

## สรุปผลการดำเนินโครงการบริการวิชาการ

โครงการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย บริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์

วันที่ 21 – 22 มีนาคม พ.ศ. 2562

งานอนามัยชุมชนเป็นงานที่ดูแลสุขภาพของคนในชุมชนและการควบคุมดูแลด้านสิ่งแวดล้อมให้มีความปกติและยั่งยืน เป็นงานที่มีความสำคัญสามารถช่วยพัฒนาประเทศ ในปัจจุบันพบว่าประเทศไทยมีปัญหาอนามัยชุมชนในหลายด้าน เช่น ปัญหาโครงสร้างประชากรผู้สูงอายุ ปัญหาเกี่ยวกับแม่และเด็ก ปัญหาด้านการสุขาภิบาลอาหาร และปัญหาทางด้านมลพิษต่าง ๆ เป็นต้น สำหรับปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นปัญหาที่มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งเนื่องจากส่งผลต่อคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน ทั้งนี้ จากข้อมูลของกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข พบว่าคนไทยเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในระหว่างวันที่ 1 มกราคม พ.ศ.2561 ถึงวันที่ 7 สิงหาคม พ.ศ.2561 มีจำนวนถึง 74,980 ราย โดยพบมากที่สุดในกลุ่มอายุ 15-24 ปี รองลงมาคืออายุ 25-34 ปี และ 45-54 ปี ตามลำดับ โดยส่วนใหญ่พบว่าเป็นผู้ป่วยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ, 2561) สำหรับในพื้นที่บ้านโนนสมบูรณ์ หมู่ที่ 11 ตำบลหนองตาด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ ประชาชนมีการพึ่งพาตนเองในหลายด้านและมีประชาชนเข้าไปศึกษาชุมชนโนนสมบูรณ์ในด้านต่างๆ เช่น การดูงานวิสาหกิจชุมชน โรงสี ผักปลอดสารพิษ หมูหลุม ผลิตน้ำดื่ม และ “ไข่เค็ม” อาหารท้องถิ่นขึ้นชื่อของหมู่บ้าน ซึ่งผู้นำชุมชนและทุกภาคส่วนได้ให้ความสำคัญในการส่งเสริมให้มีการผลิต การจำหน่ายและการประชาสัมพันธ์ในงานจำหน่ายสินค้า OTOP โดยอาหารดังกล่าวมีความน่าสนใจทำให้ทางนักศึกษาสาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน ชั้นปีที่ 3 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ซึ่งมีการเรียนการสอนในรายวิชาอนามัยชุมชน รหัสวิชา 4073304 โดยรายวิชาดังกล่าวได้มีหัวข้อปัญหาพื้นฐานอนามัยชุมชน ด้านปัญหาการสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ทางอาจารย์ผู้สอนจึงจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการ การเรียนการสอน การบริการวิชาการ การวิจัย และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ทางด้านอาหาร “ไข่เค็ม” ในพื้นที่หมู่บ้านโนนสมบูรณ์ จึงประสานงานกับชุมชน จัดกิจกรรมบริการวิชาการการให้ความรู้สุขาภิบาลอาหาร การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ของร้านจำหน่ายอาหารในชุมชน การแจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ให้ชุมชนทราบ และการจัดประกวดการแข่งขันการประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบด้วยไข่เค็ม ทำให้ได้รายการอาหารไข่เค็มเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ โครงการดังกล่าวนอกจากจะช่วยพัฒนาทักษะของผู้เรียนแล้วยังเป็นการ

ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนโนนสมบูรณ์รวมทั้งช่วยรักษาวัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่นให้มีชื่อเสียงด้วย

สำหรับวัตถุประสงค์ของการจัดโครงการครั้งนี้ คือ เพื่อจัดกิจกรรมบูรณาการ การเรียนการสอน การบริการวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร งานวิจัย และศิลปวัฒนธรรม โดยกลุ่มเป้าหมายหลักคือ ผู้จำหน่ายอาหารในชุมชน ประชาชนที่ผลิตไข่เค็ม และคณะกรรมการหมู่บ้าน ตัวชี้วัดความสำเร็จได้แก่ 1) จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 2) จำนวนร้านค้าที่ได้รับการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 3) รายการอาหารไข่เค็มใหม่ไม่น้อยกว่า 3 รายการ และ 4) ผลการทดสอบความรู้ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สำหรับผลที่คาดว่าจะได้รับในเชิงนโยบายคือ 1) ช่วยพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้เป็นไปตามมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล 2) ช่วยพัฒนามาตรฐานการให้บริการวิชาการ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน และ 3) ช่วยส่งเสริม สืบสาน ทำนุบำรุงและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมอีสานใต้ให้มีความโดดเด่นสู่สากล ส่วนผลที่คาดว่าจะชุมชนจะได้รับ คือ ช่วยส่งเสริมคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน และช่วยเผยแพร่และอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นในชุมชน ในด้านวิชาการ การจัดโครงการครั้งนี้จะช่วยพัฒนาทักษะทางวิชาการด้านการบริการวิชาการของนักศึกษา โดยช่วยพัฒนาทักษะด้านการเรียนการสอน การบริการวิชาการ การวิจัย และการส่งเสริมทางศิลปวัฒนธรรม ทำให้บัณฑิตมีคุณภาพตามมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ

การดำเนินโครงการบริการวิชาการครั้งนี้ มีผลสรุปดังตารางที่ 1 ถึงตารางที่ 4 และข้อเสนอแนะจากผู้เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

## 1. ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการ (N = 168)

หน่วยงาน	จำนวน	ร้อยละ
ประชาชนในหมู่บ้าน	62	36.91
นักศึกษาสาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน ชั้นปีที่ 3	103	61.31
คณาจารย์ในสาขาวิชาฯ	3	1.78
<b>รวม</b>	<b>169</b>	<b>100.00</b>

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการมีทั้งสิ้น 168 คน โดยเป็นประชาชนในหมู่บ้านจำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 36.91 นักศึกษาสาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน ชั้นปีที่ 3 จำนวน 103 คน คิดเป็นร้อยละ 61.31 และคณาจารย์ในสาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.78 ตัวชี้วัดความสำเร็จด้านจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 คือไม่น้อยกว่า 128 คน ดังนั้น จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจึงบรรลุผลสำเร็จ ร้อยละ 100

## 2. ผลการทดสอบความรู้ก่อนอบรมและหลังอบรม

การทดสอบความรู้ก่อนอบรมและหลังอบรม ใช้แนวทางวิทยาการสอบถามผู้เข้าอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งก่อนฟังบรรยายและหลังฟังบรรยาย พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้หลังฟังบรรยายผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 100

## 3. จำนวนร้านค้าที่ได้รับการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร

ได้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในชุมชนซึ่งมีจำนวน 6 ร้าน พบว่ามีการปิดร้านเพื่อปรับปรุงร้านจำนวน 2 ร้าน ได้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารจำนวน 4 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 66.67 สำหรับผลการตรวจอาหารมีผลดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหาร

ร้าน	การตรวจสุขาภิบาลอาหาร					
	กายภาพ		เคมี		ชีวภาพ	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ร้านที่ 1 ขายอาหารตามสั่ง และน้ำ (เก็บตัวอย่างอาหาร ที่ปรุงสุกใหม่ 1 ตัวอย่าง)	✓		✓			✗
ร้านที่ 2 ขายก๋วยเตี๋ยว (เก็บตัวอย่างอาหาร ที่ปรุงสุกใหม่ 1 ตัวอย่าง)	✓		✓			✗
เก็บตัวอย่างน้ำแข็ง						✗
ร้านที่ 3 ขายลูกชิ้นทอด	✓		✓		✓	
ร้านที่ 4 ขายของชำและน้ำ (เก็บตัวอย่างน้ำแข็ง)						✗

หมายเหตุ : ✓ หมายถึง ผ่าน ✗ หมายถึง ไม่ผ่าน

จากตารางพบว่าจากการตรวจสุขาภิบาลอาหารจำนวน 4 ร้าน จาก 6 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 66.67 ผลการตรวจสุขาภิบาลอาหารจำนวน 5 ตัวอย่าง ตรวจด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ จำนวน 11 รายการ ผ่านทางด้านกายภาพและเคมี 7 รายการ ผ่านคิดเป็น ร้อยละ 63.64 ส่วนทางด้านชีวภาพไม่ผ่าน 4 รายการ คิดเป็นร้อยละ 36.36 เนื่องจากพบว่ามีเชื้อ *E.coli* ปนเปื้อนในอาหารและน้ำแข็ง

ในชุมชนบ้านโนนสมบูรณ์มีการปลูกผักส่งจำหน่ายที่ตลาดสดเมืองบุรีรัมย์ และขายบริเวณหน้าโรงพยาบาลบุรีรัมย์ ทางชุมชนจึงขอให้ทางสาขาวิชาฯ ตรวจสอบสารเคมีฆ่าแมลงในผักด้วย โดยผู้สนใจนำผักมาให้ตรวจมีจำนวน 7 คน มีผลการตรวจผักดังตารางที่ 3

**ตารางที่ 3** ผลการตรวจสอบสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างในผัก

ผู้ปลูกผักจำหน่าย	ผลการตรวจสอบสารเคมีฆ่าแมลงในผัก	
	ไม่พบยาฆ่าแมลง	พบยาฆ่าแมลง
เกษตรกรคนที่ 1 ตรวจคะน้า กวางตุ้ง	✓	
เกษตรกรคนที่ 2 ตรวจโหระพา ใบสาระแหน่ มะตูม มะเขือพวง ตำลึง	✓	
เกษตรกรคนที่ 3 ตรวจบวบ ฟรุ้ง	✓	
เกษตรกรคนที่ 4 ตรวจชะอม ตำลึง ผักปิ้ง	✓	
เกษตรกรคนที่ 5 ตรวจคะน้า	✓	
เกษตรกรคนที่ 6 ตรวจกะหล่ำปลี แตงกวา	✓	
เกษตรกรคนที่ 7 ตรวจคะน้า ถั่วฝักยาว พริก และ โหระพา	✓	

จากการตรวจผักของเกษตรกรในชุมชนโนนสมบูรณ์ซึ่งปลูกผักส่งจำหน่ายในตลาดสดเมืองบุรีรัมย์ จำนวน 7 คน ตรวจผักจำนวน 18 ชนิด พบว่าไม่มีสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ ร้อยละ 100

#### 4. การประกวดแข่งขันทำอาหารด้วยไข่เค็ม

ไข่เค็ม เป็นอาหารพื้นบ้านขึ้นชื่อของชุมชนบ้านโนนสมบูรณ์ เพื่อเป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม หลังจากฟังบรรยายเรื่องความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การสุ่มตรวจอาหารในชุมชน แล้วจึงมีการจัดประกวดการทำอาหาร 3 อย่าง โดยใช้ไข่เค็มเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ ยำไข่เค็ม ส้มตำไข่เค็ม และน้ำพริกไข่เค็ม โดยแบ่งเป็น 3 ทีม แต่ละทีมจะมีนักศึกษาเป็นลูกมือช่วยจำนวน 2 คนต่อทีม โดยมีเกณฑ์ตัดสิน ได้แก่ รสชาติ การจัดให้สวยงาม และการสุขาภิบาลอาหาร ผลการแข่งขันมีดังนี้

รางวัลชนะเลิศ	ได้แก่	นางยุพิน แสงใส
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1	ได้แก่	นางสุภี หมั่นคง
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2	ได้แก่	นางผิว มั่งสา

#### 5. การประเมินผลการดำเนินโครงการ

ตารางที่ 4 การประเมินผลโครงการ

วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน	การประเมินผล
เพื่อจัดกิจกรรมบูรณาการ การเรียนการสอน การบริการวิชาการด้าน สุขาภิบาลอาหาร งานวิจัย และ ศิลปวัฒนธรรม	จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 (ไม่น้อยกว่า 128 คน จากเป้าหมาย 160)	จำนวนผู้เข้าอบรมร้อยละ 100 (169 คน)	บรรลุ
	จำนวนร้านค้าที่ได้รับการตรวจ ด้านสุขาภิบาลอาหารไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 (5 ร้าน จาก 6 ร้าน)	จำนวนร้านค้าที่ได้รับการ ตรวจด้านสุขาภิบาล อาหารร้อยละ 66.67 (4 ร้าน)	ไม่บรรลุ
	รายการอาหารไข่เค็มใหม่ ไม่น้อยกว่า 3 รายการ	รายการอาหารไข่เค็มใหม่ ไม่น้อยกว่า 3 รายการ	บรรลุ
	จำนวนผู้มีการทดสอบผ่าน เกณฑ์หลังฟังบรรยายไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80	จำนวนผู้มีการทดสอบผ่าน เกณฑ์หลังฟังบรรยาย ร้อยละ 100	บรรลุ

จากตารางที่ 4 การดำเนินงานตามวัตถุประสงค์และการวัดความสำเร็จตามตัวชี้วัดความสำเร็จพบว่า จากวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ 1 ข้อ มีการประเมินผลจำนวน 4 ข้อ สามารถบรรลุวัตถุประสงค์สามข้อ ไม่บรรลุผล 1 ข้อ ดังนั้นโครงการบริการวิชาการ การบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย บริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ มีผลความสำเร็จของโครงการร้อยละ 75

## 5.สรุปและอภิปรายผล

การดำเนินโครงการบริการวิชาการ โครงการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย บริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ ซึ่งจัดในวันที่ 21 – 22 มีนาคม พ.ศ. 2562 เป็นโครงการบริการวิชาการที่มีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชานามัยชุมชน รหัสวิชา 4073304 ของนักศึกษาสาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน ชั้นปีที่ 3 จำนวน 103 คน โดยรายวิชาดังกล่าวได้มีหัวข้อปัญหาพื้นฐานอนามัยชุมชน ด้านปัญหาการสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ทางอาจารย์ผู้สอนจึงจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการ การเรียนการสอน การบริการวิชาการ การวิจัย และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยประสานงานร่วมกับคณะกรรมการชุมชนโนนสมบูรณ์ และดำเนินการวางแผนการจัดโครงการบริการวิชาการร่วมกัน และได้ข้อสรุปถึงการจัดด้านสุขาภิบาลอาหารและการจัดประกวดทำรายการอาหารไข่เค็มเพิ่มเติมจากการจัดกิจกรรมบริการวิชาการการให้ความรู้สุขาภิบาลอาหาร การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ของร้านจำหน่ายอาหารในชุมชน

จากการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์และการวัดความสำเร็จตามตัวชี้วัดความสำเร็จพบว่า โครงการบริการวิชาการ การบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย บริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ มีผลความสำเร็จของโครงการร้อยละ 75 จากการไม่บรรลุผลในหัวข้อการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารที่ตั้งไว้ว่าไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ทั้งนี้ เนื่องจากในช่วงดังกล่าว ทางร้านจำหน่ายอาหารในชุมชนมีการปิดปรับปรุงร้านจึงไม่ได้ตรวจสุขาภิบาลอาหาร นอกจากนี้ยังพบว่า นอกจากชุมชนจะให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีแล้ว ยังพบว่าชุมชนให้ความสนใจในการนำผักผลไม้มาตรวจด้านการตกค้างของสารเคมียาฆ่าแมลง โดยจากการทราบข้อมูลเบื้องต้นพบว่า ชุมชนปลูกผักปลอดสารเคมีจำหน่ายในตลาดสดบุรีรัมย์และบริเวณด้านหน้าโรงพยาบาลบุรีรัมย์ แต่เนื่องจากอยากทราบว่าอาจมีการตกค้างของสารเคมี จึงขอให้ทางคณาจารย์ในสาขาวิชาฯ ช่วยตรวจสอบเพิ่มเติม ซึ่งเป็นที่น่ายินดีที่ชุมชนโนนสมบูรณ์มีการปลูกผักปลอดสารเคมี ผู้ซื้อสามารถมั่นใจเรื่องความปลอดภัยจากการตกค้างของสารเคมียาฆ่าแมลง แต่อย่างไรก็ตาม ด้านสุขาภิบาลอาหารของการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ของร้านต่างๆ ไม่ผ่านซึ่งคิดเป็นร้อยละ 100 ซึ่งได้แจ้งผลให้คณะกรรมการหมู่บ้านทราบแล้ว หากจำเป็นต้องจัดโครงการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่องอาจดำเนินการเข้าไปให้ความรู้เป็นรายบุคคลและตรวจสอบเพื่อเป็นการเฝ้าระวังทำให้อาหารในชุมชนโนนสมบูรณ์ปลอดภัยได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับในส่วนของรายการอาหารไข่เค็มของสูตรที่ชนะเลิศจะได้เป็นผู้ประกอบอาหารให้กับคณะเยี่ยมชมจากหน่วยงานต่างๆ และอาจจะเพิ่มเติมกลายเป็นสินค้า OTOP ต่อจากไข่เค็ม เป็นน้ำพริกไข่เค็มของโนนสมบูรณ์ต่อไป ซึ่งคณะกรรมการหมู่บ้านอยู่ในระหว่างการพิจารณาดำเนินการเพิ่มเติม

ประมวลภาพการจัดโครงการบริการวิชาการ โครงการบูรณาการการเรียนการสอนกับการวิจัย บริการ  
วิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์  
วันที่ 21 - 22 มีนาคม พ.ศ. 2562



การลงทะเบียนผู้เข้าร่วมงาน



นักศึกษาชั้นปีที่ 3 เป็นพิธีกรดำเนินรายการ





ผศ.กิตติศักดิ์ นามวิชา รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์ กล่าวเปิดโครงการ



พิธีกรใส่ชุดไทย และนักศึกษาทุกคนใส่ผ้าไหมร่วมงาน



บรรยายเรื่อง การสุขาภิบาลอาหาร โดยอาจารย์มณีนุช ให้ศิริกุล





การประกวดการทำอาหาร ไข่เค็ม



การตัดสินการแข่งขันประกวดไข่เค็ม

คณะกรรมการ : นายกเทศบาลตำบลหนองตาด อาจารย์ และประธาน นศ.ชั้นปี 3





ผู้ชนะการแข่งขันประกวดทำไข่เค็ม คุณยุพิน แสงใส



## การตรวจสอบสุขภาพอาหารในพื้นที่

การตรวจหายาฆ่าแมลงในผัก พริก ถัสดัฝักยาว คะน้า และโหลระพา วันที่ 22 มีนาคม พ.ศ. 2562





การเก็บอาหารมาตรวจในห้องปฏิบัติการ



ผักปลอดยาฆ่าแมลงร้อยละ 100

ภาพตัวอย่างการตรวจเชื้อ *E.coli* ในอาหารและน้ำดื่ม



น้ำแข็งและน้ำดื่มพบไม่ปลอดภัย



อาหารปนเปื้อนพบไม่ปลอดภัย