

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	(3)
Abstract.....	(4)
กิตติกรรมประกาศ.....	(5)
สารบัญ.....	(6)
รายการตาราง.....	(7)
รายการตารางภาคผนวก.....	(8)
รายการภาพ	(9)
รายการภาพภาคผนวก.....	(10)
บทที่	
1. บทนำ.....	1
บทนำต้นเรื่อง.....	1
การตรวจเอกสาร.....	5
วัตถุประสงค์.....	35
2. วิธีการวิจัย.....	36
วัสดุ.....	36
อุปกรณ์.....	37
วิธีดำเนินการ.....	38
3. ผลและวิจารณ์.....	46
4. สรุปและเสนอแนะ.....	71
บรรณานุกรม.....	74
ภาคผนวก.....	79
ภาคผนวก ก.....	80
ภาคผนวก ข.	85
ภาคผนวก ค.....	89
ภาคผนวก ง.	97
ภาคผนวก จ.....	106
ประวัติผู้เขียน.....	112

รายการตาราง

ตารางที่	หน้า
1. คณะทำงาน HACCP	49
2. รายละเอียดของผลิตภัณฑ์และวัตถุประสงค์ในการใช้	50
3. รายละเอียดขั้นตอนการผลิต.....	52
4. การวิเคราะห์อันตรายและการหาจุดควบคุมวิกฤต.....	55
5. แผนงาน HACCP	60
6. แบบบันทึกอุณหภูมิ/เวลา ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วย.....	61
7. ผลการตรวจทางจุลชีววิทยาของวัตถุดิบ เปรียบเทียบก่อนและหลังนำระบบ HACCPเข้าสู่การปฏิบัติ.....	65
8. ผลการตรวจทางจุลชีววิทยาของอาหารสุก เปรียบเทียบก่อนและหลัง นำระบบ HACCP เข้าสู่การปฏิบัติ.....	66
9. ผลการตรวจทางจุลชีววิทยาของมือผู้สัมผัสอาหาร เปรียบเทียบก่อนและหลัง นำระบบ HACCPเข้าสู่การปฏิบัติ.....	68
10. ผลการตรวจทางจุลชีววิทยาของภาชนะสัมผัสอาหาร เปรียบเทียบก่อนและ หลังนำระบบ HACCPเข้าสู่การปฏิบัติ.....	69

รายการตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวกที่	หน้า
1. รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุมแผนงาน HACCP	104
2. ตัวอย่างแบบบันทึกอุณหภูมิ/เวลา ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วย (RN-f-01).....	105
3. แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล แบบสอ.รพ.7 หน้าที่ 1	107
4. แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล แบบสอ.รพ.7 หน้าที่ 2	108
5. แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล แบบสอ.รพ.7 หน้าที่ 3	109
6. แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล แบบสอ.รพ.7 หน้าที่ 4	110
7. แบบบันทึกผลการตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัส อาหาร ทางแยกที่เรีย.....	111

รายการภาพ

ภาพที่	หน้า
1. รายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากรในประเทศไทย ตามกลุ่มอายุ ปี พ.ศ. 2539-2543.....	3
2. แผนที่อำเภอระโนดและที่ตั้งโรงพยาบาลระโนด.....	4
3. กระบวนการเกิดปัญหาโรคระบบทางเดินอาหาร.....	19
4. การจัดการควบคุมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....	19
5. ขั้นตอนที่อาหารอาจเกิดการปนเปื้อน.....	20
6. เนื้อไก่สด เลอะหนั้ ติดกระดูก.....	39
7. มะเขือสด ผ่าซีก.....	40
8. เครื่องแกงและ เครื่องปรุงรส.....	40
9. แกงป่าไก่ หลังปรุงสุกพร้อมเสิร์ฟ.....	40
10. โครงสร้างองค์กรของฝ่ายโภชนาการตามสายงานบังคับบัญชา.....	46
11. แผนภูมิการผลิตแกงป่าไก่ ของโรงพยาบาลระโนด.....	51
12. ผังการตัดสินใจ (The CCP decision tree) เพื่อกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม.	54

รายการภาพภาคผนวก

ภาพภาคผนวกที่	หน้า
1. EMB agar ที่ ไม่มี Metallic sheen	82
2. EMB agar ที่ มี Metallic sheen.....	82
3. เครื่องปั่นอาหาร (Stomacher) ยี่ห้อ Seward.....	83
4. เครื่องนับโคโลนี (Colony counter) ผลิตภัณฑ์ภายในประเทศรุ่น Model cc-2	84
5. ตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา.....	84
6. โรงพยาบาลระโนด จังหวัดสงขลา.....	97
7. โรงครัว โรงพยาบาลระโนด	97
8. วัตถุประสงค์หมักกลางภาชนะขณะปรุง.....	98
9. ตักแบ่งเสิร์ฟโดยวิธี non - touch technique.....	98
10. อาหารขณะเตรียมใส่ถ้วยมีฝาปิดสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษ.....	99
11. ตักแบ่งเสิร์ฟใส่ถาดหลุม สำหรับผู้ป่วยห้องสามัญ.....	99
12. รถเข็นบรรจุอาหาร ก่อนนำจ่ายผู้ป่วย.....	100
13. อ่างล้างจานแบบ 3 ตอน.....	100
14. จัดเรียงภาชนะในหม้ออบ ก่อนทำการอบ.....	101
15. หลังการอบ เปิดฝาหม้ออบภาชนะเพื่อระบายความร้อน.....	101
16. จัดอบรมเจ้าหน้าที่การใช้ระบบ HACCP ที่ปฏิบัติงานในโรงครัวของ โรงพยาบาลระโนด.....	102
17. อบรมการใช้อุปกรณ์ ในโรงครัวของโรงพยาบาลระโนด.....	103