

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญรูป	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตและข้อจำกัดของการวิจัย	3
1.4 ข้อตกลงเบื้องต้น	4
1.5 คำจำกัดความ	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการจากการวิจัย	5
บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 หลักการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร	6
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	18
3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย	18
3.2 รูปแบบการวิจัย	18
3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	18
3.4 การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	19
3.5 ขั้นตอนการดำเนินงาน	19
3.6 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล	20

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล	21
4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร	21
4.2 ความรู้ความเข้าใจ ทักษะและการปฏิบัติ เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล ของผู้สัมผัสอาหาร	23
4.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	30
4.4 ผลการสำรวจสถานะการสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น	39
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	46
5.1 ผลการสำรวจสถานะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	46
5.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางแบคทีเรีย โดยใช้วิธี SI-2 และปฏิกิริยาชีวเคมี (Biochemical reaction)	48
5.3 ความรู้ความเข้าใจ ทักษะและการปฏิบัติ เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล ของผู้สัมผัสอาหาร	49
5.4 แนวทางในการแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ที่พบจากการศึกษา	49
5.5 ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยต่อไป	51
บรรณานุกรม	52
ภาคผนวก	57
ภาคผนวก ก.	58
ภาคผนวก ข.	62
ภาคผนวก ค.	65
ภาคผนวก ง.	70
ภาคผนวก จ.	73
ประวัติผู้เขียน	91

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร	22
ตารางที่ 2 การปฏิบัติตัวเมื่อป่วยเป็นโรคไข้หวัด ไขหวัด บิด ท้องร่วง	23
ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจในการแพร่เชื้อ ของผู้สัมผัสอาหาร	24
ตารางที่ 4 ทักษะของผู้สัมผัสอาหาร	26
ตารางที่ 5 ร้อยละทางด้านการปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหาร	28
ตารางที่ 6 การตรวจภาชนะสัมผัสอาหารเพื่อตรวจหา Coliform bacteria	30
ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแยกตามรูปแบบการจัดบริการ อาหารและร้อยละของการตรวจพบ coliform bacteria ในแต่ละร้านรวมภาชนะทุกชนิด	35
ตารางที่ 8 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับขนาดของโรงเรียนและจำนวนร้านอาหาร ในโรงเรียนที่ศึกษา 9 แห่ง	36
ตารางที่ 9 การหาความสัมพันธ์ระหว่างร้อยละของการตรวจพบ coliform bacteria กับความรู้ ทักษะและการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร	37
ตารางที่ 10 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุ ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน กับความรู้ ทักษะและการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร	38
ตารางที่ 11 ผลการสำรวจสถานะการสุขาภิบาลอาหาร โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น (คิดเป็นร้อยละ)	41

สารบัญรูป

	หน้า
กราฟที่ 1 ผลการตรวจหาแบคทีเรียตามประเภทของภาชนะที่ตรวจ	31
กราฟที่ 2 ผลการตรวจหา E.coli แยกตามประเภทของภาชนะ	32
กราฟที่ 3 ร้อยละของภาชนะที่ตรวจพบเชื้อแบคทีเรียในภาชนะใส่อาหาร จำแนกตามประเภทของร้านอาหาร	33
กราฟที่ 4 ผลการตรวจทางแบคทีเรียวิทยาแยกตามชนิดของ Coliform bacteria	34
รูปที่ 1 ภาพแสดงการเปลี่ยนสีของสารละลาย SI-2 เมื่อตรวจพบ Coliform bacteria เกินมาตรฐาน	74
รูปที่ 2 ภาพแสดง colony ของ E.coli	74