



ภาคนิเทศ

อิชสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright[©] by Chiang Mai University

All rights reserved

ภาคผนวก ก

รายงานผู้เชี่ยวชาญ

รองศาสตราจารย์บุพฯ สุภาภรณ์

รองศาสตราจารย์อุเทน ปัญโญ

นางเยาวลักษณ์ พลภักดี นักวิชาการ โภชนาการ 8 ชำนาญการ

โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่

อาจารย์พิเศษ คณะศึกษาศาสตร์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประธานกรรมการสาขาวิชาการบริหารและ

ประเมินโครงการ บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยนอร์ท-เชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เรื่อง การรับรู้และการใช้ฉลากโภชนาการของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่

คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 การรับรู้ภาพลักษณ์ภายนอกและข้อมูลของฉลากโภชนาการ

ส่วนที่ 3 การใช้ประโยชน์จากข้อมูลบนฉลากโภชนาการ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright[©] by Chiang Mai University

All rights reserved

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน □ และเติมคำลงในช่องว่างให้สมบูรณ์

ผู้ศึกษา

1. เพศ

- 1.ชาย
- 2.หญิง

2. อายุ

- 1. ต่ำกว่า 17 ปี
- 2. 17 ปี – 19 ปี
- 3. 20 – 22 ปี
- 4. มากกว่า 22 ปี

4. ค่าใช้จ่ายต่อเดือน

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1. ไม่เกิน 3,000 บาท | <input type="checkbox"/> 4. 8,001 - 10,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 2. 3,001 - 5,000 บาท | <input type="checkbox"/> 5. มากกว่า 10,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 3. 5,001-8,000 บาท | |

5. ภาวะสุขภาพของท่าน

5.1 ท่านตรวจสุขภาพประจำปี

ตรวจ

ไม่ตรวจ

5.2 ผลการตรวจสุขภาพของท่านเป็นอย่างไร

ปกติ

ไม่ปกติ โปรดระบุ.....

â€¢ ขอสงวนสิทธิ์ห้ามจยย.แลຍเชິຍດໃຫຍ່
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

6. ผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใดที่ท่านซื้อบ่อย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1. อาหารบรรจุกระป๋อง เช่น ปลากระป๋อง
- 2. เครื่องดื่มบรรจุกล่อง เช่น นม
- 3. อาหารกึ่งสำเร็จรูป เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
- 4. อาหารว่าง เช่น ปลาอบกรอบ ขนมกรุบกรอบ
- 5. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

7. จากข้อ 6. สถานที่ที่ท่านเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวเป็นประจำ

- 1. ศูนย์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- 2. ชุมเปอร์มาร์เก็ต
- 3. ร้านขายของชำ
- 4. ร้านสะดวกซื้อ
- 5. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

8. ท่านอ่านคลากโภชนาการบนผลิตภัณฑ์อาหารก่อนการเลือกซื้อหรือไม่

- 1. อ่านคลากโภชนาการ
- 2. ไม่เคยอ่านคลากโภชนาการ
- 3. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

9. ท่านรับรู้ข้อมูลเรื่องคลากโภชนาการจากสื่อประเภทใด มากที่สุด

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1. วิทยุ | <input type="checkbox"/> 5. เอกสาร/แผ่นพับ |
| <input type="checkbox"/> 2. โทรทัศน์ | <input type="checkbox"/> 6. นิตยสาร |
| <input type="checkbox"/> 3. หนังสือพิมพ์ | <input type="checkbox"/> 7. อินเตอร์เน็ต |
| <input type="checkbox"/> 4. หนังสือเรียน | <input type="checkbox"/> 8. อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

10. ท่านรับรู้และเข้าใจข้อมูลเรื่องคลากโภชนาการจากบุคคลใด มากที่สุด

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1. บิดา | <input type="checkbox"/> 4. ญาติ |
| <input type="checkbox"/> 2. มารดา | <input type="checkbox"/> 5. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข |
| <input type="checkbox"/> 3. ครู/อาจารย์ | <input type="checkbox"/> 6. เพื่อน |
| <input type="checkbox"/> 7. อื่น ๆ โปรดระบุ..... | |

**ส่วนที่ 2 การรับรู้ภาพลักษณ์ภายนอกและข้อมูลของตลาดโภชนาการ
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลง ในช่องว่างที่ตรงกับการรับรู้ของท่านในแต่ละข้อ**

2.1 การรับรู้ภาพลักษณ์ภายนอกของตลาดโภชนาการ

2.2.1 บนตลาดโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารมีข้อมูลอะไรบ้างที่ท่านรับรู้หรือไม่รับรู้

ข้อมูลบนตลาดโภชนาการ	รับรู้	ไม่รับรู้	ผู้ศึกษา
1. หนึ่งหน่วยบริโภค			
2. จำนวนหน่วยบริโภค			
3. พลังงานทั้งหมด			
4. พลังงานจากไขมัน			
5. น้ำหนัก ปริมาณสุทธิ			
6. ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน			
7. คำแนะนำในการบริโภค			
8. คำแนะนำในการเก็บรักษา			
9. วัน เดือน ปี ที่ผลิต			
10. วัน เดือนปี ที่หมด อายุ			

จากตัวอย่างฉลากโภชนาการต่อไปนี้ให้ท่านพิจารณาข้อมูลโภชนาการของขนมปังยี่ห้อ ก. และขนมปังยี่ห้อ ข. เพื่อใช้ตอบคำถามข้อ 2.2 ในหน้า 6.

ขนมปังยี่ห้อ ก.	ขนมปังยี่ห้อ ข.																																																						
ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค : 2 แผ่น (44 กรัม) จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง : 5	ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค : 2 แผ่น (60 กรัม) จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง : 5																																																						
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค พลังงานทั้งหมด 120 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 20 กิโลแคลอรี)	คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค พลังงานทั้งหมด 170 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 30 กิโลแคลอรี)																																																						
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">% ปริมาณที่แนะนำต่อวัน</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ไขมันทั้งหมด</td><td>2 ก.</td><td>3%</td></tr> <tr> <td>ไขมันอิ่มตัว</td><td>0.5 ก.</td><td>3%</td></tr> <tr> <td>โคเลสเตอรอล</td><td>0 ก.</td><td>0%</td></tr> <tr> <td>โปรตีน</td><td>5 ก.</td><td></td></tr> <tr> <td>คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด</td><td>21 ก.</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>ไขอาหาร</td><td>2 ก.</td><td>8%</td></tr> <tr> <td>น้ำตาล</td><td>2 ก.</td><td></td></tr> <tr> <td>โซเดียม</td><td>160 ก.</td><td>7%</td></tr> </tbody> </table>	% ปริมาณที่แนะนำต่อวัน			ไขมันทั้งหมด	2 ก.	3%	ไขมันอิ่มตัว	0.5 ก.	3%	โคเลสเตอรอล	0 ก.	0%	โปรตีน	5 ก.		คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด	21 ก.	7%	ไขอาหาร	2 ก.	8%	น้ำตาล	2 ก.		โซเดียม	160 ก.	7%	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">% ปริมาณที่แนะนำต่อวัน</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ไขมัน</td><td>3 ก.</td><td>5%</td></tr> <tr> <td>ไขมันอิ่มตัว</td><td>1 ก.</td><td>5%</td></tr> <tr> <td>โคเลสเตอรอล</td><td>0 ก.</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>โปรตีน</td><td>7 ก.</td><td></td></tr> <tr> <td>คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด</td><td>27 ก.</td><td>9%</td></tr> <tr> <td>ไขอาหาร</td><td>2 ก.</td><td>8%</td></tr> <tr> <td>น้ำตาล</td><td>2 ก.</td><td></td></tr> <tr> <td>โซเดียม</td><td>260 ก.</td><td>11%</td></tr> </tbody> </table>	% ปริมาณที่แนะนำต่อวัน			ไขมัน	3 ก.	5%	ไขมันอิ่มตัว	1 ก.	5%	โคเลสเตอรอล	0 ก.	0 %	โปรตีน	7 ก.		คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด	27 ก.	9%	ไขอาหาร	2 ก.	8%	น้ำตาล	2 ก.		โซเดียม	260 ก.	11%
% ปริมาณที่แนะนำต่อวัน																																																							
ไขมันทั้งหมด	2 ก.	3%																																																					
ไขมันอิ่มตัว	0.5 ก.	3%																																																					
โคเลสเตอรอล	0 ก.	0%																																																					
โปรตีน	5 ก.																																																						
คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด	21 ก.	7%																																																					
ไขอาหาร	2 ก.	8%																																																					
น้ำตาล	2 ก.																																																						
โซเดียม	160 ก.	7%																																																					
% ปริมาณที่แนะนำต่อวัน																																																							
ไขมัน	3 ก.	5%																																																					
ไขมันอิ่มตัว	1 ก.	5%																																																					
โคเลสเตอรอล	0 ก.	0 %																																																					
โปรตีน	7 ก.																																																						
คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด	27 ก.	9%																																																					
ไขอาหาร	2 ก.	8%																																																					
น้ำตาล	2 ก.																																																						
โซเดียม	260 ก.	11%																																																					
วิตามินเอ 0 % วิตามินบี2 4% เหล็ก 2 %	วิตามินบี1 0% วิตามินบี 2 35 % ไนอะซิน 10%																																																						
*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน (Thai RDI) คิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน (Thai RDI) คิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี																																																						
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกันผู้ที่ต้องการ พลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้ <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>ไขมันทั้งหมด</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>65 ก.</td> </tr> <tr> <td>ไขมันอิ่มตัว</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>20 ก.</td> </tr> <tr> <td>โคเลสเตอรอล</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>300 ก.</td> </tr> <tr> <td>คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>300 ก.</td> </tr> <tr> <td>ไขอาหาร</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>25 ก.</td> </tr> <tr> <td>โซเดียม</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>2,400 มก.</td> </tr> </tbody> </table>	ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.	ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.	โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 ก.	คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด	น้อยกว่า	300 ก.	ไขอาหาร	น้อยกว่า	25 ก.	โซเดียม	น้อยกว่า	2,400 มก.	ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกันผู้ที่ต้องการ พลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้ <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>ไขมันทั้งหมด</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>65 ก.</td> </tr> <tr> <td>ไขมันอิ่มตัว</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>20 ก.</td> </tr> <tr> <td>โคเลสเตอรอล</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>300 ก.</td> </tr> <tr> <td>คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>300 ก.</td> </tr> <tr> <td>ไขอาหาร</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>25 ก.</td> </tr> <tr> <td>โซเดียม</td> <td>น้อยกว่า</td> <td>2,400 มก.</td> </tr> </tbody> </table>	ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.	ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.	โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 ก.	คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด	น้อยกว่า	300 ก.	ไขอาหาร	น้อยกว่า	25 ก.	โซเดียม	น้อยกว่า	2,400 มก.																		
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.																																																					
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.																																																					
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 ก.																																																					
คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด	น้อยกว่า	300 ก.																																																					
ไขอาหาร	น้อยกว่า	25 ก.																																																					
โซเดียม	น้อยกว่า	2,400 มก.																																																					
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.																																																					
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.																																																					
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 ก.																																																					
คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด	น้อยกว่า	300 ก.																																																					
ไขอาหาร	น้อยกว่า	25 ก.																																																					
โซเดียม	น้อยกว่า	2,400 มก.																																																					
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์บอไฮเดรต = 4	พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์บอไฮเดรต = 4																																																						

2.2 การรับรู้ข้อมูลบนฉลากโภชนาการของขนมปังยี่ห้อ ก. และยี่ห้อ ข.

จากหน้า 5. กรุณาทำเครื่องหมาย ในช่องว่างที่ตรงกับการรับรู้ของท่าน

รายการ	รับรู้	ไม่รับรู้	ผู้ศึกษา
1. “ข้อมูลโภชนาการ” บนผลิตภัณฑ์อาหารเป็นการแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลส่วนประกอบหรือส่วนผสมทุกอย่างที่มีในผลิตภัณฑ์นั้น ๆ			<input type="checkbox"/>
2. “หนึ่งหน่วยบริโภค” หมายถึง “กินหรือดื่มต่อครั้ง”			<input type="checkbox"/>
3. จำนวนหน่วยบริโภคต่อขวด ต่อถุง หรือตอกล่อง หมายถึง จำนวนครั้งที่สามารถดื่มหรือกินอาหารที่บรรจุในขวดหรือกล่องนั้น			<input type="checkbox"/>
4. “Thai RDI” หมายถึง ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุ 6 ปีขึ้นไป			<input type="checkbox"/>
5. ถ้าท่านรับประทานขนมปังยี่ห้อ ก. จำนวน 2 แผ่น ท่านจะได้พลังงานทั้งหมด 120 กิโลแคลอรี่			<input type="checkbox"/>
6. ถ้าท่านรับประทานขนมปังชนิด ข. จำนวน 2 แผ่น ท่านจะได้พลังงานจากไขมัน 30 กิโลแคลอรี่			<input type="checkbox"/>
7. ขนมปังยี่ห้อ ก. มีสารอาหารที่หลากหลายกว่า ขนมปังยี่ห้อ ข.			<input type="checkbox"/>
8. ขนมปังทั้งสองยี่ห้อบรรจุขนมปังทั้งหมด 5 แผ่นต่อหนึ่งถุง			<input type="checkbox"/>
9. ถ้าท่านรับประทานขนมปังยี่ห้อ ก. ท่านมีความต้องการคาร์โบไฮเดรตจากอาหารอีกใน 1 วัน คิดเป็นร้อยละ 93			<input type="checkbox"/>
10. ถ้าท่านรับประทานขนมปังยี่ห้อ ข. ท่านมีความต้องการไขมันจากอาหารอีกใน 1 วัน คิดเป็นร้อยละ 95			<input type="checkbox"/>

ส่วนที่ 3 การใช้ประโยชน์จากข้อมูลนวัตกรรมอาหาร
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลง ในช่องว่างที่ตรงกับการใช้งานท่านในแต่ละข้อ

ท่านปฏิบัติในเรื่องเหล่านี้อย่างไร	ไม่เคย	ส่วนน้อย	ส่วนใหญ่	ผู้ศึกษา
1. อ่านรายละเอียดข้อมูลจากนวัตกรรมอาหาร เวลาเลือกซื้ออาหารบรรจุสู่เรื่อง				
2. พิจารณาข้อความกล่าวอ้าง เช่น ไขมันต่ำ แคลเซียมสูง				
3. พิจารณาเปรียบเทียบส่วนประกอบของอาหาร ประเภทเดียวกันต่างผู้ผลิตเป็นเกณฑ์ในการเลือกซื้อ				
4. สังเกตเครื่องหมายของคณะกรรมการอาหารและยาที่รับรองคุณภาพ				
5. พิจารณาการเลือกซื้ออาหารจากบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม				
6. พิจารณาข้อมูลเกี่ยวกับสารเจือปน เช่น วัตถุกันเสีย ผงชูรส จากนวัตกรรมอาหาร				
7. พิจารณาจากราคาของอาหารเป็นอันดับแรก				
8. พิจารณาจากนวัตกรรมอาหารที่มีตัวอักษรที่อ่านเข้าใจง่ายและชัดเจนในการเลือกซื้อ				
9. พิจารณาจากนวัตกรรมอาหารเพื่อช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรค เช่น โรคอ้วน โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน เป็นต้น ก่อนการเลือกซื้อ				
10. แนะนำความรู้เกี่ยวกับข้อมูลนวัตกรรมอาหารใน การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ให้ผู้อื่นได้				

ภาคผนวก ค

หนังสือพิมพ์กัญชลิก้า

การพิพักษ์ลิกขิของผู้เข้าร่วมการศึกษา

คำชี้แจงผู้เข้าร่วมการศึกษา

เรื่อง การรับรู้และการใช้ฉลากโภชนาการของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่

นักศึกษาหอพักมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ข้าพเจ้า นางสาวดวงดาว บุญชัย เป็นนักศึกษา ปริญญาโทสาขาวิชาโภชนาศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กำลังทำค้นคว้าแบบอิสระ (Independent Study)

เรื่อง การรับรู้และการใช้ฉลากโภชนาการของนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ท่านเป็นผู้มีคุณสมบัติในการตอบแบบสอบถามดูดี ดังนั้นจึงคร่าวข้อความร่วมมือจาก ท่านในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้ โดยกรุณาตอบแบบสอบถามให้ครบถ้วนตามความเป็นจริงที่สุด ซึ่งข้อมูลทั้งหมดที่ได้รับ ผู้ศึกษาจะเก็บเป็นความลับและใช้ประโยชน์ในการศึกษาท่านนั้น คำตอบของ ท่าน จะมีค่าอย่างยิ่งต่อการนำไปเพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมและสนับสนุนการใช้ฉลากโภชนาการ ต่อไปและท่านสามารถตอบตัวของจากโครงการเมื่อใดก็ได้ โดยไม่มีผลเสียใดๆ เกิดขึ้นกับท่าน เมื่อท่านทราบและยินดีให้ความร่วมมือ กรุณาลงนามการร่วมมือในการศึกษาครั้งนี้ไว้ด้วย ขอขอบใจสำหรับความร่วมมือของท่านมา ณ โอกาสนี้

ลายมือชื่อ.....ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษา

ลายมือชื่อ.....พยาน

ลายมือชื่อ.....ผู้ศึกษา
(นางสาวดวงดาว บุญชัย)

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล

นางสาวดวงดาว บุญชัย

วัน เดือน ปี เกิด

18 ธันวาคม 2526

ประวัติการศึกษา

2541

มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนคราราภิยาลัย จังหวัดเชียงใหม่

2544

มัธยมศึกษาตอนปลาย อังกฤษ – ฝรั่งเศส โรงเรียนคราราภิยาลัย
จังหวัดเชียงใหม่

2549

ปริญญาตรี ศึกษาศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชกรรรมศาสตร์)
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประวัติการทำงาน

2550 – ปัจจุบัน

พนักงานส่งเสริมการจัดการทางการแพทย์ ศูนย์ศรีพัฒนา
คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved