

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	6
ขอบเขตการศึกษา	6
นิยามศัพท์เฉพาะ	6
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
หลักสุขาภิบาลอาหาร	8
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	13
บทบาทหน้าที่ของผู้สัมผัสอาหาร	14
โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (Food-borne disease)	16
ความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	23
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	24
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	28
ประชากร	28
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	28
การตรวจสอบเครื่องมือ	30
การรวบรวมข้อมูล	30
การวิเคราะห์ข้อมูล	31
บทที่ 4 ผลการศึกษา	32

บทที่ 5	สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	42
	สรุปผล	42
	อภิปรายผล	44
	ข้อเสนอแนะ	52
บรรณานุกรม		53
ภาคผนวก		57
	ภาคผนวก ก รายงานผู้ทรงคุณวุฒิ	58
	ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ข้อมูลความรู้การปฏิบัติ ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	59
	ภาคผนวก ค ตัวอย่างแบบสอบถาม	63
	ภาคผนวก ง ตัวอย่างแบบสังเกต	69
	ภาคผนวก จ สูตรการหาค่าความเชื่อมั่นและสูตรหาค่าความสัมพันธ	71
	ภาคผนวก ฉ ตัวอย่างแผ่นพับ	74
	ประวัติผู้เขียน	76

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1.1 จำนวนและอัตราป่วยด้วยโรคเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา 10 อันดับแรก ของจังหวัดเชียงใหม่	2
1.2 จำนวนและอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนของโรคอุจจาระร่วง จำแนกตามกลุ่มอายุ ปี พ.ศ.2541-2545	3
2.1 เชื้อจุลินทรีย์ ชนิดของอาหาร และอาการแสดงโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ	17
4.1 ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามข้อมูลทั่วไป	33
4.2 ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการเป็นเจ้าของแหล่งจำหน่ายอาหาร และหน้าที่ที่ทำ	34
4.3 ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามอายุการทำงาน การอบรม และ การตรวจสุขภาพ	35
4.4 คะแนนความรู้และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหารแต่ละด้าน	36
4.5 คะแนนความรู้ และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ	37
4.6 คะแนนความรู้ และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามอายุการทำงาน	37
4.7 คะแนนความรู้ และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการได้รับการอบรม	38
4.8 คะแนนและระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในแต่ละด้าน	38
4.9 คะแนนและระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ	39
4.10 คะแนนและระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงาน	39
4.11 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรม	40
4.12 ความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตัว ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหาร ในแต่ละด้าน	40

4.13 ความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตัว
ตามหลักสูตรวิชาการอาหาร ของผู้สัมผัสอาหาร



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ญ

สารบัญแผนภาพ

แผนภาพ

2.1 ขบวนการเกิดการปนเปื้อนของอาหาร

หน้า

18



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved