

หัวข้อการค้นคว้าแบบอิสระ	ความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย
ผู้เขียน	นางสาว กภัสสร รัตนมณี
ปริญญา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)
คณะกรรมการที่ปรึกษา	อาจารย์ ดร.นพัต อัสภาภรณ์ อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ดร.สุรัตน์ หงษ์สีบสอง อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของพนักงานระดับปฏิบัติการในโรงอาหาร จำนวน 40 คนในโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือ แบบสอบถามความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารมี 3 ส่วนคือ 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม 2) ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 3) การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และแบบสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหาร ตรวจสอบเครื่องมือด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน

ผลการศึกษาพบว่า

1. ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 57.50) อยู่ในระดับดี
2. การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับดีมาก
3. การสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 12 ร้าน พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title	Knowledge and Practice in Food Sanitation of Food Handlers at Montfort College Secondary School	
Author	Ms. Kpatsorn Rattanamanee	
Degree	Master of Science (Nutrition Education)	
Asvisory Committee	Lect. Dr. Natad Assapaporn	Advisor
	Dr. Surat Hongsibsong	Co-advisor

ABSTRACT

This research was aimed to study the knowledge and practice in food sanitation of food handlers at Montfort College Secondary School. The samples were 40 practical level employees in the canteen. The instrument used in the study included the questionnaire on knowledge and practice in food sanitation of food handlers which contained three parts: 1) General information of the recipients. 2) Knowledge in food sanitation. 3) Practice in food sanitation and Observation form on practice in food sanitation of food handlers. The instrument was investigated and approved by three experts.

The results revealed that;

1. Knowledge in food sanitation of food handlers was mainly at good level (57.50%)
2. Practice in food sanitation of food handlers was at very good level.
3. In accordance with observation on practice in food sanitation of food handlers for ten shops, it found that the food handlers mainly complied with the food sanitation regulation.

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved