

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญแผนภูมิ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและความเป็นมาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	6
สมมติฐานการศึกษา	6
ขอบเขตการศึกษา	6
นิยามศัพท์เฉพาะ	6
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
การสุขาภิบาลอาหาร	8
โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ	25
ความสัมพันธ์ความรู้และการปฏิบัติตัว	26
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	28
กรอบแนวคิดการศึกษา	30
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	31
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	31
เครื่องมือ	31
การตรวจสอบเครื่องมือ	33
การรวบรวมข้อมูล	33
การวิเคราะห์ข้อมูล	34

บทที่ 4 ผลการศึกษา	35
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	49
สรุปผล	49
อภิปรายผล	52
ข้อเสนอแนะ	55
บรรณานุกรม	56
ภาคผนวก	59
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	60
ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ข้อมูลความรู้และการปฏิบัติตัว ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร	61
ภาคผนวก ค แบบสอบถาม	69
ภาคผนวก ง แบบสังเกต	75
ประวัติผู้เขียน	83

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตาม เพศ อายุ และระดับการศึกษา	36
4.2 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามอายุการทำงาน ในโรงครัวของโรงพยาบาล การอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานของรัฐ ระยะเวลาที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานของรัฐ	37
4.3 จำนวนและร้อยละของประชากรจำแนกตามการ ได้รับการตรวจสุขภาพ	38
4.4 ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ของประชากร	38
4.5 ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ	39
4.6 ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระยะเวลา ในการทำงานในโรงครัวของโรงพยาบาล	39
4.7 ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการ ได้รับการอบรมจากหน่วยงานของรัฐ	40
4.8 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับของการปฏิบัติตัวตาม ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารจากการตอบแบบสอบถาม	42
4.9 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับของการปฏิบัติตัว ตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จากแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ	42
4.10 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับของการปฏิบัติตัว ตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จากแบบสอบถาม จำแนกตามระยะเวลาในการทำงาน	43
4.11 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับของการปฏิบัติตัว ตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จากแบบสอบถาม จำแนกตามการได้รับการอบรม	43

4.12	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตัว ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารจากแบบสังเกต	44
4.13	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับของการปฏิบัติตัว ตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จากแบบสังเกตจำแนกตามเพศ	44
4.14	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหารจากแบบสังเกตการณ์ จำแนกตามระยะเวลาในการทำงาน	45
4.15	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ ผู้สัมผัสอาหารจากแบบสังเกตการณ์ จำแนกตามการได้รับการอบรม	45
4.16	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันระหว่างคะแนนความรู้ ตามหลักสุขาภิบาลอาหารจากแบบทดสอบกับคะแนนการปฏิบัติตัว ตามหลักสุขาภิบาลอาหารจากแบบสอบถามของผู้สัมผัสอาหาร	47
4.17	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันระหว่างคะแนนความรู้ ตามหลักสุขาภิบาลอาหารกับคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร จากแบบสังเกตของผู้สัมผัสอาหาร	47
4.18	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันระหว่างคะแนนความรู้ ตามหลักสุขาภิบาลอาหารกับคะแนนการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวม จากแบบสอบถาม และแบบสังเกตของผู้สัมผัสอาหาร	48

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิ	หน้า
2.1 กรอบแนวคิดการวิจัย	30
4.1 ร้อยละของคะแนนความรู้ตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกเป็นรายชื่อ	41
4.2 คะแนนของการปฏิบัติตัวตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จากแบบสอบถามและแบบสังเกตการณ์ จำแนกเป็นรายชื่อ	46