

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
2. คำถามการวิจัย	3
3. วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
4. ขอบเขตและข้อจำกัดในการวิจัย	3
5. คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย	4
6. ประโยชน์ที่ได้รับ	6
บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
1. ทฤษฎีด้านสุขาภิบาลอาหาร	7
2. โคลิฟอร์มแบคทีเรียและชุดทดสอบ SI-2	17
3. แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ	21
4. กระบวนการกลุ่ม	23
5. แนวคิดการมีส่วนร่วม	26
6. การวิจัยเชิงปฏิบัติการ	30
7. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม	33
8. การควบคุมดูแลแหล่งจำหน่ายอาหารของท้องถิ่น	36
9. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	38
10. กรอบแนวคิดในการวิจัย	48
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	49
1. รูปแบบการวิจัย	49
2. พื้นที่ทำการวิจัย	49
3. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	49

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย	50
5. การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	51
6. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	52
7. ขั้นตอนในการดำเนินงาน	53
8. การวิเคราะห์ข้อมูล	55
บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล	56
1. ข้อมูลพื้นฐานของแฟงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู	56
2. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร	59
3. สภาพปัญหาของแฟงลอยจำหน่ายอาหาร	62
4. รูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของแฟงลอยตลาดไนท์	63
5. ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร	71
6. ผลการสำรวจพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	72
7. ผลการตรวจประเมินแฟงลอยจำหน่ายอาหารด้านกายภาพ	76
8. ผลการตรวจวิเคราะห์แฟงลอยด้านชีวภาพ	78
9. ผลการประเมินแฟงลอยตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	83
10. เปรียบเทียบความรู้ พฤติกรรม และผลการตรวจด้านกายภาพก่อนและหลัง การใช้รูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร	84
11. อภิปรายผลการวิจัย	87
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	93
1. สรุปผลการวิจัย	93
2. ข้อเสนอแนะ	97
บรรณานุกรม	98
ภาคผนวก	104
ภาคผนวก ก ภาพกิจกรรม	105
ภาคผนวก ข รายละเอียดการวิเคราะห์รายข้อ	115

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 จำนวน ร้อยละ ของแผงลอยแยกตามประเภทอาหารที่จำหน่าย	59
ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของแผงลอยแยกตามลักษณะการจำหน่ายอาหาร	59
ตารางที่ 3 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร	61
ตารางที่ 4 แผนการดำเนินงานแก้ไขปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู	65
ตารางที่ 5 กิจกรรมและตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหารในตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู	68
ตารางที่ 6 ระดับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแผงลอย	72
ตารางที่ 7 พฤติกรรมของผู้ประกอบการแผงลอย ก่อนและหลังดำเนินการ	74
ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผลการสำรวจพฤติกรรมผู้ประกอบการก่อนและหลังดำเนินการ	75
ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผลจากการสำรวจพฤติกรรมผู้ประกอบการก่อนดำเนินการ (ครั้งที่ 1) – หลังดำเนินการ (ครั้งที่ 4)	75
ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผลการประเมินมาตรฐานด้านกายภาพ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอย 12 ข้อ	77
ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผลการประเมินมาตรฐานทางกายภาพ ก่อนและหลังดำเนินการ	78
ตารางที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียก่อนและหลังดำเนินการ	79
ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหารก่อนและหลังดำเนินการ	79
ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำแนกตามประเภทอาหารก่อนและหลังดำเนินการ	81
ตารางที่ 15 ผลตรวจวิเคราะห์ภาชนะอุปกรณ์ด้วยชุดทดสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น(SI-2) จำแนกตามประเภทของภาชนะก่อนและหลังดำเนินการ	82
ตารางที่ 16 จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผลการประเมินมาตรฐานทางชีวภาพด้วยชุดทดสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น(SI-2)	83

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของแผลลอย จำแนกตามผลการประเมินมาตรฐาน ด้านกายภาพ ชีวภาพ และมาตรฐานกรมอนามัย	83
ตารางที่ 18 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย หมวดความรู้ หมวดพฤติกรรม และมาตรฐานแผลลอยด้านกายภาพ	85
ตารางที่ 19 เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อนดำเนินการ ระหว่างดำเนินการ และหลังดำเนินการ (N=90)	86

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 กระบวนการปนเปื้อนของอาหาร	8
ภาพที่ 2 การจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก	16
ภาพที่ 3 การเกิดปฏิกิริยาของ SI-2	21
ภาพที่ 4 กรอบแนวคิดการวิจัย (Conceptual framework)	48
ภาพที่ 5 แสดงค่าเฉลี่ยของคะแนนพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารครั้งที่ 1- ครั้งที่ 4	87
ภาพที่ 6 ตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จังหวัดหนองบัวลำภู	106
ภาพที่ 7 การตรวจประเมินแฟงลอยด้านชีวภาพด้วยชุดทดสอบ SI – 2	106
ภาพที่ 8 กิจกรรมการอบรมให้ความรู้และการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ	107
ภาพที่ 9 แบ่งกลุ่มย่อยและกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ	108
ภาพที่ 10 ประชุมติดตามความก้าวหน้าการปรับปรุงแฟงลอย	108
ภาพที่ 11 การปกปิดอาหารและการปฏิบัติตามข้อกำหนด ก่อนและหลังดำเนินการ (1)	109
ภาพที่ 12 การปกปิดอาหารและการปฏิบัติตามข้อกำหนด ก่อนและหลังดำเนินการ (2)	110
ภาพที่ 13 การปกปิดอาหารและการปฏิบัติตามข้อกำหนด ก่อนและหลังดำเนินการ (3)	111
ภาพที่ 14 แฟงลอยจำหน่ายอาหาร ก่อนดำเนินการ	112
ภาพที่ 15 แฟงลอยจำหน่ายอาหาร หลังดำเนินการ	113
ภาพที่ 16 ผู้ประกอบการรับมอบอุปกรณ์จากเทศบาลเมืองหนองบัวลำภูและสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู (1)	114
ภาพที่ 17 ผู้ประกอบการรับมอบอุปกรณ์จากเทศบาลเมืองหนองบัวลำภูและสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู (2)	114