



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

กลุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้นจำแนกตามหมู่บ้าน

ตารางที่ 29 จำนวนประชากรและจำนวนตัวอย่างสถานีอนามัยท่าป่าสัก

หมู่	หมู่บ้าน	จำนวนประชากรอายุ 15 ขึ้นไป	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง
1	บ้านทาภู	734	21.82	9
2	บ้านท่าป่าสัก	868	25.80	11
7	บ้านขุนตาล	469	13.94	6
8	บ้านท่าสองท่า	217	6.45	3
10	บ้านปงอ้อ	227	6.75	2
12	บ้านห้วยแม่ป่าช้า	120	3.57	4
13	บ้านป่าดิ่งใต้	343	10.20	5
14	บ้านป่าดิ่งเหนือ	386	11.47	5
รวม		3,364	100	43

ที่มา: ข้อมูลจาก โปรแกรม HCIS สถานีอนามัยท่าป่าสัก ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2551

ตารางที่ 30 จำนวนประชากรและจำนวนตัวอย่างสถานีอนามัยท่าปลาตุก

หมู่	หมู่บ้าน	จำนวนประชากรอายุ 15 ปีขึ้นไป	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง
3	บ้านท่าทุ่งไผ่	381	12.26	5
4	บ้านท่าชมภู	377	12.13	5
5	บ้านท่าปลาตุก	835	26.87	11
6	บ้านท่าป่าเปา	671	21.59	8
9	บ้านศรีทรายมูล	423	13.61	5
11	บ้านสถานี	131	4.21	2
15	บ้านใหม่ท่าชมภู	290	9.33	5
รวม		3,108	100	40

ที่มา: ข้อมูลจาก โปรแกรม HCIS สถานีอนามัยท่าปลาตุก ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2551

ตารางที่ 31 จำนวนประชากรและจำนวนตัวอย่างศูนย์สุขภาพชุมชนเทศบาลเส้าโรงพยาบาลแม่ทา

หมู่	หมู่บ้าน	จำนวนประชากรอายุ 15 ปีขึ้นไป	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง
1	บ้านทาสบเส้า	820	13.40	10
3	บ้านศาลาแม่ทา	733	11.98	9
4	บ้านผาตั้ง	446	7.29	6
5	บ้านจำตาเหิน	493	8.06	6
6	บ้านร้องเรือ	835	13.65	11
8	บ้านคอนไชย	692	11.31	9
9	บ้านหล่ายทา	555	9.07	7
11	บ้านทาทุ่งยาว	196	3.20	3
12	บ้านคอยแก้ว	583	9.53	7
15	บ้านผาสุข	228	3.73	3
16	บ้านหล่ายสาย	537	8.78	7
รวม		6,118	100	78

ที่มา: ข้อมูลจาก โปรแกรม HCIS ศูนย์สุขภาพชุมชนเทศบาลเส้า ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2551

ตารางที่ 32 จำนวนประชากรและจำนวนตัวอย่างสถานีอนามัยบ้านแม่สะป๋วด

หมู่	หมู่บ้าน	จำนวนประชากรอายุ 15 ปีขึ้นไป	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง
2	บ้านแม่สะป๋วด	678	25.50	9
7	บ้านคอยสารภี	506	19.00	6
10	บ้านกอลุง	525	19.71	7
13	บ้านดง	416	15.62	5
14	บ้านสบสะป๋วด	537	20.17	7
รวม		3,199	100	34

ที่มา: ข้อมูลจาก โปรแกรม HCIS สถานีอนามัยบ้านแม่สะป๋วด ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2551

ตารางที่ 33 จำนวนประชากรและจำนวนตัวอย่างสถานีนอนามัยทางทุ่งหลวง

หมู่	หมู่บ้าน	จำนวนประชากรอายุ 15 ปีขึ้นไป	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง
1	บ้านทาทุ่งหลวง	532	14.68	7
2	บ้านเหมืองลึก	1,126	31.06	14
3	บ้านท้องฝ้าย	434	11.97	5
4	บ้านหนองบางไคล	371	10.23	5
5	บ้านหนองยางฟ้า	932	25.71	12
6	บ้านทุ่งทองกวาว	230	6.34	3
รวม		3,625	100	46

ที่มา: ข้อมูลจาก โปรแกรม HCIS สถานีนอนามัยบ้านแม่สะปัวด ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2551

ตารางที่ 34 จำนวนประชากรและจำนวนตัวอย่างสถานีนอนามัยทางาศ

หมู่	หมู่บ้าน	จำนวนประชากรอายุ 15 ปีขึ้นไป	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง
1	บ้านทาท้องฝ้าย	392	8.71	5
2	บ้านแพะฮันต์	363	8.06	5
3	บ้านคอยแซ่	448	9.95	6
4	บ้านหมื่นข้าว	641	14.24	8
5	บ้านเกาะทราย	692	15.37	9
6	บ้านทากาศ	1,204	26.75	15
7	บ้านนาห้า	206	4.58	3
11	บ้านหนองผึ้ง	229	5.09	3
12	บ้านหนองบัว	326	7.24	4
รวม		4,501	100	58

ที่มา: ข้อมูลจาก โปรแกรม HCIS สถานีนอนามัยทางาศ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2551

ตารางที่ 35 จำนวนประชากรและจำนวนตัวอย่างสถานีอนามัยท่าชุมเงิน

หมู่	หมู่บ้าน	จำนวนประชากรอายุ 15 ปีขึ้นไป	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง
1	บ้านท่าชุมเงิน	396	7.00	5
2	บ้านสบเมย	1,030	18.22	13
3	บ้านสวนหลวง	441	7.80	6
4	บ้านสัน	786	13.90	10
5	บ้านศรีป่า	388	6.86	5
6	บ้านแม่เมย	716	12.66	9
7	บ้านดอยครึ่ง	494	8.24	6
9	บ้านห้วยเค็ด	511	9.64	6
10	บ้านป่าไม้	322	5.70	4
11	บ้านพะริมน้ำ	301	5.32	4
12	บ้านปง	269	4.76	4
รวม		5,654	100	72

หมายเหตุ หมู่ 8 บ้านแม่เหล็ก เป็นหมู่บ้านชาวเขา

ที่มา: ข้อมูลจาก โปรแกรม HCIS สถานีอนามัยท่ากาศ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2551

ตารางที่ 36 จำนวนประชากรและจำนวนตัวอย่างสถานีอนามัยบ้านปงแม่ลอบ

หมู่	หมู่บ้าน	จำนวนประชากรอายุ 15 ปีขึ้นไป	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง
1	บ้านปงแม่ลอบ	614	77.23	8
2	บ้านต้นผึ้ง	181	22.77	2
รวม		795	100	10

หมายเหตุ หมู่ 3 บ้านห้วยเหี้ยะเป็นหมู่บ้านชาวเขา

ที่มา: ข้อมูลจาก โปรแกรม HCIS สถานีอนามัยบ้านปงแม่ลอบ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2551

ภาคผนวก ข

การพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่าง

คำชี้แจงข้อมูลโครงการค้นคว้าแบบอิสระและการยินยอมสำหรับผู้เข้าร่วมโครงการ

1. เอกสารคำชี้แจงสำหรับอาสาสมัคร / ผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย ของกลุ่มตัวอย่างในการสัมภาษณ์ และ การสนทนากลุ่ม

ข้าพเจ้า นางสาวกัลยาณี ไชยลา นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ แผนก (ภาคพิเศษ) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีความประสงค์ขอเชิญท่านเข้าร่วมโครงการวิจัยเพื่อการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง ปริมาณการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน วัฒนธรรมการบริโภคเนื้อสุกรดิบมีมานานในภาคเหนือตอนบน และลาบดิบจัดเป็นอาหารพื้นเมืองยอดนิยมที่ทำมาจากเนื้อสุกรนำมาลาบให้ละเอียดแล้วนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรับประทานดิบๆ โดยไม่ผ่านความร้อน ลาบดิบเป็นอาหารที่มีบทบาทในเรื่องความเชื่อและวิถีชีวิตของชาวล้านนา ปัจจุบันมีการรับประทานลาบดิบเป็นอาหารในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น

การรับประทานเนื้อสุกรดิบเป็นสาเหตุของการเกิดโรคหลายอย่าง โดยเฉพาะโรคพยาธิโรคทริคิโนซิส และการติดเชื้อ *Streptococcus suis* ซึ่งเป็นโรคติดต่อระหว่างสัตว์สู่คนโดยมีสุกรเป็นแหล่งรังโรค พบครั้งแรกของโลกเมื่อปี พ.ศ. 2511 ที่ประเทศเดนมาร์กและมีรายงานการติดเชื้อชนิดนี้มาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน ประเทศไทยพบการติดเชื้อ *Streptococcus suis* ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2530 ที่โรงพยาบาลรามารชิบัติ และมีรายงานการเกิดโรคนี้ในทุกปี การติดเชื้อ *Streptococcus suis* เกือบทุกรายสาเหตุมาจากการรับประทานเนื้อสุกรดิบและสุรา จากบริบททางสังคมและวัฒนธรรมของอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน เป็นพื้นที่กึ่งเมืองกึ่งชนบทที่ยึดถือขนบธรรมเนียม ประเพณีที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะวัฒนธรรมการบริโภคเนื้อสุกรดิบทำให้มีโอกาสเกิดการติดเชื้อ *Streptococcus suis* ซึ่งการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงปริมาณการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนและปริมาณการจำหน่ายลาบดิบ ในร้านจำหน่ายลาบดิบอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูนเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการประมาณความเสี่ยงของการติดเชื้อจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบในภาคเหนือ รูปแบบการศึกษาเป็นแบบพรรณนา (Descriptive study) โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research Method) กลุ่มตัวอย่างเป็นประชาชนที่มีอายุ 15 ปีขึ้นไป อาศัยอยู่จริงในอำเภอแม่ทาตั้งแต่ 1 ปีขึ้นไป จำนวน 380 คน

เลือกกลุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การแจกแจงความถี่และหาค่าร้อยละ โดยท่านจะมีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลครั้งนี้ หลังจากท่านได้รับทราบวัตถุประสงค์ และแนวทางปฏิบัติในการเข้าร่วมโครงการศึกษาวิจัยและตกลงจะเข้าร่วมการวิจัยในครั้งนี้แล้ว ท่านจะได้ลงชื่อแสดงความยินยอมในการเข้าร่วมการศึกษา หลังจากนั้นท่านจะได้ร่วมในการให้ข้อมูลแก่ผู้ศึกษา โดยข้อมูลที่ได้จากการสอบถาม จะดำเนินการสอบถามเป็นรายบุคคล คนละ 1 ครั้ง ครั้งละไม่เกิน 1 ชั่วโมง

การศึกษาครั้งนี้ผู้เข้าร่วมโครงการร่วมให้ข้อมูลด้วยความสมัครใจ หากท่านไม่สมัครใจหรือเปลี่ยนใจที่จะเข้าร่วมโครงการ ท่านสามารถถอนตัวจากการสอบถามได้ตลอดเวลาโดยท่านจะไม่สูญเสียสิทธิประโยชน์ใดๆทั้งสิ้น กระบวนการเก็บข้อมูลดังกล่าวไม่มีการเก็บค่าใช้จ่าย ไม่มีความเสี่ยงอันตรายใดๆ ข้อมูลของผู้เข้าร่วมการศึกษาทุกท่านจะถูกเก็บเป็นความลับ การนำข้อมูลไปเผยแพร่จะทำในลักษณะภาพรวมของผลการศึกษานั้น สิทธิประโยชน์อื่นอันจะเกิดจากผลการศึกษา ให้เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

หากมีปัญหาหรือมีคำถามเกี่ยวกับการศึกษาครั้งนี้หรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมสามารถติดต่อ นางสาวกัลยาณี ไชยลา ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข ระดับชำนาญการ ศูนย์สุขภาพชุมชนทาสบเส้า โรงพยาบาลแม่ทา ตำบลทาสบเส้า อำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน โทร. 0-5357-1171 , 08-3044-5718 หรือติดต่อ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาวิน ผดุงทศ คณะสัตวแพทย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โทรศัพท์ 0-5394-8073 , 0-5394-8019 (ในเวลาราชการ)

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

ลงชื่อ.....ผู้ศึกษา

(นางสาวกัลยาณี ไชยลา)

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2. เอกสารแสดงความยินยอมของอาสาสมัคร/ผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย ของกลุ่มตัวอย่างในการ
ตอบแบบสอบถาม

ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....
มีความยินดีที่จะให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริง ข้าพเจ้ารับทราบ
ข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษาเรื่องดังกล่าวแล้ว ข้าพเจ้าเข้าร่วมการศึกษาครั้งนี้ด้วยความสมัครใจ และ
ได้ลงลายมือชื่อไว้เพื่อเป็นหลักฐานการเข้าร่วมโครงการศึกษาครั้งนี้

ลงชื่อ.....(ผู้ยินยอม)

(.....)

ลงชื่อ.....(ผู้ศึกษา)

(.....)

ลงชื่อ.....(พยาน)

(.....)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ภาคผนวก ค

แบบสอบถามเพื่อการค้นคว้าแบบอิสระ ชุดที่ 1
เรื่อง ปริมาณการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

วันที่..... เลขที่แบบสัมภาษณ์.....
ID ผู้ให้สัมภาษณ์ - - - - -
บ้านเลขที่..... หมู่..... ตำบล..... อำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

แบบสอบถามนี้แบ่งออกเป็น 4 ส่วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป จำนวน 9 ข้อ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการบริโภคเนื้อหมูดิบ จำนวน 31 ข้อ

ส่วนที่ 3 ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อหมูดิบ จำนวน 11 ข้อ

ส่วนที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อหมูดิบ จำนวน 10 ข้อ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน และเติมข้อความในช่องว่างให้ตรงกับ
ความเป็นจริง

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ..... ปี

3. สถานภาพสมรส

โสด

คู่

หม้าย

หย่า/แยก

อื่นๆ ระบุ.....

4. ระดับการศึกษาสูงสุด

- ไม่ได้เรียนหนังสือ ประถมศึกษา
 มัธยมศึกษาตอนต้น มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
 อนุปริญญาหรือเทียบเท่า ปริญญาตรี
 สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ

- เกษตรกรรม รับจ้าง
 ค้าขาย แกะสลัก
 รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ นักเรียน/นักศึกษา
 ไม่ได้ประกอบอาชีพ/แม่บ้าน อื่นๆ โปรดระบุ.....

6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน บาท

7. จำนวนสมาชิกในครอบครัว(รวมตัวท่าน).....คน

8. สถานะของท่านในครอบครัว

- พ่อบ้าน/หัวหน้าครอบครัว แม่บ้าน
 ลูก/หลาน ปู่/ย่า/ตา/ยาย
 ญาติ

9. ระยะเวลาที่อาศัยในหมู่บ้าน.....ปี

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

คำชี้แจง 1. โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน และเติมข้อความในช่องว่างให้ตรงกับ

ความเป็นจริง

2. ผู้ที่รับประทานลาบหมูดิบเลือกคำตอบในส่วนของผู้รับประทานลาบหมูดิบ
3. ผู้ที่รับประทานหลู้ดิบ เลือกคำตอบในส่วนของผู้รับประทานหลู้ดิบ
4. หากรับประทานทั้งลาบหมูดิบ และ หลู้ดิบ ให้ตอบทั้ง 2 ส่วน

1. ท่านเคยรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบหรือไม่

- ไม่เคยรับประทาน (ตอบข้อ 2)
- เคยรับประทานแต่เลิกรับประทานแล้ว (ตอบข้อ 2)
- เคยรับประทานและปัจจุบันยังรับประทานอยู่ (ข้ามไปตอบข้อที่ 3)

2. ท่านเลิกรับประทานหรือไม่รับประทานลาบหมูดิบหรือหลู้ดิบเพราะเหตุใด

(เลือกคำตอบได้มากกว่า 1 ข้อ ข้ามไปตอบส่วนที่ 3)

- ได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
- ได้รับความรู้จากโรงเรียน/สื่อสาธารณะ
- กลัวเกิดโรคที่เกิดจากการรับประทานเนื้อหมูดิบ
- เคยเจ็บป่วยหลังจากรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ
- ในครอบครัวไม่มีใครรับประทาน
- อื่นๆ ระบุ.....

