

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(6)
บทที่ 1 บทนำ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ขอบเขตของการวิจัย	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
การบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร	5
ความปลอดภัยของอาหาร	6
มาตรฐานอาหารสะอาด ปลอดภัยในโรงเรียน	9
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	15
ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย	15
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	15
การเก็บรวบรวมข้อมูล	16
การวิเคราะห์ข้อมูล	18

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการดำเนินงานและวิเคราะห์ข้อมูล	
ผลการดำเนินงาน	19
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	19
สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล	29
ข้อเสนอแนะ	29
บรรณานุกรม	29
ภาคผนวก	31
ภาคผนวก ก	32
แบบตรวจโรงอาหาร (ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร	
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข)	32
คู่มือการใช้ชุดทดสอบ SI-2	
แบบบันทึกการตรวจ SI-2	
ภาคผนวก ข	41
สรุปรายชื่อโรงอาหารในโรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก	
รายงานผลการตรวจมาตรฐานโรงอาหาร	
ภาคผนวก ค	47
แบบสอบถามความคิดเห็น เรื่องการบริหารจัดการความปลอดภัย	
ของ อาหารในประเทศไทย : กรณีศึกษาโรงอาหารในเขตอำเภอ	
เมืองพิษณุโลก	
แบบสอบถามก่อนและหลังการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาล	
ภาคผนวก ง	54
คู่มือการดำเนินงานในโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการ	
ท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย	
ภาคผนวก จ	75
ตัวอย่างแบบบันทึกผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารตลาดสด/	
เทศบาลที่จำหน่ายอาหารสดตลอดวัน	
ภาคผนวก ฉ	79
รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม โครงการสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย สำหรับ	
โรงอาหารโรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก	
ภาพประกอบการศึกษาสำรวจ และประสานเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง	
ประวัติผู้วิจัย	87

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 แบบสรุปโครงการโรงอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารตามข้อกำหนด	20
2 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามเรื่องการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร	23
3 แสดงค่าความคิดเห็นที่เป็นการจัดการสุขลักษณะอาหารที่ดี	25
4 แสดงความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการอบรม	28