

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ ความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัส
อาหารของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ

ชื่อผู้เขียน นางมณฑกานต์ ยังมีสุข

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรภรณ์ อารีย์	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ละออ ตันศิริรินทร์	กรรมการ
รองศาสตราจารย์ยุพา สุภากุล	กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ ซึ่งประกอบด้วยโรงพยาบาลเชียงใหม่ราม โรงพยาบาลเขตลางค์นครราม และโรงพยาบาลพะเยาราม ผู้สัมผัสอาหารมีหน้าที่ในการเลือกซื้อวัตถุดิบ เตรียม และปรุงอาหาร ประชากรที่ใช้ในการศึกษามีจำนวน 34 คน เป็นเพศชาย 12 คน และเพศหญิง 22 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ แบบสอบถามที่ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ข้อมูลส่วนบุคคล ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งดัดแปลงมาจากอุดมวรโคตร และแบบสังเกตการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งผู้ศึกษาได้สร้างขึ้น โดยมีค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามความรู้เท่ากับ 0.82 โดยใช้ KR-20 ข้อมูลที่ได้นำมาวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และหาความสัมพันธ์โดยใช้สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน

ผลการศึกษาพบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 22.62 ± 1.54 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ความรู้ด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบ ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล อยู่ในเกณฑ์ดีมาก ดีมาก และดีตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 9.77 ± 0.65 , 9.24 ± 0.96 และ 3.62 ± 0.60 ตามลำดับ คะแนนเฉลี่ยโดยรวมของการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งประเมินทั้งจากแบบสอบถาม และแบบสังเกต พบว่า อยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 74.32 ± 3.79 และ 66.32 ± 6.18 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านโดยการประเมินจากแบบสอบถาม พบว่า

ในด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบ ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล มีความรู้อยู่ในเกณฑ์ดีมากทั้งสามด้าน โดยมีค่าเฉลี่ยของประชากรเท่ากับ 27.77 ± 2.16 , 29.29 ± 1.43 และ 17.12 ± 1.90 ตามลำดับ เมื่อประเมินจากแบบสังเกต พบว่า ในด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบ ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล มีคะแนนการปฏิบัติตัวอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ดี และดีมาก ตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 25.88 ± 2.65 , 24.82 ± 3.74 และ 15.71 ± 1.38 ตามลำดับ ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ($r = 0.13$ และ $r = -0.299$ ตามลำดับ) แต่เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ซึ่งประเมินจากแบบสังเกต มีความสัมพันธ์กันทางลบ ($r = -.36$) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

Independent Study Title	Knowledge and Practice with Food Sanitation of Food Handlers in North Ramkumhaeng Group Hospitals	
Author	Mrs. Montagan Youngmeesuk	
Master of Science	Nutrition Education	
Examining Committee	Assoc. Prof. Dr.Patcharaporn Aree	Chairman
	Assoc. Prof. La-aw Tuntisirintra	Member
	Assoc. Prof. Yupa Supakul	Member

ABSTRACT

The purpose of this study was to study the relationship between knowledge and practice with food sanitation of food handlers, worked at the Northern Ramkumhaeng Group of Hospitals, consisting of 3 hospitals : Chiang Mai Ram Hospital, Khelangnakorn Ram Hospital, and Payou Ram Hospital. The population of the study were 34 persons, consisting of 12 males and 22 females. The instruments for data collection consisted of demographic data questionnaire, food sanitation knowledge questionnaire, food sanitation practice questionnaire, and a food sanitation practice observation form. The reliability of the food sanitation knowledge instrument was 0.82, obtained by KR – 20. Data were analysed by using the mean, standard deviation and Pearson product - moment correlation coefficient.

The result of the study indicated that the subjects had an excellent level of knowledge, and the mean score of knowledge was 22.62 ± 1.54 . When each part of food sanitation was considered, knowledge in raw food purchasing, food preparation and cooking, and personal hygiene knowledge was to be found at an excellent, an excellent, and a good level, respectively. The mean score of the three parts were 9.77 ± 0.65 , 9.24 ± 0.96 , and 3.62 ± 0.60 , respectively. The overall food sanitation practice levels, assessed by questionnaire and observation, were excellent. The mean of the two were 74.32 ± 3.79 and 66.32 ± 6.18 , respectively. When each part of food sanitation practice questionnaire, was considered, all parts, raw food purchasing, food preparation and cooking, and personal hygiene were at an excellent level, and the mean score of the three parts were 27.77 ± 2.16 , 29.29 ± 1.43 , and

17.12±1.90, respectively. When each part of food sanitation practice observation was considered, raw food purchasing, food preparation and cooking, and personal hygiene were at an excellent level, a good level, and an excellent level, respectively. The mean score of the three parts were 25.88±2.65, 24.82±3.74, and 15.71±1.38, respectively. From both questionnaire and observation, no significant relationship was found between food sanitation knowledge and food sanitation practice overall ($r = 0.13$ and $r = -0.29$ respectively), but there was a significant negative relationship between knowledge and personal hygiene from observation ($r = - .357$).