ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

เรื่อง ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคผักปลอดสารพิษของประชาชนชน
ตำบลท่าศาลา อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา เป็นการรวบรวมข้อมูลเพื่อทำการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาการจัดการมนุษย์และสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2. วัตถุประสงค์ของการศึกษาในครั้งนี้ เพื่อศึกษาถึงความรู้และพฤติกรรมในการบริโภคพืชผักปลอดสารพิษของประชาชน ตำบลท่าศาลา อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

3. ข้อมูลที่ท่านได้ตอบในแบบสอบถามจะถือเป็นความลับ เป็นเพียงข้อมูลเพื่อการศึกษาเท่านั้น

4. แบบสอถามมีทั้งหมด 4 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ความรู้ในการบริโภคผักปลอดสารพิษ

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมการในบริโภคผักปลอดสารพิษ

ส่วนที่ 4 ความสนใจในการพัฒนาการปลูกผักปลอดสารพิษแบบมีส่วนร่วมและข้อเสนอแนะ

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

ผู้ศึกษา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ( ) หน้าข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ

( ) 1. ชาย ( ) 2. หญิง

2. สถานภาพ

( ) 1. โสด ( ) 2. สมรส ( ) 3. หม้าย ( ) 4. หย่า

3. อายุ

( ) 1. 20 - 30 ปี ( ) 2. 30- 40 ปี

( ) 3. 40 - 50 ปี ( ) 4. 50 ปีขึ้นไป

4. อาชีพ

( ) เกษตรกรรม ( ) รับราชการ

( ) รับจ้าง ( ) นักเรียน/นักศึกษา

( ) ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว ( ) ไม่ได้ทำงาน/ผู้สูงอายุ

( ) อื่นๆ(โปรดระบุ).....

5. การศึกษา

( ) ประถมศึกษา ( ) มัธยมศึกษาตอนต้น

( ) มัธยมศึกษาตอนปลาย,ปวช ( ) อนุปริญญา ,ปวส

( ) ปริญญาตรี ( ) ปริญญาโท

( ) อื่นๆ.....(ระบุ)

6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

( ) 1. ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 5,000 บาท ( ) 2. 5,001-10,000 บาท

( ) 3. 10,001- 15,000 บาท ( ) 4. 15,001-20,000 บาท

( ) 5. 20,001- 25,000 บาท ( ) 6. 25,001-30,000 บาท

( ) 7. สูงกว่า 30,000 บาท

7. จำนวนสมาชิกของครอบครัว

( ) 1. 1 คน ( ) 2. 2 – 3 คน

( ) 3. 4 – 5 คน ( ) 4. มากกว่า 5 คน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2.2 ความรู้เกี่ยวกับผักปลอดสารพิษ

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่กำหนดที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด

ทัศนคติของผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ	ใช่	ไม่ใช่
1.การรับประทานผักมีประโยชน์ต่อร่างกาย		
2.ผักที่มีความปลอดภัยจากสารพิษและมีคุณค่าต่อร่างกาย คือ ผักที่วางขายตามท้องตลาด		
3.ผักพื้นบ้าน เช่น สะเดา กระถิน ยอดแค สะตอ เป็นผักที่ปลอดภัยจากสารพิษที่ควรนำมาบริโภคเป็นประจำ		
4.ท่านคิดว่าผักบริโภคใบเช่น ผักกาดขาว ผักคะน้า ที่มีจำหน่ายทั่วไปในตลาดไม่มีความปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง		
5.ท่านคิดว่าผักบริโภคผล เช่น ฟักทอง มัน บวบ ที่มีจำหน่ายทั่วไปในตลาดไม่มีความปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง		
6.ท่านคิดว่าผักบริโภคฝัก เช่น ถั่วฝักยาว ถั่วลันเตา ที่มีจำหน่ายทั่วไปในตลาดไม่มีความปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง		
7.การกินผักผลไม้ที่มีสารพิษตกค้างอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย		
8.ท่านให้ความสนใจในสุขภาพจึงทำความสะอาดผักที่ซื้อมาอย่างดีที่สุด		
9.ท่านคิดว่าการทำความสะอาดผักโดยการล้างน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้ง จะสามารถล้างสารพิษตกค้างออกได้แต่ไม่ 100 เปอร์เซ็นต์		
10.วิธีอื่นๆ เช่น การใช้น้ำยาล้างผัก น้ำส้มสายชู ด่างทับทิม หรือวิธีอื่นใดก็ไม่สามารถล้างสารพิษได้หมด 100 เปอร์เซ็นต์เช่นกัน		
11.การเลือกซื้อผักที่ขายตามท้องตลาด บางครั้งไม่มีความมั่นในว่าเป็นผักปลอดสารพิษ		
12.ผักปลอดภัยจากสารพิษที่วางขายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำมีความปลอดภัยกว่าผักปลอดสารพิษที่วางขายในตลาดทั่วไป		
13. ผักปลอดสารพิษ คือ ผักที่ไม่ใช่สารเคมีในการเพาะปลูกเลย		
14. ผักปลอดสารพิษ คือ ผักที่ใช้ปุ๋ยเคมีในระยะเริ่มต้นของการเพาะปลูกนอกจากนั้นจะไม่มีการใช้สารเคมีในการผลิตอีก		
15. ผักปลอดสารพิษ คือ ผักที่ใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีในการกำจัดศัตรูพืชแต่มีระยะเวลาเก็บที่ไม่เป็นอันตราย		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมในการบริโภคผักปลอดสารพิษ

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่กำหนดที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด โดยตอบได้เพียง

1. ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ท่านตัดสินใจซื้อหรือบริโภคผักปลอดสารพิษ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1. ความปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง ได้แก่ ยาฆ่าแมลง ปุ๋ยเคมี

( ) 2. อิทธิพลของการได้รับข่าวสารเรื่องสุขภาพและอาหารปลอดสารพิษ เช่น การประชาสัมพันธ์จากหน่วยงานของรัฐ วารสารเพื่อสุขภาพ

( ) 3. การชักชวนของผู้อื่น เช่น เพื่อน ผู้มีชื่อเสียง แพทย์

( ) 4. ได้มีส่วนช่วยเกษตรกรให้ลดการใช้ยาฆ่าแมลง

( ) 5. เป็นผลดีต่อสุขภาพในระยะยาว

( ) 6. สามารถประหยัดเวลาในการล้างผักและสะดวกในการปรุงอาหาร

( ) 7. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

2. ช่วงระยะเวลาที่ผ่านมาในรอบ 3 เดือน ท่านบริโภคผักปลอดสารพิษความถี่โดยเฉลี่ย

( ) 1. สัปดาห์ ละ 1 ครั้ง (มื้อ) ( ) 2.สัปดาห์ละ 2- 3 ครั้ง (มื้อ)

( ) 3. สัปดาห์ละ 4-5 ครั้ง (มื้อ) ( ) 4. ทุกวันอย่างน้อยวันละ 1 มื้อ

3. ในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษ ท่านเลือกยี่ห้อหรือตราผู้ผลิตผักปลอดสารพิษหรือไม่

( ) 1. ไม่เลือก

( ) 2. เลือกยี่ห้อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1. ดอยคำ โครงการหลวง ( ) 2. กรีนไลฟ์ ( ) 3. ผักดอยหลวง

( ) 4. ผักดอกเตอร์ ( ) 5. กรีนเน็ท ( ) 6. เจวีซี

( ) 7. ยี่ห้อของกลุ่มเกษตรกรจากชุมชนต่างจังหวัดที่มีตรากรมส่งเสริมการเกษตร

( ) 8. ยี่ห้อของร้านที่จัดจำหน่าย เช่น แม็คโคร เลมอนกรีน

( ) 9. ยี่ห้ออื่น ๆ (โปรดระบุ).....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

4. สาเหตุสำคัญที่สุด ซึ่งทำให้ท่านเลือกผักปลอดสารพิษยี่ห้อดังกล่าวข้างต้น (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1. ราคาถูกกว่า

( ) 2. ไว้ใจได้ว่าปลอดสารพิษจริง

( ) 3. มีผักปลอดสารพิษให้เลือกหลายประเภท

( ) 4. เคยได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อต่าง ๆ เช่น วารสารสุขภาพว่าปลอดภัยจริง

( ) 5. เป็นผักปลอดสารพิษที่มีชื่อเสียงมานาน

( ) 6. หาซื้อง่าย

( ) 7. มีผู้แนะนำให้ซื้อยี่ห้อนี้

( ) 8. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

5. ยี่ห้อและบรรจุภัณฑ์ของผักปลอดสารพิษมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผักปลอดสารพิษของท่านมากน้อยเพียงใด

( ) 1. มากที่สุด ( ) 2. มาก ( ) 3. ปานกลาง

( ) 4. น้อย ( ) 5. น้อยที่สุด ( ) 6. ไม่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ

6. ชนิดของผักที่ท่านซื้อเป็นประจำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1. ผักคะน้า ( ) 2. ผักกะหล่ำปลี ( ) 3. ผักกาดขาว ( ) 4. ผักกวางตุ้ง

( ) 5. ผักบุ้ง ( ) 6. ถั่วฝักยาว ( ) 7. ถั่วงอก

( ) 8.ผักกาดหอม ( ) 9. ดอกกะหล่ำ ( ) 10. แตงกวา

( ) 11.อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

7. ท่านบริโภคผักปลอดสารพิษบ่อยครั้งมากน้อยเพียงใด ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาโดยเฉลี่ย

( ) 1. สัปดาห์ละ 1 มื้อ ( ) 2. สัปดาห์ละ 2-3 มื้อ

( ) 3. สัปดาห์ละ 4-5 มื้อ ( ) 4. ทุกวันอย่างน้อยวันละ 1 มื้อ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

8. สถานที่ที่ท่านซื้อผักปลอดสารพิษเป็นประจำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1. ร้านขายอาหารปลอดสารพิษโดยเฉพาะ เช่น เลมอนฟาร์ม ร้านขายอาหารชีวจิต

( ) 2. ร้านค้าส่งหรือร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ เช่น แมคโคร โลตัส บิ๊กซี คาร์ฟูร์

( ) 3. ซุปเปอร์มาร์เก็ตที่ใกล้บ้าน

( ) 4. ซุปเปอร์มาร์เก็ตที่อยู่ในห้างสรรพสินค้า เช่น ท้อปส์

( ) 5. ตลาดสดขนาดใหญ่

( ) 6. ตลาดสดทั่วไป

( ) 7. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

9. ท่านบริโภคผักที่เป็นพืชผักพื้นบ้านที่ปลูกในพื้นที่ เช่น ชะโอม, ตำลึง, ฯลฯ ที่เป็นพืชผักพื้นบ้านมากน้อยแค่ไหน

( ) 1. ไม่เคย ( ) 2. เคยเป็นบางครั้ง

( ) 3. เคยเป็นประจำหากมีโอกาส ( ) 4. ทุกวันอย่างน้อยวันละ 1 มื้อ

10. การซื้อผักปลอดสารพิษส่วนใหญ่ใครเป็นผู้ซื้อ

( ) 1. พ่อบ้าน ( ) 2. แม่บ้าน ( ) 3. แม่ครัวประจำบ้าน

( ) 4. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

11. หากท่านมีโอกาสเลือกบริโภคระหว่างผักพื้นบ้านที่อยู่ในพื้นที่กับผักที่มีจำหน่ายตามท้องตลาดท่านจะเลือกอย่างไหนมากที่สุด

( ) 1. เลือกผักพื้นบ้านมากกว่า

( ) 2. เลือกผักที่มีจำหน่ายตามท้องตลาดมากกว่า

( ) 3. เลือกผักพื้นบ้านหรือผักที่ปลอดสารพิษที่จำหน่ายจากแหล่งที่เชื่อถือได้

( ) 4. เลือกผักอื่นใดก็ได้ที่คิดว่าปลอดภัยโดยสอบถามจากผู้ขายหรือห้างที่เชื่อถือได้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

12. ในรอบ 3 ปีที่ผ่านมาท่านเคยตรวจหาสารพิษในเลือดโดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขหรือจากหน่วยงานอื่นหรือไม่

( ) 1. ไม่เคย

( ) 2. เคย นานมาแล้ว

( ) 3. เคยตรวจทุกปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 4 ความสนใจในการพัฒนาการปลูกผักปลอดสารพิษแบบมีส่วนร่วมและข้อเสนอแนะ

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่กำหนดที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด

1. ท่านเข้าใจความหมายของคำว่า “ผักปลอดสารพิษ” ว่าอย่างไร

[ ] ผักที่ล้างยาฆ่าแมลงออกแล้ว

[ ] ผักที่ใช้ยาฆ่าแมลงจำนวนน้อย ที่ส่วนมากยอมรับว่าปลอดภัย หรือไม่ใช้เลย

[ ] ผักที่ไม่ใช้ยาฆ่าแมลงและไม่ใช้ยาปราบศัตรูพืชทุกชนิด แต่ใช้วิธีอื่น ๆ ที่ปลอดภัยแทน

2. โปรดเรียงลำดับความรุนแรงของอันตรายที่เกิดจากสารพิษตกค้างซึ่งจะเป็นผลต่อสภาพร่างกายของมนุษย์และสิ่งแวดล้อม ตามความเข้าใจของท่าน

(4 = ความรุนแรงมากที่สุด, 3 = ความรุนแรงมาก, 2 = ความรุนแรงน้อย, 1 = ความรุนแรงน้อยที่สุด)

[ ] มีผลทำให้ระบบความจำทำงานลดลง

[ ] เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและระบบนิเวศวิทยา

[ ] เมื่อเกิดการสะสมในร่างกายมนุษย์จะก่อให้เกิดโรคภัยต่างๆ เช่น โรคมะเร็ง

[ ] มีผลต่อทารกในครรภ์มารดา เช่น การคลอดก่อนกำหนด การพัฒนาการที่ผิดปกติของทารก

3. ท่านรับทราบข้อมูลเกี่ยวกับผักปลอดสารพิษผ่านทางสื่อประเภทใด (ตอบได้มากว่า 1 ข้อ)

[ ] วารสารและสิ่งตีพิมพ์

[ ] วิทยุและโทรทัศน์

[ ] ญาติ / เพื่อน

[ ] บุคลากรทางสาธารณสุข เช่น แพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่สาธารณสุข

[ ] การจัดงานแสดงสินค้าเพื่อสุขภาพ

[ ] ลักษณะผลิตภัณฑ์ผักปลอดสารพิษที่วางจำหน่ายโดยตรง

[ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

4. ท่านคิดว่ากระแสการเปลี่ยนแปลงและพัฒนามีผลต่อการบริโภคผักปลอดสารพิษอย่างไร

[ ] ไม่มีผล

[ ] มีผลมากกับชีวิตประจำวัน ผู้บริโภคควรเอาใจใส่และดูแลตนเองโดยการแสวงหาความรู้

[ ] มีผลบ้างแต่ไม่มาก

[ ] มีผลมาก

[ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....

5. ปัจจุบันความรู้ที่ท่านได้รับมีประโยชน์ต่อการเลือกบริโภคผักปลอดสารพิษมากน้อยแค่ไหน

[ ] มีประโยชน์มากที่สุด

[ ] มีประโยชน์มาก

[ ] มีประโยชน์ปานกลาง

[ ] มีประโยชน์น้อย

6. ปัจจุบันบริเวณบ้านหรือพื้นที่ของท่านมีการปลูกผักพื้นบ้านหรือผักปลอดสารพิษไว้บริโภคเองหรือไม่

จำนวน.....ชนิด ได้แก่.....

เพื่อ.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 163 พ.ศ.2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(www.bayercropscience.co.th/foodsafety/download.../MRL2538.pdf, 2538)

เพื่อเป็นการป้องกันการเกิดพิษสะสมจากการบริโภคอาหาร ซึ่งมีการตกค้างของสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (3) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 71 (พ.ศ.2525) เรื่อง มาตรฐานอาหารบางชนิดที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ 13 ตุลาคม พ.ศ.2525

ข้อ 2 ในประกาศนี้

สารพิษตกค้าง หมายถึง สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์ หรือกลุ่มอนุพันธ์ของสารเคมีดังกล่าว ได้แก่ สารในกระบวนการเปลี่ยนแปลง (conversion products) สารในกระบวนการสร้างสารละลาย (metabolites) สารที่เกิดจากปฏิกิริยา (reaction products) หรือสิ่งปลอมปนที่มีความเป็นพิษซึ่งปนเปื้อนหรือตกค้างในอาหาร

สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์ หมายถึง สารเคมีที่มีจุดมุ่งหมายใช้เพื่อป้องกัน ทำลาย ดึงดูด ขับไล่ หรือควบคุมศัตรูพืชและสัตว์ หรือพืชและสัตว์ที่ไม่พึงประสงค์ไม่ว่าจะเป็นการใช้ระหว่างการเพาะปลูก การเก็บรักษา การขนส่ง การจำหน่าย หรือใช้ในระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร หรือเป็นสารเคมีที่อาจใช้กับสัตว์เพื่อควบคุมปรสิตนอก (ectoparasites) และให้ความหมายถึงรวม สารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช สารทำให้ใบร่วง สารทำให้ผลร่วง สารยับยั้งการแตกยอดอ่อน และสารที่ใช้กับ พืชผลก่อนหรือหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อป้องกันการเสื่อมเสียระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง แต่ไม่รวมถึงปุ๋ย สารอาหารของพืชและสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร และยาสำหรับสัตว์

ข้อ 3 อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ต้องมีมาตรฐานดังนี้

3.1 ตรวจพบสารพิษตกค้างที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Residue Limit, ERL) ไม่เกินปริมาณที่ได้กำหนดไว้ ในบัญชีหมายเลข 1

3.2 ตรวจไม่พบสารพิษตกค้างเนื่องจากการใช้ (Maximum Residue Limit, MRL) เว้นแต่ชนิดอาหารที่ได้กำหนดปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 หรือตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป ประกาศ ณ วันที่ 28 เมษายน พ.ศ.2538

บัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ.2538 ปริมาณสารพิษตกค้างที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Residue Limit, ERL)

ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)			
	ออลดริน และดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน (Chlordane)	ดีดีที (DDT)	เฮปตาคลอร์ (Heptachlor)
ไข่	0.1	0.02	0.1>	0.05
ธัญพืช	0.02	0.02	0.1>	0.02
นัทและเมล็ด	0.05	0.02	0.01>	0.02
นม	0.006	0.002	0.02>	0.006
น้ำมันและไขมันพืช	0.2	0.02	0.05>	0.02
น้ำมันและไขมันสัตว์	0.2	0.05	1>	0.2
เนื้อและเครื่องในสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ	0.2	0.05	1>	0.2
เนื้อเละเครื่องในสัตว์น้ำหอยและสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง	0.2	0.05	1	0.2
เนื้อและเครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมและสัตว์ปีก	0.2	0.05	1	0.2
ผลไม้	0.05	0.02	0.01>	0.01
พืชผักและพืชเครื่องเทศ	0.05	0.02	0.01>	0.05
พืชที่ใช้เป็นเครื่องดื่ม	0.4	0.02	0.01>	0.05
พืชที่ให้น้ำตาล	0.05	0.02	0.01>	0.01
ถั่วเมล็ดแห้ง	0.05	0.02	0.01>	0.02

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2.3.5.2 บัญชีหมายเลข 2 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 ปริมาณสารพิษตกค้างเนื่องจากการใช้ (Maximum Residue Limit, MRL)

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
1. โมโนโครโตฟอส (Monocrotophos)	กะหล่ำดอก	0.2
	กะหล่ำดาว	0.2
	กะหล่ำปลี	0.2
	ข้าว	0.02
	ข้าวฟ่าง	0.02
	ข้าวโพด	0.05
	ไข่	0.02
	คะน้า	0.2
	เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
	เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
	นม (เฉพาะโค, กระบือ,	0.05
	แพะ, แกะ)	0.1
	แครอท	0.05
	แตงโม	0.5
	ถั่วเขียว	0.1
	ถั่วแขก	0.05
	ถั่วฝักยาว	0.05
	ถั่วแระ	0.05
	ถั่วลิสง	0.2
	ถั่วเหลือง	0.002
	ถั่วอื่นๆ (สด)	0.05
	นอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้แล้ว	0.05

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้(มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
	นมสด	0.02
	น้ำมันปาล์ม	0.2
	น้ำมันฝ้าย	0.02
	เนื้อสัตว์ปีก	0.2
	เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.2
	(เฉพาะโค, กระบือ, แพะ, แกะ)	0.2
	บรอกโคลี	0.2
	ผลิตภัณฑ์นม	0.2
	ผักกาดขาว	0.2
	ผักกาดเขียว	1
	พริก	0.2
	พริกไทย	0.05
	พืชตระกูลส้ม	0.1
	มะเขือ	0.05
	มะเขือเทศ	0.05
	มะละกอ	
	มันฝรั่ง	
	เมล็ดกาแฟ	
	หัวผักกาดขาว	
	หัวผักกาดแดง	
	หัวหอม	
	อ้อย	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้(มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
2. เมทธิล พาราไธออน (Methyl Parathion)	กล้วย	0.2
	ข้าว	0.02
	ข้าวโพด	1
	ข้าวฟ่าง	0.1
	ชา	0.2
	แตงกวา	0.2
	แตงอื่นๆ นอกเหนือจากที่ได้	0.2
	กำหนดไว้แล้ว	1
	ถั่วแระ	1
	ถั่วลิสง	0.1
	ถั่วเหลือง	1
	ถั่วอื่นๆ (สด)	0.1
	นอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้	0.05
	แล้ว	0.2
	ถั่วอื่นๆ (แห้ง)	1
	นอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้	0.1
	แล้ว	0.2
	น้ำมันฝ้าย	0.2
	พืชตระกูลกะหล่ำ	1
	ผลไม้ตระกูลส้ม	0.2
	มะเขือ	0.1
	มะเขือเทศ	
	มันฝรั่งสตรอเบอร์รี	
	/สับปะรด/ หัวหอม/องุ่น	
	อ้อย	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
3. เมทธามิโดฟอส (Methamidophos)	กะหล่ำดอก	1
	กะหล่ำดาว	1
	กะหล่ำปลี	1
	คะน้า	1
	ถั่วฝักยาว	1
	ถั่วเหลือง	0.05
	นมสด	0.01
	เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (เฉพาะโค, กระบือ, แพะ, แกะ)	0.01
	บรอกโคลี	1
	ผักกาดขาวปลี	1
	ผักกาดเขียว	1
	ผักกาดหอม	1
	ผลไม้ตระกูลส้ม	0.5
	มะเขือ	1
	มะเขือเทศ	1
	มันฝรั่ง	0.1
	มันสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (เฉพาะโค, กระบือ, แพะ, แกะ)	0.01

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้(มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
4. ไดเมทโธเอท (Dimethoate)	กล้วย	1
	กะหล่ำดอก	2
	กะหล่ำดาว	2
	กะหล่ำปลี	2
	ข้าวฟ่าง	0.1
	คะน้า	0.5
	แครอท	1
	ขึ้นฉ่าย	1
	แตงกวา	2
	ถั่วฝักยาว	0.5
	ถั่วลันเตา	0.5
	ถั่วแขก	2
	ถั่วอื่นๆ (สด)	2
	นอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้แล้ว	2
	ถั่วอื่นๆ (แห้ง) นอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้แล้ว	2
	บรอกโคลี	2
	พริก พริกไทย	2
	ผลไม้ตระกูลส้ม	2
	ผักกาดขาวปลี	2
	ผักกาดเขียว	1
	ผักกาดหอม	1

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
	ผักโขม	0.05
	มะเขือเทศ	0.5
	มันฝรั่ง	0.2
	หัวผักกาด	0.1
	หัวหอม	0.1
	มันสัตว์ปีก	
	มันสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (เฉพาะโค,กระบือ,สุกร)	
5. มาลาโธออน (Malathion)	กะหล่ำดอก	0.5
	กะหล่ำปม	0.5
	กะหล่ำปลี	8
	กระเทียม	8
	ข้าว	8
	ข้าวโพด	8
	ข้าวฟ่าง	8
	ไข่	0.1
	คะน้า	3
	ถั่วลิสง	8
	นมสด	0.5
	เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (เฉพาะโค, กระบือ, แพะ, แกะ)	4
	บรอกโคลี	5
	พริก	0.5
	พริกไทย	0.5
	ผลไม้ตระกูลส้ม	4

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
5. มาลาโธออน (Malathion)	ผักกาดขาวปลี	8
	ผักกาดเขียว	8
	ผักกาดหอม	8
	ฝรั่ง	8
	มะม่วง	8
	มันสำปะหลัง	0.5
	มันสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (เฉพาะโค, กระบือ, แพะ, แกะ)	4
	หัวหอม	8
	องุ่น	8
6. เมทโธมิล (Methomyl)	กะหล่ำดอก	2
	กะหล่ำปลี	5
	ข้าวโพด	2
	ข้าวฟ่าง	0.2
	แตงกวา	0.2
	แตงโม	0.2
	แตงอื่นๆ นอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้แล้ว	0.2
	ต้นหอม	0.1
	ถั่วเขียว	5
	ถั่วฝักยาว	0.1
	ถั่วแระ	0.1
	ถั่วลิสง	0.2
	ถั่วเหลือง	1

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
	พริก	1
	ผลไม้ตระกูลส้ม	5
	ผักกาดหอม	
	มะเขือ	0.2
	มะเขือเทศ	1
	มันฝรั่ง	0.1
	หน่อไม้ฝรั่ง	2
	หัวหอม	0.2
	องุ่น	5
7. เมวินฟอส (Mevinphos)	กะหล่ำดอก	1
	กะหล่ำดาว	1
	กะหล่ำปลี	1
	ข้าวโพด	0.25
	ข้าวฟ่าง	1
	คะน้า	1
	แครอท	0.1
	แตงกวา	0.2
	แตงอื่นๆ นอกเหนือจากที่ได้	0.05
	กำหนดไว้แล้ว	0.1
	ถั่วฝักยาว	0.1
	ถั่วลันเตา	0.1
	ถั่วแขก	0.1

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
	ถั่วอื่นๆ (สด)	1
	นอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้	0.2
	แล้ว	0.5
	บรอกโคลี	1
	ผลไม้ตระกูลส้ม	1
	ผักโขม	0.5
	ผักกาดขาวปลี	0.2
	ผักกาดเขียว	0.1
	ผักกาดหอม	0.1
	มะเขือเทศ	0.1
	มันฝรั่ง	0.5
	หัวหอม	
	หัวผักกาด/องุ่น	
8. ไดโคโฟล	แตงกวา	0.5
(Dicofol)	แตงอื่นๆ นอกเหนือจากที่	0.2
	ได้กำหนดไว้แล้ว	
	ถั่วลันเตา	
	พริก พริกไทย	2
	ผลไม้ตระกูลส้ม	1
	ผลไม้อื่นๆ นอกเหนือจาก	5
	ผลไม้ตระกูลส้ม	5
	ผักอื่นๆ นอกเหนือจากที่ได้	
	กำหนดไว้แล้ว	5
	มะเขือเทศ	1

