

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญแผนผัง	ช
สารบัญตาราง	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	5
ขอบเขตการศึกษา	6
นิยามศัพท์เฉพาะ	6
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
หลักสุขาภิบาลอาหารและการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	8
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและภัตตาคาร	20
บทบาทหน้าที่ของผู้สัมผัสอาหาร	21
โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ	23
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	30
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	34
ประชากร	34
เครื่องมือที่ใช้	34
การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	35
การเก็บรวบรวมข้อมูล	35
การวิเคราะห์ข้อมูล	36
การพิทักษ์สิทธิ์	36
บทที่ 4 ผลการศึกษา	37

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	72
สรุปผลการศึกษา	72
อภิปรายผล	75
ข้อเสนอแนะ	81
บรรณานุกรม	82
ภาคผนวก	86
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	87
ภาคผนวก ข ตัวอย่างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	88
ภาคผนวก ค เอกสารการพิทักษ์สิทธิ	92
ภาคผนวก ง ตัวอย่างแบบสังเกต	93
ประวัติผู้เขียน	94

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright © by Chiang Mai University  
 All rights reserved

## สารบัญแผนผัง

แผนผัง		หน้า
2.1	การปนเปื้อนของอาหาร	9
2.2	การควบคุมป้องกันโดยวิธีการทางสุขาภิบาลอาหาร	10



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright © by Chiang Mai University  
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษา	38
4.2 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามฝ่าย หน้าที่และประสบการณ์	39
4.3 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามการอบรมเกี่ยวกับ สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ	40
4.4 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรมเกี่ยวกับ สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานในโรงแรม	41
4.5 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการตรวจสุขภาพประจำปี	42
4.6 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามภาวะสุขภาพ	43
4.7 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์ของผู้สัมผัสอาหาร	44
4.8 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์	45
4.9 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการเก็บภาชนะและอุปกรณ์	46
4.10 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการใช้ภาชนะและอุปกรณ์	47
4.11 การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์	48
4.12 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการขนส่งหรือลำเลียงอาหาร	49
4.13 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ในด้านการเลือก(ซื้อ หรือใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร	50
4.14 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการเตรียมปรุงประกอบอาหาร	51

สารบัญตาราง(ต่อ)

4.15	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการเก็บอาหารแห้ง	52
4.16	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการเก็บผักและผลไม้	53
4.17	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการเก็บอาหารที่อาจเน่าเสียได้	54
4.18	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการเก็บอาหารไว้ในตู้เย็นและตู้แช่แข็ง	55
4.19	การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารด้านการจัดเก็บอาหาร	56
4.20	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการเสิร์ฟอาหาร	57
4.21	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี	58
4.22	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านสุขนิสัยการเตรียมตัวก่อนปรุง และเสิร์ฟอาหาร	59
4.23	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านสุขนิสัยระหว่างการปรุงและเสิร์ฟ	60
4.24	การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขนิสัยในระหว่างการปฏิบัติงาน	61
4.25	การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารด้านด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	61
4.26	การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารทุกด้าน	62
4.27	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ	63
4.28	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามอายุ	63
4.29	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระดับการศึกษา	64

สารบัญตาราง(ต่อ)

4.30	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามฝ่ายและหน้าที่	65
4.31	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามประสบการณ์ทำงาน	66
4.32	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรมสาขาวิชาการอาหาร จากหน่วยงานของรัฐ	66
4.33	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามจำนวนการอบรม จากหน่วยงานของรัฐ	67
4.34	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเวลาที่ผ่านการอบรมครั้งสุดท้าย จากหน่วยงานของรัฐ	67
4.35	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรมสาขาวิชาการอาหาร จากหน่วยงานของ โรงแรม	68
4.36	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามจำนวนการอบรม จากหน่วยงานของ โรงแรม	68
4.37	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสาขาวิชา อาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเวลาที่อบรมครั้งสุดท้าย จากหน่วยงานของ โรงแรม	69
4.38	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับการปฏิบัติตามหลักสาขาวิชา อาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามภาวะสุขภาพ	69

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved