

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1. ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
2. วัตถุประสงค์	3
3. ขอบเขตการวิจัย	3
4. ข้อตกลงเบื้องต้น	3
5. คำศัพท์ในการวิจัย	4
6. ประโยชน์ที่ได้รับ	5
บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
1. ทฤษฎีทางด้านสุขาภิบาลอาหาร	6
2. การเกิดโรคเนื่องจากอาหารเป็นสื่อ	23
3. ทฤษฎีเรื่องความรู้ ทักษะ และพฤติกรรม	26
4. การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันนักเรียน	33
5. แนวคิดเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมของชุมชน (Participation)	40
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	46
7. กรอบแนวคิดในการวิจัย	53
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	54
1. รูปแบบการวิจัย	54
2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	54
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย	55
4. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	58
5. ขั้นตอนการดำเนินงาน	58
6. การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	59
7. การวิเคราะห์ข้อมูล	60

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย และอภิปรายผล	61
1. ผลของการใช้กระบวนการมีส่วนร่วม	61
2. ผลการวิจัย	69
3. การอภิปรายผล	94
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ	97
1. สรุปผลการวิจัย	97
2. ข้อเสนอแนะจากการศึกษา	99
3. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	100
บรรณานุกรม	101
ภาคผนวก	106
ภาคผนวก ก สรุปผลการสำรวจโรงอาหาร	107
ภาคผนวก ข ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหาร	109
ภาคผนวก ค แบบสอบถาม	117
ภาคผนวก ง การตรวจสอบความสะอาดของเบคทีเรียด้วยชุด SI-2	132
ประวัติผู้เขียน	137

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ปัญหาและข้อเสนอแนะแนวทางแก้ไขสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร หลังจากการดำเนินงานกระบวนการมีส่วนร่วม	61
ตารางที่ 2 แผนการดำเนินงานแก้ไขปัญหสุขาภิบาลอาหารในโครงการอาหารกลางวัน นักเรียนโรงเรียนประถมศึกษา เขตอำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี	65
ตารางที่ 3 แสดงข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน	69
ตารางที่ 4 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร	70
ตารางที่ 5 จำนวนร้อยละ ของผู้สัมผัสอาหารตอบถูกเกี่ยวกับความรู้ด้านการ สุขาภิบาลอาหาร จำแนกเป็นรายข้อ ก่อนและหลังดำเนินงาน	72
ตารางที่ 6 จำนวนร้อยละ ของผู้สัมผัสอาหารตอบถูกเกี่ยวกับทัศนคติด้านการ สุขาภิบาลอาหาร จำแนกเป็นรายข้อ ก่อนและหลังดำเนินงาน	74
ตารางที่ 7 จำนวนร้อยละ ของผู้สัมผัสอาหารด้านการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาล อาหาร จำแนกเป็นรายข้อ ก่อนและหลังดำเนินงาน	77
ตารางที่ 8 จำนวนร้อยละ โรงเรียนที่ผ่านเกณฑ์สภาวะสุขาภิบาลอาหารในโครงการ อาหารกลางวัน จำแนกเป็นรายข้อ ก่อนและหลังดำเนินงาน	82
ตารางที่ 9 จำนวนร้อยละ ของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามระดับความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติตัวเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน	87
ตารางที่ 10 จำนวนร้อยละ ผลการสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนด้วย แบบสำรวจโรงอาหาร เปรียบเทียบกับมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน	88
ตารางที่ 11 ผลการตรวจการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในภาชนะ/อุปกรณ์ อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน	89
ตารางที่ 12 ผลการตรวจการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ตัวอย่างอาหาร จำแนก ตามประเภทอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน	89
ตารางที่ 13 ผลการตรวจการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ภาชนะ/อุปกรณ์ จำแนก ตามประเภทภาชนะ ก่อนและหลังดำเนินงาน	90
ตารางที่ 14 ผลการตรวจการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในมือผู้สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน	91

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 15	เปรียบเทียบความรู้ ทักษะ ทักษะ พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัส 92
	อาหาร และสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน
ตารางที่ 16	เปรียบเทียบผลการตรวจการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ตัวอย่างอาหาร 93
	ภาชนะ/อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 กระบวนการปนเปื้อนของอาหาร	8
ภาพที่ 2 แสดงการแต่งกายที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร	12
ภาพที่ 3 แสดงความสัมพันธ์ของความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติตัว	32
ภาพที่ 4 กรอบแนวคิดและระบบการพัฒนาแบบมีส่วนร่วม	42
ภาพที่ 5 กระบวนการบริหารจัดการการพัฒนาแบบมีส่วนร่วม	45