

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาของปัญหา.....	1
จุดมุ่งหมายของการวิจัย.....	3
ความสำคัญของการวิจัย.....	3
ขอบเขตของการวิจัย.....	3
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	4
มติทางสุขภาพ.....	4
การประเมินผลกระทบทางสุขภาพ.....	6
การประเมินผลกระทบทางสุขภาพและการนีคีกษา.....	10
สถานประกอบการชำแหละเนื้อสุกร	13
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	17
3 วิธีดำเนินการวิจัย	21
สถานที่ทำการวิจัย.....	21
กลุ่มตัวอย่าง.....	21
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	21
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	22
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	23
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล.....	24
4.1 ข้อมูลด้านนโยบาย แผนงาน กว้างมาก และองค์กรที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์..	24
4.1.1 ข้อมูลด้านนโยบายและแผน.....	24
4.1.2 ข้อมูลด้านกฎหมาย.....	35
4.1.3 ข้อมูลองค์กรที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์.....	39

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 ผลการิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล (ต่อ)	
4.2 ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม.....	39
4.2.1 ข้อมูลเจ้าน้ำที่ปักสัตว์.....	39
4.2.2 ข้อมูลผู้ประกอบการ.....	41
4.2.3 ข้อมูลผู้บริโภค.....	46
4.2.4 ข้อมูลผู้จำหน่ายที่เขียงหมู.....	48
4.2.5 ข้อมูลประชาชนที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงโรงฆ่าสัตว์.....	49
4.2.6 ข้อมูลพนักงานในสถานประกอบการ.....	52
4.3 ข้อมูลผลการตรวจสอบเรื่องเนื้อแดง.....	53
4.4 ผลกระทบด้านนโยบายต่อการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์และสุขภาพของผู้ที่เกี่ยวข้อง...	54
5 บทสรุป.....	56
5.1 ด้านนโยบาย แผนงาน กฎหมายและองค์กรที่เกี่ยวข้อง.....	56
5.2 แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม.....	58
5.3 ผลการตรวจสอบเรื่องเนื้อแดง.....	60
5.4 ผลกระทบด้านนโยบายต่อการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์และสุขภาพของผู้ที่เกี่ยวข้อง..	60
สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	61
บรรณานุกรม.....	63
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และกฎหมายต่างๆที่เกี่ยวข้อง	67
ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถามสำหรับการวิจัย.....	120
ภาคผนวก ค ผลการตรวจสอบเรื่องเนื้อแดง.....	136
ภาคผนวก ง ข้อเสนอแนะและการปรับปรุงแบบสัมภาษณ์และแบบสอบถามด้าน จิตวิญญาณโดยผู้เขียนฯ.....	139
ประวัติผู้วิจัย	144

บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 การประเมินสถานะทางสุขภาพใน 4 มิติ.....	5
2 สรุปผลการตรวจเชื้อข้าวไมเนลลาจากฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ และตลาดสดในเขตเทศบาล นครขอนแก่น.....	18
3 ขั้นตอนการเตรียมการเพื่อจัดทำระบบ HACCP	32
4 หลักการของ HACCP.....	33
5 ผลการตรวจสอบเรื่องเนื้อแดงตกค้างในเนื้อหมูที่จำหน่ายในตลาดสดจังหวัดพิษณุโลก	47

บัญชีภาพ

ภาพ	หน้า
1 แผนผังการจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์.....	25
2 ขั้นตอนการขออนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์.....	26
3 ขั้นตอนการขออนุญาตฆ่าสัตว์.....	26
4 กลยุทธ์การปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่.....	27

