

ชื่อเรื่อง : การควบคุมป้องกันโรคขาดสารไอโอดีนของประชาชน จังหวัดมหาสารคาม
ผู้วิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกพร ทองสอดแสง
หน่วยงาน/คณะ : สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน / คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปีที่ได้รับทุน : 2553
ปีที่แล้วเสร็จ : 2554

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ และการปฏิบัติในเรื่องการควบคุมป้องกันโรคขาดสารไอโอดีนของประชาชนในจังหวัดมหาสารคาม ประชากรและกลุ่มตัวอย่างได้มาโดยการกำหนดสัดส่วนอำเภอ (Quota Sampling) จาก 13 อำเภอ กลุ่มตัวอย่าง 369 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลสร้างขึ้นโดยดัดแปลงจากแบบสอบถามความรู้ การปฏิบัติ และความพึงพอใจ เรื่องการควบคุมป้องกันโรคขาดสารไอโอดีนของประชาชน ของสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เมื่อนำแบบสอบถามที่ตอบกลับมาคัดเลือก พบว่า ได้แบบสอบถามที่สมบูรณ์ จำนวน 338 ฉบับ คิดเป็น 91.60 % เป็นแบบสอบถามที่ไม่สมบูรณ์ จำนวน 31 ฉบับ คิดเป็น 8.40 % แล้วนำมาตรวจให้คะแนน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า

1. ความรู้เรื่องการควบคุมป้องกันโรคขาดสารไอโอดีน มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 5.64 โดยที่พบว่ามี ความรู้เรื่องการควบคุมป้องกันโรคขาดสารไอโอดีนในระดับดีมาก จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 10.95 และมีความรู้อยู่ในระดับดี 216 คน คิดเป็นร้อยละ 63.90 ส่วนต้องปรับปรุงหรือแก้ไข จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 25.15
2. การปฏิบัติตนในการใช้สารไอโอดีน พบว่า มีการปฏิบัติตนในการป้องกันโรคขาดสารไอโอดีนใน ระดับดีมาก จำนวน 202 คน คิดเป็นร้อยละ 59.76 และมีการปฏิบัติตนในการป้องกันโรคขาดสาร ไอโอดีนอยู่ในระดับดี 118 คน คิดเป็นร้อยละ 34.91 ส่วนต้องปรับปรุงหรือแก้ไข จำนวน 18 คน คิด เป็นร้อยละ 5.33

นอกจากนี้ยังพบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไอโอดีนที่มีอยู่ในที่พักอาศัย ส่วนใหญ่เป็น เกลือไอโอดีน น้ำปลา บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารทะเลแห้ง และซอสปรุงรส ตามลำดับ

(4)

2. Regarding their practice on use of iodine, the study revealed that the practice of 202 subjects on prevention of iodine deficiency disorders was found at the very high level, accounting for 59.76%; 118 subjects or 34.91% were found with a high level, while 18 or 5.33% of the total had a low level of practice on prevention and control of iodine deficiency disorders and needed to be improved.

Apart from these findings, the study revealed that most foods containing iodine that were available for consumption in households were iodized salt, fish sauce, instant noodles, dried seafood, and seasoning sauce, respectively.



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY