สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ซ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตของการศึกษา	3
ขอบเขตด้านประชากร	3
ขอบเขตด้านเนื้อหา	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
หลักสุขาภิบาลอาหาร	5
สุขวิทยาส่วนบุคคลและบทบาทหน้าที่ของผู้สัมผัสอาหาร	8
อาหารพร้อมบริโภค	9
คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา	10
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	11
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	18
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	18
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	19
การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	20
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	26
การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	27
บทที่ 4 ผลการศึกษา	28

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ 58
สรุปผล 58
อภิปรายผล 59
ข้อเสนอแนะ 63
บรรณานุกรม 65
ภาคผนวก 68
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ 69
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสังเกต 70
ภาคผนวก ค สูตรการหาความเชื่อมั่น 73
ภาคผนวก ง การเตรียมสารละลายเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ 74
ภาคผนวก จ อุปกรณ์ทางห้องปฏิบัติการและการวิเคราะห์ 75
คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา
ภาคผนวก ฉ ผลการวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา 78
ในอาหารพร้อมบริโภค
ประวัติผู้เขียน 84

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
3.1 จำนวนหลอดทดสอบที่ให้ผลบวกในอาหารตัวอย่างที่เจือจางในอัตราส่วน 1:10, 1:100 และ 1:1000 และแปลผลเป็น MPN ต่ออาหาร 1 กรัมในระดับความเชื่อมั่น 95%	25
3.2 อาหารพร้อมบริโภคจำแนกตามความนิยม	27
4.1 คะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคจากการสังเกตครั้งที่ 1	29
4.2 คะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคจากการสังเกตครั้งที่ 2	35
4.3 คะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคจากการสังเกตครั้งที่ 3	41
4.4 รวมรายการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคที่ไม่ผ่านเกณฑ์ได้คะแนน 0 จากการสังเกตทั้ง 3 ครั้ง	47
4.5 คะแนนเฉลี่ยรวม และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค	48
4.6 ตัวอย่างอาหารจากร้านอาหารประเภทยำ 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และ 2 จำแนกตามปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด เชื้อฟีคอลโคลิฟอร์ม และเชื้อ *E.coli* ที่พบ	49
4.7 ตัวอย่างอาหารจากร้านอาหารประเภทยำ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และ 2 จำแนกตามปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด เชื้อฟีคอลโคลิฟอร์ม และเชื้อ *E.coli* ที่พบ	50
4.8 ตัวอย่างอาหารจากร้านอาหารประเภทส้มตำ จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และ 2 จำแนกตามปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด เชื้อฟีคอลโคลิฟอร์ม และเชื้อ *E.coli* ที่พบ	51
4.9 ตัวอย่างอาหารจากร้านอาหารประเภทสลัด 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และ 2 จำแนกตามปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด เชื้อฟีคอลโคลิฟอร์ม และเชื้อ *E.coli* ที่พบ	52
4.10 ตัวอย่างอาหารจากร้านอาหารประเภทสลัด 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และ 2 จำแนกตามปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด เชื้อฟีคอลโคลิฟอร์ม และเชื้อ *E.coli* ที่พบ	53
4.11 ความสัมพันธ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมดที่พบในตัวอย่างอาหาร	55

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

4.12 ความสัมพันธ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร และเชื้อฟีคอลโคลิฟอร์มที่พบในตัวอย่างอาหาร 56

4.13 ความสัมพันธ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร และ *E.coli* ที่พบในตัวอย่างอาหาร 57

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved