ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในครัวเรือน

.....

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเก็บข้อมูลสำหรับงานวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในครัวเรือน หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คำตอบที่ได้จะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามแต่อย่างใด ผลการศึกษาที่ได้จะใช้ประโยชน์ทางการศึกษาและจะเสนอผลการศึกษาในภาพรวมเท่านั้น

2. แบบสอบถามมีทั้งหมด 6 หน้า มีส่วนประกอบดังนี้

ส่วนที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	จำนวน 9 ข้อ
ส่วนที่ 2	ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในครัวเรือน	จำนวน 34 ข้อ
ส่วนที่ 3	พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน 5 ข้อ

3. กรุณาตอบคำถามตามความเป็นจริงและตอบให้ครบทุกข้อ เพื่อเป็นประโยชน์ทางการศึกษา

ขอขอบคุณในการให้ความร่วมมือ

นายไกรวุฒิ แก้วใหม่
ผู้ศึกษา

ส่วนที่1. ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน ( ) ตามความเป็นจริง

1.1 อายุ.....ปี (อายุเต็ม)

1.2 เพศ

( ) ชาย ( ) หญิง

1.3 สถานภาพสมรส

( ) โสด ( ) คู่ ( ) หม้าย / หย่า / แยก

1.4 การศึกษา เรียนหนังสือสูงสุดระดับใด

( ) ไม่ได้ศึกษา

( ) ประถมศึกษา

( ) มัธยมศึกษา

( ) จบวิชาชีพเฉพาะ (ปวช. , ปวท. , ปวส. หรือ อนุปริญญา)

( ) ปริญญาตรี

( ) สูงกว่าปริญญาตรี

1.5 อาชีพหลัก (รายได้หลักที่มาจากการประกอบอาชีพนี้)

( ) เกษตรกรรม ( ) รับจ้างทั่วไป / พนักงานสังกัดภาคเอกชน

( ) กิจการส่วนตัว / ค้าขาย ( ) รับราชการ / พนักงานสังกัดส่วนราชการ

( ) อื่นๆ

1.6 ความถี่ในการประกอบอาหารในครัวเรือนแต่ละมื้อต่อสัปดาห์

( ) 1 มื้อ ( ) 2 มื้อ ( ) ทุกมื้อ (ตั้งแต่ 3 มื้อขึ้นไป)

1.7 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

( ) ต่ำกว่า 3,000 บาท ( ) 3,001 – 5,000 บาท

( ) 5,001 – 7,000 บาท ( ) 7,001 – 9,000 บาท

( ) 9,001 – 12,000 บาท ( ) 12,001 บาทขึ้นไป

1.8 จำนวนสมาชิกในครอบครัว (ที่รับประทานอาหารร่วมกัน)

( ) 1 – 3 คน ( ) 4 – 6 คน

( ) 7 – 9 คน ( ) 10 คนขึ้นไป

1.9 ท่านเคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่

( ) เคย ( ) ไม่เคย

ส่วนที่ 2. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

ปัจจัยจูงใจ

ความรู้

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องว่างด้านขวามือตามความเป็นจริง

ข้อที่		ใช่	ไม่ใช่
1.	โรคอาหารเป็นพิษ โรคอุจจาระร่วงส่วนใหญ่จะเกิดในสถานที่ที่ผลิตอาหารที่สกปรก		
2.	การถอดเครื่องประดับก่อนประกอบอาหารทำให้สามารถลดการสะสมของเชื้อโรคได้		
3.	การทำความสะอาดมือควรถูด้วยน้ำยาล้างมือหรือสบู่		
4.	การปรุงอาหารแต่ละชนิดจะต้องใช้เวลาการปรุงที่เหมาะสมแตกต่างกัน		
5.	ต้องแยกเครื่องมือ เครื่องใช้ เช่น มีด เขียง ที่ใช้กับอาหารสดและอาหารปรุงสุก		
6.	อาหารที่ปรุงไว้นานแล้ว ต้องอุ่นให้เดือดก่อนรับประทาน		
7.	สารเร่งเนื้อแดงส่วนใหญ่จะพบในเนื้อหมู		
8.	อาหารทะเล ผักสดและเนื้อสัตว์ถ้ามีฟอร์มาลีน (น้ำยาดองศพ) จะดูสดและไม่แห้งเฉา		
9.	สารกันราส่วนมากพบในผักดองและผลไม้ดอง		
10.	น้ำมันที่ใช้ทอดสามารถใช้ซ้ำได้ประมาณ 1 – 2 ครั้ง		

ความมั่นใจ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย X บน __ ตามความเป็นจริงจากมั่นใจมากที่สุดถึงมั่นใจน้อยที่สุด

ท่านมีความมั่นใจ *<u>ระดับใด</u>* ในการกระทำต่อไปนี้จากมากที่สุดถึงน้อยที่สุด

11. เลือกอาหารที่ปลอดภัย

มั่นใจมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ มั่นใจน้อยที่สุด

12. ประกอบอาหารที่ปลอดภัย

มั่นใจมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ มั่นใจน้อยที่สุด

13. ล้างมือก่อนและหลังประกอบอาหาร

มั่นใจมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ มั่นใจน้อยที่สุด

14. ล้างผักด้วยน้ำหลายๆครั้ง

มั่นใจมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ มั่นใจน้อยที่สุด

15. ล้างภาชนะหลังทานอาหารเสร็จทุกครั้ง

มั่นใจมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ มั่นใจน้อยที่สุด

16. ล้างเขียงและมีดที่ใช้หั่นเนื้อสัตว์ก่อนจะนำมาหั่นผัก

มั่นใจมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ มั่นใจน้อยที่สุด

17. ทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร (ห้องครัว) หลังจากประกอบอาหารแล้วเสร็จ

