สารบาญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	จ
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ช
สารบาญตาราง	ฎ
สารบาญรูป	ฐ
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	5
ขอบเขตของการศึกษา	5
คำจำกัดความที่ใช้ในการศึกษา	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
การจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร	7
แนวคิด ทฤษฎี และการนำทัศนคติไปใช้ ที่เกี่ยวข้อง	14
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	21
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	
ประชากร	25
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	25
การพิทักษ์สิทธิประชากร	28
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหาร	29
ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร	45
ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร	58
ประมวลข้อมูลการศึกษา	61

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการศึกษา	63
อภิปรายผลการศึกษา	68
ข้อเสนอแนะในการนำผลการศึกษาไปใช้	77
ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป	78
เอกสารอ้างอิง	79
ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์	82
ภาคผนวก ข รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	93
ประวัติผู้เขียน	94

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง

ตาราง		หน้า
1	จำนวนและร้อยละของประชากร จำแนกตามลักษณะของประชากรในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	28
2	จำนวนและร้อยละ ประเภทอาหารที่จำหน่าย จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	31
3	จำนวนและร้อยละ ระยะเวลาการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการค้าอาหาร จำแนกตามร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	33
4	จำนวนและร้อยละ ระยะเวลาการเข้าร่วมโครงการของผู้ประกอบการค้าอาหาร จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง และไม่ได้รับรอง (N=43)	34
5	จำนวนและร้อยละ ระยะเวลาการเข้ารับอบรมของผู้ประกอบการค้าอาหาร จำแนกตามร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	35
6	จำนวนและร้อยละ การตรวจแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	36
7	จำนวนและร้อยละ การเป็นสมาชิกชมรมร้านอาหาร จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	37
8	จำนวนและร้อยละ การได้รับป้าย "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง (n=27)	38
9	จำนวนและร้อยละ การเปลี่ยนแปลง ที่กระทบต่อการคงสภาพร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง และพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ได้รับรอง (N=43	39
10	จำนวนและร้อยละ ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารต่อการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหารได้รับรอง (n=25) และไม่ได้รับรอง (n=9) จำแนกตามข้อคำถามและระดับทัศนคติ	44

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
11	จำนวนและร้อยละ ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหารต่อการจัดการให้อาหารสะอาดในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง (n=2) และไม่ได้รับรอง (n=7) จำแนกตามข้อคำถามและระดับทัศนคติ	51

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญรูป

รูป		หน้า
1	แสดงร้อยละ ประเภทลูกค้าส่วนใหญ่ของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	32
2	แสดงร้อยละ แหล่งการเรียนรู้ เกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาดของผู้ประกอบการค้าอาหาร จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	41
3	แสดงร้อยละแหล่งข้อมูล ข่าวสาร ที่เชื่อถือของผู้ประกอบการค้าอาหารเกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาด จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	42
4	แสดงร้อยละ บุคคลที่กระตุ้นให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร เห็นคุณค่าและความสำคัญของการจัดการให้อาหารสะอาด จำแนกตามร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรองและไม่ได้รับรอง (N=43)	43

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved