

ทฤษฎี แนวคิด และการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การเผยแพร่ความรู้ เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเป็นงานวิจัยที่นำทฤษฎีต่าง ๆ เข้ามาสัมพันธ์กัน ได้แก่ ทฤษฎีทางการสื่อสาร การเผยแพร่นวัตกรรม จิตวิทยาการเรียนรู้ และหลักการทางสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งมีดังนี้

หลักการทางสุขาภิบาลอาหาร (สำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร 2530)

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์

การปนเปื้อนในอาหารที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย เกิดขึ้นเนื่องมาจาก

1. เชื้อโรคและพยาธิ ซึ่งสามารถปนเปื้อนมากับอาหารและก่อให้เกิดโรค ได้แก่
 - 1.1 เชื้อแบคทีเรีย ทำให้เกิดโรคท้องร่วง บิด (ไม่มีตัว) อหิวาต์ ไทฟอยด์ วัณโรค ฯลฯ
 - 1.2 เชื้อไวรัส ทำให้เกิดโรคโปลิโอ ตับอักเสบบวม ไข้หวัด คางทูม ฯลฯ
 - 1.3 พาราสิต ทำให้เกิดโรคบิด (มีตัว) พยาธิต่าง ๆ
2. พิษของเชื้อแบคทีเรียและเชื้อรา ได้แก่
 - 2.1 พิษจากเชื้อคลอสตริเดียม (C. Botulism) และสแตฟิโลคอคคัส (S. aureus) ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

2.2 เชื้อรา สร้างสารพิษอะฟลาทอกซิน (Aflatoxin) ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งของโรคมะเร็งในตับ มีมากในถั่วลิสง

3. สารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งส่วนใหญ่ใช้เป็นสารปรุงแต่งอาหาร เช่น สี ผงชูรส ซอส สารเพิ่มความหวาน น้ำส้ม น้ำปลา สารกันบูด บอแรกซ์ เป็นต้น

นอกจากนั้นอาจพบสารเคมีนี้เป็นพิษในภาชนะ เช่น ภาชนะพลาสติก ภาชนะเคลือบลายดอก ตะเกียบเคลือบหรือทาสีดำ ฯลฯ สิ่งเหล่านี้ถ้าไม่เลือกใช้ให้ถูกต้องแล้ว ก็จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคในระยะยาวได้ เช่น

3.1 สีซึ่งผสมอยู่ในอาหาร เช่น ขนมหวาน ลูกชิ้น น้ำหวาน ไส้กรอก ฯลฯ ยังอาจติดมากับภาชนะลายดอก ภาชนะพลาสติก ตะเกียบทาสีอีกด้วย สีเหล่านี้ถ้าเป็นสีที่ได้จากธรรมชาติ เช่น ขมิ้น ขมิ้นชัน ครั่ง ก็จะไม่เป็นอันตราย แต่ส่วนใหญ่จะเป็นสีสังเคราะห์ ซึ่งมีทั้งชนิดที่ใช้ผสมอาหารได้ และเป็นสีที่ใช้ในอุตสาหกรรม เช่น สีย้อมผ้า สีเคลือบดอก ซึ่งสีสังเคราะห์เหล่านี้จะก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้ โดยชนิดที่ใช้ผสมอาหารได้จะมีอันตรายน้อยกว่าชนิดที่ใช้ในอุตสาหกรรม แต่ก็ต้องใช้ในปริมาณที่จำกัด อันตรายจากสีสังเคราะห์จะเกิดได้จากตัวสีเองซึ่งจะไปเคลือบเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้ขัดขวางระบบการย่อยและการดูดซึมอาหาร โดยเฉพาะสีสังเคราะห์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมนั้น ตัวสีจะมีพิษต่อร่างกาย และเป็นสาเหตุของมะเร็งต่อมน้ำเหลือง อีกทั้งสีสังเคราะห์เหล่านี้ยังมีโลหะหนัก เช่น ปรอท สารหนู ตะกั่ว แคดเมียม อยู่มาก เมื่อเกิดการสะสมในร่างกายจะทำให้มีอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ มีผลต่อระบบประสาท สมองอาจเป็นอัมพาต และเป็นสาเหตุของมะเร็งที่กระเพาะปัสสาวะและต่อมน้ำเหลืองได้

3.2 น้ำส้มสายชู ถ้าเป็นชนิดที่ไม่ได้มาตรฐานสำหรับการบริโภค เช่น ใช้กรดแอมโมเนียม (Nitric, Sulphuric, Hydrochloric acid) หรือหัวน้ำส้มที่ใช้ในอุตสาหกรรม (Acetic Acid Glacial) ซึ่งเป็นกรดอย่างแรง มีการกัดกร่อนสูง ทั้งยังมีโลหะหนัก เช่น ปรอท ตะกั่ว สารหนู ปนอยู่ จึงเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคมมาก

3.3 สารกันบูด ที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารได้แต่ต้องใช้ในปริมาณที่จำกัด ได้แก่ โซเดียมเบนโซเอท (Sodium Benzoate) หรือกรดเบนโซอิก (Benzoic Acid) โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ (Sodium Metabisulphite) โซเดียมไนเตรท (Sodium Nitrate) แต่ถ้าใช้มากเกินไปก็อาจทำให้เกิดอาการผิดปกติของระบบทางเดินอาหาร และเป็นอันตรายต่อเม็ดเลือดแดง นอกจากนี้ยังพบว่า มีการใช้สารที่ห้ามใช้เป็นสารกันบูด ได้แก่ กรดบอริก (Boric Acid) กรดซาลิซิลิก (Salicylic Acid) ซึ่งจะก่อให้เกิดอันตรายต่อกระเพาะอาหารและลำไส้ มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน หายใจขัด ประสาทหูเสื่อมทั้งอะไรไม่ชัด และทำให้เกิดอาการประสาทหลอนได้อีกด้วย

3.4 ผงชูรส สำหรับผงชูรสสำหรับผู้ใหญ่ปกติรับประทานได้ไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม หรือ 1 ช้อนชาต่อน้ำหนักตัว 50 กิโลกรัมต่อวัน และห้ามใช้ในอาหารสำหรับทารกและหญิงมีครรภ์เด็ดขาด เพราะอาจทำให้เกิดเนื้องอกในสมองได้ ในผู้ใหญ่ปกติถ้ารับประทานมากเกินไปอาจทำให้เกิดอาการชาที่แขน ขา ปาก กล้ามเนื้อหัวใจถูกบีบ สติปัญญาและความคิดเสื่อม นอกจากนี้ยังมีอันตรายจากการใช้ผงชูรสปลอม ซึ่งมีแอมเฟทามีน หรือสารที่ห้ามใช้ในอาหารผสมอยู่ แต่ก็ยังพบว่ามีการใช้เป็นผงกรอบหรือสารกันบูด กันอยู่เป็นจำนวนมาก แอมเฟทามีนเป็นสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อระบบทางเดินอาหารทำให้เกิดการอักเสบในกรวยไต และท่อปัสสาวะ ตับและเม็ดเลือดถูกทำลาย ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยจึงไม่ควรใส่ผงชูรสในอาหารเลย

3.5 ซัคคาริน (Saccharin) เป็นสารมีรสหวานกว่าน้ำตาลทราย 550 เท่า ห้ามใช้ในผสมอาหาร แต่ก็มักพบในน้ำหวาน ผลไม้ดอง ผลไม้เชื่อม ซัคคารินนี้ทำให้ระบบย่อยอาหารเสื่อม และอาจทำให้เป็นมะเร็งได้

3.6 น้ำปลา ถ้าเป็นน้ำปลาที่ไม่ได้มาตรฐานจะมีอันตรายจากลี วัตถุประสงค์เสียและซัคคาริน

3.7 ภาชนะพลาสติก มีหลายชนิดบางชนิดก็เป็นอันตรายต่อร่างกาย ทั้งนี้เพราะวัตถุดิบที่ใช้ผลิตพลาสติกนั้น ประกอบด้วยสารเคมีหลายชนิด เช่น สีสารช่วยลื่น สารช่วยปรับความอ่อนแข็ง และสารอื่น ๆ สารเหล่านี้อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย โดยเฉพาะพลาสติกชนิด PVC ซึ่งมีสาร Vinylchloride ที่จะทำให้เกิดมะเร็งที่ตับได้ และละลายปนออกมากับอาหารได้ง่าย นอกจากนี้ พลาสติกที่ใช้ใส่อาหารร้อนมักเคลือบด้วย พีซีบี (Poly-Chlorinatedbiphenyl) ซึ่งอาจทำปฏิกิริยากับอาหารบางชนิด ละลายเจือปนในอาหารสะสมในร่างกายเกิดเป็นพิษ เช่น ผื่นแดงตามผิวหนัง ตับถูกทำลาย และสะสมที่ถุงล้อมรอบหัวใจ อาจเป็นอันตรายถึงชีวิตได้