3. ใน 1 ปีที่ผ่านมาท่านรับประทานอาหารจากเนื้อหมูที่ปรุงไม่สุกอะไรบ้าง

- ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ
- ลาบหมูดิบ และ หลู้ดิบ อื่นๆระบุ.....

4. ท่านเริ่มรับประทานลาบหมูดิบ ตั้งแต่อายุ ปี

ท่านเริ่มรับประทานหลู้ดิบ ตั้งแต่อายุ ปี

5. ท่านเริ่มรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบตามข้อ 4 ด้วยเหตุผลใด

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- รับประทานด้วยความชอบ
- ตามครอบครัว
- ตามเพื่อน
- อื่นๆ.....

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- รับประทานด้วยความชอบ
- ตามครอบครัว
- ตามเพื่อน
- อื่นๆ ระบุ.....

6. ผู้ประกอบอาหารในครอบครัวของท่านคือบุคคลใด

- พ่อบ้าน แม่บ้าน อื่นๆ ระบุ.....

7. ครอบครัวของท่านมีสมาชิกที่รับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบกี่คน(รวมตัวท่าน)

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ทุกคนในครอบครัว
 1 คน
 2 คน
 3 คน

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ทุกคนในครอบครัว
 1 คน
 2 คน
 3 คน

8. ท่านรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบในโอกาสใดมากกว่ากัน

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- อาหารในชีวิตประจำวัน
 งานประเพณี งานเทศกาล งานเลี้ยง

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- อาหารในชีวิตประจำวัน
 งานประเพณี งานเทศกาล งานเลี้ยง

9. ท่านรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ประมาณกี่ครั้งต่อเดือน

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- 1 - 2 ครั้ง ต่อเดือน
 3 - 4 ครั้งต่อเดือน
 มากกว่า 5 ครั้ง ต่อเดือน
 อื่นๆ ระบุ.....

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- 1 - 2 ครั้งต่อเดือน
 มากกว่า 3 ครั้งต่อเดือน
 1 ครั้งต่อ 3 เดือน
 อื่นๆ ระบุ.....

10. ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ที่ท่านรับประทานได้มาจากวิธีการไหนมากที่สุด

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ปรุงเองในครอบครัว
 รับประทานในงานเลี้ยง/งานประเพณี
 ซื้อจากตลาด/ร้านจำหน่ายลาบดิบ

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ปรุงเองในครอบครัว
 รับประทานในงานเลี้ยง/งานประเพณี
 ซื้อจากตลาด/ร้านจำหน่ายลาบดิบ

11. ใน 1 ปีที่ผ่านมาครอบครัวของท่านประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบ หลู้ดิบ สำหรับรับประทานหรือไม่

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ทำ (ตอบข้อ 12)
 ไม่ทำ (ข้ามไปตอบข้อ 16)

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ทำ (ตอบข้อ 12)
 ไม่ทำ (ข้ามไปตอบข้อ 16)

12. ท่านหาซื้อเนื้อหมูเพื่อนำมาประกอบอาหารลาบหมูดิบ หลู้ดิบได้ตามต้องการหรือไม่

- หาได้ทุกครั้ง
 หาได้เป็นบางครั้ง
 หาไม่ได้ตามต้องการ
 อื่นๆ ระบุ.....

13. ท่านสามารถหาเนื้อหมูสำหรับทำลาบหมูดิบ หลู้ดิบจากสถานที่ใดเป็นส่วนใหญ่

- เจียงหมูในตลาดสดเช้า/เย็น
 เจียงหมูในหมู่บ้าน
 เจียงหมูในตลาดนัด (ระบุ.....)
 รถขายของเคลื่อนที่ขายในหมู่บ้าน
 ร้านขายของชำในหมู่บ้าน
 อื่นๆ ระบุ.....

14. ท่านซื้อเนื้อหมูสำหรับทำลาบหมูดิบเพื่อรับประทานในครอบครัวจะซื้อจำนวน

..... กิโลกรัม/หรือ..... บาท

ท่านซื้อเนื้อหมูสำหรับทำหลู้ดิบเพื่อรับประทานในครอบครัวจะซื้อจำนวน

..... กิโลกรัม/หรือ..... บาท

15. ใครเป็นผู้ปรุงลาบหมูดิบ หลู้ดิบในครอบครัวของท่าน

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- พ่อบ้าน
 แม่บ้าน
 อื่นๆ.....

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- พ่อบ้าน
 แม่บ้าน
 อื่นๆ.....

16. ท่านซื้อลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ปิ้งสำเร็จมารับประทานหรือไม่

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ซื้ (ตอบข้อ 17)
 ไม่ซื้ (ข้ามไปตอบข้อ 21)

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ซื้ (ตอบข้อ 17)
 ไม่ซื้ (ข้ามไปตอบข้อ 21)

17. ท่านสามารถหาซื้อลาบหมูดิบ หลู้ดิบปิ้งสำเร็จมารับประทานตามต้องการทุกครั้งหรือไม่

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- หาได้ทุกครั้ง
 หาได้บางครั้ง
 หาไม่ได้

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- หาได้ทุกครั้ง
 หาได้บางครั้ง
 หาไม่ได้

18. หากท่านซื้อลาบหมูดิบ หลู้ดิบปิ้งสำเร็จจากแหล่งใดเป็นส่วนใหญ่

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ตลาดสดช่วงเช้า
 ตลาดสดช่วงเย็น
 ตลาดนัดช่วงเช้า
 ตลาดนัดช่วงเย็น
 ร้านอาหาร
 อื่นๆ.....

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ตลาดสดช่วงเช้า
 ตลาดสดช่วงเย็น
 ตลาดนัดช่วงเช้า
 ตลาดนัดช่วงเย็น
 ร้านอาหาร
 อื่นๆ.....

19. หากท่านซื้อลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ในราคา 30 บาท จะรับประทานได้กี่คน

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- 1 คน
 2 คน
 มากกว่า 2 คน

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- 1 คน
 2 คน
 มากกว่า 2 คน

20. ท่านซื้อลาบหมูดิบปิ้งสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัวจะซื้อ..... บาท
 ท่านซื้อหลู้ดิบปิ้งสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัวจะซื้อ บาท

21. ท่านรับประทานเครื่องในหมูที่เป็นส่วนประกอบของลาบหมูดิบ หัวสุ้ดิบหรือไม่

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ไม่รับประทาน(ข้ามไปตอบข้อ 23)
 รับประทาน

สำหรับผู้รับประทานหัวสุ้ดิบ

- ไม่รับประทาน(ข้ามไปตอบข้อ 23)
 รับประทาน

22. หากท่านรับประทานเครื่องในหมูที่เป็นส่วนประกอบของลาบหมูดิบและหัวสุ้ดิบ
 ท่านมีวิธีการทำอย่างไร

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- รับประทานดิบ
 ลวกพอสุกๆ ดิบๆ
 ต้มให้สุก
 ทอดให้กรอบ

สำหรับผู้รับประทานหัวสุ้ดิบ

- รับประทานดิบ
 ลวกพอสุกๆ ดิบๆ
 ต้มให้สุก
 ทอดให้กรอบ

23. ท่านนิยมรับประทานลาบหมูดิบ หัวสุ้ดิบในอาหารมื้อใดบ่อยที่สุด

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- มื้อเช้า
 มื้อกลางวัน
 มื้อเย็น

สำหรับผู้รับประทานหัวสุ้ดิบ

- มื้อเช้า
 มื้อกลางวัน
 มื้อเย็น

24. ท่านนิยมรับประทานลาบหมูดิบ หัวสุ้ดิบในฤดูไหนมากที่สุด

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ฤดูร้อน
 ฤดูฝน
 ฤดูหนาว
 ไม่เกี่ยวกับฤดูกาล

สำหรับผู้รับประทานหัวสุ้ดิบ

- ฤดูร้อน
 ฤดูฝน
 ฤดูหนาว
 ไม่เกี่ยวกับฤดูกาล

25. ท่านดื่มสุราหรือไม่

- ไม่ดื่ม (ข้ามไปตอบข้อ 27)
- ดื่ม ความถี่ในการดื่ม
- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ดื่มทุกวัน | <input type="checkbox"/> 1 – 2 ครั้งต่อสัปดาห์ |
| <input type="checkbox"/> 3 – 4 ครั้งต่อสัปดาห์ | <input type="checkbox"/> 5 – 6 ครั้งต่อสัปดาห์ |
| <input type="checkbox"/> 1 – 2 ครั้งต่อเดือน | <input type="checkbox"/> 3 – 4 ครั้งต่อเดือน |
| <input type="checkbox"/> นานๆ ครั้ง | <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... |

26. ท่านรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบร่วมกับการดื่มสุราทุกครั้งหรือไม่

- ปฏิบัติทุกครั้ง
- ปฏิบัติบางครั้ง
- ไม่เคยปฏิบัติ

27. ใน 1 ปีที่ผ่านมา หลังจากท่านรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ 1 สัปดาห์ ท่านเคยมีอาการต่อไปนี้หรือไม่

- ไม่เคยมีอาการป่วย
- เคยมีอาการป่วย ดังนี้ (เลือกตอบ ได้มากกว่า 1 ข้อ)
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> อูจจาระร่วง | <input type="checkbox"/> มีไข้สูง |
| <input type="checkbox"/> ปวดเมื่อยตามตัว | <input type="checkbox"/> ปวด เวียน ศรีษะ |
| <input type="checkbox"/> หูตึง/การได้ยินลดลง | <input type="checkbox"/> สูญเสียการทรงตัว |
| <input type="checkbox"/> อาเจียน | <input type="checkbox"/> คอแข็ง |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... | |

หมายเหตุ สำหรับผู้สัมภาษณ์

ในวันสัมภาษณ์ เนื้อหมู(จิ้นลาบ)กิโลกรัมละ บาท

28. หากท่านไปร่วมงานทำบุญขึ้นบ้านใหม่จำนวน 5 ครั้ง ท่านรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบในงานกี่ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
- 1 ครั้ง
- 2 ครั้ง
- มากกว่า 2 ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
- 1 ครั้ง
- 2 ครั้ง
- มากกว่า 2 ครั้ง

29. หากท่านไปร่วมงานแต่งงานจำนวน 5 ครั้ง ท่านรับประทาน ลาบหมู หลู้ดิบในงานกี่ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
 1 ครั้ง
 2 ครั้ง
 มากกว่า 2 ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
 1 ครั้ง
 2 ครั้ง
 มากกว่า 2 ครั้ง

30. หากท่านไปร่วมงานศพจำนวน 5 ครั้ง ท่านรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบในงานกี่ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
 1 ครั้ง
 2 ครั้ง
 มากกว่า 2 ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
 1 ครั้ง
 2 ครั้ง
 มากกว่า 2 ครั้ง

31. หากท่านไปร่วมงานบวชจำนวน 5 ครั้ง ท่านรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบในงานกี่ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
 1 ครั้ง
 2 ครั้ง
 มากกว่า 2 ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
 1 ครั้ง
 2 ครั้ง
 มากกว่า 2 ครั้ง

32. หากท่านไปร่วมงานปีใหม่เมืองจำนวน 5 ครั้ง ท่านรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบในงานกี่ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
 1 ครั้ง
 2 ครั้ง
 มากกว่า 2 ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
 1 ครั้ง
 2 ครั้ง
 มากกว่า 2 ครั้ง

33. หากท่านไปร่วมงานปอยหลวงจำนวน 5 ครั้ง ท่านรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ในงานกี่ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานลาบหมูดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
- 1 ครั้ง
- 2 ครั้ง
- มากกว่า 2 ครั้ง

สำหรับผู้รับประทานหลู้ดิบ

- ไม่มีให้รับประทาน
- 1 ครั้ง
- 2 ครั้ง
- มากกว่า 2 ครั้ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความเชื่อเรื่องการบริโภคลาบ หลู้ดิบ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ให้ตรงกับความเป็นจริงเพียงคำตอบเดียว

1. ลาบหมูดิบ หลู้ดิบมีคุณค่าต่อร่างกาย ทำให้ร่างกายแข็งแรง ต้านทานโรค
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
2. ลาบหมูดิบ หลู้ดิบมีสารอาหารมากกว่าลาบหมูสุก
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
3. ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ รสชาติอร่อยกว่าลาบหมูสุก
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
4. การรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบร่วมกับการดื่มสุร่าเป็นยาชูกำลัง
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
5. การประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบ หลู้ดิบ สำหรับต้อนรับแขกในงานพิธีต่างๆ แสดงถึงการรักษาประเพณีของท้องถิ่น
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
6. ลาบหมูดิบ หลู้ดิบเป็นอาหารสำหรับผู้ชายเท่านั้น
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
7. ผู้ที่เจ็บป่วยหรือมีโรคประจำตัวไม่ควรรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
8. ลาบหมูดิบ หลู้ดิบเป็นอาหารสำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
9. เครื่องเทศสามารถทำลายเชื้อโรคในลาบหมูดิบ หลู้ดิบ
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
10. พริกสามารถทำลายเชื้อโรคในลาบหมูดิบ หลู้ดิบ
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
11. สุร่าสามารถทำลายเชื้อโรคในลาบหมูดิบ หลู้ดิบ
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย

ส่วนที่ 4 ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ให้ตรงกับความเป็นจริงเพียงคำตอบเดียว

1. การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดโรคพยาธิได้
 ใช่ ไม่ใช่
2. การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดอาการท้องร่วง
 ใช่ ไม่ใช่
3. การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดโรคหูดับได้
 ใช่ ไม่ใช่
4. โรคหูดับสามารถติดต่อจากผู้ป่วยได้
 ใช่ ไม่ใช่
5. การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดโรคแอนแทรกซ์ได้
 ใช่ ไม่ใช่
6. โรคหูดับติดต่อจากสัตว์สู่คนโดยวิธีการรับประทานหมูดิบเท่านั้น
 ใช่ ไม่ใช่
7. เชื้อที่ทำให้เกิดโรคหูดับมีในหมูที่ป่วยเป็นโรคเท่านั้น
 ใช่ ไม่ใช่
8. โรคหูดับสามารถรักษาให้หายขาดได้
 ใช่ ไม่ใช่
9. โรคหูดับทำให้เสียชีวิตได้
 ใช่ ไม่ใช่
10. ลาบหมูดิบ หลู้ดิบที่ทำจากหมูสดไม่มีเชื้อโรคหูดับ
 ใช่ ไม่ใช่

ภาคผนวก ง

แบบสอบถามเพื่อการค้นคว้าแบบอิสระ ชุดที่ 2

เรื่อง ปริมาณการจำหน่ายลาบ หลู้ดิบของร้านจำหน่ายลาบ หลู้ดิบในอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

เลขที่แบบสอบถาม

.....

วันที่.....ชื่อร้าน..... หมู่..... ตำบล.....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน และเติมข้อความในช่องว่างให้ตรงกับความเป็นจริง

1. ประเภทอาหารทำจากเนื้อหมูที่จำหน่าย

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ลาบดิบ | <input type="checkbox"/> ลาบดิบ และหลู้ดิบ |
| <input type="checkbox"/> หลู้ดิบ | <input type="checkbox"/> ลาบดิบ/ลาบคั่ว |
| <input type="checkbox"/> ลาบดิบ/ลาบคั่ว/หลู้ | <input type="checkbox"/> อื่นๆ..... |

2. ร้านของท่านจำหน่ายลาบ หลู้ดิบมานานเท่าไร

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 1 ปี | <input type="checkbox"/> 1 - 5 ปี |
| <input type="checkbox"/> 6- 10 ปี | <input type="checkbox"/> 11 - 15 ปี |
| <input type="checkbox"/> 16 - 20 ปี | <input type="checkbox"/> มากกว่า 20 ปี |

3. ร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบ จำหน่ายที่ใดบ้าง(เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | | |
|--|---------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> ตลาดสดช่วงเช้า | เวลาเปิด..... | เวลาปิด..... |
| <input type="checkbox"/> ตลาดสดช่วงเย็น | เวลาเปิด..... | เวลาปิด..... |
| <input type="checkbox"/> ตลาดนัดช่วงเช้า | เวลาเปิด..... | เวลาปิด..... |
| <input type="checkbox"/> ตลาดนัดช่วงเย็น | เวลาเปิด..... | เวลาปิด..... |
| <input type="checkbox"/> ร้านอาหาร | เวลาเปิด..... | เวลาปิด..... |
| <input type="checkbox"/> แผงจำหน่ายอาหารในหมู่บ้าน | เวลาเปิด..... | เวลาปิด..... |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ..... | | |

4. ร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบมีลักษณะอย่างไร

- แผงลอยในหมู่บ้านมีที่นั่งสำหรับรับประทาน
- แผงลอยในหมู่บ้านไม่มีที่นั่งสำหรับรับประทาน
- แผงลอยในตลาดนัด/ตลาดสดมีที่นั่งสำหรับรับประทาน
- แผงลอยในตลาดนัด/ตลาดสดไม่มีที่นั่งสำหรับรับประทาน
- ร้านอาหารตามสั่งและจำหน่ายลาบ หลู้
- ร้านอาหารจำหน่ายเฉพาะลาบ หลู้
- อื่นๆ ระบุ.....

5. ร้านของท่านจำหน่ายลาบ หลู้ดิบกี่วันต่อสัปดาห์

- 1 วัน
- 2 วัน
- 3 วัน
- 4 วัน
- 5 วัน
- 6 วัน
- 7 วัน

6. ท่านหาซื้อเนื้อหมูจากแหล่งใดบ่อยที่สุด

- เชียงหมูในตลาดสดเช้า/เย็น
- เชียงหมูในหมู่บ้าน
- ร้านขายของชำในหมู่บ้าน
- อื่นๆ.....

7. ร้านของท่านจำหน่ายลาบหมูดิบในราคาเริ่มต้นกี่บาท

- 15 บาท
- 20 บาท
- 25 บาท
- 30 บาท

8. ร้านของท่านจำหน่ายหลู้ดิบในราคาเริ่มต้นกี่บาท

- 15 บาท
- 20 บาท
- 25 บาท
- 30 บาท

9. ร้านของท่านใช้เนื้อหมูในการทำลาบ หลู้ดิบ สำหรับจำหน่ายประมาณกี่กิโลกรัมต่อวัน

(เฉลี่ยใน 1 สัปดาห์)

- ครั้ง - 1 กิโลกรัม
- 1.1 - 2 กิโลกรัม
- 2.1 - 3 กิโลกรัม
- 3.1 - 4 กิโลกรัม
- 4.1 - 5 กิโลกรัม
- มากกว่า 5 กิโลกรัม

10. ร้านของท่านจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ได้มากที่สุดในเดือนใด

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> มกราคม | <input type="checkbox"/> กุมภาพันธ์ | <input type="checkbox"/> มีนาคม |
| <input type="checkbox"/> เมษายน | <input type="checkbox"/> พฤษภาคม | <input type="checkbox"/> มิถุนายน |
| <input type="checkbox"/> กรกฎาคม | <input type="checkbox"/> สิงหาคม | <input type="checkbox"/> กันยายน |
| <input type="checkbox"/> ตุลาคม | <input type="checkbox"/> พฤศจิกายน | <input type="checkbox"/> ธันวาคม |
| <input type="checkbox"/> ระบุไม่ได้ | | |

11. ร้านของท่านใช้เนื้อหมูในการทำลาบ หลู้ดิบ สำหรับจำหน่ายสูงสุดกี่กิโลกรัมต่อวัน (เฉลี่ยใน 1 สัปดาห์)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ครั้งกิโลกรัม - 1 กิโลกรัม | <input type="checkbox"/> 1.1 – 2 กิโลกรัม |
| <input type="checkbox"/> 2.1 – 3 กิโลกรัม | <input type="checkbox"/> 3.1 – 4 กิโลกรัม |
| <input type="checkbox"/> 4.1 – 5 กิโลกรัม | <input type="checkbox"/> มากกว่า 5 กิโลกรัม |

12. ร้านของท่านจำหน่ายเครื่องดืมแอลกอฮอล์

- | | | |
|--|--------------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ไม่จำหน่าย | | |
| <input type="checkbox"/> จำหน่าย ประเภทเครื่องดื่มที่จำหน่าย | | |
| <input type="checkbox"/> เหล้า | <input type="checkbox"/> 35 ดีกรี | <input type="checkbox"/> เบียร์ |
| <input type="checkbox"/> ไวน์ | <input type="checkbox"/> อื่นๆ | |

13. จำนวนร้านจำหน่าย ลาบ หลู้หมูดิบ..... ร้านในตลาด/หมู่บ้าน

14. ปริมาณลาบหมูดิบของร้านท่านเมื่อจำหน่ายในราคา 30 บาท กรัม

15. ปริมาณหลู้ดิบของร้านท่านเมื่อจำหน่ายในราคา 30 บาท กรัม

ส่วนที่ 2 แบบสังเกตร้านจำหน่ายลาบ หลู้หมูดิบ

1. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

- สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
- ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้
- ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- เที่ยงและมีด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
- ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

2. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

- แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
- อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
- สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร
- น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมิดชิดหรือทางเทริน้ำ
- เครื่องดื่ม ต้องใสภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ
- น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาวและต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
- ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม
- มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
- ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

ภาคผนวก จ

การคำนวณดัชนีความตรงตามเนื้อหา
(Content validity index)

$$\text{ดัชนีความตรงตามเนื้อหา} = \frac{\text{จำนวนข้อที่เห็นด้วยตรงกัน}}{\text{จำนวนข้อทั้งหมด}}$$

1. ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของแบบสอบถาม ปริมาณการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน สำหรับประชาชนในอำเภอแม่ทา ได้ค่าเฉลี่ยของดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 2 = $8/9 = 0.88$

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 3 = $8/9 = 0.88$

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 2 และ 3 = $7/9 = 0.77$

รวม = 2.53

จำนวนคู่ของทรงคุณวุฒิ = 3

ดังนั้นดัชนีความตรงตามเนื้อหาส่วนที่ 1 = $2.53/3 = 0.84$

ส่วนที่ 2 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 2 = $25/33 = 0.75$

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 3 = $27/33 = 0.81$

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 2 และ 3 = $30/33 = 0.90$

รวม = 2.46

จำนวนคู่ของทรงคุณวุฒิ = 3

ดังนั้นดัชนีความตรงตามเนื้อหาส่วนที่ 2 = $2.46/3 = 0.82$

ส่วนที่ 3 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 2 = $9/11 = 0.81$

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 3 = $10/11 = 0.90$

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 2 และ 3 = $9/11 = 0.81$

รวม = 2.52

จำนวนคู่ของทรงคุณวุฒิ = 3

ดังนั้นดัชนีความตรงตามเนื้อหาส่วนที่ 3 = $2.52/3 = 0.84$

ส่วนที่ 4 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 2 = $7/10 = 0.70$
 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 3 = $9/10 = 0.90$
 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 2 และ 3 = $8/10 = 0.80$
 รวม = 2.40

จำนวนคู่ของทรงคุณวุฒิ = 3

ดังนั้นดัชนีความตรงตามเนื้อหาส่วนที่ 1 = $2.40/3 = 0.80$

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของแบบสอบถามชุดที่ 1

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 2 = $49/63 = 0.77$
 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 3 = $54/63 = 0.85$
 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 2 และ 3 = $56/63 = 0.90$
 รวม = 2.50

จำนวนคู่ของทรงคุณวุฒิ = 3

ดังนั้นดัชนีความตรงตามเนื้อหาชุดที่ 1 = $2.50/3 = 0.84$

2. ดัชนีความตรงตามเนื้อหาแบบสอบถาม ปริมาณการจำหน่ายลาบดิบ หลู้ดิบ ของร้านจำหน่ายลาบ หลู้ดิบ ในอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน ได้ค่าเฉลี่ยของดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 2 = $13/15 = 0.86$
 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 3 = $13/15 = 0.86$
 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 2 และ 3 = $12/15 = 0.80$
 รวม = 2.52

จำนวนคู่ของทรงคุณวุฒิ = 3

ดังนั้นดัชนีความตรงตามเนื้อหาส่วนที่ 2 = $2.52/3 = 0.84$

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาทั้งหมด

ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 2 = $60/78 = 0.76$
 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1 และ 3 = $65/78 = 0.83$
 ดัชนีความตรงตามเนื้อหาของผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 2 และ 3 = $68/78 = 0.87$
 รวม = 2.46

จำนวนคู่ของทรงคุณวุฒิ = 3

ดังนั้นดัชนีความตรงตามเนื้อหา = $2.46/3 = 0.82$

ภาคผนวก จ

เอกสารรับรองโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์



เอกสารเลขที่016...../2552
Document No.

เอกสารรับรองโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์
Certification of Research Projects Involving Human Subjects

รับรองโดย Issued By
คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยสาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Committee of Research Ethics in Public Health, The Graduate School,
Chiang Mai University

โครงการวิจัย : ปริมาณการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่อ้า จังหวัดลำพูน
Title of Project : Amount of Raw Pork Consumption by People at Mae Tha District, Lamphun Province

หัวหน้าโครงการวิจัย : นางสาวกัญยานี ไชยลา
Principal Investigator : Ms. Kanyanee Chaila

คณะกรรมการได้พิจารณาและให้ความเห็นชอบในประเด็นจริยธรรมต่อโครงการวิจัยนี้
 ในวันที่...7...เดือน...เมษายน...พ.ศ.2552....
 The Committee has reviewed and approved this project on ...7...April...2009....

.....
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไชยประสิทธิ์ Sasitorn Chaiprasitti, DDS., MA., Ph.D
 ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยสาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ Chairperson of the Committee

.....
 รองศาสตราจารย์ ดร. สุรศักดิ์ วัฒนพงศ์ Surasak Watanesk, Ph.D.
 คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย Dean, The Graduate School

ภาคผนวก ข

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

1. นายสัตวแพทย์ภักดี สุทธิพันธ์กูร หัวหน้ากลุ่มพัฒนาสุขภาพสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลำพูน
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุยงค์ จันทรวิจิตร อาจารย์ประจำสาขาวิชาพยาบาลสาธารณสุข
คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
3. อาจารย์ ดร. ศักดา พริงลำภู อาจารย์ประจำสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวกัลยาณี ไชยลา
วัน เดือน ปี เกิด	8 ธันวาคม 2516
ภูมิลำเนา	จังหวัดลำพูน
ประวัติการศึกษา	มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนจักรคำคณาทร จังหวัดลำพูน ปี พ.ศ. 2534 ประกาศนียบัตรทันตภิบาล วิทยาลัยการสาธารณสุขภาคกลาง จังหวัดชลบุรี ปี พ.ศ. 2536 ปริญญาสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต (ทันตสาธารณสุขชุมชน) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ปี พ.ศ. 2542 ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต (สารนิเทศศาสตร์) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ปี พ.ศ. 2545
ตำแหน่ง	นักวิชาการสาธารณสุข ระดับชำนาญการ

สถานที่ปฏิบัติงาน ศูนย์สุขภาพชุมชนทาสบเส้า โรงพยาบาลแม่ทา