

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และทบทวนวรรณกรรม	3
2.1 การวางผังโรงงาน	3
2.2 หลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี	7
2.3 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	9
2.4 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา	11
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	12
3.1 ขอบเขตการศึกษา	12
3.1.1 ขอบเขตเนื้อหา	12
3.1.2 ขอบเขตประชากร	12
3.1.3 วิธีการคัดเลือกตัวอย่าง	12

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.2 วิธีการศึกษา	12
3.2.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล	12
3.2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	13
3.2.3 การวิเคราะห์ข้อมูล	13
3.3. สถานที่ที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัย และรวบรวมข้อมูล	13
3.4. ระยะเวลาในการดำเนินการ	13
บทที่ 4 ผลการศึกษา	14
4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตหน่อไม้ป๊อบ	14
4.2 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการหน่อไม้ป๊อบ	15
4.3 ผลการสำรวจโรงงานหน่อไม้ป๊อบ	19
4.4 ผลการประเมินการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	28
4.5 ผลการประเมินโดยละเอียดของสถานประกอบการหน่อไม้ป๊อบที่จะปรับปรุง	33
4.6 การปรับปรุงผังโรงงานสำหรับการผลิตหน่อไม้ป๊อบ	43
4.6.1 การออกแบบผังโรงงานฉบับร่าง	44
4.6.2 ผลการประเมินผังโรงงานจากผู้เชี่ยวชาญ	57
4.6.3 ผังโรงงานที่ผ่านการปรับปรุงฉบับสมบูรณ์	58
4.6.4 การประมาณค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงโรงงาน	62
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ	66
5.1 สรุปผลการศึกษา	66
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	67
5.3 ข้อค้นพบ	69
5.4 ข้อเสนอแนะ	69

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เอกสารอ้างอิง	71
ภาคผนวก	72
ภาคผนวก ก หนังสืออนุญาตเข้าเก็บรวบรวมข้อมูล	73
ภาคผนวก ข ขั้นตอน และกระบวนการผลิตหน่อไม้ปิ้งปรับกรด	75
ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์ และแบบบันทึกการตรวจสอบ สถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไป	80
ภาคผนวก ง ราคามาตรฐานการก่อสร้าง และราคาวัสดุอุปกรณ์	92
ประวัติผู้เขียน	94

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตหน่อไม้ป๊อป	15
4.2	การผ่านอบรมความปลอดภัยด้านอาหารของผู้ผลิตหน่อไม้ป๊อป	15
4.3	ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการหน่อไม้ป๊อป	17
4.4	ผลการตรวจประเมินสุขลักษณะทั่วไปของสถานประกอบการหน่อไม้ป๊อป 9 แห่ง	29
4.5	สิ่งที่พบ และข้อสังเกตในสถานประกอบการที่ผ่านการคัดเลือก 3 แห่ง	35
4.6	ข้อเด่น และข้อด้อยของสถานประกอบการหน่อไม้ป๊อปที่ผ่านการคัดเลือกเพื่อการปรับปรุงทั้ง 3 แห่ง	42
4.7	ความหมาย และรายละเอียดของสัญลักษณ์ในผังโรงงาน	45
4.8	รายละเอียดผังปรับปรุงโรงงาน A	49
4.9	รายละเอียดผังปรับปรุงโรงงาน F	52
4.10	รายละเอียดผังปรับปรุงโรงงาน G	55
4.11	ผลการประเมินผังโรงงานจากผู้เชี่ยวชาญ	57
4.12	การประมาณค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงโรงงาน A	62
4.13	การประมาณค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงโรงงาน F	63
4.14	การประมาณค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงโรงงาน G	65

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
4.1	ผังโรงงาน A	21
4.2	ผังโรงงาน B	22
4.3	ผังโรงงาน C	23
4.4	ผังโรงงาน D	23
4.5	ผังโรงงาน E	24
4.6	ผังโรงงาน F	25
4.7	ผังโรงงาน G	26
4.8	ผังโรงงาน H	27
4.9	ผังโรงงาน I	27
4.10	ผังการปรับปรุงโรงงาน A ฉบับร่าง	48
4.11	ผังการปรับปรุงโรงงาน F ฉบับร่าง	51
4.12	ผังการปรับปรุงโรงงาน G ฉบับร่าง	54
4.13	ผังการปรับปรุงโรงงาน A ฉบับสมบูรณ์	59
4.14	ผังการปรับปรุงโรงงาน F ฉบับสมบูรณ์	60
4.15	ผังการปรับปรุงโรงงาน G ฉบับสมบูรณ์	61