สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย ..... (1)

บทคัดย่อภาษาอังกฤษ ..... (2)

กิตติกรรมประกาศ ..... (3)

สารบัญ ..... (4)

สารบัญตาราง ..... (6)

สารบัญภาพ ..... (7)

บทที่ 1 บทนำ 1

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา 1

วัตถุประสงค์ของการวิจัย 3

ขอบเขตของการวิจัย 3

กรอบแนวคิดในการวิจัย 4

นิยามศัพท์ 5

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ 5

บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 6

แนวคิดและทฤษฎี 6

อันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร 9

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร 11

การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร 16

นโยบายรัฐบาลและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยจากอาหาร 19

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย

(อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste) 21

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 24

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย 28
การวิจัยเชิงคุณภาพ 28
ผู้ให้ข้อมูลหลัก 28
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 29
การเก็บรวบรวมข้อมูล 29
ขั้นตอนการดำเนินการ 29
การวิเคราะห์ข้อมูล 30
การศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจเข้าร่วมโครงการฯ 32
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง 32
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 33
แบบสอบถามและการวัดปัจจัยต่าง ๆ 33
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล 35
การวิเคราะห์ข้อมูล 36

บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล 39

บทที่ 5 สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ 59
สรุปผลการวิจัย 59
อภิปรายผลการวิจัย 61
ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย 62

บรรณานุกรม 65
ภาคผนวก 69
ประวัติผู้ทำวิทยานิพนธ์ 76

สารบัญตาราง

ตารางที่ หน้า

2.1 แสดงวิธีการเก็บเพื่อตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียอาหาร 18

2.2 แสดงหลักเกณฑ์การเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียอาหาร 19

3.1 จำนวนร้านอาหารและแผงลอยที่จำหน่ายอาหาร และจำนวนร้านอาหาร และแผงลอยที่สุ่มตัวอย่าง 32

3.2 รายละเอียดขั้นตอนดำเนินงานวิจัย 38

4.1 ลักษณะกลุ่มตัวอย่างการวิจัยเชิงคุณภาพ 39

4.2 จำนวนและร้อยละ ของสถานภาพทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร 46

4.3 ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของทัศนคติการเข้าร่วมปทัสถานการเข้าร่วม และความมั่นใจการเข้าร่วม 49

4.4 ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของทัศนคติการเข้าร่วมปทัสถานการเข้าร่วม และความมั่นใจการเข้าร่วม 50

4.5 ปัจจัยที่มีผลต่อทัศนคติของการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste 51

4.6 ปัจจัยที่มีผลต่อปทัสถานของการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste 53

4.7 ปัจจัยที่มีผลต่อความมั่นใจในการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste 54

4.8 ปัจจัยที่มีผลต่อความตั้งใจเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste 56

4.9 ทัศนคติ ปทัสถาน และความมั่นใจในการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste ของกลุ่มผู้จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายฯ และยังไม่ได้รับป้ายฯ 57

4.10 จำนวนและร้อยละของข้อเสนอแนะและแนวทางการดำเนินโครงการ 58

สารบัญภาพ

ภาพที่ **หน้า**

1 กรอบแนวคิดและตัวแปรในการวิจัย 4

2.1 แสดงทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action) 7

2.2 แสดงทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Theory of Planned Behavior) 8