

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนผัง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
ขอบเขตการศึกษา	4
นิยามศัพท์เฉพาะ	4
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
บทบาบทหน้าที่ของผู้สัมผัสอาหาร	6
หลักการเตรียม การปรุงและการจัดเก็บอาหาร	9
การสุขาภิบาลอาหาร	15
ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร	18
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	24
กรอบแนวคิดในการศึกษา	28
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	29
ประชากร	29
เครื่องมือที่ใช้ศึกษา	29
การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	30
การเก็บรวบรวมข้อมูล	31
การพิทักษ์สิทธิ์ประชากร	31
การวิเคราะห์ข้อมูล	31
บทที่ 4 ผลการศึกษา	32

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	54
สรุปผลการศึกษา	54
อภิปรายผล	56
ข้อเสนอแนะ	60
ข้อจำกัดในการศึกษา	61
บรรณานุกรม	62
ภาคผนวก	65
ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญ	66
ภาคผนวก ข หนังสือพิทักษ์สิทธิ์	67
ภาคผนวก ค ตัวอย่างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	68
ประวัติผู้เขียน	72

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright© by Chiang Mai University  
 All rights reserved

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 จำนวนและร้อยละของประชากร จำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา รายได้และหน้าที่ในโรงเรียน	33
4.2 จำนวนและร้อยละของประชากร จำแนกตามประสบการณ์การทำงานในโรงเรียน และการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร	34
4.3 จำนวนและร้อยละของประชากร จำแนกตามสุขภาพ และการเจ็บป่วยของคนในครอบครัว	35
4.4 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร ในด้านการเตรียมอาหาร	36
4.5 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร ในด้านการปรุงอาหาร	39
4.6 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร ในด้านการจัดเก็บอาหาร	41
4.7 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	43
4.8 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกเป็นรายด้าน	45
4.9 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามอายุ	45
4.10 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามระดับการศึกษา	46
4.11 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามรายได้	46
4.12 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามหน้าที่ในโรงเรียน	47
4.13 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามประสบการณ์การทำงานในโรงเรียน	47

4.14	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามการอบรม	48
4.15	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามระยะเวลาที่ผ่านการอบรม	48
4.16	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามการตรวจสุขภาพ	49
4.17	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามลักษณะการตรวจสุขภาพ	49
4.18	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามความถี่ในการตรวจสุขภาพ	50
4.19	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามภาวะสุขภาพ	50
4.20	คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของประชากร จำแนกตามการเจ็บป่วยของคนในครอบครัว	50

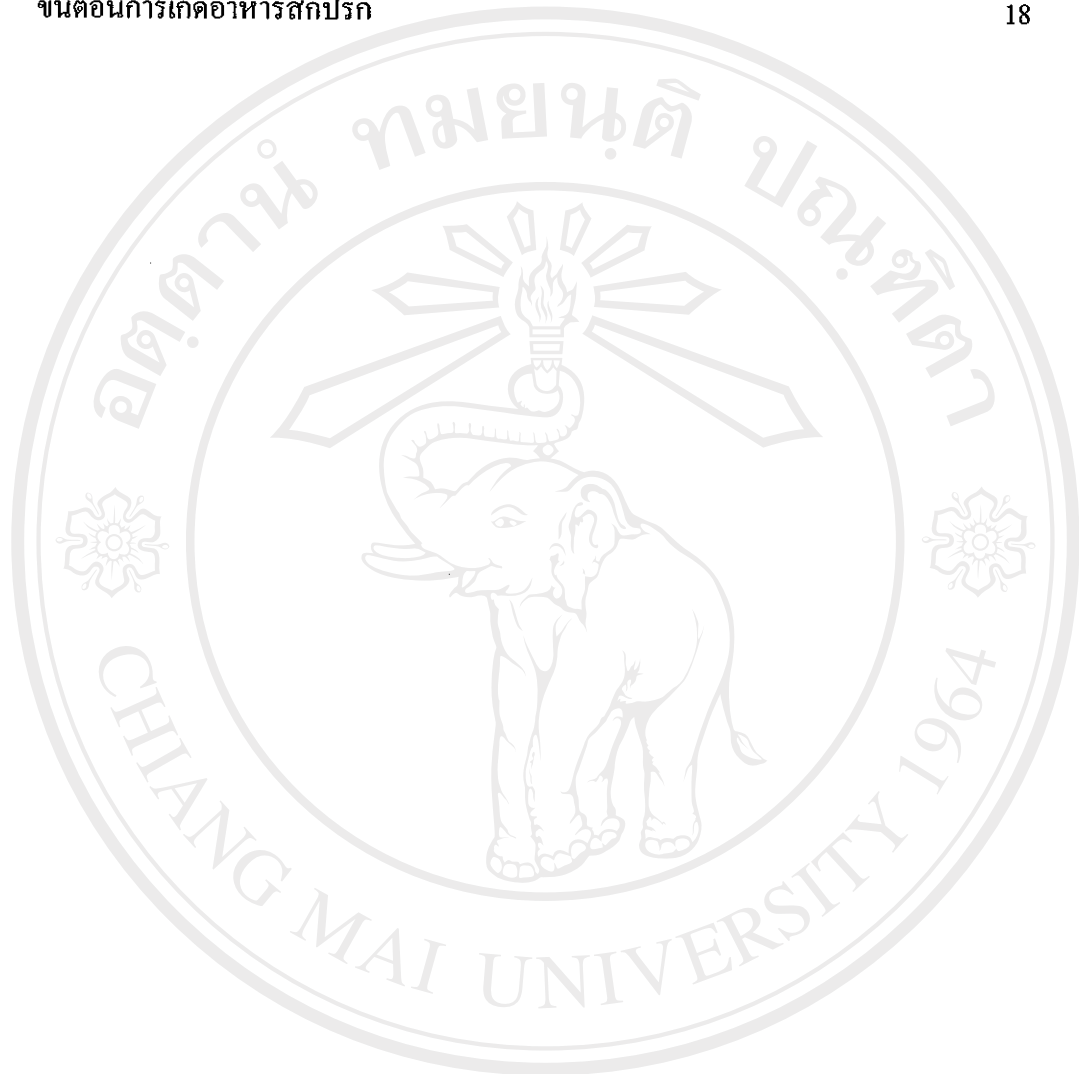
สารบัญแผนผัง

แผนผัง

หน้า

2.1 ขั้นตอนการเกิดอาหารสกปรก

18



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved