

## บทที่ 3

### ระเบียบวิธีการศึกษา

#### 3.1. ขอบเขตการศึกษา

##### 3.1.1 ขอบเขตเนื้อหา

การศึกษานี้ประกอบด้วย ผังโรงงานหน่อไม้ปิ้งที่ดำเนินกิจการอยู่ในอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง การผลิตหน่อไม้ปิ้งตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 3 หมวด คือ หมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมวดเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต และหมวดการสุขาภิบาล เพื่อวิเคราะห์ข้อดี ข้อด้อย และปรับปรุงผังโรงงานตามกระบวนการผลิตหน่อไม้ปิ้งปรับกรด (ภาคผนวก ข) พร้อมรับการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ

##### 3.1.2 ขอบเขตประชากร

ประชากรในการศึกษานี้ คือ สถานประกอบการผลิตหน่อไม้ปิ้งในอำเภอเมืองลำปางที่ได้ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง, 2549) และยังคงดำเนินกิจการอยู่ในฤดูกาลผลิตปี 2549 จำนวนทั้งหมด 9 แห่ง

##### 3.1.3 วิธีการคัดเลือกตัวอย่าง

คัดเลือกตัวอย่างสถานประกอบการจากบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไป ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 3 หมวด คือ หมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมวดเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต และหมวดการสุขาภิบาลที่มีคะแนนสูงสุด 3 อันดับ

#### 3.2. วิธีการศึกษา

##### 3.2.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) เป็นข้อมูลที่รวบรวมได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกโดยใช้แบบสัมภาษณ์ จากผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้งในอำเภอเมืองลำปาง
2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) ทำการค้นคว้าข้อมูลจาก หนังสือ วารสาร เอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการวางผังโรงงาน และหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี

### 3.2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลคือ

1. การสัมภาษณ์เชิงลึกโดยใช้แบบสัมภาษณ์ ซึ่งมีรูปแบบโครงสร้างของแบบสัมภาษณ์แบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้ง

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการหน่อไม้ปิ้ง

2. แบบประเมินบันทึกการตรวจสอบ สถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไปของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 3 หมวด คือ หมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมวดเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต และหมวดการสุขาภิบาล

### 3.2.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้ง และส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการหน่อไม้ปิ้ง ใช้การวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) โดยใช้ค่าความถี่ (frequency) และค่าร้อยละ (percentage)

ข้อมูลที่ประเมินได้จากบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไปนำมาวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (descriptive Statistic) คือ ร้อยละ (percentage)

### 3.3. สถานที่ที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัย และรวบรวมข้อมูล

สถานที่ที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัย สถานประกอบการหน่อไม้ปิ้ง ในอำเภอเมืองลำปาง จำนวน 9 แห่ง

### 3.4. ระยะเวลาในการดำเนินการ

การศึกษานี้ ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 6 เดือน โดยเก็บรวบรวมข้อมูลในเดือนมกราคม พ.ศ. 2550 – เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2550