

การพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

The Development of a Food Sanitation Course Manual for Food Business Operator and Food Handlers

สุชาติ สุขเจริญ, เอกชัย ชัยเดช, อารยา วงศ์ป้อม

Suchart Sukcharoen, Ekkachai Chaidet, Araya Wongpom

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

Bureau of Food and Water Sanitation, Department of Health

(Received: June 8, 2023; Revised: August 4, 2023; Accepted: August 11, 2023)

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้เป็นการวิจัยและการพัฒนามีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) พัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร 2) หาคุณภาพของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร และ 3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร กลุ่มตัวอย่าง คือ กลุ่มผู้เชี่ยวชาญในการประเมินคุณภาพของคู่มือ จำนวน 9 คน หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และผู้เข้ารับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 514 คน การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างของ W.G. Cochran (1953) ที่ระดับค่าความเชื่อมั่น ร้อยละ 95 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยมี 3 ชนิด ได้แก่ 1)คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร 2)แบบประเมินคุณภาพคู่มือของผู้เชี่ยวชาญ และ 3)แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งาน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า 1) คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ที่ได้พัฒนาแล้วสามารถนำไปใช้ในการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้ 2) ค่าดัชนีความสอดคล้องของคู่มือ (IOC) ในด้านความถูกต้องของเนื้อหา ความสอดคล้องกับหลักสูตร การลำดับเนื้อหา การนำไปใช้ประโยชน์ และการจัดรูปแบบให้มีความเหมาะสมต่อการนำไปใช้อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อยู่ระหว่าง 0.89-1.00 แสดงว่าคู่มือมีความเหมาะสมและสอดคล้อง สามารถนำไปใช้ได้ 3) ผลการใช้คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารกลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจต่อคู่มือ ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.62 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.03 และเนื้อหาวิชาของคู่มือหลักสูตรมีความครอบคลุมและชัดเจน ร้อยละ 98.21 และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในพื้นที่ ร้อยละ 98.57

คำสำคัญ: คู่มือ, การสุขาภิบาลอาหาร, ผู้ประกอบกิจการ, ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ให้การติดต่อ (Corresponding e-mail: Som_o25249@hotmail.com เบอร์โทรศัพท์ 089-6818898)

Abstract

This study is part of a research and development project with the following goals: 1) Develop a sanitation curriculum manual for food business operators and food handlers. 2) Approve the quality of food sanitation course manuals for food business operators and food handlers. and 3) Research the degree to which food handlers and food businesses operators are satisfied with the course on food sanitation. The sample group was a group of 9 manual quality assessment experts, training agencies for food business operators and food handlers, and 514 people who attended the training for food business operators and food handlers. The sample selection was purposive sampling by determining the sample size of W.G. Cochran (1953) at the 95% confidence level. There were three categories of research tools. 1) A manual for food handlers and food business operators on food sanitation 2) Experts' manual quality assessment method 3) A questionnaire to gauge user satisfaction. Descriptive statistics by mean, percentage, and standard deviation were used to describe the data. The results of the study's findings: 1) A manual for food handlers and food business operators regarding food sanitation. The established techniques can be used to train food handlers and food business operators. 2) The Manual Conformity Index (IOC) value for content accuracy correspondence to the curriculum, content ordering utilization, and book layout are appropriate for use in demonstrating that the manual is appropriate and consistent for use in educating food business operators and food handlers. The value ranges from 0.89 to 1.00. 3) The target groups were most satisfied with the food sanitation curriculum manual for food business operators and food handlers overall, with a mean of 3.62 and a standard deviation of .03, and the subject contents were thorough and understandable at 98.21%, and they could be applied practically in the area at 98.57%.

Key word : Manual, Food Sanitation, Food Business Operator, Food Handlers

บทนำ

“การพัฒนาคน” ให้มีการเตรียมความพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกในศตวรรษที่ 21 สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ ทักษะการเรียนรู้ และการเสริมสร้างปัจจัยแวดล้อมที่เอื้อต่อการพัฒนาคุณภาพของคน ทั้งในเชิงระบบและโครงสร้างของสังคมไทยให้มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ พร้อมทั้งจะพัฒนาและ เรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างยั่งยืน (ธีรวิ ทองเจือ และปรีดี หุมเมฆ, 2560) สอดคล้องกับพระราชบัญญัติ

การศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่2) พ.ศ.2545 ระบุว่าการศึกษาเป็นกระบวนการเรียนรู้เพื่อความรู้ของบุคคลและสังคม โดยการถ่ายทอดความรู้ การฝึกการอบรม การสืบสานทางวัฒนธรรม การสร้างสรรค์จรรโลง ความก้าวหน้าทางวิชาการ การสร้างองค์ความรู้ อันเกิดจากการจัดสภาพแวดล้อม สังคมการเรียนรู้ และปัจจัยเกื้อหนุนให้บุคคลเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตลอดชีวิต(สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ, 2551)

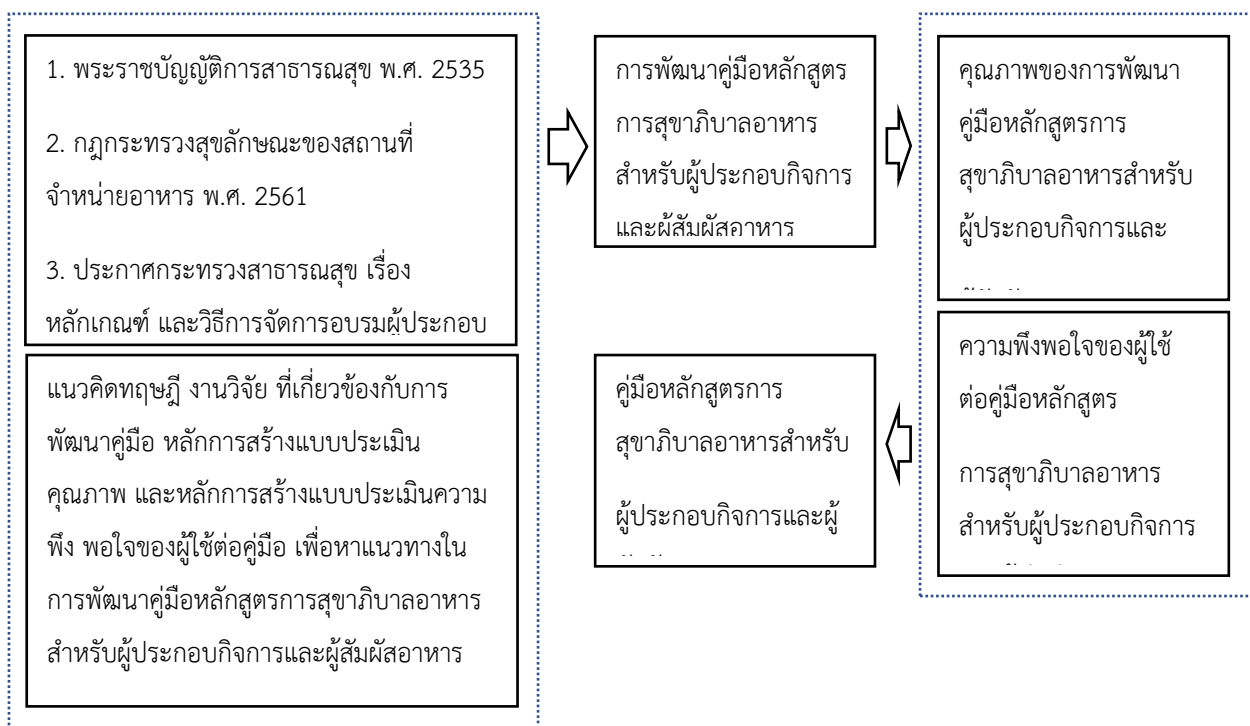
จากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมทำให้เกิดสภาพความเป็นเมืองที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง การเพิ่มขึ้นของประชากร การขยายตัวของอุตสาหกรรม สถานประกอบกิจการอาหาร และครัวเรือนสิ่งต่างๆ เหล่านี้สามารถเป็นเหตุให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ ทั้งประเด็นของความปลอดภัยอาหาร คุณภาพน้ำบริโภค การจัดการมูลฝอย และ สิ่งปฏิกูล เป็นต้น ซึ่งทำให้ประชาชนมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษจากทั้งวัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุอาหารอันอาจเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ทั้งพิษเฉียบพลัน เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษและอหิวาตกโรค เป็นต้น รวมถึงพิษเรื้อรัง เช่น ก่อให้เกิดมะเร็ง และโรคอุบัติใหม่ เช่น การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (กรมอนามัย, 2563) จากการเฝ้าระวังโรคของสำนักโรคติดต่อ พบว่า อัตราป่วยของโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ยังคงสูงอยู่โดยจากสรุปรายงานการเฝ้าระวังโรคประจำปี 2563 กองโรคติดต่อ กรมควบคุมโรค ได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute diarrhea) จำนวน 833,540 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 1,255.55 ต่อประชากรแสนคน แต่ยังพบผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ มีจำนวนสูงถึง 496,246 ราย (กองโรคติดต่อ, 2563) การปนเปื้อนของอาหารและน้ำที่หากประชาชนบริโภคหรือได้รับเข้าสู่ร่างกายก็อาจทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ เป็นต้น ส่งผลต่อสุขภาพของประชาชน จากสภาพปัญหาดังกล่าว ผู้ประกอบกิจการอาหาร ซึ่งมีหน้าที่ในการควบคุม กำกับดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารจำเป็นต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำหลักการสุขาภิบาลอาหารไปประยุกต์ใช้ในสถานที่จำหน่ายของตนเองได้ เพื่อจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค หากผู้ประกอบกิจการขาดความรู้ ความเข้าใจหลักการสุขาภิบาลอาหาร อาจทำให้อาหารที่ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงเกิดการปนเปื้อนด้วย เชื้อโรค หนองพยาธิ สารเคมี หรือสิ่งเจือปนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพแก่ผู้บริโภคได้และหลักสุขาภิบาลอาหาร ไม่ได้แค่หมายความว่าเพียงแต่บริโภคเข้าไปแล้วไม่เกิดโรค และโทษในปัจจุบันเท่านั้นแต่ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยเป็นโทษ หรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2556) และเพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค กรมอนามัย จึงได้เสนอร่างกฎกระทรวงเกี่ยวกับการควบคุม ดูแล สุขลักษณะการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยดำเนินงานผ่านกระบวนการของคณะกรรมการสาธารณสุข และเสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อพิจารณาเป็น

ขั้นตอนตามลำดับ โดยคณะรัฐมนตรีได้มีมติให้ความเห็นชอบในร่างกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ได้ลงนามประกาศเป็นกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 และได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 135 ตอนที่ 42 ก วันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2561 โดยมีราชการส่วนท้องถิ่นต้องเข้ามาควบคุม ดูแล สถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยได้บัญญัติมาตรการในการควบคุม กำกับสถานที่จำหน่ายอาหารไว้ตั้งแต่พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยได้บัญญัติเกี่ยวกับการควบคุม กำกับ สถานที่จำหน่ายอาหาร ไว้ในหมวด 8 มาตรา 38 ถึง 40 ซึ่งได้ให้อำนาจราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อกำหนดท้องถิ่น เพื่อใช้ในการควบคุมกำกับสถานที่จำหน่ายอาหาร ในเขตรับผิดชอบให้ถูกสุขลักษณะ โดยมีราชการส่วนกลาง ได้แก่ กรมอนามัยให้การสนับสนุนเป็นที่ปรึกษาทางด้านมาตรฐานวิชาการและปัญหาข้อกฎหมายต่างๆ และเพื่อให้เกิดการจัดการให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2562) ซึ่งกฎกระทรวงฉบับนี้ จะบังคับใช้ในเขตราชการส่วนท้องถิ่น และใน ข้อ 21 (2) กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา กรมอนามัยจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 เพื่อเป็นหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยได้กำหนดหลักสูตรการอบรมการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ (หลักสูตร 6 ชั่วโมง 30 นาที) และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร (หลักสูตร 3 ชั่วโมง 30 นาที) โดยมีหน่วยงานจัดการอบรมได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานจัดการอบรมเป็นผู้ขับเคลื่อนการอบรม และเพื่อให้การจัดการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเป็นไปในทิศทางเดียวกัน (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2562) ผู้วิจัยจึงได้พัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อเป็นคู่มือวิชาการประกอบการอบรมในการเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจให้แก่ผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจ และแนวทางปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารได้นำไปใช้ในการควบคุม กำกับ และพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารของตนให้ได้มาตรฐานมีการจัดการสุขลักษณะตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และข้อบัญญัติท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ประกอบการจัดอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
2. เพื่อหาคุณภาพของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ต่อคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยและการพัฒนา (research and development) มุ่งพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อรองรับการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 โดยมีช่วงระยะเวลาในการศึกษาวิจัย ระหว่างเดือนมกราคม 2564 - กรกฎาคม 2565 โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัยตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการวิจัย คือ

1. หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ได้แก่ กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย เช่น สถาบันการศึกษา รัฐวิสาหกิจ และหน่วยงานนิติบุคคลที่มีวัตถุประสงค์ในการประกอบกิจการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มากกว่า 8,000 หน่วยงาน

2. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เข้ารับการอบรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ที่เข้ารับการอบรมในช่วงเดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2565 ทั่วประเทศ

3. หน่วยงานอื่น ๆ ที่ใช้ประโยชน์จากคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เช่น สถาบันการศึกษา ที่มีการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารประชาชนทั่วไป

1.2 กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย คือ

กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ที่ต้องใช้คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เช่น หน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และกลุ่มอื่น ๆ เนื่องจากจำนวนกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มประชากรที่ไม่แน่นอนมีการแปรปรวนตลอดเวลา จึงคำนวณกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรของ W.G. Cochran (1953) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ที่ความคลาดเคลื่อน $\pm 5\%$ ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างจำนวน 384.16 คน ผู้วิจัยจึงคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างเจาะจง (purposive sampling) จากผู้ที่เข้ารับการอบรมในช่วงเดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2565 โดยมีกลุ่มตัวอย่างจำนวน 514 คน ซึ่งถือได้ว่าผ่านเกณฑ์ตามที่เงื่อนไขกำหนดคือไม่น้อยน้อยกว่า 384 ตัวอย่าง

เกณฑ์การคัดเข้า (Inclusion criteria)

1. หน่วยงานจัดการอบรม ที่แจ้งแผนจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ในช่วงเดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2565
2. ผู้ที่ต้องใช้คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เช่น หน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และกลุ่มอื่น ๆ

เกณฑ์การคัดออก (Exclusion criteria)

1. ผู้ที่ต้องใช้คู่มือหลักสูตร ไม่สะดวก หรือไม่ยินดีร่วมประเมินผลการใช้คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 โดยผู้วิจัยเป็นผู้พัฒนาขึ้นตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

2. แบบประเมินคุณภาพคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้นเพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาในประเด็นความสอดคล้องของเนื้อหาวิชาการกับหลักสูตรการอบรม การนำไปใช้ได้จริงสำหรับผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร ความเหมาะสมกับสภาพปัจจุบันและปัญหา ความเหมาะสมต่อกระบวนการพัฒนาผู้เข้ารับการอบรม ความชัดเจนของเนื้อหา ความเหมาะสมของขนาดตัวอักษร ความเหมาะสมของการใช้ภาษา ความเหมาะสมกับความสนใจของผู้อบรม ความเหมาะสมของรูปแบบคู่มือ การลำดับหัวข้อและเรียบเรียงเนื้อหา ความเหมาะสมกับรูปแบบหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

3. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ 1) การประเมินคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร และ 2) ความครอบคลุม/ชัดเจนของเนื้อหาวิชาการและการประเมินการนำไปใช้ประโยชน์ การนำคู่มือไปใช้ประโยชน์ของคู่มือ

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

การตรวจสอบคุณภาพของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยผู้วิจัยดำเนินการประสานผู้เชี่ยวชาญเพื่อทำการประเมินคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 9 ท่าน ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญจาก อาจารย์จาก สถาบันการศึกษา กรมควบคุมโรค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาลนคร เทศบาลเมือง เทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล) หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจาก กรมอนามัย และวิทยาการประจำหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) และความสอดคล้องด้วยดัชนีความชี้วัดความสอดคล้อง หรือ IOC เพื่อประเมินคุณภาพ และวิเคราะห์คุณภาพ ตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา และเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขให้สมบูรณ์ โดยมีค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.89 – 1.00

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยผู้วิจัยดำเนินการ ดังนี้

1. การตรวจสอบคุณภาพของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยผู้วิจัยดำเนินการประสานผู้เชี่ยวชาญเพื่อทำการประเมินคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 9 ท่าน

2. นำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร มอบให้หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ที่แจ้งแผนจัดการอบรมในระบบของกรมอนามัยในช่วงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2565 เพื่อนำไปใช้ประกอบการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร และให้กลุ่มเป้าหมายศึกษาเนื้อหาคู่มือในระหว่างการอบรม และทำการประเมินผลการใช้คู่มือ

3. การประเมินความพึงพอใจต่อผู้ใช้คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ในช่วงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2565 โดยใช้รูปแบบการแปลผลระดับคุณภาพของข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า 4 ระดับ คือ ดีมาก (4 คะแนน) ดี (3 คะแนน) พอใช้ (2 คะแนน) ควรปรับปรุง (1 คะแนน) ตามแนวทางของ บุญชม ศรีสะอาด (2535) โดยเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้ Google Forms สุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง โดยจัดส่งแบบฟอร์มการประเมินแก่หน่วยงานจัดการอบรมที่แจ้งแผนในช่วงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2565 โดยมีผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจ จำนวน 514 คน

การวิเคราะห์ข้อมูล

การพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา เช่น ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Best, 1977)

การพิทักษ์สิทธิกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยไม่ได้ขอจริยธรรมการวิจัย โดยได้พิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่างตามนโยบายการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล (PRIVACY POLICY) ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. 2562 ในการยอมรับตอบแบบประเมินความพึงพอใจคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ผลการศึกษา

ผลการวิจัยเรื่อง การพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร สรุปผลการวิจัย ดังนี้

1. ผู้วิจัยทำการการพัฒนารายละเอียดเนื้อหาวิชาการของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยศึกษารายละเอียด โครงสร้างหลักสูตร หัวข้อวิชา

วัตถุประสงค์ เนื้อหาหลักสูตรตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

2. ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี กฎหมาย เอกสารวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ที่เกี่ยวข้อง กับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประกอบการ พัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

3. ผู้วิจัยได้ออกแบบโครงสร้างและรายละเอียดของเนื้อหาวิชาการประกอบการพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความถูกต้องและเหมาะสมของเนื้อหา เนื้อหาครบถ้วน ภาพประกอบ และครอบคลุม ตามรายละเอียดของการอบรม การลำดับหัวข้อและเรียบเรียงเนื้อหา การใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย ความชัดเจนในการเขียนเนื้อหาวิชาการ สามารถนำไปใช้ได้จริงในสถานที่จำหน่ายอาหาร

4. ผู้วิจัยได้พัฒนาเนื้อหาและรูปลักษณ์คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยมีเนื้อหาวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ดังนี้

บทที่ 1 หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

บทที่ 2 มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

บทที่ 3 สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

บทที่ 4 กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

บทที่ 5 การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร

การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

1. การเลือกและล้าง ผักสด ผลไม้ ให้สะอาดปลอดภัย

2. วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกต้องเหมาะสม

3. การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร

4. เทคนิคการใช้ชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (อ 31)

5. เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI-Medium)

6. การใช้อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliform Bacteria) อ 11 ในการตรวจ

คุณภาพน้ำบริโภค



สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	3
บทที่ 2 มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	21
บทที่ 3 สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	55
บทที่ 4 กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	64
บทที่ 5 การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร	73

การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

1. การเลือกและล้าง ผักสด ผลไม้ ให้สะอาดปลอดภัย	82
2. วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ	83
3. การเลือกใช้อาหารที่เหมาะสมกับอาหาร	86
4. เทคนิคการใช้ชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (อ 31)	89
5. เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI-Medium)	90
6. การใช้อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliform Bacteria) อ 11	94

ภาพที่ 2 หน้าปกและสารบัญคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

2. ผลการตรวจสอบคุณภาพของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 9 ท่าน ทำการประเมินความสอดคล้องของคู่มือ โดยผลการพิจารณาคุณภาพของคู่มือมีความสอดคล้อง โดยมีค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.89 – 1.00 แสดงว่าคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร มีความสอดคล้องเหมาะสมกับหลักสูตรการอบรม ตามสภาพและปัญหาในปัจจุบัน สามารถนำไปใช้ได้จริงสำหรับผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายและ กระบวนการพัฒนาผู้เข้ารับการอบรม เนื้อหามีความชัดเจน ขนาดตัวอักษร การใช้ภาษา รูปแบบคู่มือ การลำดับหัวข้อและเรียบเรียงเนื้อหามีความเหมาะสมกับความสนใจของผู้อบรม โดยผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่าคู่มือมีความเหมาะสม สามารถนำไปใช้ได้ทั้งหมด ร้อยละ 44.44 และเห็นด้วยทั้งหมดแต่มีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาคู่มือ ร้อยละ 55.66 โดยข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ ในประเด็นการตรวจสอบความถูกต้องของคำ อยากให้เน้นในการเชื่อมโยงของมาตรฐานในต่างประเทศ รวมถึงรายละเอียดของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบัน เช่น COVID-19 ในส่วนของประเด็นด้านกฎหมายอาจจะเพิ่มกรณีศึกษาเกี่ยวกับการบังคับใช้กฎหมายในกรณีเกิดเรื่องร้องเรียน และการติดหรือแสดงใบอนุญาต และอาจจะปรับสี ภาพของเล่มคู่มือให้มีความชัดเจน และทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน เช่น การใช้กัญชา หรือกัญชงในการปรุง ประกอบอาหารที่ปลอดภัย เป็นต้น

3. ผลการประเมินความพึงพอใจของหน่วยงานจัดการอบรม และผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต่อการใช้งานคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พบว่า จากการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ใช้งานต่อคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัส

อาหาร ร้อยละ 56.61 รองลงมาคือ หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 40.66 ประเภทของหน่วยงานจัดการอบรมส่วนใหญ่เป็นเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ร้อยละ 32.06 รองลงมา คือ เทศบาลเมือง และหน่วยงานด้านสาธารณสุข ร้อยละ 18.18 และ 17.70 ตามลำดับ ในกลุ่มของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นกลุ่มผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 56.36 และกลุ่มผู้ประกอบการ ร้อยละ 34.02 โดยกลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด ($M=3.62$, $S.D.=0.03$) เมื่อพิจารณาความพึงพอใจรายด้าน พบว่า มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ทุกด้าน โดยประเด็นความคิดเห็นที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ สามารถนำไปใช้ได้จริง ($M = .65$, $S.D.=2.1$) และมีความพึงพอใจในภาพรวม ($M =3.65$, $S.D.=1.3$) ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การประเมินความพึงพอใจต่อคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ประเด็นความคิดเห็น	ความพึงพอใจ (n=514)		
	M	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความถูกต้องและเหมาะสมของเนื้อหา	3.64	1.3	มากที่สุด
2. สามารถนำไปใช้ได้จริง	3.65	1.3	มากที่สุด
3. เนื้อหาครบถ้วน ภาพประกอบ และครอบคลุมตามรายละเอียดของการอบรม	3.60	1.7	มากที่สุด
4. การลำดับหัวข้อและเรียบเรียงเนื้อหา	3.59	1.8	มากที่สุด
5. ใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย	3.59	1.9	มากที่สุด
6. ความชัดเจนในการเขียนเนื้อหาวิชาการ	3.60	2.0	มากที่สุด
7. ความพึงพอใจในภาพรวม	3.65	2.1	มากที่สุด

ในประเด็นความครอบคลุมและชัดเจนของเนื้อหาวิชา ผู้ใช้งานมีความคิดเห็นว่าเนื้อหาของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความครอบคลุมและชัดเจนของเนื้อหา ร้อยละ 98.21 หัวข้อวิชาที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ หัวข้อหลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย ร้อยละ 99.22 รองลงมา คือ วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกต้องเหมาะสม ร้อยละ 99.03 ในประเด็นการนำคู่มือไปใช้ประโยชน์ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง หัวข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย และการเลือกและล้างผักสด ผลไม้ ให้สะอาดปลอดภัย ร้อยละ 99.42 ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวน และร้อยละความเหมาะสมของหัวข้อวิชาและเนื้อหาวิชาการ และการประเมินการนำคู่มือไปใช้
ประโยชน์ ของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เนื้อหาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ความเหมาะสมของหัวข้อ วิชาและเนื้อหา (n=514)		การนำคู่มือไปใช้ ประโยชน์ (n=514)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่ เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	510	99.22	511	99.42
2. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถาน ประกอบกิจการด้านอาหาร	508	98.83	508	98.83
3. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	506	98.44	505	98.25
4. กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบ กิจการและผู้สัมผัสอาหาร	500	97.28	507	98.64
5. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการ ด้านอาหาร	508	98.83	510	99.22
6. การเลือกและล้างผักสด ผลไม้ ให้สะอาด ปลอดภัย	504	98.05	511	99.42
7. วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และ การแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ	509	99.03	505	98.64
8. การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร	505	98.25	503	98.25
9. เทคนิคการใช้ชุดทดสอบคลอรีนอิสระ คงเหลือในน้ำ (อ 31)	503	97.86	503	97.86
10. เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13	504	97.47	503	97.86
11. การใช้อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย (Coliform Bacteria) อ 11	499	97.08	503	97.86

ดังนั้น การพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผู้วิจัยได้ใช้กลุ่มตัวอย่าง คือ หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ประโยชน์ของคู่มือ โดยกำหนดกลุ่มตัวอย่างตามแนวทางของ W.G. Cochran จำนวน 514 คน คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) สรุปผลการวิจัยพบว่า 1) คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ค่าดัชนีความสอดคล้องของคู่มือ (IOC) ในด้านความถูกต้องของเนื้อหา ความสอดคล้องกับ

หลักสูตร การลำดับเนื้อหา การนำไปใช้ประโยชน์ และมีความเหมาะสมต่อการนำไปใช้อบรมประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร อยู่ระหว่าง 0.89-1.00 2) ผลการใช้คู่มือ พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจต่อคู่มือในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกประเด็น โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.62 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.03 และเนื้อหาวิชาของคู่มือหลักสูตรมีความครอบคลุมและชัดเจน ร้อยละ 98.21 และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในพื้นที่ ร้อยละ 98.57 เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า หัวข้อวิชาที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ หัวข้อหลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย ร้อยละ 99.22 รองลงมา คือ วิธีการล้างมือการหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ ร้อยละ 99.03 ในประเด็นการนำคู่มือไปใช้ประโยชน์ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง ร้อยละ 98.57 หัวข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย และการเลือกและล้างผักสด ผลไม้ ให้สะอาดปลอดภัย ร้อยละ 99.42 ดังนั้น การพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีคุณภาพจะต้องพัฒนาให้ครบ ทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ 1) รูปเล่มและโครงสร้างการจัดเรียงเนื้อหาของคู่มือ 2) ความครอบคลุมและความชัดเจนของเนื้อหาวิชาการ 3) การนำไปใช้ประโยชน์ของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

อภิปรายผล

จากการพัฒนาคู่มือคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ค้นพบและประเด็นที่น่าสนใจนำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

1. จากผลการพัฒนาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ค่าดัชนี IOC อยู่ระหว่าง 0.89-1.00 แสดงว่า เนื้อหาในคู่มือมีความถูกต้องตามหลักวิชาการ สุขาภิบาลอาหารและการอ้างอิง แหล่งที่มาของเนื้อหาที่มีความน่าเชื่อถือ เนื้อหา มีความ สอดคล้องและครอบคลุมวัตถุประสงค์ที่ต้องการนำเสนอ มีความความสอดคล้องเหมาะสมกับหัวข้อวิชาภายใต้หลักสูตร การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามสภาพและปัญหาในปัจจุบัน สามารถนำไปใช้ได้จริงสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร ทั้ง 1) รูปเล่มและโครงสร้างการจัดเรียงเนื้อหาของคู่มือ 2) ความครอบคลุมและความชัดเจนของเนื้อหาวิชาการ 3) การนำไปใช้ประโยชน์ของคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่า คู่มือมีความเหมาะสม สามารถนำไปใช้ได้ทั้งหมด ร้อยละ 44.44 การที่ผลการวิจัยเป็นเช่นนี้ อาจเป็นเพราะผู้วิจัยได้ดำเนินการ ศึกษาแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคู่มือหลักสูตร การออกแบบและสร้างแบบ ประเมินคุณภาพแบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้คู่มือหลักสูตรวิเคราะห์ ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับ การออกแบบความต้องการด้านเนื้อหา การกำหนดโครงสร้าง รูปแบบ และขอบเขต เนื้อหาซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ฎีกา นักพ่อน, ชูศักดิ์ เอกเพชร, และโสภณ เพ็ชรพวง (2559) ที่กล่าวว่า การกำหนดโครงสร้างของเอกสารคู่มือการส่งเสริมการใช้แหล่งเรียนรู้ ขั้นตอนพื้นฐานจะต้องศึกษา

เกี่ยวกับการกำหนดโครงสร้างเนื้อหาสาระของคู่มือ จุดประสงค์ ความทันสมัยของเนื้อหาและปริมาณของเนื้อหาที่นำเสนอให้มีความเหมาะสมครบถ้วน ที่ประกอบไปด้วย 1) คำชี้แจงในการใช้คู่มือ 2) วัตถุประสงค์ของคู่มือ และ 3) เนื้อหาสาระของคู่มือ หากส่วนใดที่บกพร่องให้มาปรับปรุงและตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ นอกจากนี้ยังได้ศึกษาจาก ข้อเสนอแนะต่าง ๆ จากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ผู้เชี่ยวชาญ และหรือผู้ทรงคุณวุฒิส่งผลให้ได้แนวทางในการพัฒนาคู่มือที่สอดคล้องกับความต้องการในการใช้งานจริง และการศึกษาของ จามจุรี จุลพล, อาเร้ง รอมเม, ประภัสสร หะยะมิน (2564) ที่มีการพัฒนาคู่มือการเรียนรู้ เรื่อง พลังงานทดแทน สำหรับชุมชนในจังหวัดชายแดนใต้อย่างเป็นระบบ โดยมีแนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เป็นแนวทางในการพัฒนาและได้ผ่านการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญ และหรือผู้ทรงคุณวุฒิทำให้คู่มือการเรียนรู้มีคุณภาพสนองต่อจุดมุ่งหมายเฉพาะของคู่มือที่มุ่งเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเนื้อหาที่มีความถูกต้อง ความเหมาะสมของเนื้อหา ด้านภาพประกอบเนื้อหา และด้านการใช้ภาษา และสอดคล้องกับการศึกษาของปณณพินัล กริสกริ (2559) ในกระบวนการจัดทำคู่มือจะต้องคำนึงว่า คู่มือที่สร้างขึ้นนั้นมีความจำเป็นอย่างไร การนำคู่มือไปใช้งานต้องผ่านการประเมินผลจาก ผู้เชี่ยวชาญทั้งด้านจุดประสงค์ โครงสร้าง องค์ประกอบของคู่มือ และด้านเนื้อหาภายในคู่มือ ทั้งนี้ผู้เชี่ยวชาญจะมีส่วนอย่างมากในการ ให้คำแนะนำต่าง ๆ เช่น แกไขการยกตัวอย่าง แกไขเนื้อหาบางประเด็น แกไขรูปภาพประกอบ และ ภาษาที่ใช้ เป็นต้น

2. จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ต่อคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด ($M = 3.62$, $S.D. = 0.03$) เมื่อพิจารณาความพึงพอใจรายด้าน พบว่า มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ทุกด้าน ในประเด็นความถูกต้องและเหมาะสมของเนื้อหา สามารถนำไปใช้ได้จริง เนื้อหาครบถ้วน ภาพประกอบ และครอบคลุม ตามรายละเอียดของการอบรม การลำดับหัวข้อและเรียบเรียงเนื้อหา การใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย ความชัดเจนในการเขียนเนื้อหาวิชาการ โดยประเด็นความคิดเห็นที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ สามารถนำไปใช้ได้จริง ($M = .65$, $S.D.=2.1$) และมีความพึงพอใจในภาพรวม ($M = 3.65$, $S.D.=1.3$) ซึ่งมีความสอดคล้องกับการศึกษาของ จามจุรี จุลพล, อาเร้ง รอมเม, ประภัสสร หะยะมิน (2564) ที่มีการพัฒนาคู่มือการเรียนรู้ เรื่อง พลังงานทดแทน สำหรับชุมชนในจังหวัดชายแดนใต้ พบว่า ภาพรวมความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ในประเด็นด้านการใช้ภาษา ภาพประกอบเนื้อหา ด้านความถูกต้อง เหมาะสมของเนื้อหา และสอดคล้องกับการศึกษาของ จิตรลดา งามพันธ์ และ สุทัศน์ นาคจัน (2560) ที่ทำการศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคู่มือการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่มบนแอปพลิเคชันเฟสบุ๊ค สำหรับนักศึกษาสาขา งานโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี อยู่ในระดับมาก ทั้งในด้านลักษณะ ภาษา ด้านเนื้อหา ด้านรูปแบบการนำเสนอ และด้านคำแนะนำการใช้งานคู่มือ ตามลำดับ การที่ผลการวิจัยเป็นเช่นนี้เพราะคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ที่สร้างขึ้นมีคุณภาพโดยผ่านการประเมินคุณภาพด้านความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content validity) ความชัดเจน ความถูกต้อง ความเหมาะสมของภาษาที่ใช้ และความสอดคล้องจากผู้เชี่ยวชาญ ส่งผลให้ผู้ใช้งานคู่มือมีความพึงพอใจใน

ระดับมากที่สุดซึ่งสอดคล้องกับ สุเทพ ไชยวุฒิ (2560) การสร้างและพัฒนาคู่มือมีการตรวจสอบคุณภาพของคู่มือพร้อมกับฟังข้อเสนอแนะในการปรับปรุงคู่มือ ทำให้ผู้ใช้สามารถนำคู่มือไปใช้ในการศึกษาและนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารได้จริงและคู่มือที่ได้มีความสมบูรณ์ ซึ่งสอดคล้องกับ ศิริบุญ จงวัฒนะ และมาเรียม นิลพันธ์ (2542) และ ปทุมทิพย์ ดีบุคคำ (2548) ที่ผู้วิจัยจึงได้กำหนดให้คู่มือมีองค์ประกอบหลัก 2 ส่วน ได้แก่ ส่วนประกอบตอนต้น ได้แก่ ปก คำนำ สารบัญ ส่วนที่เป็นเนื้อหา ได้แก่ มาตรฐานวิชาการและแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 โดยพิจารณาความเหมาะสมด้านรูปเล่ม ด้านเนื้อหาของคู่มือและด้านการนำไปใช้

