

## บทที่ 3

### วิธีการดำเนินการวิจัย

#### 3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย

3.1.1 ใช้แบบสอบถาม ซึ่งเป็นแบบสำรวจความรู้ทัศนคติและการปฏิบัติ (KAP) ที่สร้างขึ้นและใช้แบบสังเกตในการสังเกตพฤติกรรมของผู้ประกอบอาหาร รายละเอียดแบบสำรวจ ในภาคผนวก ก. และ ข.

3.1.2 ใช้แบบสำรวจร้านอาหารและโรงอาหารของสถาบัน ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สอรร.7) รายละเอียดแบบสำรวจตามภาคผนวก ค.

3.1.3 สวอป ภาชนะอุปกรณ์จากร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหารตรวจวิเคราะห์ โดยวิธี SI-2 และตรวจแยกเชื้อทางชีวเคมี รายละเอียดวิธีตรวจและมาตรฐานดังภาคผนวก จ.

#### 3.2 รูปแบบการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนาแบบตัดขวาง ณ จุดเวลาใดเวลาหนึ่ง เพื่อศึกษาความรู้ทัศนคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น

#### 3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

โดยใช้เครื่องมือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น ได้แก่ แบบสอบถามและแบบสำรวจตามมาตรฐานการสุขาภิบาลของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยนำแบบสอบถามไปสัมภาษณ์ผู้ประกอบอาหารโดยมิได้แจ้งล่วงหน้า

### 3.4 การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

3.4.1 หาค่าความเที่ยงของเนื้อหา (content validity) โดยนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นให้ผู้ทรงคุณวุฒิ ซึ่งมีประสบการณ์เฉพาะด้านที่ทำการศึกษาดู ตรวจสอบรายละเอียดและพิจารณาความถูกต้องตามเนื้อหา

3.4.2 แบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความตรง (validity) ของเนื้อหาแล้วนำไปทดสอบ (Pretest) ในโรงเรียนประถมศึกษาที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโรงเรียนที่จะทำการศึกษาค้นคว้า สังกัดสำนักงาน การประถมศึกษา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น จำนวน 30 ชุด นำมาหาความเที่ยงของแบบทดสอบโดยใช้สูตร คูเดอร์-ริชาร์ดสัน (Kuder - Richardson Reliability) K-R 20 เป็นการวัดความสอดคล้องภายใน ตรวจสอบข้อบกพร่อง และแก้ไขปรับปรุงก่อนนำไปใช้เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง

### 3.5 ขั้นตอนการดำเนินงาน

3.5.1 ประสานงานและขอความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดขอนแก่น เทศบาลเมืองขอนแก่นและศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 6 ขอนแก่น รวมทั้งประสานงานกับผู้บริหารโรงเรียนเพื่อสำรวจความเป็นไปได้ในการที่จะทำการศึกษาวิจัย

3.5.2 จัดทำหนังสือราชการจากบัณฑิตวิทยาลัย และจากหน่วยงานต้นสังกัด ของแต่ละประเภทโรงเรียน เพื่อขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูล โดย

- ทำหนังสือราชการแจ้งแต่ละโรงเรียนล่วงหน้าก่อนที่จะเข้าไปเก็บข้อมูล โดยมีได้ ระบุวันที่จะเข้าไปดำเนินการเก็บข้อมูล

3.5.3 ดำเนินการเก็บข้อมูลโดย

3.5.3.1 สํารวจข้อมูลพื้นฐานตามเกณฑ์มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้แบบ สอรร.7

3.5.3.2 สังเกตและสำรวจพฤติกรรมของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร โดยใช้แบบสอบถาม และแบบสังเกต

3.5.3.3 ทำการ สวอป.ภาชนะอุปกรณ์และตรวจวิเคราะห์แบคทีเรีย

- ตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียโดยใช้วิธี SI-2 ( ดัชนีภาคผนวก จ. )

3.5.3.4 จากผลการตรวจข้อ 3.5.3.3 กรณีที่ผลการตรวจได้ Positive นำไปตรวจหาเชื้อ E.coli โดยใช้ปฏิกิริยาทางชีวเคมี ( Biochemical reaction ) ( ดัชนีภาคผนวก จ. )

3.5.4 วิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผล

3.5.5 หาแนวทางแก้ปัญหาและเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหาที่พบจากข้อ 5.4

3.5.6 เขียนรายงานการวิจัยและจัดทำรูปเล่ม

### 3.8 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS/PC+ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ประกอบด้วย

3.6.1 สถิติพรรณนาใช้ร้อยละเฉลี่ย ในการศึกษาคุณภาพด้านแบคทีเรีย ใช้เกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และสถิติพรรณนาใช้ร้อยละเฉลี่ยในการ

ศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามแบบสำรวจโรงอาหารของสถาบันตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

#### 3.6.2 ค่า Chi-square

3.6.2.1 หาความสัมพันธ์ของสภาวะการสุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียนกับผลการตรวจ coliform bacteria ที่เป็นบวกและลบ จากภาชนะสัมผัสอาหาร

3.6.2.2 หาความสัมพันธ์ระหว่างสภาวะการสุขาภิบาลอาหารกับความรู้ ทักษะและการปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหาร

#### 3.6.3 Correlation

- หาความสัมพันธ์ระหว่างอายุ เพศและระยะเวลาในการปฏิบัติงานกับความรู้ ทักษะและการปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหาร

- หาความสัมพันธ์ระหว่างร้อยละของการตรวจพบ Coliform bacteria กับความรู้ ทักษะการปฏิบัติตนและภาพรวมของความรู้ ทักษะ การปฏิบัติตน

3.6.4 Fisher s exact หาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติงาน

3.6.5 เปรียบเทียบความแตกต่างของร้อยละของการตรวจสอบ Coliform bacteria ในแต่ละภาชนะ โดยใช้สถิติที่ไม่ใช้พารามิเตอร์ Kruskal Wallis one-way Analysis of Variances เป็นตัวทดสอบ