

ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัย
ของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค จังหวัดจันทบุรี
FACTORS AFFECTING THE FOOD SAFETY MANAGEMENT PRACTICES
OF STUDENTS IN CONSUMER PROTECTION YOUTH CLUB
IN CHANTABURI PROVINCE

ณภัทร ลอยล่อง

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
ธันวาคม 2559
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์และคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณา
วิทยานิพนธ์ของ ภัทร ลอยล่อง ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม
หลักสูตรสาขารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต ของคณะสาขารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพาได้

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

.....อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

(อาจารย์ ดร.รชฎี โชติกาวิรินทร์)

.....อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

(อาจารย์ ดร.วันดี นิลสำราญจิต)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธาน

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรัตน์ อิมามี่)

.....กรรมการ

(อาจารย์ ดร.รชฎี โชติกาวิรินทร์)

.....กรรมการ

(อาจารย์ ดร.วันดี นิลสำราญจิต)

.....กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.กุหลาบ รัตนสังขธรรม)

คณะสาขารณสุขศาสตร์ อนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม
หลักสูตรสาขารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต ของคณะสาขารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

.....คณบดีคณะสาขารณสุขศาสตร์

(รองศาสตราจารย์ ดร.วสุธร ตันวัฒนกุล)

วันที่ 15 เดือน กันยายน พ.ศ. 2559

ประกาศคุณูปการ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ได้ด้วยความกรุณาและความช่วยเหลือจาก
ดร.รจฤดี โชติกาวิรินทร์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และ ดร.วันดี นิลสำราญจิต อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
ที่ได้ให้ความกรุณาให้คำปรึกษา แนะนำ แก้ไขที่มีคุณค่าในการศึกษาค้นคว้าจนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้
สำเร็จตามวัตถุประสงค์ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบพระคุณศาสตราจารย์เกียรติคุณบุญธรรม กิจปริดาภิสุทธิ์ ประธานกรรมการ
หลักสูตรสาขารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต คณะสาขารณสุขศาสตร์ รศ.ดร.นิรัตน์ อิมานี และ
รศ.ดร.กุหลาบ รัตนสังขธรรม และคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้ความกรุณาให้คำแนะนำ
แก้ไขที่มีคุณค่า ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี

ขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่กรุณาตรวจสอบเครื่องมือ ทั้งให้คำแนะนำ
ช่วยเหลือแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ และให้ข้อคิดอันเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาเป็นอย่างมาก

ขอขอบพระคุณผู้อำนวยการ โรงเรียนระดับมัธยมศึกษาและนักเรียน อย.น้อย ในจังหวัด
จันทบุรี ที่ทำให้งานนิพนธ์ฉบับนี้สามารถดำเนินไปได้ด้วยความเรียบร้อยจากการให้ความร่วมมือ
ในการตอบแบบสอบถาม ในการศึกษาอย่างดียิ่ง

สุดท้ายขอขอบพระคุณคณาจารย์มหาวิทยาลัยบูรพาที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชา และให้
โอกาสทางการศึกษา

คุณค่าและประโยชน์จากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณมารดา
ทั้งครูบาอาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่านที่ทำให้ข้าพเจ้าเป็นผู้มีการศึกษาและประสบความสำเร็จ
มาจนตราบทุกวันนี้

ณภัทร ลอยล่อง

ธันวาคม 2559

56920320 : ศ.ม. (สาธารณสุขศาสตร์)

คำสำคัญ : การจัดการอาหารปลอดภัย / อย.น้อย / ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียน / ทักษะคิดเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน / แรงจูงใจ
เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

ฉันทพร ลอยล่อง : ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยของนักเรียน
ชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค จังหวัดจันทบุรี (FACTORS AFFECTING THE FOOD SAFETY
MANAGEMENT PRACTICES OF STUDENTS IN CONSUMER PROTECTION YOUTH
CLUB IN CHANTABURI PROVINCE) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : รจฤดี โชติกาวิรินทร์
Ph.D., วันดี นิลสำราญจิต Ph.D., 122 หน้า ปี พ.ศ. 2559.

วัตถุประสงค์ของการวิจัยเชิงพรรณนาแบบตัดขวาง เพื่อศึกษาความสัมพันธ์และ
สร้างสมการทำนาย โดยมี เพศ ระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิกนักเรียนชมรม
เยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค วิธีการเป็นนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค การได้รับการอบรมฟื้นฟู
ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ทักษะคิดเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียน แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน เป็นตัวแปรอิสระ และการ
ปฏิบัติงานของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคเป็นตัวแปรตาม กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียน
ชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคจังหวัดจันทบุรี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 17
จำนวน 239 คนในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและมัธยมศึกษาตอนปลาย สุ่มตัวอย่างแบบสัดส่วน เก็บ
ข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และวิเคราะห์ปัจจัยการ
ทำนายด้วยสถิติถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน

ผลการศึกษา พบว่า นักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นหญิง ร้อยละ
69.0 โดยมีระดับการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและมัธยมศึกษาตอนปลายใกล้เคียงกัน (ร้อยละ
52.72 และ 47.28 ตามลำดับ) เกรดเฉลี่ยเท่ากับ 3.74 ระยะเวลาการเป็นสมาชิกนักเรียนชมรม
เยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค เฉลี่ย 2.03 ปี ส่วนใหญ่เข้ามาเป็นโดยวิธีสมัครใจ ร้อยละ 70.7 และเคย
ได้รับการอบรมฟื้นฟูจำนวน 1 ครั้ง ร้อยละ 69.5 ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหาร
ปลอดภัยในโรงเรียนอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 73.6 ($\bar{X} = 8.45$, $SD = 4.13$) ทักษะคิดเกี่ยวกับ
การจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 74.9 ($\bar{X} = 32.94$, $SD = 5.52$)
แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 83.3 ($\bar{X} = 26.54$,
 $SD = 3.28$) และมีการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 66.1

($\bar{X} = 7.00$, $SD = 2.78$) โดยแรงจูงใจ ระยะเวลาการเป็นนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค เทศ และทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน เป็นปัจจัยที่ร่วมกันทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค จังหวัดจันทบุรี ได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยมีความสัมพันธ์เชิงบวกและสามารถร่วมกันทำนายได้ร้อยละ 16.4 ($\text{Adjust } R^2 = 0.164$, $p < 0.001$) สมการดังนี้

$$Z' \text{ PT} = 0.224 Z' \text{ MO} + 0.195 Z' \text{ T} + 0.179 Z' \text{ SEX} + 0.138 Z' \text{ AT}$$

56920320 :M.P.H. (PUBLIC HEALTH)

KEYWORDS : THE FOOD SAFETY MANAGEMENT PRACTICE / YOUNG FOOD AND
DRUG ADMINISTRATION / KNOWLEDGE / ATTITUDE / MOTIVATION

NAPHAT LOYLONG : FACTORS AFFECTING THE FOOD SAFETY
MANAGEMENT PRACTICES OF STUDENTS IN CONSUMER PROTECTION YOUTH
CLUB IN CHANTABURI PROVINCE. ADVISORY COMMITTEE: ROTRUEDEE
CHOTIGAWIN, Ph.D. WANDEE NILSUMRANCHIT, Ph.D., 122 P. 2016.

The purposes of this cross-sectional descriptive research were to examine relationship and construct a predictive equation for the food safety management of students from gender, educational level, grade point average, years of being a voluntary student member of food and drug administration committee, means to be a committee member, received training on knowledge about school food safety management, attitudes toward school food safety management, motivation regarding school food safety management and school food safety management practices of the student members. The sample consisted of 239 student who were members of Consumer Protection Youth Club in secondary schools, Chantaburi province, Office of the Secondary School Region 17. The proportional stratify random sampling was used to select the samples. Data were collected by a self-administered questionnaire and were analyzed by descriptive statistics and stepwise multiple regression.

Results of the study found that 69.0 percent of the voluntary student member of food and drug administration committee were; 52.72 and 47.28 percent of them were in the lower and upper secondary school level respectively; their grade point average was 3.74; mean of being the student member was 2.03 years; most of them volunteered to be the student member (70.7 percent); and 69.5 percent had been trained on knowledge about school food safety management only one time. Majority of them, 73.6 percent, had knowledge about the school food safety management at the low level ($\bar{X} = 8.45$, $SD = 4.13$); 74.9 percent had moderate attitude towards the management ($\bar{X} = 32.94$, $SD = 5.52$); 83.3 percent had the high level of motivation regarding the management ($\bar{X} = 26.54$, $SD = 3.28$); and 66.1 percent of them had the high level of school food safety management practices ($\bar{X} = 7.00$, $SD = 2.78$). It was also found that the motivation, years of being the volunteer, gender, and the attitude had positively related to the school food

safety management practices of the volunteer students and 16.4 percent of the practices variation could be significantly predicted by the four predictors (Adjusted $R^2 = 0.164$, $p < 0.001$). The equation can predict of the food safety management practice of young food and drug administration. The motivation, period of being young food and drug administration, sex and attitude can be used to predict of the food safety management practice of young food and drug administration at 0.05 level of statistical significance and predict 16.4 percent (Adjusted $R^2 = 0.164$, $p < 0.001$). The standard prediction equation was as follow:

$$Z' \text{ PT} = 0.224 Z' \text{ MO} + 0.195 Z' \text{ T} + 0.179 Z' \text{ SEX} + 0.138 Z' \text{ AT}$$

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ฉ
สารบัญ.....	๗
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญภาพ.....	ฎ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์การวิจัย.....	3
สมมติฐานการวิจัย.....	3
กรอบแนวคิดการวิจัย.....	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย.....	4
ขอบเขตการวิจัย.....	5
ข้อจำกัดของการวิจัย.....	5
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	7
ความเป็นมาและการปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโกล (อย.น้อย)	7
แนวคิดทฤษฎี PRECEDE – PROCEED Model.....	20
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความรู้.....	26
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับทัศนคติ.....	29
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับแรงจูงใจ.....	33
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน.....	41
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	44

สารบัญ(ต่อ)

บทที่		หน้า
3	วิธีดำเนินการวิจัย.....	50
	รูปแบบการวิจัย.....	50
	ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	50
	เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	52
	การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	56
	การวิเคราะห์ข้อมูล.....	57
	การพิทักษ์สิทธิ์ตัวอย่าง.....	57
4	ผลการวิจัย.....	58
	ข้อมูลทั่วไป.....	58
	ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน.....	60
	ทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน.....	62
	แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน.....	64
	การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน.....	66
	ความสัมพันธ์และอำนาจการทำนายกับการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน.....	68
5	สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ.....	76
	สรุปผลการวิจัย.....	76
	อภิปรายผลการวิจัย.....	78
	ข้อเสนอแนะ.....	82
	บรรณานุกรม.....	84
	ภาคผนวก.....	89
	รายนามผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือ.....	120
	ประวัติย่อของผู้วิจัย.....	122

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1	รายชื่อโรงเรียนและจำนวนกลุ่มตัวอย่าง..... 52
2	จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของ อย.น้อย..... 59
3	จำนวนและร้อยละของ อย.น้อย ที่ตอบถูกต้องเกี่ยวกับความรู้เรื่องการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน จำแนกรายข้อ..... 60
4	จำนวนและร้อยละของระดับความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน 62
5	ร้อยละ (จำนวน) ของทัศนคติของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนจำแนกรายข้อ..... 63
6	จำนวนและร้อยละของระดับทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน 64
7	ร้อยละ (จำนวน) ของแรงจูงใจของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนจำแนกรายข้อ..... 65
8	จำนวนและร้อยละของระดับแรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน..... 66
9	ร้อยละ (จำนวน) ของการปฏิบัติงานของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนจำแนกรายข้อ..... 67
10	จำนวนและร้อยละของระดับการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน..... 68
11	สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรที่ศึกษา ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 72
12	การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอนของตัวแปรที่มีผลต่อการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน..... 73

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 กรอบแนวคิดของการวิจัย.....	4
2 PRECEDE – PROCEED Model.....	20
3 การทดสอบการแจกแจงความถี่ของตัวแปร.....	69
4 การทดสอบความสัมพันธ์เชิงเส้นตรงระหว่างตัวแปรอิสระกับตัวแปรตาม.....	69

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กระทรวงสาธารณสุขได้ตระหนักถึงปัญหาในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขในโรงเรียน จึงได้มีการจัดอบรมและส่งเสริมองค์กรในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค รวมทั้งการส่งเสริมการจัดตั้งชมรมอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขในโรงเรียน หรือองค์กรเพื่อการเรียนรู้ในลักษณะเดียวกันนี้ แต่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นในระบบโรงเรียน โดยเน้นกิจกรรมการเผยแพร่ความรู้ในกลุ่มเป้าหมาย ต่อมารัฐบาลได้ประกาศนโยบายอาหารปลอดภัย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จัดอบรมนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้นกระจายไปในพื้นที่ต่าง ๆ และสื่อให้เกิดความเข้าใจเป็นแนวเดียวกันในชื่อนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค โดยเรียกชื่อแทนง่าย ๆ ว่า อย.น้อย

นักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค คือ นักเรียนที่เป็นอาสาสมัครในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพในโรงเรียน มารวมกลุ่มกันตั้งเป็นชมรมอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร จัดตั้งเป็นชมรมอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน (ชมรม อย.น้อย) กิจกรรมหลักของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคได้แก่ สุ่มตรวจสอบอาหารหาสารปนเปื้อนในโรงเรียน และรณรงค์ประชาสัมพันธ์ความรู้ แนะนำนักเรียนให้เลือกซื้ออาหารโดยดูจากฉลากของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้นักเรียน ครู อาจารย์ ผู้บริหาร โรงเรียน พ่อค้าแม่ค้า ผู้ปกครองในโรงเรียน ได้รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย เมื่อชมรมตรวจสอบว่าอาหารไม่ปลอดภัยแล้ว ให้ปรับปรุง แก้ไข ตรวจสอบซ้ำ และใช้มาตรการต่าง ๆ ทางสังคม เช่น ประกาศ กระจายเสียงในโรงเรียน หรือให้นักเรียนงดซื้ออาหารดังกล่าว การมารวมกันเช่นนี้ก็จะทำให้สามารถแก้ไขปัญหาความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียนได้อย่างครบวงจร (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2548)

การพัฒนานักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคขึ้นมาในโรงเรียนเนื่องด้วยเด็กและเยาวชนจะเจริญเติบโตเป็นกำลังที่สำคัญของประเทศชาติ หากปลูกฝังให้มีพฤติกรรมการบริโภคที่ถูกต้องเหมาะสมแล้ว ก็จะปลูกฝังไปจนเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพในอนาคต ช่วยลดปัญหาทางด้านสาธารณสุขในอนาคต และนักเรียนที่เข้าทำกิจกรรมชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคจะได้รับการพัฒนาทั้งด้านความคิดและด้านการทำงาน เนื่องจากการทำกิจกรรมนั้นต้องมีการประชุมวางแผน

แผนการทำงานร่วมกัน รวมไปถึงการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากการทำงานด้วย และสิ่งสำคัญอีกประการคือการได้บำเพ็ญประโยชน์ อันจะเป็นความภาคภูมิใจของเด็กที่ทำความดี

จากการศึกษาการดำเนินงานของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบว่า นักเรียนชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบส่วนใหญ่มีอายุการเป็นสมาชิกชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบ 2 ปี ความรู้ทั่วไปและความรู้ในการใช้ชุดทดสอบพบว่าส่วนใหญ่อยู่ในระดับดี (ศิริพันธ์ทิพย์ ภูสมทิ, 2551) ปัจจัยด้านแรงจูงใจ การมีส่วนร่วม การรับรู้ การสนับสนุนทางสังคม การเสริมสร้างพลังอำนาจ และพฤติกรรมสุขภาพ มีผลต่อการปฏิบัติงานของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบในระดับมาก เด็กที่มีเกรดเฉลี่ยที่แตกต่างกันส่งผลต่อการปฏิบัติงานที่แตกต่างกันด้วย นอกจากนี้การเสริมสร้างพลังอำนาจ พฤติกรรมสุขภาพ การมีส่วนร่วม การรับรู้ และแรงจูงใจ มีประสิทธิภาพในการทำนวยร่วมกันต่อประสิทธิผลการปฏิบัติงานชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบร้อยละ 77.5 (สันติ เกตุมณี, 2552) สมรรถนะด้านความรู้ คุณลักษณะและความสามารถของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบอยู่ในระดับปานกลาง ควรเน้นการเพิ่มแรงจูงใจในการทำงานเพื่อเอื้อให้นักเรียนชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบมีความมุ่งมั่นและทุ่มเทในการปฏิบัติงานในด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดความยั่งยืนในอนาคต (กำหนด มีจักร, บัญชา พันผง และ สิริพร คงตาล, 2551)

การสำรวจกิจกรรมและการดำเนินงานของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ในการดำเนินการส่งเสริมการดำเนินงานคุ่มครองผู้บริโภครอบในโรงเรียนในรูปแบบของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบ พบว่า มีการจัดตั้งชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบในโรงเรียนมัธยมศึกษา จำนวน 19 โรงเรียน จากการติดตามสำรวจสภาพปัญหาของโรงเรียนพบว่า โรงเรียนบางแห่งไม่เคยจัดกิจกรรมและบางโรงเรียนที่มีการจัดกิจกรรมก็ไม่มี ความต่อเนื่อง ขาดการติดตามของผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในโรงเรียน และขาดการประเมินโรงอาหารในโรงเรียนที่เป็นตัวชี้วัดมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ซึ่งเห็นได้ว่าปัญหาเหล่านี้ควรได้รับการพัฒนา ด้านการจัดการระบบขององค์กรภายในโรงเรียน

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบ จังหวัดจันทบุรี ซึ่งผลการศึกษานำไปประยุกต์ใช้ในการวางแผนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงเรียนให้กับโรงเรียนอื่น ๆ ต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการจัดการชมรมเยาวชนคุ่มครองผู้บริโภครอบด้านอื่น ๆ ได้ต่อไป อีกทั้งยังสามารถนำองค์ความรู้ต่าง ๆ ไปถ่ายทอด ปรึกษากับเพื่อน ๆ ครอบครัว และบุคคลในชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุดเพื่อนำไปสู่สุขภาวะที่ดีด้วย

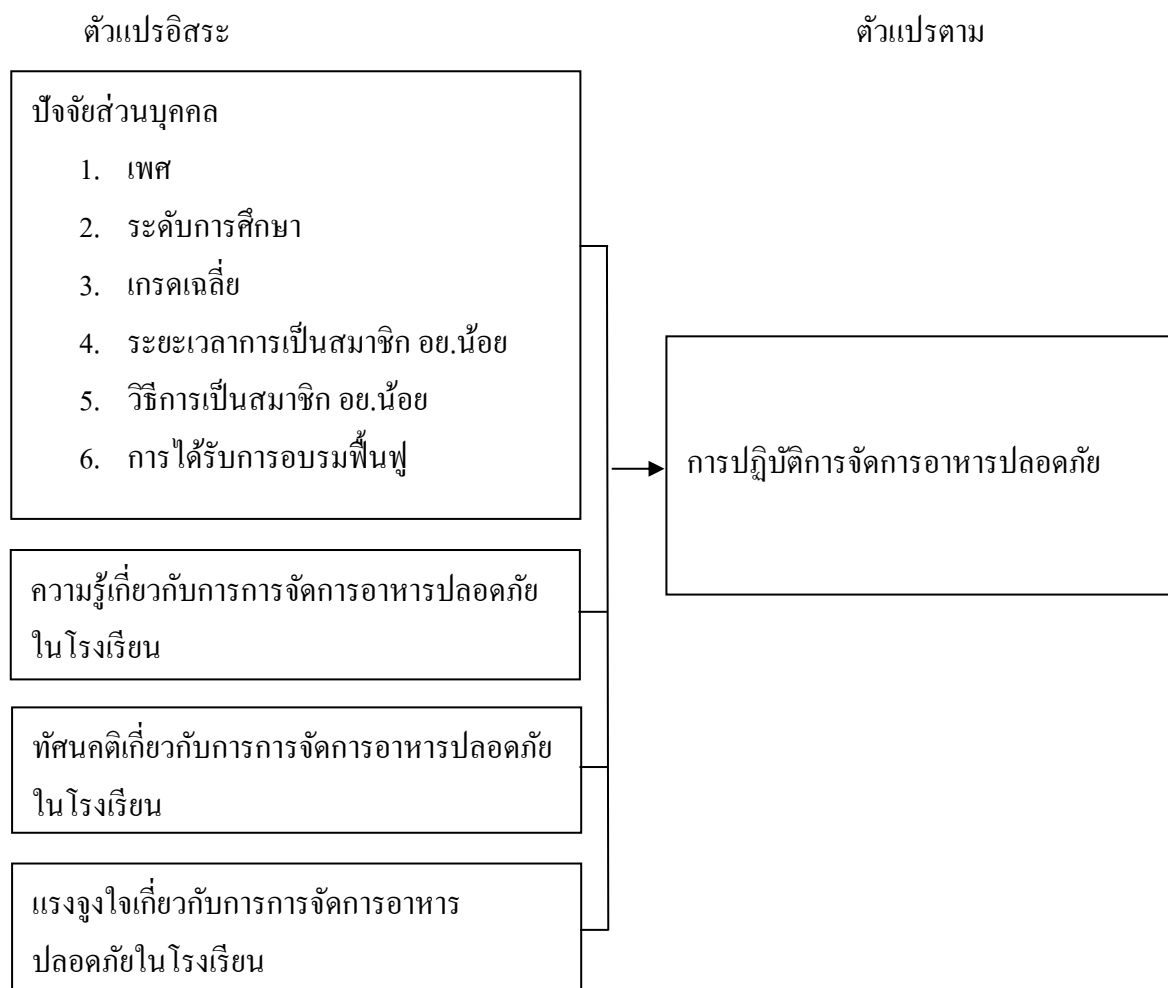
วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของนักเรียนชมรมเยาวชนคู้มครองผู้บริโภค ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ทศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และแรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ที่ส่งผลต่อการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
2. เพื่อศึกษาการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของนักเรียนชมรมเยาวชนคู้มครองผู้บริโภค
3. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์และอำนาจการทำนายโดยมี เพศ ระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิกชมรมเยาวชนคู้มครองผู้บริโภค วิธีการเข้ามาเป็นสมาชิกชมรมเยาวชนคู้มครองผู้บริโภค การได้รับการอบรมฟื้นฟู ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ทศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ที่ส่งผลต่อการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยของนักเรียนชมรมเยาวชนคู้มครองผู้บริโภค จังหวัดจันทบุรี

สมมติฐานการวิจัย

เพศ ระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิกชมรมเยาวชนคู้มครองผู้บริโภค วิธีการเป็นสมาชิกชมรมเยาวชนคู้มครองผู้บริโภค การได้รับการอบรมฟื้นฟู ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ทศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน มีความสัมพันธ์และร่วมทำนายการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยของนักเรียนชมรมเยาวชนคู้มครองผู้บริโภคได้

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดของการวิจัย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

1. เป็นแนวทางให้โรงเรียนปรับปรุงอาหารให้ปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง
2. สามารถนำไปเป็นแนวทางในการดำเนินกิจกรรมคุ้มครองผู้บริโภคแก่นักเรียนชมรม
เยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคคนอื่น ๆ ต่อไป

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครอง ผู้บริโภคร โดยศึกษากับนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคร ในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จังหวัดจันทบุรี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 17 ไม่รวมโรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษา

การจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ได้แก่ การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบโรงอาหาร

ตัวแปรอิสระ ได้แก่ เพศ ระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิกชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคร วิธีการเป็นนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคร การได้รับการอบรมฟื้นฟู ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ทศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และแรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

ตัวแปรตาม ได้แก่ การปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคร

ข้อจำกัดของการวิจัย

การวัดผลตัวแปรการปฏิบัติ แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ ปฏิบัติ และไม่ปฏิบัติ เนื่องจากตามคู่มือเกณฑ์มาตรฐานโรงเรียน อย.น้อย มีการกำหนดให้บางกิจกรรมจัดปีละ 1 หรือ 2 ครั้ง จึงทำให้ในการวิจัยครั้งนี้ไม่สามารถวัดตัวแปรการปฏิบัติในรูปของความถี่ได้

นิยามศัพท์เฉพาะ

การจัดการอาหารปลอดภัย หมายถึง การดำเนินกิจกรรมภายในโรงเรียน โดยเน้นกิจกรรมหลัก 3 กิจกรรม ได้แก่ การสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบโรงอาหาร

นักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคร หมายถึง อย.น้อย

ระดับการศึกษา หมายถึง การศึกษาของ อย.น้อย วัดตัวแปรเป็นสองระดับ คือ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย หมายถึง ระยะเวลา นับจากการได้รับการอบรมเป็นสมาชิก อย.น้อย จนถึงปัจจุบัน วัดตัวแปรเป็นจำนวนปี

วิธีการเป็นสมาชิก อย.น้อย หมายถึง วิธีปฏิบัติในการเข้ามาเป็นสมาชิก อย.น้อย ของนักเรียน วัดตัวแปร เป็นสมัครใจ ครูให้สมัคร และ สมัครตามเพื่อน

การได้รับการอบรมฟื้นฟู หมายถึง การได้รับการถ่ายทอดความรู้ และทักษะเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน วัดตัวแปร เคยได้รับการอบรมจำนวน 1 ครั้ง และเคยได้รับการอบรมมากกว่า 1 ครั้ง

ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน หมายถึง สิ่งที่ได้รับจากการศึกษาเล่าเรียน การได้รับการอบรม ค้นคว้า หรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติการและทักษะที่เกิดขึ้นโดยสืบเนื่องมาจากการเรียนรู้ จากกการดำเนินงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน โดยรู้ในเรื่องของบทบาทหน้าที่ของ อย.น้อย การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร วัดตัวแปรเป็นแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก

ทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน หมายถึง ความรู้สึก ความเชื่อ ความคิดเห็นเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของ อย.น้อย การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการดำเนินงานอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร วัดตัวแปรเป็นแบบประเมินค่า 5 ระดับ คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย และ ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน หมายถึง แรงผลักดันหรือความรู้สึกทางบวกที่ได้รับจากเพื่อน ครู และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการได้รับการสนับสนุนด้านวัสดุอุปกรณ์หรืองบประมาณ เพื่อให้นักเรียนมีการปฏิบัติ และยังสามารถกำหนดทิศทางและเป้าหมายของการปฏิบัติงานของ อย.น้อย ได้ วัดตัวแปรเป็นแบบประเมินค่า 3 ระดับ คือ เห็นด้วย ไม่แน่ใจ และ ไม่เห็นด้วย

การปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยของนักเรียนอาสาสมัครของคณะกรรมการอาหารและยา หมายถึง การกระทำที่ถูกกำหนดควบคุมคู่กับตำแหน่ง อย. น้อย ซึ่งเป็นไปตามระเบียบแบบแผนที่สอดคล้องกับกิจกรรมอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ประกอบด้วยเรื่องบทบาทหน้าที่ของ อย.น้อย การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร วัดตัวแปรเป็นแบบเลือกตอบ 2 ระดับ คือ ปฏิบัติ และไม่ปฏิบัติ

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยภายในโรงเรียนของ อ.น้อย จังหวัดจันทบุรี ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง นำเสนอตามลำดับหัวข้อดังนี้

1. ความเป็นมาและการปฏิบัติงานของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคร (อ.น้อย)
2. แนวคิดทฤษฎี PRECEDE – PROCEED Model
3. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความรู้
4. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับทัศนคติ
5. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับแรงจูงใจ
6. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน
7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ความเป็นมาและการปฏิบัติงานของนักเรียนชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภคร (อ.น้อย)

งานคุ้มครองผู้บริโภคร นอกจากการดูแลให้ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่วางจำหน่ายในท้องตลาดให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐานและความปลอดภัย ดูแลให้การนำเสนอข้อมูลไปสู่ผู้บริโภครไม่ว่าจะในรูปแบบของการโฆษณาหรือการแสดงฉลากมีความถูกต้องเหมาะสมแล้ว ต้องพัฒนาให้ผู้บริโภครดูแลตนเองและครอบครัวในการเลือกซื้อ เลือกบริโภค ได้อย่างปลอดภัย มีวิจารณญาณในการรับข้อมูลข่าวสาร รู้จักสิทธิของตนเองและปกป้องสิทธิของตนเมื่อถูกละเมิด โดยการทำกิจกรรมของนักเรียนที่เป็นอาสาสมัครในการคุ้มครองผู้บริโภครด้านสุขภาพทั้งในโรงเรียนและชุมชนหรือเรียกอีกอย่างว่า อ.น้อย เป็นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งตนเอง เพื่อนนักเรียน โรงเรียนไม่ว่าจะเป็นการตรวจสอบอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียน การเผยแพร่ความรู้ การบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ กับเพื่อนนักเรียนในรูปแบบต่าง ๆ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 2)

1. ความหมายของ อ.น้อย หมายถึง นักเรียนที่เป็นอาสาสมัครในการคุ้มครองผู้บริโภครด้านสุขภาพทั้งในโรงเรียนและชุมชน ช่วยให้โรงเรียน ครอบครัว และชุมชน มีการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2548)

โครงการ อย.น้อย เริ่มขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 ในลักษณะของโครงการนำร่องเพื่อศึกษาความเป็นไปได้และศักยภาพในการดำเนินโครงการของนักเรียน และในปี พ.ศ. 2546 ได้ขยายทั่วประเทศ จังหวัดละ 5 โรงเรียน และขยายจนครอบคลุมโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาทั่วประเทศ ทั้งโรงเรียนสังกัดกระทรวง ศึกษาธิการ สังกัดกรุงเทพมหานครและโรงเรียนเอกชน โดยมีรูปแบบการดำเนินงาน คือ สนับสนุนให้มีการจัดตั้งชมรมคุ้มครองผู้บริโภคขึ้นในโรงเรียน มุ่งให้นักเรียนตรวจสอบอาหารในโรงเรียน สนับสนุนให้นักเรียนสามารถใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ให้ทดสอบหาสารปนเปื้อน 6 ชนิดได้ และรณรงค์ประชาสัมพันธ์แนะนำนักเรียนให้เลือกซื้ออาหารโดยอ่านฉลากก่อนซื้อ และการตรวจสอบโรงอาหาร (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 2)

2. วิธีการจัดตั้งและดำเนินการกิจกรรมชมรม อย.น้อย ในโรงเรียน การจัดตั้งชมรม อย.น้อย (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2553, หน้า 3) ต้องประกอบด้วย การมีโครงสร้างชมรมที่แน่นอน มีนักเรียนเป็นสมาชิกอย่างน้อย 25 คน ต่อโรงเรียน โดยมาจากทุกระดับชั้น ในกรณีโรงเรียนที่มีนักเรียนไม่ถึง 200 คน ให้มีสมาชิกอย่างน้อย 10 คน มีครูอาจารย์เป็นที่ปรึกษาไม่น้อยกว่า 2 คน ผู้บริหารโรงเรียนให้การสนับสนุนงบประมาณ มีการดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง การจัดตั้งชมรม อย.น้อย ขึ้นในโรงเรียน ต้องได้รับความเห็นชอบจากฝ่ายบริหารและมีอาจารย์ที่ปรึกษาที่กระตือรือร้นพร้อมร่วมเป็นภาคีกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และทางโรงเรียนจะส่งจดหมายแจ้งความจำนงเข้าร่วมเป็นภาคีชมรมอาหารปลอดภัยมายังเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อที่ทาง อย. จะได้บรรจุรายชื่อโรงเรียนเข้าชื่อบริษัทนามโรงเรียนชมรม อย.น้อย เพื่อสนับสนุนการดำเนินการชมรมอาหารปลอดภัยในโรงเรียนต่อไป ชมรม อย.น้อย จะเปิดรับสมัครสมาชิกและจัดฝึกอบรมให้สมาชิกมีความรู้ความสามารถในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของชมรมอาหารปลอดภัย โดยเน้นให้นักเรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ด้วยตนเอง

3. แนวทางการจัดกิจกรรมอาหารปลอดภัย กิจกรรมที่ อย.น้อย ทำเป็นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งต่อตนเอง เพื่อนในโรงเรียน ไม่ว่าจะเป็นการตรวจสอบอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียน และในชุมชนรอบ ๆ โรงเรียน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น นอกจากนี้ยังมีหน้าที่ในการเผยแพร่ความรู้ด้านการบริโภคให้กับเพื่อนนักเรียนในรูปแบบต่าง ๆ และการตรวจสอบโรงอาหาร (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 5) ดังนี้

3.1 การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมด้านการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ได้แก่ กิจกรรมหน้าเสาธง การจัดรายการเสียงตามสายในโรงเรียน การจัดรายการที่วิวงจรปิดภายในโรงเรียน การจัดป้ายนิเทศให้ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ และการจัด ทำเอกสารแผ่นพับ และเผยแพร่ และกิจกรรมรณรงค์ คุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพในวันสำคัญต่าง ๆ เช่น การจัดนิทรรศการ การเดินรณรงค์ การประกวดผลงานนักเรียนในด้านต่าง ๆ การจัดกิจกรรมนันทนาการ การสาธิตและการจัดจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ ในแต่ละภาคเรียนหรือในแต่ละปี ชมรม อย.น้อย ในโรงเรียนต่าง ๆ อาจจัดกิจกรรมร่วมกันในรูปแบบเครือข่าย เพื่อส่งเสริมการแลกเปลี่ยนบทเรียนและการพัฒนาเครือข่าย การเฝ้าระวังอาหารไม่ปลอดภัยในระดับมหภาค เช่น การจัดนิทรรศการ การจัดสัมมนา และการพัฒนาโครงการเฝ้าระวังในอินเทอร์เน็ต

3.2 การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร สารปนเปื้อนในอาหารเกิดขึ้นได้จากทั้ง เชื้อจุลินทรีย์ทางธรรมชาติ เช่น สารแอฟลาทอกซิน (Aflatoxin) ซึ่งเป็นสารที่สร้างจากเชื้อราชนิด แอสเพอร์จิลลัส *Aspergillus spp.* สารพิษจากเห็ดบางชนิด เป็นต้น และสารที่ปนเปื้อนในอาหารซึ่งเกิดจากการกระทำของมนุษย์ เช่น ยาฆ่าแมลง สารเร่ง เนื้อแดง บอร์แรกซ์ สารกันรา ฟอร์มาลิน เป็นต้น

4 สิ่งปนเปื้อนในอาหาร มี 3 ด้าน ได้แก่

4.1 อันตรายด้านจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ คือ สิ่งมีชีวิตที่มีขนาดเล็ก ๆ ที่ปกติไม่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า มีรูปร่างกลม เป็นท่อน หรือเป็นเกลียว จุลินทรีย์มีทั้งที่มีประโยชน์และชนิดที่ไม่มีประโยชน์หรือทำให้เกิดโทษ สำหรับจุลินทรีย์ที่ไม่มีประโยชน์ แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย จุลินทรีย์มีทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ และรา ซึ่งพบทั่วไปทั้งใน ดิน น้ำ อากาศ รวมทั้งเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตและประกอบอาหาร ร่างกาย และเสื้อผ้าของผู้ผลิต เมื่อสภาวะแวดล้อมเหมาะสม คือ มีอุณหภูมิ ความชื้น ความเป็น กรด-ด่าง (pH) และมีอาหารของจุลินทรีย์เพียงพอ จุลินทรีย์ก็จะเจริญเติบโตเพิ่มจำนวน ทำให้อาหารเสียและทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งมีหลายตัวที่น่ารู้จัก เช่น อีโคไล ซัลโมเนลลา สแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส

4.1.1 เอสเชอริเชีย โคไล (*Escherichia coli*) หรือ เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า อีโคไล เป็นเชื้อที่พบได้ในทางเดินอาหารของคนและสัตว์ หากพบในอาหารจะหมายความว่าอาหารนั้นมีการปนเปื้อนอุจจาระ อีโคไล อยู่ในกลุ่มจุลินทรีย์ที่เรียกว่า โคลิฟอร์ม ด้วย คือ เป็นกลุ่มเชื้อที่อยู่ในอุจจาระ (คณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 6) พบทั่วไปในอาหารดิบ หรือปนเปื้อนไปในอาหารที่สุกแล้ว ด้วยการสัมผัสสัมผัสหรือติดไปกับภาชนะบรรจุ หรืออุปกรณ์ หรือน้ำที่ไม่สะอาด

อาการของโรค มีอาการท้องเสีย อุจจาระเหลว แต่ไม่มีมูกเลือด การป้องกันโดยดื่มน้ำที่ต้มหรือผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแล้ว และหลีกเลี่ยงการรับประทานสดและผักดิบ หรือต้องล้างให้สะอาดจริง ๆ

4.1.2 ซัลโมเนลลา (*Salmonella*) เป็นเชื้อโรคที่ติดต่อบนระบบทางเดินอาหาร พบมากในลำไส้มนุษย์และสัตว์ อาหารที่พบว่ามักมีการปนเปื้อน คือ เนื้อสัตว์ รวมทั้งสัตว์ปีกด้วย เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ และเนื้อวัว เป็นต้น เมื่อมีการบริโภคอาหารที่มีเชื้อ ทำให้เกิดการเจ็บป่วย หลังจากบริโภคอาหาร 6-36 ชั่วโมง อาการของโรค มีไข้ ปวดศีรษะ ปวดท้อง มีอาการท้องเดิน และอาเจียน ประมาณ 1-8 วัน ในผู้สูงอายุและเด็กอ่อน เมื่อติดเชื้อรุนแรงอาจทำให้เสียชีวิตได้ การป้องกันควรเลือกซื้ออาหารใหม่สดปรุงอาหารให้สุกทุกครั้งก่อนรับประทาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือ ไก่ จะต้องทำให้สุกจริง ๆ หากเนื้อยังแดง ๆ อยู่จะมีความเสี่ยงสูงมาก

4.1.3 สแตฟฟีโลคอคคัสออเรียส (*Staphylococcus aureus*) เป็นจุลินทรีย์อาศัยประจำอยู่ในจมูก ลำคอ และแผลผิวหนังตามร่างกาย โดยมักปนเปื้อนกับอาหารได้โดยการไอจามรดอาหาร หรือมือที่เป็นแผลไปจับต้องสัมผัสกับอาหาร ทำให้ถ่ายเทเชื้อไปสู่อาหารได้ อาหารที่พบเชื้อเป็นประจำและก่อปัญหา ได้แก่ อาหารที่มีการจับต้องสัมผัสโดยผู้ปรุงอาหารแล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องเพื่อเสิร์ฟภายหลัง โดยไม่มีการให้ความร้อนอีก เช่น ขนมไส้ครีม ข้าวหมูแดง ข้าวห่อต่าง ๆ ที่เก็บไว้ในรถหลายชั่วโมงเวลาไปทัศนศึกษา ช่วงที่เก็บไว้จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนมาจากผู้ปรุง ผู้บรรจุห่อ นั้น จะสร้างสารพิษขึ้นได้ ซึ่งสารพิษนี้จะมีอันตรายมากเนื่องจากสามารถทนความร้อนสูงทำลายได้ยาก คือ สามารถทนความร้อนได้สูงถึงอุณหภูมิ 143.3 องศาเซลเซียส นาน 9 วินาที จึงไม่สามารถทำลายสารพิษจาก สแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส ได้ อาการของโรค คือ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง ปวดท้องจากสารพิษ อาการมักเกิดขึ้นอย่างเฉียบพลัน การป้องกัน ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น เมื่อมีแผลไม่หยิบจับอาหาร ไม่ไอจามรดอาหาร รับประทานอาหารร้อน ๆ และควรเก็บอาหารในตู้เย็น