มั่นใจมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ มั่นใจน้อยที่สุด

ทัศนคติ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย X บน __ ตามความเป็นจริงจากมากที่สุดถึงน้อยที่สุด
ท่านมีทัศนคติ (ความคิด) *ระดับใด* ในการกระทำต่อไปนี้จากมากที่สุดถึงน้อยที่สุด

18. การเลือกอาหารที่ปลอดภัย

สำคัญมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ สำคัญน้อยที่สุด

19. การล้างวัตถุดิบ เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ ผัก ผลไม้

จำเป็นมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ จำเป็นน้อยที่สุด

20. สถานที่ประกอบอาหาร (ห้องครัว)

สะอาดมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ สะอาดน้อยที่สุด

21. การเก็บอาหารแห้ง เช่น พริกแห้ง ถั่วลิสง กระเทียม

ปลอดภัยมากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ ปลอดภัยน้อยที่สุด

22. การล้างภาชนะทันทีหลังการประกอบอาหาร

จำเป็นที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ จำเป็นน้อยที่สุด

ปัจจัยเอื้อ (ด้านสังคม)

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย X บน __ ตามความเป็นจริงจากมากที่สุดถึงน้อยที่สุด

หน่วยงานต่อไปนี้มีส่วนช่วยท่านใน <u>*ระดับใด*</u> จากมากที่สุดถึงน้อยที่สุด

23. ท่านได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากหน่วยงานในโรงพยาบาล

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

24. ท่านได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากองค์การบริหารส่วนตำบล

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

25. ท่านได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากหน่วยงานของโรงเรียน เช่น กลุ่มสารวัตรอาหารน้อย

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

26. ท่านได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากกลุ่ม อสม.

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

27. ท่านทราบแนวทางการขออนุญาตประกอบอาหารในงานใหญ่ๆ เช่น งานศพ งานแต่งงาน จากหน่วยงานของโรงพยาบาล

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

28. ท่านทราบเรื่องอาหารปลอดภัยผ่านสื่อวิทยุชุมชนคนเมืองสวด

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

29. หลังจากเกิดวิกฤติการณ์โรคจากหน่อไม้ปี๊บ ทำให้ท่านระมัดระวังการประกอบอาหารมากขึ้น

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

ปัจจัยเสริมด้านตัวบุคคล
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย X บน __ ตามความเป็นจริงจากมากที่สุดถึงน้อยที่สุด

บุคคลต่อไปนี้มีส่วนช่วยท่านใน *<u>ระดับใด</u>* จากมากที่สุดถึงน้อยที่สุด

30. เจ้าหน้าที่สาธารณสุขมีส่วนช่วยในการให้ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ถูกต้องปลอดภัย

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

31. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข มีความเอาใจใส่ดูแลเกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ถูกต้องปลอดภัย

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

32. สารวัตรอาหารมีส่วนช่วยให้ท่านประกอบอาหารได้สะอาด ถูกต้อง ปลอดภัย

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

33. สารวัตรอาหารสามารถให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ปลอดภัยแก่ท่านได้

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

34. สมาชิกในครอบครัวมีส่วนช่วยแนะนำท่านเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย

มากที่สุด ___ ___ ___ ___ ___ น้อยที่สุด

ส่วนที่ 3. แบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย X บน __ ตามความเป็นจริงจากมากที่สุดถึงน้อยที่สุด
ท่านมีพฤติกรรมต่อไปนี้ใน <u>*ระดับใด*</u> จากมากที่สุดถึงน้อยที่สุด

1. ท่านเลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัยและสะอาด

ทุกครั้ง ___ ___ ___ ___ ___ น้อยครั้งที่สุด

2. ท่านล้างมือก่อนและหลังการประกอบอาหาร

ทุกครั้ง ___ ___ ___ ___ ___ น้อยครั้งที่สุด

3. ท่านล้างวัตถุดิบ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ ด้วยน้ำสะอาดมากกว่า 2 ครั้ง ก่อนประกอบอาหาร

ทุกครั้ง ___ ___ ___ ___ ___ น้อยครั้งที่สุด

4. ท่านล้างภาชนะใส่อาหารและสถานที่ประกอบอาหาร (ห้องครัว) ทันที หลังการประกอบอาหาร

ทุกครั้ง ___ ___ ___ ___ ___ น้อยครั้งที่สุด

5. ท่านเก็บรักษาเครื่องปรุงทุกอย่าง เช่น ผงปรุงรส น้ำปลา น้ำตาล ในภาชนะที่ปิดสนิท

ทุกครั้ง ___ ___ ___ ___ ___ น้อยครั้งที่สุด

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - สกุล	ไกรวุฒิ แก้วใหม่
วัน เดือน ปี เกิด	14 พฤศจิกายน พ.ศ. 2524
ประวัติการศึกษา	
ปี พ.ศ. 2543	สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนสตรีศรีน่าน จังหวัดน่าน
ปี พ.ศ. 2547	สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาศาสตรบัณฑิต (สาธารณสุขชุมชน) สถาบันราชภัฏอุตรดิตถ์ จังหวัดอุตรดิตถ์
ประสบการณ์ในการทำงาน	
ปี พ.ศ. 2547 - ปัจจุบัน	รับราชการในตำแหน่ง เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ระดับ 3 กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลยางเนิ้ง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่