

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ซ
สารบัญแผนภูมิ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตการศึกษา	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
หลักการสุขาภิบาลอาหาร	5
พิษภัยในอาหาร	18
การจัดการความสะอาดและความปลอดภัยในอาหาร	25
การจัดบริการอาหารในสถานศึกษา	27
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	29
กรอบแนวคิดการศึกษา	32
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	33
ประชากร	33
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	33
การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	35
การรวบรวมข้อมูล	36
การวิเคราะห์ข้อมูล	36

บทที่ 4 ผลการศึกษา	37
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	63
สรุป	63
อภิปรายผล	66
ข้อเสนอแนะ	70
บรรณานุกรม	72
ภาคผนวก	76
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	77
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	78
ประวัติผู้เขียน	92

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 จำนวน ร้อยละของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามเพศอายุและระดับการศึกษา	38
4.2 จำนวน ร้อยละของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามประเภทประกอบกิจการค้าอาหาร การอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ จำนวนครั้งและระยะเวลาของการผ่านการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ	39
4.3 จำนวน ร้อยละของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามการตรวจสุขภาพจำนวนครั้งในการตรวจต่อปี และการตรวจสุขภาพรายด้าน	40
4.4 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายข้อ	41
4.5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเลือกซื้ออาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายข้อ	43
4.6 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายข้อ	45
4.7 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายข้อ	47
4.8 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายด้าน	48
4.9 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามเพศ	49
4.10 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามอายุ	49

ญ

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิ	หน้า
2.1 หลักการสุขาภิบาลอาหาร	6
2.2 กรอบแนวคิดการศึกษา	32



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved