

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
คำอุทิศ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	
1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
2. คำถามการวิจัย	4
3. วัตถุประสงค์	4
4. สมมติฐานการวิจัย	4
5. ขอบเขตการวิจัย	4
6. ข้อตกลงเบื้องต้น	5
7. ข้อจำกัดการวิจัย	5
8. นิยามศัพท์เฉพาะ	5
9. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
1. ทฤษฎีทางด้านสุขาภิบาลอาหาร	7
2. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมด้านทัศนคติ	25
3. แนวคิดการมีส่วนร่วมและการมีส่วนร่วมในการเรียนรู้	38
4. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมทางเลือกบริโภคอาหาร	57
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	59
6. กรอบแนวคิดการวิจัย	88

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
1. รูปแบบการวิจัย	91
2. ประชากร	91
3. กลุ่มตัวอย่าง	91
4. ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	92
5. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	93
6. การดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล	97
7. การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย	99
บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล	
1. ผลการวิจัย	101
2. อภิปรายผล	141
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ	
1. สรุปผลการวิจัย	147
2. ข้อเสนอแนะ	149
บรรณานุกรม	151
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	163
ภาคผนวก ข แผนการจัดกิจกรรม	181
ภาคผนวก ค รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ	195
ประวัติผู้เขียน	199

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 การออกแบบกลุ่มเพื่อการมีส่วนร่วมสูงสุด	51
ตารางที่ 2 แผนการอบรมความรู้แบบมีส่วนร่วม	53
ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภครอาหาร	103
ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างผู้สัมผัสอาหาร	104
ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละและค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคในกลุ่มผู้บริโภครอาหารก่อนและหลังการศึกษา	107
ตารางที่ 6 จำนวน ร้อยละและค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มผู้บริโภครอาหารก่อนและหลังการศึกษา	109
ตารางที่ 7 จำนวน ร้อยละและค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิต อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคในกลุ่มผู้สัมผัสอาหารก่อนและหลังการศึกษา	111
ตารางที่ 8 จำนวน ร้อยละและค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มผู้สัมผัสอาหารก่อนและหลังการศึกษา	113
ตารางที่ 9 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค ในกลุ่มผู้บริโภครอาหารก่อนและหลังการศึกษา	115
ตารางที่ 10 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค ในกลุ่มผู้บริโภครอาหารหลังการศึกษารั้งที่ 1 และหลังการศึกษารั้งที่ 2 – 4 โดยใช้สถิติ Paired t-test	116
ตารางที่ 11 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบในกลุ่มผู้บริโภครอาหารก่อนและหลังการศึกษา โดยใช้สถิติ Paired t-test	117
ตารางที่ 12 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบในกลุ่มผู้บริโภครอาหารหลังการศึกษารั้งที่ 1 และหลังการศึกษารั้งที่ 2 – 4 โดยใช้สถิติ Paired t-test	118

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 13 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการใช้สารปรุงแต่งอาหารในกลุ่มผู้บริโภคอาหารก่อนและหลังการศึกษา โดยใช้สถิติ Paired t-test	119
ตารางที่ 14 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการใช้สารปรุงแต่งอาหารในกลุ่มผู้บริโภคอาหารหลังการศึกษารั้งที่ 1 และหลังการศึกษารั้งที่ 2-4 โดยใช้สถิติ Paired t-test	120
ตารางที่ 15 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการเลือกใช้ วิธีใช้ การทำความสะอาดและการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสมในกลุ่มผู้บริโภคอาหารก่อนและหลังการศึกษา โดยใช้สถิติ Paired t-test	121
ตารางที่ 16 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการเลือกใช้ วิธีใช้ การทำความสะอาดและการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสมในกลุ่มผู้บริโภคอาหารภายหลังการศึกษารั้งที่ 1 และภายหลังการศึกษารั้งที่ 2 - 4 โดยใช้สถิติ Paired t-test	122
ตารางที่ 17 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการเก็บรักษาอาหารที่ไม่เหมาะสม ในกลุ่มผู้บริโภคอาหารก่อนและหลังการศึกษา โดยใช้สถิติ Paired t-test	123
ตารางที่ 18 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายจากการเก็บรักษาอาหารที่ไม่เหมาะสม ในกลุ่มผู้บริโภคอาหารภายหลังการศึกษารั้งที่ 1 และภายหลังการศึกษารั้งที่ 2-4 โดยใช้สถิติ Paired t-test	124
ตารางที่ 19 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มผู้บริโภคอาหารก่อนและหลังการศึกษา โดยใช้สถิติ Paired t-test	127
ตารางที่ 20 เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มผู้บริโภคอาหารภายหลังการศึกษารั้งที่ 1 และภายหลังการศึกษารั้งที่ 2-4 โดยใช้สถิติ Paired t-test	128

สารบัญตาราง (ต่อ)

		หน้า
ตารางที่ 21	เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการปฏิบัติตนให้มีสุขนิสัยที่ดีในการปรุง ประกอบ และจัดอาหาร ในกลุ่มผู้บริโภคนอกอาหาร ก่อนและหลังการศึกษา โดยใช้สถิติ Paired t-test	129
ตารางที่ 22	เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการปฏิบัติตนให้มีสุขนิสัยที่ดีในการปรุง ประกอบ และจัดอาหารในกลุ่มผู้บริโภคนอกอาหารภายหลังการศึกษารั้งที่ 1 และภายหลังการศึกษารั้งที่ 2 - 4 โดยใช้สถิติ Paired t-test	130
ตารางที่ 23	เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการปฏิบัติตนให้มีสุขนิสัยที่ดีในการบริโภคอาหาร ในกลุ่มผู้บริโภคนอกอาหารก่อนและหลังการศึกษา โดยใช้สถิติ Paired t-test	131
ตารางที่ 24	เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการปฏิบัติตนให้มีสุขนิสัยที่ดีในการบริโภคอาหาร ในกลุ่มผู้บริโภคนอกอาหารหลังการศึกษารั้งที่ 1 และหลังการศึกษารั้งที่ 2 - 4 โดยใช้สถิติ Paired t-test	132
ตารางที่ 25	ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหาร ก่อนถึงมือผู้บริโภค จำแนกรายด้าน ในกลุ่มผู้สัมผัสอาหารก่อนและหลังการศึกษา	136
ตารางที่ 26	ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อการสุขาภิบาลอาหาร จำแนกรายด้าน ในกลุ่มผู้สัมผัสอาหารก่อนและหลังการศึกษา	139

สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพที่ 1	กระบวนการเกิดโรคเนื่องจากอาหารเป็นสื่อ	8
ภาพที่ 2	ขั้นตอนและกระบวนการเกิดพฤติกรรมอันเกี่ยวกับการตระหนักรู้	30
ภาพที่ 3	วงจรการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ ของ Kolb, et al, 1991	43
ภาพที่ 4	กระบวนการกลุ่ม (Group Process) จากกรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข, 2543	44
ภาพที่ 5	หลักการสอนเจตคติแบบมีส่วนร่วม จากกรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข, 2543	53
ภาพที่ 6	หลักการสอนทักษะแบบมีส่วนร่วม จากกรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข, 2543	54
ภาพที่ 7	ความสัมพันธ์การจัดการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม	55
ภาพที่ 8	กรอบแนวคิดการวิจัย	90
ภาพที่ 9	แผนผังการดำเนินการเก็บข้อมูลการวิจัยจากกลุ่มตัวอย่างแต่ละกลุ่ม	98
ภาพที่ 10	เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจาก กระบวนการผลิตอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคในกลุ่มผู้บริโภคอาหาร ก่อนและหลังการศึกษา	125
ภาพที่ 11	เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเอง เพื่อสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มผู้บริโภคอาหารก่อนและหลังการศึกษา	133
ภาพที่ 12	เปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายและ การป้องกันตนเองเพื่อสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มผู้บริโภคอาหาร ก่อนและหลังการศึกษา	134
ภาพที่ 13	ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหาร ก่อนถึงมือผู้บริโภคในกลุ่มผู้สัมผัสอาหารก่อนและหลังการศึกษา	137
ภาพที่ 14	ค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงการป้องกันตนเองเพื่อสุขาภิบาลอาหาร ในกลุ่มผู้สัมผัสอาหารก่อนและหลังการศึกษา	140
ภาพที่ 15	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคะแนนการตระหนักรู้ถึงอันตรายและการป้องกันตนเอง เพื่อสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มผู้สัมผัสอาหารก่อนและหลังการศึกษา	140