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้(มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
9. โอมีโธเอท	กล้วย	0.2
(Omethoate)	กะหล่ำดอก	0.2
	กะหล่ำดาว	0.2
	กะหล่ำปลี	0.5
	ข้าว	0.05
	ข้าวฟ่าง	0.05
	คะน้า	0.2
	แครอท	0.05
	ขึ้นฉ่าย	0.1
	แตงกวา	0.2
	ถั่วฝักยาว	0.1
	ถั่วลันเตา	0.1
	ถั่วแขก	0.2
	ถั่วอื่นๆ (สด)	0.2
	นอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้แล้ว	0.2
	บรอกโคลี	1
	พริก พริกไทย	2
	ผลไม้ตระกูลส้ม	0.1
	ผักโขม	0.2
	ผักกาดหอม	0.5
	มะเขือเทศ	0.05
	มันฝรั่ง	0.2

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้(มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
10. ไซเปอร์เมธริน (cypermethrin)	ข้าว	1
	ข้าวฟ่าง	1
	ข้าวโพด	0.05
	ไข่	0.05
	เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
	ต้นกระเทียม	0.5
	แตงกวา	0.2
	ถั่วฝักยาว	0.05
	ถั่วลันเตา	0.05
	ถั่วเหลือง	0.05
	ถั่วอื่นๆ (สด)	0.05
	นอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้	0.05
	แล้ว	0.2
	นมสด	0.05
	เนื้อสัตว์ปีก	0.5
	น้ำมันฝ้าย	1
	พืชตระกูลกะหล่ำ	0.05
	พืชผักประเภทหัว	0.5
	พริก พริกไทย	2
	พืชตระกูลส้ม	2
	ผักโขม	2
	ผักกาดหอม	0.2
	มะเขือ	0.5

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชื่อสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
	มะเขือเทศ	0.05
	มันฝรั่ง	0.1
	หัวหอม	0.05
	เห็ด	0.5
	องุ่น	
11. อะซีเฟท (Acephate)	กะหล่ำดอก	5
	กะหล่ำดาว	5
	กะหล่ำปลี	5
	ข้าวโพด	0.02
	ไข่	0.1
	นมสด	0.1
	เนื้อสัตว์ปีก	0.1
	เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (เฉพาะโค, กระบือ, สุกร)	0.1
	บรอกโคลี	5
	ผลไม้ตระกูลส้ม	5
	ผักกาดหอม	5
	มะเขือเทศ	5
	มันฝรั่ง	0.5

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – นามสกุล นายมานพ สายไฮคำ

วัน เดือน ปี เกิด 2 พฤศจิกายน 2504

ประวัติการศึกษา

ปีการศึกษา 2527	ประกาศนียบัตรสาธารณสุขศาสตร์ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดพิษณุโลก
ปีการศึกษา 2535	สาธารณสุขศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ประสบการณ์ทำงาน

ปี พ.ศ. 2527 - 2532	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน 2-3 สถานีอนามัยบ้านยางเปียง อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่
ปี พ.ศ. 2532- 2539	เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข 4-6 สถานีอนามัยบ้านโรงวัว อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่
ปี พ.ศ. 2539-2543	ผู้ช่วยสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่
ปี พ.ศ. 2544-2547	สาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่
ปี พ.ศ. 2548-2551	สาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่
ปี พ.ศ. 2552-2553	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
ปี พ.ศ. 2554-ปัจจุบัน	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักงานสาธารณสุข อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved