

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	8
คำถามการวิจัย	8
ขอบเขตการวิจัย	8
นิยามศัพท์	9
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
แรงงานสูงอายุ ความหมายและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา	10
กระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง	16
ปัจจัยคุกคามสุขภาพจากการทำงานและการประเมิ	25
ภาวะสุขภาพตามความเสี่ยงและการประเมิ	36
กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย	46
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	47
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	48
การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	53

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การพิทักษ์สิทธิ์ของกลุ่มตัวอย่าง	54
ขั้นตอนและวิธีการรวบรวมข้อมูล	54
การวิเคราะห์ข้อมูล	55
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล	
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	56
อภิปรายผลการศึกษา	78
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการวิจัย	89
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	90
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	91
เอกสารอ้างอิง	93
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	107
ภาคผนวก ข รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	117
ภาคผนวก ค การคำนวณดัชนีความตรงตามเนื้อหา	118
ภาคผนวก ง เอกสารรับรองโครงการวิจัย	119
ภาคผนวก จ เอกสารคำชี้แจงข้อมูลการเข้าร่วมโครงการวิจัย	120
ภาคผนวก ฉ รายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง	124
ประวัติผู้เขียน	127

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
2-1	ปัจจัยคุกคามสุขภาพจากการทำงานในขั้นตอนการผลิตอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง	24
4-1	ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง	57
4-2	ข้อมูลการทำงานในอดีตของกลุ่มตัวอย่าง	59
4-3	ข้อมูลการทำงานในปัจจุบันของกลุ่มตัวอย่าง	60
4-4	ปัจจัยคุกคามสุขภาพจากการทำงานโดยรวมและรายด้านตามการรับรู้ของกลุ่มตัวอย่าง	62
4-5	ปัจจัยคุกคามสุขภาพจากการทำงานตามการรับรู้ของกลุ่มตัวอย่าง	64
4-6	ระดับความเสี่ยงจากท่าทางการทำงานของกลุ่มตัวอย่าง	66
4-7	ข้อมูลระดับความเสี่ยงตามขั้นตอนการทำงานของของกลุ่มตัวอย่าง	67
4-8	ภาวะสุขภาพทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง	68
4-9	การรับรู้ความเจ็บป่วยที่เกี่ยวข้องเนื่องจากการสัมผัสปัจจัยคุกคามสุขภาพ จากสภาพแวดล้อมการทำงานในช่วง 1 เดือนที่ผ่านมาของกลุ่มตัวอย่าง	70
4-10	การบาดเจ็บที่เกี่ยวข้องเนื่องจากการทำงานในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมาของกลุ่มตัวอย่าง	72
4-11	แบบแผนการดำเนินชีวิตโดยรวมและรายด้านของกลุ่มตัวอย่าง	74
4-12	แบบแผนการดำเนินชีวิตของกลุ่มตัวอย่าง	76

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
2-1 การตรวจสอบและกักคุณภาพวัตถุดิบ	17
2-2 การควบคุมรถโฟล์คลิฟท์ในสภาพการทำงานที่มีพื้นเปียกชื้น	18
2-3 การตัดแต่งวัตถุดิบ	18
2-4 การยกตะแกรงบรรจุปลาขึ้นรถเข็น เคลื่อนย้ายเข้าสู่หม้ออบไอน้ำ	19
2-5 การทำความสะอาดโดยการชุบน้ำและชุบแช่เกลือปลา	20
2-6 การเรียงเนื้อปลาเข้าสู่รางเครื่องสับปลาเพื่อบรรจุกระป๋อง	20
2-7 การลำเลียงกระป๋องที่ผ่านการบรรจุเข้าเครื่องปิดผนึกฝากระป๋อง	21
2-8 การจัดเรียง ขก/เคลื่อนย้ายปลากระป๋องในขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อ	22
2-9 การเป่าแห้งด้วยเครื่องเป่าลมแรงดันสูงเพื่อป้องกันการเกิดสนิมของกระป๋อง	22
2-10 การปิดฉลากและการบรรจุกล่อง	23