

### บทที่ 3

#### ระเบียบวิธีวิจัย

##### รูปแบบการวิจัย ( Research Design )

เป็นการศึกษาแบบ Cross - sectional Descriptive Study

##### ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

**ประชากรที่ศึกษา (Study Population)** หมายถึง โรงอาหารและร้านจำหน่ายอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์

**ตัวอย่าง (Sample)** แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ โรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์จำนวน 68 แห่ง และร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์จำนวน 468 ร้าน โดยเลือกทุกโรงเรียนและทุกร้านโดยไม่มีการสุ่มตัวอย่าง

##### ระยะเวลาดำเนินการ

1 พฤศจิกายน 2547 – 31 มีนาคม 2548

##### เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ใช้เครื่องมือที่ปรับปรุงขึ้นจากแบบสำรวจโรงอาหารโรงเรียนของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สอรร.7)(9) แบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสังเกตลักษณะทางกายภาพด้านการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร ประกอบด้วย

1. แบบสังเกตด้านกายภาพบริเวณโรงอาหารและสถานที่รับประทานอาหาร จำนวน 8 ข้อ
2. แบบสังเกตด้านขยะ น้ำเสีย และสิ่งปฏิกูล จำนวน 11 ข้อ

ส่วนที่ 2 แบบสังเกตลักษณะการสุขาภิบาลอาหารร้านจำหน่ายอาหารโดยแบ่งเป็น 3 ชุดคือ

- ชุดสำหรับร้านอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 25 ข้อ
- ชุดสำหรับร้านอาหารพร้อมปรุง จำนวน 35 ข้อ
- ชุดสำหรับร้านเครื่องดื่มและอาหารหวาน จำนวน 24 ข้อ

เกณฑ์การให้คะแนนการได้มาตรฐานด้านกายภาพของโรงอาหารและร้านจำหน่ายอาหาร โดยการประเมินประกอบด้วยตัวชี้วัดรายมีรายละเอียดดังนี้

1. มาตรฐานด้านกายภาพของโรงอาหาร โดยใช้เกณฑ์ที่ตั้งขึ้นจากแบบสังเกต จำนวน 19 ข้อ ปรับปรุงเป็นเกณฑ์ตัวชี้วัด 18 ตัวชี้วัด โดยแบ่งเป็น 2 ระดับดังนี้
  - ระดับผ่านเกณฑ์ ประเมินผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 ขึ้นไป
  - ระดับไม่ผ่านเกณฑ์ ประเมินผ่านเกณฑ์น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มาตรฐานร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร
  - 2.1 ร้านปรุงสำเร็จ ใช้เกณฑ์ที่ตั้งขึ้นจากแบบสังเกต จำนวน 25 ข้อปรับปรุงเป็น เกณฑ์ตัวชี้วัดจำนวน 24 ตัวชี้วัด
  - 2.2 ร้านพร้อมปรุง ใช้เกณฑ์ที่ตั้งขึ้นจากแบบสังเกต จำนวน 35 ข้อปรับปรุงเป็น เกณฑ์ตัวชี้วัดจำนวน 34 ตัวชี้วัด
  - 2.3 ร้านเครื่องต้มและของหวานใช้เกณฑ์ที่ตั้งขึ้นจากแบบสังเกต จำนวน 24 ข้อ ปรับปรุงเป็นเกณฑ์ตัวชี้วัดจำนวน 24 ตัวชี้วัด

โดยร้านทั้ง 3 ประเภท ใช้การประเมินโดยแบ่งเป็น 2 ระดับ ดังนี้

  - ระดับผ่านเกณฑ์ ประเมินผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 ขึ้นไป
  - ระดับไม่ผ่านเกณฑ์ ประเมินผ่านเกณฑ์น้อยกว่าร้อยละ 80

### การตรวจสอบความสมบูรณ์และถูกต้องของเครื่องมือ

มีขั้นตอนดังนี้

1. ความถูกต้องตามเนื้อหา (Content validity) นำแบบสังเกตและสอบถามที่สร้างขึ้นไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งมีประสบการณ์เฉพาะด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 3 ท่าน พิจารณาตรวจสอบความถูกต้องด้านเนื้อหา ความเหมาะสมของภาษาที่ใช้ แล้วนำมาปรับปรุงตามคำแนะนำ
2. ความน่าเชื่อถือ (Reliability) นำแบบสังเกตและสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องด้านเนื้อหาแล้วไปทดสอบในโรงอาหารของสถาบันราชภัฏบุรีรัมย์ จำนวน 10 ร้านโดยใช้พนักงานเก็บข้อมูลที่ผ่านการอบรมด้านการใช้แบบสอบถามเพื่อหาความเชื่อมั่น โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค (Cronbach 's Coefficients Alpha ) ซึ่งได้ค่า =0.96

## การรวบรวมข้อมูล (Collection of Data)

### ขั้นเตรียมการ

- ประสานงานอย่างเป็นทางการโดยทำหนังสือจากภาควิชาถึงสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาทั้ง 4 เขตในจังหวัดบุรีรัมย์ ผู้บริหารโรงเรียน และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัยและขอความร่วมมือในการประสานงานรวมถึงขอใช้สถานที่ในการศึกษาวิจัย
- จัดอบรมพนักงานเก็บข้อมูล จำนวน 4 คน จำนวน 1 วัน เพื่อรับผิดชอบการเก็บข้อมูล โดยเนื้อหาการอบรมเกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและแนวทางหรือวิธีการในการใช้เครื่องมือในการศึกษา
- ทำหนังสืออย่างเป็นทางการจากภาควิชาแจ้งโรงเรียนล่วงหน้าเพื่อขออนุญาตก่อนที่จะเข้าไปเก็บข้อมูล

### ขั้นตอนการ เก็บข้อมูลโดยผู้ช่วยนักวิจัยและพนักงานเก็บข้อมูล

- การเก็บข้อมูลดำเนินการเป็นระยะเวลา 3 เดือนโดยเริ่มในเดือนธันวาคม พ.ศ.2547 ถึงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2548 โดยโรงเรียนขนาดใหญ่ใช้เวลาเก็บ 1 วัน/โรงเรียน โรงเรียนขนาดกลางใช้ระยะเวลาเก็บวันละ 2 โรงเรียน และโรงเรียนขนาดเล็กใช้เวลาเก็บวันละ 3 โรงเรียน
- การสังเกตใช้ระยะเวลาสังเกตวันละ 10 นาทีโดยให้เสร็จเป็นรายโรงเรียน เก็บข้อมูลเวลาก่อน 13.00 น. ส่วนโรงอาหารใช้ระยะเวลาสังเกตแห่งละ 15 นาที
- ผู้วิจัยติดตามนิเทศและประเมินผลการสังเกตเป็นระยะ
- รวบรวมแบบประเมิน และตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลโดยผู้วิจัย
- แปลข้อมูลเป็นรหัส (Coding) ตามคู่มือลงรหัส บันทึกข้อมูลด้วยเครื่อง

คอมพิวเตอร์

## การวิเคราะห์ข้อมูล (Data Analysis)

1. สถิติเชิงพรรณนา ใช้ค่าสถิติ ความถี่ และ ร้อยละ นำเสนอข้อมูลในรูปตาราง
2. สถิติเชิงอนุมานใช้การทดสอบค่าไคสแควร์ (Chi-Square) โดยเป็นการหาความแตกต่างระหว่างการสุขาภิบาลตามสมมติฐานที่ตั้งไว้