**หัวข้อการค้นคว้าแบบอิสระ**  ความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

 ในโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย

**ผู้เขียน** นางสาว กภัสสร รัตนมณี

**ปริญญา** วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)

**คณะกรรมการที่ปรึกษา**  อาจารย์ ดร.นทัต อัศภาภรณ์ อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

ดร.สุรัตน์ หงษ์สิบสอง อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

**บทคัดย่อ**

 การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารของพนักงานระดับปฏิบัติการในโรงอาหาร จำนวน 40 คนในโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือ แบบสอบถามความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารมี 3 ส่วนคือ 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม 2) ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 3) การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และแบบสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหาร ตรวจสอบเครื่องมือด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน

 ผลการศึกษาพบว่า

 1. ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 57.50) อยู่ในระดับดี

 2. การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับดีมาก

3. การสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 12 ร้าน พบว่า
ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

**Independent Study Title** Knowledge and Practice in Food Sanitation of Food Handlers at

 Montfort College Secondary School

**Author**  Ms. Kpatsorn Rattanamanee

**Degree**  Master of Science (Nutrition Education)

**Asvisory Committee** Lect. Dr. Natad Assapaporn Advisor

Dr. Surat Hongsibsong Co-advisor

**ABSTRACT**

 This research was aimed to study the knowledge and practice in food sanitation of food handlers at Montfort College Secondary School. The samples were 40 practical level employees in the canteen. The instrument used in the study included the questionnaire on knowledge and practice in food sanitation of food handlers which contained three parts: 1) General information of the recipients. 2) Knowledge in food sanitation. 3) Practice in food sanitation and Observation form on practice in food sanitation of food handlers. The instrument was investigated and approved by three experts.

The results revealed that;

 1. Knowledge in food sanitation of food handlers was mainly at good level (57.50%)

 2. Practice in food sanitation of food handlers was at very good level.

3. In accordance with observation on practice in food sanitation of food handlers for ten shops, it found that the food handlers mainly complied with the food sanitation regulation.