การนำผลการวิจัยไปใช้

1. หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร นำองค์ความรู้จากคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ไปเผยแพร่ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เข้ารับการอบรม เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ ในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
2. กรมอนามัย ร่วมกับ หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร นำข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ไปปรับปรุงคู่มือให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน
3. กรมอนามัย ร่วมกับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น สถาบันการศึกษา และขยายผลการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้ครอบคลุมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ทั่วประเทศ
4. กรมอนามัย ส่งเสริมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สร้างและส่งเสริมให้เกิดคณะกรรมการ/ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ และนำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ไปเผยแพร่ให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารนำไปศึกษาและพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ถอดบทเรียนและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การใช้คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารตามที่กฎหมายกำหนด
2. ศึกษาการพัฒนาระบบและกลไก การพัฒนาคู่มือหรือรูปแบบการอบรมแบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารสามารถศึกษาเนื้อหาของคู่มือหลักสูตรการ

สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ได้สะดวกทั้งภายใน และภายนอกสถานที่ เพราะจะทำให้เกิดความคล่องตัวในการใช้งาน และช่วยลดระยะเวลาการสืบค้นข้อมูลมากยิ่งขึ้น

3. พัฒนานองค์ความรู้ของวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรม ให้มีความเชี่ยวชาญในการ นำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารไปใช้ในการอบรมผู้ประกอบ กิจการและผู้สัมผัสอาหาร

References

- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. (2561). ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 125 ตอนที่ 13 ก (ลงวันที่ 17 มกราคม 2551)
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สำหรับร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ [อินเทอร์เน็ต]. 2563. [เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2565]. เข้าถึงได้จาก: <https://shorturl.asia/hMZAS>
- กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค. (2563) สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค Annual Epidemiological Surveillance Report 2020.
- ศิริบุญ จงวุฒิเวศย์ และ มาเรียม นิลพันธุ์. (2542). รายงานการวิจัยการศึกษาและจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานอาสาสมัครท้องถิ่นในการดูแลสุขภาพโรคทางศิลปวัฒนธรรม. นครปฐม. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- จามจุรี จุลพล, อาเร้ง รอมแม, ประภัสสร หะยะมิน. (2565). การพัฒนาคู่มือการเรียนรู้ เรื่อง พลังงานทดแทน สำหรับชุมชนในจังหวัดชายแดนใต้. วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 9 (1), 187 – 201
- จิตรลดา รามพันธุ์, และสุทัศน์ นาคจัน. (2560). การพัฒนาคู่มือการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่มบนแอปพลิเคชันเฟสบุ๊ค สำหรับนักศึกษาสาขางานโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี. วารสารมนุษยสังคมปริทัศน์, 9 (1), 29-43.
- ภูิกานักฟ้อน, ชุติศักดิ์ เอกเพชร, และโสภณ เพ็ชรพวง. (2559). การพัฒนาคู่มือการส่งเสริมการใช้แหล่งเรียนรู้ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1. วารสารนาคบุตรปริทรรศน์, 8 (1), 107 - 116.
- ธีรวิ ทองเจือ, และปรีดี ทูมเมฆ. (2560). แนวทางการพัฒนามนุษย์ในศตวรรษที่ 21. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร, 5(3), 389-403.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2535). หลักการวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ ฯ : สุวีริยาสาส์น.
- บุศราภรณ์ หมั่นคำ. (2549). คู่มือการปฏิบัติงานทะเบียนและบริการศึกษา สำหรับเจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป มหาวิทยาลัยชินวัตร. (สารนิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, สาขาวิชาการบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ).

- บุญญพินัด กริสกรี่. (2559). การพัฒนาคู่มือส่งเสริมพัฒนาการเด็กสำหรับครูปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จังหวัดนครศรีธรรมราช. นาคบุตรปริทรรศน์, 7(1), 11-19.
- พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2545. (2545). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 119 ตอนที่ 123 ก, ลงวันที่ 19 ธันวาคม 2545.
- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. (2535). ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 (ลงวันที่ 5 เมษายน 2535)
- สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ. (2551). การศึกษาเพื่อความอยู่เย็นเป็นสุข : แผนยุทธศาสตร์การ พัฒนาการศึกษาในเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจจังหวัด ชายแดนภาคใต้ ประจำปี 2551– 2554 ของกระทรวงศึกษาธิการ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2556). คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2562). คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาล อาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์ การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2562). คู่มือแนวทางการดำเนินงาน ของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- สุเทพ ไชยวุฒิ, เกตุมณี มากมี, และศิริมาศ โกศลย์พิพัฒน์. (2560). การพัฒนาคู่มือการบริหารจัดการงาน วิชาการของคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. วารสารพินนครสาร, 13(2), 129- 147.

Cochran, W.G. (1953). Sampling Techniques. New York : John Wiley & Sons. Inc

Best JW. (1977) Research in Education (3rd ed.). Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice Hall.