สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	
1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
2. คำถามการวิจัย	2
3. วัตถุประสงค์	2
4. ขอบเขตการศึกษา	3
5. คำจำกัดความ	3
6. ประโยชน์ที่ได้รับ	4
บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
1. ทฤษฎีด้านการสุขาภิบาลอาหาร	5
2. โครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”	19
3. อุทยานแห่งชาติภูกระดึง	22
4. แนวคิดเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมของชุมชนในกระบวนการพัฒนา	24
5. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม	34
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	36
7. กรอบแนวคิดในการวิจัย	42
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
1. รูปแบบการวิจัย	44
2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	44
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษา	45
4. เกณฑ์การให้คะแนนและการแปลผล	45
5. การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	46
6. ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	46
7. วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล	49

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
8. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	50
บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล	
1. ข้อมูลทั่วไป	51
2. ข้อมูลของกลุ่มประชากรที่มีส่วนร่วมในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง	56
3. ปัญหาที่พบจากการดำเนินงานสุขาภิบาล	57
4. ผลการดำเนินงานตามรูปแบบสุขาภิบาลอาหาร	58
5. ผลการตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	69
6. การมีส่วนร่วมในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร	82
7. อธิปรายผลการวิจัย	86
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	
1. สรุปผลการวิจัย	92
2. ข้อเสนอแนะ	97
บรรณานุกรม	99
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ภาพกิจกรรม	104
ภาคผนวก ข เนื้อหาการประชุมเชิงปฏิบัติการ	112
ภาคผนวก ค กำหนดการประชุม	115
ภาคผนวก ง แบบตรวจร้านและแผงลอย กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย	117
ภาคผนวก จ แบบตรวจร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหารตามโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง	120
ภาคผนวก ฉ แบบสัมภาษณ์การมีส่วนร่วม	128
ภาคผนวก ช สมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขาภิบาลอาหาร	133
ภาคผนวก ซ ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดตรวจ SI-2	138
ภาคผนวก ฌ รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ	149
ประวัติผู้เขียน	151

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 1	แสดงสถานที่เก็บและประเภทตัวอย่างการตรวจด้านชีวภาพ	16
ตารางที่ 2	แสดงประเภทอาหารที่สามารถเก็บมาตรวจมาตรฐานด้านชีวภาพ	17
ตารางที่ 3	จำนวนและร้อยละของผู้ปฏิบัติงานในร้านจำหน่ายอาหารแยกตามหน้าที่การปฏิบัติงาน	52
ตารางที่ 4	จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงจำแนกตามข้อมูลพื้นฐานในการประกอบกิจการ	53
ตารางที่ 5	จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหารแยกตามประเภทอาหารที่จำหน่าย	55
ตารางที่ 6	จำนวนและร้อยละจำนวนผู้ปฏิบัติงานในแผงลอยจำหน่ายอาหารแยกตามแผงลอยที่มีการแบ่งหน้าที่และในการปฏิบัติงาน	56
ตารางที่ 7	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง	57
ตารางที่ 8	ประเด็นปัญหาจากผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมา	59
ตารางที่ 9	แผนการดำเนินงานในกิจกรรมแก้ไขปัญหาและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง	63
ตารางที่ 10	จำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพร้านจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาล 15 ข้อครั้งที่ 1	69
ตารางที่ 11	จำนวนและร้อยละร้านจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็นย่อยในข้อกำหนดมาตรฐาน 15 ข้อ ครั้งที่ 1	70
ตารางที่ 12	จำนวนและร้อยละของร้านจำหน่ายอาหารจำแนกผลการประเมินมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ครั้งที่ 1	71
ตารางที่ 13	จำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 12 ข้อครั้งที่ 1	71
ตารางที่ 14	จำนวนและร้อยละแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็นย่อยในข้อกำหนดมาตรฐาน 12 ข้อ ครั้งที่ 1	73
ตารางที่ 15	จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายจำแนกผลการประเมินมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2)ครั้งที่ 1	74

สารบัญตาราง (ต่อ)

		หน้า
ตารางที่ 16	ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพของร้านจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 15 ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2	75
ตารางที่ 17	ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพของร้านจำหน่ายอาหารไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็นย่อยในข้อกำหนดมาตรฐาน 15 ข้อครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2	76
ตารางที่ 18	ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหาร จำแนกผลการตรวจมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2	77
ตารางที่19	ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำแนกผลการตรวจมาตรฐานทางกายภาพครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2	78
ตารางที่ 20	ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็นย่อยในข้อกำหนดมาตรฐาน12 ข้อครั้งที่1 และครั้งที่2	78
ตารางที่ 21	ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำแนกผลการตรวจมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ครั้งที่ 1และครั้งที่ 2	80
ตารางที่ 22	ตารางเปรียบเทียบผลการตรวจชนิดตัวอย่างอาหาร ภาชนะ มือในการตรวจทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2)ในครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2	81
ตารางที่ 23	ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของการมีส่วนร่วมของกลุ่มประชากรจำแนกตามกิจกรรมการมีส่วนร่วมและระดับการมีส่วนร่วม	84
ตารางที่ 24	ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของการมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่จำแนกตามกิจกรรมการมีส่วนร่วมและระดับการมีส่วนร่วม	85
ตารางที่ 25	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความแตกต่างของคะแนนผลการตรวจที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจากผลการตรวจก่อนและหลังการดำเนินงาน	86

สารบัญภาพ

		หน้า
รูปภาพที่ 1	แสดงการป้องกันและควบคุมอาหารสะอาด	7
รูปภาพที่ 2	การจัดและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก	11
รูปภาพที่ 3	การร่วมประชุมเชิงปฏิบัติและรับทราบผลการดำเนินงานสุขาภิบาล ปีงบประมาณ 2548	105
รูปภาพที่ 4	การสนทนากลุ่มย่อยค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหาของดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	105
รูปภาพที่ 5	การร่วมสนทนากลุ่มย่อยของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่	106
รูปภาพที่ 6	การสนทนากลุ่มย่อยเพื่อค้นหาปัญหา สาเหตุ แนวทางการแก้ไขปัญหา	106
รูปภาพที่ 7	การประชุมกลุ่มย่อยของผู้ประกอบการเพื่อรับทราบผลการตรวจประเมินและปัญหาที่พบจากการตรวจในแต่ละครั้งในขั้นตอนการตรวจประเมิน	107
รูปภาพที่ 8	การให้คำแนะนำเป็นรายร้าน/แผงกับผู้ประกอบ ชี้ให้เห็นจุดบกพร่องและแนะนำแนวทางแก้ไข	107
รูปภาพที่ 9	การประชุมกลุ่มย่อยของผู้ประกอบการเพื่อรับทราบผลการตรวจและปัญหาที่พบจากการตรวจในแต่ละครั้งในขั้นตอนการตรวจประเมิน	108
รูปภาพที่ 10	การให้คำแนะนำเป็นรายร้าน/แผงกับผู้ประกอบ ชี้ให้เห็นจุดบกพร่องและแนะนำแนวทางแก้ไข	108
รูปภาพที่ 11	แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการหลังจากการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	109
รูปภาพที่ 12	แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการหลังจากการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	109
รูปภาพที่ 13	แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการก่อนการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	110
รูปภาพที่ 14	แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการหลังจากการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	110
รูปภาพที่ 15	แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการหลังจากการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	111
รูปภาพที่ 16	การสร้างภาคีเครือข่ายในการร่วมดำเนินงานและสนับสนุนงบประมาณจากท้องถิ่น	111