การควบคุมและป้องกันอันตรายดังกล่าว จะต้องควบคุมตัวกลางที่สำคัญ คือ

1. อาหาร จะต้องเลือกชนิดที่สะอาด ไม่มีสารเจือปนที่เป็นอันตราย โดยเฉพาะอาหารที่มีการควบคุม ต้องได้มาตรฐานและมีเลขทะเบียนอาหาร และจะต้องผ่านขบวนการปรุงที่ จะสามารถกำจัดเชื้อโรคและสารพิษต่าง ๆ ออกไปให้ได้มากที่สุด

2. ภาชนะอุปกรณ์ จะต้องเลือกใช้วัสดุที่ปลอดภัยไม่เป็นอันตราย ได้แก่ กระเบื้องเคลือบขาว สแตนเลส ไม้เนื้อแข็งไม่มีการทาหรือเคลือบสี

2.1 การล้าง ต้องสะอาดอย่างน้อยผ่านขบวนการ 3 ขั้นตอน คือ ล้างผงซักฟอก 1 ครั้ง และน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง ที่ล้างควรอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2.2 การเก็บภาชนะ ห้ามใช้ผ้าเช็ดเตี๊ยะขาด เพราะผ้าที่ใช้เช็ดอาจจะไม่สะอาดพอ ควรคว่ำให้แห้ง ถ้าผึ่งแดดได้จะยิ่งปลอดภัยมากขึ้น ซ้อน ล้อม ตะเกียบ ควรเก็บในภาชนะโปร่งและเก็บเอาด้ามขึ้น

2.3 การนำไปใช้งาน ต้องใช้ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร เช่น ไม้ใส่อาหารร้อนจัดในภาชนะพลาสติกอ่อน เป็นต้น

3. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ และผู้สัมผัสอาหาร ทุกคนควรมีสภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรค มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหาร รักษาความสะอาดของร่างกาย เล็บตัดสั้น และสะอาด การแต่งกายสะอาดเรียบร้อย ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด มีที่เก็บผมสวมรองเท้าหุ้มส้นหรือรัดส้น

4. ลีตว์นำโรค ได้แก่ หนู แมลงวัน แมลงสาบ ต้องมีการปกปิดอาหารและภาชนะไว้พ้นจากลีตว์นำโรค รวมทั้งมีการกำจัดและควบคุมไม่ให้มีแหล่งเพาะพันธุ์

5. สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ บริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหารต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. นอกจากนั้นต้องมีการกำจัดขยะที่ถูกต้อง มีถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด รวมทั้งมีรางระบายน้ำและการระบายที่ดี

องค์ประกอบของการสุขาภิบาลอาหารดังกล่าวข้างต้น เป็นพื้นฐานในการศึกษาถึงความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติตนด้านการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งประชาชนควรได้รับทราบเพื่อสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องในการดำเนินชีวิตขั้นพื้นฐานต่อไป แต่ข้อมูลเหล่านี้ยังไม่กระจ่างชัดสำหรับประชาชนทั่วไป ซึ่งสาเหตุหนึ่งเกิดจากการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ผ่านสื่อต่าง ๆ ยังไม่เป็นระบบเท่าที่ควร หรือยังขาดการสนับสนุนในเรื่องนี้อย่างจริงจังต่อเนื่อง จึงควรนำทฤษฎีด้านการสื่อสาร เข้ามาประยุกต์ใช้ เพื่อการเผยแพร่ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารต่อไป

ทฤษฎีทางการสื่อสาร

โรเจอร์ (E.M. Rogers 1973 : 43) นักวิชาการด้านการสื่อสารมวลชน ได้ให้ความหมายของการสื่อสารว่า "การสื่อสาร คือกระบวนการที่ความคิดหรือข่าวสาร ถูกส่งจากแหล่งสารไปยังผู้รับสาร ด้วยเจตนาที่จะ เปลี่ยนพฤติกรรมบางประการของผู้รับสาร และผลของการสื่อสารก็คือ การเปลี่ยนแปลงในพฤติกรรมของผู้รับสาร ซึ่งเกิดขึ้นเนื่องจากการได้รับสาร

จากแหล่งสาร และการเปลี่ยนแปลงนี้ เป็นการ เปลี่ยนแปลงที่เกิดจากความตั้งใจของแหล่งสารนั่นเอง (E.M. Rogers 1973 : 49)

นอกจากนี้ โรเจอร์ ยังได้กล่าวว่าการสื่อสารมีผลสำคัญ 3 ประการคือ (E.M. Rogers 1973 : 49)

1. ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงความรู้ของผู้รับสาร (Change in Receiver's Knowledge)
2. ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของผู้รับสาร (Change in Receiver's Attitude)
3. ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านพฤติกรรมของผู้รับสาร (Change in Receiver's Behavior)

การเปลี่ยนแปลงทั้งสามประการนี้ จะเกิดขึ้นในลักษณะต่อเนื่อง กล่าวคือ เมื่อผู้รับสาร ได้รับข่าวสารเกี่ยวกับนวัตกรรม ก็จะทำให้เกิดความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมนั้น การเกิดความรู้ี้ จะมีผลทำให้เกิดทัศนคติเกี่ยวกับนวัตกรรมนั้นตามมา และท้ายที่สุดจะก่อให้เกิดการ เปลี่ยนแปลงในพฤติกรรมที่แสดงออกต่ออนวัตกรรมนั้น

แฮร์โรล ลาสเวล (Lasswell 1984 : 178) ได้อธิบายความหมายของการสื่อสารในแง่ของบทบาทและหน้าที่ดังนี้

1. หน้าที่ในการติดตามข่าวสารและให้ข่าวสาร เกี่ยวกับสิ่งที่เกิดขึ้นในสังคมแก่ผู้รับ
2. หน้าที่ในการให้ความ เห็นตอบโต้สิ่งที่เกิดขึ้น
3. หน้าที่ในการให้การศึกษาและถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรม

การให้ความรู้เรื่องการสุขภาพอาหาร จัดอยู่ในหน้าที่ทางการสื่อสารด้วยเช่นกัน เนื่องจาก เป็นการปฏิบัติหน้าที่ของการสื่อสารดังกล่าวข้างต้น

นอกจากแนวความคิดทางการสื่อสารแล้ว โรเจอร์ ยังได้ให้นิยามถึงนวัตกรรมและการเผยแพร่ นวัตกรรม โดยโรเจอร์ ให้นิยามว่า "นวัตกรรม" คือ ความคิดใหม่ การปฏิบัติใหม่ หรือสิ่งใหม่ในความรู้สึกรับของผู้คน (E.M. Rogers 1971 : 19)

โรเจอร์ กล่าวถึงการเผยแพร่ นวัตกรรมไว้ว่า "นวัตกรรมเป็นส่วนหนึ่งของการสื่อสาร แต่เป็นการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับสิ่งใหม่ ไม่ว่าจะ เป็นความคิดใหม่ หรือสิ่งประดิษฐ์ใหม่ ซึ่งสิ่งใหม่นี้ อาจปรากฏในชุมชนอื่นมาก่อน แต่ไม่เคยปรากฏในชุมชนที่นวัตกรรมนั้นถูกเผยแพร่ เข้ามา (E.M. Rogers 1971 : 18-19)

การเผยแพร่ นวัตกรรมไปสู่สังคมก็ต้องอาศัยการเผยแพร่โดยผ่าน "สื่อ" โรเจอร์ ได้ให้ความสำคัญแก่สื่อที่ใช้มาก โดยกล่าวถึงสื่อที่ใช้ในการเผยแพร่ นวัตกรรมว่ามีอยู่ 2 ชนิดคือ สื่อมวลชน (Mass Media) และสื่อบุคคล (Personal Media) สื่อมวลชนมีความสำคัญในการเพิ่มความรู้ และก่อให้เกิดความตระหนักรับทราบเกี่ยวกับนวัตกรรม ส่วนสื่อบุคคลช่วยในการจูงใจให้เปลี่ยนแปลงทัศนคติและ เกิดการยอมรับ นวัตกรรมนั้น

แคทซ์ และ เลวิน (Katz and Levin 1963 : 237-252) ได้ให้คำนิยามของการเผยแพร่ นวัตกรรม (Diffusion of Innovation) ว่าเป็นการรับแนวความคิดและข้อปฏิบัติใหม่ ของบุคคลหรือกลุ่มบุคคล โดยอาศัยสื่อหรือช่องทางการติดต่อสื่อสาร ซึ่งขึ้นอยู่กับโครงสร้างของสังคม ระบบวัฒนธรรม และค่านิยมทางสังคม

อย่างไรก็ตาม การยอมรับ นวัตกรรมของผู้รับการเผยแพร่ยังขึ้นอยู่กับองค์ประกอบอื่น ๆ โรเจอร์ ได้สรุปเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ที่ยอมรับ นวัตกรรมเร็วกว่าคนอื่น ๆ ไว้ดังนี้ (Rogers 1983 : 260)

ผู้ที่ยอมรับนวัตกรรม เร็วกว่า จะ เป็นผู้ ที่

1. มีสถานภาพทางสังคมสูงกว่าผู้ที่ยอมรับช้ากว่า
2. มีฐานะทางการเงินดีกว่าผู้ที่ยอมรับช้ากว่า
3. มีการศึกษาสูงกว่าผู้ที่ยอมรับช้ากว่า
4. มีความชำนาญพิเศษและมีวิธีการทำงานที่พิเศษกว่าผู้ที่ยอมรับช้ากว่า
5. สามารถเข้าใจสิ่งที่เป็นนามธรรม หรือสิ่งที่มีความซับซ้อนได้ดีกว่าผู้ที่ยอมรับ
นวัตกรรมการช้ากว่า

ฟรานซิส อาร์ แอลเลน (Francis R. Allen 1979 : 273-283) ได้กล่าวถึง
องค์ประกอบที่เป็นอุปสรรค หรือสนับสนุนต่อการยอมรับนวัตกรรมว่า เกิดขึ้นได้จากปัจจัยหลายอย่าง
คือ

1. ปัจจัยทางด้านวัฒนธรรม ความเชื่อและค่านิยม จะต้องเข้ากันได้กับนวัตกรรม
2. ปัจจัยทางด้านจิตวิทยา โดยทั่วไปบุคคลจะเกิดความเคยชินกับแบบแผนชีวิต หรือ
การปฏิบัติอย่างเก่า และรู้สึกว่าการเดิมที่อยู่แล้วไม่ยากเปลี่ยนแปลง เว้นแต่ว่าของใหม่จะดีกว่า
ของเก่า
3. ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ นวัตกรรมบางประเภทมีราคาแพงเกินกว่าฐานะของผู้รับ
จึงเป็นการยากที่จะนำไปใช้แพร่หลาย นอกจากนี้ว่านวัตกรรมนั้นมีประโยชน์เป็นที่ต้องการจริง ๆ
4. ปัจจัยทางด้านอุดมการณ์ ถ้านวัตกรรมที่เผยแพร่ นั้นขัดกับอุดมการณ์ที่บุคคลยึดถืออยู่
ก็จะเกิดการไม่ยอมรับ

5. ปัจจัยทางด้านสังคม ผู้รับการเผยแพร่จะต่อต้านนวัตกรรมที่รับเข้าไปใช้แล้วจะทำให้สังคมของเขาขาดคุณภาพ เกิดสภาวะไร้ระเบียบ

6. ปัจจัยทางด้านความยุ่งยากซับซ้อนของนวัตกรรม ถ้านวัตกรรมนั้นมีความยุ่งยากซับซ้อน ผู้รับทำความเข้าใจได้ยาก นวัตกรรมนั้นย่อมถูกละเลย

7. ปัจจัยทางด้านผลประโยชน์ นวัตกรรมนั้นต้องมีประโยชน์ต่อผู้รับการเผยแพร่ จึงจะมีการยอมรับได้

แนวความคิดของการใช้สื่อมีดังนี้ (Carribbean Food and Nutrition Institute 1976)

1. ควรพิจารณาถึงอุปสรรค ข้อจำกัดต่าง ๆ ในการสื่อสาร เช่น การอ่านออกเขียนได้ของผู้รับสาร ความทุรกันดารห่างไกลความเจริญ ความยากไร้ ลักษณะสังคมและวัฒนธรรม
2. ควรพิจารณาถึงการเข้าถึงตัวผู้รับสารและพฤติกรรมต่าง ๆ ของผู้รับสาร
3. ขนาดของผู้ฟัง ความน่าเชื่อถือที่ผู้รับสารมีต่อสื่อที่เลือกเปิดรับ
4. ควรพิจารณาถึงปฏิกิริยาตอบโต้จากการรับสื่อของผู้รับสาร
5. ควรพิจารณาว่าสื่อใดเหมาะสมที่สุด ในการนำไปใช้ตามวัตถุประสงค์ของการเผยแพร่

การเผยแพร่ความรู้ เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี โดยผ่านสื่อเสียงตามสาย จัดได้ว่าเป็นนวัตกรรม เนื่องจากมีการเผยแพร่โดยใช้สื่อประเภทนี้ เพื่อการเผยแพร่ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายมีความรู้เพิ่มขึ้น และมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและพฤติกรรมอนามัยไปในทางที่ถูกต้องลักษณะ เป็นครั้งแรก

ทฤษฎีจิตวิทยาการเรียนรู้

การเรียนรู้เป็นพื้นฐานที่สำคัญของการพัฒนาความสามารถ พฤติกรรม และลักษณะนิสัยของบุคคล ให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพ ดังนั้นการเรียนรู้จึงมีผลต่อชีวิตของคนเราทุกแง่ทุกมุม

ความรู้หรือข่าวสารที่บุคคลได้รับหรือเรียนรู้มา บุคคลจะเก็บสะสมไว้และจะแสดงออกมาในรูปของความจำ ความเข้าใจ และการปฏิบัติ (สุชาติ ศิริสุขไพบูลย์ 2528 : 2) ดังนั้นความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของประชาชน จึงมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตนด้านการสุขาภิบาลอาหารด้วย

เบนจามิน เอส บลูม (Benjamin S. Bloom 1967 : 33) ได้พูดถึงความสามารถหรือผลสัมฤทธิ์ที่เกิดจากการเรียนรู้ มีองค์ประกอบดังต่อไปนี้

1. ความรู้ (Knowledge) ทำให้ทราบถึงความสามารถในการจำ และระลึกถึงเหตุการณ์หรือประสบการณ์ที่เคยพบมาแล้ว แบ่งออกเป็น

- ก) ความรู้เกี่ยวกับเนื้อหาวิชาโดยเฉพาะ
- ข) ความรู้เกี่ยวกับวิธีและการดำเนินการที่เกี่ยวกับสิ่งหนึ่งสิ่งใด
- ค) ความรู้เกี่ยวกับการรวบรวมแนวความคิดและโครงสร้าง

2. ความเข้าใจ (Comprehension) ทำให้ทราบถึงความสามารถในการใช้สติปัญญา และทักษะเบื้องต้น แบ่งออกเป็น

- ก) การแปลความ คือ แปลความจากแบบหนึ่งไปสู่อีกแบบหนึ่ง โดยรักษาความหมายเดิมได้ถูกต้อง

ข) การตีความ คือ ขยายจากเนื้อหาเดิมด้วยการสร้างขึ้นด้วยรูปแบบใหม่

แพทริก เมอร์ดี้ท (Patrick Meredith : 1961) ได้พูดถึงความรู้ว่าจำเป็นต้องมีองค์ประกอบ 2 ประการคือ ความเข้าใจ (Understanding) และการคงอยู่ (Retaining) เพราะความรู้หมายถึง ความสามารถจดจำได้ในบางสิ่งบางอย่างที่เราเคยเข้าใจมาแล้ว

ดังนั้น เมื่อผู้รับสารได้รับฟังรายการที่เกี่ยวกับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แล้วเกิดความเข้าใจในเนื้อหา และจดจำเนื้อหาได้จึงจะสามารถนำไปปฏิบัติได้เช่นกัน

ครอนบาช (Cronbach) ได้ให้คำจำกัดความไว้ว่า การเรียนรู้เป็นการเปลี่ยนแปลงทางพฤติกรรมที่ได้รับผลมาจากประสบการณ์ ซึ่งองค์ประกอบของการเรียนรู้มีดังนี้ (อุบลรัตน์ เพ็งสถิตย์ 2530 : 17-20)

1. ความสามารถทางสติปัญญา ในการเรียนรู้ใด ๆ ก็ตาม ถ้าผู้เรียนขาดความสามารถทางสติปัญญา ย่อมทำให้การเรียนรู้ครั้งนั้น ๆ ไม่ได้ผลหรือเรียนรู้ไม่ได้เลย การเรียนรู้สิ่งใดก็ตามจำเป็นต้องคำนึงถึงความสามารถทางด้านสติปัญญาของผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยปกติแล้วบุคคลที่มีระดับสติปัญญาดีมักจะเป็นบุคคลที่มีความจำในเรื่องต่าง ๆ ได้ดี และมีความสามารถเรียนรู้สิ่งต่าง ๆ ได้อย่างรวดเร็ว

2. แรงจูงใจ แรงจูงใจของบุคคลจะมีลักษณะที่แตกต่างกันออกไป เมื่อบุคคลมีแรงจูงใจที่แตกต่างกันออกไป จะทำให้ความจำ แรงขับ ความต้องการเป้าหมาย หรือแรงกระตุ้นของแต่ละบุคคลนั้นมีการรับรู้ที่แตกต่างกันออกไป

แรงจูงใจในการเรียนรู้ อาจเกิดได้ด้วยสาเหตุ 2 ประการ คือ

1. แรงจูงใจเนื่องมาจากตัวผู้เรียน ลักษณะแรงจูงใจประเภทนี้ขึ้นอยู่กับธรรมชาติ - ความต้องการ หรือลักษณะนิสัยของบุคคลนั้นเอง
2. แรงจูงใจอันเป็นผลเนื่องมาจากสถานการณ์ต่าง ๆ ที่มาบังคับให้ผู้เรียนเกิดการ เรียนรู้ เช่น การได้รับการเสริมแรง สถานการณ์ที่น่าสนใจ ฯลฯ สิ่งเหล่านี้จะช่วยให้เกิดแรง จูงใจได้ง่าย
3. ความสามารถในการจำ การจำจะมีส่วนช่วยให้การเรียนรู้ประสบผลสำเร็จได้ เร็วขึ้น
4. ความสนใจ ความสนใจจะมีส่วนให้ผู้เรียนเรียนรู้ได้เร็วขึ้น ถ้าผู้เรียนไม่มีความ สนใจแล้ว จะทำให้ขาดความตั้งใจและทำให้การเรียนรู้นั้น ๆ ไม่มีประสิทธิภาพ

การทำความเข้าใจในเรื่องจิตวิทยาการเรียนรู้และองค์ประกอบต่าง ๆ มีความสำคัญ ต่อการสร้างสื่อเพื่อการ เผยแพร่เป็นอย่างดี เพราะทำให้สามารถคาดเดาความต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย และสื่อที่จะสร้างความสนใจแก่ผู้รับสารด้วย ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะช่วยให้การ เผยแพร่ใน ครั้งนั้น ๆ เกิดผลตั้งวัตถุประสงค์ของผู้ส่งสาร

ทฤษฎีเกี่ยวกับการเรียนรู้

ทฤษฎีความสัมพันธ์ เชื่อมโยงของธอร์นไดค์ (Thorndike) ประกอบด้วยกฎแห่งการ เรียนรู้ 3 ประการ คือ (สุชาติ ศิริสุขไพบูลย์ 2528 : 5-6)

1. กฎแห่งผล (Law of Effect) กล่าวถึง การเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้าและการตอบสนองซึ่งจะนำความพอใจมาให้ กฎนี้มุ่งถึงความพอใจของผลที่เกิดขึ้นจากการเรียน ดังเช่น ความพึงพอใจของผู้เรียนในผลผลิตที่ตนสร้างขึ้น ซึ่งจะมีผลทำให้เกิดความสนใจและตั้งใจที่จะเรียนในผลผลิตที่ตนสร้างขึ้น ซึ่งจะมีผลทำให้เกิดความสนใจและตั้งใจที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ต่อไป และสิ่งที่จะช่วยให้ผลการเรียนได้รับความพึงพอใจก็คือ การเสริมแรง ทั้งทางบวก (ส่งเสริมให้การตอบสนองนั้นดำเนินต่อไป) และการเสริมแรงทางลบ (ระงับหรือลดการตอบสนองที่ไม่ถูกต้อง)

2. กฎแห่งการฝึกหัด (Law of Exercise) ความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนองจะแน่นแฟ้นขึ้น เมื่อมีการฝึกหัดหรือกระทำซ้ำบ่อย ๆ จากผู้เรียน ยิ่งมีการฝึกหัดมากทักษะที่ได้รับก็จะยิ่งดีมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามการฝึกหัดจะต้องกระทำภายใต้เงื่อนไขที่เหมาะสม

3. กฎแห่งความพร้อม (Law of Readiness) บุคคลจะเรียนรู้สิ่งใดได้ จะต้องมีความพร้อมที่จะเรียน พร้อมที่จะแสดงพฤติกรรมบางอย่างที่จำเป็นสำหรับขั้นตอนการเรียนรู้นั้น กฎแห่งความพร้อมนี้ จึงสอดคล้องกับเงื่อนไขพื้นฐานของการสื่อความหมายข้อหนึ่งที่ว่า เราจะเรียนรู้ได้ดีเมื่อเรามีความพร้อมที่จะเรียน คำว่า "พร้อม" หมายถึง ความพร้อมอันเนื่องมาจากวุฒิภาวะ (Maturity) โดยมีพื้นฐานหรือประสบการณ์เดิม และความพร้อมทางจิตใจ ความพร้อมในการรับรู้และมีแรงจูงใจที่จะเรียน (อุบลรัตน์ เพ็งสถิตย์ 2530 : 17-20)

การเปลี่ยนแปลงทัศนคติ

องค์ประกอบด้านพฤติกรรมอนามัยของบุคคลที่สำคัญอีกประการหนึ่งก็คือ ทัศนคติของบุคคล (Attitude) ทัศนคติเป็นการรวบรวมความรู้สึกนึกคิด ความเชื่อ และความคิดเห็น และความจริง (ซึ่งได้แก่ความรู้ต่าง ๆ) รวมทั้งความรู้สึกในทางบวกและทางลบ ซึ่งทั้งหมดจะเกี่ยวพันกัน และจะบรรยายให้ทราบถึงจุดแกนกลางของเรื่องนั้น ความรู้และความรู้สึกเหล่านี้มีแนวโน้มที่จะก่อให้เกิดพฤติกรรมชนิดหนึ่งขึ้น (โสภา ชูพิกุลชัย 2522 : 15-16) สุธา จันทรเฒ

(2524 : 80) กล่าวว่า ทักษะ โดยทั่วไปหมายถึง ความรู้สึก หรือท่าทีของบุคคลที่มีต่อบุคคล วัตถุสิ่งของ หรือสถานการณ์ต่าง ๆ ความรู้สึกหรือท่าทีนี้จะ เป็นไปในทางองที่พึงพอใจ หรือไม่พึงพอใจ เห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยก็ได้ ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526 : 3) ได้สรุปจากคำจำกัด ความของนักทฤษฎีที่ศึกษาเรื่องทัศนคติทั้งหลายว่า ทัศนคติเป็นความคิดเห็นซึ่งมีอารมณ์เป็นส่วน ประกอบ เป็นส่วนที่พร้อมที่จะมีปฏิกิริยาเฉพาะอย่างต่อสถานการณ์ภายนอก

จากคำนิยามของนักวิชาการหลายท่าน ไม่ว่าจะ เป็นทรุสโตน (Thrustone) อัลพอร์ต (Allport) หรือคินเลอร์ (Kindler) และจากคำนิยามข้างต้น พอสรุปได้ว่า ทัศนคติ หมายถึง ความรู้สึกชอบหรือไม่ชอบต่อที่หมาย ซึ่งอาจจะ เป็นตัวบุคคล แนวความคิด คำพูด สิ่งของ หรือ สถานการณ์อย่างใดอย่างหนึ่ง ทัศนคติก่อรูปขึ้นจากประสบการณ์ส่วนบุคคล มีลักษณะค่อนข้างยืดหยุ่น คงทนแต่ก็เปลี่ยนแปลงได้ถ้ามี เหตุผลหรือ เหตุการณ์ที่สำคัญ เพียงพอ

ทัศนคติมิได้มีมาแต่กำเนิด แต่เป็นสิ่งที่เกิดจากการเรียนรู้ ประสบการณ์ การเลียนแบบ (พยอม วงศ์สารศรี 2526 :) ทัศนคติเป็นสภาพทางจิตใจที่มีอิทธิพลต่อการคิด การกระทำ ให้เกิดการกระทำ ทัศนคติ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ถ้าสภาพแวดล้อมหรือ เหตุการณ์ต่าง ๆ เปลี่ยนแปลงไป หรือได้รับข้อมูลใหม่ โดยทั่วไป เชื่อกันว่า ทัศนคติมีผลต่อการปฏิบัติของบุคคล ดังนั้น พฤติกรรมอนามัย หรือการปฏิบัติคนด้านการสุขาภิบาลอาหารของประชาชน จึงขึ้นอยู่กับทัศนคติด้าน การสุขาภิบาลอาหารของประชาชนว่าเป็นไปในทางบวกหรือทางลบ

องค์ประกอบของทัศนคติ

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526 : 4) อธิบายว่าทัศนคติมีองค์ประกอบ 3 ประการ คือ

1. องค์ประกอบทางพุทธิปัญญา (Cognitive Component) ได้แก่ ความคิดซึ่งเป็นองค์ประกอบที่มนุษย์ใช้ในการคิด และความคิดนี้อาจจะอยู่ในรูปใดรูปหนึ่งแตกต่างกันออกไป เช่น ความเชื่อ (belief) หรือแนวคิด (concept) หรือการรับรู้ (perception)

2. องค์ประกอบทางด้านท่าทีความรู้สึก (Affective Component) เป็นส่วนประกอบทางอารมณ์ ความรู้สึกจะเป็นตัวเร้าความคิดอีกทอดหนึ่งว่าคน ๆ นั้น มีความรู้สึกอย่างไร เมื่อมีคิดเช่นนั้น เช่น โกรธ เกลียด รัก ชอบ

3. องค์ประกอบทางด้านพฤติกรรม (Behavioral Component) เป็นองค์ประกอบที่มีแนวโน้มในทางปฏิบัติ หรือถ้ามีสิ่งเร้าที่เหมาะสมก็จะเกิดการปฏิบัติหรือมีปฏิกิริยาเกิดขึ้น

ดังได้กล่าวแล้วว่าทัศนคติเกิดจากการเรียนรู้ แหล่งสำคัญที่ทำให้คนเกิดทัศนคติคือ (ประภาเพ็ญ สุวรรณ 2523 : 64-65)

1. สิ่งที่เป็นแบบอย่าง (Models) การเลียนแบบผู้อื่นทำให้เกิดทัศนคติขึ้นได้ เช่น การเลียนแบบพ่อแม่ ซึ่งเป็นแหล่งที่มีอิทธิพลต่อบุคคลอย่างมาก เมื่อพ่อแม่แสดงทีท่าไม่ชอบสิ่งใด ลูกก็มักจะไม่ชอบสิ่งนั้นไปด้วย

2. ประสบการณ์เฉพาะอย่าง (Specific Experience) เมื่อบุคคลมีประสบการณ์เฉพาะอย่าง ต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใดในทางที่ดีหรือไม่ดี ก็จะทำให้เขาเกิดทัศนคติในเรื่องนั้น ๆ ไปตามทิศทางของประสบการณ์ที่เขาได้รับ

3. ความเกี่ยวข้องกับสถาบัน (Institutional Factors) ทัศนคติหลายอย่างเกิดขึ้นเนื่องจากความเกี่ยวข้องกับสถาบัน เช่น โรงเรียน วัด ที่ทำงาน เป็นต้น

4. การติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น (Communication from others) การได้ติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่นจะทำให้บุคคลเกิดทัศนคติจากการรับรู้ข่าวสารนั้นได้ เช่น เด็กที่เคยได้รับการอบรมสั่งสอนจากผู้ใหญ่ว่าทำอย่างนั้นไม่ดี อย่างนี้ไม่ดี ก็จะทำให้เด็กเกิดมีทัศนคติต่อการกระทำต่าง ๆ ตามที่ได้รับทราบมา

เมื่อพิจารณาแหล่งกำเนิดทัศนคติตามที่กล่าวมาแล้ว จะเห็นได้ว่า องค์ประกอบสำคัญที่เป็นตัวเชื่อมโยงให้มนุษย์เกิดทัศนคติต่อสิ่งต่าง ๆ ได้ ก็คือ การติดต่อสื่อสาร ไม่ว่าทัศนคติจะเกิดจากสิ่งที่เป็นแบบอย่าง ประสบการณ์เฉพาะอย่าง ความเกี่ยวข้องกับสถาบัน หรือการติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น ก็จะต้องมีการสื่อสาร เป็นตัวแทรกอยู่ตลอดเวลา จึงสามารถกล่าวได้ว่าการสื่อสารหรือการแลกเปลี่ยนข่าวสารระหว่างกัน เป็นกิจกรรมที่สำคัญ และมีผลให้เกิดทัศนคติต่อสิ่งต่าง ๆ ขึ้นมาได้

ส่วนการเปลี่ยนแปลงทัศนคตินั้น ทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและพฤติกรรม (Theories of Attitude and Behavior Change) กล่าวไว้ว่า (Zimbardo and others 1977 : 39-43)

ทัศนคติของบุคคลสามารถถูกทำให้เปลี่ยนแปลงได้หลายวิธี อาจจะเป็นโดยวิธีที่บุคคลได้รับข่าวสารต่าง ๆ ซึ่งข่าวสารนี้อาจจะมาจากบุคคลอื่น หรือมาจากสื่อมวลชนต่าง ๆ ข่าวสารนี้จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในองค์ประกอบของทัศนคติในส่วนของความรู้หรือความคิด (Cognitive Component) และเมื่อองค์ประกอบส่วนใดส่วนหนึ่งเปลี่ยนแปลงไป องค์ประกอบส่วนอื่นจะมีแนวโน้มเปลี่ยนแปลงด้วยเช่นกัน คือ เมื่อองค์ประกอบทางด้านความรู้หรือความคิดเปลี่ยนแปลง ก็จะมีแนวโน้มทำให้องค์ประกอบทางด้านความรู้สึก (Affective Component) และองค์ประกอบทางด้านพฤติกรรม (Behavior Component) เปลี่ยนแปลงไปด้วย

นอกจากนี้ โรเจอร์ส (Rogers) ได้กล่าวไว้ว่า การสื่อสารมีผลสำคัญ 3 ประการคือ

1. ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงความรู้ของผู้รับสาร (Change in Receiver's Knowledge)
2. ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของผู้รับสาร (Change in Receiver's Attitude)
3. ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านพฤติกรรมของผู้รับสาร (Change in Receiver's Behavior)

การเปลี่ยนแปลงทั้ง 3 ประเภทนี้ จะเกิดขึ้นในลักษณะต่อเนื่องกัน กล่าวคือ เมื่อผู้รับสารได้รับข่าวสารเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง จะก่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจที่เกี่ยวกับเรื่องนั้น และการเกิดความรู้ความเข้าใจนี้ มีผลทำให้เกิดทัศนคติเกี่ยวกับเรื่องนั้น และขั้นสุดท้ายก็จะก่อให้เกิดพฤติกรรมที่กระทำต่อเรื่องนั้น ๆ ตามมา (E.M. Rogers 1973 : 43)

สรุปได้ว่า การที่จะเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของบุคคลให้เป็นไปในทางที่มุ่งหวัง จะต้องทำการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของบุคคลให้เป็นไปในแนวทางที่มุ่งหวัง เสียก่อน โดยวิธีการให้ข่าวสารเพื่อก่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในเรื่องนั้น ๆ

ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารก็เช่นกัน การที่ประชาชนจะมีพฤติกรรมอนามัยที่ถูกต้องได้ ประชาชนจะต้องมีทัศนคติที่ถูกต้องต่อเรื่องดังกล่าว และการที่ประชาชนจะมีทัศนคติที่ถูกต้อง เขาจะต้องมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร เสียก่อน ซึ่งก็ทำได้โดยการเผยแพร่ข่าวสารความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ ที่เข้าถึงประชาชนได้คราวละมาก ๆ และเป็นสื่อที่คุ้นเคยกับประชาชน คือมีลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น ดังเช่นสื่อเสียงตามสายนั้นเองที่มีอยู่แล้วในท้องถิ่นนั้น ๆ

รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วยรายงานการวิจัยเกี่ยวกับสื่อเสียงตามสาย และสื่อกระจายเสียงในท้องถิ่น รวมทั้งรายงานการวิจัยเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ในส่วนของรายงานการวิจัยเกี่ยวกับสื่อเสียงตามสายและสื่อกระจายเสียงในท้องถิ่นมีดังนี้

งานวิจัยด้านสื่อเสียงตามสาย

จากรายงานการสัมมนาการกระจายเสียง เพื่อชนบทของประเทศไทยปี เอ เอช ในเดือนตุลาคม ค.ศ.1976 ซึ่งได้จัดขึ้นที่ฮ่องกง ได้สรุปคำแนะนำที่สำคัญบางข้อไว้ว่า การกระจายเสียงเพื่อชนบทควรจะทำให้ความสำคัญแก่ระดับจังหวัดมากกว่าในระดับประเทศ (P.R.R. Sinha 1976 : 107)

การศึกษาของซินฮา (Sinha) พบว่า การกระจายเสียงเป็นเครื่องมือสื่อสารไปสู่มวลชนที่มีประสิทธิภาพสูงชนิดหนึ่ง ในด้านการให้ข่าวสารและการให้การศึกษาแก่ประชาชนในเขตชนบท (P.R.R. Sinha 1978 : 105)

พอล สเปคเตอร์ และคณะ (Paul specter et. al. 1971 : 293) ได้ทำการทดลองภาคสนามพบว่า สื่อมวลชนมีผลโดยตรงต่อการยอมรับการฝึกปฏิบัติ เพื่อสุขภาพ โดยทำการทดลองกับหมู่บ้าน 2 แห่ง ในประเทศเอกวาดอร์ (Ecuador) ชาวบ้านได้รับรู้ข่าวสารและนวัตกรรมจากวิทยุกระจายเสียง วิทยุจึงเป็นสื่อมวลชนที่จัดว่าเป็นแหล่งที่สำคัญที่สุดในด้านข่าวสาร และมีอิทธิพลต่อการยอมรับการฝึกปฏิบัติ เพื่อสุขภาพดังกล่าว

อับดุล ดับบลิว ข่าน (Abdul Dublew Khan 1976 : 119) ได้ศึกษาเปรียบเทียบระหว่างการกระจายเสียงเพื่อการเกษตรจากส่วนกลาง กับการกระจายเสียงภายในท้องถิ่นในประเทศอินเดียพบว่า การกระจายเสียงจากสถานีที่ตั้งอยู่บนท้องถิ่น สามารถทำหน้าที่ในการกระจายข่าวสารที่สำคัญ ๆ ทางการเกษตรได้ดีกว่าสถานีที่ตั้งอยู่ในส่วนกลาง รวมทั้งการศึกษาของบราวน์ (Brown) ในประเทศชิลี และการศึกษาของเมเนฟี (Menefee) ในประเทศอินเดีย ก็พบว่า สื่อที่มีอยู่ภายในท้องถิ่น สามารถทำให้ระดับความรู้ของประชาชนเพิ่มสูงขึ้นได้เช่นเดียวกัน (Brown and Menefee cited in Khan 1976 : 129)

สาธารณรัฐประชาชนจีน ได้จัดระบบการกระจายเสียงของวิทยุของประเทศไว้เป็น 3 ระดับคือ ระดับชาติ ระดับภูมิภาค และระดับท้องถิ่น สำหรับการกระจายเสียงในระดับท้องถิ่นใช้การกระจายเสียงตามสายเป็นหลัก และสามารถกระจายข่าวสารที่ต้องการไปสู่ประชาชนได้ทั่วทุกหัวระแหงของประเทศ ทั้งนี้ เครื่องรับวิทยุระบบการกระจายเสียงตามสาย จะติดตั้งอยู่ทั่วไปตามสถานที่สาธารณะต่าง ๆ เช่น โรงงานเหมืองแร่ในไร่ นา ฯลฯ ลักษณะของการฟังวิทยุตามระบบนี้ จึงเป็นไปในลักษณะที่มีคนฟังเป็นกลุ่ม (Collective Listening) นอกจากนั้นยังมีการกระจายเสียงตามสายเข้าช่วยในกลุ่มเพื่อการศึกษาด้วย โดยการเสนอเรื่องราวหรือประเด็นบางประเด็น แล้วให้สมาชิกภายในกลุ่มเพื่อการศึกษานี้ได้อภิปรายกัน (ปรมะ สดะเวทิน 2522 : 79)

สาธารณรัฐประชาชนจีน จึงเป็นตัวอย่างของการนำเอาสื่อมวลชนเข้ามาใช้ในการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและพฤติกรรมของประชาชนที่เอื้ออำนวยการพัฒนาประเทศ แต่มีข้อน่าสังเกตอยู่ประการหนึ่งว่า ประสิทธิภาพในการจูงใจมวลชนของสาธารณรัฐประชาชนจีนนั้น ไม่ได้ขึ้นอยู่กับ การเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วของสื่อมวลชน หรือขึ้นอยู่กับ การผูกขาดเนื้อหาของ สื่อมวลชนโดย พรรคคอมมิวนิสต์มากนัก แต่ผลสำเร็จในการจูงใจมวลชนของสาธารณรัฐประชาชนจีนนั้น ขึ้นอยู่กับความสามารถในการรวมสื่อมวลชน และสื่อระหว่างบุคคลเข้าด้วยกันอย่างมีประสิทธิภาพ และสิ่งหนึ่งที่ช่วยให้พรรคคอมมิวนิสต์ประสบความสำเร็จอย่างสูงในการเข้าถึง ประชาชนในเขตชนบทที่ เคยอยู่อย่างโดดเดี่ยว และมีแต่ความเชื่อขาทางการเมืองก็คือ ระบบส่งเสียงตามสายในท้องถิ่นนั่นเอง (เสถียร เขยประทับ 8 (2522) : 24)

สุทธิลักษณ์ สมิตะศิริ (2524) ได้ศึกษาเรื่องบทบาทของเครื่องบันทึกเสียงในการให้ โภชนศึกษาแก่มารดาใน เขตชนบทภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 230 คน ในเขตอำเภอตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี วิธีการที่ใช้ เป็นแบบกลุ่มตัวอย่าง เดียววัดสองครั้ง คือก่อนให้ความรู้และหลังให้ความรู้ ผลการวิจัยพบว่า บทบาทของเครื่อง บันทึกเสียง จัดเป็นรูปแบบหนึ่งของการให้โภชนศึกษาที่มีประสิทธิภาพสำหรับมารดาในชนบท โดยสามารถ เปลี่ยนแปลงความรู้และทัศนคติด้านโภชนาการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่สำหรับ พฤติกรรมด้านโภชนาการนั้น ในระยะเวลา 6 สัปดาห์ บทบาทของเครื่องบันทึกเสียงไม่สามารถ ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงได้

ธนพล โฉ่หส์สุวรรณ (ธนพล โฉ่หส์สุวรรณ : 2525) ได้ศึกษาประสิทธิผลของเสียงตาม สายที่มีต่อความรู้ความ เข้าใจของประชาชน เกี่ยวกับการปกครองท้องถิ่นในรูป เทศบาล โดยทำ การวัดความรู้ก่อนและหลังจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 290 คน ของเทศบาลเมืองสิงห์บุรี ผลการ วิจัยพบว่า เสียงตามสายมีผลต่อความรู้ความ เข้าใจของประชาชน เกี่ยวกับการปกครองท้องถิ่นใน รูปเทศบาล โดยอายุไม่มีความสัมพันธ์กับระดับความรู้ความ เข้าใจ เกี่ยวกับการปกครองท้องถิ่น ในรูปเทศบาล ส่วนระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับความรู้ความ เข้าใจคือ ผู้ที่มีระดับการ ศึกษาต่ำเป็นผู้มีความรู้ความ เข้าใจต่ำ ผู้ที่มีระดับการศึกษาสูงมีความรู้ความ เข้าใจสูง นอกจากนี้

ผู้วิจัยยังได้ให้ความคิดเห็นว่า ในการเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจให้แก่ประชาชน สามารถนำสื่อเสียงตามสายไปใช้ได้ดี เพราะ เป็นสื่อที่มีความยืดหยุ่นและประหยัด

รุ่งรัตน์ ศิริกิจวัฒนา (รุ่งรัตน์ ศิริกิจวัฒนา : 2529) ได้ศึกษาเกี่ยวกับประสิทธิผลของการเผยแพร่ความรู้ เรื่องกฎหมายทะเบียนราษฎรแก่ชนบทจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 132 คน ในเขตอำเภอพนมสารคาม กิ่งอำเภอแปลงยาว และอำเภอบางน้ำเปรี้ยว วิธีการวิจัยที่ใช้คือ Quasi-Experimental โดยวิธี One-Group Pretest Postest Design ผลการวิจัยพบว่า ภายหลังจากอบรมผู้เข้ารับการศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายทะเบียนราษฎร มีความรู้เพิ่มขึ้นและมีทัศนคติที่ดีขึ้น

งานวิจัยด้านการสุขาภิบาลอาหาร

ทางการสุขาภิบาลอาหาร มีรายงานการวิจัยดังนี้คือ

ไบรอัน (Bryan) ได้รายงานถึงปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัยในการบริโภคว่า อาจเกิดจากสาเหตุต่าง ๆ ได้แก่ สถานจำหน่ายอาหารมีสภาพที่ไม่ถูกต้องทางด้านสุขาภิบาล ซึ่งอาจเป็นแหล่งสะสมของเชื้อจุลินทรีย์ ในการประกอบอาหาร ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารอาจมีจุลินทรีย์ปนเปื้อนอยู่ และอาหารบางชนิดจะไม่ผ่านความร้อน หรือมีการให้ความร้อนแก่อาหารแต่ไม่ทั่วถึง และในบางครั้งอาจมีการติดเชื้อจากผู้ประกอบหรือผู้จำหน่ายอาหารที่มีสุขอนามัยที่ไม่ดี นอกจากนั้นอาจมีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์เกิดขึ้นหลังจากที่ผ่านการประกอบอาหารแล้ว ในการเตรียมอาหารไว้จำหน่าย อาจเตรียมไว้ล่วงหน้า 1-2 วันและหึ่งทิ้งไว้ ณ ที่อุณหภูมิที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ หรือมีการอุ่นอาหารซ้ำที่อุณหภูมิไม่สูงพอที่จะทำลายจุลินทรีย์ได้ ปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้เพียงปัจจัยเดียวหรือหลายปัจจัยรวมกัน มีอิทธิพลทำให้อาหารไม่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค (Bryan 1972 : 32-38)

จากรายงานการสำรวจจำนวนการเกิดโรค เนื่องจากอาหารที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ตั้งแต่ปี 1961 ถึง 1970 และปี 1971 ถึง 1980 จำนวนการเกิดโรคทางเดินอาหารมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งจำนวนผู้ป่วยโรคระบบทางเดินอาหาร ร้อยละ 54 เกิดเนื่องจากการรับประทานอาหารที่ซื้อมาจากสถานจำหน่ายอาหาร (Snyder and Matthews 1984 : 876-885)

ชลาย และรอส (Sly and Ross) ได้ทำการศึกษาเรื่อง อาหารจีน : ความสัมพันธ์ระหว่างสุขวิทยากับเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคทางเดินอาหาร พบว่า อาหารจีนเป็นสาเหตุที่สำคัญอย่างหนึ่งของการเกิดโรคทางเดินอาหารในประเทศแคนาดา และสหรัฐอเมริกา (Sly and Ross 1982 : 115-118)

เจมส์ เอช เนลสัน (James H. Nelson) ศึกษาการระบาดของโรคทางเดินอาหาร ในสถานศึกษาแห่งหนึ่งในสหรัฐอเมริกา (Defence Language Institute, DLI) พบว่าเกิดจากบามีคิวที่มีเชื้อ Samonella ปนเปื้อนอยู่ ซึ่งสาเหตุที่เชื้อดังกล่าวปนเปื้อนอยู่ในอาหารชนิดนี้ได้ เนื่องมาจากการปรุงอาหารที่สุกไม่ทั่วถึง ทำให้เชื้อ Samonella สามารถเจริญเติบโตได้ และเป็นสาเหตุให้เกิดการระบาดของโรคทางเดินอาหารในครั้งนี้ (James H. Nelson 1985 : 9-21)

เดบอรา แอล มาร์ติน (Deborah L. Martin 1985 : 142) ศึกษาการระบาดของโรคทางเดินอาหาร ในกลุ่มนักเรียนมัธยมศึกษาในรัฐเท็กซัส ประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่าสาเหตุเกิดจากการรับประทานอาหารที่มีเชื้อแบคทีเรียปนเปื้อนอยู่ การปนเปื้อนดังกล่าวมีสาเหตุมาจากการสุกไม่ทั่วถึงของอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

คิวาพร คิวเวซ และคณะ ได้วิเคราะห์อาหารประเภทไก่ย่าง ลาบ เนื้อย่าง น้ำตก ยำหอยแครง ส้มตำ และซุบน้ำมันจากร้านค้าต่าง ๆ ในเขตบางเขน พบเชื้อโรคทางเดินอาหาร (Coliform และ Fecal Streptococcus) ในปริมาณที่สูงมากเมื่อเทียบกับปริมาณที่

ยอมให้มีได้ในอาหารทั่ว ๆ ไป โดยเฉพาะย่ำหอยแครงพบปริมาณ *V. parahaemolyticus* สูงพอที่จะทำให้เกิดอหิวาตกโรคได้ (ศิวาพร ศิวเวช และคณะ 2523 : 145-167)

สมุณฑิลา วัฒนสินธุ์ และคณะ (2523 : 193-207) ได้ตรวจพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ (*S. aureus*) จำนวน 67 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.4 ของอาหารปรุงสำเร็จ 286 ตัวอย่าง ซึ่งทำการเก็บมาจากแหล่งต่าง ๆ 7 แหล่งคือ สำนักงานอาหารและยา, ตำนกักรโรค กรมควบคุมโรคติดต่อ, กองระบาดวิทยา, โรงพยาบาล, สำนักอนามัยกรุงเทพ, ชื่อจากตลาด และผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายส่งตัวอย่างมาตรวจวิเคราะห์ ซึ่งสาเหตุที่เชื้อโรคดังกล่าวปนเปื้อนอยู่ในอาหารได้ ก็เนื่องมาจากผู้ปรุงผู้ขายอาหารมีสุขวิทยาที่ไม่ถูกต้องลักษณะนั่นเอง

สมพร ศิริรัตน์กุล (2527) ได้ทำการศึกษาเรื่องการรักษาพยาบาลและพฤติกรรมตัดสินใจบริโภคอาหารที่มีสารปรุงแต่งของครูระดับประถมศึกษาในเขตกรุงเทพมหานคร โดยทำการศึกษาเปรียบเทียบระหว่างกลุ่มครูผู้สอนและกลุ่มครูผู้ไม่สอนวิชาเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมศึกษา พบว่า ครูผู้สอนฯ ได้รับข่าวสารและมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีสารปรุงแต่งที่ถูกต้องเหมาะสมมากกว่าครูผู้ไม่สอนวิชาเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมศึกษา และจากผลการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีสารปรุงแต่ง พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะยึดคุณค่าและราคาของอาหาร ตลอดจนรายได้ของตนเองเป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจ ซึ่งผลการวิจัยดังกล่าวข้างต้นบ่งชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นและความสำคัญของการเผยแพร่ข่าวสารเกี่ยวกับอันตรายจากสารปรุงแต่งอาหารโดยผ่านสื่อต่าง ๆ ที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งจะก่อให้เกิดความรู้ความตระหนักและความระมัดระวังมากขึ้นในการบริโภคอาหารที่มีสารปรุงแต่ง

