

การประเมินโครงการพัฒนาความปลอดภัยทางด้านอาหารในโรงเรียน
ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

บทคัดย่อ
ของ
พิชญ์ณัฐา งามมีศรี

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประเมิน
พฤษภาคม 2552

พิชญ์ณัฐฐา งามมีศรี. (2552). การประเมินโครงการพัฒนาความปลอดภัยทางด้านอาหารในโรงเรียนของ คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. ปรินญาณิพนธ์ วท.ม. (วิทยาการการประเมิน). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. คณะกรรมการควบคุม: รองศาสตราจารย์ ดร.สมสรร วงษ์อยู่น้อย, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทัศนีวรรณ ภู่อารีย์.

การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อประเมินโครงการพัฒนาความปลอดภัยทางด้านอาหารในโรงเรียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ใน 2 ด้าน คือ 1) กระบวนการดำเนินงานในเรื่องการวางแผนการปฏิบัติงาน การปฏิบัติกิจกรรมการดำเนินงาน การตรวจสอบการดำเนินงานและการปรับปรุงการดำเนินงาน 2) ผลการดำเนินงานโครงการในเรื่องผลการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในตัวอย่างอาหาร สุขลักษณะมือผู้ปรุง/ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล สภาพการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารและสุขลักษณะร่างกายของผู้ปรุงอาหาร ความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับความปลอดภัยทางอาหารหลังสิ้นสุดโครงการ การเผยแพร่ความรู้ของอ.น้อย/นักเรียนตัวแทน และความพึงพอใจของนักเรียนที่ศึกษาในโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ กลุ่มตัวอย่างได้แก่ นักเรียนช่วงชั้นที่ 3 ในโรงเรียนวัดรางบัว โรงเรียนวัดเขมาภิตาราม, โรงเรียนวัดบวรมงคล, โรงเรียนทวีวัฒนา, โรงเรียนแสมดำจำนวน 943 คน ซึ่งได้มาจากการสุ่มตัวอย่างอย่างง่ายและบุคคลในสถานศึกษาที่เข้าร่วมฝึกอบรมของโครงการทั้งหมด ได้แก่ ผู้ปรุง/ผู้สัมผัสอาหาร อาจารย์ที่รับผิดชอบโรงอาหาร อ.น้อย/ตัวแทนนักเรียนจำนวน 95 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสำรวจเอกสาร แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต และแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า

1. ในด้านกระบวนการดำเนินงานโครงการพบว่า การวางแผนการปฏิบัติงาน การปฏิบัติกิจกรรมการดำเนินงาน การตรวจสอบการดำเนินงาน และการปรับปรุงการดำเนินงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ครบทุกรายการ และผู้บริหารมีแผนที่จะปรับปรุงความปลอดภัยทางด้านอาหารในโรงเรียน

2. ในด้านผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาความปลอดภัยทางด้านอาหารในโรงเรียนพบว่า

2.1 ผลการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในตัวอย่างอาหาร สุขลักษณะมือผู้ปรุง/ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์ช่วงหลังการดำเนินงาน(พ.ย.2548) ลดลงกว่าช่วงดำเนินงาน(มิ.ย.2548) โครงการพัฒนาความปลอดภัยทางด้านอาหารในโรงเรียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

2.2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของอาจารย์อยู่ระดับมาก ผู้ปรุง/ผู้สัมผัสอาหารอยู่ระดับปานกลาง อย.น้อย/นักเรียนตัวแทนอยู่ระดับดี

2.3 สภาพการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารและสุขลักษณะร่างกายของผู้ปรุงอาหารของโรงเรียนส่วนใหญ่อยู่ระดับพอใช้

2.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบ(โรงอาหาร)มีความคิดเห็นว่ามีเมื่อสิ้นสุดโครงการโรงเรียนมีความปลอดภัยทางด้านอาหารมากขึ้นและ อย.น้อย/นักเรียนตัวแทนมีการเผยแพร่ความรู้เรื่องความปลอดภัยทางด้านอาหารโดยจัดป้ายนิเทศให้ความรู้ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ และมีการพูดเสียงตามสายเพื่อให้ความรู้ความปลอดภัยด้านอาหาร

2.5 ความพึงพอใจต่อสถานที่ อาหาร ภาชนะ/อุปกรณ์ และสุขลักษณะผู้ปรุงของนักเรียนที่เข้าร่วมโครงการอยู่ในระดับปานกลาง