

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

แนวทางการลดสารปนเปื้อนตอกด้านในอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าที่ขายสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบลลนางระกำ อำเภอทางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ชื่อนักศึกษา

นายสุรุณ พ่วงเจริญศรี

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ อุยมี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ องค์น้ำ คงประชา

การวิจัยครั้งนี้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาการรับรู้และแนวทางเรื่องสารปนเปื้อนที่ตอกด้านในอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าที่ขายสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบลลนางระกำ อำเภอทางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านค้า ที่ประกอบการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ร้านอาหาร ร้านแผงลอย ในตลาดสดเทศบาลตำบลลนางระกำ ในช่วงเดือนตุลาคม 2553 ถึงเดือน มกราคม 2553 จำนวน 132 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม เก็บรวบรวมข้อมูลโดย วิเคราะห์ข้อมูลใช้วิเคราะห์เนื้อหาเชิงอุปนัย (Inductive Analysis) สติติที่ใช้ในการวิจัย คือ ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ผลการศึกษาพบว่า

1. การรับรู้สารปนเปื้อนตอกด้านในอาหารของผู้ประกอบการอยู่ในระดับ ปานกลาง

2. แนวทางการลดสารปนเปื้อนตอกด้านในอาหารของผู้ประกอบการ ได้แก่ กรรมการตลาดสดเทศบาลควรหมั่นตรวจสอบการจัดวางสินค้าให้ปลอดภัย การจัดวางสินค้าให้ปลอดภัยจากพำะของเชื้อโรค และมีอุปกรณ์ป้องกันสินค้า ไม่ให้เปื้อนผุ่นละออง จัดให้ความรู้ในด้านกระบวนการเลือกเฟ้นสินค้าที่นำมาจำหน่าย จัดให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายสินค้าในด้านการหมั่นสังเกตสินค้าที่ผลิตหรือจำหน่าย จัดให้ความรู้ในด้านการศึกษาถึงแหล่งผลิตสินค้าที่จำหน่ายได้มาตรฐาน จัดอบรมผู้จำหน่ายหรือผู้ผลิตให้มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสารพิษที่ปนเปื้อนในอาหาร จัดกิจกรรมรณรงค์ลดการใช้สารปนเปื้อนในอาหารในตลาดสดเทศบาลตำบลลนางระกำ สร้างความตระหนักให้ผู้ผลิตหรือจำหน่ายผลิตอาหารได้สะอาดปลอดภัย จากเชื้อจุลทรรศ์ ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายควรตรวจสอบสินค้าที่จำหน่ายอย่างสม่ำเสมอ จัดระบบและการจัดเก็บสินค้าให้ปลอดภัยจากการปนเปื้อน จัดการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนโดยภาคราชการ ภาคราชการให้ข้อมูลจากสารเกี่ยวกับสารปนเปื้อนอย่างสม่ำเสมอ มีการกำกับดูแลเกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหาร และควรมีการกำหนดโทษปรับสำหรับอาหารที่ปนเปื้อนเกินกว่ามาตรฐาน

หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาสุทธศาสตร์การพัฒนา
ปีการศึกษา 2552

ลายมือชื่อนักศึกษา.....
ลายมือชื่อประธานที่ปรึกษา.....
ลายมือชื่อกรรมการที่ปรึกษา.....

Title	STRATEGIES FOR REDUCING RESIDUE CONTAMINATION IN FOOD FOR FRESH MARKETS OF THE MUNICIPALITIES IN BANGRAGUM DISTRICT PHITSANULOK PROVINCE
Author	Mr.Surawut Duanjareonsri
Advisors	Assistant Professor Dr.Pitak Yoomee Assistant Professor Anongnart Kongpracha

The purposes of this research were to study situation and knowledge concerning residue contamination in food for fresh markets of municipalities in Bangragum district, to set guidelines for reducing residue the contamination. The subjects of this study comprised of 132 persons including sellers in fresh markets of municipalities in Bangragum district. The instruments used in this study comprised of exit surveys on the knowledge and guidelines in reducing residue contaminate in food. Data collection was conducted through questionnaires. Descriptive analysis and inductive analysis were administrated.

The findings were as follows:

1. The seller' knowledge in reducing contamination food was at the medium level.
2. The guidelines in reducing food contamination were to examine the safety food from carriers of disease and dust, giving knowledge about selecting products, standard resources and toxins in food. Additionally campaigns were developed to increase awareness of reducing residue contamination in food and increase awareness of how to avoid virus and bacteria contamination. Finally the guidelines set a product safety system with control and follow up studies of the reduction of residue contaminates in food and punishments for those with higher residue contaminates in food.

**Department Master of Arts
Field of Study Development Strategy
Academic Year 2009**

Student's Signature..... *[Signature]*
Advisor's Signature..... *[Signature]*
Co-Advisor's Signature..... *[Signature]*