

تغییر در آگاهی رابطن نسبت به روش صحیح نگهداری نان

رویا پیروی مینایی^۱، محمد واحدیان^۲

تاریخ دریافت مقاله: ۸۹/۱۲/۳

تاریخ پذیرش مقاله: ۸۹/۱۲/۴

۱. دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی بهداشت محیط، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده بهداشت

۲. مربی آموزش بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، دانشکده بهداشت

تحصیلات دبیرستان (بزرگترین گروه) و ۲۰/۵ درصد دارای تحصیلات دانشگاهی (کوچکترین گروه) بودند. میانگین آگاهی رابطن در مورد روش صحیح نگهداری نان بعد از آموزش در گروه مداخله و مقایسه آن با گروه شاهد افزایش یافت ($p=0/01$). هم‌چنین میانگین امتیاز موانع درک شده گروه مداخله نسبت به روش نگهداری صحیح نان بعد از آموزش حدود ۳ نمره کاهش یافت اما آزمون آماری t اختلاف معنی‌داری بین میانگین امتیاز موانع درک شده قبل و بعد از آموزش نشان نداد ($p=0/259$). میانگین مقدار دور ریز نان رابطن در هفته (برحسب گرم) در گروه مداخله بعد از آموزش کاهش یافت ($p=0/001$) و در گروه شاهد آزمون آماری t تفاوت معنی‌داری را نشان نداد ($p=0/08$) همچنین میانگین آگاهی افراد بعد از آموزش حدود ۳/۵ نمره نسبت به قبل از آموزش افزایش یافت ($p=0/025$). با توجه به نتایج تحقیق حاضر و تحقیقات انجام شده در این زمینه می‌توان نتیجه گرفت که آموزش بر آگاهی رابطن نسبت به روش صحیح نگهداری نان تاثیر مثبت دارد. پیشنهاد می‌شود پتانسیل مثبت رابطن مراکز بهداشتی و درمانی در انتقال اطلاعاتی که از طریق آموزش کسب کرده‌اند بیشتر در نظر گرفته شود. [م ت ع پ ز، ۱۳۹۰؛ ۱۳ (ویژنامه ۱): ۶۸]

References

1. Slinger PD, Campos JH, Tazhibi M and Zardoei-Golanbary S. [Anesthesia for thoracic. Study of job Satisfaction of Medical Records Staffs in Kermanshah Medical Educational Center] Persian. Health Information Management 2011; 7(Special Issue): 657.
2. Al-Enezi N, Ali Shah M, Islam Chowdhury R and Amatayakul M. Determinants of job satisfaction and effectiveness among health information administration professionals in Kuwait. HIM J 2003; 32(2): 59-66.
3. American Health Information Management Association (AHIMA). Entry-level baccalaureate degree education in health information management: Reform for the 21th century. Chicago: American Health Information Management Association; 1995.

نان غذای اصلی مردم در بسیاری از کشورها می‌باشد و روزانه بخش عمده‌ای از انرژی، املاح معدنی و ویتامین‌های گروه B مورد نیاز را تامین می‌کند.^۱ به دلایل متعدد از جمله کیفیت و قیمت پایین نان، کشور ما با انبوهی از ضایعات نان مواجه بوده است، به طوری که گاهی تا ۳۰ درصد نان تبدیل به ضایعات می‌شود.^۲ به غیر از کیفیت نان که می‌تواند در تولید ضایعات بیشتر، نقش داشته باشد؛ بخش عمده‌ای از این ضایعات ناشی از عدم اطلاع از نگهداری صحیح نان و خرید غیر اصولی آن می‌باشد. با توجه به اجرای طرح هدفمندی یارانه‌ها و هم‌چنین تغییر در بحث تولید و خرید نان، نیاز به جبران خلاء آموزشی احساس می‌شود. تامین و ارتقای سطح سلامت که یکی از زیر بنایی‌ترین ابعاد تکامل اجتماعی بشر است، شاید بیش از جنبه‌های دیگر توسعه نیازمند همکاری عمومی باشد و رابطن پیش نیاز این همیاری عمومی هستند و می‌توانند آگاهی‌های بهداشتی را به بیانی ساده به عموم مردم منتقل نمایند.^۳

این مطالعه نیمه تجربی در سال ۸۹-۱۳۸۸ بر روی رابطن مرکز بهداشتی-درمانی کارخانه قند آبکوه مشهد انجام شد. نمونه‌ها به روش نمونه‌برداری در دسترس (آسان) انتخاب و به‌طور تصادفی تعداد ۲۱ نفر در گروه مداخله و ۱۸ نفر در گروه شاهد قرار گرفتند. متغیرهای مورد بررسی در این مطالعه شامل سن، وضعیت تاهل، درآمد، موانع درک شده و آگاهی فرد راجع به روش صحیح نگهداری نان بود. در مرحله نخست پرسشنامه‌ای به رابطن داده شد و آگاهی رابطن نسبت به روش صحیح نگهداری نان مورد ارزیابی قرار گرفت، در مرحله بعد و طی دو جلسه آموزشی لوح فشرده (شامل فیلم و جزوه آموزشی)، در اختیار رابطن (۲۱ نفر گروه مداخله) قرار گرفت. دو ماه بعد از ارائه فیلم و جزوه آموزشی و اتمام دوره‌های آموزشی، میزان آگاهی رابطن مجدداً مورد ارزیابی و تحلیل قرار گرفت. میانگین سن در گروه مداخله $38/5 \pm 9/6$ سال و در گروه شاهد $38/1 \pm 9/6$ سال بود که تفاوت معنی‌داری بین دو گروه مشاهده نشد ($p=0/88$). حدود ۵۱/۳ درصد دارای

Please cite this article as: Peiravi-Minaii R, Vahedian M. Change in knowledge of healthy volunteers about the appropriate method of keeping bread. Zahedan J Res Med Sci (ZJRMS) 2012; 13(suppl 1): 68.