4.2 อันตรายด้านเคมี เช่น สารพิษตกค้างจากสารกำจัดศัตรูพืชในผัก ยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ สารที่ห้ามใช้ในอาหาร เช่น บอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก รวมทั้งสารบางอย่างในอาหารที่ทำให้เกิดอาการแพ้สำหรับคนบางกลุ่ม เช่น แพ้อาหารทะเล แพ้ถั่วลิสง เป็นต้น

4.3 อันตรายด้านกายภาพ เกิดจากสิ่งต่าง ๆ ที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งอาจปะปนมากับอาหาร เช่น แก้ว โลหะ พลาสติก หิน ทราย หรือชิ้นส่วนของสัตว์ต่าง ๆ ที่เป็นชิ้นเล็ก ๆ ทำให้มองไม่เห็น เช่น ก้างปลา เมื่อรับประทานอาหารนั้นแล้วจะทำให้เกิดอันตรายได้ เช่น เกิดอันตรายต่อช่วงตับ ลำคอ กระเพาะอาหาร หรือการไปขัดขวางทางเดินอาหารหรือหลอดลมได้

5. มาตรการการป้องกันอันตรายในอาหาร มี 3 ระดับ คือ ไม่ให้มีจุลินทรีย์ ไม่ให้เจริญเติบโต และกำจัดให้หมด (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 8)

5.1 มาตรการไม่ให้มีจุลินทรีย์ คือ ไม่ให้มีอันตรายเข้ามาปนเปื้อนในอาหาร การปนเปื้อน หมายถึง อาหารมีสิ่งที่เราไม่ต้องการและอันตรายเข้ามาปะปน อาจเป็นการปนเปื้อน จากอาหารหนึ่ง ไปสู่อีกอาหารหนึ่ง จากอาหารไปสู่ภาชนะอุปกรณ์ หรือภาชนะอุปกรณ์ไปสู่ ภาชนะอุปกรณ์ก็ได้ ถ้าปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกน้อยไปที่สกปรกมากกว่าอาจไม่ปัญหา แต่ที่เป็น อันตรายและต้องระมัดระวังมาก คือ การปนเปื้อนข้ามมาจากที่สกปรกมากกว่า (เช่น วัตถุดิบ น้ำทิ้ง) มาสู่ที่สะอาดแล้ว (เช่น อาหารสุก) ซึ่งการปนเปื้อนแบบนี้เกิดขึ้นได้ง่ายมาก สามารถลด การปนเปื้อนเบื้องต้นได้โดยเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบที่ดีมาใช้ในการผลิต มีการล้าง หรือ คัดแยกวัตถุดิบให้สะอาด ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด มีการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไป ภายในบริเวณประกอบอาหาร

ผู้ปรุงถูกสุขลักษณะ เช่น ไม่บ้วนน้ำลาย ไม่สวมเครื่องประดับ ไม่เป็นโรคติดต่อ หาก เจ็บป่วยต้องหยุดงานเพื่อรักษา และไม่ใช้มือที่มีบาดแผลหยิบจับอาหาร เป็นต้น

การปฏิบัติที่จะช่วยให้ป้องกันการปนเปื้อนได้ คือ การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล อาหารที่ดี ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ปรุงอาหาร น้ำ วัตถุดิบ ฯลฯ ที่สำคัญต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี สิ่งที่ต้องปรุงอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร และผู้บริโภค ควรต้องทำก่อนหยิบจับอาหาร คือ การล้างมือ อย่างถูกต้อง

ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้องให้ล้างด้วยสบู่หรือน้ำยาล้างมือ โดยทุกขั้นตอนทำ 5 ครั้ง สลับกันทั้งสองข้าง คือ ฟ่ามือถูฝ่ามือ ฝ่ามือถูหลังมือและนิ้วถูซอกนิ้ว ฝ่ามือถูฝ่ามือและนิ้วถูซอกนิ้ว หลังนิ้วถูฝ่ามือ ถูรอบหัวแม่มือด้วยฝ่ามือ ปลายนิ้วถูขวางฝ่ามือ และ ถูรอบข้อมือ ตามลำดับ

5.2 มาตรการไม่ให้อุณหภูมิเจริญเติบโต เป็นการทำให้จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร ไม่เจริญเติบโต โดยมีปัจจัยที่สำคัญคือ การควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญ ของจุลินทรีย์แต่ละชนิดมีความแตกต่างกัน รวมถึงความสามารถที่จะทนความร้อนของ จุลินทรีย์ แต่ละชนิดก็แตกต่างกันด้วย จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคมักจะเจริญเติบโตได้ดีที่อุณหภูมิร่างกาย ของคนเรา คือ 37 องศาเซลเซียส หากเก็บอาหารที่มีการปนเปื้อนไว้ที่อุณหภูมินี้เป็นเวลา นานพอ จุลินทรีย์เหล่านี้ก็จะเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว แต่ถ้าเก็บที่อุณหภูมิที่จุลินทรีย์ไม่ชอบ เช่น เก็บที่ อุณหภูมิตู้เย็นที่ 0-5 องศาเซลเซียส จุลินทรีย์ก็จะไม่ค่อยเจริญเติบโต ทำให้เก็บอาหารไว้ได้นานกว่า ซึ่งจะเห็นได้ว่า การควบคุมอุณหภูมิในระหว่างการเก็บรักษาอาหาร จะสามารถป้องกันการเจริญเติบโต ของเชื้อจุลินทรีย์ได้ ช่วงอุณหภูมิอันตราย คือ ระหว่าง 5-6 องศาเซลเซียส เพราะว่าจุลินทรีย์ต่าง ๆ

และเชื้อโรคในอาหารสามารถเจริญเติบโตขยายพันธุ์ได้ดีมาก เราจึงเรียกอุณหภูมินี้ว่า ช่วงอันตราย หรือ Danger Zone ที่เราควรระมัดระวังไม่ควรเก็บอาหารไว้ที่อุณหภูมิช่วงนี้

5.3 มาตรการการกำจัดจุลินทรีย์ให้หมด เป็นการทำลายจุลินทรีย์ในอาหารโดยวิธีการต่าง ๆ เช่น การต้มหรือการอุ่นอาหารให้ร้อนก่อนนำมารับประทานจะเป็นการรับประกันได้ว่า หากมีจุลินทรีย์ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร จุลินทรีย์นั้นก็จะถูกกำจัดไป เนื่องจากจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคส่วนใหญ่ถูกทำลายได้ แต่ก็ต้องระมัดระวังพิษของจุลินทรีย์สเตฟิโลคอคคัส ออเรียส ที่ทนความร้อนได้ด้วย กรณีนี้จะต้องใช้วิธีป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนในอาหาร และป้องกันไม่ให้เจริญเติบโตได้เป็นหลักเท่านั้น

6 ขั้นตอนการเฝ้าระวังอาหารไม่ปลอดภัยในโรงเรียน มี 3 ขั้นตอน ดังนี้

6.1 ก่อนการตรวจสอบ แจ้งล่วงหน้าเมื่อจะเริ่มดำเนินการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียนหรืออาหารในชุมชนในบริเวณรอบ ๆ ในโรงเรียน ครั้งแรกจะต้องมีการแจ้งให้ร้านค้าทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 2-3 วัน และให้ข้อมูลมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสม เช่น การแจกเอกสาร การอบรม หรืออื่น ๆ พร้อมทั้งถ่ายภาพโรงอาหาร ร้านค้า ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหาร สภาพทั่วไป รวมถึงสถานที่เก็บอาหาร เช่น ตู้แช่ ถังน้ำแข็ง เป็นต้น เพื่อใช้เปรียบเทียบผลหลังจากการที่ผู้ประกอบการมีการปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิต และจำหน่ายอาหารให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด (สำนักคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 11)

การกำหนดวันเวลาในการตรวจสอบ การตรวจสอบทางด้านจุลินทรีย์ ควรกำหนดให้มีการดำเนินงานในวันจันทร์ วันอังคาร หรือวันศุกร์ เนื่องจากมีระยะเวลาในการอ่านผลนาน 3 วัน หากเริ่มดำเนินการในวันพุธหรือวันพฤหัสบดี จะต้องอ่านผลในวันเสาร์หรือวันอาทิตย์ซึ่งเป็นวันหยุด การตรวจสอบทางด้านเคมีสามารถดำเนินการได้ทุกวัน เนื่องจากใช้ระยะเวลาในการอ่านผลสั้น ความถี่ในการสำรวจโรงอาหารและการตรวจสอบอาหารควรดำเนินการอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

การเตรียมอุปกรณ์และการเตรียมตัวก่อนการเก็บตัวอย่าง เตรียมชุดทดสอบ และอุปกรณ์ในการเก็บตัวอย่าง เช่น ขวดชนิดแอลกอฮอล์ ถุงพลาสติกสำหรับใส่ตัวอย่าง สติกเกอร์ปากกา เพื่อติดป้ายแสดงที่มาของตัวอย่าง เป็นต้นเตรียมแบบฟอร์มบันทึกต่าง ๆ ที่ต้องใช้ขณะตรวจสอบ ได้แก่ แบบสำรวจโรงอาหาร บันทึกผลการตรวจอาหาร โดยก่อนการเก็บตัวอย่างผู้เก็บตัวอย่างควรสวมเสื้อผ้าที่สะอาด และล้างมือให้สะอาดตามวิธีที่ถูกต้อง

6.2 ขณะดำเนินการตรวจสอบ ตรวจสอบสถานที่ ทำการตรวจสอบสถานที่พร้อมทั้งถ่ายภาพเพื่อนำมาเปรียบเทียบกับภาพถ่ายก่อนมีการตรวจสอบ

การเก็บตัวอย่างอาหารและการตรวจสอบอาหาร เลือกตัวอย่างอาหารที่อาจจะมีการปนเปื้อนจุลินทรีย์ หรือมีการใช้สารปนเปื้อน สารที่สอดคล้องกับชุดทดสอบอาหารที่มีอยู่ โดยการตรวจสอบทางจุลินทรีย์ควรตรวจสอบทันที ณ สถานที่เก็บตัวอย่าง และหากตัวอย่างนั้นเป็นน้ำแข็ง จะต้องทิ้งไว้ให้ละลาย แล้วทำการตรวจสอบทันทีที่ละลายหมด

การตรวจสอบทางด้านเคมี ตรวจสอบ ณ สถานที่เก็บตัวอย่างหรือทำการตรวจสอบภายในไม่เกิน 6 ชั่วโมง หลังการเก็บตัวอย่าง โดยในระหว่างที่รอการตรวจนั้นจะต้องเก็บรักษาอาหารไม่ให้เสีย เช่น ใส่อุณหภูมิเย็น และในตัวอย่างอาหารเดียวกัน ให้ทำการแยกตรวจสอบตัวอย่างนั้นด้วยชุดทดสอบ 2 ครั้งพร้อมกัน เพื่อเปรียบเทียบ หากได้ผลที่แตกต่างกันให้ทำการเก็บตัวอย่างและตรวจสอบใหม่

การลงบันทึกผลการตรวจสอบ ทำโดยลงบันทึกผลการตรวจสอบสถานที่ในแบบสำรวจร้านอาหารและต้องลงชื่อผู้ตรวจสอบด้วยทุกรายการ โดยใช้ปากกาและหากเขียนผิดให้ขีดฆ่าแล้วเขียนใหม่ข้าง ๆ หรือข้างบนโดยใช้ชื่อกำกับ ห้ามขีด ลบ หรือใช้น้ำยาลบคำผิดในบันทึกผลการตรวจสอบ เก็บฟอร์มบันทึกผลการตรวจสอบต้นฉบับไว้ในแฟ้มเฉพาะให้เป็นระเบียบ ค้นหาได้ง่าย พร้อมทั้งจัดบันทึกรายชื่อร้านค้าอาหารและผลการตรวจสอบ ตลอดจนดำเนินการในขั้นตอนต่อไป มาไว้ในสมุดประวัติร้านค้าที่ชมรมตรวจสอบ

6.3 หลังการตรวจสอบ รายงานผลการติดตามรายงานผลการตรวจสอบต่อผู้บริหาร โดยเก็บสำเนาไว้ 1 ชุด ควรมีการดำเนินการติดตามผลหลังจากแจ้งผลต่อร้านค้าแล้วภายใน 7 วัน และทำการตรวจสอบซ้ำ

7 วิธีการตรวจสอบอาหาร ในการตรวจสอบอาหารของชมรม อย.น้อย มีการแบ่งการตรวจสอบ 2 ประเภท คือ การตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ และการตรวจสอบการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด

7.1 การตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ การรับประทานอาหารที่สัมผัสมือและภาชนะที่ไม่สะอาด การดื่มน้ำ หรือบริโภคน้ำแข็งที่ไม่สะอาด มีเชื้อโรคปะปนอยู่ เป็นสาเหตุของโรคทางเดินอาหารหรือโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคมีอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาเจียนเป็นไข้ ปวดศีรษะ หากผู้ป่วยมีอาการรุนแรงอาจถึงตายได้ โคลิฟอร์มเป็นเชื้อแบคทีเรียชนิดหนึ่ง ซึ่งถ้าตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มปนเปื้อนในอาหาร จะเป็นสิ่งบ่งชี้ว่าอาหารนั้นไม่สะอาด ไม่สมควรนำมาใช้บริโภค

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) และฉบับที่ 78 (พ.ศ.2547) กำหนดให้ค่า เอ็มพีเอ็น ของโคลิฟอร์มในน้ำและน้ำแข็งต่อ 100 มิลลิลิตร ต้องน้อยกว่า 2.2 (สำนักคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 14)

การใช้ชุดทดสอบความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือ ประโยชน์ของชุดทดสอบความสะอาดนี้ใช้ตรวจสอบเบื้องต้นว่า ภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร หรืออาหารมีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียที่อาจทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือไม่ เพื่อลดความเสี่ยงของโรคอาหารเป็นพิษ ตัวอย่างเป้าหมายอุปกรณ์หรือภาชนะที่สัมผัสอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อน แก้วน้ำ ตะเกียบ เขียง เป็นต้น มือผู้สัมผัสอาหาร และอาหารพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในร้านอาหาร หาบเร่ แผงลอย

การใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำและน้ำแข็ง ประโยชน์ของชุดทดสอบความสะอาดนี้ใช้ตรวจสอบเบื้องต้นว่า น้ำและน้ำแข็ง มีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มเกินมาตรฐานหรือไม่ เพื่อลดความเสี่ยงของโรคอาหารเป็นพิษ

7.2 การตรวจสอบการปนเปื้อนสารเคมีบางอย่าง การดำเนินงานของชมรม อ.น้อย ทำการทดสอบการปนเปื้อนสารเคมี 4 ชนิด คือ สารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) กรดซาลิซิลิก (สารกันรา) สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) และสารฟอร์มัลดีไฮด์ (น้ำยาแดงศพ) ในอาหารอันตราย

7.2.1 การใช้ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหาร สารบอแรกซ์ หรืออาจเรียกว่า ผงกรอบ เฟ่งแซ หรือน้ำประสานทอง แม้คำที่ทำอาหารรายย่อยมักนิยมใช้ใส่อาหาร เพื่อให้อาหารกรอบและป้องกันอาหารไม่ให้เน่าเสีย แต่บอแรกซ์ เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุขจึงได้กำหนดห้ามนำบอแรกซ์มาเจือปนในอาหาร แต่ปัจจุบันยังตรวจพบบอแรกซ์ในอาหารหลายชนิด สารบอแรกซ์เป็นพิษต่อไต สะสมในสมอง ทำให้ทางเดินอาหารเกิดการระคายเคือง ถ้าผู้ใหญ่ได้รับสารบอแรกซ์ 15 กรัม หรือเด็กได้รับ 5 กรัม จะทำให้อาการคลื่นไส้ อาเจียนเป็นเลือด ช็อค และอาจเสียชีวิตภายใน 3-4 ชั่วโมง อาหารที่อาจมีบอแรกซ์ผสมอยู่ ได้แก่ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น หมูสด ไส้กรอก เป็นต้น ผลไม้ดอง ทับทิมกรอบ ลอดช่อง แป้งกรุบ ประโยชน์ของชุดทดสอบ คือใช้ตรวจสอบบอแรกซ์ในอาหาร และสารเคมีที่ใช้ผสมอาหาร ซึ่งจะทราบผลได้ทันที เพื่อเป็นแนวทางเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหาร

7.2.2 การใช้ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา) ในอาหาร การนำวัตถุกันเสียกันรา มาใส่ในน้ำดองผลไม้ที่วางขายในตลาด เพื่อให้หน้าดองผลไม้ดูใสเหมือนใหม่อยู่เสมอ กรดซาลิซิลิก เป็นสารเคมีตัวหนึ่งที่น่ามาใช้เพื่อวัตถุประสงค์ดังกล่าว เนื่องจากกรดซาลิซิลิก เป็นสารเคมีที่มีคุณสมบัติยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ดี แต่เป็นอันตรายกับมนุษย์ กระทรวงสาธารณสุขจึงได้กำหนดห้ามนำกรดซาลิซิลิกมาใช้เจือปนในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2546) กำหนดให้กรดซาลิซิลิก เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร (สำนักคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 23) แต่ปัจจุบันยังตรวจพบ กรดซาลิซิลิก ในอาหารหลายชนิด ถ้าได้รับกรดซาลิซิลิก จนมีความเข้มข้นของกรดในเลือดถึง 25-35 มิลลิกรัม/

เลือด 100 มิลลิลิตร จะมีอาการอาเจียน หูอื้อ มีไข้และอาจถึงตายได้ (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2548, หน้า 13) อาหารที่มักมีการใช้กรดซาลิซิลิกเจือปนมักเป็นอาหารหมักดอง ได้แก่ มะม่วงดอง ผักดอง ผลไม้ดอง เป็นต้น ซึ่งจะพบกรดซาลิซิลิกมากในน้ำดองผัก น้ำดองผลไม้ ชุดทดสอบนี้ สามารถจะตรวจสอบกรดซาลิซิลิกในอาหารนอกห้อง ปฏิบัติการได้ทราบผลทันที

7.2.3 การใช้ชุดทดสอบสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
อาหารที่พบสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) เช่น น้ำตาลมะพร้าว หน่อไม้ดอง ทูเรียนกวน เป็นต้น อันตรายที่พบคือ ปาก ล้าคอ ภาวะอาหารอักเสบ ปวดศีรษะ อาเจียน แน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก (สำนักคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 12) ระดับโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ ปนเปื้อนที่ตรวจได้ ร้อยละ 1

7.2.4 การใช้ชุดทดสอบสารฟอรัมาลิน (น้ำยาตรวจสอบ) ในอาหาร อาหารที่พบ ได้แก่ อาหารทะเลสด เนื้อสัตว์ และผักสดชนิดต่าง ๆ อันตรายที่พบ ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง หมดสติ และถึงตายได้ ระดับฟอรัมาลินปนเปื้อนที่ตรวจได้ 0.5 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (สำนักคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 13)

8 ฉลากโภชนาการ คือ ฉลากอาหารที่มีการแสดงข้อมูลทางโภชนาการของอาหาร โดยแสดงเป็นกรอบข้อมูลโภชนาการที่ระบุรายละเอียดของชนิดและปริมาณสารอาหารที่มีในอาหารไว้ให้ ทำให้ทราบว่าเมื่อรับประทานอาหารชนิดนั้นเข้าไป จะได้รับสารอาหารอะไรบ้าง ปริมาณเท่าไร และปริมาณนั้นคิดเป็นร้อยละเท่าไรของปริมาณที่ควรได้รับในแต่ละวัน โดยการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการนั้นมีอยู่ 2 วิธี คือ การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการอย่างเต็ม และการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการอย่างย่อ (สำนักคณะกรรมการอาหารและยา, 2548, หน้า 17) ซึ่งข้อมูลที่สำคัญคือ หนึ่งหน่วยบริโภค หมายถึง กินครั้งละเท่าไร หน่วยที่แสดงอาจจะเป็นกะป๋อง กลัง ซัน ถ้วย แก้ว ซ้อน โต้ะ ตามด้วยหน่วยของน้ำหนัก เช่น กรัม หรือ มิลลิลิตร แล้วแต่ประเภทของผลิตภัณฑ์ ปริมาณนี้เป็นปริมาณที่ผู้ผลิตแนะนำให้ผู้บริโภครับประทาน โดยผู้ผลิตประมาณการจากปริมาณที่คนไทยโดยเฉลี่ยทั่วไปรับประทานใน 1 ครั้ง ซึ่งเมื่อได้รับประทานในปริมาณที่ระบุแล้ว ผู้บริโภคจะได้รับพลังงานและสารอาหารตามที่ได้ระบุไว้ในหัวข้อ คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ หมายถึง เมื่อรับประทานครั้งละหนึ่งหน่วยบริโภคแล้ว กลังนี้ ขวดนี้ หรือซองนี้ จะสามารถรับประทานได้กี่ครั้ง ซึ่งขึ้นอยู่กับภาชนะที่บรรจุ

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หมายถึง เมื่อรับประทานตามปริมาณที่ระบุไว้ในหนึ่งหน่วยบริโภค จะได้รับพลังงานและสารอาหารอะไรบ้าง ในปริมาณน้ำหนักจริงเท่าไร และคิดเป็นร้อยละเท่าไรของปริมาณที่ควรได้รับในแต่ละวัน

การอ่านสัญลักษณ์บนฉลาก ช่วยจำแนกประเภทของผลิตภัณฑ์สุขภาพ ที่อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้ได้รับผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพ และ/หรือบริโภคได้อย่างปลอดภัย

ผลิตภัณฑ์อาหารจะแสดงรูปสัญลักษณ์ในรูป เลขสารบบอาหาร 13 หลัก อยู่ในกรอบเครื่องหมาย อย. หรือเรียกสั้น ๆ ว่า เลข อย. (สำนักคณะกรรมการอาหารและยา, 2558, หน้า 18)

9 อันตรายจากน้ำมันทอดซ้ำ น้ำมันที่ผ่านการทอดซ้ำหลาย ๆ ครั้งจะมีคุณภาพเสื่อมลงทั้ง สี กลิ่น รสชาติ และมีความหนืดมากขึ้น ที่สำคัญก่อให้เกิดสารประกอบโพลาร์ ที่สามารถสะสมในร่างกาย ซึ่งมีผลกระทบต่อการทำงานของเซลล์ได้ จากข้อมูลการศึกษาในสัตว์ทดลองพบว่า สารชนิดที่เกิดจากการเสื่อมสลายของน้ำมันจากการทอดอาหาร เป็นสารก่อกลายพันธุ์ที่ก่อให้เกิดมะเร็งผิวหนังในสัตว์ทดลอง รวมทั้งมีสารจากน้ำมันทอดซ้ำซึ่งสามารถก่อให้เกิดการกลายพันธุ์ในเชื้อแบคทีเรีย โดยสารดังกล่าวเป็นสารที่ก่อให้เกิดเนื้องอกในตับ ปอด และก่อให้เกิดมะเร็งในเลือดขาวในหนูทดลอง

คำแนะนำการใช้้ำมันทอดอาหาร การทอดอาหารให้มีความร้อนสูง ๆ ควรใช้น้ำมันที่มีความคงตัวสูง เกิดควันช้า ได้แก่ น้ำมันปาล์มโอเลอิน (จากเนื้อปาล์ม) การทอดให้มีความร้อนไม่สูงมากหรือการผัด สามารถใช้น้ำมันอื่น ๆ เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันข้าวโพด น้ำมันดอกคำฝอย น้ำมันดอกทานตะวัน เป็นต้น ควรซับน้ำมันส่วนเกินบริเวณผิวหนังอาหารดิบเพื่อลดการแตกตัวของน้ำมัน ทำให้ชะลอการเสื่อมสลายของน้ำมันทอดอาหาร ล้างทำความสะอาดกระทะหรือเครื่องมือทอดอาหารทุกวัน เนื่องจากน้ำมันเก่าที่ติดค้างอยู่จะไปเร่งการเสื่อมสภาพของน้ำมันใหม่ ให้เปลี่ยนน้ำมันใหม่ และไม่ควรเติมน้ำมันใหม่ลงไปผสมกับน้ำมันเก่า หากน้ำมันเก่ามีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น สีดำ ขุ่น เหนียวข้น เหม็นหืน เกิดฟอง ควัน หรือเหม็นไหม้ไอน้ำ ควรทอดอาหารครั้งละไม่มากเกินไป ไม่ควรใช้ไฟแรงเกินไป และควรรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ หากทอดอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่มีส่วนผสมของเกลือหรือเครื่องปรุงรสปริมาณมาก ควรเปลี่ยนน้ำมันให้บ่อยขึ้นและหมั่นกรองกากอาหารทิ้งระหว่างและหลังการทอดอาหาร โดยเฉพาะอาหารทอดที่มีการชุบแป้งปริมาณมาก

10 แอฟลาทอกซิน (Aflatoxin) เป็นสารพิษที่สร้างขึ้นโดยเชื้อราบางชนิด สามารถทนความร้อนได้ดี จึงไม่สามารถทำลายให้หมดไปโดยการหุงต้มปกติ ลักษณะของเชื้อราชนิดนี้สังเกตได้ง่าย คือ มีลักษณะเป็นสีเขียว หรือสีเขียวแกมเหลือง ซึ่งสามารถเจริญเติบโตได้ดีขึ้นในที่ที่มีความอับชื้น

อาหารที่พบแอฟลาทอกซิน ส่วนใหญ่พบในเมล็ดถั่วลิสง ข้าวโพด ข้าวโอ๊ต ข้าวสาลี มันสำปะหลัง หอม กระเทียม พริกแห้ง

อันตรายต่อผู้บริโภค ถ้ารับประทานอาหารที่ปนเปื้อนแอฟลาทอกซินในปริมาณมาก ๆ จะทำอาเจียน ท้องเดิน หากรับประทานน้อยแต่บ่อยครั้ง ก็จะไปสะสมให้เป็นพิษเรื้อรัง โดยยับยั้งไม่ให้ร่างกายสร้างโปรตีน ส่งผลให้ร่างกายสร้างเซลล์ผิดปกติหรือทำให้เกิดมะเร็ง โดยเฉพาะมะเร็งตับ

วิธีการหลีกเลี่ยง แอฟลาทอกซิน ที่สามารถทนความร้อนได้สูงมาก การที่จะใช้ความร้อนจากการหุงต้มทำลายสารพิษนั้นจึงเป็นไปได้ จำเป็นต้องใช้วิธีหลีกเลี่ยงโดยระมัดระวัง ในการเลือกซื้ออาหารต่าง ๆ เช่น ถั่วต่าง ๆ พริกแห้ง หอม ข้าวโพด ก็ขอให้เลือกซื้อที่ใหม่ ๆ ไม่มีคราบเขียว เหลือง ดำ ขาว หากดมดูมีกลิ่นเหม็นอับไม่ควรซื้อ โดยเฉพาะถั่วป่น พริกป่น ไม่ควรซื้อที่ปนสำเร็จแล้ว เพราะอาจอับชื้น เนื่องจากเก็บไว้นาน อาหารแห้งประเภทนี้ควรเก็บในที่แห้ง หรือนำไปตากแดดให้แห้งก่อน หากมีราขึ้นให้ทิ้งไปเสียอย่านำมารับประทานเด็ดขาด

11 อาหารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ โรคอาหารเป็นพิษและโรคอุจจาระร่วง เป็นโรคที่ก่อให้เกิดการเจ็บป่วยที่เป็นอันดับต้น ๆ ของประเทศ เนื่องจากการปรุง การเก็บรักษา และสุขนิสัยที่ไม่เหมาะสมของผู้ปรุงและผู้บริโภค ทำให้เชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนไปกับอาหารและก่อให้เกิดอันตรายกับผู้บริโภคในที่สุด

โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์มี 2 แบบ คือ

11.1 เกิดจากการบริโภคที่เป็นการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคเข้าไป และจุลินทรีย์เหล่านี้จะเข้าไปเจริญเติบโตหรือสร้างสารพิษในร่างกาย ทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยได้ จุลินทรีย์ในส่วนนี้ส่วนใหญ่เป็นกลุ่ม เอนเทอโรแบคทีเรียซีอี (*Enterobacteriaceae*) เช่น ซาลโมเนลล่า (*Salmonella spp.*) เอส เซอริเชีย โคลไล (*Escherichia coli*) ชิเจลล่า (*Shigella spp.*) และ เยอร์ซีเนีย เอนเทอโร โคลไลติกา (*Yersinia enterocolitica*)

11.2 เกิดจากการบริโภคอาหารที่มีพิษที่เชื้อจุลินทรีย์สร้างขึ้นไว้ในอาหารอยู่แล้ว เมื่อบริโภคเข้าไปก็จะก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยขึ้น เช่น สแตฟฟีโลคอคคัสออเรียส (*S. aureus*) คลอสตริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*)

12 การตรวจโรงอาหาร ใช้แบบสำรวจโรงอาหาร แบบ ซอก.1 หรือ แบบ สอรร.7 ของกรมอนามัย (สำนักส่งเสริมสุขภาพ, 2558, หน้า 99 - 101) ซึ่งมุ่งตรวจสอบว่า สถานที่ผลิตอาหาร ผู้ปรุง สภาพแวดล้อมของโรงอาหาร การเก็บรักษาอาหาร และอื่น ๆ เป็นไปอย่างถูกสุขลักษณะ คือ มีการสุขาภิบาลอาหารที่ดีหรือไม่ หากพบข้อบกพร่องจะต้องมีการดัดเตือนให้ทำการแก้ไข เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

แบบสำรวจนี้เป็นแบบสำรวจที่ใช้ประกอบขอใบรับรองหรือป้ายจากกรมอนามัย แต่สำหรับชมรมอาหารปลอดภัยนั้นใช้แบบสำรวจนี้เพื่อการตรวจสอบและพัฒนาแก้ไขโรงอาหาร ให้มีความเหมาะสมปลอดภัยต่อผู้บริโภคในโรงเรียน โดยการกระตุ้นให้เกิดความตระหนักในเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารที่ดี ดังรายละเอียดต่อไปนี้

12.1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ต้องสะอาด เป็นระเบียบ โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ มีการระบายอากาศที่ดี มีการป้องกันสัตว์ต่าง ๆ เช่น สุนัข แมว ไม่ให้เข้ามาในบริเวณโรงอาหาร

12.2 สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบ มีสภาพดี และต้องสูงกว่าพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

12.3 ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เป็นระเบียบ ต้องมีเครื่องหมายแสดงการได้รับอนุญาตที่ถูกต้องของสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่มีปะปนกัน อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และไม่ควรเก็บในอุณหภูมิห้องนานเกิน 2 ชั่วโมง มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และ ด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทน้ำริน หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามดัก โดยเฉพาะน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ใน ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่น แทรกไว้ โดยการวางอาหารต่าง ๆ เหล่านี้ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

12.4 ภาชนะ และอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว ภาชนะ ที่นำไปใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว และช้อนตักทำ ด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือ สแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด ล้างทำความสะอาดอย่างน้อย 2 ขั้นตอน ขั้นตอนแรก ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่สอง ล้างด้วยน้ำสะอาดจำนวน 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล ต้องมีอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 2 อ่าง และต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับ ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องวางตั้งเอาด้ามขึ้นไว้ด้านบน ใส่ในตะกร้าที่โปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด โดยตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เขียงต้องมีสภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าวหรือเป็นร่อง และใช้แยกกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ และมีฝาชีครอบด้วย

12.5 การรวบรวมขยะ และการระบายน้ำโสโครก ถึงขยะต้องไม่รั่วซึม และมีฝาปิด มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง มีบ่อคักเศษอาหารและคักไขมันที่ใช้การ ได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

12.6 ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ แยกเป็นสัดส่วน มีอ่างล้างมือที่ใช้การ ได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม และประตูห้องน้ำต้องไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมหรือที่ปรุงอาหาร ที่จัดเก็บอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

12.7 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ แต่งกายสะอาด ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ใส่หมวกหรือเนื้ทคลุมผม สวมเสื้อมีแขน มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ และไม่เป็น โรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงต้องมี หลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ต้องตัดเล็บให้สั้น และรักษาให้สะอาดเสมอ และไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือและนิ้ว ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังจากออกจากห้องส้วม หรือหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรก หรือก่อนปฏิบัติงาน ทุกครั้ง เมื่อเป็นแผล ฝี มีหนอง ต้องรักษาแผลให้สะอาด ปิดแผลให้มิดชิด ถ้ามีอาการเจ็บป่วยต้องแจ้งผู้ดูแล และควรหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร ไม่พุดคุย หรือ ไอ จาม รดอาหาร ขณะไอ จาม ต้องใช้ผ้าปิดปาก ถ้าใช้มือปิดปากปิดจมูกต้องล้างมือให้สะอาดทันที และห้ามสูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และควรเป็นบุคคลที่ไม่สูบบุหรี่

13. การดำเนินงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน จังหวัดจันทบุรี จังหวัดจันทบุรีมี โรงเรียนมัธยมศึกษาทั้งหมด 20 แห่ง มีการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงเรียนทั้งหมด 19 แห่ง โดย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีเริ่มดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงเรียนตั้งแต่ปี พ.ศ.2547 เริ่ม จากการจัดประชุมครูแกนนำและนักเรียน อย.น้อย เพื่อชี้แจงการดำเนินงานเกี่ยวกับการจัดการ อาหารปลอดภัยในโรงเรียน และจัดประชุมอบรมฟื้นฟูให้ทุกปี ปีละ 1 ครั้ง สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดจันทบุรีได้ให้การสนับสนุนงบประมาณ ชุดทดสอบสาร และสื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ ให้แก่ โรงเรียนที่ร่วมโครงการ เพื่อใช้ในการดำเนินกิจกรรมของ อย.น้อย

โรงเรียนระดับมัธยมศึกษาจังหวัดจันทบุรี เริ่มสมัครเข้าร่วมโครงการเป็นโรงเรียน อย.น้อย ตั้งแต่ปีการศึกษา 2557 เป็นต้นมา ซึ่งในปีการศึกษา 2557 นั้นมีโรงเรียนสมัครเข้าร่วม โครงการทั้งหมด 7 แห่ง และทำการประเมินตนเองตามเกณฑ์การดำเนินงาน โรงเรียน อย.น้อย ส่งกลับมายังสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ผ่านระดับดี 3 แห่ง ระดับดีมาก 1 แห่ง และระดับดีเยี่ยม 3 แห่ง ปีการศึกษา 2558 มีโรงเรียนเข้าร่วมสมัครจำนวน 2 แห่ง ผ่านเกณฑ์ระดับพอใช้ 1 แห่ง และระดับดี 1 แห่ง และในปีการศึกษา 2559 มีโรงเรียนสมัครเข้าร่วมโครงการทั้งหมด

9 แห่ง ผ่านเกณฑ์ระดับพอใช้ 3 แห่ง ระดับดี 3 แห่ง และระดับดีมาก 3 แห่ง รวมโรงเรียนที่สมัครเข้าร่วมโครงการและผ่านเกณฑ์โรงเรียน อย.น้อย ทั้งหมดจำนวน 18 แห่ง

การดำเนินกิจกรรมอาหารปลอดภัยในโรงเรียนนั้น จะมีเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในเขตพื้นที่คอยดูแลให้การช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องการจัดอบรมเพื่อเพิ่มและฟื้นฟูความรู้ความสามารถให้กับ อย.น้อย ในโรงเรียนในเขตพื้นที่รับผิดชอบของหน่วยงานสาธารณสุขนั้น ๆ เมื่อมีการเปลี่ยน อย.น้อย เข้ามาปฏิบัติงานจากสาเหตุการลาออกของ อย.น้อย ทำให้จำนวน อย.น้อย ไม่เพียงพอต่อการปฏิบัติงานจึงต้องประกาศรับสมัคร อย.น้อย เพิ่ม การจบการศึกษาของ อย.น้อย จากโรงเรียน หรือการย้ายโรงเรียนเมื่อเลื่อนระดับการศึกษาที่สูงขึ้น

การดำเนินกิจกรรมของ อย.น้อย ในแต่ละโรงเรียนนั้น อย.น้อย จะร่วมกันปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่โดยกิจกรรมส่วนใหญ่จะมีลักษณะการทำงานเป็นกลุ่ม ทั้งเรื่องการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารปลอดภัยในโรงเรียน การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร และการตรวจสอบโรงอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (สอรร.7) ซึ่งในโรงเรียนบางแห่งการทำกิจกรรมต่าง ๆ นั้น จะมีเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจะเข้าไปร่วมดำเนินการบ้างในบางกิจกรรม เช่น การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร

การประเมินผลการดำเนินงานนั้น โรงเรียนจะจัดทำรูปเล่มสรุปผลการดำเนินงานส่งกลับไปยังสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี แต่จากการติดตามสำรวจสภาพปัญหาของโรงเรียนพบว่า โรงเรียนบางแห่งไม่เคยจัดกิจกรรมและบางโรงเรียนที่มีการจัดกิจกรรมก็ไม่มีความต่อเนื่อง ขาดการติดตามของผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในโรงเรียน และขาดการประเมินโรงอาหารในโรงเรียนที่เป็นตัวชี้วัดมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ซึ่งเห็นได้ว่าปัญหาเหล่านี้ควรได้รับการพัฒนา ด้านการจัดการระบบขององค์กรภายในโรงเรียน

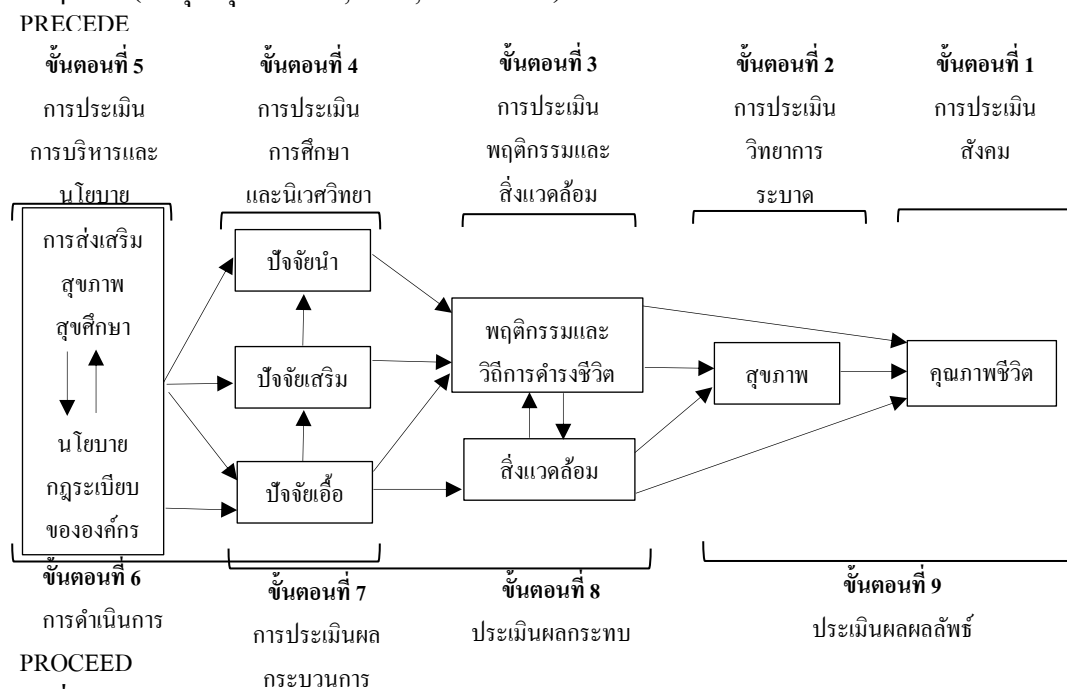
แนวคิดทฤษฎี PRECEDE – PROCEED Model

จากการทบทวนแนวคิดเกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ผู้วิจัยได้ใช้กรอบแนวคิดในการวิเคราะห์สาเหตุพฤติกรรม คือ PRECEDE – PROCEED Model ของกรีนและครูเตอร์ (Green and Kreuter, 1991 อ้างใน พรสุข หุ่นรินทร์, 2545, หน้า 8 - 12) โดยมีข้อสรุปพื้นฐานที่สำคัญ 2 ประการ คือ

1. สุขภาพและพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการมีสุขภาพไม่ดี เกิดจากสาเหตุหลายสาเหตุ
2. เนื่องจากสุขภาพและพฤติกรรมเสี่ยง มีสาเหตุจากหลายสาเหตุ ดังนั้นสิ่งที่จะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม สิ่งแวดล้อม และสังคมนั้น ต้องใช้การการผสมผสานและการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ หลายสาขาเป็นสหวิทยาการ ทั้งพฤติกรรมศาสตร์ สุขศึกษา วิทยาศาสตร์สุขภาพ และสังคมศาสตร์

แบบจำลอง PRECEDE – PROCEED Model นี้ ประกอบด้วยส่วนสำคัญ 2 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 เป็นระยะของการวินิจฉัยปัญหา (Diagnostic Phase) เรียกว่า PRECEDE ย่อมาจากคำว่า ปัจจัยนำ (Predisposing) ปัจจัยเสริม (Reinforcing) ปัจจัยเอื้อ (Enabling Causes) การวินิจฉัยทางการศึกษา (Educational Diagnosis) และการประเมินผล (Evaluation) และส่วนที่ 2 เป็นระยะของการพัฒนาแผนซึ่งต้องทำส่วนที่ 1 ให้เสร็จสิ้นก่อนจึงจะวางแผนและนำไปสู่การดำเนินงานและประเมินผล ส่วนนี้เรียกว่า PROCEED ย่อมาจากคำว่า นโยบาย (Policy) กฎระเบียบ (Regulatory) การศึกษา โครงสร้างองค์กร (Organizational Constructs in Educational) และการพัฒนาสิ่งแวดล้อม (Environmental Development)

PRECEDE – PROCEED Model เป็นกระบวนการวิเคราะห์เพื่อการวางแผนการดำเนินงานสุขภาพ มีแนวคิดว่าพฤติกรรมบุคคลมีสาเหตุมาจากหลายปัจจัย (Multiple Factors) ดังนั้นจะต้องมีการวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่สำคัญ ๆ ที่มีผลต่อพฤติกรรมนั้น ๆ เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการวางแผนและกำหนดกลวิธีในการดำเนินสุขภาพเพื่อเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมต่อไป กระบวนการวิเคราะห์ใน PRECEDE – PROCEED Model เป็นการวิเคราะห์โดยการเริ่มจากเป้าหมายสุดท้ายที่อยากให้เกิดขึ้น (Output) หรืออีกนัยหนึ่งคือคุณภาพชีวิตของบุคคลที่พึงประสงค์ แล้วพิจารณาถึงสาเหตุหรือปัจจัยที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะสาเหตุที่เนื่องมาจากพฤติกรรมของบุคคล ในการประเมินนั้นอาจมีขั้นตอนที่ 7 หรือ 9 ขึ้นอยู่กับความจำเป็นหรือความเหมาะสม มีขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้ (พรสุข หุ่นนิรันดร์, 2545, หน้า 8 - 12) ดังภาพที่ 2



ขั้นตอนที่ 1 การวิเคราะห์ทางสังคม (Phase 1 : Social Diagnosis) เป็นการพิจารณาและวิเคราะห์คุณภาพชีวิต ถือว่าเป็นขั้นตอนแรกของการวิเคราะห์โดยการประเมินสิ่งที่เกี่ยวข้อง หรือตัวกำหนดคุณภาพชีวิตของประชากรกลุ่มเป้าหมายต่าง ๆ เช่น นักเรียน ผู้ป่วย กลุ่มคนวัยทำงาน ผู้ใช้แรงงาน หรือผู้บริโภคละเอียดที่ประเมินได้ เป็นเครื่องชี้วัดและตัวกำหนดระดับคุณภาพชีวิตของประชากรกลุ่มเป้าหมายนั้น ๆ จึงต้องการเหตุผลอธิบายถึงความสำคัญของการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพและความจำเป็นในการดำเนินงานสุขภาพศึกษา

ขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์ทางระบาดวิทยา (Phase 2 : Epidemiological Diagnosis) เป็นการวิเคราะห์ว่ามีปัญหาสุขภาพที่สำคัญอะไรบ้าง ซึ่งปัญหาสุขภาพเหล่านี้จะเป็นส่วนหนึ่งของปัญหาสังคม หรือได้รับผลกระทบจากปัญหาสังคม ในขณะที่เดียวกันปัญหาสุขภาพก็มีผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตเช่นเดียวกัน ข้อมูลทางระบาดวิทยาจะชี้ให้เห็นถึงการเจ็บป่วย การเกิดโรค และภาวะสุขภาพ ตลอดจนปัจจัยต่าง ๆ ที่ทำให้เกิดการเจ็บป่วย และการเกิดการกระจายของโรค การวิเคราะห์ทางระบาดวิทยาช่วยให้สามารถจัดเรียงลำดับความสำคัญของปัญหาเพื่อประโยชน์ในการวางแผนการดำเนินงานสุขภาพได้อย่างเหมาะสมต่อไป

ขั้นตอนที่ 3 การวิเคราะห์ทางพฤติกรรม (Phase 3 : Behavioral Diagnosis) จากปัจจัยปัญหาด้านสุขภาพอนามัยที่ได้จากขั้นตอนที่ 1-2 จะนำมาวิเคราะห์ต่อเพื่อหาสาเหตุที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งเป็นสาเหตุอันเนื่องมาจากพฤติกรรมของบุคคลและสาเหตุที่ไม่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรม เช่น สาเหตุจากพันธุกรรม หรือสภาวะเศรษฐกิจ องค์ประกอบทางด้านสิ่งแวดล้อม เป็นต้น โดยกระบวนการสุขภาพศึกษาจะให้ความสนใจประเด็นที่เป็นสาเหตุอันเนื่องมาจากพฤติกรรมของบุคคลเป็นสำคัญ

ขั้นตอนที่ 4 การวิเคราะห์ทางการศึกษา (Phase 4 : Educational Diagnosis) ในขั้นตอนนี้เป็นการวิเคราะห์เพื่อหาปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขภาพทั้งที่เป็นปัจจัยภายในและภายนอกตัวบุคคลเพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการวางแผนสุขภาพ โดยการกำหนดเงื่อนไขทางด้านสุขภาพในขั้นตอนนี้เป็นการวิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ และปัจจัยเสริม ที่มีผลต่อการเกิดพฤติกรรมสุขภาพ

4.1 ปัจจัยนำ (Predisposing Factors) หมายถึง ปัจจัยที่เป็นพื้นฐานและก่อให้เกิดแรงจูงใจในการแสดงพฤติกรรมของบุคคล หรือในอีกด้านหนึ่งปัจจัยนี้จะมีความพอใจ (Preference) ของบุคคล ซึ่งได้มาจากประสบการณ์ในการเรียนรู้ (Education Experience) ความพอใจนี้อาจมีผลทั้งในการสนับสนุนหรือยับยั้งการแสดงพฤติกรรม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคล ปัจจัยซึ่งเป็นองค์ประกอบของปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้ ทักษะ ทศนคติ ความเชื่อ ค่านิยม การรับรู้

นอกจากนี้ยังรวมไปถึงสภาพทางสังคม เศรษฐกิจ (Socio-Economic Status) และ อายุ เพศ ระดับการศึกษา ขนาดของครอบครัวซึ่งปัจจัยเหล่านี้จะมีผลต่อการวางแผน โครงการทางสุขภาพด้วย

4.1.1 ความรู้ เป็นปัจจัยที่สำคัญที่ส่งผลต่อการแสดงพฤติกรรม แต่การเพิ่มความรู้ไม่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเสมอไป ถึงแม้ความรู้จะมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรม และความรู้เป็นสิ่งจำเป็นที่ก่อให้เกิดการแสดงพฤติกรรม แต่ความรู้อย่างเดียวไม่เพียงพอที่จะก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมสุขภาพได้ จะต้องมียปัจจัยอย่างอื่น ๆ ประกอบด้วย

4.1.2 การรับรู้ หมายถึง การที่ร่างกายรับสิ่งเร้าต่าง ๆ ที่ผ่านมาจากประสาทสัมผัสส่วนใดส่วนหนึ่งแล้วตอบสนองต่อสิ่งเร้าที่ออกมา เป็นลักษณะของจิตที่เกิดขึ้นจากการผสมกันระหว่างพวกประสาทสัมผัสชนิดต่าง ๆ และความคิด ร่วมกับประสบการณ์เดิมที่มีอยู่ การรับรู้เป็นตัวแปรทางจิตสังคมที่เชื่อว่ามีผลกระตุ้นต่อพฤติกรรมสุขภาพของบุคคล

4.1.3 ความเชื่อ คือ ความเชื่อมั่นสิ่งต่าง ๆ ซึ่งอาจเป็นปรากฏการณ์หรือวัตถุสิ่งนั้น ๆ เป็นสิ่งที่ถูกต้องเป็นจริง ให้ความไว้วางใจ เช่น แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ (Health Belief Model) ของ Becker (อ้างใน Green, 1980, p 72) ซึ่งเน้นว่าพฤติกรรมสุขภาพจะขึ้นอยู่กับความเชื่อใน 3 ด้าน คือ ความเชื่อต่อโอกาสเสี่ยงของการเป็น โรคหรือได้รับเชื้อโรค ความเชื่อเกี่ยวกับความรุนแรงของสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และความเชื่อเกี่ยวกับผลตอบแทนที่จะได้จากการแสดงพฤติกรรมที่ถูกต้อง

4.1.4 ค่านิยม หมายถึง การให้ความสำคัญ ให้ความพอใจในสิ่งต่าง ๆ ซึ่งบางครั้งค่านิยมของบุคคลก็ขัดแย้งกันเอง เช่น ผู้ที่ให้ความสำคัญต่อสุขภาพ แต่ขณะเดียวกันเขาก็พอใจในการสูบบุหรี่ด้วย ซึ่งความขัดแย้งของค่านิยมเหล่านี้ก็เป็นสิ่งที่จะวางแผนในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมด้วย

4.1.5 ทักษะ หมายถึง ความรู้สึกลึกที่ค่อนข้างจะคงที่ของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ เช่น บุคคล วัตถุ การกระทำ ความคิด ความรู้สึกลึกดังกล่าวมีทั้งที่มีผลดีและผลเสียในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม

4.2 ปัจจัยเอื้อ (Enabling Factors) หมายถึง สิ่งที่เป็นแหล่งทรัพยากรที่จำเป็นในการแสดงพฤติกรรมของบุคคล ชุมชนรวมทั้ง ทักษะที่จะช่วยให้บุคคลสามารถแสดงพฤติกรรมนั้น ๆ ได้ และสามารถที่จะใช้แหล่งทรัพยากรต่าง ๆ ซึ่งมีส่วนเกี่ยวข้องกับ ราคา ระยะทาง เวลา ฯลฯ นอกจากนี้สิ่งที่สำคัญก็คือ การหาได้ง่าย (Available) และความสามารถเข้าถึงได้ (Accessibility) ปัจจัยเอื้อจึงเป็นสิ่งช่วยให้การแสดงพฤติกรรมนั้น ๆ เป็นไปได้ง่ายยิ่งขึ้น

4.3 ปัจจัยเสริม (Reinforcing Factors) หมายถึง ปัจจัยที่แสดงให้เห็นว่าการปฏิบัติ หรือพฤติกรรมสุขภาพได้รับการสนับสนุนหรือไม่ เพียงใด ลักษณะและแหล่งของปัจจัยเสริม จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปัญหาในแต่ละเรื่อง เช่น การดำเนินงานสุขศึกษาในโรงเรียนหรือสถานศึกษา ในกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักเรียน ปัจจัยเสริมที่สำคัญได้แก่ เพื่อนนักเรียน ครู อาจารย์ หรือบุคคลในครอบครัว เป็นต้น ปัจจัยเสริม อาจเป็นการกระตุ้นเตือน การให้รางวัลที่เป็นสิ่งของ คำชมเชย การยอมรับ การเอาเป็นแบบอย่าง การลงโทษ การไม่ยอมรับการกระทำนั้น ๆ หรือ อาจเป็นกฎระเบียบที่บังคับควบคุมให้บุคคลนั้น ๆ ปฏิบัติตามก็ได้ ซึ่งสิ่งเหล่านั้นบุคคลจะได้รับจากบุคคลอื่นที่มีอิทธิพลของบุคคลต่าง ๆ ที่แตกต่างกันไปตามพฤติกรรมของบุคคลและสถานการณ์ โดยอาจจะช่วยสนับสนุนหรือยับยั้งการแสดงพฤติกรรมนั้น ๆ ก็ได้

การดำเนินงานในขั้นตอนการวิเคราะห์ทางการศึกษาจะเป็นการพิจารณาว่าปัจจัยต่าง ๆ ที่เป็นปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ และปัจจัยเสริมนั้น มีปัจจัยเฉพาะอะไรบ้างที่ทำให้เกิดพฤติกรรมสุขภาพ ในลักษณะที่ต้องการได้ ถ้ามีการปรับปรุงแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงใหม่ให้เหมาะสม จัดลำดับความสำคัญของปัจจัย จัดกลุ่มปัจจัย และความยากง่ายของการเปลี่ยนแปลงปัจจัยต่าง ๆ เหล่านั้น ก็จะทำการวางแผนในขั้นต่อไปมีความเหมาะสมมากยิ่งขึ้น

ขั้นที่ 5 การเลือกกลยุทธ์ทางการศึกษา (Selection of Education Strategies) เมื่อวิเคราะห์หาปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมได้แล้ว ขั้นต่อไปจะเป็นการเลือกกลยุทธ์และเทคนิคในการดำเนินงานด้านสุขศึกษามาใช้ ทั้งนี้โดยพิจารณาถึงความเหมาะสมและสอดคล้องกับผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมทั้ง 3 ด้านข้างต้นด้วย เพื่อก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมสุขภาพในที่สุด นอกจากนี้การกำหนดกลยุทธ์การดำเนินงานจะต้องคำนึงถึงการผสมผสานเทคนิควิถีด้านสุขศึกษาที่หลากหลายเข้าด้วยกันเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และการที่จะนำโครงการส่งเสริมสุขภาพนี้ไปสู่การปฏิบัติให้ประสบผลสำเร็จตามเป้าหมายนั้น ส่วนที่สำคัญในการสนับสนุนการดำเนินงานสุขศึกษามากที่สุด คือ การสนับสนุนจากองค์กรและนโยบายของหน่วยงาน

ขั้นตอนที่ 6 การวิเคราะห์ทางการบริหาร (Phase 6 : Administrative Diagnosis) ในขั้นตอนนี้เป็นการวิเคราะห์เพื่อประเมินถึงปัจจัยด้านการบริหารจัดการที่จะมีผลต่อการดำเนินโครงการที่ได้วางแผนไว้ โดยปัจจัยดังกล่าวอาจมีผลทั้งในด้านบวก คือ ทำให้โครงการสำเร็จบรรลุเป้าหมาย หรือมีผลตรงกันข้าม คือ กลายเป็นข้อจำกัดของโครงการ ปัจจัยเหล่านี้ได้แก่ งบประมาณ ระยะเวลา ความสามารถของผู้ดำเนินการ ตลอดจนทรัพยากรอื่น ๆ ในองค์กร ดังนั้น ในการวางแผนเพื่อดำเนินงานสุขศึกษาใด ๆ จะต้องให้ความสำคัญกับขั้นตอนนี้ไม่น้อยไปกว่าขั้นตอนอื่น ๆ และจะต้องมีการวิเคราะห์และพิจารณาให้ครอบคลุมทุกด้านเหมือนกับการวิเคราะห์หาปัจจัยที่มีต่อพฤติกรรม

ขั้นตอนที่ 7 การประเมินผล (Phase 7 : Evaluation) ขั้นตอนนี้ไม่มีแสดงอยู่ในแผนภูมิ แต่จะปรากฏอยู่ในทุกขั้นตอนของการดำเนินงาน โดยทั้งนี้ต้องมีการกำหนดหลักเกณฑ์ในการประเมิน และดัชนีชี้วัดไว้อย่างชัดเจนแล้ว การประเมินผลใน PRECEDE Framework ประกอบด้วย การประเมินใน 3 ระดับ คือ การประเมิน โครงการหรือ โปรแกรมสุขภาพ การประเมินผลกระทบของโครงการหรือโปรแกรม ที่มีต่อปัจจัยทั้ง 3 ด้าน และการประเมินผลลัพธ์ของโครงการที่มีผลต่อคุณภาพชีวิตของบุคคลซึ่งการประเมินในขั้นตอนนี้จะเป็นการดำเนินงานในระยะยาว

ขั้นตอนที่ 8 การประเมินผลกระทบ (Impact Evaluation) การดำเนินการประเมินผลกระทบ โดยจะมีการกำหนดหลักเกณฑ์การประเมินผลกระทบไว้ในทุก ๆ ขั้นตอนตั้งแต่ขั้นตอนแรก

ขั้นตอนที่ 9 การประเมินผลลัพธ์ (Outcome Evaluation) ด้วยเหตุผลนี้ PRECEDE – PROCEED Model จึงเป็นปัจจัยที่กำหนดสุขภาพและคุณภาพชีวิต ช่วยให้นักสุขศึกษาวางแผนได้อย่างมีจุดเน้นที่เข้าถึงแต่ละกลุ่มเป้าหมายเพื่อสามารถกำหนดกลยุทธ์อย่างชัดเจน PRECEDE เป็นการระบุถึงวัตถุประสงค์และเกณฑ์สำหรับการประเมินโดยทั่วไป ในส่วนของ PROCEED เป็นขั้นตอนสำหรับการพัฒนานโยบายและการเริ่มกระบวนการดำเนินการและการประเมินผล การใช้เพื่อการวางแผนนั้นจะเกี่ยวข้องกับการประยุกต์ศาสตร์ต่าง ๆ เข้าด้วยกัน หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งว่าเป็นวิทยาการ คือ วิทยาการระบาด สังคมศาสตร์ พฤติกรรมศาสตร์ การศึกษา และกระบวนการบริหารทางด้านสาธารณสุข โดยจะเห็นได้ว่ากิจกรรมในขั้นตอนที่ 1 และ 2 และในบางส่วนของขั้นตอนที่ 3 นั้นจะใช้หลักวิธีการทางด้านระบาดวิทยาและข้อมูลข่าวสารต่าง ๆ กิจกรรมศาสตร์ สังคมศาสตร์ นอกจากนี้ในส่วนของขั้นตอนที่ 5 และ 6 คือ การวางแผนและการดำเนินการตามแผน จำเป็นต้องใช้ความรู้และประสบการณ์ทางด้านบริหารจัดการ และการศึกษา ในส่วนที่สองของโมเดล คือ PROCEED เกี่ยวข้องกับการวางแผน โครงการ การดำเนินงาน และการประเมินผลโครงการ ในส่วนนี้จำเป็นต้องใช้ความเข้าใจทางด้านการบริหารรัฐศาสตร์ (Political Sciences) และการจัดชุมชน (Community Organization)

จากการทบทวนวรรณกรรม ผู้วิจัยจึงสรุปทฤษฎีที่นำมาประยุกต์ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ทฤษฎี PRECEDE – PROCEED Model ซึ่งเป็นรูปแบบการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพ โดยจำแนกปัจจัยที่ทำให้เกิดการปฏิบัติไว้ 3 กลุ่มด้วยกัน คือ

1. ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย และทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ของ อย.น้อย
2. ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ สิ่งที่เป็นแหล่งทรัพยากรที่จำเป็นในการแสดงการปฏิบัติของ อย.น้อย รวมทั้งลักษณะที่จะช่วยให้สามารถแสดงการปฏิบัตินั้น ๆ ได้ เช่น การได้รับการสนับสนุนงบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงาน สื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ

3. บังคับเสริม ได้แก่ แรงจูงใจต่าง ๆ เช่น รางวัลที่เป็นสิ่งของ คำชมเชย การยอมรับ หรือ การได้รับแรงเสริมจากบุคคลอื่นที่มีอิทธิพลต่อตนเอง เช่น ครู เพื่อน ญาติพี่น้อง บุคคลใกล้ชิด โดยอาจจะช่วยสนับสนุนหรือยับยั้งการแสดงพฤติกรรมนั้น ๆ ก็ได้

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความรู้

1. ความหมายของความรู้ ราชบัณฑิตยสถาน (2542, หน้า, 243) ความรู้ คือ สิ่งที่ได้ สัมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้า หรือประสบการณ์รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติการ และทักษะ ความเข้าใจหรือสารสนเทศที่ได้รับจากประสบการณ์ สิ่งที่ได้รับมาจากการได้ยิน ได้ฟัง การคิดหรือการปฏิบัติ

พจนานุกรมของเวสเตอร์ (Webster, 1988 อ้างใน เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธุ์, 2552) ได้ให้คำจำกัดความของความรู้ว่า เป็นข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์ และโครงสร้างที่เกิดขึ้นจากการศึกษาหรือ การค้นคว้า หรือเป็นความรู้เกี่ยวกับสถานที่ สิ่งของ หรือบุคคลที่ได้จากการสังเกต ประสบการณ์ หรือจากรายงานการรับรู้ข้อเท็จจริงเหล่านี้ต้องชัดเจนและต้องอาศัยเวลา

บลูม (Bloom , 1971 อ้างใน พรชัย พุทธรักษ์, 2552) ได้ให้ความหมายไว้ว่า ความรู้ หมายถึง พฤติกรรมและสถานการณ์ต่าง ๆ ซึ่งเน้นการจำ ไม่ว่าจะเป็นการระลึกถึงหรือระลึกได้ ก็ตาม เป็นสถานการณ์ที่เกิดขึ้นโดย สืบเนื่องมาจากการเรียนรู้ โดยเริ่มต้นจากการรวบรวมสาระต่าง ๆ เหล่านั้น จนกระทั่งพัฒนาไปสู่ขั้นที่มีความสลับซับซ้อนยิ่งขึ้นต่อไป โดยความรู้นี้อาจแยก ออกเป็นความรู้เฉพาะสิ่ง ความรู้ในเรื่องระเบียบการ และความรู้เรื่องสากล เป็นต้น

พรชิตา วิเชียรปัญญา (2547, หน้า 21) ให้ความหมายว่า ความรู้เป็นกระบวนการของการ จัดเก็บ เลือกรู้ และบูรณาการการใช้สารสนเทศเหล่านั้น จะเกิดความรู้ใหม่ ความรู้ใหม่จึง เกิดขึ้นจากการผสมผสานความรู้และประสบการณ์เดิมผนวกกับความรู้ใหม่ที่ได้รับ ความรู้ดังกล่าว เป็นสิ่งที่อยู่ภายในบุคคล เป็นความรู้ที่ไม่ปรากฏชัดเจน หากเมื่อความรู้เหล่านั้นได้ถูกถ่ายทอด ออกมาในรูปของการเรียนที่เป็นลายลักษณ์อักษร ความรู้นั้นก็จะกลายเป็นความที่ปรากฏชัดเจน ความรู้ดังกล่าวจะมีคุณค่าปรากฏเมื่อนำมาใช้ในกระบวนการตัดสินใจ

สมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2539) ได้อธิบายความหมายของความรู้ในทางสังคมศาสตร์ว่า “จาก การที่มนุษย์ต้องประสบกับปรากฏการณ์ทั้งทางธรรมชาติและสังคม กล่าวคือ มนุษย์จะต้องพึ่งพา สิ่งแวดล้อมทั้งทางธรรมชาติและสังคม และรู้จักการแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นทั้งที่มาจากสิ่งแวดล้อม และสังคม กล่าวอีกนัยหนึ่งคือมนุษย์จะต้องหาความรู้ต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความเข้าใจเหตุและการ แก้ไขปัญหาต่าง ๆ ต่อปรากฏการณ์ทางธรรมชาติและสังคม ซึ่งความรู้ของมนุษย์ได้มีการพัฒนา มากมาย และมีหลายระดับของความรู้ตามความสามารถพื้นฐานของมนุษย์ กล่าวคือ

1. ความรู้ในทัศนคติของบุคคลทั่วไป จะมีลักษณะที่แตกต่างกันไปตามพื้นฐานและความสามารถของแต่ละบุคคล บุคคลทั่วไปนี้ หมายถึง ประชาชนที่ประกอบอาชีพที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน เช่น ชวนา พ่อค้า นักธุรกิจ ชาวบ้านทั่วไป และอื่น ๆ บุคคลทั่วไปเหล่านี้มีทัศนคติต่อความหมายของความรู้ที่เกิดจากความรู้และความเข้าใจ การถ่ายทอดสืบต่อมาจากประเพณี แต่จะไม่รู้ถึงความหมายที่แท้จริง เป็นความรู้ที่เกี่ยวข้องกับประสบการณ์ทางธรรมชาติและทางสังคม ไม่สามารถที่จะเรียบเรียงเป็นความคิดรวบยอดได้

2. ความรู้ในทัศนคติของนักวิชาการ มีลักษณะที่สามารถกล่าวเป็นความคิดรวบยอด มีลักษณะเป็นนามธรรมเป็นส่วนมาก ความรู้ของนักวิชาการจึงต้องเป็นวิทยาศาสตร์ มีเหตุและผล สามารถพิสูจน์ได้ มีความเที่ยงตรงและเชื่อถือได้ นักวิชาการมักมีความสนใจที่จะค้นคว้าหาความรู้ อย่างมีระบบตามแขนงวิชาการของตน เพื่อนำความรู้ที่สร้างขึ้นเป็นหลักทฤษฎีต่อไป

3. ความรู้ในทัศนะของนักปฏิบัติ ความหมายของความรู้ในทัศนะของนักปฏิบัติ จะเกี่ยวข้องกับความเข้าใจในเหตุการณ์หรือปรากฏการณ์ต่าง ๆ ทั้งทางธรรมชาติและทางสังคม ที่อธิบายได้ในลักษณะที่สามารถนำไปใช้ได้ เราอาจจะกล่าวได้ว่านักปฏิบัติเป็นบุคคลที่เชื่อมโยงระหว่างความรู้ของนักวิชาการและบุคคลทั่วไป เพื่อนำความรู้ที่ลงลงไปทำประโยชน์ให้แก่ส่วนรวม ระดับความนึกคิด ความลึกซึ้งของความรู้ อาจจะอยู่ระหว่างนามธรรมและรูปธรรมตามความเข้าใจของทัศนคติบุคคลทั่วไป

จากนิยามดังกล่าวข้างต้น สรุปได้ว่า ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน หมายถึง สิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การได้รับการอบรม ค้นคว้า หรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติการและทักษะที่เกิดขึ้น โดยสืบเนื่องมาจากการเรียนรู้ จากกการดำเนินงาน การจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน โดยสามารถตอบคำถามได้อย่างถูกต้องในเรื่องของบทบาทหน้าที่ของ อย. น้อย การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบเป็นนในอาหาร วัตถุประสงค์เป็นแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก

2. การแบ่งระดับความรู้ แครธ โรว์ล บลูม และมาเซีย (Krathowhl, Bloom, Masia 1974 อ้างใน วีระวัฒน์ ภูกันดาน, 2553) แบ่งการเรียนรู้ด้านความรู้ออกเป็น 6 ระดับ คือ

2.1 การรับรู้ หรือการจำได้ (Knowledge or Recall) เป็นการเรียนรู้ที่เน้นถึงความจำ และการระลึกได้ต่อความคิด วัตถุ รวมไปถึงปรากฏการณ์ต่าง ๆ เป็นความจำที่เริ่มจากสิ่งง่าย ๆ เป็นอิสระต่อกัน ไปจนถึงความจำในสิ่งที่ยุ่ยากสลับซับซ้อนและมีความสัมพันธ์กัน แบ่งออกเป็น ความรู้เกี่ยวกับเนื้อหาวิชาโดยเฉพาะ ความรู้เกี่ยวกับวิธีการและการดำเนินการที่เกี่ยวกับเรื่องนั้น โดยเฉพาะ และความรู้เกี่ยวกับการรวบรวมแนวคิดและโครงสร้าง

2.2 ความเข้าใจ (Comprehensive or Understanding) เป็นการแสดงถึงความสามารถในการใช้สติปัญญาและทักษะเบื้องต้นต่าง ๆ ในการสรุป ขยายความ หรือการแปลความหมาย

2.3 การนำไปใช้ (Application) เป็นความสามารถในการนำสาระต่าง ๆ ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ใหม่ ๆ หรือสถานการณ์จริง

2.4 การวิเคราะห์ (Analysis) เป็นความสามารถในการแยกแยะวัตถุหรือเนื้อหาออกเป็นส่วนย่อยที่มีความสัมพันธ์ และสืบเสาะความสัมพันธ์ส่วนต่าง ๆ เพื่อดูว่าประกอบเข้าด้วยกันอย่างไร

2.5 การสังเคราะห์ (Synthesis) เป็นความสามารถในการรวมส่วนประกอบย่อยหรือส่วนประกอบใหญ่ ๆ ให้เป็นส่วนเดียวกันเพื่อสร้างรูปแบบหรือโครงสร้างที่ไม่ชัดเจนให้มีความชัดเจนขึ้น โดยใช้ความคิดที่สร้างสรรค์ภายในขอบข่ายของงานหรือปัญหาที่กำหนด

2.6 การประเมินผล (Evaluation) เป็นความสามารถในการตัดสินใจเกี่ยวกับค่านิยม ความคิด ผลงาน คำตอบ วิธีการ และเนื้อหาสาระ เพื่อวัตถุประสงค์บางอย่าง โดยมีการกำหนดเกณฑ์เป็นฐานในการพิจารณาตัดสินการประเมินผล เป็นขั้นพัฒนาทางความคิดที่สูงสุดของพุทธิพิสัย (ความรู้) และความสามารถที่ต้องใช้ความรู้ ความเข้าใจ การนำไปใช้ การวิเคราะห์ และการสังเคราะห์ เข้าร่วมในการพิจารณาประเมินด้วย

3. การวัดความรู้ บุญธรรม กิจปริดาบริสุทฺธิ์ (2551, หน้า 284 - 285) ได้แบ่งการทดสอบความรู้ออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

3.1 แบบวัดเรียงความ (Essay Test) เป็นแบบที่กำหนดคำถามให้ และผู้ตอบจะต้องเรียบเรียงคำตอบด้วยตนเอง ผู้ตอบจะต้องเรียบเรียงความรู้ ความเข้าใจ และความคิดเห็น แล้วเขียนคำตอบเองตามที่ถนัด

3.2 แบบตอบสั้น (Short Answer Test) เป็นแบบที่กำหนดคำถามให้และกำหนดให้ตอบสั้น ๆ ผู้ตอบต้องหาคำตอบเองเหมือนกับเรียงความ แบ่งออกเป็น 3 ชนิด ได้แก่

3.2.1 แบบข้อคำถามสมบูรณ์ (Completion) รูปแบบคำถามจะใช้ประโยคที่มีเนื้อหาสมบูรณ์ แต่ให้ตอบสั้น ๆ เพียงคำตอบ หรือ วลีเดียว

3.2.2 แบบข้อคำถามไม่สมบูรณ์ (Incomplete) รูปแบบคำถามใช้ประโยคมีเนื้อหาไม่สมบูรณ์ และเว้นช่องว่างให้เติมคำหรือวลีทำให้ประโยคสมบูรณ์

3.2.3 แบบเติมคำที่มีความสัมพันธ์ รูปแบบนี้จะตั้งคำถามประโยคหลัก แล้วตามด้วยคำ หรือข้อความย่อย ๆ เว้นไว้ให้ผู้ตอบเติมคำตอบที่สัมพันธ์ หรือ เกี่ยวข้องกับคำหรือข้อความย่อยที่กำหนดไว้

3.3 แบบเลือกตอบ (Multiple Choice Items) เป็นแบบที่กำหนดให้ทั้งคำถามและคำตอบ ผู้ตอบจะต้องเลือกตอบคำถามที่กำหนด นิยมใช้ในการรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัย เนื่องจากใช้เวลาในการตอบน้อย การตรวจและวิเคราะห์ทำได้ง่ายและสะดวก มีหลายรูปแบบ ได้แก่

3.3.1 แบบสองตัวเลือก มีลักษณะแบบถูกผิดเป็นหลัก ใช้ถามข้อเท็จจริง และวัดความรู้ในระดับความจำ ในการสร้างคำตอบจะถูกหรือผิดจริง ส่วนข้อคำถามนั้นต้องมีความชัดเจน ไม่มีประโยชน์พิเศษ ให้ใช้ประโยชน์ มีเนื้อความเดียว เว้นแต่คำถามในลักษณะเหตุผล แบบนี้นิยมใช้ในการสัมภาษณ์ หรือให้ประชาชนที่มีการศึกษาน้อยตอบ

3.3.2 แบบหลายตัวเลือก เป็นแบบที่กำหนดคำตอบให้มากกว่า 2 คำตอบ ซึ่งมีตั้งแต่ 3 ถึง 5 คำตอบ โดยทั่วไปนิยมมี 4 คำตอบ ผู้ตอบเลือกได้เพียงคำตอบเดียว ในการสร้างคำถามต้องมีความชัดเจน มีเนื้อความเดียว แต่ละข้อเป็นคำถามที่อิสระจากกันเพื่อป้องกันการแนะคำตอบในข้ออื่น คำถามไม่ควรใช้ประโยชน์พิเศษ ควรใช้ประโยชน์นอกเล่าที่สมบูรณ์ ส่วนคำตอบที่กำหนดนั้น คำตอบทั้งหมดในข้อเดียวกันต้องเป็นเรื่องเดียวกัน มีโอกาสถูกพอ ๆ กัน สั้นยาวใกล้เคียงกัน และจะต้องเป็นอิสระต่อกัน

สรุปการวัดความรู้ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เลือกใช้แบบทดสอบแบบเลือกตอบหลายตัวเลือกในการวัดความรู้เรื่องการจัดการอาหารปลอดภัยภายในโรงเรียน ของ อย.น้อย

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับทัศนคติ

ทัศนคติ (Attitude) เป็นตัวแปรเชิงสมมุติ (Hypothetical Variable) เพราะทัศนคติไม่สามารถวัดได้จากการกระทำ หรือพฤติกรรมอันหนึ่งอันใดของบุคคล แต่ทัศนคติเป็นนามธรรมที่ใช้เรียกกลุ่มของการกระทำหรือพฤติกรรมหลายอย่าง นักจิตวิทยาและนักการศึกษาได้ให้ความหมายไว้หลายประการด้วยกัน ดังนี้

อัลพอร์ต (Allport, 1963 อ้างใน บุญธรรม กิจปริดาปริสุทธิ์, 2540) กล่าวถึงความหมายของทัศนคติว่า เป็นสภาพทางจิตใจและประสาท ทำให้บุคคลตอบสนอง หรือแสดงออกในลักษณะที่สนับสนุน หรือต่อต้านหรือต่อวัตถุ หรือสถานการณ์นั้น ๆ

โรเจอร์ส (Rogers, 1978 อ้างใน สุรพงษ์ โสชนเสถียร, 2553, หน้า 122) กล่าวว่า ทัศนคติเป็นดัชนีชี้ว่าบุคคลนั้นรู้สึกและคิดอย่างไรกับคนรอบข้าง วัตถุสิ่งของ หรือสิ่งแวดล้อม สถานการณ์ต่าง ๆ โดยทัศนคตินั้นมาจากความเชื่อที่อาจส่งผลถึงพฤติกรรม เป็นมิติของการประเมินเพื่อแสดงว่าชอบหรือไม่ชอบต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งถือเป็นการสื่อสารภายในบุคคลที่เป็นผลกระทบมาจากการรับสาร อันจะมีผลต่อพฤติกรรมต่อไป

สุรพงศ์ โสชนเสถียร (2533, หน้า 122) ได้ให้ความหมายทัศนคติเช่นเดียวกับโรเจอร์ส และอธิบายเพิ่มเติมว่าทัศนคติเป็นเพียงความพร้อมที่จะตอบสนองสิ่งเร้า ที่เชื่อมโยงระหว่างความรู้ ความเข้าใจกับพฤติกรรม เป็นสิ่งที่เกิดจากการเรียนรู้ ประสบการณ์ การเลียนแบบ มีอิทธิพลต่อการคิด กระตุ้นให้เกิดการกระทำ และสามารถเปลี่ยนแปลงได้ ถ้าสภาพแวดล้อมหรือเหตุการณ์ต่าง ๆ เปลี่ยนไป

สุชา จันทร์เอม (2533) กล่าวว่า ทัศนคติ เป็นอัญญาสัยหรือความโน้มที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมสนองตอบต่อสิ่งเร้า ซึ่งอาจเป็นคน วัตถุ สิ่งของ หรือความคิด ทัศนคติอาจเป็นบวก หรือลบ ถ้าบุคคลนั้นมีทัศนคติบวกต่อสิ่งใดก็จะเผชิญหน้ากับสิ่งนั้น ถ้ามีทัศนคติลบก็จะหลีกเลี่ยง ทัศนคติเป็นสิ่งที่เรียนรู้และเป็นการแสดงออกของค่านิยมและความเชื่อของบุคคล

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526 หน้า 1) กล่าวว่า ทัศนคติเป็นความเชื่อ ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ เช่น บุคคล สิ่งของ การกระทำ สถานการณ์ และสิ่งอื่น ๆ รวมทั้งท่าทีที่แสดงออกที่บ่งบอกถึงสภาพจิตใจที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ทัศนคติเป็นนามธรรมและเป็นส่วนที่ทำให้เกิดการแสดงออกด้านการปฏิบัติ แต่ไม่ใช่แรงจูงใจ (Motive) และแรงขับ (Drive)

ในการศึกษาครั้งนี้ สรุปความหมายของ ทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน หมายถึง ความรู้สึก ความเชื่อ ความคิดเห็นเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของ อย.น้อย การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการดำเนินงานอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบประเมิน ในอาหาร วัตถุประสงค์เกี่ยวกับ การดำเนินงานอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบประเมิน ในอาหาร วัตถุประสงค์เป็นแบบประเมินค่า 5 ระดับ คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย และ ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

องค์ประกอบของทัศนคติ เซอร์เมอร์ฮอร์น ฮันท์ และออสบอร์น (Shermerhorn, Hunt and Osborn อ้างใน เสริมศักดิ์ วิศาลาภรณ์, 2537) ได้อธิบายถึงองค์ประกอบสำคัญ 3 ประการ คือ องค์ประกอบที่เกี่ยวกับปัญญา (Cognitive Component) คือ ความเชื่อและค่านิยมของบุคคลจะมีขึ้นก่อนการเกิดทัศนคติต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง องค์ประกอบที่เกี่ยวกับอารมณ์ความรู้สึก (Affective Component) เป็นความรู้สึกเฉพาะของบุคคล ที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งเป็นผลเนื่องมาจากความเชื่อและค่านิยมที่บุคคลมีต่อสิ่งนั้น ๆ ความรู้สึกที่เกิดขึ้นดังกล่าวนี้คือทัศนคติที่แท้จริงของบุคคล และองค์ประกอบเกี่ยวกับพฤติกรรม (Behavioral Component) คือ เจตนารมณ์ของบุคคลที่จะแสดงพฤติกรรมอย่างใดอย่างหนึ่งออกมาจากความรู้สึกของเขา เจตนารมณ์ที่เกิดขึ้นนี้เป็นผลเนื่องมาจากทัศนคติของบุคคลต่อสิ่งดังกล่าว

นอกจากนี้ ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526, หน้า 224) กล่าวว่า ทักษะคิดเป็นสิ่งที่เกิดจากการเรียนรู้จากแหล่งต่าง ๆ แหล่งสำคัญที่ทำให้คนเกิดทักษะคิด 4 แหล่ง คือ ประสบการณ์เฉพาะอย่าง (Specific Experience) เมื่อบุคคลมีประสบการณ์เฉพาะอย่างต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งไม่ว่าจะเป็นทางที่ดีหรือไม่ดี จะทำให้เกิดทักษะคิดต่อสิ่งนั้นตามทิศทางที่เคยมีประสบการณ์มาก่อน การติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น (Communication from Others) เป็นการรับรู้ข่าวสารต่าง ๆ จากผู้อื่น สิ่งที่เป็นแบบอย่าง (Models) การเลียนแบบผู้อื่นทำให้เกิดทักษะคิดขึ้นได้ และความเกี่ยวข้องกับสถาบัน (Institutional Factors) โดยทักษะคิดหลายอย่างของบุคคลเกิดขึ้นเนื่องจากความเกี่ยวข้องกับสถาบัน

1. **คุณลักษณะของทักษะคิด** อัลพอร์ต (Allport, 1953 อ้างใน สุบรรพต รักชอบสันติ, 2555) กล่าวว่า คุณลักษณะของทักษะคิดมีดังนี้

- 1.1 เป็นภาวะจิตและประสาทซึ่งแสดงออกให้เห็นทางพฤติกรรม เช่น โกรธ เกลียด รัก เป็นต้น
- 1.2 เป็นความพร้อมที่จะตอบสนองเมื่อมีทักษะคิดที่ดีหรือไม่ดีต่อสิ่งใด ก็พร้อมที่จะตอบสนองต่อสิ่งนั้นตามลักษณะของทักษะคิดที่เกิดขึ้น
- 1.3 เกิดขึ้นเป็นระบบโดยจัดระบบไว้ในตนเอง เมื่อเกิดทักษะคิดต่อสิ่งใดแล้วจะเกิดต่อเนื่องและติดตามมาด้วยพฤติกรรมที่มีความสัมพันธ์กัน เช่น พอใจก็ยิ้ม โกรธก็หน้าบึ้ง เป็นต้น
- 1.4 เกิดจากประสบการณ์ ประสบการณ์ของแต่ละบุคคลมีส่วนในการสร้างทักษะคิด
- 1.5 เป็นพลังสำคัญที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมที่แสดงออก หมายถึง การแสดงออกของพฤติกรรมสิ่งใดสิ่งหนึ่งขึ้นอยู่กับทักษะคิดเป็นหลัก

ซึ่งสุชา จันท์ธรม (2533) กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงนั้นจะเร็วหรือช้าขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของทักษะคิดและประสบการณ์ใหม่ที่รับมาด้วย

โดยสรุปการวิจัยครั้งนี้ ทักษะคิดไม่ได้มีมาแต่กำเนิด แต่เกิดจากประสบการณ์การเรียนรู้ของ อย.น้อย ซึ่งทักษะคิดอาจเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา ขึ้นอยู่กับการเรียนรู้ ทำความเข้าใจ และประสบการณ์ใหม่ที่ได้รับเพิ่มขึ้น

2. **กระบวนการพัฒนาทักษะคิด** แม็กกูรี (Mg. Guire อ้างใน สมจินต์ เพชรพันธุ์ศรี, 2532) ได้กล่าวว่ามี 5 ขั้นตอนดังนี้

2.1 การใส่ใจ (Attention) เป็นความสนใจ เอาใจใส่ในการรับฟัง ถ้าบุคคลไม่ให้ความสนใจที่จะฟังแล้ว กระบวนการขั้นต่อไปก็จะไม่เกิดขึ้น และจะไม่มีเปลี่ยนแปลงทักษะคิดสาเหตุที่จะทำให้คนสนใจฟัง ได้แก่ ผู้สื่อความและเนื้อหาสาระนั้น ๆ

2.2 ความเข้าใจ (Comprehension) เป็นความเข้าใจของสาระนั้น ความยากหรือง่ายเกินไปจะทำให้ผู้ฟังไม่สนใจและไม่เข้าใจ

2.3 การยอมรับ (Acceptance) เป็นผลจากการใส่ใจและความเข้าใจ หากบุคคลตั้งใจฟัง เกิดความเข้าใจ จะทำให้เกิดการยอมรับ แต่ถ้าไม่ได้สนใจฟัง ไม่มีความเข้าใจก็จะเลิกและไม่เกิดการยอมรับ

2.4 การเก็บกักไว้ (Retention) เป็นความคงทน หรือเป็นการจำ อาจจะไม่เก็บไว้ระยะหนึ่งเมื่อเวลาผ่านไปอาจเปลี่ยนไปหรืออาจจะยังคงอยู่

2.5 การกระทำ (Action) บุคคลเมื่อเปลี่ยนทัศนคติก็จะเปลี่ยนด้านการกระทำด้วย ซึ่งจะมีผลต่อส่วนรวมและสังคม ถ้าเปลี่ยนความเชื่อแล้วแต่ไม่ได้ลงมือกระทำก็จะไม่มีผลกระทบกับใคร

โดยสรุป วิธีเปลี่ยนทัศนคติของบุคคล คือ การเปลี่ยนส่วนประกอบความรู้ ความเข้าใจ ที่เปลี่ยนโดยใช้ทฤษฎีการเรียนรู้ และการใช้อิทธิพลของกลุ่ม โดยกระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติต้องมี 5 ขั้นตอน ได้แก่ ความเข้าใจ การใส่ใจ การยอมรับ การเก็บกักไว้ และการกระทำที่มีความต่อเนื่องกัน

อาจกล่าวได้ว่าการกระทำหรือพฤติกรรมใด ๆ ของคนเราส่วนใหญ่ เป็นการแสดงออกของบุคคลโดยมีพื้นฐานมาจากความรู้ ความเข้าใจ และทัศนคติของบุคคลนั้น การที่บุคคลนั้นมีพฤติกรรมที่ต่างกัน นั่นก็เนื่องมาจากความแตกต่างของความรู้ และทัศนคติที่ต่างกัน และการได้รับรู้สิ่งเหล่านี้ก่อให้เกิดประสบการณ์ที่แตกต่างกัน อันมีผลต่อพฤติกรรมของแต่ละบุคคล การสื่อสารจึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่สามารถโน้มน้าวให้เกิดพฤติกรรมอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยทั่วไปการใช้การสื่อสารเพื่อโน้มน้าวพฤติกรรมนั้น มีวิธีการดังนี้ (สุรพงษ์ โสชนเสถียร, 2533)

1. การปลุกเร้าอารมณ์ (Emotional Arousal) เพื่อให้เกิดความตื่นเต้นเร้าใจในการติดตามไม่ว่าด้วยภาพหรือเสียง
2. การเห็นอกเห็นใจ (Empathy) ด้วยการแสดงความอ่อนโยนเสียสละ และความกรุณาปรานี ขอมแพ้เพื่อการเป็นพระก็อาจโน้มน้าวใจผู้คนให้ยอมรับได้
3. การสร้างแบบอย่างขึ้นในใจ (Internalized Norms) เป็นการสร้างมาตรฐานอย่างหนึ่งขึ้น เพื่อให้มาตรฐานนั้นปลูกศรัทธา และเป็นตัวอย่างผู้รับสารที่จะต้องปฏิบัติตาม
4. การให้รางวัล (Reward) เช่น การลด แลก แจก แถม ในการโฆษณาเพื่อเป็นการจูงใจเลือกซื้อสินค้ายี่ห้ออื่น ๆ

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับแรงจูงใจ

1. ความหมายของแรงจูงใจ (Motive) หมายถึง สิ่งที่บุคคลคาดหวัง โดยที่สิ่งนี้อาจเป็น สิ่งที่บุคคลพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจก็ได้ ความคาดหวังนี้เป็นตัวกระตุ้นให้บุคคลแสดงพฤติกรรม ซึ่ง กระบวนการที่กระตุ้นให้บุคคลแสดงพฤติกรรมเรียกว่า การจูงใจ (Motivation)

สมพร สุทัศนีย์ (2542) กล่าวว่า การจูงใจเป็นการกระตุ้นให้บุคคลมีความกระตือรือร้น หรือมีแรงจูงใจในการแสดงพฤติกรรมต่าง ๆ พฤติกรรมทางสังคม และพฤติกรรมการทำงาน โดยเฉพาะในองค์กร ผู้นำมีหน้าที่โดยตรงในการจูงใจผู้ร่วมงานเพื่อให้งานประสบความสำเร็จ ทั้งนี้เพราะมนุษย์จะทำงานเต็มความสามารถหรือไม่ขึ้นอยู่กับความเต็มใจในการทำงาน การจูงใจเป็นเรื่องของการตอบสนองความต้องการที่ทำให้บุคคลเกิดแรงจูงใจเพื่อที่จะปฏิบัติงาน ให้บรรลุเป้าหมาย

ประสาน หอมพลู และ ทิพวรรณ หอมพลู (2540) ได้ให้ความหมายของแรงจูงใจไว้ว่า หมายถึง ความมุ่งมั่นในการทำงาน เพื่อให้งานดำเนินไปสู่เป้าหมาย โดยมีสภาพแวดล้อมเป็นตัวกำหนด

สุรางค์ ไคว้ตระกูล (2541) กล่าวว่า แรงจูงใจหมายถึง แรงหรือพลังในการทำพฤติกรรม อย่างเข้มแข็งหรือกระตือรือร้น มีจุดมุ่งหมายที่ชัดเจน และรักษาพฤติกรรมนั้นไว้ เช่น คน ๆ หนึ่ง ทำงานหนักตลอดเวลาด้วยความขยันขันแข็งเพื่อให้ประสบผลสำเร็จในชีวิต ถือว่าเขามีแรงจูงใจในการทำงานสูง

สรูปได้ว่า แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน หมายถึง แรงผลักดัน หรือความรู้สึกทางบวกที่ได้รับจากเพื่อน ครู และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการได้รับการสนับสนุน ด้านวัสดุอุปกรณ์หรืองบประมาณ เพื่อให้นักเรียนมีการปฏิบัติ และยังสามารถกำหนดทิศทางการปฏิบัติของการปฏิบัติงานของ ออ.น้อย ได้ วัดตัวแปรเป็นแบบประเมินค่า 3 ระดับ คือ เห็นด้วย ไม่แน่ใจ และ ไม่เห็นด้วย

2. ความสำคัญของการจูงใจ การจูงใจมีอิทธิพลต่อผลผลิต ผลผลิตของงานจะมีคุณภาพดี มีปริมาณมากน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับการจูงใจในการทำงาน ดังนั้น ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานจึง จำเป็นต้องเข้าใจว่าอะไร คือ แรงจูงใจที่จะทำให้พนักงานทำงานอย่างเต็มที่ และไม่ใช่เรื่องง่ายในการจูงใจพนักงาน เพราะพนักงานตอบสนองต่องานและวิธีทำงานขององค์กรแตกต่างกัน การจูงใจพนักงานจึงมีความสำคัญ (ฝนแก้ว เบ็ญจมาศ, 2555) สามารถสรุปความสำคัญของการจูงใจในการทำงานได้ดังนี้

2.1 พลัง (Energy) เป็นแรงขับเคลื่อนที่สำคัญต่อการกระทำหรือพฤติกรรมของมนุษย์ในการทำงานใด ๆ ถ้าบุคคลมีแรงจูงใจในการทำงานสูง ย่อมทำให้ขยันขันแข็ง กระตือรือร้น กระทำให้สำเร็จ ซึ่งตรงกันข้ามกับบุคคลที่ทำงานประเภท "เช้าชาม เย็นชาม" ที่ทำงานเพียงเพื่อให้ผ่านไปวัน ๆ

2.2 ความพยายาม (Persistence) ทำให้บุคคลมีความมานะ อดทน บากบั่น คิดหาวิธีการ นำความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ของตนมาใช้ให้เป็นประโยชน์ต่องานให้มากที่สุด ไม่ทอดทิ้งหรือละความพยายามง่าย ๆ แม้งานจะมีอุปสรรคขัดขวาง และเมื่องานได้รับผลสำเร็จ ด้วยดีก็มักคิดหาวิธีการปรับปรุงพัฒนาให้ดีขึ้นเรื่อย ๆ

2.3 การเปลี่ยนแปลง (Variability) รูปแบบการทำงานหรือวิธีทำงานในบางครั้ง ก่อให้เกิดการค้นพบช่องทางการดำเนินงานที่ดีกว่า หรือประสบผลสำเร็จมากกว่า นักจิตวิทยาบางคนเชื่อว่าการเปลี่ยนแปลงเป็นเครื่องหมายของความเจริญก้าวหน้าของบุคคล แสดงให้เห็นว่าบุคคลกำลังแสวงหาการเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ให้ชีวิต บุคคลที่มีแรงจูงใจในการทำงานสูงเมื่อคืนรน เพื่อจะบรรลุวัตถุประสงค์ใด ๆ หากไม่สำเร็จบุคคลก็มักพยายามค้นหาสิ่งผิดพลาดและพยายามแก้ไขให้ดีขึ้นในทุกวิถีทาง ซึ่งทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการทำงานจนในที่สุดทำให้ค้นพบแนวทางที่เหมาะสมซึ่งอาจจะต่างไปจากแนวเดิม

2.4 บุคคลที่มีแรงจูงใจในการทำงาน จะเป็นบุคคลที่มุ่งมั่นทำงานให้เกิดความเจริญก้าวหน้า และการมุ่งมั่นทำงานที่ตนรับผิดชอบ ให้เจริญก้าวหน้า จดว่าบุคคลผู้นั้น มีจรรยาบรรณในการทำงาน (Work Ethics) ที่มีความรับผิดชอบ มั่นคงในหน้าที่ มีวินัยในการทำงาน ซึ่งลักษณะดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงความสมบูรณ์

3. ลักษณะของแรงจูงใจ ซึ่งซนิชา ธนิกกุล (2550) กล่าวว่า แรงจูงใจมี 2 ลักษณะดังนี้

3.1 แรงจูงใจภายใน (Intrinsic Motives) เป็นแรงผลักดันจากภายในตัวบุคคลซึ่งอาจมาจากทัศนคติ ความคิด ความสนใจ ความตั้งใจ การมองเห็นคุณค่า ความต้องการ ความพอใจ เป็นต้น สิ่งต่าง ๆ ที่กล่าวมานี้มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมค่อนข้างถาวร เช่น คนงานที่เห็นองค์การคือสถานที่ให้ชีวิตแก่เขาและครอบครัว เขาก็จะจงรักภักดีต่อองค์การ และองค์การบางแห่งขาดทุนในการดำเนินการก็ไม่ได้จ่ายค่าตอบแทนที่ดี แต่ด้วยความผูกพันพนักงานก็ร่วมกันลดค่าใช้จ่ายและช่วยกันทำงานอย่างเต็มที่

3.2 แรงจูงใจภายนอก (Extrinsic Motives) แรงจูงใจภายนอกเป็นสิ่งผลักดันภายนอกตัวบุคคลที่มากกระตุ้นให้เกิดพฤติกรรม อาจจะเป็นการได้รับรางวัล เกียรติยศชื่อเสียง คำชม หรือยกย่อง แรงจูงใจนี้ไม่คงทนถาวร บุคคลแสดงพฤติกรรมเพื่อตอบสนองสิ่งจูงใจดังกล่าวเฉพาะกรณีที่ต้องการสิ่งตอบแทนเท่านั้น

4 ธรรมชาติของแรงจูงใจ ซึ่งซนิชา ฌนิกกุล (2550) กล่าวว่า ธรรมชาติของแรงจูงใจประกอบด้วย

4.1 ความต้องการ (Needs) เป็นสภาพที่บุคคลขาดสมดุล เกิดแรงผลักดันให้บุคคลแสดงพฤติกรรมเพื่อสร้างสมดุลให้ตัวเอง เช่น คนที่ถูกทิ้งให้อยู่คนเดียวจะเกิดความต้องการความรักความสนใจจากผู้อื่น เป็นแรงผลักดันให้คน ๆ นั้นกระทำการบางอย่าง เพื่อให้ได้รับความรักความสนใจ คนที่รู้สึกเหนื่อยล้าโดยการนอน หรือนั่งพัก หรือเปลี่ยนบรรยากาศ เปลี่ยนอิริยาบถ ความต้องการมีอิทธิพลมากต่อพฤติกรรม กล่าวได้ว่าสิ่งที่กระตุ้นให้บุคคลแสดงพฤติกรรมเพื่อบรรลุจุดหมายปลายทางที่ต้องการนั้น ส่วนใหญ่เกิดเนื่องมาจากความต้องการของบุคคล ความต้องการในคนเรามีหลายประเภท นักจิตวิทยาแต่ละท่านจะอธิบายเรื่องความต้องการในรูปแบบต่าง ๆ กัน แต่โดยทั่วไปแล้วเราอาจแบ่งความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

4.1.1 ความต้องการทางกาย (Physical Needs) เป็นความต้องการที่เกิดจากธรรมชาติของร่างกาย เช่น ต้องการกินอาหาร หายใจ ขับถ่ายของเสีย การเคลื่อนไหว พักผ่อน และต้องการทางเพศ ความต้องการทางกายทำให้เกิดแรงจูงใจให้บุคคลกระทำการเพื่อสนองความต้องการดังกล่าว เรียกแรงจูงใจที่เกิดจากความต้องการทางกายนี้ว่า แรงจูงใจทางชีวภาพ หรือ ทางสรีระ (biological motives)

4.1.2 ความต้องการทางสังคม หรือ ความต้องการทางจิตใจ (Social or Psychological Needs) เป็นความต้องการที่เกิดจากการเรียนรู้ทางสังคม เช่น ต้องการความรัก ความมั่นคง ปลอดภัย การเป็นที่ยอมรับในสังคม ต้องการอิสรภาพ ความสำเร็จในชีวิต และตำแหน่งทางสังคม ความต้องการทางสังคมหรือทางจิตใจดังกล่าวนี้ เป็นเหตุให้มนุษย์แสดงพฤติกรรมเพื่อไปสู่จุดหมายปลายทางได้เพื่อให้ได้มาซึ่งความต้องการดังกล่าว คือทำให้เกิดแรงจูงใจที่เรียกว่า แรงจูงใจทางสังคม (Social Motives)

4.2 แรงขับ (Drives) เป็นแรงผลักดันที่เกิดจากความต้องการทางกายและสิ่งเร้าจากภายในตัวบุคคล ความต้องการ และแรงขับมักเกิดควบคู่กัน คือ เมื่อเกิดความต้องการแล้ว ความต้องการนั้น ๆ จะผลักดันให้เกิดพฤติกรรม เราเรียกว่าเป็นแรงขับนอก จากนั้นแรงขับยังหมายถึง สภาพทางจิตวิทยาที่เป็นผลเนื่องมาจากความต้องการทางกาย เช่น ความหิว ทำให้เกิดสภาพทางจิตวิทยา คือ ใจสั่น อารมณ์เสีย หงุดหงิด ตาลอย ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดในหน่วยงาน เช่น การเร่งร้อน หาข้อสรุปจากการประชุมในบรรยากาศที่ผู้เข้าประชุมทั้งหิว ทั้งเหนื่อย แทนที่จะได้ข้อสรุปที่ดี บางครั้งกลับก่อให้เกิดปัญหาขัดแย้ง ไม่ได้รับผลสำเร็จตามที่ต้องการ หรือเพราะด้วย

ความหิว ความเหนื่อย ทำให้รับสรุปลและตกลง เรื่องงานโดยขาดการไตร่ตรอง เพื่อจะได้รับประทานอาหารเช้าและพักผ่อน ซึ่งอาจก่อให้เกิด ผลเสียต่องานได้ แต่ในบางกรณี บุคคลบางคนก็อาจฉวยโอกาสของการที่คนในที่ประชุมอยู่ในภาวะมีแรงขับด้านความหิว ความเหนื่อยมาเป็นประโยชน์ ให้ลงมติบางเรื่องโดยง่ายและรวดเร็ว เพื่อประโยชน์ต่องาน

4.3 สิ่งล่อใจ (Incentives) เป็นสิ่งชักนำบุคคลให้กระทำการอย่างใดอย่างหนึ่งไปสู่จุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้ จัดเป็นแรงจูงใจภายนอก เช่น การชักจูงให้คนงานมาทำงานอย่างสม่ำเสมอ โดยยกย่องพนักงานที่ไม่ขาดงานให้เป็นที่ยอมรับ การประกาศเกียรติคุณหรือการจัดสรรรางวัลในการคัดเลือกพนักงานหรือบุคคลดีเด่นประจำปี การมอบโล่รางวัลแก่ฝ่ายงานที่มีผลงานยอดเยี่ยมในรอบปี เป็นต้น ตัวอย่างที่ยกมาเหล่านี้ จัดเป็นการใช้สิ่งล่อใจ เพื่อสร้างแรงจูงใจในการทำงานให้เกิดแก่พนักงานขององค์กร ซึ่งจะเห็นได้ว่าสิ่งล่อใจนั้นอาจเป็น วัตถุ เป็นสัญลักษณ์ หรือเป็นคำพูดที่ทำให้บุคคลพึงพอใจ

4.4 การตื่นตัว (Arousal) เป็นภาวะที่บุคคลพร้อมที่จะแสดงพฤติกรรมสมองพร้อมที่จะคิด พร้อมที่จะเคลื่อนไหว นักกีฬาที่อุ่นเครื่องเสร็จพร้อมที่จะแข่งขัน หรือเล่นกีฬา พนักงานต้อนรับที่พร้อมให้บริการแก่ลูกค้า เป็นต้น ลักษณะดังกล่าวเปรียบเหมือนเครื่องยนต์ที่คิดเครื่องพร้อมจะทำงาน บุคลากรในองค์กรถ้ามีการตื่นตัวในการทำงาน ย่อมส่งผลให้ทำงานได้ดีขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาธรรมชาติพฤติกรรมของมนุษย์พบว่า การตื่นตัวมี 3 ระดับ คือ การตื่นตัวระดับสูง การตื่นตัวระดับกลาง และการตื่นตัวระดับต่ำ ระดับที่นักจิตวิทยาค้นพบว่าดีที่สุดได้แก่ การตื่นตัวระดับกลาง ถ้าเป็นการตื่นตัวระดับสูง จะตื่นตัวมากไปจนกลายเป็นตื่นตกใจ หรือตื่นเต้น ขาดสมาธิในการทำงาน ถ้าตื่นตัวระดับต่ำก็มักทำงานเฉื่อยชา ผลงานเสร็จช้า และจากการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่ทำให้บุคคลตื่นตัว มีทั้งสิ่งเร้าภายนอกและสิ่งเร้าภายในตัว ได้แก่ ลักษณะส่วนตัวของบุคคลแต่ละคนที่มีต่าง ๆ กัน ทั้งในส่วนที่เป็นบุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย และระบบสรีระภายในของผู้นั้น

4.5 การคาดหวัง (Expectancy) เป็นการตั้งความปรารถนา หรือการพยากรณ์ล่วงหน้าของบุคคลในสิ่งที่จะเกิดขึ้นต่อไป ตัวอย่างเช่น การที่คนงานคาดหวังว่าพวกเขาจะได้รับโบนัสประจำปีสัก 4-5 เท่าของเงินเดือน การคาดหวังดังกล่าวนี้ ส่งผลให้พนักงาน กระปี้กระเป่า มีชีวิตชีวา ซึ่งบางคนก็อาจจะสมหวัง และมีอีกหลายคนที่ยึดหวัง ในชีวิตจริงของคนเราโดยทั่วไปสิ่งที่คาดหวังกับสิ่งที่เกิดขึ้นมักไม่ตรงกันเสมอไป ช่วงห่างระหว่างสิ่งที่คาดหวังกับสิ่งที่เกิดขึ้นจริง ถ้าห่างกันมากก็อาจทำให้คนงานคับข้องใจและเกิดปัญหาขัดแย้งอื่น ๆ ตามมา เจ้าของกิจการหรือผู้บริหารงานจึงควรระวังในเรื่องดังกล่าวที่จะต้องมีการสื่อสารสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องในกันและกัน การสร้างความหวังหรือการปล่อยให้พนักงานคาดหวังโดยที่สภาพความเป็นจริงทำไม่ได้ อาจจะทำให้เกิด

ปัญหาที่ยากที่คาดไม่ถึงในเวลาต่อไป ดังตัวอย่างที่เห็นได้จากการที่กลุ่มคนงานของบริษัทใหญ่ บางแห่งรวมตัวกันต่อต้านผู้บริหารและเผาโรงงาน เนื่องมาจากไม่พอใจที่ไม่ได้โบนัสประจำปี ตามที่คาดหวังไว้ว่าควรจะได้ การคาดหวังก่อให้เกิดแรงผลักดันหรือเป็นแรงจูงใจที่สำคัญต่อพฤติกรรม อีกส่วนหนึ่งในองค์กร ถ้าได้มีการกระตุ้นให้พนักงานทำงาน โดยวางแผนและเป้าหมายตั้งระดับ ของผลงานตามที่ควรจะเป็นอาจเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ช่วยยกระดับมาตรฐานของผลงานของพนักงาน ซึ่งเมื่อได้ผลงานดีขึ้นผู้บริหารก็พิจารณาผลตอบแทนที่ใกล้เคียงกับสิ่งที่พนักงานคาดว่าจะได้ นับว่าได้รับประโยชน์พร้อมกันทั้งฝ่ายเจ้าของกิจการและผู้ปฏิบัติงาน

4.6 การตั้งเป้าหมาย (Goal Settings) เป็นการกำหนดทิศทางและจุดมุ่งหมายปลายทาง ของการกระทำกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งของบุคคล จัดเป็นแรงจูงใจจากภายในของบุคคลผู้นั้นใน การทำงานธุรกิจที่มุ่งเพิ่มปริมาณและคุณภาพ ถ้าพนักงานหรือนักธุรกิจมีการตั้งเป้าหมายใน การทำงานจะส่งผลให้ทำงานอย่างมีแผน และดำเนินไปสู่เป้าหมายดังกล่าวเสมือนเรือที่มีหางเสือ ซึ่งในชีวิตประจำวันของคนเรานั้นจะเห็นว่ามีคนบางคนทำอะไรก็มักประสบความสำเร็จหรือไม่สำเร็จดังกล่าวอาจจะมีหลายประการ แต่ปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่งซึ่งมีอิทธิพลมากต่อ ความสำเร็จในการทำงาน คือการตั้งเป้าหมายในการทำงานแต่ละงานไว้ล่วงหน้า ซึ่งเจ้าของกิจการ หรือผู้บริหารงานควรสนับสนุนให้พนักงานทำงานอย่างมีเป้าหมายทั้งนี้เพื่อความเจริญก้าวหน้า ขององค์กรและตัวของพนักงานเอง

ที่กล่าวมาทั้งหมดในเรื่องที่มาของแรงจูงใจ ได้แก่ ความต้องการแรงขับ สิ่งล่อใจ การคาดหวัง การตื่นตัว และการตั้งเป้าหมาย จะเห็นได้ว่ายากที่จะกล่าวอธิบายแต่ละเรื่อง แยกจากกันโดยเอกเทศ เนื่องจากแต่ละเรื่องมีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กัน ตัวอย่างเช่น ความต้องการที่ จะได้รับการได้รับการยกย่อง การยอมรับจากเพื่อน ๆ การได้รับประกาศเกียรติคุณ จากการปฏิบัติงาน อาหารปลอดภัยในโรงเรียน ส่งผลให้เกิดแรงขับหรือแรงผลักดันพฤติกรรม ทำให้นักเรียนแสดง พฤติกรรมอย่างมีทิศทางมุ่งไปสู่เป้าหมาย

5. ทฤษฎีแรงจูงใจ นักจิตวิทยาใช้อธิบายพฤติกรรมในปัจจุบันมี 3 ทฤษฎี คือ ทฤษฎี พฤติกรรมนิยม ทฤษฎีมนุษยนิยม และทฤษฎีปัญญานิยม ทั้งสามทฤษฎีมีบทบาทสำคัญในการศึกษา เกี่ยวกับพฤติกรรมของมนุษย์ เนื่องจากพฤติกรรมของมนุษย์ค่อนข้างซับซ้อนจึงไม่มีทฤษฎีใด ทฤษฎีหนึ่งที่สามารถอธิบายพฤติกรรมได้ทุกอย่าง

5.1 องค์ประกอบของแรงจูงใจ นักจิตวิทยาปัจจุบันได้ศึกษาและสรุปว่าองค์ประกอบ ของแรงจูงใจ มี 3 ด้านคือ

5.1.1 องค์ประกอบทางด้านกายภาพ (Biological Factor) ในองค์ประกอบด้านนี้ จะพิจารณาถึงความต้องการทางกายภาพของมนุษย์ เช่น ความต้องการปัจจัย 4 เพื่อจะดำรงชีวิตอยู่ได้

5.1.2 องค์ประกอบทางการเรียนรู้ (Learned Factor) องค์ประกอบด้านนี้เป็นผลสืบเนื่องต่อกองค์ประกอบข้อ 4.1.1 ทั้งนี้เพราะมนุษย์ทุกคนไม่สามารถได้รับการตอบสนองความต้องการในปริมาณ ชนิด และคุณภาพ ตามที่ตนเองต้องการ และในหลาย ๆ ครั้ง ถึงแควดล้อมเป็นตัววางเงื่อนไขในการสร้างแรงจูงใจของมนุษย์

5.1.3 องค์ประกอบทางด้านความคิด (Cognitive Factor) องค์ประกอบที่สำคัญได้แก่ เป้าหมาย (Goal) หมายถึง จุดสุดท้ายที่บุคคลพยายามแสดงพฤติกรรมไปสู่จุดนั้น เพื่อสนองความต้องการของบุคคลนั้นในสภาพการณ์ใดสภาพหนึ่ง เป้าหมายจึงทำหน้าที่เป็นทั้งตัวกำหนดทิศทางให้บุคคลแสดงพฤติกรรม เป้าหมายที่บุคคลตั้งขึ้นนั้น เป็นการสะท้อนถึงระดับของความสามารถหวังของเขาเอง ซึ่งเป็นผลกระทบมาจากประสบการณ์ความสำเร็จของเขาในอดีต อีกทั้งยังเป็นการบอกถึงสิ่งที่เขาคิดเกี่ยวกับตัวเขาในการที่เขาต้องการจะพัฒนาอีกด้วย

5.2 ทฤษฎีพฤติกรรมนิยม โดยธรรมชาติแล้วมนุษย์เราแสวงหาสถานภาพสมดุลอยู่เสมอ หรือมีความโน้มเอียงที่รักษาความคงตัวภายใน ทฤษฎีเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่าเป็นทฤษฎีลดแรงขับ (Drive Reduction Theory) ฮัล (Hull) ได้อธิบายทฤษฎีลดแรงขับดังต่อไปนี้

สิ่งเร้าก่อนเกิดพฤติกรรม → ความต้องการ → แรงขับ → การตอบสนอง → การลดความต้องการ หรือพฤติกรรม

สิ่งเร้าก่อนเกิดพฤติกรรม หมายถึง สภาพที่เกิดการขาด ทำให้เกิดความต้องการและเป็นแรงขับกระตุ้นให้เกิดพฤติกรรมสนองตอบ และทำให้มีการลดความต้องการ

จีระศักดิ์ เจริญพันธ์ และเฉลิมพล ต้นสกุล (2550) กล่าวว่าหากบุคคลใดมีแรงจูงใจในระดับมากย่อมมีโอกาสที่จะทำให้นักคิดเกิดการคล้อยตามหรือปฏิบัติตาม ได้สูง ซึ่งแรงจูงใจเป็นภาวะในการเพิ่มพฤติกรรมกระทำหรือกิจกรรมของบุคคล

ดอลลาร์ด และมิลเลอร์ (Dollard and Miller, 1950 อ้างใน จีระศักดิ์ เจริญพันธ์ และเฉลิมพล ต้นสกุล, 2550) ได้แบ่งแรงขับหรือแรงจูงใจออกเป็น 2 ประเภท คือ แรงจูงใจทางสรีระ (Physiological Motives) แรงจูงใจประเภทนี้ประกอบด้วยความกระหาย ความหิว และความต้องการทางเพศ และแรงจูงใจทางจิตวิทยา (Psychological Motives) เป็นแรงจูงใจที่เกิดจากการเรียนรู้ ตัวอย่างเช่น แรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์ แรงจูงใจที่อยากจะเป็นส่วนหนึ่งของหมู่ เป็นต้น

เมอร์เรย์ (Murray, 1938 อ้างใน จีระศักดิ์ เจริญพันธ์ และเฉลิมพล ต้นสกุล, 2550) ได้สร้างทฤษฎีความต้องการ โดยถือว่า ความต้องการเป็นพื้นฐานที่ดีที่ทำให้เกิดแรงจูงใจหรือแรงขับ ซึ่งส่งผลให้มนุษย์แสดงพฤติกรรมไปในทิศทางที่จะนำไปสู่เป้าหมาย (Goal) ซึ่งในปัจจุบันเมอร์เรย์ได้ศึกษาความต้องการดังต่อไปนี้ คือ ความต้องการใฝ่สัมฤทธิ์ (Achievement) ความต้องการที่

จะมีความสัมพันธ์กับคนอื่น (Affiliation) ความต้องการความก้าวหน้า (Aggression) ความต้องการที่จะเป็นตนของตนเอง (Autonomy) ความต้องการที่จะมีอิทธิพลหรือบังคับผู้อื่น (Dominance) ความต้องการที่จะแสดงออกเป็นเป้าแห่งสายตาคน (Exhibition) และ ความต้องการที่จะปกป้องคุ้มครองรักษาผู้อื่น (Nurturance)

5.3 ทฤษฎีความต้องการของมาสโลว์ (Maslow, 1970 อ้างใน มณฑล รอยตระกูล, 2546) ซึ่งเป็นผู้นำที่สำคัญคนหนึ่งของนักจิตวิทยาแนวมนุษยนิยม ได้จำแนกแรงจูงใจของคนเรามากที่สุดหนึ่ง โดยมีการจัดลำดับขั้น ของแรงจูงใจ จากความต้องการพื้นฐานทางชีวภาพ (Basic Biological Needs) ซึ่งมีมาตั้งแต่เกิดไป จนกระทั่งถึงแรงจูงใจทางจิตใจที่ซับซ้อนมากกว่า แรงจูงใจประเภทหลังนี้ จะมีความสำคัญก็ต่อเมื่อ ความต้องการพื้นฐานได้รับการตอบสนองจนเป็นที่พอใจแล้ว

มาสโลว์ (Maslow, 1970 อ้างใน กัลยา ยศคำลือ, 2553) ได้แบ่งความต้องการพื้นฐาน (Basic Needs) ออกเป็น 5 ประเภท คือ ความต้องการทางสรีระ หรือความต้องการทางด้านร่างกาย (Physiological หรือ Physical Needs) ความต้องการความมั่นคงปลอดภัยหรือสวัสดิภาพ (Safety Needs) ความต้องการความรักและการเป็นส่วนหนึ่งของหมู่ (Love and Belonging Needs) ความต้องการที่จะรู้สึกว่ามีค่า (Esteem Needs) และความต้องการรู้จักตนเองอย่างแท้จริงและพัฒนาเต็มตามที่ตามศักยภาพของตน (Self Actualization) และได้จัดลำดับขั้นตอนของความต้องการ จากต่ำไปสูง เริ่มจากความต้องการทางสรีระ ซึ่งมาสโลว์เชื่อว่าเป็นความต้องการพื้นฐาน ที่มีแรงผลักดันแรงที่สุด ถ้าความต้องการนี้ขาด จะเป็นแรงผลักดันให้บุคคลนั้นมีพฤติกรรม การตอบสนองจนเป็นที่พอใจ จึงจะมีความต้องการขั้นสูงต่อไป ความต้องการขั้นสูงสุด คือ ความต้องการที่จะรู้จักตนเองอย่างแท้จริงและพัฒนาตนเต็มตามที่ตามศักยภาพของตน จะเกิดขึ้นได้ ก็ต่อเมื่อความต้องการทั้ง 4 ประเภท ได้รับการตอบสนอง อย่างไรก็ตามการตอบสนองของ ความต้องการแต่ละขั้นไม่จำเป็นต้องถึงร้อยละ 100 ส่วนมากจะขึ้นกับแต่ละบุคคล

กัลยา ยศคำลือ (2553) กล่าวว่า นอกจากความต้องการพื้นฐาน 5 ประเภท ยังพบว่า มีความต้องการอีก 2 ประเภท รวมอยู่ด้วย คือ ความต้องการที่จะรู้และเข้าใจ (Need to Know and Understand) และความต้องการทางสุนทรียภาพ (Aesthetic Needs) เป็นลำดับขั้นที่ 6 และลำดับขั้นที่ 7 ตามลำดับ

5.3.1 ความต้องการทางสรีระ (Physical Needs) หมายถึง ความต้องการพื้นฐานของร่างกาย เช่น ความหิว ความกระหาย ความต้องการทางเพศ และการพักผ่อน เป็นต้น ความต้องการเหล่านี้เป็นความต้องการที่จำเป็นสำหรับชีวิตความเป็นอยู่ มนุษย์ทุกคนมีความต้องการทางสรีระอยู่ เสมอขาดไม่ได้ ถ้าอยู่ในสภาพที่ขาดจะกระตุ้นให้คนมีกิจกรรมขนขวายที่จะตอบสนองความต้องการ

5.3.2 ความต้องการความมั่นคงปลอดภัยหรือสวัสดิภาพ (Safety Needs) หมายถึง ความต้องการความมั่นคงปลอดภัยทั้งทางด้านจิตใจและด้านร่างกาย ปราศจากความกลัว ขู่เข็ญ บังคับจากผู้อื่น และด้านสิ่งแวดล้อม ความต้องการที่จะได้รับการปกป้องคุ้มกัน ความต้องการประเภทนี้เริ่มตั้งแต่วัยทารกจนกระทั่งถึงวัยชรา ความต้องการที่จะมีงานทำเป็นหลักเป็นแหล่งก็เป็น ความต้องการเพื่อสวัสดิภาพของผู้ใหญ่อย่างหนึ่ง

5.3.3 ความต้องการความรักและเป็นส่วนหนึ่งของหมู่ (Love and Belonging Needs) มนุษย์ทุกคนมีความปรารถนาจะให้เป็นที่รักของผู้อื่น และต้องการมีความสัมพันธ์กับผู้อื่น และเป็นส่วนหนึ่งของหมู่ ทราบว่าทุกคนยอมรับตนเป็นสมาชิก คนที่รู้สึกเหงา ไม่มีเพื่อน มีชีวิตที่ไม่สมบูรณ์ คนที่รู้สึกว่าตนเป็นที่รักและยอมรับของหมู่จะเป็นผู้ที่สมปรารถนาในความต้องการความรักและความเป็นส่วนหนึ่งของหมู่

5.3.4 ความต้องการที่จะรู้สึกว่าตนเองมีค่า (Esteem Needs) ความต้องการนี้ ประกอบด้วยความต้องการที่จะประสบผลสำเร็จ มีความสามารถ ต้องการที่จะให้ผู้อื่นเห็นคุณค่า ตนเองว่ามีความสามารถ มีคุณค่า และมีเกียรติ ความต้องการได้รับความยกย่องนับถือจากผู้อื่น ผู้ที่มีความสมปรารถนาในความต้องการนี้จะเป็นผู้ที่มีความมั่นใจในตนเอง เป็นคนมีประโยชน์และมีค่าตรงข้ามกับผู้ที่ขาดความต้องการประเภทนี้ ซึ่งจะรู้สึกว่าตนเองไม่มีความสามารถและมีปมด้อย มองโลกในแง่ร้าย

5.3.5 ความต้องการที่จะรู้จักตนเองตามสภาพที่แท้จริง และพัฒนาตามศักยภาพของตน (Self Actualization) เป็นความต้องการที่จะรู้จักตนเองตามสภาพที่แท้จริงของตน กล่าวที่จะตัดสินใจเลือกทางเดินของชีวิต รู้จักค่านิยมของตนเอง มีความจริงใจต่อตนเอง ปรารถนาที่จะเป็นคนที่สุดเท่าที่จะมีความสามารถทำได้ ทั้งทางด้านสติปัญญา ทักษะอารมณ์ และความรู้สึก ยอมรับทั้งส่วนดีส่วนเสียของตน ที่สำคัญที่สุดก็คือ การมีสติที่จะยอมรับว่าตนใช้กลไกในการป้องกันตน ในการปรับตัว การเปิดโอกาสให้ตนเองเผชิญกับความจริง และสิ่งแวดล้อมใหม่ ๆ โดยคิดว่าเป็นสิ่งที่ท้าทาย น่าตื่นเต้น เป็นกระบวนการที่จะพัฒนาตนเองเต็มที่ตามศักยภาพตลอดเวลา โดยมนุษย์ทุกคนมีความต้องการที่จะพัฒนาตนเองเต็มที่ตามศักยภาพของตน เพราะมีน้อยคนที่จะได้ถึงขั้น ความต้องการที่จะรู้จักตนเองตามสภาพที่แท้จริง และพัฒนาตามศักยภาพของตนอย่างสมบูรณ์ (Self Actualization)

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน

ความหมายเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน จากการศึกษาเอกสารพบว่านักวิชาการได้ให้ความหมายเกี่ยวกับการปฏิบัติงานไว้หลายท่าน

กิติพันธ์ รุจิรกุล (2529) กล่าวว่า การปฏิบัติงานในองค์กรหรือหน่วยงานต่าง ๆ นอกจากจะมีการแบ่งระดับการปฏิบัติงานแล้ว ยังต้องมีการแบ่งสันปันส่วนงานที่จะต้องปฏิบัติออกเป็น ส่วนย่อย ๆ ซึ่งมีหัวหน้าหน่วยหรือผู้นำหน่วยเป็นผู้รับผิดชอบตามลักษณะหน้าที่ของตนที่แตกต่าง กัน ในการปฏิบัติงานที่ต่างชนิดต่างหน้าที่ ก็เพื่อให้บรรลุเป้าหมายขององค์กรหรือหน่วยงานนั้น ซึ่งจะทำให้ผู้นำนั้นมีความสนใจ มีความรู้ มีทักษะและบทบาทหน้าที่ของแต่ละคนแตกต่างกันไป

นพพงษ์ บุญจิตราคุลย์ (2534) กล่าวว่า การปฏิบัติงานจำเป็นต้องมีทั้งศาสตร์และ ศิลปศาสตร์ คือ การศึกษาหาความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ ทักษะ เทคนิควิธีทำงานต่าง ๆ ศิลปะ คือ การที่จะนำเอาความรู้ หลักการและทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับคน สถานการณ์ และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนขอบเขตจำกัดของทรัพยากร ให้เป็นไปตามบทบาทหน้าที่ที่รับผิดชอบของ ตำแหน่งงานต่าง ๆ ที่กำหนดขึ้นในหน่วยงาน

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2536) กล่าวถึงการปฏิบัติงานว่า เป็นความสามารถในการแสดง ออกของร่างกายในสถานการณ์หนึ่ง ๆ โดยอาศัยความรู้และทัศนคติเป็นองค์ประกอบ ซึ่งต้องอาศัย เวลาและผ่านกระบวนการตัดสินใจในหลายขั้นตอน

สรุปได้ว่า การปฏิบัติงานของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน หมายถึง การกระทำที่ถูกกำหนดควบคู่กับตำแหน่ง อย. น้อย ซึ่งเป็นไปตามระเบียบแบบแผนที่ สอดคล้องกับกิจกรรมอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ประกอบด้วยเรื่องบทบาทหน้าที่ของ อย.น้อย การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร วัตถุประสงค์ เป็นแบบเลือกตอบ 2 ระดับ คือ ปฏิบัติ และไม่ปฏิบัติ

1. แนวคิดเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน เซอร์เมอร์ฮอร์น และคณะ (Schermerhon et al., 2003 อ้างใน ฌัฐปัทม์ สันวิจิตร, 2550) ได้เสนอแนวคิดในการประยุกต์ใช้ทฤษฎีของวรูม และพอตเตอร์ ไว้ว่าผลการปฏิบัติงานและความพึงพอใจมีความสัมพันธ์กัน ซึ่งผลการปฏิบัติงานถูกตัดสิน โดยคุณลักษณะส่วนบุคคล รวมถึงความสามารถและประสบการณ์ของบุคคล ร่วมกับการสนับสนุน สิ่งต่าง ๆ จากองค์กร เช่น งบประมาณ การสนับสนุนด้านเทคโนโลยี รวมไปถึงความพยายามใน การทำงานหรือความสามารถที่จะสร้างงานเพื่อตอบสนองความต้องการและเป้าหมายของ แต่ละบุคคล การสร้างแรงจูงใจของแต่ละบุคคลนั้นขึ้นอยู่กับ การได้รับรางวัลที่มีความเหมาะสม รวมไปถึงความยุติธรรมในการตัดสินให้รางวัล และได้เสนอสมการในการปฏิบัติงานของ แต่ละบุคคล ดังนี้

ผลการปฏิบัติงาน = คุณลักษณะส่วนบุคคล × ความพยายาม × การสนับสนุนจากองค์กร
 จากสมการเห็นได้ว่า องค์ประกอบทั้งสามมีความสัมพันธ์ต่อผลการปฏิบัติงานของแต่ละบุคคล กล่าวคือ แรงจูงใจจะเป็นตัวกำหนดแรงขับในตัวบุคคลทำให้เกิดคุณลักษณะส่วนบุคคล (Individual Attributes) ต่อระดับ และแนวทางของความพยายามในการทำงาน (Work Effort) ร่วมกับการสนับสนุนจากองค์กร (Organizational Support) ลักษณะส่วนบุคคลจะใช้เป็นตัวร่วมพิจารณาพฤติกรรมในการทำงาน รายละเอียดของปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานของบุคคล (Individual Performance Factors) ตามแนวคิด ดังนี้

1.1 คุณลักษณะส่วนบุคคล (Individual Attributes) หมายถึง คุณลักษณะส่วนตัวของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย

1.1.1 ลักษณะประชากร (Demographic Characteristics) เป็นลักษณะที่ช่วยให้เห็นถึงภูมิหลัง เช่น เพศ อายุ เชื้อชาติ สถานะทางเศรษฐกิจ สังคม สถานที่อยู่อาศัย และสิ่งอื่น ๆ ที่มีความคล้ายคลึงกัน แต่ลักษณะประชากรเพียงอย่างเดียวไม่ได้เป็นเครื่องชี้วัดที่จะแสดงถึงผลการปฏิบัติงานที่ดี ทั้งนี้ยังมีส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง คือ ความรู้ ความสามารถ และลักษณะทางจิตวิทยา

1.1.2 ลักษณะด้านความสามารถ (Competency Characteristics) เป็นสิ่งสำคัญสิ่งหนึ่งในการพิจารณาเลือกบุคคลเข้าปฏิบัติงาน ความรู้และความสามารถเป็นแรงจูงใจอีกอย่างหนึ่งที่สามารถกระตุ้นให้เกิดความพยายามในการทำงาน ซึ่งเป็นแรงจูงใจขั้นต้นที่มีผลกระทบต่อไหวพริบของบุคคลที่เอาชนะสิ่งแวดล้อมได้ บุคคลที่รู้สึกรู้สึกว่าตนเองมีความรู้ความสามารถในงานก็จะทำงานอย่างจริงจัง โดยความรู้ ความสามารถ แบ่งได้ 2 ด้าน คือ ด้านสมอง (Mental Competency) และด้านกายภาพ (Physical Competency) ซึ่งบ่อยครั้งได้ใช้ผลการเรียนเป็นเครื่องชี้วัดถึงแนวโน้มของความรู้ความสามารถด้านสมองและการปฏิบัติงาน

1.1.3 ลักษณะด้านจิตวิทยา (Psychological Characteristics) เป็นการแสดงแนวโน้มของพฤติกรรมของแต่ละบุคคลที่จะเกิดขึ้น และมีอิทธิพลค่อนข้างถาวรต่อพฤติกรรม เช่น การรับรู้ ทักษะคติ ความต้องการ และบุคลิกภาพ เป็นต้น

อย่างไรก็ตามความสำคัญของคุณลักษณะส่วนบุคคลนั้นจะขึ้นอยู่กับธรรมชาติและความจำเป็นของแต่ละงาน ซึ่งเชอร์เมอร์ฮอร์น และคณะ (Schermerhorn et al., 2003 อ้างใน ณัฐปคัลภ์ สันวิจิตร, 2550) เห็นว่าคุณลักษณะส่วนบุคคลจะต้องมีความเหมาะสมกับความจำเป็นของแต่ละงานเพื่อนำไปสู่ผลการปฏิบัติ

1.2. ความพยายามในการทำงาน (Work Effort) เป็นตัวแปรหนึ่งที่สำคัญและต้องมี ซึ่งเป็นสิ่งที่แสดงถึงความปรารถนาที่จะปฏิบัติงานนั้น คือ ต้องมีแรงจูงใจในการทำงาน (Motivation to Work) เป็นแรงผลักดันในตัวบุคคลที่มีผลโดยตรงและคงไว้ซึ่งความพยายามใน

การทำงาน ดังนั้นคนที่มีแรงจูงใจจึงเป็นสิ่งที่สำคัญที่จะช่วยกำหนดความพยายามในการทำงาน

1.3. การสนับสนุนจากองค์กร (Organizational Support) ในการปฏิบัติงานของบุคคลจำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากองค์กรที่ปฏิบัติงาน บุคคลมีลักษณะตรงกับความจำเป็นของงานและได้รับแรงจูงใจในระดับสูง อาจไม่เป็นผู้ปฏิบัติงานที่ดีที่สุดหากได้รับการสนับสนุนที่ไม่เพียงพอจากหน่วยงาน หรือที่เรียกว่าข้อจำกัดด้านสถานการณ์ (Situation Constraint) เช่น ขาดงบประมาณ ขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ไม่ยืดหยุ่น ข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับงานไม่ชัดเจน ระดับความคาดหวังของการปฏิบัติงานที่ไม่เหมาะสม ขาดอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับงาน ขาดการช่วยเหลือจากผู้ที่เกี่ยวข้อง เครื่องมือ เครื่องใช้ และวัสดุไม่เพียงพอ เป็นต้น การสนับสนุนจากองค์กรเป็นการรับรู้ของผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับองค์การในการสนับสนุนการดำเนินงานที่เป็นบทบาทภายนอก ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงความเชื่อที่มีต่อสังคม แสดงถึงความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลต่อองค์การ ซึ่งเป็นสิ่งที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงานของบุคคล

เทพพนม เมืองแมน และ สวิง สุวรรณ (2540) กล่าวว่าองค์ประกอบพื้นฐานที่น่าจะมีอิทธิพลต่อการปฏิบัติงาน คือ งานที่มีลักษณะท้าทายความสามารถ ซึ่งมีความแตกต่างระหว่างบุคคล ไม่ว่าจะเป็นความสามารถ ความถนัด ทักษะ และประสบการณ์ การมีส่วนร่วมในการวางแผนเพื่อกำหนดสถานะแวดล้อมในการปฏิบัติงานทั้งของตนเองและเพื่อนร่วมงานกระตุ้นให้อยากทำงานมากขึ้น สถานภาพที่เหมาะสมและได้รับการยกย่อง การมีความรับผิดชอบมากขึ้นและการมีอำนาจในการตัดสินใจที่เหมาะสม ความมั่นคงและปลอดภัย ความเป็นอิสระในการทำงาน โอกาสทางด้านการเจริญเติบโต เช่น ทักษะ ความสามารถด้านวิชาชีพ โอกาสก้าวหน้าในการเลื่อนตำแหน่งที่สูงขึ้น เงินเดือนและรางวัลที่เป็นสิ่งแสดงสัญลักษณ์ทางสถานภาพ สภาพการทำงานที่ดีทั้งต่อร่างกายและจิตใจ และการแข่งขันเพื่อกระตุ้นให้เกิดความทะเยอทะยานให้ตนเองเป็นเลิศ

2. ประเภทของการวัดการปฏิบัติ สามารถวัดได้หลายวิธีขึ้นอยู่กับลักษณะของการปฏิบัติงาน ดังนี้

2.1 การทดสอบเชิงจำแนก (Identification Test) เป็นการวัดความสามารถของแต่ละบุคคลในการแยกแยะสิ่งต่าง ๆ เช่น เครื่องมือ วัสดุ สิ่งของ ปัญหา หน้าที่ หรือคุณภาพซึ่งอยู่ในงานหรือบริบทในการปฏิบัติงาน

2.2 การทดสอบด้วยตัวอย่างงาน (Work Sample Test) เป็นการทดสอบภาคปฏิบัติที่ใกล้เคียงกับการปฏิบัติงานจริงมากที่สุด โดยการกำหนดงานที่เป็นตัวแทนของความรู้ ความสามารถ

และทักษะที่สำคัญของวิชา หรือ ของเรื่องมาให้ผู้เรียนทดสอบ ซึ่งการประเมินผลสามารถประเมินได้ทั้งกระบวนการ ผลงานและกิจนิสัย

2.3 การทดสอบโดยใช้สถานการณ์ (Simulation Test) เป็นการทดสอบที่ให้ผู้สอบปฏิบัติงานที่ใกล้เคียงกับการปฏิบัติงานจริงขณะดำเนินงานมากที่สุด แต่เงื่อนไขอาจแตกต่างจากสถานการณ์จริงบ้าง อาจจะเป็นเพราะเกิดความผิดพลาดอย่างรุนแรง ความไม่ปลอดภัย เสียเวลา เป็นต้น

2.4 การทดสอบด้วยวิธีอื่น ๆ (Alternative Test) ที่สามารถนำมาทดสอบภาคปฏิบัติได้แก่

2.4.1 การทดสอบปากเปล่าหรือการสัมภาษณ์ (Oral/Interview Test) สามารถวัดภาคปฏิบัติได้เป็นบางส่วน เช่น ความรู้เกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติ การนำเสนอผลงานหรือโครงการ ทักษะการสื่อสาร ตรวจสอบทัศนคติ ค่านิยม เป็นต้น

2.4.2 การทดสอบโดยใช้ข้อเขียน (Written Test) มีหลายชนิดทั้งแบบเลือกตอบ ให้เติมคำ ให้เขียนตอบสั้น ๆ หรือเขียนความเรียง รวมทั้งให้คำนวณโดยแสดงวิธีทำ เป็นต้น มักจะประเมินด้านความรู้ ความสามารถ วิธีการทำงาน หรือผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

2.4.3 การให้เขียนรายงาน เป็นการประเมินความรู้ในเนื้อหาในแนวลึกเหมือนกับ การประเมิน โดยให้นำเสนอสิ่งที่เตรียมมา วิธีการนี้อาจใช้ประเมินทักษะการเขียน สื่อสาร ความสามารถในการเลือกและจัดระบบการนำเสนอความคิด ตลอดทั้งวัสดุอุปกรณ์ในเรื่องที่ได้รับมอบหมายให้เตรียมรายงาน ทั้งนี้ผู้สอบต้องมีทักษะในการเขียน

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

มณฑกานต์ ยังมีสุข (2545) ศึกษาความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของโรงพยาบาลในเครือข่ายอำเภอหนองบัวลำภู พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยของการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก พบว่าความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แต่เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์เชิงลบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

สุพิมพ์ พุ่มสมบัติ (2549) ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในสถานีอนามัยในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย จังหวัดเพชรบุรี พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่ง ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านอาหารปลอดภัย

การได้รับการอบรมด้านอาหารปลอดภัย และการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ไม่มีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในสถานอนามัยในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ทักษะคิด และปัจจัยจูงใจ มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในสถานอนามัยในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

เตือนใจ ชีวาเกียรติยั้งยง (2550) ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขภาพโภชนาการตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่า เพศ การอบรมสุขภาพโภชนาการ และระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขภาพโภชนาการของผู้ประกอบการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และ 0.01 ตามลำดับ ความรู้ และการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านค้า มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขภาพโภชนาการของผู้ประกอบการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.001 ตัวแปรที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขภาพโภชนาการมีจำนวน 5 ตัวแปร คือ ความเชื่ออำนาจในตน การมุ่งอนาคตและควบคุมตน ความวิตกกังวล ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขภาพโภชนาการ และการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขภาพโภชนาการของผู้ประกอบการได้ร้อยละ 53.5

ไกรวุฒิ แก้วไหม (2551) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมด้านสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหารในครัวเรือนที่ตำบลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดน่าน พบว่า ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้ ความมั่นใจ และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขภาพโภชนาการ และปัจจัยหนุน ได้แก่ บุคลากรทางด้านสาธารณสุข อาสาสมัครสาธารณสุขอาหาร มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับพฤติกรรมด้านสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหารในครัวเรือน

กำหนด มีจักร, บัญชา พันผง และ สิริพร คงตาล (2551) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อสมรรถนะด้านความสามารถของ อย.น้อย ในการดำเนินงานโครงการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จังหวัดพิษณุโลก พบว่า กลุ่มนักเรียน อย.น้อย ส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็น ร้อยละ 71.5 มีระดับคุณลักษณะที่พึงประสงค์อยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 70.7 และมีระดับสมรรถนะด้านความสามารถอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 71.1 โดยคุณลักษณะที่เป็นจริงของ อย.น้อย ($r = 0.679$) ความรู้ในการเป็น อย.น้อย ($r = 0.169$) และรายได้ผู้ประกอบการ ($r = 0.110$) มีความสัมพันธ์กับสมรรถนะด้านความสามารถของ อย.น้อย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และผลการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณแบบขั้นต้น พบว่า คุณลักษณะที่พึงประสงค์ ความสนใจในการเป็น อย.น้อย การผ่านการอบรม ระยะเวลาที่เป็น อย.น้อย

การพักอาศัยกับกลุ่มผู้ปกครอง อาชีพผู้ปกครอง สามารถอธิบายการผันแปรสมรรถนะด้านความสามารถของ อย.น้อย ได้ร้อยละ 52.2 ($F = 47.921, p < 0.001$)

วิชัย ชูจิต (2551) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จังหวัดพังงา พบว่า มีความรู้และการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับสูง เมื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านคุณลักษณะประชากร ได้แก่ อายุ เพศ ระดับการศึกษา รายได้ ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้ทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ความคิดเห็นทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ ระยะเวลาที่เปิดให้บริการ ระยะทางระหว่างบ้านและร้านอาหาร และการรับรู้ความสามารถแห่งตนกับการปฏิบัติงานตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ความคิดเห็นด้านสุขาภิบาลอาหาร การได้รับรู้ข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหาร และการรับรู้ความสามารถแห่งตน สามารถร่วมทำนายการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ได้ร้อยละ 41.2

ศิรินทร์ทิพย์ ภูสมทิ (2551) ศึกษาความรู้และความสามารถในการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารของ อย.น้อย โรงเรียนหนองกวีวิทยาคม อำเภอหนองกี่ จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า อย.น้อยส่วนใหญ่เป็นหญิงร้อยละ 83.3 มีอายุการเป็นสมาชิก 2 ปี ร้อยละ 65.3 ความรู้ทั่วไปและความรู้ในการใช้ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และสารฟอรัมาลินของ อย.น้อย ส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับดี รองลงมาคือ ความรู้ที่อยู่ในระดับดีมากเท่ากันทั้ง 3 สาร การปฏิบัติการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร (Test Kit) พบว่า การทดสอบสารปนเปื้อนบอแรกซ์ในอาหารมี อย.น้อย ที่ผ่านการเกณฑ์การประเมินจำนวน ร้อยละ 18.1 สารฟอกขาวผ่านเกณฑ์ จำนวน ร้อยละ 25.0 และสารฟอรัมาลินผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 23.6 สรุปผลการศึกษา อย.น้อย ส่วนใหญ่มีความรู้ในภาค ทฤษฎีในระดับดี แต่ในภาคปฏิบัติการมี อย.น้อย ที่ไม่ผ่านเกณฑ์เป็นจำนวนมาก

พรชัย พุทธิรักษ์ (2552) ศึกษาความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต พบว่า ผู้ประกอบการมีความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมอยู่ในระดับดี ร้อยละ 98.6 95.0 และ 97.0 ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารกับปัจจัยส่วนบุคคล พบว่า ผู้ประกอบการอาหารที่มีเพศต่างกันมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ไม่แตกต่างกัน จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารที่ต่างกัน มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ระดับการศึกษาที่ต่างกัน มีพฤติกรรมมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ไม่แตกต่างกัน เมื่อทดสอบความสัมพันธ์พบว่า ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มีความสัมพันธ์กันเชิงบวก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.001

เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธ์ (2552) ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค ด้านสาธารณสุขของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบล จังหวัดสุโขทัย พบว่า เจ้าหน้าที่ที่มีอายุ ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน เพศ วุฒิการศึกษา ตำแหน่ง การฝึกอบรม และความรู้ในการปฏิบัติงาน ต่างกันจะมีการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขที่ไม่แตกต่างกัน ส่วนเจ้าหน้าที่ที่มีอายุ ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน การรับนิเทศงาน ระดับเจตคติ และระดับแรงจูงใจที่ต่างกัน จะมีการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณของปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบล พบว่า แรงจูงใจในการปฏิบัติงาน การรับนิเทศงาน และอายุ สามารถร่วมกันพยากรณ์การปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบล ได้ร้อยละ 36.3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

สันติ เกตุมณี (2552) ศึกษาประสิทธิผลการปฏิบัติงานโครงการ อย.น้อย ของนักเรียน ในโรงเรียนสังกัดสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐานจังหวัดนครปฐม พบว่า ปัจจัยสนับสนุน ในด้านแรงจูงใจ การสนับสนุนทางสังคม อยู่ในระดับดีมาก การวิเคราะห์เปรียบเทียบประสิทธิผล การปฏิบัติงานโครงการ อย.น้อย พบว่า เกรดเฉลี่ยแตกต่างกัน มีประสิทธิผลการปฏิบัติงาน โครงการ อย.น้อย แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และ แรงจูงใจสามารถทำนาย ประสิทธิภาพการปฏิบัติงานโครงการ อย.น้อย เพิ่มขึ้นร้อยละ 0.5 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.01 โดยทั้งการเสริมพลังอำนาจ พฤติกรรมสุขภาพ การมีส่วนร่วม การรับรู้ และแรงจูงใจ มีประสิทธิภาพในการทำนายร่วมกันต่อประสิทธิผลการปฏิบัติงานโครงการ อย.น้อย ร้อยละ 77.5

มณฑกานต์ ยังมีสุข (2554) ศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ พบว่า ผู้สัมผัสมีความรู้ตามหลัก สุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ($\bar{X} = 22.62$, $SD. = 1.54$) และมีคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลัก สุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ($\bar{X} = 74.32$, $SD. = 3.79$) เมื่อประเมินความรู้และการปฏิบัติตัว ตามหลักสุขาภิบาลอาหารพบว่าไม่มีความสัมพันธ์กัน ($r = 0.13$)

จารึก อินทนาศักดิ์ (2555) ศึกษาความสัมพันธ์ของความรู้กับการปฏิบัติตามเกณฑ์ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารจำหน่ายอาหารในจังหวัดชุมพร พบว่า ผู้ประกอบการมีความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยพบว่า อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ย และสถานะ ของร้านอาหาร มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ร้านอาหารจำหน่ายอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และความรู้ มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติ

ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ฐานิสำ สาเมศ (2556) ศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาควบคู่สามัญจังหวัดสตูล พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับสูง เจตคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี ($\bar{X} = 3.37$, S.D. = 0.52) และการปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี ($\bar{X} = 2.33$, S.D. = 0.78) ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์เชิงบวกในระดับปานกลางกับเจตคติด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($r = 0.440$, $p \leq 0.05$) แต่ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เจตคติด้านการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์เชิงบวกในระดับต่ำกับการปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($r = 0.188$, $p \leq 0.05$) และการประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทั้งสามด้านพบว่า ผลการสำรวจโรงอาหารตามแบบ สอรร.7 และการทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์มขั้นต้น โรงเรียนผ่านเกณฑ์การประเมินเพียงร้อยละ 6.25 ส่วนการทดสอบการปนเปื้อนสารเคมี โรงเรียนทุกแห่งผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยสรุปสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาควบคู่สามัญจังหวัดสตูลยังไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินสูงถึงร้อยละ 93.75

ณรงค์ ศิขิรัมย์ (2556) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยค่อนข้างต่ำ ได้แก่ ระดับการศึกษา กลุ่มวิชาของเด็กนักศึกษา ภูมิฐานะ บุคคลที่นักศึกษาอาศัยอยู่ด้วย และปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยค่อนข้างสูง ได้แก่ ศาสนา ช่วงอายุ และเพศ ตามลำดับ

เศรษฐพงษ์ อัมมะเย (2556) ศึกษาความตระหนักถึงผลกระทบต่อภาวะโลกร้อนที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ของนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 54.3 และกำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 ร้อยละ 28.7 ส่วนใหญ่มีความตระหนักอยู่ในระดับสูง นักศึกษาหญิงจะมีความตระหนักมากกว่านักศึกษาชาย และนักศึกษาที่อยู่ชั้นปีที่ 2 มีความตระหนักมากกว่านักศึกษาชั้นปีที่ 4, 3 และ 1

สุวิทย์ เมตตาทพล (2557) ศึกษาการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดชัยภูมิ พบว่า อายุ มีความสัมพันธ์ระดับต่ำทางลบกับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ($r = -0.260$, $p = 0.010$) ส่วนเพศ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา สูงสุด รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์

กับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ภาพรวมของการสนับสนุนจากองค์กร มีความสัมพันธ์ระดับสูงทางบวกกับการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ($r = -0.803, p = 0.001$) และพบว่าตัวแปรการสนับสนุนจากองค์กร คือ ด้านการบริหาร เรื่องการควบคุมกำกับ ($p < 0.001$) และเรื่องการวางแผน ($p = 0.003$) สามารถร่วมกันพยากรณ์การปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดชัยภูมิได้

เนอร์ฮาน (Nurhan, 2007) ศึกษาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของผู้บริโภคที่บ้านในตุรกี พบว่า ระดับทัศนคติและความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และยังพบว่า การเพิ่มทัศนคติของกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับความรู้และการปฏิบัติด้านอาหารปลอดภัยของผู้บริโภคนั้น ควรดำเนินการเผยแพร่รณรงค์เกี่ยวกับสุขภาพของประชาชนอย่างถูกต้อง เพื่อเพิ่มความตระหนักด้านอาหารปลอดภัยในครัวเรือน

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive Research) ในลักษณะของการศึกษาแบบตัดขวาง (Cross Sectional Study)

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1. ประชากร ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ อย.น้อย ในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต 17 จังหวัดจันทบุรี รวมจำนวน 10 อำเภอ มีจำนวนโรงเรียน 23 แห่ง จำนวนนักเรียนทั้งหมด 18,976 คน โดยจำนวน 19 โรงเรียนที่มีกิจกรรมการดำเนินงานของ อย.น้อย และมี อย.น้อย ทั้งหมด 590 คน

2. กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย คือ อย.น้อย ของโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต 17 จังหวัดจันทบุรี โดยใช้สูตรของ ยามาเน่ (Yamane, 1973 อ้างใน บุญธรรม กิจปริดาปริสุทธ์, 2553, หน้า 11) ในการคำนวณเพื่อกำหนดขนาดตัวอย่างที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ยอมให้คลาดเคลื่อนได้ร้อยละ 5 ดังนี้

$$\text{สูตร} \quad n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

เมื่อ n = ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

N = ขนาดประชากร

e = ความคลาดเคลื่อนในการสุ่มร้อยละ 5

$$\text{แทนค่าในสูตร} \quad n = \frac{590}{1 + 590(0.05)^2}$$

$$n = 238.38$$

จากการแทนค่าสูตรจะได้ขนาดตัวอย่างจำนวน 238.38 คน หมายความว่า จำนวนประชากรที่น้อยที่สุดในการวิจัยครั้งนี้คือ 239 คน

3. การสุ่มตัวอย่าง

การสุ่มตัวอย่างเป็นการสุ่มแบบสัดส่วน ของ อย.น้อย แต่ละโรงเรียน (Proportional Sampling) ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายชื่อ โรงเรียนและจำนวนกลุ่มตัวอย่าง

รายชื่อโรงเรียน	จำนวน อย.น้อย (คน)	กลุ่มตัวอย่าง (คน)
สอยดาววิทยา	60	25
เบญจมราชูทิศ	30	12
ศรียานุสรณ์	30	12
เบญจมานุสรณ์	30	12
ท่าใหม่พูลสวัสดิ์ราษฎร์นุกูล	30	12
มัธยมวัดเขาสุกิม	30	12
ศรีรัตนราษฎร์นุเคราะห์	30	12
แก่งหางแมวพิทยาคาร	30	12
นายายอามพิทยาคม	30	12
มัธยมท่าแคลง	30	12
ขลุงรัชดาภิเษก	30	12
บ่อพิทยาคาร	30	12
ตกพรหมพิทยาคาร	30	12
โป่งน้ำร้อนพิทยาคม	40	17
มะขามสรรเสริญ	30	12
แหลมสิงห์พิทยาคม	30	12
ศิษย์คุณวิทยา	30	12
คลองพลูวิทยา	30	12
ทุ่งขนานวิทยา	10	5
รวม	590	239

จากนั้นสุ่มตัวอย่างของ อย.น้อย แต่ละโรงเรียนด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย โดยการนำรายชื่อ อย.น้อย ของแต่ละ โรงเรียน มาจับสลากจนครบตามจำนวนที่คำนวณได้

เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ชนิดและลักษณะของเครื่องมือ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 5 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ถาม เพศ ระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อ.น้อย วิธีการเข้ามาเป็นสมาชิก อ.น้อย การได้รับการอบรมฟื้นฟู มีลักษณะคำถามแบบเปิดและปิดผสมกันจำนวน 6 ข้อ

ส่วนที่ 2 แบบวัดความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ข้อคำถามมีลักษณะเป็นแบบเลือกคำตอบจากตัวเลือกที่ถูกที่สุดเพียงคำตอบเดียว จาก 4 ตัวเลือก โดยตอบถูกให้ 1 คะแนน ตอบผิดให้ 0 คะแนน มีจำนวนทั้งหมด 18 ข้อ

การแปลความหมายระดับความรู้ แบ่งออกเป็น 3 ระดับ โดยพิจารณาตามเกณฑ์ของ บลูม (Bloom, 1986 อ้างใน บุญธรรม กิจปริดาบริสุทธิ, 2553, หน้า 208) ดังนี้

เกณฑ์คะแนน	คะแนนความรู้	การแปลความหมาย
ตั้งแต่ร้อยละ 80	ตั้งแต่ 14 คะแนน ขึ้นไป	ความรู้ระดับดี
ร้อยละ 60 – น้อยกว่าร้อยละ 80	ระหว่าง 10 ถึง 14 คะแนน	ความรู้ระดับปานกลาง
น้อยกว่าร้อยละ 60	น้อยกว่า 10 คะแนน	ความรู้ระดับน้อย

ส่วนที่ 3 ทศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน มีลักษณะคำถามเป็นแบบประเมินค่า (Rating Scale) แบ่งออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง คำถามเป็นคำถามเชิงบวกและเชิงลบ จำนวน 10 ข้อ โดยกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ระดับความคิดเห็น	คะแนนเชิงบวก	คะแนนเชิงลบ
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5 คะแนน	1 คะแนน
เห็นด้วย	4 คะแนน	2 คะแนน
ไม่แน่ใจ	3 คะแนน	3 คะแนน
ไม่เห็นด้วย	2 คะแนน	4 คะแนน
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1 คะแนน	5 คะแนน

การแปลความหมายระดับทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย โดยพิจารณาตามเกณฑ์ของ เบสท์ (Best, 1977 อ้างใน บุญธรรม กิจปริดาบริสุทธิ, 2549, หน้า 139) ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ระดับ โดยใช้ค่าคะแนนสูงสุด ลบด้วยค่าคะแนนต่ำสุด และนำมาหาร ด้วยจำนวนกลุ่ม แปรผลตามระยะของคะแนน ดังนี้

คะแนนทัศนคติ	การแปลความหมาย
มากกว่า 36 คะแนน	ทัศนคติอยู่ในระดับดีมาก
ระหว่าง 23 – 36 คะแนน	ทัศนคติอยู่ในระดับดีปานกลาง
น้อยกว่า 23 คะแนน	ทัศนคติอยู่ในระดับดีน้อย

ส่วนที่ 4 แรงจูงใจเกี่ยวกับการปฏิบัติงานอาหารปลอดภัยภายในโรงเรียน มีลักษณะ คำถามเป็นแบบประเมินค่า (Rating Scale) แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย คำถามเป็นคำถามเชิงบวก จำนวน 10 ข้อ โดยกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ระดับความคิดเห็น	คะแนน
เห็นด้วย	3 คะแนน
ไม่แน่ใจ	2 คะแนน
ไม่เห็นด้วย	1 คะแนน

การแปลความหมายระดับแรงจูงใจในการปฏิบัติงานอาหารปลอดภัยแบ่งเป็น 3 ระดับ โดยใช้เกณฑ์แบบอันตรภาคชั้นของ เบสท์ (Best, 1977 อ้างใน บุญธรรม กิจปริดาบริสุทธิ, 2549, หน้า 139) ดังนี้

คะแนนแรงจูงใจ	การแปลความหมาย
มากกว่า 23 คะแนน	มีแรงจูงใจอยู่ในระดับมาก
ระหว่าง 16 – 23 คะแนน	มีแรงจูงใจอยู่ในระดับปานกลาง
น้อยกว่า 16 คะแนน	มีแรงจูงใจอยู่ในระดับน้อย

ส่วนที่ 5 การปฏิบัติของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน มีลักษณะเป็นมาตราประมาณค่า (Rating Scale) โดยกำหนดให้ผู้ตอบเลือกได้ 2 ระดับ ได้แก่ ปฏิบัติ และไม่เคยปฏิบัติ จำนวน 10 ข้อ ดังนี้

การปฏิบัติ	คะแนน
ปฏิบัติ	1 คะแนน
ไม่เคยปฏิบัติ	0 คะแนน

การแปลความหมายระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย โดยพิจารณาตามเกณฑ์ของ เบสท์ (Best, 1977 อ้างใน บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์, 2549, หน้า 139) แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

คะแนนการปฏิบัติ	การแปลความหมาย
มากกว่า 6 คะแนน	การปฏิบัติอยู่ในระดับมาก
ระหว่าง 3–6 คะแนน	การปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง
น้อยกว่า 3 คะแนน	การปฏิบัติอยู่ในระดับน้อย

2. การสร้างเครื่องมือ แบบสอบถามสร้างขึ้นจากการศึกษาทฤษฎี แนวคิด คู่มือการดำเนินงาน ของ อย.น้อย และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากนั้นนำแบบสอบถามไปปรึกษาขอคำแนะนำจาก คณะกรรมการผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์จนเห็นด้วย

3. การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ นำแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นที่ผ่านการปรับปรุง แก้ไขเนื้อหาจนมีความชัดเจนเหมาะสมแล้ว ไปปรึกษาผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน (ปรากฏชื่อตาม ภาคผนวกหน้า 99) ดังนี้

3.1 การตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) นำแบบสอบถามที่ผู้วิจัย สร้างขึ้นส่งให้ผู้เชี่ยวชาญลงความคิดเห็นในแบบแสดงความคิดเห็นว่า เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย และ ไม่แน่ใจ จากนั้นนำผลการแสดงความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญมาให้คะแนนแล้วนำไปคำนวณหาค่า ดัชนีความสอดคล้อง (IOC : Index of Item – Objective Congruence) โดยใช้สูตรดังนี้ (บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์, 2551, หน้า 151)

$$\text{สูตร} \quad \text{IOC} = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อค่า IOC หมายถึง ดัชนีความสอดคล้อง

R หมายถึง คะแนนที่ผู้เชี่ยวชาญแต่ละท่านให้โดยที่

ค่า +1 หมายถึง เห็นด้วย

ค่า 0 หมายถึง ไม่แน่ใจ

ค่า -1 หมายถึง ไม่เห็นด้วย

N หมายถึง จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

ผลการคำนวณค่าดัชนีความสอดคล้องส่วนของข้อมูลทั่วไปมีค่าเท่ากับ 1.00 ส่วนของ ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนมีค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง 0.33 – 1.00 ส่วนของแรงจูงใจและการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนมีค่าดัชนี ความสอดคล้องเท่ากับ 1.00 (ปรากฏตามภาคผนวกหน้า 100 - 110) ข้อคำถามทุกข้อได้ค่า IOC

มากกว่า 0.3 ซึ่งแสดงว่าข้อคำถามนั้นมีความตรงเชิงเนื้อหา (บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์, 2551, หน้า 151) นำไปปรับแก้ไขตามคำแนะนำของคณะกรรมการผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์

3.2 การทดลองใช้ ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่ได้รับการปรับปรุงแก้ไขแล้วไปทดลองใช้กับ อย.น้อย โรงเรียนหัวถนนวิทยา อำเภอพนสนธิคม จังหวัดชลบุรี โดยเข้าไปชี้แจงขอความร่วมมือจากผู้อำนวยการโรงเรียนพร้อมทั้งใบขออนุญาตในการเก็บข้อมูลจาก อย.น้อย ในโรงเรียน จากนั้นทำการแจกแบบสอบถามให้กับ อย.น้อย จำนวน 30 คน ที่เป็นสมาชิกชมรม อย.น้อย ตอบแบบสอบถามด้วยตนเองและเก็บแบบสอบถามนั้นกลับมาตรวจสอบคุณภาพต่อไป

3.3 การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ นำแบบสอบถามที่ได้ไปหาค่าความยากง่าย (Difficulty) อำนาจจำแนก (Discrimination power) และการตรวจสอบความเที่ยง (Reliability)

3.3.1 ความยากง่าย นำแบบสอบถามวัดความรู้ไปทดสอบค่าความยากง่ายเป็นรายชื่อได้ค่าความยากง่ายระหว่าง 0.3 – 0.7 (ปรากฏตามภาคผนวกหน้า 111 - 116) แบบสอบถามสามารถนำไปใช้ได้ทุกข้อ โดยนำไปปรับแก้ตัวเลือกตอบให้มีความเหมาะสมภายใต้คำแนะนำของคณะกรรมการผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ ข้อคำถามที่มีค่าความยากง่ายอยู่ระหว่าง 0.2 - 0.8 ถือว่าเป็นข้อมูลที่มีคุณภาพใช้ได้ (บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์, 2551, หน้า 111)

3.3.2 การหาค่าอำนาจจำแนก นำแบบสอบถามวัดความรู้ ทักษะคิด แรงจูงใจ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ไปทดสอบหาค่าอำนาจจำแนก โดยความรู้ได้ค่าอำนาจจำแนกระหว่าง 0.2 – 0.6 ทักษะคิดได้ค่าอำนาจจำแนกระหว่าง 0.2 - 0.6 แรงจูงใจได้ค่าอำนาจจำแนกระหว่าง 0.4 – 0.6 และการปฏิบัติได้ค่าอำนาจจำแนกระหว่าง 0.4 – 0.6 (ปรากฏตามภาคผนวกหน้า 111 - 119) ข้อคำถามที่มีค่าอำนาจจำแนกตั้งแต่ + 0.2 ขึ้นไปถือว่าเป็นข้อมูลที่มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ได้ (บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์, 2551, หน้า 111) ดังนั้น ข้อคำถามทุกข้อของทุกส่วนสามารถนำไปใช้ได้โดยนำไปปรับปรุงแก้ไขภาษาให้ชัดเจนภายใต้คำแนะนำของคณะกรรมการผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์

3.3.3 การทดสอบความเชื่อมั่น นำแบบสอบถามวัดความรู้ ทักษะคิด แรงจูงใจ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ไปทดสอบความเชื่อมั่นแบบความคงที่ภายในด้วย สัมประสิทธิ์แอลฟาของ ครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) โดยความรู้มีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.8 ทักษะคิดมีความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.7 และแรงจูงใจมีความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.8 และการปฏิบัติมีความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.8 ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาที่คำนวณได้มีค่าอยู่ระหว่าง 0 ถึง 1 ในกรณีที่ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟามีค่าเข้าใกล้ 1 แสดงว่าแบบสอบถามมีความเชื่อมั่นสูง ถ้าค่าสัมประสิทธิ์แอลฟามีค่าเข้าใกล้ 0.5 แสดงว่าแบบสอบถามมีความเชื่อมั่นปานกลาง (สิน พันธุ์พิณี, 2547, หน้า 185) ดังนั้น แบบสอบถามทุกส่วนมีค่าความเชื่อมั่นสูงสามารถนำไปใช้ได้

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การดำเนินการเก็บข้อมูลมีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. ผู้วิจัยประสานงาน โครงการวิจัยต่อผู้บริหารของสถานศึกษาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคของโรงเรียนกลุ่มตัวอย่าง เพื่อขอความร่วมมือและชี้แจงวิธีการดำเนินการวิจัย
2. ผู้วิจัยอธิบายและชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามกับนักเรียนกลุ่มตัวอย่าง และขออนุญาตผู้ปกครองของนักเรียนในการให้ความร่วมมือตอบแบบสอบถามการวิจัยโดยชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัยลงในเอกสารขออนุญาตแจกเอกสารขออนุญาตผู้ปกครองแก่นักเรียนนำกลับไปให้ผู้ปกครองลงลายมือชื่ออนุญาต แล้วนำกลับมาคืนที่โรงเรียนในวันถัดไป
3. ดำเนินการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างในช่วงเวลาพักกลางวันหลังรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้ว แจกแบบสอบถามแก่กลุ่มตัวอย่าง โดยกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บันทึกข้อมูลลงแบบสอบถามด้วยตนเอง ใช้เวลาในการตอบแบบสอบถาม 20 นาที เก็บแบบสอบถามกลับคืนเมื่อกกลุ่มตัวอย่างตอบแบบสอบถามเสร็จ ตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้องของแบบสอบถาม ถ้าพบว่าแบบสอบถามไม่สมบูรณ์ให้นำกลับไปแก้ไขให้สมบูรณ์แล้วนำมาส่งใหม่อีกครั้ง
4. ผู้วิจัยนำแบบสอบถามมาประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์

การวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ

1. เพศ ระดับการศึกษา วิธีการเป็น อย.น้อย การได้รับการอบรมฟื้นฟู วิเคราะห์โดยการแจกแจงความถี่และร้อยละ
2. เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ทักษะคิดเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และแรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน วิเคราะห์โดยการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
3. วิเคราะห์หาความสัมพันธ์และอำนาจการทำนายของตัวแปร เพศ ระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย วิธีการเป็น อย.น้อย การได้รับการอบรมฟื้นฟู ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ทักษะคิดเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และแรงจูงใจเกี่ยวกับการปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยภายในโรงเรียน

จังหวัดจันทบุรี โดยวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน (Stepwise Multiple Regression Analysis) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

การพิทักษ์สิทธิตัวอย่าง

เพื่อเป็นการพิทักษ์สิทธิของผู้เข้าร่วมการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่ผ่านการทดสอบคุณภาพเครื่องมือแล้วเสนอต่อคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา เพื่อพิจารณารายละเอียดวิทยานิพนธ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการแสดงการเคารพในศักดิ์และสิทธิของมนุษย์ที่ใช้เป็นตัวอย่างในการวิจัย และได้รับการรับรองจริยธรรมการวิจัยเมื่อวันที่ 29 กันยายน 2558 ผู้วิจัยได้ขออนุญาตผู้ปกครองของนักเรียนในการให้ความร่วมมือการตอบแบบสอบถามการวิจัยโดยแจกใบขออนุญาตผู้ปกครองแก่นักเรียนนำกลับไปให้ผู้ปกครองลงลายมือชื่ออนุญาต แล้วนำกลับมาคืนที่โรงเรียน ชี้แจงวัตถุประสงค์ ขั้นตอนการวิจัยลงในแบบสอบถามเพื่อให้กลุ่มตัวอย่างทราบและเข้าร่วมโดยสมัครใจ ทั้งนี้ผู้ที่ปฏิเสธการเข้าร่วมในการวิจัยครั้งนี้จะไม่ได้รับผลกระทบใด ๆ ทั้งสิ้นและจัดเก็บคำตอบของกลุ่มตัวอย่างเป็นความลับและนำเสนอผลการวิจัยเป็นภาพรวม ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อกลุ่มตัวอย่างแต่อย่างใด ผลการวิจัยจะนำไปใช้ประโยชน์ในด้านการจัดการอาหารปลอดภัยของโรงเรียนต่อไป

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ
อ.น้อย จังหวัดจันทบุรี เก็บข้อมูล อ.น้อย จำนวน 239 คน ผลการวิจัยนำเสนอด้วยการบรรยาย
ประกอบตาราง เรียงตามลำดับ ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไป
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
3. ทักษะเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
4. แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
5. การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
6. ความสัมพันธ์และสมการทำนายกับการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัย

ในโรงเรียน

ข้อมูลทั่วไป

อ.น้อย ที่ตอบแบบสอบถาม 239 คน พบว่า อ.น้อย ส่วนใหญ่เป็นหญิง ร้อยละ 69.0
ระดับการศึกษาของ อ.น้อย มีจำนวนพอ ๆ กัน คือ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 52.7 และ
ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ร้อยละ 47.3 เกรดเฉลี่ยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.29 โดยประมาณร้อยละ
90.0 มีเกรดเฉลี่ยมากกว่า 2.5 ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อ.น้อย ส่วนใหญ่มีระยะเวลาเฉลี่ย 2.03 ปี
โดยมากกว่าร้อยละ 80.0 มีระยะเวลาการเป็นสมาชิก อ.น้อย น้อยกว่า 2 ปี และมีระยะเวลาการเป็น
สมาชิก อ.น้อย น้อยที่สุดคือ 5 ปี ร้อยละ 1.2 วิธีการเป็น อ.น้อย ส่วนใหญ่สมัครใจ ร้อยละ
70.7 สำหรับการสมัครตามเพื่อนและครูให้สมัครมีจำนวนใกล้เคียงกัน ร้อยละ 16.7 และ ร้อยละ
12.6 ตามลำดับ และส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมฟื้นฟู 1 ครั้ง ร้อยละ 69.5 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของ อย.น้อย

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	165	69.0
ชาย	74	31.0
ระดับการศึกษา		
มัธยมศึกษาตอนต้น	126	52.7
มัธยมศึกษาตอนปลาย	113	47.3
เกรดเฉลี่ย		
น้อยกว่า 2.00	5	2.0
ระหว่าง 2.00 – 2.50	16	6.7
ระหว่าง 2.51 – 3.00	74	31.0
ระหว่าง 3.01 – 3.50	86	36.0
มากกว่า 3.50	58	24.3
$(\bar{X} = 3.29, SD = 2.22)$		
ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย		
1 ปี	90	37.7
2 ปี	100	41.8
3 ปี	26	10.9
4 ปี	9	3.8
5 ปี	3	1.2
6 ปี	11	4.6
$(\bar{X} = 2.03, SD = 1.22)$		
วิธีการเป็น อย.น้อย		
สมัครใจ	169	70.7
สมัครตามเพื่อน	40	16.7
ครูให้สมัคร	30	12.6
การได้รับการอบรมฟื้นฟู		
เคยได้รับการอบรม 1 ครั้ง	166	69.5
เคยได้รับการอบรมมากกว่า 1 ครั้งขึ้นไป	73	30.5

ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย จำแนกรายข้อ พบว่า อย.น้อย ส่วนใหญ่มีความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับผู้ปรุงผู้เสิร์ฟต้องผูกผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน ร้อยละ 71.5 และรองลงมาคือ น้ำส้มสายชูไม่ควรใส่ภาชนะทำด้วยพลาสติก ร้อยละ 64.9 และมีความรู้ที่ถูกต้องน้อยกว่าร้อยละ 40 จำนวน 6 ข้อ (ดังตารางที่ 3) คือ

1. อาหารที่ปรุงเสร็จและภาชนะที่ใส่อาหาร ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
2. อย.น้อย ไม่สามารถมอบป้ายสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยให้แก่ร้านค้าในโรงเรียนได้
3. น้ำหนักสุทธิต่อภาชนะบรรจุเป็นข้อมูลที่ อย.น้อย ไม่จำเป็นต้องอ่าน
4. ตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย
5. ควรรวมตัวกันยื่นข้อเสนอต่อโรงเรียน หากพบว่าพ่อครัวหรือแม่ครัวสูบบุหรี่ขณะที่

ปรุงอาหาร

6. สารบอแรกซ์ มีชื่อเรียกอีกอย่างว่า ผงกรอบ

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของ อย.น้อย ที่ตอบถูกต้องเกี่ยวกับความรู้เรื่องการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน จำแนกรายข้อ

ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	ตอบถูก	
	จำนวน	ร้อยละ
1. ผู้ปรุงผู้เสิร์ฟต้องผูกผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน	171	71.5
2. น้ำส้มสายชูไม่ควรใส่ภาชนะทำด้วยพลาสติก	155	64.9
3. การชิมรสชาติอาหารไม่ใช่บทบาทของ อย.น้อย	142	59.4
4. ภาชนะสำหรับใส่อาหารไม่ควรทำด้วยพลาสติก	140	58.6
5. อย.น้อย ไม่สามารถตรวจสอบป้ายประเภทอาหารได้	139	58.2
6. การตรวจสอบโรงอาหารต้องให้แบบสำรวจโรงอาหาร	133	55.6
แบบ สอรร.7		
7. การจับอันดับกิจกรรมการคัดแยกมูลฝอยในโรงเรียน	128	53.6
ไม่ใช่บทบาทหน้าที่ในกิจกรรมการเผยแพร่ ของ อย.น้อย		
8. ทูเรียนทอดไม่จำเป็นต้องตรวจสอบป้ายในอาหาร	126	52.7

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	ตอบถูก	
	จำนวน	ร้อยละ
9. สารฟอกขาวพบได้ในถังออก	113	47.3
10. อันตรายจากหิน ก้อนกรวด เป็นอันตรายจากอาหารด้าน กายภาพ	107	44.8
11. การตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ด้วยชุดทดสอบ หากพบว่ามีการ บรรจุปนเปื้อนในอาหาร กระดาษขมื่นที่ใช้ทดสอบจะเป็น สีแดง	107	44.8
12. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด และควรเก็บที่อุณหภูมิห้องนานไม่เกิน 2 ชั่วโมง	99	41.4
13. อาหารที่ปรุงเสร็จและภาชนะที่ใส่อาหารต้องวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	86	36.0
14. อย.น้อย ไม่สามารถมอบป้ายสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยให้แก่ ร้านค้าในโรงเรียนได้	85	35.6
15. เจ้าหน้าที่สุทธิต่อภาชนะบรรจุเป็นข้อมูลที่ อย.น้อย ไม่จำเป็นต้องอ่าน	85	35.6
16. ตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย		
17. ควรรวมตัวกันยื่นข้อเสนอต่อ โรงเรียน หากพบว่าพ่อครัวหรือแม่ ครัวสูบบุหรี่ขณะที่ปรุงอาหาร	66	27.6
18. สารบอแรกซ์มีชื่อเรียกอีกอย่างว่าผงกรอบ		
	65	27.2

จากคะแนนเต็ม 18 คะแนน อย.น้อย มีคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียนเฉลี่ยอยู่ในระดับน้อย เท่ากับ 8.45 คะแนน และเมื่อนำคะแนนความรู้มาจัดระดับ พบว่า
ส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 73.6 และมีความรู้อยู่ในระดับมาก น้อยที่สุดเพียง ร้อยละ
9.2 เท่านั้น ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ร้อยละ (จำนวน) ของระดับความรู้ของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียน

ระดับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
มาก (มากกว่า 14 คะแนน)	22	9.2
ปานกลาง (ระหว่าง 10 – 14 คะแนน)	41	17.2
น้อย (น้อยกว่า 10 คะแนน)	176	73.6
รวม	239	100.0

ค่าเฉลี่ย = 8.45, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 4.18 คะแนนเต็ม = 18, ค่าต่ำสุด = 0, ค่าสูงสุด = 18

ทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

ด้านทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน แบ่งระดับความคิดเห็นเป็น 5 ระดับ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง จำแนกรายข้อ พบว่า

ข้อคำถามเชิงบวก จำนวน 5 ข้อ มี อย.น้อย เห็นด้วย มากที่สุดพอ ๆ กัน คือ รู้สึกภูมิใจเมื่อทำกิจกรรมอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ร้อยละ 86.6 และ การเป็น อย.น้อย เป็นสิ่งที่น่ายกย่อง ร้อยละ 86.2

ข้อคำถามเชิงลบ จำนวน 5 ข้อ อย.น้อย เห็นด้วยว่าการตรวจสอบเนื้อในอาหารเป็นเรื่องไม่ยุ่งยาก ร้อยละ 43.5 และการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนเป็นสิ่งที่ทำได้ไม่ยาก และไม่ลำบากใจในการที่จะบอกกับผู้ประกอบการให้มีผู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ร้อยละ 32.2 เท่ากัน และเห็นด้วยว่าการทำกิจกรรมการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านอาหารปลอดภัยไม่ยุ่งยาก เพียงร้อยละ 15.9 ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ร้อยละ (จำนวน) ของความคิดเห็นของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียน จำแนกรายข้อ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับ การจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย ร้อยละ (จำนวน)	ไม่แน่ใจ ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง ร้อยละ (จำนวน)
1. รู้สึกภูมิใจเมื่อทำกิจกรรมอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน	50.2 (120)	36.4 (87)	10.5 (25)	2.1 (5)	0.8 (2)
2. การเป็น อย.น้อย เป็นสิ่งที่น่าขบถ	50.6 (121)	35.6 (85)	9.2 (22)	2.5 (6)	2.1 (5)
3. รู้สึกไม่อยากซื้ออาหารจากร้าน ที่ประกอบการเตรียมปรุงอาหารบนพื้นที่	39.3 (94)	38.9 (93)	15.1 (36)	1.7 (4)	5.0 (12)
4. การทำกิจกรรมการสร้างและขยาย เครือข่ายในการดำเนินงานคุ้มครอง ผู้บริโภคเป็นกิจกรรมที่ทำทนาย	37.2 (89)	32.6 (78)	22.6 (54)	6.3 (15)	1.3 (3)
5. รู้สึกตื่นเต้นเมื่อทำการสุ่มตรวจ สารปนเปื้อนในอาหาร	22.6 (54)	42.3 (101)	26.8 (64)	6.7 (16)	1.7 (4)
*6. การตรวจสารปนเปื้อนในอาหารเป็น เรื่องยุ่งยาก	14.6 (35)	19.2 (46)	22.6 (54)	28.0 (67)	15.5 (37)
*7. รู้สึกลำบากใจในการที่จะบอกกับ ผู้ประกอบการให้มีผู้สำหรับปกปิด อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว	15.9 (38)	29.3 (70)	22.6 (54)	20.5 (49)	11.7 (28)
*8. การจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน เป็นสิ่งที่ทำได้ยาก	17.2 (41)	23.8 (57)	26.8 (64)	21.3 (51)	10.9 (26)
*9. รู้สึกอึดอัดใจกับผู้ประกอบการเมื่อต้อง ขอสุ่มตรวจสารปนเปื้อน	15.5 (37)	26.4 (63)	29.7 (71)	19.2 (46)	9.2 (22)
*10. รู้สึกยุ่งยากกับการทำกิจกรรม การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูล ด้านอาหารปลอดภัย	20.9 (50)	44.8 (107)	18.4 (44)	0.0 (0)	15.9 (38)

หมายเหตุ : * ความคิดเห็นเชิงลบ

จากคะแนนเต็ม 50 คะแนน อย.น้อย มีคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง เท่ากับ 32.94 คะแนน และเมื่อนำคะแนนมาจัดระดับทัศนคติ พบว่า อย.น้อย ส่วนใหญ่มีระดับทัศนคติอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 74.9 และอยู่ในระดับดี ร้อยละ 25.1 ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของระดับทัศนคติของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

ระดับทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
ดี (มากกว่า 36 คะแนน)	60	25.1
ปานกลาง (ระหว่าง 23 – 36 คะแนน)	179	74.9
น้อย (น้อยกว่า 23 คะแนน)	0	0.0
รวม	239	100.0

ค่าเฉลี่ย = 32.94, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 5.52, คะแนนเต็ม = 50, ค่าต่ำสุด = 24, ค่าสูงสุด = 46

แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน แบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วย ผลการศึกษาจำแนกรายข้อ พบว่า อย.น้อย มากกว่า ร้อยละ 70 เห็นด้วยว่า การได้รับคำยกย่องชมเชยทำให้อยากทำกิจกรรม อย.น้อย (ร้อยละ 75.7) การดำเนินงานกิจกรรม อย.น้อย ทำให้เกิดความสุขสนุกสนาน (ร้อยละ 73.2) การดำเนินงานกิจกรรมอาหารปลอดภัย เป็นกิจกรรมที่น่าสนใจ และ การทำกิจกรรมการตรวจสอบสารปนเปื้อนทำให้เกิดการเรียนรู้ใหม่ ๆ (ร้อยละ 72.4) และครู ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำปรึกษา และแนะนำในการทำกิจกรรม อย.น้อย (ร้อยละ 71.1) ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ร้อยละ (จำนวน) ของแรงจูงใจของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียนจำแนกรายข้อ

แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน	ระดับแรงจูงใจ		
	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย
	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)
1. การได้รับคำยกย่องชมเชยทำให้อยากทำกิจกรรม อย.น้อย	75.7 (181)	21.3 (51)	2.9 (7)
2. การดำเนินงานกิจกรรม อย.น้อย ทำให้เกิด ความสนุกสนาน	73.2 (175)	24.7 (59)	2.1 (5)
3. การดำเนินงานกิจกรรมอาหารปลอดภัยเป็นกิจกรรม ที่น่าสนใจ	72.4 (173)	25.1 (60)	2.5 (6)
4. การทำกิจกรรมการตรวจสอบเพื่อนทำให้เกิด การเรียนรู้ใหม่ๆ	72.4 (173)	22.6 (54)	5.0 (12)
5. ครู ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำปรึกษา และแนะนำ ในการทำกิจกรรม อย.น้อย	71.1 (170)	25.9 (62)	3.0 (7)
6. ภาคภูมิใจกับการได้รับเกียรติบัตรหลังการอบรม อย.น้อย	68.6 (164)	27.6 (66)	3.8 (9)
7. การได้รับการสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์หรือ งบประมาณช่วยกระตุ้นให้อยากทำกิจกรรม อย.น้อย มากขึ้น	68.2 (163)	28.0 (67)	3.8 (9)
8. การทำกิจกรรม อย.น้อย ทำให้รู้สึกว่าคุณค่า	64.4 (154)	34.3 (82)	1.3 (3)
9. การทำกิจกรรม อย.น้อย สามารถเพิ่มภาวะ ความเป็นผู้นำได้	64.0 (153)	31.0 (74)	5.0 (12)
10. การทำกิจกรรม อย.น้อย ทำให้เป็นที่ยอมรับ จากทุกคนในโรงเรียน	58.6 (140)	37.2 (89)	4.2 (10)

จากคะแนนเต็ม 30 คะแนน อย.น้อย มีคะแนนแรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก เท่ากับ 26.54 คะแนน และเมื่อนำคะแนนมาจัดระดับแรงจูงใจพบว่า อย.น้อย มีระดับแรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 83.3 ดังตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ร้อยละ (จำนวน) ของระดับแรงจูงใจของ อย.น้อย เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

ระดับแรงจูงใจ	จำนวน	ร้อยละ
มาก (มากกว่า 23 คะแนน)	199	83.3
ปานกลาง (ระหว่าง 16 – 23 คะแนน)	38	15.9
น้อย (น้อยกว่า 16 คะแนน)	2	0.8
รวม	239	100.0

ค่าเฉลี่ย = 26.54, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 3.28, คะแนนเต็ม = 30, ค่าต่ำสุด = 15, ค่าสูงสุด = 30

การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน แบ่งระดับออกเป็น 2 ระดับ คือ ปฏิบัติ และไม่เคยปฏิบัติ จำแนกเป็นรายชื่อ ผลการศึกษา พบว่า อย.น้อย มากกว่าร้อยละ 75 มีการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน โดยร่วมในการวางแผน การดำเนินงาน กิจกรรม หรือ ร่วมประชุมเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (ร้อยละ 79.1) ร่วมให้คำแนะนำ หรือ ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับการปรับปรุงโรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐาน หรือเมื่อตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหาร (ร้อยละ 77.4) ร่วมจัดป้ายนิเทศให้ความรู้ เช่น จดบอร์ด (ร้อยละ 77.0) และร่วมตรวจสอบฉลาก ภาชนะบรรจุ หรือ การเก็บรักษาอาหาร (ร้อยละ 75.3) ทั้งนี้ อย.น้อย ที่ไม่เคยปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนมากที่สุดในเรื่องการร่วมเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ทางเวปไซด์ มากถึงร้อยละ 49.4 รองลงมาคือ ร่วมตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมี เช่น บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน ร้อยละ 38.1 ดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ร้อยละ (จำนวน) ของ อย.น้อย เกี่ยวกับการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียน จำแนกรายข้อ

การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	การปฏิบัติ	
	ปฏิบัติ	ไม่เคยปฏิบัติ
	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)
1. ร่วมในการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรม หรือ ร่วม ประชุม เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	79.1 (189)	20.9 (50)
2. ร่วมให้คำแนะนำ หรือ ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับการปรับปรุง โรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐาน หรือ เมื่อตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหาร	77.4 (185)	22.6 (54)
3. ร่วมจัดป้ายนิเทศให้ความรู้ เช่น จัดบอร์ด	77.0 (184)	23.0 (55)
4. ร่วมตรวจสอบฉลาก ภาชนะบรรจุ หรือ การเก็บรักษาอาหาร	75.3 (180)	24.7 (59)
5. ร่วมเดินรณรงค์ในวันสำคัญต่าง ๆ	72.8 (174)	27.2 (65)
6. ร่วมจัดกิจกรรมเสียงตามสาย หรือ กิจกรรมพูดหน้าเสาธง	69.0 (165)	31.0 (74)
7. ร่วมจัดทำเอกสารเผยแพร่ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว	68.2 (163)	31.8 (76)
8. ร่วมตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยใช้แบบฟอร์ม สอรร.7	66.9 (160)	33.1 (79)
9. ร่วมตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมี เช่น บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน	61.9 (148)	38.1 (91)
10. ร่วมเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์	50.6 (121)	49.4 (118)

จากคะแนนเต็ม 10 คะแนน อย.น้อย มีคะแนนการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก เท่ากับ 7.00 คะแนน และเมื่อนำคะแนนมาจัดระดับการปฏิบัติพบว่า อย.น้อย ส่วนใหญ่มีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 66.1 และมีระดับการปฏิบัติระดับน้อย ร้อยละ 13.8 ดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของระดับการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย

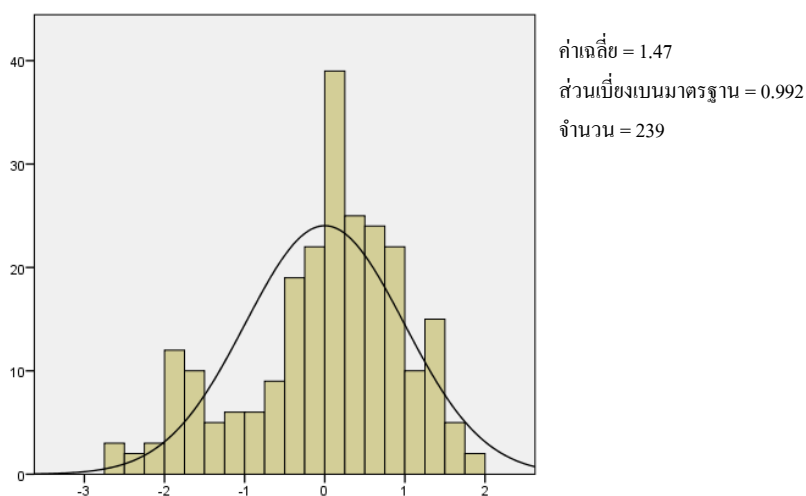
ระดับการปฏิบัติ	จำนวน	ร้อยละ
มาก (มากกว่า 6 คะแนน)	158	66.1
ปานกลาง (ระหว่าง 3 - 6 คะแนน)	48	20.1
น้อย (น้อยกว่า 3 คะแนน)	33	13.8
รวม	239	100.0

ค่าเฉลี่ย = 7.00, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 2.78, คะแนนเต็ม = 10, ค่าต่ำสุด = 0, ค่าสูงสุด = 10

ความสัมพันธ์และอำนาจการทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

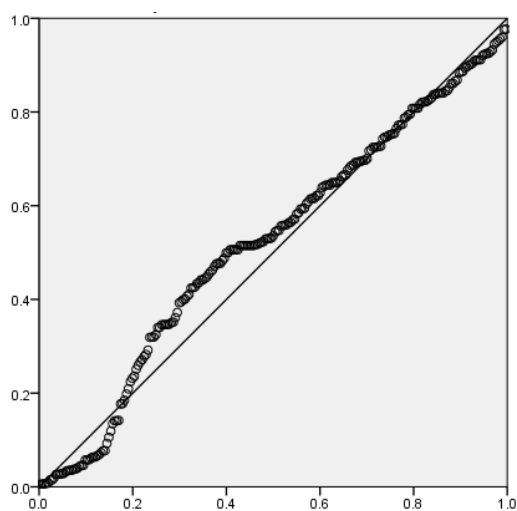
การทดสอบข้อตั้งเบื้องต้น (Basic Assumption) ของสถิติการถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน (Stepwise Multiple Regression) จากการทดสอบค่าความคลาดเคลื่อน (e) มีการแจกแจงแบบปกติ ดังภาพที่ 3 มีความเป็นอิสระของความคลาดเคลื่อนสัมประสิทธิ์ถดถอยเท่ากับ 1.46 และตัวแปรตามกับตัวแปรอิสระมีความสัมพันธ์กันเป็นเส้นตรง ดังภาพที่ 4

กราฟแสดงการแจกแจงความถี่ของตัวแปร



ภาพที่ 3 : การทดสอบการแจกแจงความถี่ของตัวแปร

กราฟแสดงการทดสอบความสัมพันธ์เชิงเส้นตรงระหว่างตัว



ภาพที่ 4 : การทดสอบความสัมพันธ์เชิงเส้นตรงระหว่างตัวแปรอิสระกับตัวแปรตาม

การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร เพศ ระดับการศึกษา วิธีการเข้ามาเป็น อย.น้อย และการได้รับการอบรมฟื้นฟู ซึ่งมีระดับการวัดเป็นนามบัญญัติ (Nominal scale) มาทำตัวแปรหุ่น (Dummy variables) และค่าความแปรปรวนของตัวแปรตามคงที่สำหรับทุกค่าของตัวแปรอิสระ และจากการทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรทำนายพบว่า ไม่มีตัวทำนายคู่ใดที่มีความสัมพันธ์

กันสูงกว่า 0.85 (Munro, 2001, p 208) ดังนั้น ตัวแปรทุกตัวสามารถนำไปวิเคราะห์เพื่อหาอำนาจในการทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย โดยไม่เกิดปัญหาตัวแปรอิสระมีความสัมพันธ์กันสูง (Multicollinearity) ตามข้อตกลงของการใช้สถิติการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน ดังตารางที่ 11 และเพื่อความสะดวกในการนำเสนอผลและการสรุป แปลผลการวิจัย จึงใช้สัญลักษณ์แทนตัวแปรดังนี้

SEX = เพศ (ตัวแปรหุ่น คือ เพศหญิง =1 เพศชาย= 0)

SC = ระดับการศึกษา

(ตัวแปรหุ่น คือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย = 1 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น= 0)

GPA = เกรดเฉลี่ย

T = ระยะเวลาเป็นสมาชิก อย.น้อย

HJ1 = วิธีการเป็น อย.น้อย 1 (ตัวแปรหุ่น คือ สมัครงใจ = 1 วิธีอื่น ๆ = 0)

HJ2 = วิธีการเป็น อย.น้อย 2 (ตัวแปรหุ่น คือ สมักรตามเพื่อน = 1 วิธีอื่น ๆ = 0)

TR = การได้รับการอบรมฟื้นฟู (ตัวแปรหุ่น คือ ได้รับการอบรมฟื้นฟูมากกว่า 1 ครั้ง =1 ได้รับการอบรมฟื้นฟู 1 ครั้ง = 0)

KN = ความรู้

AT = ทักษะคติ

MO = แรงจูงใจ

PT = การปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร ผลการวิเคราะห์แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 10 พบว่า เพศ (SEX) มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T) และการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (PT)

ระดับการศึกษา (SC) มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T) วิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมักรตามเพื่อน (HJ2) การได้รับการอบรมฟื้นฟู (TR) ความรู้ (KN) ทักษะคติ (AT) และมีการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (PT)

เกรดเฉลี่ย (GPA) มีความสัมพันธ์เชิงบวกอย่างมีนัยสำคัญกับระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T) ความรู้ (KN) และทักษะคติ (AT) และมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับการได้รับการอบรมฟื้นฟู (TR)

ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T) มีความสัมพันธ์เชิงบวกอย่างมีนัยสำคัญกับเกรดเฉลี่ย (GPA) ความรู้ (KN) ทักษะคติ (AT) แรงจูงใจ (MO) และการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (PT) และมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับ เพศ (SEX) ระดับการศึกษา (SC)

การได้รับการอบรมฟื้นฟู (TR)

วิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมัครใจ (HJ1) มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับ วิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมัครตามเพื่อน (HJ2) ความรู้ (KN) ทักษะ (AT) และแรงจูงใจ (MO)

วิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมัครตามเพื่อน (HJ2) มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับระดับการศึกษา (SC) วิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมัครใจ (HJ1) และการได้รับการอบรมฟื้นฟู (TR)

การได้รับการอบรมฟื้นฟู (TR) มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับระดับการศึกษา (SC) เกรดเฉลี่ย (GPA) ระยะเวลาการเป็น อย.น้อย (T) วิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมัครตามเพื่อน (HJ2) ความรู้ (KN) ทักษะ (AT) แรงจูงใจ (MO) และการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (PT)

ความรู้ (KN) มีความสัมพันธ์เชิงบวกอย่างมีนัยสำคัญกับเกรดเฉลี่ย (GPA) ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T) ทักษะ (AT) และการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (PT) และมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับระดับการศึกษา (SC) วิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมัครใจ (HJ1) และการได้รับการอบรมฟื้นฟู (TR)

ทักษะ (AT) มีความสัมพันธ์เชิงบวกอย่างมีนัยสำคัญกับเกรดเฉลี่ย (GPA) ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T) ความรู้ (KN) แรงจูงใจ (MO) และการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (PT) และมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับระดับการศึกษา (SC) วิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมัครใจ (HJ1) และการได้รับการอบรมฟื้นฟู (TR)

แรงจูงใจ (MO) ของนักเรียน อย.น้อย มีความสัมพันธ์เชิงบวกอย่างมีนัยสำคัญกับระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T) ทักษะ (AT) และการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (PT) และมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับวิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมัครใจ (HJ1) และการได้รับการอบรมฟื้นฟู (TR)

ตารางที่ 11 สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรที่ศึกษา

	SEX	SC	GPA	T	HJ1	HJ2	TR	KN	AT	MO	PT	mean	S.D.
SEX		-.073	-.077	-.137*	.066	-.063	-.047	.046	-.001	-.088	.133*	.69	.46
SC			.055	.334**	-.072	-.182**	.336**	.298**	.151*	.060	.186**	.47	.50
GPA				.235**	.075	-.110	.127*	.181**	.209**	.114	.046	3.29	2.22
T					.076	.021	.421**	.281**	.265**	.215**	.255**	2.03	1.22
HJ1						-.589**	.087	.179**	.238**	.301**	.119	.71	.46
HJ2							.023*	-.083	.009	.010	-.113	.13	.33
TR								.364**	.182**	.173**	.168**	.31	.46
KN									.521**	.117	.145*	8.45	4.18
AT										.371**	.272**	32.94	5.52
MO											.301**	26.54	3.28
PT												7.00	2.78

หมายเหตุ : * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ** มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์และอำนาจการทำนายปัจจัยส่วนบุคคลประกอบด้วย เพศ ระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย วิธีการเข้ามาเป็น อย.น้อย การได้รับการอบรมฟื้นฟู ความรู้ ทักษะคติ แรงจูงใจ และการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน โดยการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน ดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอนของตัวแปรที่มีผลต่อการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

ตัวทำนาย	B	S.E.	Beta	t	Sig.	F	p
ขั้นที่ 1						23.621	0.0001
ค่าคงที่	0.228	1.403		0.162	0.871		
แรงจูงใจ (MO)	0.255	0.052	0.301	4.860	0.0001		
R = 0.301, R ² = 0.091, Adj. R ² = 0.087							
ขั้นที่ 2						17.389	0.0001
ค่าคงที่	0.440	1.378		0.320	0.750		
แรงจูงใจ (MO)	0.219	0.053	0.258	4.151	0.0001		
ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T)	0.036	0.011	0.199	3.199	0.002		
R = 0.358, R ² = 0.128, Adj. R ² = 0.121							
ขั้นที่ 3						15.217	0.0001
ค่าคงที่	-0.678	1.401		-0.484	0.629		
แรงจูงใจ (MO)	0.228	0.052	0.270	4.406	0.0001		
ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T)	0.040	0.011	0.222	3.609	0.0001		
เพศ (SEX)	1.121	0.362	0.187	3.099	0.002		
R = 0.403, R ² = 0.163, Adj. R ² = 0.152							
ขั้นที่ 4						12.691	0.0001
ค่าคงที่	-1.792	1.488		-1.204	0.230		
แรงจูงใจ (MO)	0.190	0.055	0.224	3.471	0.001		
ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย (T)	0.035	0.011	0.195	3.113	0.002		
เพศ (SEX)	1.075	0.360	0.179	2.989	0.003		
ทัศนคติ (AT)	0.069	0.033	0.138	2.108	0.036		
R = 0.422, R ² = 0.178, Adj. R ² = 0.164							

Durbin-Watson = 1.459

เมื่อ B	หมายถึง ค่าสัมประสิทธิ์ความถดถอย
S.E.	หมายถึง ค่าความคาดเคลื่อนมาตรฐาน
Beta	หมายถึง ค่าสัมประสิทธิ์ความถดถอยมาตรฐาน
t	หมายถึง ค่าทดสอบนัยสำคัญของ Beta
Sig.	หมายถึง ระดับนัยสำคัญของ t
F	หมายถึง ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยบางส่วน
p	หมายถึง ระดับนัยสำคัญของ F
R	หมายถึง ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์
R ²	หมายถึง ค่าสัมประสิทธิ์ความแปรผันพหุคูณ
Adj. R ²	หมายถึง ค่าสัมประสิทธิ์ความแปรผันพหุคูณปรับ
Durbin-Watson	หมายถึง ค่าสถิติทดสอบความเป็นอิสระของความคลาดเคลื่อน สัมประสิทธิ์ถดถอย

จากตารางที่ 12 การวิเคราะห์ถดถอยแบบขั้นตอนเพื่อหาตัวแปรที่มีอำนาจในการทำนาย การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ได้ผลดังนี้

ตัวแปรทำนายที่เข้าสมการถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอนลำดับที่ 1 คือ แรงจูงใจ สามารถทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ ร้อยละ 8.7 (Adj. R² = 0.087, F = 23.621, $p < 0.001$)

ลำดับที่ 2 พบว่า แรงจูงใจ และระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย สามารถร่วมกันทำนาย การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ ร้อยละ 12.1 (Adj. R² = 0.121, F = 17.389, $p < 0.001$)

ลำดับที่ 3 พบว่า แรงจูงใจ ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย และเพศ สามารถร่วมกัน ทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ ร้อยละ 15.2 (Adj. R² = 0.152, F = 15.217, $p < 0.001$)

ลำดับที่ 4 พบว่า แรงจูงใจ ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย เพศ และทัศนคติ สามารถ ร่วมกันทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ ร้อยละ 16.4 (Adj. R² = 0.164, F = 12.691, $p < 0.001$)

ดังนั้น แรงจูงใจ ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย เพศ และทัศนคติ เป็นปัจจัยที่ร่วมกัน ทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยแรงจูงใจ เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

มีค่าสัมประสิทธิ์ความถดถอยมาตรฐานเท่ากับ 0.224 รองลงมาคือ ระยะเวลาการเป็นสมาชิก
 อย.น้อย เพศ และทัศนคติ มีค่าสัมประสิทธิ์ความถดถอยมาตรฐานเท่ากับ 0.195, 0.179 และ 0.138
 ตามลำดับ ซึ่งสามารถร่วมกันทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ
 อย.น้อย ได้ร้อยละ 16.4 และสามารถสร้างสมการทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหาร
 ปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย ได้ตามลำดับการถดถอยพหุคูณ ดังนี้

สมการในรูปคะแนนดิบ

$$PT = -1.792 + 0.190 MO + 0.035 T + 1.075 SEX + 0.069 AT$$

สมการในรูปคะแนนมาตรฐาน

$$Z' PT = 0.224 Z' MO + 0.195 Z' T + 0.179 Z' SEX + 0.138 Z' AT$$

เมื่อ PT = การปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

MO = แรงจูงใจ

T = ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย

SEX = เพศ

AT = ทัศนคติ

จากสมการพบว่า ถ้า อย.น้อย มีแรงจูงใจ ที่เพิ่มขึ้น 1 หน่วย การปฏิบัติงานการจัดการ
 อาหารปลอดภัยในโรงเรียนจะเพิ่มขึ้น 0.224 หน่วย ถ้าระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย เพิ่มขึ้น 1
 หน่วย การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนจะเพิ่มขึ้น 0.195 หน่วย ถ้าเป็นหญิงจะมี
 การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนเพิ่มมากขึ้น 0.179 หน่วย และถ้าทัศนคติ
 เพิ่มขึ้น 1 หน่วย การปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนจะเพิ่มขึ้น 0.138 หน่วย

บทที่ 5

สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

การวิจัยปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อ.น้อย จังหวัดจันทบุรี เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา ในลักษณะของการศึกษาแบบตัดขวาง วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ทักษะคิด เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียน การปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อ.น้อย หากความสัมพันธ์ และสร้างสมการทำนายของข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ ระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการ เป็นสมาชิก อ.น้อย วิธีการเป็น อ.น้อย การได้รับการอบรมฟื้นฟู ความรู้เกี่ยวกับการจัดการ อาหารปลอดภัยใน โรงเรียน ทักษะคิดเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน แรงจูงใจ เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน กับการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียน ทำการวิจัยกับ อ.น้อย ในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาจังหวัดจันทบุรี สำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษามัธยมศึกษา เขต 17 จำนวน 239 คน ไม่รวมโรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษา ทำการเก็บ ข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามและวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ และอำนาจการทำนายโดยวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ข้อสรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะดังนี้

สรุปผลการวิจัย

1. อ.น้อย ส่วนใหญ่เป็นหญิง ร้อยละ 69.0 โดยอยู่ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและ มัธยมศึกษาตอนปลายใกล้เคียงกัน (ร้อยละ 52.72 และ 47.28) ค่าเฉลี่ยของเกรดเท่ากับ 3.74 โดยมากกว่าร้อยละ 90 มีเกรดเฉลี่ยมากกว่า 2.5 ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อ.น้อย เฉลี่ย 2.03 ปี มากกว่าร้อยละ 80 มีระยะเวลาการเป็นสมาชิก อ.น้อย น้อยกว่า 2 ปี วิธีการเป็น อ.น้อย ส่วนใหญ่สมัครใจเข้ามา ร้อยละ 70.7 และเคยได้รับการอบรมฟื้นฟูจำนวน 1 ครั้ง ร้อยละ 69.5
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อ.น้อย มีคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 8.45 คะแนน จากคะแนนเต็ม 18 คะแนน เมื่อนำคะแนนความรู้มาจัดระดับ พบว่า มีความรู้ อยู่ในระดับน้อยมากที่สุด ร้อยละ 73.6 โดย อ.น้อย มีความรู้น้อยที่สุดในเรื่องสารบอแรกซ์ มีชื่อ เรียกอีกอย่างว่า ผงกรอบ ควรรวมตัวกันยื่นข้อเสนอต่อโรงเรียนช่วยประชาสัมพันธ์หลักการปฏิบัติ ที่ถูกต้อง หากพบว่าพ่อครัวหรือแม่ครัวสูบบุหรี่ขณะที่ปรุงอาหาร และตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย

3. ทักษะเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน มีคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 32.94 คะแนน จากคะแนนเต็ม 50 คะแนน เมื่อนำคะแนนมาจัดระดับทักษะคิด พบว่า มีทักษะคิดอยู่ในระดับปานกลางมากที่สุด ร้อยละ 74.9 และระดับดี ร้อยละ 25.1 โดยเห็นด้วยว่ารู้สึกภูมิใจเมื่อทำกิจกรรมอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ร้อยละ 86.6 และ การเป็น อย.น้อย เป็นสิ่งที่น่ายกย่อง ร้อยละ 86.2 แต่ในขณะที่เดียวกันพบว่า อย.น้อย เห็นว่าการทำกิจกรรมการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านอาหารปลอดภัยเป็นเรื่องยุ่งยาก มากถึงร้อยละ 65.7

4. แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก เท่ากับ 26.54 คะแนน จากคะแนนเต็ม 30 คะแนน เมื่อนำคะแนนมาจัดระดับแรงจูงใจ พบว่า อย.น้อย มีระดับแรงจูงใจอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 83.3 อย.น้อย มากกว่า ร้อยละ 70 เห็นด้วยว่าการได้รับคำยกย่องชมเชยทำให้อยากทำกิจกรรม อย.น้อย (ร้อยละ 75.7) การดำเนินงานกิจกรรม อย.น้อย ทำให้เกิดความสนุกสนาน (ร้อยละ 73.2) การดำเนินงานกิจกรรมอาหารปลอดภัยเป็นกิจกรรมที่น่าสนใจ และ การทำกิจกรรมการตรวจสอบประเมินทำให้เกิดการเรียนรู้ใหม่ ๆ (ร้อยละ 72.4) และครู ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำปรึกษา และแนะนำในการทำกิจกรรม อย.น้อย (ร้อยละ 71.1)

5. นักเรียน อย.น้อย มีคะแนนการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก เท่ากับ 7.00 คะแนน จากคะแนนเต็ม 10 คะแนน เมื่อนำคะแนนมาจัดระดับการปฏิบัติ พบว่า มีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุดถึงร้อยละ 66.1 โดย อย.น้อย ที่ไม่เคยปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนมากที่สุดในเรื่องการร่วมเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์ มากถึงร้อยละ 49.4 รองลงมาคือ ร่วมตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมี เช่น บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน (อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง) ร้อยละ 38.1

6. สามารถสร้างสมการทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย จังหวัดจันทบุรี โดยแรงจูงใจ ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย เพศ และทักษะคิด เป็นปัจจัยที่ร่วมกันทำนายการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ร้อยละ 16.4 รูปแบบสมการดังนี้

สมการในรูปคะแนนดิบ

$$PT = -1.792 + 0.190 MO + 0.035 T + 1.075 SEX + 0.069 AT$$

สมการในรูปคะแนนมาตรฐาน

$$Z' PT = 0.224 Z' MO + 0.195 Z' T + 0.179 Z' SEX + 0.138 Z' AT$$

อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการวิจัยปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยของ อย.น้อย จังหวัดจันทบุรี อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยได้ดังนี้

1. เพศ มีความสัมพันธ์และสามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ซึ่งหากเป็นหญิงจะมีการปฏิบัติได้มากขึ้น อธิบายได้ว่าโดยปกติแล้วเพศหญิง จะถูกปลูกฝัง เรื่องการทำอาหารมาตั้งแต่เด็ก จึงมีความสนใจด้านอาหารมากกว่าเพศชาย สอดคล้องกับผลการ ศึกษาของ เศรษฐพงษ์ อัมมะเย (2556) พบว่า เพศหญิงเป็นเพศที่ให้ความสนใจต่อศาสตร์ทางด้าน คหกรรมศาสตร์มากกว่าเพศชาย และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง (2550) และ ณรงค์ ศิริรัมย์ (2556) พบว่า เพศ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร แต่ไม่สอดคล้องกับผลการศึกษาของวิชัย ชูจิต (2551) พรชัย พุทธรักษ์ (2552) เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธ์ (2552) จาริก อินทนาศักดิ์ (2555) และ สุวริย์ เมตตาพล (2557) พบว่า เพศ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร โดย เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธ์ ได้อภิปรายไว้ว่า เพศ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค โภคด้านสาธารณสุข เนื่องจากงานคุ้มครองผู้บริโภค โภคด้านสาธารณสุข เป็นงานที่ทุกเพศสามารถปฏิบัติงานได้เท่าเทียมกัน

2. ระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย วิธีการเป็น อย.น้อย การได้รับการอบรมฟื้นฟู ความรู้ ทักษะคิด และการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนกันเพียงเล็กน้อย เมื่อพิจารณาค่า Partial Correlation พบว่าเมื่อควบคุมตัวแปรอื่น ๆ ระดับการศึกษาไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ($r = -0.117, p = 0.073$) และระดับการศึกษาไม่สามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย ได้ เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้วัดผลตัวแปรการปฏิบัติเป็น ปฏิบัติ และไม่ปฏิบัติ ประกอบกับการทำกิจกรรมของ อย.น้อย เป็นการปฏิบัติในลักษณะกิจกรรมกลุ่ม ดังนั้นทุกคนที่เป็น อย.น้อย ไม่ว่าจะป็นระดับการศึกษาใดก็สามารถทำกิจกรรมในบทบาทของ อย.น้อย ได้เท่าเทียมกัน จึงทำให้ระดับการศึกษาไม่สามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย ได้ สอดคล้องกับผลการศึกษาของ สันติ เกตุมณี (2552) พบว่า นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ที่เป็น อย.น้อย ทำตามกิจกรรมที่กำหนด การปฏิบัติของทุกคนล้วนมีศักยภาพเท่าเทียมกัน

3. เกรดเฉลี่ย ไม่มีความสัมพันธ์และไม่สามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ อธิบายได้ว่าเกรดเฉลี่ยไม่มีผลกับการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน โดยลักษณะการทำกิจกรรมของ อย.น้อย มีลักษณะการเป็นกลุ่ม ซึ่งการแบ่งกลุ่มทำกิจกรรมก็จะมีเด็กที่เกรดเฉลี่ยแตกต่างกันรวมอยู่ด้วยกัน ไม่สอดคล้องกับผลการศึกษา

ของ สันติ เกตุมณี (2552) ที่พบว่า อย.น้อย ที่มีเกรดเฉลี่ยแตกต่างกันมีประสิทธิผลของการปฏิบัติงานโครงการ อย.น้อย ที่แตกต่างกัน

4. ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย มีความสัมพันธ์และสามารถร่วมทำนายนการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ อธิบายได้ว่าเมื่อ อย.น้อย มีระยะเวลาการเป็นสมาชิกมากขึ้นจะทำให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ เกิดความตระหนัก และเห็นความสำคัญของการดำเนินงาน ส่งผลต่อการปฏิบัติและมีความต่อเนื่องด้วย และการมีระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย มากย่อมมีโอกาที่จะปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้มากขึ้น สอดคล้องกับผลการศึกษาของ กำหนด มีจักร และคณะ (2551) พบว่า ระยะเวลาที่เป็นสมาชิก อย.น้อย มีความสัมพันธ์และสามารถอธิบายการผันแปรสมรรถนะด้านความสามารถของ อย.น้อย และ เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธุ์ (2552) ที่พบว่า ระยะเวลาการปฏิบัติงานมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค โภคด้านสาธารณสุข แต่ไม่สอดคล้องกับผลการศึกษาของ สุพิมพ์ พุ่มสมบัติ (2549) และ สุวริย์ เมตตาพล (2557) ที่พบว่า ระยะเวลาด้านอาหารปลอดภัยไม่มีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

5. วิธีการเป็น อย.น้อย โดยสมัครใจ สมัครตามเพื่อน และครูให้สมัคร ไม่มีความสัมพันธ์และไม่สามารถร่วมทำนายนการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ อธิบายได้ว่า นักเรียนที่สมัครใจเป็น อย.น้อย จะมีความสนใจและตั้งใจในการทำงานด้านการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในขณะที่นักเรียนบางส่วนที่สมัครเป็น อย.น้อย ตามเพื่อน เพื่อต้องการเข้าร่วมทำกิจกรรมกับเพื่อน และที่เข้ามาเพราะครูให้สมัคร ส่วนใหญ่ครูมักจะคัดเลือกเด็กที่ให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมในโรงเรียนสมัครเป็น อย.น้อย ดังนั้น วิธีการเป็น อย.น้อย จึงไม่สามารถร่วมทำนายนการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ และไม่ว่าวิธีการเป็น อย.น้อย ด้วยวิธีใด อย.น้อย จะต้องปฏิบัติตามคู่มือเกณฑ์มาตรฐาน โรงเรียน อย.น้อย และปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ที่กำหนดเช่นเดียวกัน ไม่สอดคล้องกับผลการศึกษาของ กำหนด มีจักร และคณะ (2551) พบว่า การสมัครใจเป็น อย.น้อย โดยอาจารย์แนะนำสามารถร่วมทำนายนสมรรถนะด้านความสามารถของ อย.น้อย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยการสมัครใจเป็น อย.น้อย โดยอาจารย์แนะนำมีความสัมพันธ์เชิงลบกับสมรรถนะด้านความสามารถของ อย.น้อย

6. การเคยได้รับการอบรมฟื้นฟู โดยเคยได้รับการอบรม 1 ครั้ง และเคยได้รับการอบรมมากกว่า 1 ครั้งขึ้นไป มีความสัมพันธ์กับระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย การเป็น อย.น้อย ด้วยการสมัครตามเพื่อน ความรู้ ทักษะคิด แรงจูงใจ และการปฏิบัติงาน การจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียนกันเพียงเล็กน้อย เมื่อพิจารณาค่า Partial Correlation พบว่า เมื่อควบคุมตัวแปรอื่น ๆ การเคยได้รับการอบรมฟื้นฟู ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงาน การจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียน ($r = 0.038, p = 0.562$) และไม่สามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียนได้ เนื่องจากการปฏิบัติงานของ อย.น้อย จะปฏิบัติตามแผนและบทบาทหน้าที่เหมือนกันทุกคน โดยจะมีการวางแผนร่วมกันภายในชมรม ซึ่งจะทำให้มี อย.น้อย ที่ผ่านการอบรม 1 ครั้ง หรือมากกว่า 1 ครั้ง ปฏิบัติงานร่วมกัน ดังนั้น การเคยได้รับการอบรมฟื้นฟู โดยเคยได้รับการอบรม 1 ครั้ง และเคยได้รับการอบรมมากกว่า 1 ครั้งขึ้นไป จึงไม่สามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียนได้ สอดคล้องกับผลการศึกษาของ สุพิมพ์ พุ่มสมบัติ (2549) พบว่า การได้รับการอบรมด้านอาหารปลอดภัย ไม่มีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในสถานอนามัยในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย และ เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธ์ (2552) ที่พบว่า การได้รับการฝึกอบรมไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข ทั้งนี้เนื่องจากการปฏิบัติงานนั้นเป็นงานในลักษณะที่ไม่มีความซับซ้อนของกระบวนการ เทคนิค หรือวิชาการมากนัก หรือการอบรมอาจไม่ตรงกับความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม หรือมีการอบรมบ่อยครั้งในเรื่องเดิม ทำให้ผู้เข้ารับการอบรมขาดความกระตือรือร้นและขาดความสนใจในการอบรมดังกล่าวได้

7. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียน มีความสัมพันธ์กับ ระดับการศึกษา เกรดเฉลี่ย ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย การสมัครเป็น อย.น้อย สมัครใจ การได้รับการอบรมฟื้นฟู ทักษะคิด และการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียนกันเพียงเล็กน้อย เมื่อพิจารณาค่า Partial Correlation พบว่าเมื่อควบคุมตัวแปรอื่น ๆ ความรู้ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียน ($r = -0.021, p = 0.750$) และไม่สามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียนได้ เนื่องจากตัวแปรความรู้เป็นการวัดความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียนที่จะเชื่อมโยงไปสู่การปฏิบัติ ไม่ได้วัดเฉพาะความรู้เชิงปฏิบัติเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของ อย.น้อย เท่านั้น จึงทำให้ความรู้ไม่สามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยได้ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ วิชัย ชูจิต (2551) และ ไกรวุฒิ แก้วใหม่ (2551) พบว่า ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ไม่สามารถทำนายการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารได้ กำหนด มิจักร และคณะ (2551) พบว่า ความรู้มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับสมรรถนะ ด้านความสามารถ

ของ อย.น้อย และ จาริก อินทนาศักดิ์ (2555) เตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง (2550) และ พรชัย พุทธรักษ์ (2552) ที่พบว่า ความรู้มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับพฤติกรรมสุขภาพอาหาร แต่ไม่สอดคล้องกับผลการศึกษาของ มณฑกานต์ ยังมีสุข (2545) เนอร์ฮาน (Nurhan, 2007) และฐานิสาสาเบต (2556) พบว่า ความรู้ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหาร

8. ทักษะเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน มีความสัมพันธ์เชิงบวกและสามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ อธิบายว่า อย.น้อย ที่มีทัศนคติที่ดีต่อการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนจะมีการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยมากด้วย ซึ่ง Schwartz (1975, อ้างใน ปวีณา วงษ์ชอุ่ม, 2557) อธิบายถึงความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ ซึ่งความรู้และทัศนคติต่างกันทำให้เกิดการปฏิบัติได้ โดยที่ความรู้และทัศนคตินั้น ไม่จำเป็นต้องสัมพันธ์กัน และตามแนวคิดเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ นั่นคือ ถ้าต้องการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม การปฏิบัติ หรือการกระทำของมนุษย์ ควรจะต้องมีการสร้างหรือเปลี่ยนทัศนคติในเรื่องนั้นก่อน เมื่อมนุษย์เกิดการยอมรับก็จะสร้างทัศนคติที่ดีต่อสิ่งนั้น หลังจากนั้นก็จะปฏิบัติตามสิ่งนั้น สอดคล้องกับการศึกษาของ ฐานิสาสาเบต (2556) พรชัย พุทธรักษ์ (2552) และ สุพิมพ์ พุ่มสมบัติ (2549) โดยพบว่า ทักษะมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับพฤติกรรมสุขภาพอาหาร และ เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธ์ (2552) พบว่า เจตคติต่อการปฏิบัติงานที่เห็นด้วยในระดับมากจะมีการปฏิบัติงานด้านคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขระดับมาก ซึ่งไม่สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ไกรวุฒิ แก้วใหม่ (2551) พบว่า ทักษะไม่มีผลต่อพฤติกรรมด้านสุขภาพอาหาร แต่ความมั่นใจมีผลต่อพฤติกรรม และ เนอร์ฮาน (Nurhan, 2007) พบว่า ทักษะเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติ

9. แรงจูงใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน มีความสัมพันธ์เชิงบวกและสามารถร่วมทำนายการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนได้ อธิบายได้ว่า หาก อย.น้อย ได้รับแรงจูงใจให้ปฏิบัติงานจากครูและเพื่อนซึ่งเป็นแรงผลักดันในการทำงานที่ดี ได้รับการยอมรับและการชื่นชม จะส่งผลให้เกิดการปฏิบัติมากขึ้น ซึ่งจิสระศักดิ์ เจริญพันธ์ และเฉลิมพล ตันสกุล (2550) กล่าวว่า หากมีแรงจูงใจในระดับมากย่อมมีโอกาสที่จะทำใ้บุคคลเกิดการคล้อยตามหรือปฏิบัติตามได้สูง ซึ่งแรงจูงใจเป็นภาวะในการเพิ่มพฤติกรรมกระทำหรือกิจกรรมของบุคคล และเชอร์เมอร์ฮอน และคณะ (Schermerhon et al., 2003 อ้างใน ฉวีรูปภัทร์ สันวิจิตร, 2550) ได้กล่าวว่า แรงจูงใจจะเป็นตัวกำหนดแรงขับทำให้เกิดคุณลักษณะส่วนบุคคล (Individual Attributes) ต่อระดับและแนวทางของความพยายามในการทำงาน (Work Effort) ร่วมกับการสนับสนุนจากองค์กร (Organizational Support) โดยการสนับสนุนจากองค์กรเป็นการรับรู้ของผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับองค์การในการสนับสนุนการดำเนินงาน ทำให้เกิดการ

เปลี่ยนแปลงความเชื่อที่มีต่อสังคม แสดงถึงความรับผิดชอบต่อบทบาทหน้าที่ ซึ่งทั้งสามองค์ประกอบนี้มีความสัมพันธ์ต่อผลการปฏิบัติงานของแต่ละบุคคล สอดคล้องกับ สันติ เกตุมณี (2552) คือ อย.น้อย มีแรงจูงใจในภาพรวมอยู่ที่ระดับมาก โดยรู้สึกภูมิใจเมื่อได้ทำกิจกรรม การทำกิจกรรมทำให้เกิดความสนุกสนาน เกิดการเรียนรู้ใหม่ ๆ เป็นที่ยอมรับของทุกคนในโรงเรียน เป็นสิ่งที่น่ายกย่อง โรงเรียนส่งเสริมให้เข้าประกวด อย.น้อย และครูกล่าวชมเมื่อทำกิจกรรมได้ดี และพบว่า การเสริมพลังอำนาจ พฤติกรรมสุขภาพ การมีส่วนร่วม การรับรู้ และแรงจูงใจ มีประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันต่อประสิทธิผลการปฏิบัติงานโครงการ อย.น้อย ได้มากถึงร้อยละ 77.5 และสอดคล้องกับการศึกษาของ เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธ์ (2552) ที่พบว่า แรงจูงใจมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการปฏิบัติงาน และสามารถร่วมทำนุบำรุงการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลได้

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

1. จากผลการวิจัย พบว่า อย.น้อย ส่วนใหญ่มีแรงจูงใจอยู่ในระดับมาก และส่งผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยของ อย.น้อย เป็นอันดับแรก จึงควรส่งเสริมแรงจูงใจให้กับ อย.น้อย อย่างต่อเนื่องทั้งด้านการสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์และด้านบุคลากร โดยโรงเรียนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้การสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์หรืองบประมาณอย่างต่อเนื่อง รวมไปถึงการสนับสนุนตราสัญลักษณ์ที่แสดงถึงการเป็น อย.น้อย ซึ่งเป็นการเพิ่มแรงจูงใจให้ อย.น้อย อีกวิธีหนึ่ง โรงเรียนควรมีนโยบายเกี่ยวกับการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงเรียนที่ชัดเจน

2. จากผลการวิจัย พบว่า อย.น้อย ส่วนใหญ่มีระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อย น้อยกว่า 2 ปี โรงเรียนควรส่งเสริมสนับสนุน ให้ อย.น้อย สมัครเข้ามาเป็นสมาชิกตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและส่งเสริมให้อยู่ในระบบอย่างต่อเนื่อง ไม่ควรเปลี่ยนสมาชิกบ่อย ๆ เพื่อให้ อย.น้อย ได้สั่งสมความรู้ และประสบการณ์การทำกิจกรรมจนเกิดความเชี่ยวชาญในงานเกิดความมั่นใจในการปฏิบัติ ส่งผลต่อการปฏิบัติที่เพิ่มขึ้นด้วยเช่นกัน

3. จากผลการวิจัย พบว่า อย.น้อย หากเป็นเพศหญิงจะมีการปฏิบัติงานที่เพิ่มขึ้นด้วย จึงควรส่งเสริมให้นักเรียนหญิงเข้ามาเป็น อย.น้อย เพิ่มมากขึ้น

4. จากผลการวิจัย พบว่า ทักษะคดีมีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยของ อย.น้อย โดยส่วนใหญ่มีทักษะคดีอยู่ในระดับปานกลาง และส่วนใหญ่คิดเห็นว่าการทำกิจกรรมเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านอาหารปลอดภัยเป็นเรื่องยุ่งยาก มากถึงร้อยละ 65.7 และการปฏิบัติกิจกรรมเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทางเวปไซด์ น้อยสุดเพียงร้อยละ 50.6

ดังนั้น จึงควรส่งเสริมให้ อย.น้อย มีทัศนคติที่ดีเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะในด้านการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการบริหารจัดการเครือข่ายอินเทอร์เน็ตเพิ่มมากขึ้น เพราะในปัจจุบันการใช้สื่อต่าง ๆ ผ่านสังคมออนไลน์เป็นเรื่องที่ใกล้ตัวและสามารถเข้าถึงข้อมูลข่าวสารได้ง่าย นอกจากนี้ในบางกิจกรรมควรส่งเสริมการร่วมปฏิบัติงานระหว่าง อย.น้อย และครู ได้แก่ การให้คำแนะนำผู้ประกอบการในการปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และการร่วมตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรทำการวิจัยเกี่ยวกับการจัดการความรู้ในการคุ้มครองผู้บริโภคของ อย.น้อย ทั้งในโรงเรียน คริวเรือน และในชุมชน ให้ครอบคลุมในทุกบทบาทหน้าที่ด้านอื่น ๆ ได้แก่ ด้านยาและด้านเครื่องสำอาง
2. ควรทำการวิจัยเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย ในโรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษา

บรรณานุกรม

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2548). *คู่มือการเก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ*. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข.
- กัลยา ยศคำลือ. (2553). *แรงจูงใจในการปฏิบัติงานของพนักงานมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย*. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์, เลย : มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.
- กิติพันธ์ รุจิรกุล. (2529). *พฤติกรรมผู้นำทางการศึกษา*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- กำหนด มีจักร, ปัญญา พันผง และ สิริพร คงตาล. (2551). *ปัจจัยที่มีผลต่อสมรรถนะด้านความสามารถของนักเรียนที่เป็นอาสาสมัครในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพทั้งในโรงเรียนและชุมชน (อย.น้อย) ในการดำเนินงานโครงการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จังหวัดพิษณุโลก*. งานนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ไกรวุฒิ แก้วใหม่. (2551). *ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในครัวเรือนที่ตำบลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดน่าน*. งานนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จารึก อินทนาศักดิ์. (2555). *ศึกษาความสัมพันธ์ของความรู้กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารจำหน่ายอาหารในจังหวัดชุมพร*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.
- จารุวรรณ สุทธิประภากรณ์. (2559). *ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการป้องกันอันตรายจากปรอทของทันตแพทย์ในโรงพยาบาล สังกัดกระทรวงสาธารณสุข เขตภาคกลาง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, คณะสาธารณสุขศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- จิระศักดิ์ เจริญพันธ์ และเฉลิมพล ต้นสกุล. (2550). *พฤติกรรมสุขภาพ*. (พิมพ์ครั้งที่ 5). มหาสารคาม : คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ชนิชา ธนิกกุล. (2550). *ปัจจัยจูงใจ ปัจจัยก้ำจุน กับการปฏิบัติงานของบุคลากรสาธารณสุขในศูนย์สุขภาพชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาการสังคมและการจัดการระบบสุขภาพ, คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

- ฐานิศา สาขาเบต. (2556). *ศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาควบคู่สามัญจังหวัดสตูล*. วิทยานิพนธ์ปริญญาสาธาณสุขศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสาธาณสุขชุมชน บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.
- ณรงค์ ศิธิรัมย์. (2556). *ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่*. งานนิพนธ์ปริญญามนุษยศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาบ้านและชุมชน, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัฐภัทร โพธิ์แก้ว. (2552). *ศึกษาการปฏิบัติตามวินัยของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย อำเภอตาพระยา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาระงแก้ว เขต 2*. งานนิพนธ์ปริญญาการศึกษาศาสตร มหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารการศึกษา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ณัฐปคัลภ์ สันวิจิตร. (2550). *ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานด้านบริหารของคณะกรรมการบริหารโรงพยาบาลชุมชน จังหวัดชัยภูมิ*. วิทยานิพนธ์ปริญญาสาธาณสุขศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารสาธาณสุข, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เดือนใจ ชีวาเกียรติยั้ง. (2550). *ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธาณสุข*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสุขศึกษา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เทพพนม เมืองแมน และสวีน สุวรรณ. (2540). *พฤติกรรมองค์การ*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช.
- ธารีวรรณ ไชยบุญเรือง. (2535). *ความรู้และการปฏิบัติตนในการป้องกันการติดเชื้อโรคเอดส์ในผู้ใช้แรงงานชาย โรงงานอุตสาหกรรมธานินทร์ คอนเดนเซอร์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นพพงษ์ บุญจิตราดุลย์. (2534). *หลักการบริหารการศึกษา* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: ศูนย์การพิมพ์ กรุงเทพฯ.
- บุญธรรม กิจปริดาปริสุทธิ์. (2540). *ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์*. (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพฯ: เจริญผล.
- _____. (2549). *สถิติเพื่อการวิจัย*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : จามจุรีโปรดักท์.
- _____. (2551). *การเขียนรายงานการวิจัยและวิทยานิพนธ์*. (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ : จามจุรีโปรดักท์.

- _____. (2551). *ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์*. (พิมพ์ครั้งที่ 10). กรุงเทพฯ : จามจุรีโปรดักท์.
- _____. (2553). *เทคนิคการสร้างเครื่องมือรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัย* (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพฯ: ศรีอนันต์.
- ปวีณา วงษ์ช่อม. (2557). *ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคิด และพฤติกรรมการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของนิสิตภาคปกติมหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี*. วิทยานิพนธ์ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารทั่วไป, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ประภาพรเพ็ญ สุวรรณ. (2520). *ทักษะคิด การเปลี่ยนแปลง และพฤติกรรมอนามัย*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- _____. (2536). *พฤติกรรมศาสตร์ พฤติกรรมสุขภาพและสุขศึกษา* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เจ้าพระยาการพิมพ์.
- ประสาน หอมพลู และทิพวรรณ หอมพลู. (2540). *การบริหารงานบุคคล*. กรุงเทพฯ: ฟิสิกส์เซ็นเตอร์.
- ประสิทธิ์ แดงสกุล. (2541). *ระดับความรู้และการมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ทรัพยากรป่าชายเลนของผู้นำและประชาชนจังหวัดสมุทรสงคราม*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ฝนแก้ว เบ็ญจมาศ. (2555). *ความสัมพันธ์ระหว่างแรงจูงใจกับการบริหารความเสี่ยงของพยาบาลวิชาชีพ โรงพยาบาลระดับตติยภูมิในจังหวัดสุพรรณบุรี*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยคริสเตียน.
- พรชัย พุทธิรักษ์. (2552). *ศึกษาความรู้ ทักษะคิด และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต*. งานนิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาคหกรรมศาสตรศึกษา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พรทิพย์ ศิริชูทรัพย์. (2542). *การเปิดรับข่าวสารความรู้ ทักษะคิดและการมีส่วนร่วมต่อปัญหาสังคมของกลุ่มผู้ใช้สื่ออินเทอร์เน็ตบนเว็บไซต์ขององค์กรพัฒนาเอกชน*. วิทยานิพนธ์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยวัฒนาพานิช.
- พรธิดา วิเชียรปัญญา. (2547). *การจัดการความรู้*. กรุงเทพฯ : ธรรมมลการพิมพ์.
- พรสุข หุ่นนรินทร์. (2545). *พฤติกรรมศาสตร์ทางสุขศึกษา*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

- เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธุ์. (2552). *ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบล จังหวัดสุโขทัย*. งานนิพนธ์ปริญญาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- มณฑกานต์ ยังมีสุข. (2554). *ศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ*. งานนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มณฑล รอยตระกูล. (2546). *แรงจูงใจที่ส่งผลต่อการปฏิบัติงานของสรรพากรพื้นที่สาขา*. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาสังคมศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันราชภัฏนครปฐม.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2542). *พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542*. นานมีบุ๊คพับลิเคชันส์.
- วิชัย ชูจิต. (2551). *ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จังหวัดพังงา*. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.
- วีระวัฒน์ ภูกันดาน. (2553). *ความรู้ ทักษะคติ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่แผงลอยจำหน่ายอาหารในเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์*. งานนิพนธ์ปริญญาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ศิรินทร์ทิพย์ ภูสมทิ. (2551). *การศึกษาคำถามและความสามารถในการตรวจสอบเนื้อเนื้อมีไขมันในอาหารของแกนนำ อย.น้อย ในโรงเรียนหนองก๊กพิทยาคม อำเภอหนองกี่ จังหวัดบุรีรัมย์*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาคุ้มครองผู้บริโภคและการจัดการด้านสุขภาพ, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เศรษฐพงษ์ อ่วมะเข. (2556). *ศึกษาความตระหนักถึงผลกระทบต่อภาวะโลกร้อนที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ของนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต*. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- สมพร สุทัศน์ย์, ม.ร.ว. (2542). *จิตวิทยาการปกครองชั้นเรียน (พิมพ์ครั้งที่ 3)*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สมจินต์ เพชรพันธุ์ศรี. (2532). *ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ เจตคติกับการรับรู้บทบาทของพยาบาลในการดูแลผู้ป่วยโรคเอดส์*. งานนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล.

- สันติ เกตุมณี. (2552). *ประสิทธิผลการปฏิบัติงานโครงการ อย.น้อย ของนักเรียนใน โรงเรียนสังกัด สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐานจังหวัดนครปฐม*. วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพัฒนาศึกษา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สิน พันธุ์พินิจ. (2547). *เทคนิคการวิจัยทางสังคมศาสตร์*. กรุงเทพฯ : วิทยพัฒน์.
- สุชา จันทร์เอม. (2533). *จิตวิทยาทั่วไป* (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- สุบรรพต รักขอบสันติ. (2555). *ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีผลต่อความตั้งใจซื้อขายเฟอร์นิเจอร์มือสองในเขตกรุงเทพมหานคร*. งานนิพนธ์ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. สาขาวิชาการจัดการ, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สุพิมพ์ พุ่มสมบัติ. (2549). *ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในสถานอนามัยในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย จังหวัดเพชรบุรี*. งานนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สุรพงศ์ โสชนเสถียร. (2533). *การสื่อสารเพื่อการจัดการในองค์การธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- สุรางค์ ไคว์ตระกูล. (2541). *จิตวิทยาการศึกษา*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุรวิทย์ เมตตาดพล. (2557). *ศึกษาการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดชัยภูมิ*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารสาธารณสุข, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สำนักคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2548). *คู่มือการจัดกิจกรรม อย.น้อย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการ โรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ห้องค์การทหารผ่านศึก.
- _____. (2553). *คู่มือเกณฑ์มาตรฐานโรงเรียน อย.น้อย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการ โรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ห้องค์การทหารผ่านศึก.
- _____. (2558). *คู่มือ อย.น้อย*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.
- สำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2558). *คู่มือการดำเนินงาน โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ พ.ศ.2558*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- เสริมศักดิ์ วิศาลาภรณ์. (2537). *ปัญหาและแนวโน้มนเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมของประชาชนในการบริหารสถานศึกษา หน่วยที่ 7 ประมวลสาระชุดวิชาสัมมนาปัญหาและแนวโน้มนทางการบริหารการศึกษา*. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

- Bloom, Benjamin S. (1971). *Handbook on Formative and Summative Evaluation of Student Learning*. New York : McGraw – Hill.
- Green, L.W., & Kreuter, M.W. (2005). *Health Program Planning an Educational and Ecological Approach*. New York : Quebecor World Fairfield.
- Munro, BH. (2001). *Statistical methods for health care research*. New York : Lippincott Williams & Wikins.
- Nurhan Unusan. (2007). Consumer food safety knowledge and practices in the home in Turkey. *Food Control*, 18, 45–51.

ภาคผนวก

แบบสอบถาม

ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยของ ออ.น้อย จังหวัดจันทบุรี

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ของ ออ.น้อย ข้อมูลที่ได้รับจากท่านจะนำไปใช้เพื่อประโยชน์ในการหาแนวทางในการจัดการอาหารปลอดภัยภายในโรงเรียน จังหวัดจันทบุรี และเพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาเพิ่มเติมหรือเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในการศึกษาวิจัยในด้านนี้ต่อไป ทั้งนี้ผู้ที่ปฏิเสธการเข้าร่วมการวิจัยจะไม่ได้รับผลกระทบใด ๆ ทั้งสิ้น ข้อมูลที่ได้จะนำมาวิเคราะห์แบบภาพรวม โดยไม่มีการเปิดเผยข้อมูล และการตอบแบบสอบถามครั้งนี้จะไม่มีผลกระทบต่อผู้ให้ข้อมูลแต่อย่างใด

แบบสอบถามนี้ ประกอบด้วย 5 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	จำนวน 6 ข้อ
ส่วนที่ 2 ความรู้	จำนวน 18 ข้อ
ส่วนที่ 3 ทักษะคติ	จำนวน 10 ข้อ
ส่วนที่ 4 แรงจูงใจ	จำนวน 10 ข้อ
ส่วนที่ 5 การปฏิบัติงาน	จำนวน 10 ข้อ

แบบสอบถาม

ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยของ อย.น้อย จังหวัดจันทบุรี

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านหรือเดิม
ข้อความ

ในช่องว่าง

1. เพศ

() 1. ชาย () 2. หญิง

2. ระดับชั้นการศึกษา

() 1.มัธยมศึกษาปีที่ 1 () 2.มัธยมศึกษาปีที่ 2 () 3.มัธยมศึกษาปีที่ 3

() 4.มัธยมศึกษาปีที่ 4 () 5.มัธยมศึกษาปีที่ 5 () 6.มัธยมศึกษาปีที่ 6

3. เกรดเฉลี่ย

4. ระยะเวลาการเป็นสมาชิก อย.น้อยปีเดือน

5. วิธีการเป็น อย.น้อยด้วยเหตุผลใด

() 1.สมัครใจ () 2.ครูให้สมัคร () 3.สมัครตามเพื่อน () 4.อื่น ๆ ระบุ.....

6. จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรมเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

() 1.เคยได้รับการอบรม 1 ครั้ง () 2.เคยได้รับการอบรมมากกว่า 1 ครั้งขึ้นไป

ส่วนที่ 2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

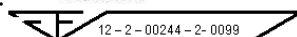
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () ของคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. สัญลักษณ์อาหารปลอดภัย คือข้อใด

() ก. () ข.



() ค. () ง.



2. ข้อใดไม่ใช่บทบาทของ อย.น้อย

() ก. ตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหาร () ข. วิเคราะห์โภชนาการของอาหาร

() ค. ชิมรสชาติอาหาร () ง. แนะนำการเลือกซื้ออาหาร

3. กิจกรรมใดที่ อย.น้อย ไม่สามารถทำได้

() ก. การสร้างเครือข่าย อย.น้อยทางอินเทอร์เน็ต “การจัดกิจกรรม อย.น้อย”

() ข. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เชื่อมโยงมาบริโภคในครัวเรือน เช่น อาหาร ยา เครื่องสำอาง

() ค. การเดินรณรงค์คุ้มครองผู้บริโภคในวันสำคัญต่าง ๆ

() ง. การมอบป้ายสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยให้แก่ร้านค้าในโรงเรียน

4. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วและภาชนะที่ใส่อาหาร ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อยเท่าไร

() ก. สูงจากพื้นอย่างน้อย 40 เซนติเมตร

() ข. สูงจากพื้นอย่างน้อย 50 เซนติเมตร

() ค. สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

() ง. สูงจากพื้นอย่างน้อย 70 เซนติเมตร

5. ภาชนะสำหรับใส่อาหารควรทำด้วยวัสดุดังต่อไปนี้ ยกเว้นข้อใด

() ก. สแตนเลส () ข. พลาสติก

() ค. กระจกเคลือบขาว () ง. แก้ว

6. การปฏิบัติตัวของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ในข้อใดถูกต้อง

() ก. สวมเสื้อแขนกุดและใส่ผ้ากันเปื้อน

() ข. ผูกผ้ากันเปื้อน

() ค. ใส่หน้ากากอนามัย

() ง. ใส่ที่คาดผม

7. อันตรายจากหิน ก้อนกรวด เป็นอันตรายจากอาหารด้านใด
- () ก. อันตรายด้านจุลินทรีย์ () ข. อันตรายจากกายภาพ
- () ค. อันตรายด้านเคมี () ง. อันตรายด้านมลพิษ
8. การตรวจสอบปนเปื้อนสารเคมีในอาหารชนิดใดที่ ย่อยน้อย ไม่สามารถทำได้
- () ก. สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ () ข. กรดซาลิซิลิก
- () ค. สารฟอร์มัลลิน () ง. ยาฆ่าแมลง
9. การตรวจสอบบอแรกซ์ด้วยชุดทดสอบ หากพบว่ามีสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในอาหาร กระดาษขมื่นที่ใช้ทดสอบจะเป็นสีอะไร
- () ก. เหลือง () ข. เขียว
- () ค. แดง () ง. ดำ
10. สารฟอกขาวพบได้ในอาหารประเภทใด
- () ก. ถั่วลิสง () ข. ถั่วงอก
- () ค. เต้าหู้แผ่น () ง. หน่อไม้ดอง
11. สารบอแรกซ์มีชื่อเรียกอีกอย่างว่าอะไร
- () ก. ผงฟู () ข. ผงกรอบ
- () ค. สารหนู () ง. สารกันบูด
12. อาหารในข้อใดต่อไปนี้เป็นไม่ต้องตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร
- () ก. ไข่กรอก () ข. ทูเรียนกวน
- () ค. ทูเรียนทอด () ง. ชিংดอง
13. หากนักเรียนพบว่าพ่อครัวหรือแม่ครัวสูบบุหรี่ขณะที่ปรุงอาหาร ในฐานะที่เป็น ย่อยน้อย ควรดำเนินการตามข้อใดจึงจะเหมาะสมที่สุด
- () ก. ว่ากล่าวตักเตือนและแจ้งครูในโรงเรียน
- () ข. ถ่ายรูปเก็บเป็นหลักฐานเพื่อนำไปติดประกาศ
- () ค. ประกาศเสียงตามสายถึงการปฏิบัติของพ่อครัวหรือแม่ครัวคนนั้น
- () ง. รวมตัวกันยื่นข้อเสนอสู่โรงเรียนและช่วยประชาสัมพันธ์หลักการปฏิบัติที่ถูกต้อง
14. ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับการตรวจสอบโรงอาหาร
- () ก. การตรวจสอบโรงอาหารใช้แบบสำรวจโรงอาหาร แบบ สอรร.7
- () ข. การตรวจสอบโรงอาหารใช้แบบสำรวจโรงอาหาร แบบ HAS
- () ค. การตรวจสอบโรงอาหารถ้าพบว่าไม่ได้มาตรฐานสามารถสั่งปิดโรงอาหารได้

- () ง. การตรวจสอบโรงอาหารหากพบมีการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในโรงอาหารแต่ไม่ได้เข้าไปอยู่ในห้องครัวก็ไม่เป็นไร

15. ข้อมูลใดบนฉลากอาหารที่ อย.น้อย จำเป็นต้องอ่าน

- () ก. หนึ่งหน่วยบริโภค
 () ข. จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ
 () ค. คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
 () ง. น้ำหนักสุทธิต่อภาชนะบรรจุ

16. กิจกรรมการเผยแพร่ต่อไปนี้ข้อใดไม่ใช่บทบาทหน้าที่ของ อย.น้อย

- () ก. จัดบอร์ดนิทรรศการเรื่องผักปลอดสารพิษ
 () ข. การจัดเสียงตามสายเรื่องอันตรายจากน้ำมันทอดซ้ำ
 () ค. จัดบอร์ดนิทรรศการเรื่องการคัดแยกมูลฝอยในโรงเรียน
 () ง. ให้ความรู้เกี่ยวกับการกินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ

17. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด และควรเก็บที่อุณหภูมิห้องนานไม่เกินกี่ชั่วโมง

- () ก. 1 ชั่วโมง
 () ข. 2 ชั่วโมง
 () ค. 3 ชั่วโมง
 () ง. 4 ชั่วโมง

18. ภาชนะใส่เครื่องปรุงร่งข้อใดต่อไปนี้ไม่ถูกต้อง

- () ก. น้ำส้มสายชูใส่ภาชนะทำด้วยพลาสติก
 () ข. น้ำปลาใส่ภาชนะทำด้วยแก้ว
 () ค. น้ำตาลใส่ภาชนะทำด้วยพลาสติก
 () ง. พริกป่นใส่ภาชนะทำด้วยแก้ว

ส่วนที่ 3 ทศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องท้ายข้อความที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านเพียงคำตอบ

เดียว

เห็นด้วยอย่างยิ่ง หมายถึง ข้อความนั้นตรงกับความรู้สึกหรือความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

เห็นด้วย หมายถึง ข้อความนั้นตรงกับความรู้สึกหรือความคิดเห็นของท่านมาก

ไม่แน่ใจ หมายถึง ท่านไม่มีความเห็นใด ๆ ต่อข้อความนั้น

ไม่เห็นด้วย หมายถึง ข้อความนั้นไม่ตรงกับความรู้สึกหรือความคิดเห็นของท่านเลย

ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง หมายถึง ข้อความนั้นไม่ตรงกับความรู้สึกหรือความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ข้อ	ทศนคติ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่ เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1	ท่านคิดว่าการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารเป็นเรื่องยุ่งยาก					
2	ท่านรู้สึกตื่นเต้นเมื่อทำการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร					
3	ท่านรู้สึกอึดอัดใจกับผู้ประกอบการเมื่อต้องขอสุ่มตรวจสอบปนเปื้อน					
4	ท่านรู้สึกลำบากใจในการที่จะบอกกับผู้ประกอบการให้มีผู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว					
5	ท่านรู้สึกไม่อยากซื้ออาหารจากร้านที่ผู้ประกอบการเตรียมปรุงอาหารบนพื้น					
6	ท่านรู้สึกยุ่งยากกับการทำกิจกรรมการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านอาหารปลอดภัย					
7	ท่านรู้สึกว่าการทำงานกิจกรรมการสร้างและขยายเครือข่ายในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคเป็นกิจกรรมที่ทำทนาย					

ข้อ	ทัศนคติ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่ เห็นด้วย อย่างยิ่ง
8	ท่านคิดว่าความเป็น อย.น้อย เป็นสิ่งที่น่า ยกย่อง					
9	ท่านมีความรู้สึกภูมิใจเมื่อทำกิจกรรม อาหารปลอดภัยใน โรงเรียน					
10	ท่านคิดว่าการจัดการอาหารปลอดภัยใน โรงเรียนเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก					

ส่วนที่ 4 แรงจูงใจการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องท้ายข้อความที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านเพียงคำตอบ
เดียว

เห็นด้วย หมายถึง ท่านรู้สึกเห็นด้วยกับข้อความดังกล่าว

ไม่แน่ใจ หมายถึง ท่านรู้สึกไม่แน่ใจกับข้อความดังกล่าว

ไม่เห็นด้วย หมายถึง ท่านรู้สึกไม่เห็นด้วยกับข้อความดังกล่าว

ข้อ	แรงจูงใจการปฏิบัติงาน	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย
1	การดำเนินงานกิจกรรม อย.น้อย ทำให้ท่านเกิดความ สนุกสนาน			
2	การทำกิจกรรม อย.น้อย สามารถเพิ่มภาวะความเป็นผู้นำ ให้ท่านได้			
3	การดำเนินงานกิจกรรมอาหารปลอดภัยเป็นกิจกรรมที่ น่าสนใจ			
4	การทำกิจกรรมการตรวจสอบสารปนเปื้อนทำให้ท่านเกิด การเรียนรู้ใหม่ ๆ			
5	การทำกิจกรรม อย.น้อย ทำให้ท่านเป็นที่ยอมรับจากทุก คนในโรงเรียน			
6	การทำกิจกรรม อย.น้อย ทำให้ท่านรู้สึกว่าคุณค่า			

ข้อ	แรงจูงใจการปฏิบัติงาน	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย
7	การได้รับคำยกย่องชมเชยทำให้ท่านอยากทำกิจกรรม อย.น้อย			
8	ท่านภาคภูมิใจกับการได้รับเกียรติบัตรหลังการอบรม อย.น้อย			
9	การได้รับการสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์หรืองบประมาณ ช่วยกระตุ้นให้ท่านอยากทำกิจกรรม อย.น้อย มากขึ้น			
10	ครู ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำปรึกษา และแนะนำในการ ทำกิจกรรม อย.น้อย			

ส่วนที่ 5 การปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย (ตั้งแต่ได้รับการแต่งตั้งเป็น อย.น้อย)

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องท้ายข้อความที่ตรงกับพฤติกรรมของท่านเพียงคำตอบ เดียว

ปฏิบัติ หมายถึง ท่านกระทำกิจกรรมต่าง ๆ ต่อไปนี้บางกิจกรรมหรือทุกกิจกรรม

ไม่เคยปฏิบัติ หมายถึง ท่านไม่เคยกระทำกิจกรรมใด ๆ เลย

ข้อ	การปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน	ปฏิบัติ	ไม่เคยปฏิบัติ
1	ร่วมในการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรม หรือ ร่วมประชุมเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง)		
2	ร่วมจัดกิจกรรมเสียงตามสาย หรือ กิจกรรมพูด หน้าเสาธง (อย่างน้อยภาคเรียนละ 3 ครั้ง)		
3	ร่วมจัดป้ายนิเทศให้ความรู้ เช่น จดบอร์ด (อย่างน้อยเทอมละ 1 ครั้ง)		
4	ร่วมจัดทำเอกสารเผยแพร่ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว (อย่างน้อยภาคเรียนละ 1 ครั้ง)		
5	ร่วมเดินรณรงค์ในวันสำคัญต่าง ๆ (อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง)		
6	ร่วมเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ทาง website		


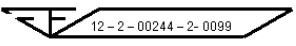

ข้อ	การปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน	ปฏิบัติ	ไม่เคย ปฏิบัติ
7	ร่วมตรวจสอบผลาก ภาชนะบรรจุ หรือ การเก็บรักษาอาหาร (อย่างน้อยภาคเรียนละ 2 ครั้ง)		
8	ร่วมตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมี เช่น บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน (อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง)		
9	ร่วมตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยใช้แบบฟอร์ม สอรร.7 (อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง)		
10	ร่วมให้คำแนะนำ หรือ ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับการ ปรับปรุงโรง อาหาร ให้ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐาน หรือ เมื่อตรวจพบสาร ปนเปื้อนในอาหาร (อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง)		

แบบประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย
เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยของนักเรียน
ชมรมเยาวชนคุ้มครองผู้บริโภค จังหวัดจันทบุรี

FACTORS AFFECTING THE FOOD SAFETY MANAGEMENT PRACTICES
 OF STUDENTS IN CONSUMER PROTECTION YOUTH CLUB
 IN CHANTABURI PROVINCE

คำชี้แจง : แบบประเมินความเที่ยงตรง (IOC) ของเครื่องมือการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยของ อย.น้อย จังหวัดจันทบุรี เพื่อประเมินความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อข้อคำถาม มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย ซึ่งจะทำการประเมินความเที่ยงตรง โดยได้กำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยงตรง

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านว่าข้อความมีความสอดคล้อง หรือถูกต้องเพียงใด

ข้อที่	ข้อคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	
ส่วนที่ 2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน					
1	สัญลักษณ์อาหารปลอดภัย คือข้อใด () ก.  () ข.  () ค.  () ง. 	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	
2	ข้อใดไม่ใช่บทบาทของ อย.น้อย ก. ตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหาร ข. วิเคราะห์โภชนาการของอาหาร ค. ตรวจสอบการปนเปื้อนในอาหารเพื่อขอรับป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ง. แนะนำการเลือกซื้ออาหาร	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
3	กิจกรรมใดที่ อย.น้อย ไม่สามารถทำได้ ก. การสร้างเครือข่าย อย.น้อยทางอินเทอร์เน็ต “การจัดกิจกรรม อย.น้อย” ข. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ซื้อมาบริโภคที่บ้าน เช่น อาหาร ยา เครื่องสำอาง ค. การเดินรณรงค์คุ้มครองผู้บริโภคในวันสำคัญต่าง ๆ ง. การมอบป้ายสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยให้แก่ร้านค้าในโรงเรียน	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	
4	ฉลากโภชนาการ คืออะไร ก. ฉลากอาหารที่แสดงข้อมูลวันเดือนปี ที่ผลิต ข. ฉลากอาหารที่แสดงข้อมูลของชนิดและปริมาณอาหารที่มีในอาหาร ค. ฉลากอาหารที่แสดงข้อมูลสถานที่ผลิต ง. ฉลากอาหารที่แสดงข้อมูลชื่อของอาหาร	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน) ปรับข้อความ
5	อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วและภาชนะที่ใส่อาหาร ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อยเท่าไร ก. สูงจากพื้นอย่างน้อย 40 เซนติเมตร ข. สูงจากพื้นอย่างน้อย 50 เซนติเมตร ค. สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ง. สูงจากพื้นอย่างน้อย 70 เซนติเมตร	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
6	ภาชนะสำหรับใส่อาหารควรทำด้วยวัสดุดังต่อไปนี้ ยกเว้นข้อใด ก. สแตนเลส ข. พลาสติก ค. กระเบื้องเคลือบขาว ง. แก้ว	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	
7	<p>การปฏิบัติตัวของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ในข้อใดไม่ถูกต้อง</p> <p>ก. สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใต้หมวกคลุมผม</p> <p>ข. สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ได้รับการตรวจสอบสภาพภายในปี</p> <p>ค. ผูกผ้ากันเปื้อน ได้รับการตรวจสอบสภาพภายในปี ใส่หน้ากากอนามัย</p> <p>ง. ผูกผ้ากันเปื้อน ได้รับการตรวจสอบสภาพภายในปี</p>	//	/		<p>$2/3 = 0.67$</p> <p>(สอดคล้องกัน)</p> <p>ปรับข้อความ</p>
8	<p>ข้อใดไม่ใช่อันตรายจากอาหาร</p> <p>ก. อันตรายด้านจุลินทรีย์</p> <p>ข. อันตรายจากกายภาพ</p> <p>ค. อันตรายด้านเคมี</p> <p>ง. อันตรายด้านมลพิษ</p>	//	/		<p>$2/3 = 0.67$</p> <p>(สอดคล้อง)</p> <p>ปรับคำถาม</p>
9	<p>สารกันราเรามักจะพบได้ในอาหารประเภทใด</p> <p>ก. ผักสด</p> <p>ข. ผักดอง</p> <p>ค. หมูปด</p> <p>ง. ถั่วงอก</p>	///			<p>$3/3 = 1$</p> <p>(สอดคล้อง)</p>

ข้อที่	ข้อคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	
10	กรดซาลิซิลิก (สารกันรา) มีอันตรายต่อร่างกายอย่างไร ก. ทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ ข. เป็นพิษเฉียบพลัน ท้องเสียรุนแรง หมดสติ ค. การอักเสบของอวัยวะที่สัมผัสอาหาร ง. คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วง	//		/	1/3 = 0.33 (สอดคล้อง) ปรับข้อคำถาม
11	ฟอร์มาลิน (น้ำยาคองศพ) มีอันตรายต่อร่างกายอย่างไร ก. ทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ ข. เป็นพิษเฉียบพลัน ท้องเสียรุนแรง หมดสติ ค. การอักเสบของอวัยวะที่สัมผัสอาหาร ง. คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วง	//		/	1/3 = 0.33 (สอดคล้อง) ตัดข้อคำถามนี้
12	สารฟอสฟอรัสพบในอาหารประเภทใด ก. ชีส ข. ถั่ว ค. ไข่ ง. ทุเรียนกวน	//		/	1/3 = 0.33 (สอดคล้อง) ปรับตัวเลือก

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	
13	<p>สารฟอกขาว มีอันตรายต่อร่างกายอย่างไร</p> <p>ก. ทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้</p> <p>ข. เป็นพิษเฉียบพลัน ท้องเสียรุนแรง หมดสติ</p> <p>ค. การอักเสบของอวัยวะที่สัมผัสอาหาร</p> <p>ง. คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วง</p>	//		/	$1/3 = 0.33$ (สอดคล้องกัน) ปรับข้อความคำถาม
14	<p>สารบอแรกซ์มีอันตรายมีชื่อเรียกอีกอย่างว่าอะไร</p> <p>ก. ผงฟู</p> <p>ข. ผงกรอบ</p> <p>ค. สารหนู</p> <p>ง. สารกันบูด</p>	///			$3/3 = 1$ (สอดคล้องกัน) ปรับข้อความคำถาม
15	<p>สารบอแรกซ์มีอันตรายต่อร่างกายอย่างไร</p> <p>ก. ทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้</p> <p>ข. เป็นพิษเฉียบพลัน ท้องเสียรุนแรง หมดสติ</p> <p>ค. การอักเสบของอวัยวะที่สัมผัสอาหาร</p> <p>ง. คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วง</p>	//		/	$1/3 = 0.33$ (สอดคล้องกัน) ตัดข้อความนี้ออก

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	
16	<p>อาหารในข้อใดต่อไปนี้ที่ต้องตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร</p> <p>ก. หมูปด ลูกชิ้น ข้าวผัด</p> <p>ข. หมูปด ลูกชิ้น ชিংคอง</p> <p>ค. หมูปด ถั่วงอก ลูกชิ้นปิ้ง</p> <p>ง. หมูปด ถั่วงอก พริกไทยป่น</p>	/	/	/	<p>0/3 = 0</p> <p>(ไม่สอดคล้องกัน)</p> <p>ตัดข้อคำถามนี้ออก</p>
17	<p>หากนักเรียนพบว่าพ่อครัว หรือ แม่ครัว สุกบูหรือขณะที่ปรุงอาหาร ในฐานะที่เป็น อย.น้อย ควร ดำเนินการตามข้อใดจึงจะเหมาะสมที่สุด</p> <p>ก. ว่ากล่าวตักเตือนและแจ้งครูในโรงเรียน</p> <p>ข. ถ่ายรูปเก็บเป็นหลักฐานเพื่อนำไปติดประกาศ</p> <p>ค. ประกาศเสียงตามสายถึงการปฏิบัติของพ่อครัวหรือแม่ครัวคนนั้น</p> <p>ง. รวมตัวกันยื่นข้อเสนอช่วยกันประธา สัมพันธ์หลักการปฏิบัติที่ถูกต้อง</p>	///			<p>3/3 = 1</p> <p>(สอดคล้องกัน)</p>

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	
18	ข้อใดที่ อย.น้อย ไม่สามารถทำได้ใน กิจกรรมการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้าน งานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน ก. กิจกรรมหน้าเสาธง เช่น 1 นาที เพื่อ สุขภาพ ข. การจัดรายการเสียงตามสาย เช่น อย.น้อย พบเพื่อน ค. การจัดนิทรรศการด้านอาหารปลอดภัย ง. กิจกรรมบูรณาการร่วมกับการเรียนการ สอนวิชาต่าง ๆ	//	/		2/3 = 0.67 (สอดคล้อง กัน) ปรับตัว เลือก
19	ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับการตรวจสอบ ร้านอาหาร ก. การตรวจสอบร้านอาหารใช้แบบสำรวจ ร้านอาหาร แบบ ซอก.1 ข. การตรวจสอบร้านอาหารใช้แบบสำรวจ ร้านอาหาร แบบ HAS ค. การตรวจสอบร้านอาหารถ้าพบว่าไม่ได้ มาตรฐานสามารถสั่งปิดร้านอาหารได้ ง. การตรวจสอบร้านอาหารหากพบมีการนำ สัตว์เลี้ยงเข้าไปในร้านอาหารแต่ไม่ได้เข้า ไปอยู่ในห้องครัวก็ไม่ใช่ไร	///			3/3 = 1 (สอดคล้อง กัน) ปรับตัว เลือก
20	การทำความสะอาดภาชนะใส่อาหาร ต้อง ล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อยกี่ครั้ง ก. ล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง ข. ล้างน้ำสะอาด 3 ครั้ง ค. ล้างน้ำสะอาด 4 ครั้ง ง. ล้างน้ำสะอาด 5 ครั้ง	//	/		2/3 = 0.67 (สอดคล้อง กัน)

ข้อที่	ข้อความถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	
ส่วนที่ 3 ทักษะเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน					
1	ท่านคิดว่าท่านได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้นจากการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
2	ท่านคิดว่า การตรวจสอบเพื่อนในอาหารเป็นเรื่องยุ่งยาก	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
3	ท่านรู้สึกตื่นเต้นเมื่อทำการสุ่มตรวจสอบเพื่อนในอาหาร	/	//		1/3 = 0.33 (สอดคล้องกัน)
4	ท่านรู้สึกอึดอัดใจกับผู้ประกอบการเมื่อต้องขอสุ่มตรวจสอบเพื่อน	//	/		2/3 = 0.67 (สอดคล้องกัน)
5	ท่านรู้สึกลำบากใจในการที่จะบอกกับผู้ประกอบการให้มีผู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	//	/		2/3 = 0.67 (สอดคล้องกัน)
6	ท่านรู้สึกไม่ชอบซื้ออาหารจากร้านที่ผู้ประกอบการเตรียมปรุงอาหารบนพื้น	//		/	1/3 = 0.33 (สอดคล้องกัน)
7	ท่านรู้สึกยุ่งยากกับการทำกิจกรรมการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านอาหารปลอดภัย	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
8	ท่านรู้สึกว่า การทำกิจกรรมการสร้างและขยายเครือข่ายในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคเป็นกิจกรรมที่ทำง่าย	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
9	ท่านคิดว่า การเป็น ออ.น้อย เป็นสิ่งที่น่าขบถ	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
10	ท่านมีความรู้สึกภูมิใจเมื่อทำกิจกรรมอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	
ส่วนที่ 4 แรงจูงใจการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน					
1	การดำเนินงานกิจกรรม อย.น้อย ทำให้ท่านเกิดความสนุกสนาน	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
2	การทำกิจกรรม อย.น้อย สามารถเพิ่มภาวะความเป็นผู้นำให้ท่านได้	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
3	การดำเนินงานกิจกรรมอาหารปลอดภัยเป็นกิจกรรมที่น่าสนใจ	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
4	การทำกิจกรรมการตรวจสอบสารปนเปื้อนทำให้ท่านเกิดการเรียนรู้ใหม่ๆ	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
5	การทำกิจกรรม อย.น้อย ทำให้ท่านเป็นที่ยอมรับจากทุกคนในโรงเรียน	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
6	การทำกิจกรรม อย.น้อย ทำให้ท่านรู้สึกว่าคุณค่า	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
7	การได้รับคำยกย่องชมเชยทำให้ท่านอยากทำกิจกรรม อย.น้อย	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
8	ท่านภาคภูมิใจกับการได้รับเกียรติบัตรหลังการอบรม อย.น้อย	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
9	การได้รับการสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์หรืองบประมาณช่วยกระตุ้นให้ท่านอยากทำกิจกรรม อย.น้อย มากขึ้น	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
10	ครู ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำปรึกษาและแนะนำในการทำกิจกรรม อย.น้อย	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)



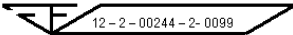

ข้อที่	ข้อความถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	
ส่วนที่ 5 การปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย					
1	ร่วมในการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรม หรือ ร่วมประชุมเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
2	ร่วมจัดกิจกรรมเสียงตามสาย หรือ กิจกรรมพุดน้ำเสาชง	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
3	ร่วมจัดป้ายนิเทศให้ความรู้ เช่น จัดบอร์ด	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
4	ร่วมจัดทำเอกสารเผยแพร่ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
5	ร่วมเดินรณรงค์ในวันสำคัญต่าง ๆ	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
6	ร่วมเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ทาง website	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
7	ร่วมตรวจสอบฉลาก ภาชนะบรรจุ หรือ การเก็บรักษาอาหาร	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
8	ร่วมตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมี เช่น บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
9	ร่วมตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยใช้แบบฟอร์ม สอรร.7	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)
10	ร่วมให้คำแนะนำ หรือ ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปรับปรุงโรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐาน หรือ เมื่อตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหาร	///			3/3 = 1 (สอดคล้องกัน)

ผลการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ (Try out)

วิเคราะห์ความยากง่าย อำนาจจำแนก และความเที่ยงของแบบสอบถามโดยโปรแกรมคอมพิวเตอร์

เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติการจัดการอาหารปลอดภัย
ของนักเรียนชมรมเยาวชนชนคุ้มครองผู้บริโภครักษ์ จังหวัดจันทบุรี

FACTORS AFFECTING THE FOOD SAFETY MANAGEMENT PRACTICES
OF STUDENTS IN CONSUMER PROTECTION YOUTH CLUB
IN CHANTABURI PROVINCE

ข้อความ	ค่า ความ ยากง่าย (Mean)	ค่าอำนาจ จำแนก (Corrected Item-Total Correlation)	Reliability (Cronbach's Alpha if item Deleted)	ความ ใช้ได้ ของ คำถาม
ส่วนที่ 2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน				
1. สัญลักษณ์อาหารปลอดภัย คือข้อใด ก.  ข.  ค.  ง. 	.28	.47	.79	ใช้ได้
2. ข้อใดไม่ใช่บทบาทของ อย.น้อย ก. ตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหาร ข. วิเคราะห์โภชนาการของอาหาร ค. <input checked="" type="radio"/> ตรวจสอบการปนเปื้อนในอาหารเพื่อขอรับป้าย อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ง. แนะนำการเลือกซื้ออาหาร	.59	.20	.81	ใช้ได้ ปรับ ตัว เลือก

ข้อความ	ค่า ความ ยากง่าย (Mean)	ค่าอำนาจ จำแนก (Corrected Item-Total Correlation)	Reliability (Cronbach's Alpha if item Deleted)	ความ ใช้ได้ ของ คำถาม
3. กิจกรรมใดที่ อย.น้อย ไม่สามารถทำได้ ก. การสร้างเครือข่าย อย.น้อยทางอินเทอร์เน็ต “การจัดกิจกรรม อย.น้อย” ข. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ซื้อมาบริโภค ที่บ้าน เช่น อาหาร ยา เครื่องสำอาง ค. การเดินรณรงค์คุ้มครองผู้บริโภคในวันสำคัญต่างๆ <input checked="" type="radio"/> ง. การมอบป้ายสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยให้แก่ ร้านค้าในโรงเรียน	.36	.49	.79	ใช้ได้
4. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วและภาชนะที่ใส่อาหาร ต้อง วางสูงจากพื้นอย่างน้อยเท่าไร ก. สูงจากพื้นอย่างน้อย 40 เซนติเมตร ข. สูงจากพื้นอย่างน้อย 50 เซนติเมตร <input checked="" type="radio"/> ค. สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ง. สูงจากพื้นอย่างน้อย 70 เซนติเมตร	.36	.28	.80	ใช้ได้
5. ภาชนะสำหรับใส่อาหารควรทำด้วยวัสดุ ดังต่อไปนี้ ยกเว้นข้อใด ก. สแตนเลส <input checked="" type="radio"/> ข. พลาสติก ค. กระจีบเคลือบขาว ง. แก้ว	.59	.39	.79	ใช้ได้ ปรับ ตัว เลือก
6. การปฏิบัติตัวของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ในข้อใดถูกต้อง ก. สวมเสื้อแขนกุดและใส่ผ้ากันเปื้อน <input checked="" type="radio"/> ข. ผูกผ้ากันเปื้อน ค. ใส่หน้ากากอนามัย ง. ใส่ที่คาดผม	.72	.32	.80	ใช้ได้

ข้อคำถาม	ค่า ความ ยากง่าย (Mean)	ค่าอำนาจ จำแนก (Corrected Item-Total Correlation)	Reliability (Cronbach's Alpha if item Deleted)	ความ ใช้ได้ ของ คำถาม
7. อันตรายจากหิน ก้อนกรวด เป็นอันตรายจาก อาหารด้านใด ก. อันตรายด้านจุลินทรีย์ <input checked="" type="radio"/> ข. อันตรายจากกายภาพ ค. อันตรายด้านเคมี ง. อันตรายด้านมลพิษ	.46	.45	.79	ใช้ได้
8. การตรวจสอบปนเปื้อนสารเคมีในอาหารชนิดใดที่ น้อย ไม่สามารถทำได้ ก. สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ ข. กรดซาลิซิลิก ค. สารฟอร์มัลลิน <input checked="" type="radio"/> ง. ยาฆ่าแมลง	.58	.26	.80	ใช้ได้
9. การตรวจสอบบอแรกซ์ด้วยชุดทดสอบ หากพบว่ามี สารบอแรกซ์ปนเปื้อนในอาหาร กระดาษขมิ้นที่ใช้ ทดสอบจะเป็นสีอะไร ก. เหลือง ข. เขียว <input checked="" type="radio"/> ค. แดง ง. ดำ	.45	.47	.79	ใช้ได้
10. สารฟอกขาวพบได้ในอาหารประเภทใด ก. ถั่วลิสง <input checked="" type="radio"/> ข. ถั่วงอก ค. เต้าหู้แผ่น ง. หน่อไม้ดอง	.47	.33	.80	ใช้ได้

ข้อความ	ค่า ความ ยากง่าย (Mean)	ค่าอำนาจ จำแนก (Corrected Item-Total Correlation)	Reliability (Cronbach's Alpha if item Deleted)	ความ ใช้ได้ ของ คำถาม
11. สารบอแรกซ์มีชื่อเรียกอีกอย่างว่าอะไร ก. ผงฟู <input checked="" type="radio"/> ข. ผงกรอง ค. สารหนู ง. สารกันบูด	.27	.56	.78	ใช้ได้
12. อาหารในข้อใดต่อไปนี้เป็นอาหาร ในอาหาร ก. ไส้กรอก ข. ทูเรียนกวน <input checked="" type="radio"/> ค. ทูเรียนทอด ง. ชิงคอง	.53	.41	.79	ใช้ได้
13. หากนักเรียนพบว่าพ่อครัว หรือ แม่ครัวสูบบุหรี่ ขณะที่ปรุงอาหาร ในฐานะที่เป็น อย.น้อย ควร ดำเนินการตามข้อใดจึงจะเหมาะสมที่สุด ก. ว่ากล่าวตักเตือนและแจ้งครูในโรงเรียน ข. ถ่ายรูปเก็บเป็นหลักฐานเพื่อนำไปติดประกาศ ค. ประกาศเสียงตามสายถึงการปฏิบัติของพ่อครัว หรือแม่ครัวคนนั้น <input checked="" type="radio"/> ง. รวมตัวกันยื่นข้อเสนอสู่ชุมชนประชาสัมพันธ์ หลักการปฏิบัติที่ถูกต้อง	.28	.37	.79	ใช้ได้

ข้อคำถาม	ค่า ความ ยากง่าย (Mean)	ค่าอำนาจ จำแนก (Corrected Item-Total Correlation)	Reliability (Cronbach 'sAlpha if item Deleted)	ความ ใช้ได้ ของ คำถาม
<p>14. ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับการตรวจสอบโรง อาหาร</p> <p>ก. การตรวจสอบโรงอาหารใช้แบบสำรวจโรง อาหาร แบบ สอรร.7</p> <p>ข. การตรวจสอบโรงอาหารใช้แบบสำรวจโรง อาหาร แบบ HAS</p> <p>ค. การตรวจสอบโรงอาหารถ้าพบไม่ได้ มาตรฐานสามารถสั่งปิดโรงอาหารได้</p> <p>ง. การตรวจสอบโรงอาหารหากพบมีการนำสัตว์ เลี้ยงเข้าไปในโรงอาหารแต่ไม่ได้เข้าไปอยู่ใน ห้องครัวก็ไม่ใช่</p>	.56	.43	.79	ใช้ได้ ปรับ ตัว เลือก
<p>15. ข้อใดไม่เกี่ยวข้องกับข้อมูลโภชนาการบนฉลาก อาหารที่ อย.น้อย จำเป็นต้องอ่าน</p> <p>ก.หนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>ข.จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ</p> <p>ค.คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>ง.น้ำหนักสุทธิต่อภาชนะบรรจุ</p>	.36	.61	.78	ใช้ได้
<p>16. กิจกรรมการเผยแพร่ต่อไปนี้ข้อใดไม่ใช่บทบาท หน้าที่ของ อย.น้อย</p> <p>ก. จัดบอร์ดนิทรรศการเรื่องผักปลอดสารพิษ</p> <p>ข. การจัดเลี้ยงตามสายเรื่องอันตรายจากน้ำมันทอดซ้ำ</p> <p>ค. จัดบอร์ดนิทรรศการเรื่องการค้าแยกมูลฝอยใน โรงเรียน</p> <p>ง. ให้ความรู้เกี่ยวกับการกินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ</p>	.54	.27	.80	ใช้ได้

ข้อคำถาม	ค่า ความ ยากง่าย (Mean)	ค่าอำนาจ จำแนก (Corrected Item-Total Correlation)	Reliability (Cronbach 'sAlpha if item Deleted)	ความ ใช้ได้ ของ คำถาม
17. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วต้องเก็บในภาชนะที่ สะอาดมีการปกปิด และควรเก็บที่อุณหภูมิห้องนาน ไม่เกินกี่ชั่วโมง ก. 1 ชั่วโมง ข. 2 ชั่วโมง ค. 3 ชั่วโมง ง. 4 ชั่วโมง	.41	.20	.81	ใช้ได้
18. ภาชนะใส่เครื่องปรุงข้อใดต่อไปนี้เป็นถูกต้อง ก. น้ำส้มสายชูใส่ภาชนะทำด้วยพลาสติก ข. น้ำปลาใส่ภาชนะทำด้วยแก้ว ค. น้ำตาลใส่ภาชนะทำด้วยพลาสติก ง. พริกป่นใส่ภาชนะทำด้วยแก้ว	.67	.44	.79	ใช้ได้

ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามวัดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
เท่ากับ 0.8

ข้อคำถาม	ค่าอำนาจ จำแนก (Corrected Item-Total Correlation)	Reliability (Cronbach's Alpha if item Deleted)	ความใช้ได้ ของคำถาม
ส่วนที่ 3 ทักษะเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน			
1. ท่านคิดว่า การตรวจสอบเพื่อนในอาหารเป็นเรื่อง ยุ่งยาก	.55	.72	ใช้ได้
2. ท่านรู้สึกตื่นเต้นเมื่อทำการสุ่มตรวจสอบเพื่อนใน อาหาร	.21	.73	ใช้ได้
3. ท่านรู้สึกอึดอัดกับผู้ประกอบการเมื่อต้องขอสุ่ม ตรวจสอบเพื่อน	.59	.71	ใช้ได้
4. ท่านรู้สึกลำบากใจในการที่จะบอกกับผู้ประกอบการ ให้มีคู่สำหรับปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	.54	.69	ใช้ได้
5. ท่านรู้สึกไม่อยากซื้ออาหารจากร้านที่ผู้ประกอบการ เตรียมปรุงอาหารบนพื้น	.22	.74	ใช้ได้
6. ท่านรู้สึกยุ่งยากกับการทำกิจกรรมการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านอาหารปลอดภัย	.45	.71	ใช้ได้
7. ท่านรู้สึกว่า การทำกิจกรรมการสร้างและขยาย เครือข่ายในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคเป็น กิจกรรมที่ท้าทาย	.23	.71	ใช้ได้
8. ท่านคิดว่า การเป็น อย.น้อย เป็นสิ่งที่น่ายกย่อง	.21	.72	ใช้ได้
9. ท่านมีความรู้สึกภูมิใจเมื่อทำกิจกรรมอาหาร ปลอดภัยในโรงเรียน	.32	.74	ใช้ได้
10. ท่านคิดว่า การจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน เป็นสิ่งที่ทำได้ยาก	.50	.75	ใช้ได้

ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามวัดทัศนคติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนเท่ากับ 0.7

ข้อคำถาม	ค่าอำนาจ จำแนก (Corrected Item-Total Correlation)	Reliability (Cronbach's Alpha if item Deleted)	ความใช้ได้ ของคำถาม
ส่วนที่ 4 แรงจูงใจการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน			
1. การดำเนินงานกิจกรรม อย.น้อย ทำให้ท่านเกิด ความสนุกสนาน	.36	.80	ใช้ได้
2. การทำกิจกรรม อย.น้อย สามารถเพิ่มภาวะความ เป็นผู้นำให้ท่านได้	.50	.78	ใช้ได้
3. การดำเนินงานกิจกรรมอาหารปลอดภัยเป็น กิจกรรมที่น่าสนใจ	.53	.78	ใช้ได้
4. การทำกิจกรรมการตรวจสอบสารปนเปื้อนทำให้ ท่านเกิดการเรียนรู้ใหม่ ๆ	.52	.78	ใช้ได้
5. การทำกิจกรรม อย.น้อย ทำให้ท่านเป็นที่ยอมรับ จากทุกคนในโรงเรียน	.45	.79	ใช้ได้
6. การทำกิจกรรม อย.น้อย ทำให้ท่านรู้สึกว่าคุณค่า คุณค่า	.52	.78	ใช้ได้
7. การได้รับคำยกย่องชมเชยทำให้ท่านอยากทำ กิจกรรม อย.น้อย	.45	.79	ใช้ได้
8. ท่านภาคภูมิใจกับการได้รับเกียรติบัตรหลังการ อบรม อย.น้อย	.61	.79	ใช้ได้
9. การได้รับการสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์หรือ งบประมาณช่วยกระตุ้นให้ท่านอยากทำกิจกรรม อย.น้อย มากขึ้น	.42	.79	ใช้ได้
10. ครู ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำปรึกษา และ แนะนำในการทำกิจกรรม อย.น้อย	.43	.79	ใช้ได้

ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามวัดแรงจูงใจการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
เท่ากับ 0.8

ชื่อคำถาม	ค่าอำนาจ จำแนก (Corrected Item-Total Correlation)	Reliability (Cronbach's Alpha if item Deleted)	ความใช้ได้ ของคำถาม
ส่วนที่ 5 การปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนของ อย.น้อย			
1. ร่วมในการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรม หรือ ร่วม ประชุมเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	.41	.81	ใช้ได้
2. ร่วมจัดกิจกรรมเสียดตามสาย หรือ กิจกรรมพูดหน้า เสาธง	.58	.79	ใช้ได้
3. ร่วมจัดป้ายนิเทศให้ความรู้ เช่น จัดบอร์ด	.38	.81	ใช้ได้
4. ร่วมจัดทำเอกสารเผยแพร่ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว	.58	.79	ใช้ได้
5. ร่วมเดินรณรงค์ในวันสำคัญต่าง ๆ	.46	.80	ใช้ได้
6. ร่วมเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ทาง website	.41	.81	ใช้ได้
7. ร่วมตรวจสอบฉลาก ภาชนะบรรจุ หรือ การเก็บรักษา อาหาร	.51	.79	ใช้ได้
8. ร่วมตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมี เช่น บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอร์มัลลิน	.49	.80	ใช้ได้
9. ร่วมตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยใช้ แบบฟอร์ม สอรร.7	.56	.79	ใช้ได้
10. ร่วมให้คำแนะนำ หรือ ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับการ ปรับปรุงโรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์ มาตรฐาน หรือ เมื่อตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหาร	.54	.79	ใช้ได้

ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามวัดการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
ของ อย.น้อย เท่ากับ 0.8

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือ

1. ผศ.ดร.ภารดี อาษา
ภาควิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
2. ภก.ประเสริฐ กุลนิคมพร
สถานที่ทำงาน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
3. ภก.บงกต แยมผกา
สถานที่ทำงาน โรงพยาบาลโป่งน้ำร้อน จังหวัดจันทบุรี



แบบรายงานผลการพิจารณาจริยธรรมการวิจัย
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

1. ชื่อวิทยานิพนธ์

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ (ภาษาไทย).....ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
 ของ ออ.น้อย จังหวัดจันทบุรี

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ (ภาษาอังกฤษ)... (FACTORS AFFECTING THE FOOD SAFETY
 MANAGEMENT PRACTICE OF ORYORNOI IN CHANTABURI PROVINCE)

ชื่อนิสิต (นาย, นาง, นางสาว) :.....ณภัทร ลอยล่อง..... รหัสนิสิต.....56920320.....
 หลักสูตร.....สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต.....
 สาขาวิชา.....-

ภาคปกติ

ภาคพิเศษ

2. หน่วยงานที่สังกัด :

3. ผลการพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา คณะสาธารณสุขศาสตร์:

คณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา คณะสาธารณสุขศาสตร์ได้พิจารณารายละเอียด
 วิทยานิพนธ์เรื่องดังกล่าวข้างต้นแล้ว ในประเด็นที่เกี่ยวข้อง

- 1) การเคารพในศักดิ์ศรี และสิทธิของมนุษย์ที่ใช้เป็นตัวอย่งการวิจัย
- 2) วิธีการอย่างเหมาะสมในการได้รับความยินยอมจากกลุ่มตัวอย่างก่อนเข้าร่วม
 โครงการวิจัย (Informed consent) รวมทั้งการปกป้องสิทธิประโยชน์และรักษา
 ความลับของกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย
- 3) การดำเนินการวิจัยอย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อความเสียหายต่อสิ่งที่ศึกษาวิจัย
 ไม่ว่าจะเป็สิ่งที่มีชีวิต หรือไม่มีชีวิต

คณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มีมติเห็นชอบ ดังนี้

รับรองโครงการวิจัย

ไม่รับรอง

4. วันที่ให้การรับรอง :29.....เดือน.....กันยายน.....พ.ศ.....2558.....

A

ลงนาม.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ยิ่งรัตนสุข)

ประธานกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยฯ