

## สารบัญ

|                                               | หน้า |
|-----------------------------------------------|------|
| กิตติกรรมประกาศ                               | ค    |
| บทคัดย่อภาษาไทย                               | ง    |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ                            | ช    |
| สารบัญ                                        | ๗    |
| สารบัญตาราง                                   | ญ    |
| สารบัญแผนภาพ                                  | ฎ    |
| บทที่ 1 บทนำ                                  | 1    |
| ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา                | 1    |
| วัตถุประสงค์ของการวิจัย                       | 9    |
| ขอบเขตการวิจัย                                | 9    |
| คำนิยามศัพท์เฉพาะ                             | 10   |
| ประโยชน์ที่รับจากการวิจัย                     | 11   |
| บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง        | 12   |
| หลักการสุขาภิบาลอาหาร                         | 12   |
| โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ                    | 22   |
| พระราชบัญญัติและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง           | 41   |
| แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง                   | 52   |
| กรอบแนวคิดในการวิจัย                          | 60   |
| ข้อกำหนด หลักเกณฑ์และมาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร | 61   |
| งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง                         | 65   |

|                                                                | หน้า |
|----------------------------------------------------------------|------|
| บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย                                     | 72   |
| ประชากรที่ศึกษา                                                | 72   |
| เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย                                     | 73   |
| การเก็บรวบรวมข้อมูล                                            | 76   |
| การวิเคราะห์ข้อมูล                                             | 78   |
| บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล                                   | 80   |
| ข้อมูลด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลและภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร | 81   |
| ข้อมูลด้านกระบวนการผลิตอาหาร                                   | 84   |
| ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม                                          | 92   |
| บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ                           | 96   |
| สรุปผลการวิจัย                                                 | 96   |
| อภิปรายผล                                                      | 97   |
| ข้อเสนอแนะ                                                     | 103  |
| บรรณานุกรม                                                     | 106  |
| ภาคผนวก                                                        | 110  |
| ภาคผนวก ก                                                      | 111  |
| ภาคผนวก ข                                                      | 117  |
| ประวัติผู้เขียน                                                | 122  |

## สารบัญตาราง

| ตาราง                                                                                                     | หน้า |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามระดับ<br>การจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร         | 81   |
| 2 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยที่การผ่านเกณฑ์ด้านสุขวิทยา<br>ส่วนบุคคลในการประกอบอาหารจำแนกตามรายชื่อ | 82   |
| 3 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามเชื้อที่พบ                                                       | 83   |
| 4 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามระดับ<br>การจัดการในกระบวนการผลิตอาหาร                          | 84   |
| 5 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามการผ่านเกณฑ์<br>รายขั้นตอนในกระบวนการผลิตอาหาร                  | 85   |
| 6 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามระดับ<br>ความสะอาดของตัวอย่างส่งตรวจทางแบคทีเรีย                | 86   |
| 7 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยที่การผ่านเกณฑ์<br>ของสิ่งส่งตรวจทางแบคทีเรียจำแนกตามรายตัวอย่าง        | 87   |
| 8 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามระดับ<br>การจัดการด้านสิ่งแวดล้อมในสถานที่ผลิตและจำหน่ายอาหาร   | 92   |
| 9 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยที่การผ่านเกณฑ์<br>ข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อมจำแนกตามรายชื่อ               | 93   |
| 10 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตาม<br>สถานที่จำหน่ายอาหาร                                        | 94   |
| 11 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตาม<br>จำนวนของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร                          | 95   |
| 12 จำนวน ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของจำนวนผู้สัมผัสอาหาร                                           | 95   |

สารบัญแผนภาพ

| แผนภาพ                                                              | หน้า |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| 1 แสดงขั้นตอนการปนเปื้อนของอาหาร                                    | 15   |
| 2 แสดงสาเหตุการปนเปื้อนของอาหาร                                     | 17   |
| 3 แสดงหลักการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด                           | 18   |
| 4 ปัจจัยที่กำหนดพฤติกรรมของบุคคลตามแนวความคิดของ Ajzen และ Fishbein | 52   |
| 5 แสดงภาวะไม่สมดุลระหว่าง Host Agent และ Environment                | 55   |
| 6 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง Host Agent และ Environment                | 57   |
| 7 แสดงหลักการป้องกันและควบคุมโรค                                    | 58   |
| 8 แสดงกรอบแนวคิดในการวิจัย                                          | 60   |