. ฉลากอาหาร
 - ข. ข้อมูลโภชนาการ
 - ค. ข้อความที่แสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุอาหาร
 - ง. ถูกทุกข้อ

11. ข้อใดไม่ใช่ความสำคัญของฉลากอาหาร
- เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
 - เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์
 - เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
 - เป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพของผลิตภัณฑ์
12. ฉลากอาหาร มีความสำคัญอย่างไร
- เป็นสื่อแสดงรายละเอียดของผลิตภัณฑ์
 - เป็นปัจจัยที่ดึงดูดใจผู้บริโภค
 - เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
 - ถูกทุกข้อ
13. ข้อความที่แสดงในฉลากอาหาร ข้อความใดที่มีหรือไม่มีก็ได้
- ชื่ออาหารภาษาไทย
 - ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ
 - วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ
 - เลขสารบบอาหาร (เลข อย.)
14. การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ข้อใดที่ผู้บริโภคไม่จำเป็นต้องตรวจสอบทุกครั้งก่อนซื้อ
- ฉลากอาหาร
 - ภาชนะบรรจุ
 - สภาพของอาหาร
 - รสชาติของอาหาร
15. วันหมดอายุที่แสดงอยู่บนผลิตภัณฑ์ของอาหาร "หมดอายุ 11 03 48"
- ผลิตภัณฑ์หมดอายุ วันที่ 3 เดือน พฤศจิกายน 2548
 - ผลิตภัณฑ์หมดอายุ วันที่ 11 เดือน มีนาคม 2548
 - ผลิตภัณฑ์หมดอายุ วันที่ 3 เดือน มีนาคม 2548
 - ผลิตภัณฑ์หมดอายุ วันที่ 11 เดือน พฤศจิกายน 2548
16. การเลือกซื้อน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทบรรจุถัง ควรตรวจสอบสิ่งใดเป็นพิเศษ
- ราคา
 - สถานที่ผลิต
 - ฉลากที่ถังและพลาสติกที่รัดปากถัง
 - ชื่อสินค้า

17. ข้อใดหมายถึงซอสปรุงรสและซีอิ๊ว
- ผลิตภัณ์ที่เป็นของเหลวสีดำ แต่งกลิ่น แต่งรส
 - ผลิตภัณ์ที่ทำจากถั่ว แต่งกลิ่น แต่งรส
 - ผลิตภัณ์ที่เป็นของเหลวได้จากการสกัดถั่วเหลือง แต่งกลิ่น แต่งรส
 - ผลิตภัณ์ที่เป็นของเหลวได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมัก
18. ภาชนะที่บรรจุซอสปรุงรสและซีอิ๊วควรทำจากวัสดุอะไร
- พลาสติกใส
 - พลาสติกสีขาว
 - แก้ว
 - โลหะ
19. วิธีดูฉลากผลิตภัณ์ที่ได้มาตรฐานควรสังเกตจากข้อใด
- ชื่อผลิตภัณ์ เลขสารบบอาหาร(เลข อย.) ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต/หมดอายุ
 - ชื่อผลิตภัณ์ เลขสารบบอาหาร(เลข อย.) ชื่อและที่อยู่ ราคา
 - ชื่อผลิตภัณ์ เลขสารบบอาหาร(เลข อย.) ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต คำแนะนำการเก็บรักษา
 - ถูกทุกข้อ
20. วิธีการเลือกซื้อน้ำส้มสายชูกลั่นและน้ำส้มสายชูเทียม มีวิธีการเลือกอย่างไร
- ใส ไม่มีตะกอน
 - ขุ่น ไม่มีตะกอน
 - ใส มีกลิ่นฉุน
 - ขุ่น มีกลิ่นฉุน

ภาคผนวก ซ

แบบประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้อง
ของแบบทดสอบ เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

แบบประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของแบบทดสอบ
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

.....

คำชี้แจง

โปรดพิจารณาแบบทดสอบ และแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความสอดคล้องและให้คะแนนความสอดคล้องของแบบทดสอบ เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี โดยกาเครื่องหมาย / ลงในช่องตามความคิดเห็นของท่าน หากข้อใดที่ท่านต้องการให้ข้อเสนอแนะโปรดเติมข้อความลงในช่องว่าง

| ลำดับที่ | ประเด็น | ระดับความคิดเห็น | | | ข้อเสนอแนะ |
|----------|---|------------------|----------|-------------|------------|
| | | สอดคล้อง | ไม่แน่ใจ | ไม่สอดคล้อง | |
| 1 | ความสอดคล้องของประเด็น การทดสอบความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับข้อคำถามเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร | | | | |
| 2 | ความสอดคล้องของประเด็น การทดสอบความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับข้อคำถามเรื่อง อันตรายจากการบริโภค | | | | |
| 3 | ความสอดคล้องของประเด็น การทดสอบความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับข้อคำถามเรื่อง จุลภาคอาหาร | | | | |
| 4 | ความสอดคล้องของประเด็น การทดสอบความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับข้อคำถามเรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | | | | |

ภาคผนวก ฅ

คะแนนการทดสอบ

ก่อนและหลังการฝึกอบรมของผู้เข้ารับการอบรม

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่อง

การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร

สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน

อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

**คะแนนการทดสอบก่อนและหลังการฝึกอบรมของผู้เข้ารับการอบรม
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี**

| ลำดับ | ชื่อ - สกุล | คะแนน ก่อนการอบรม | คะแนน หลังการอบรม |
|-------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| 1 | นายเสวย เพ็ชรนิล | 7 | 9 |
| 2 | นายสมเกียรติ มณี้อย | 6 | 10 |
| 3 | นางพเยา มณี้อย | 7 | 12 |
| 4 | นางสาวสมพร มานพ | 11 | 15 |
| 5 | นางชอิม ม่วงงาม | 10 | 14 |
| 6 | นางสาวลำพิ่ง ภูมิศักดิ์ | 12 | 17 |
| 7 | นางประเสริฐ ม่วงใหม่ | 10 | 15 |
| 8 | นายมานะ เลียงผา | 8 | 13 |
| 9 | นายสุเทพ พลึง | 7 | 12 |
| 10 | นายสนิท เจริญนิม | 9 | 11 |
| 11 | นายอานนท์ น้อยเจริญ | 10 | 14 |
| 12 | นางจินตนา บัวกนก | 12 | 15 |
| 13 | นางล้นทม คล้อยปาน | 13 | 13 |
| 14 | นางวรรณ วิจารณ์ปรีชา | 14 | 18 |
| 15 | นายอำนาจ จิวสิทธิประไพ | 10 | 15 |
| 16 | นางอ่อนสี บุตรน้ำเพชร | 9 | 12 |
| 17 | นายวิเชียร หงษ์ทอง | 8 | 14 |
| 18 | นายมานิตย์ เชื้อกล้วย | 9 | 12 |

| ลำดับ | ชื่อ - สกุล | คะแนน ก่อนการอบรม | คะแนน หลังการอบรม |
|-------|------------------------|----------------------|----------------------|
| 19 | นางสาวปราณี พัดลม | 12 | 13 |
| 20 | นางดาราทานี | 13 | 14 |
| 21 | นางเจสสิว แก้วเล็ก | 9 | 13 |
| 22 | นายประไพ มุดเทศ | 8 | 12 |
| 23 | นางอุษา ชวงฉวี | 10 | 15 |
| 24 | นางมัทรี ไชยพร | 10 | 15 |
| 25 | นางอุษา ช่างบรรจง | 12 | 14 |
| 26 | นางคะเนิง วิจารณ์ปรีชา | 11 | 16 |
| 27 | นางคำเนิง บุญเรือง | 10 | 14 |
| 28 | นายนิยม อินทร์งาม | 9 | 12 |
| 29 | นางสายัณห์ พงษ์พัฒน์ | 12 | 16 |
| 30 | นางสุรินทร์ แสงน้อย | 13 | 17 |

ภาคผนวก ญ

แบบสอบถามความคิดเห็น

การฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

**แบบสอบถามความคิดเห็นการฝึกอบรม เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี
ณ ห้องประชุมสถานีอนามัยตำบลโพทะเล
ระหว่างวันที่ 7-9 กุมภาพันธ์ 2548**

.....

คำชี้แจง

โปรดขีดเครื่องหมาย / ในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

| หัวข้อ | ระดับความเหมาะสม | | | | |
|--|------------------|------------|----------------|-------------|-------------------|
| | มากที่สุด (5) | มาก (4) | ปานกลาง (3) | น้อย (2) | น้อยที่สุด (1) |
| เนื้อหาในการอบรม | | | | | |
| วิธีการฝึกอบรม | | | | | |
| ระยะเวลา ที่ใช้ในการจัดการอบรม | | | | | |
| สื่อ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการจัดการอบรม | | | | | |
| วิทยากร มีความรู้และประสบการณ์ ในหัวข้อการอบรม | | | | | |
| ประโยชน์ที่ได้รับ จากการอบรม | | | | | |

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ก

แบบประเมินพฤติกรรม

เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

แบบประเมินพฤติกรรม
เรื่อง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

.....

คำชี้แจง

โปรดขีดเครื่องหมาย / ในช่องว่างที่ตรงกับวิธีการเลือกซื้อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของท่าน

| ข้อ | ข้อความ | ปฏิบัติ ทุกครั้ง | ปฏิบัติ บางครั้ง | ไม่เคย ปฏิบัติ |
|-----|--|---------------------|---------------------|-------------------|
| 1. | ผู้เข้ารับการอบรม ดูเครื่องหมาย ที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | | | |
| 2. | ผู้เข้ารับการอบรม ดูชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตที่ฉลากอาหาร ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | | | |
| 3. | ผู้เข้ารับการอบรม ดูวัน เดือน ปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุ ก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | | | |
| 4. | ผู้เข้ารับการอบรม ดูความเรียบร้อย ความสะอาด ของภาชนะที่บรรจุอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร | | | |

ภาคผนวก ก

ตารางการฝึกอบรม เรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ตารางการฝึกอบรม เรื่องการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน
อำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ณ ห้องประชุมสภาหอการค้าอำเภอค่ายบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี

| วัน/เวลา | 8.00 – 8.30 | 9.00-12.00 | 12.00-13.00 | 13.00-14.30 | 14.30-16.30 |
|----------|-------------|--|--------------------------|--|--|
| 7 ก.พ 48 | ลงทะเบียน | พิธีเปิด นางคณิต สุรฤทธิ์โยธิน กลุ่มสัมพันธ์ นายเสน่ห์ สังข์ทอง | พักรับประทานอาหารกลางวัน | ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหาร นายก้อศักดิ์ จันทร์จิตร | อันตรายจากการบริโภคอาหาร ที่ไม่ได้มาตรฐาน นางสาวอัญชลี ตรีลพ |
| | ลงทะเบียน | ฉลากอาหาร นายจำนงค์ ชัยสุวรรณรักษ์ | | การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เพชรภรณ์ ถาวร เพียงพร | การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร เพชรภรณ์ ถาวร เพียงพร |
| 9 ก.พ 48 | ลงทะเบียน | ฝึกปฏิบัติ การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ทีมวิทยากร | | อภิปรายกลุ่ม สรุปผล ทีมวิทยากร | พิธีปิด นางคณิต สุรฤทธิ์โยธิน |

ประวัติผู้ทำวิทยานิพนธ์

| | |
|----------------------|---|
| ชื่อ - สกุล | นางสาวเพชรภรณ์ ปานเพชร |
| วัน เดือน ปีเกิด | วันที่ 23 เมษายน 2513 |
| สถานที่อยู่ปัจจุบัน | บ้านเลขที่ 100 หมู่ที่ 8 ตำบลถอนสมอ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี |
| สถานที่ทำงานปัจจุบัน | โรงพยาบาลชัยนาท จังหวัดชัยนาท |
| ประวัติการศึกษา | |
| พ.ศ. 2532 | ประกาศนียบัตรเจ้าพนักงานเภสัชกรรม วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดยะลา |
| พ.ศ. 2540 | ครุศาสตรบัณฑิต สถาบันราชภัฏเทพสตรี จังหวัดลพบุรี |
| พ.ศ. 2548 | ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาหลักสูตรและการสอน มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี จังหวัดลพบุรี |