วันทนา ชาญวนิชวงศ์ ได้ทำการศึกษาในเรื่องการเปิดรับสื่อมวลชนทางด้านอาหารโภชนาการ โดยศึกษาความสำนึกจากการเปิดรับข่าวสารของแม่ที่มารับบริการจากกุมารเวชศาสตร์ ของโรงพยาบาลรามธิบดี โรงพยาบาลพญาไท และศูนย์บริการสาธารณสุข 2 พบว่าความสำนึกทางด้านอาหารและโภชนาการมีความสัมพันธ์ทางบวก กับการเปิดรับสื่อมวลชนทางด้านอาหารและโภชนาการ (วันทนา ชาญวนิชวงศ์ : 2524)

จากการศึกษาของอุดม คมพัมย์ และคณะ (2524) เรื่องการตรวจความสะอาดของ ผิวน้ำภาชนะทางด้านจุลินทรีย์วิทยา โดยการป้ายด้วยไม้พันสำลี และผลประโยชน์ที่จะได้รับ เมื่อนำมาใช้ในการปรับปรุงตามโครงการสุขาภิบาลร้านอาหาร ในเขตอำเภอพระพุทธบาท โดยทำการศึกษากับกลุ่มร้านอาหารประเภทปรุงและเสิร์ฟทั้งหมด ในอำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี ผลการศึกษาพบว่า ความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารส่วนใหญ่ร้อยละ 80 (เมื่อตรวจโดยวิธี Total Plate Count) อยู่ในขั้นสกปรกถึงสกปรกมาก และสภาวะการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของร้านอาหารอยู่ในมาตรฐานขั้นต่ำร้อยละ 60 นอกนั้นร้อยละ 40 อยู่ในขั้นต่ำกว่ามาตรฐาน สำหรับการล้างภาชนะที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารนั้นพบว่า ไม่มีร้านอาหารร้านใดปฏิบัติได้ถูกสุขลักษณะเลย แสดงให้เห็นว่าสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร ในเขตที่ทำการศึกษายังอยู่ในระดับต่ำมาก

มนัสวี อุณหนันท์ (2523 : 31-46) ได้รายงานภาวะโรคอุจจาระร่วงในสาธารณรัฐประชาชนจีนปี 2523 ว่า ในสาธารณรัฐประชาชนจีนมีโรคบิดชนิด (Bacillary) เกิดขึ้นเป็นประจำ เช่น ในมณฑลชานตุงมีรายงานผู้ป่วยปีละ 110,000 ราย และโรคอุจจาระร่วงที่เกิดขึ้นแก่คนหมู่มากพร้อมกัน (Food Poisoning Outbreaks) พบว่า เกิดจากเชื้อ *Salmonella*, *Staphylococci* และหลายประการ และสาเหตุหนึ่งก็เนื่องมาจากการสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ดีนั่นเอง

สุธีวรรณ ศรีอุบาย และจรี บริสุทธนารักษ์ (2529 : 343-358) ทำการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทแฮม หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น ผักผลไม้ดองและปรุงแต่ง ซึ่งผลิตในเขตภาคเหนือตอนบน จำนวน 129 ตัวอย่าง ในปี 2529 พบว่า หมูยอ และลูกชิ้นส่วนใหญ่ใช้กรดเบนโซอิกหรือเกลือเบนโซเอตเป็นวัตถุกันเสีย และตรวจพบกรดซาลิซิลิกซึ่งเป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหาร 2 ตัวอย่าง และทุกตัวอย่างตรวจพบซัคคารินซึ่งห้ามใช้ในอาหาร

งานวิจัยเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติคน

รายงานการวิจัยเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ มีดังนี้

ความรู้และทัศนคติทางโภชนาการของมารดาของเด็กวัยก่อนเรียน จำนวน 2,000 คน ใน 12 มลรัฐภาคเหนือของสหรัฐอเมริกา พบว่า ความรู้ทางโภชนาการมีความสัมพันธ์มาก กับทัศนคติทางโภชนาการ และมีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่อการจัดรายการอาหารและการประกอบอาหาร (Eppright et. al. 1970 : 327-332) และการศึกษาของซิม (Sims 1978 : 147-154) ในเรื่องภาวะโภชนาการของหญิงแม่ลูกอ่อน พบว่า ความรู้ทางโภชนาการมีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่อโภชนาการ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารหลัก 4 หมู่ ได้แก่ โปรตีน พลังงาน นม และวิตามินซี นอกจากนี้กรอทคอสกีและซิม (Grotkowski and Sims 1978 : 499-506) ได้ทำการวิจัยเรื่องความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติทางโภชนาการของผู้สูงอายุ พบว่า ความรู้ทางโภชนาการมีความสัมพันธ์กับฐานะทางเศรษฐกิจและสังคม และทัศนคติที่ว่า โภชนาการเป็นเรื่องที่สำคัญ ซึ่งฐานะทางเศรษฐกิจและความรู้ทางโภชนาการ ยังมีผลต่อการได้รับสารอาหารอย่างเพียงพอ และการใช้จ่ายเรื่องอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้สูงอายุ อีกด้วย

นอกจากนี้ อุดม คมพัยม์ และคณะ (2521 : 55) ได้ทำการวิจัยเรื่องการศึกษาสภาวะสุขภาพร้านจำหน่ายอาหารในเขตพญาไท กรุงเทพมหานคร พบว่า ความรู้ ความคิด ความเข้าใจในสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในแต่ละเรื่องส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์ดี มากกว่าร้อยละ 70 รู้ถึงวิธีการแพร่เชื้อจากร้านจำหน่ายอาหารไปสู่ผู้บริโภค แต่ในทางปฏิบัติผู้สัมผัสอาหารกลับยึดเอาความสะดวกสบาย ความเคยชิน มักง่าย มากกว่าที่จะปฏิบัติตามความรู้ความเข้าใจที่ตนเองมีอยู่ จึงมีผลทำให้การสุขาภิบาลของร้านจำหน่ายอาหารไม่ถูกสุขลักษณะ เท่าที่ควร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของผาสูวรรณ และคณะ (2523) เรื่องการศึกษาเปรียบเทียบความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติคนเกี่ยวกับสุขภาพอนามัยของนักเรียนโรงเรียนมัธยมสาธิต มหาวิทยาลัย

ศรีนครินทรวิโรฒ และโรงเรียนสายน้ำผึ้ง พบว่า นักเรียนโรงเรียนสายน้ำผึ้งมีความรู้ และทัศนคติต่อนักเรียนโรงเรียนสาธิตมัธยมสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ส่วนการปฏิบัติปรากฏผลตรงกันข้าม กล่าวคือ โรงเรียนมัธยมสาธิตมีการปฏิบัติตนถูกต้องมากกว่านักเรียนโรงเรียนสายน้ำผึ้งอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่จากการศึกษาของรัฐ (2528) เรื่องความรู้ทัศนคติ และการปฏิบัติเมื่อบริโภคน้ำดื่ม ศึกษากรณีแม่บ้านในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า ความรู้เรื่องวัตถุดิบพิษฆ่าแมลงในผัก ทัศนคติต่อการบริโภคผัก และการปฏิบัติเมื่อบริโภคผัก มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

รายงานการวิจัยที่กล่าวมาทั้งหมดนี้ เป็นการวิจัยที่เกี่ยวกับประสิทธิผลของสื่อเสียงตามสายและสื่อทางเสียงชนิดอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันในการเพิ่มความรู้ เปลี่ยนแปลงทัศนคติ และการปฏิบัติตนในเรื่องต่าง ๆ และความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางประชากร เช่น เพศ อายุ การศึกษา อาชีพ ฯลฯ กับความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติตนทางการสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ รวมทั้งความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติตนทางการสุขาภิบาลอาหารด้วยกันเอง รวมทั้งการวิจัยเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาว่าปัจจัยต่าง ๆ ทางด้านประชากร คือ อายุ การศึกษา จำนวนสมาชิกในครอบครัว และฐานะทางเศรษฐกิจ จะมีผลต่อการเพิ่มพูนความรู้ เพิ่มทัศนคติและ เปลี่ยนแปลงการปฏิบัติตนด้านการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ นอกจากนั้นยังได้ศึกษาความสัมพันธ์ของความรู้กับทัศนคติ และการปฏิบัติตนด้านการสุขาภิบาลอาหารด้วยว่ามีความสัมพันธ์กันหรือไม่

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย