

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ซ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
สมมุติฐานการศึกษา	4
ขอบเขตของการศึกษา	4
นิยามศัพท์เฉพาะ	4
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
นโยบายสุขภาพและการท่องเที่ยว	6
การสุขาภิบาลอาหาร	7
สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	14
โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ	17
ความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	22
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	23
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	26
ประชากร	26
เครื่องมือที่ใช้	26
การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	28
การเก็บรวบรวมข้อมูล	28
การวิเคราะห์ข้อมูล	28

บทที่ 4 ผลการศึกษา	30
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	56
สรุปผล	56
อภิปรายผล	58
ข้อเสนอแนะ	61
บรรณานุกรม	62
ภาคผนวก	66
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	67
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	68
ภาคผนวก ค พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535	74
ภาคผนวก ง สูตรการคำนวณหาความเชื่อมั่นโดยวิธีของคูเคอร์ ริชาร์ดสัน และหาความเชื่อมั่นโดยวิธีสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค	86
ภาคผนวก จ แผ่นพับเรื่องน้ำรู้ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร	89
ประวัติผู้เขียน	91

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 ผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษา	31
4.2 ผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามสถานภาพ ทำหน้าที่ในร้าน ประสบการณ์ในการทำงานและชั่วโมงที่ทำงานในร้าน	32
4.3 ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามวันหยุด การอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และระยะเวลาที่ผ่านการอบรม	33
4.4 ผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามการตรวจสุขภาพ ความถี่ในการตรวจสุขภาพ และภาวะสุขภาพ	34
4.5 คะแนนความรู้ จำแนกตามการเตรียม-ปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคล	35
4.6 ระดับความรู้ด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร และความรู้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	35
4.7 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ	36
4.8 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามกลุ่มอายุ	36
4.9 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระดับการศึกษา	37
4.10 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามประสบการณ์ทำงานในร้านจำหน่ายอาหาร	37
4.11 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามสถานภาพ	38
4.12 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามหน้าที่ในร้าน	38
4.13 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามชั่วโมงทำงาน/วัน	39

4.14	คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามวันหยุด/สัปดาห์	39
4.15	คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรม	40
4.16	คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเวลาที่ผ่านการอบรม	40
4.17	คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการตรวจสุขภาพ	41
4.18	คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามความถี่ในการตรวจสุขภาพ	41
4.19	คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามภาวะสุขภาพ	42
4.20	ความรู้ด้านการเตรียมอาหารและการปรุงอาหารของผู้สัมผัสอาหารตาม หลักสุขาภิบาลอาหาร	43
4.21	ความรู้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	44
4.22	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร	45
4.23	การปฏิบัติด้านการเตรียม ปรุง และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัส อาหาร จำแนกตามระดับการปฏิบัติ	45
4.24	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ	46
4.25	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามกลุ่มอายุ	46
4.26	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระดับการศึกษา	47
4.27	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามประสบการณ์ทำงานในร้านจำหน่ายอาหาร	47
4.28	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามสถานภาพ	48

4.29	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามหน้าที่ในร้าน	48
4.30	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามชั่วโมงทำงาน/วัน	49
4.31	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามวันหยุด/สัปดาห์	49
4.32	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรม	50
4.33	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระยะเวลาที่ผ่านการอบรม	50
4.34	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการตรวจสุขภาพ	51
4.35	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามความถี่ในการตรวจสุขภาพ	51
4.36	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามภาวะสุขภาพ	52
4.37	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเตรียม – ปรุงอาหาร	53
4.38	คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านสุขวิทยา ส่วนบุคคล	54
4.39	ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติ	55