

## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาการรับรู้ข้อมูลข่าวสารผ่านสื่อเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ผู้ศึกษาได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาเป็นกรอบแนวคิดเพื่อการศึกษา ดังนี้

#### 2.1 แนวคิดและทฤษฎี

##### 1. แนวคิดเกี่ยวกับการเปิดรับข่าวสาร

ข่าวสารเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับกิจกรรมต่างๆ ในชีวิตประจำวันของมนุษย์ มนุษย์เป็นสัตว์สังคมที่ต้องอาศัยการแลกเปลี่ยนข่าวสาร ความรู้และประสบการณ์ซึ่งกันและกัน ข่าวสารจะเป็นปัจจัยสำคัญที่ใช้ประกอบการตัดสินใจของมนุษย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมนุษย์เกิดความไม่แน่ใจในเรื่องใดเรื่องหนึ่งมากเท่าใด ความต้องการข่าวสารก็จะยิ่งมากขึ้นเท่านั้น (ระพี จิระโสภณ, 2551:65)

องค์ประกอบสำคัญของการสื่อสารที่สำคัญ คือ ผลของการสื่อสารซึ่งเกิดหลังจากการสื่อสารทุกครั้งมักจะเกิดผลในเรื่องต่างๆ เป็นการก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมของผู้รับสาร ผลของการสื่อสารจะเป็นอย่างไรนั้น ขึ้นอยู่กับตัวผู้รับสารเป็นสำคัญ ซึ่งปัจจัยที่มีผลต่อองค์ประกอบในเรื่องตัวผู้รับสารที่สำคัญประการหนึ่งคือ กระบวนการเลือกสรร (Selective process) ของมนุษย์ ประกอบด้วย การเปิดรับสาร 2 ลักษณะ คือ

##### (1) การเปิดรับสารจากสื่อมวลชน

โดยที่ผู้รับสารมีความคาดหวังว่า การบริโภคข่าวสารจากสื่อมวลชนจะช่วยตอบสนองความต้องการของเขาได้ ซึ่งจะก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติหรือเปลี่ยนลักษณะนิสัย และพฤติกรรมบางอย่างได้ โดยที่การเลือกบริโภคสื่อมวลชนนั้นจะขึ้นอยู่กับความต้องการหรือแรงจูงใจของผู้รับสารเอง

##### (2) การเปิดรับข่าวสารจากสื่อบุคคล

สื่อบุคคล หมายถึง ตัวบุคคลที่นำพาข่าวสารจากบุคคลหนึ่งไปยังบุคคลหนึ่งโดยอาศัยการติดต่อระหว่างบุคคลที่จะมีปฏิริยาตอบโต้ระหว่างกัน ในกรณีที่ต้องการให้บุคคลใดๆเกิดการยอมรับในสารที่เสนอออกไป หรือจะทำการสื่อสารให้มีประสิทธิภาพที่สุด เพื่อให้มีการยอมรับสารนั้น ควรที่จะใช้การสื่อสารระหว่างบุคคล โดยใช้สื่อบุคคลเป็นผู้เผยแพร่ข่าวสาร สื่อบุคคลนี้จะ

มีประโยชน์มากในกรณีที่ผู้ส่งสารหวังผลให้ผู้รับเกิดการเปลี่ยนแปลงในระดับทัศนคติและพฤติกรรมในการรับสาร นอกจากนี้ยังเป็นวิธีช่วยให้ผู้รับสารมีความเข้าใจกระจ่างชัดและตัดสินใจรับสารได้อย่างมั่นใจขึ้น ซึ่งการสื่อสารระหว่างบุคคลแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ การติดต่อโดยตรง และการติดต่อโดยกลุ่ม

การแสวงหาข่าวสาร และการเลือกข่าวสารนั้น นอกจากเพื่อสนับสนุนทัศนคติหรือความคิดและความเข้าใจที่มีอยู่เดิมแล้ว ยังเป็นการแสวงหาเพื่อการนำไปใช้ประโยชน์ทางอื่นๆ เช่น เพื่อให้ความรู้ ใช้เป็นแนวทางในการตัดสินใจซื้อและแก้ปัญหา รวมทั้งเพื่อสนองตอบความสนใจส่วนบุคคล และเพื่อความบรรเทิงใจได้ด้วย

### 1.1 การเลือกใช้สื่อในการประชาสัมพันธ์

การเลือกสื่อแต่ละชนิดเพื่อการประชาสัมพันธ์ควรพิจารณาถึงเรื่องต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง คือ

#### (1) วัตถุประสงค์หรือเป้าหมาย

วัตถุประสงค์หลักอาจจะเป็นวัตถุประสงค์ทั่วไปอย่างกว้างๆ ของการประชาสัมพันธ์ คือ เพื่อสร้างความสัมพันธ์อันดี สร้างชื่อเสียง ศรีทธา ส่งเสริมและสนับสนุนให้ร่วมมือ และเพื่อแก้ไขความเข้าใจผิด วัตถุประสงค์เหล่านี้จะทำให้เลือกสื่อได้ค่อนข้างยาก ฉะนั้นควรจำกัดวัตถุประสงค์หลักให้แคบลงเพื่อให้ได้เป้าหมายเฉพาะที่เด่นชัด สามารถเลือกสื่อได้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์รองที่ย่อยๆ ลงมา

#### (2) กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายเป็นประชาชนกลุ่มที่ต้องการครอบคลุมถึง เป็นกลุ่มที่จัดขึ้นและกำหนดขึ้น โดยเฉพาะเจาะจงสำหรับการดำเนินงานต่างๆ โดยพิจารณาถึงคุณสมบัติและลักษณะต่างๆ ที่คล้ายคลึงกันเพื่อทราบถึง เพศอายุ อาชีพ ฐานะทางเศรษฐกิจ การศึกษา ความคิดเห็น ความเชื่อ พฤติกรรมการสื่อสาร ฯลฯ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการเลือกใช้สื่อที่มีประสิทธิภาพและตรงเป้าหมายสำหรับกลุ่มนั้นๆ ทั้งนี้จะต้องศึกษาให้ทราบถึงข้อมูลของกลุ่มโดยแน่ชัด ต้องมีการสำรวจวิจัย

#### (3) สภาพเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง

สื่อต่างๆ เหล่านี้เป็นสิ่งแวดล้อม เป็นสถานการณ์เกี่ยวข้องกับบุคคลในขณะนั้น และมีผลกระทบต่อสื่อสารในสังคม มีอิทธิพลต่อคุณภาพและต่อสื่อที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์ เพราะฉะนั้นการเลือกสื่อจะต้องให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองด้วย

## (4) ศักยภาพของหน่วยงาน

หมายถึง ความพร้อมในเรื่องของบุคลากร งบประมาณ และการบริหารจัดการ ซึ่ง มีผลในการที่จะเลือกสื่อให้เหมาะสมตามกำลังความสามารถ

Willbur Schramm (2006) จัดประเภทของสื่อเพื่อการรณรงค์ประชาสัมพันธ์โดยยึดเอา แนวความคิดของการสื่อสารเป็นสำคัญ มี 5 ประเภท

(1).การสื่อสารโดยบุคคล (Personal Communication) หมายถึงการสื่อสารจากบุคคลหนึ่ง ไปยังอีกบุคคลหนึ่ง หรือหลายบุคคล โดยอาศัยตัวบุคคลเป็นสื่อ ประสิทธิภาพหรือความสำเร็จของ การสื่อสารขึ้นอยู่กับความรู้ ความสามารถและทักษะในการสื่อสารของบุคคลผู้ส่งสารเป็นสำคัญ การสื่อสารประเภทนี้ครอบคลุมถึงคำพูด การให้สัมภาษณ์ การเขียนเขียน และพบปะการพูดคุยอย่าง เป็นทางการและไม่เป็นทางการ

(2).การสื่อสารโดยสิ่งพิมพ์ (Printed Communication) หมายถึง การสื่อสารที่อาศัยสิ่งพิมพ์ ต่างๆเป็นพาหนะที่จะนำข่าวสารจากผู้ส่งสารไปยังผู้รับสาร ได้แก่ จดหมาย หนังสือ แผ่นพับ หนังสือพิมพ์ และสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ

(3).การสื่อสารด้วยการมองเห็น (Visual Communication) หมายถึง การสื่อสารที่อาศัยสื่อ ประเภทภาพเป็นพาหนะนำข่าวสารจากผู้ส่งสารไปยังผู้รับสาร ได้แก่ รูปภาพ ภาพยนตร์ โทรทัศน์ นิทรรศการ และเอกลักษณ์ของหน่วยงาน

(4).การสื่อสารด้วยการได้ยิน (Audio Communication) หมายถึง การสื่อสารที่อาศัย เครื่องส่งและเครื่องรับของระบบวิทยุกระจายเสียงเป็นตัวนำข่าวสารจากผู้ส่งสารไปยังผู้รับสาร

(5).การสื่อสารพิเศษ (Specialized Communication) เป็นการสื่อสารที่มีความหมาย ครอบคลุมได้กว้างไกล และแตกต่างจากที่กล่าวไว้ข้างต้น ซึ่งได้แก่กิจกรรมที่ส่งเสริมและ สนับสนุนสาธารณประโยชน์ต่าง ๆ กิจกรรมเพื่อสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน ลูกค้า พนักงาน

ผู้ศึกษาได้นำแนวคิดเกี่ยวกับการเปิดรับข่าวสาร มาใช้เป็นกรอบในการวิเคราะห์ถึงการ เปิดรับข่าวสารของผู้บริโภคในอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ เกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัย ว่ามี การเปิดรับข่าวสารจากสื่อใดบ้าง อีกทั้งยังศึกษาถึงระดับของการเปิดรับข่าวสารของประชาชน เกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยว่าประชาชนมีความรู้ความเข้าใจในระดับใด

ทั้งนี้ด้านการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยผ่านสื่อ และกิจกรรม ต่างๆของจังหวัดเชียงใหม่มีหลายช่องทางอันจะเป็นแนวทาง ความรู้ ความเข้าใจแก่ประชาชนใน จังหวัดเชียงใหม่หันมาใส่ใจ และให้ความสำคัญในเรื่องอาหารปลอดภัย ดังนี้(สำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่, 2554)

1) วารสารอาหารเชียงใหม่ปลอดภัย จำนวน 1 ฉบับ ราย 2 เดือนต่อครั้ง จำนวน 15,000 เล่ม

2) สื่อแผ่นพับเพื่อการประชาสัมพันธ์ จำนวน 4 เรื่อง เรื่องละ 5,000-10,000 ฉบับ

3) สื่อเว็บไซต์ [www.foodsafetycm.in.th](http://www.foodsafetycm.in.th)

4) เอกสารแนะนำพื้นที่ต้นแบบการใช้ SRM พืชอาหารปลอดภัย

5) สื่อวิทยุกระจายเสียง 7 รายการ

(1) สถานีวิทยุมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ FM 88.5 MHz รายการ “พืชอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ” ทุกวันจันทร์และวันศุกร์ เวลา 12:00-13:00 น.

(2) สถานีวิทยุกระจายเสียงเสียงจากทหารเรือ FM 88.0 MHz รายการ “Health Me Please” ทุกวันอังคาร เวลา 15:00-16:00 น.

(3) สถานีวิทยุกระจายเสียงมหาวิทยาลัยแม่โจ้ FM 95.5 MHz รายการ “อาหารบ่มิพิษ ชีวิตบ่มิภัย” ทุกวันเสาร์ เวลา 15:00-16:00 น.

(4) สถานีวิทยุกระจายเสียงมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ AM 612 KHz รายการ “อาหารบ่มิพิษ ชีวิตบ่มิภัย” ทุกวันเสาร์ เวลา 17:00-18:00 น.

(5) สถานีวิทยุกระจายเสียงมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ AM 612 KHz รายการ “พลังผู้บริโภค” ทุกวันอาทิตย์ เวลา 17:00-18:00 น.

(6) สถานีวิทยุกระจายเสียงทหารเรือ คลื่น 120.5 MHz รายการ “food safety in Chiang Mai” ทุกวันอาทิตย์ เวลา 18:00-19:00 น.

(7) สถานีวิทยุกระจายเสียง อสมท.เชียงใหม่ FM 100.75 MHz รายการ “อสมท.เพื่อชุมชน” ทุกวันอังคาร สัปดาห์ที่ 4 ของทุกเดือน เวลา 13:00-14:00 น.

6) สื่อเว็บไซต์ผ่านทาง [www.facebook.com](http://www.facebook.com) โดยมีชื่อว่า งานพืชอาหารเชียงใหม่ ปลอดภัยและชุมชนเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย

## 2. แนวคิดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร

ผู้ศึกษาได้นำแนวคิดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารมาเป็นกรอบในการวิเคราะห์ถึงความรู้และความตระหนักของประชาชนผู้บริโภคเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขเป็นผู้เผยแพร่ข้อมูลความรู้เหล่านี้ให้แก่ประชาชน ผ่านทางสื่อต่างๆ เพื่อให้ประชาชนได้มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถูกต้องในการเลือกบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย ตามที่รัฐบาลได้กำหนดคให้ปี พ.ศ. 2547 เป็นปีแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร และมีการรณรงค์ต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาภายใต้สังกัดของกระทรวง

สาธารณสุข จึงได้จัดทำคู่มืออาหารปลอดภัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยของอาหาร โดยได้ให้นิยามของคำว่า “อาหารปลอดภัย” ไว้ดังนี้

ความปลอดภัยของอาหาร หมายถึง อาหารที่ได้มีการจัดเตรียม ประชุม และกินอย่างถูกต้องตามวิธีการและวัตถุประสงค์ของอาหารนั้นๆ แล้วไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ส่วนอาหารที่ไม่ปลอดภัยและก่อให้เกิดอันตรายเมื่อบริโภคเข้าไปคืออาหารที่มีสารปนเปื้อน ซึ่งมีอยู่ 3 ประเภท ได้แก่

- (1) อันตรายทางกายภาพ เช่น เศษโลหะ เศษแก้วที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารโดยไม่ตั้งใจ เป็นต้น
- (2) อันตรายทางเคมี เช่น สารพิษตกค้างจากสารกำจัดศัตรูพืชในผัก ยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ รวมทั้งสารก่อภูมิแพ้ในอาหารทะเล สารก่อภูมิแพ้ในถั่วลิสง เป็นต้น
- (3) อันตรายทางชีวภาพ เช่น จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษซึ่งก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยต่อระบบทางเดินอาหารและระบบต่างๆภายในร่างกาย เป็นต้น

การควบคุมความปลอดภัยของอาหารได้นำหลักการสุขาภิบาลอาหารมาใช้ โดยมีการจัดและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่อร่างกายซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโต สุขภาพอนามัย การดำรงชีวิตของมนุษย์ ในปัจจุบันมีสารปนเปื้อนอาหารอยู่ 6 ชนิด ที่โครงการอาหารปลอดภัยทำการณรงค์ ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนผู้บริโภคตื่นตัวและตระหนักถึงพิษภัยจากสารเคมีที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร อันได้แก่ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลูทามอล) บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารฟอกขาว และสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

อย่างไรก็ตามแม้ว่าจะมีการดำเนินงานเพื่อเฝ้าระวังและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างจริงจังแล้วก็ตาม แต่ยังคงพบปัญหาสารปนเปื้อนบางชนิดเช่น บอแรกซ์ สีสังเคราะห์ที่ห้ามใช้ในอาหาร ยาฆ่าแมลงตกค้างเกินมาตรฐานในอาหารที่จำหน่ายตามตลาดนัดและรถเร่ที่ยังไม่สามารถควบคุมได้อย่างทั่วถึง เนื่องจากปัญหาการเคลื่อนย้ายไม่เป็นหลักแหล่งของสถานที่จำหน่าย การผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนของผู้จำหน่าย ทำให้ไม่สามารถตรวจติดตามพฤติกรรมในการปฏิบัติที่ถูกต้องของนายจำหน่ายได้ รวมทั้งปัญหาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร สุขลักษณะของผู้ปรุงอาหารและภาชนะที่ใช้สัมผัสอาหารซึ่งต้องมีการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจและสร้างความตื่นตัวให้แก่ผู้ปรุงและจำหน่ายอาหารในการปรุงและเก็บรักษาอาหารที่ถูกต้อง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและควบคุมการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสียไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคและช่วยรักษาคุณภาพอาหารให้สามารถเก็บได้นานขึ้น

ในปี พ.ศ.2550 จากข้อมูลการรายงานโรคในระบบเฝ้าระวัง สำนักระบาดวิทยากรมควบคุมโรคกระทรวงสาธารณสุข ได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน 1,290,627 ราย อัตราป่วย 2050.78 ต่อประชากรแสนคน เสียชีวิต 83 ราย อัตราตาย 0.13 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยตายร้อยละ 0.01 (สำนักระบาดวิทยา, 2553: ระบบออนไลน์)

ข้อมูลกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข พบว่า ตัวอย่างผักผลไม้ เครื่องเทศ และธัญพืช จำนวน 1,047 ตัวอย่าง จำนวน 63 ชนิด ซึ่งนำเข้าจากต่างประเทศ ระหว่างปี พ.ศ.2551-2553 พบว่า สีน้าเหล่านี้มีสารเคมีกำจัดแมลงตกค้าง 27 ชนิด และในจำนวนนี้มี 12 ชนิด หรือ 44 ตัวอย่าง มีสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างเกินเกณฑ์มาตรฐาน เช่น ผักกวางตุ้ง คะน้า เห็ดหูหนูขาวแห้ง ลิ้นจี่ ส้ม ลูกพลับ องุ่น แ้วม้งกร พริกแห้ง เป็นต้น สำหรับสารเคมีที่พบว่าปนเปื้อนมักอยู่ในกลุ่มออกาโนฟอสเฟต (Organophosphate) คาร์บาเมต (Carbamates) และไพริทรอยด์ หากรับเข้าสู่ร่างกายจะทำให้คลื่นไส้ อาเจียน กล้ามเนื้ออ่อนแรง แน่นหน้าอก บางรายอาจจะเป็นพิษเรื้อรังเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งได้ด้วย (ASTV ผู้จัดการออนไลน์, 2553: ระบบออนไลน์)

ระหว่างปีพ.ศ.2551-2552 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้ตรวจวิเคราะห์เพื่อหาการตกค้างของสารฟอกขาวซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในอาหารแห้งจำแนกได้ดังนี้ ในดอกไม้จีนจำนวน 13 ตัวอย่าง พบว่า มี 12 ตัวอย่างที่ตรวจพบปริมาณสารฟอกขาวสูงสุด อยู่ระหว่าง 210.4-18,039 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในเชื้อไฟจำนวน 24 ตัวอย่าง พบว่า มี 12 ตัวอย่าง ตรวจพบสารฟอกขาวในปริมาณสูงรองจากดอกไม้จีน คือ อยู่ระหว่าง 16.6-15,448 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในเห็ดหูหนูขาวจำนวน 91 ตัวอย่าง พบว่า มี 46 ตัวอย่างตรวจพบสารฟอกขาวในปริมาณอยู่ระหว่าง 10-4,508.8 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในพุทราจีนจำนวน 3 ตัวอย่าง พบว่า มี 1 ตัวอย่างตรวจพบสารฟอกขาวในปริมาณ 3,666.3 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในเห็ดหอมจำนวน 16 ตัวอย่าง พบว่า มี 4 ตัวอย่างตรวจพบสารฟอกขาวในปริมาณอยู่ระหว่าง 7.4-80.2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในเก๋ากี้จำนวน 2 ตัวอย่าง ตรวจพบสารฟอกขาวทั้ง 2 ตัวอย่าง ในปริมาณ 120.4 และ 367.3 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ อาหารแห้งที่ไม่พบหรือมีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในปริมาณน้อย ได้แก่ สาหร่าย 27 ตัวอย่าง พบเพียง 1 ตัวอย่างมีจำนวน 9.4 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมและมีเม็ดบัว 3 ตัวอย่างไม่พบทุกตัวอย่าง (ASTV ผู้จัดการออนไลน์, 2553: ระบบออนไลน์) ทั้งนี้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulphur dioxide) เป็นสารเคมีตัวหนึ่งในกลุ่มซัลไฟด์หรือสารฟอกขาวที่มีสมบัติในการยับยั้งการเปลี่ยนสีของอาหารไม่ให้เป็นสีน้ำตาล ยับยั้งการเจริญของยีสต์ รา แบคทีเรีย หากใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในปริมาณที่พอเหมาะจะไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคทั่วไป แต่จะมีผลกระทบต่อผู้บริโภคที่แพ้สารนี้ ทำให้เกิดโรคหืด มีอาการแน่นหน้าอก คัดคอบ หรือเป็นผื่นคัน เป็นแผลพุพอง เป็นต้น

ในปี พ.ศ. 2554 จากสถานการณ์ผลผลิตหมูที่ลดน้อยลง ทำให้เกษตรกรบางราย หันมาใช้สารเบต้าอะโกนิสต์หรือสารเร่งเนื้อแดงให้สุกรกิน เพื่อให้ได้ผลผลิตเนื้อแดงมากขึ้นและมีราคาดี ซึ่งมีความผิดตามกฎหมายควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ ทำให้กรมปศุสัตว์เร่งส่งชุดเฉพาะกิจกรมปศุสัตว์ซึ่งประกอบด้วยคณะทำงานของสำนักควบคุม ป้องกันและบำบัดโรคสัตว์ สำนักพัฒนา ระบบและรับรองมาตรฐานสินค้า ปศุสัตว์และสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ออกกลุ่มตรวจร้านขายยา สัตว์และฟาร์มเลี้ยงสุกร ในพื้นที่เขต 7 ได้แก่ จังหวัดนครปฐม กาญจนบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์และราชบุรี พบว่า พื้นที่ภาคกลางในจังหวัดราชบุรี นครปฐม ชลบุรี ฉะเชิงเทรา จะพบปริมาณการใช้สารเร่งเนื้อแดงค่อนข้างสูง จากการตรวจสอบพบว่า บางฟาร์มมีการกระทำผิดซ้ำหลายครั้งแต่มีการเปลี่ยนชื่อเจ้าของผู้ประกอบการทุกครั้งที่ผ่านมา มีการดำเนินคดีไปแล้วจำนวน 25 ราย (สัตว์เศรษฐกิจ, 2554: ระบบออนไลน์) ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า แม้หน่วยงานของรัฐจะดำเนินการรณรงค์ ส่งเสริมความรู้และเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารอย่างจริงจัง เข้มแข็งเพียงใด แต่ยังขาดความร่วมมือของทั้งผู้นำเข้า ผู้ผลิต วัตถุดิบ ผู้ผลิต ผู้ประกอบอาหารและผู้จำหน่ายอาหารในการปฏิบัติ ดำเนินงานที่ถูกต้องเหมาะสม ที่จะหลีกเลี่ยงปัจจัยเสี่ยงต่างๆ ในขั้นตอนหรือกระบวนการที่ตนมีส่วนเกี่ยวข้อง รวมทั้งหาก ผู้บริโภคยังขาดความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยและปรับพฤติกรรมด้าน สุขอนามัยของตนเองและบุคคลภายในครอบครัวให้มีความเหมาะสมแล้ว เป้าหมายที่จะให้เกิดความปลอดภัยด้านอาหารครอบคลุมทั้งห่วงโซ่อาหารเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชนในประเทศนั้นก็อาจไม่ประสบความสำเร็จได้ ดังนั้นการดำเนินงานของภาครัฐจึงได้ให้ความสำคัญกับการรณรงค์เพื่อสร้างกระแสให้เกิดความตระหนักของประชาชนในการผลิตและเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเพื่อเป็นการรักษาสิทธิ์ในการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของตนเองและเป็นการกดดันให้ผู้ประกอบการให้ความสำคัญต่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค เพื่อให้เกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารปลอดภัยของประเทศที่ยั่งยืนต่อไป

โครงการอาหารปลอดภัย ภายใต้ความรับผิดชอบของกระทรวงสาธารณสุข ได้สร้างตราสัญลักษณ์เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถจดจำ และใช้สัญลักษณ์ ทั้ง 3 ตรา เป็นข้อสังเกต เพื่อสร้างความมั่นใจในการเลือกซื้อ เลือกบริโภคอาหารแต่ละประเภทได้อย่างปลอดภัย ซึ่งตราสัญลักษณ์แต่ละรูปแบบทั้ง 3 ตรานั้น จะใช้รับรองความปลอดภัยของอาหารต่างประเภทกัน ดังนี้



กระทรวงสาธารณสุข  
Ministry of Public Health

รูปที่ 1: ตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย ประเภท อาหารสด

ตราสัญลักษณ์ “อาหารปลอดภัย” (Food Safety) ออกให้โดย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อรับรองคุณภาพให้กับ “อาหารสด” ที่ตรวจสอบไม่พบสารปนเปื้อนต้องห้ามทั้ง 6 ชนิด ได้แก่ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารฟอกขาวและสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (กระทรวงสาธารณสุข, 2554: ระบบออนไลน์)



รูปที่ 2: ตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย ประเภท อาหารปรุงสำเร็จ

ตราสัญลักษณ์ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) ออกให้โดย กรมอนามัย เพื่อรับรองคุณภาพ “อาหารปรุงสำเร็จ” และสถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ภาชนะอุปกรณ์และสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารตามมาตรฐานของกรมอนามัย ป้ายนี้จะต้องระบุชื่อของสถานที่นั้นๆ ไว้ที่มุมซ้ายมือด้านล่างของป้าย และมีอายุการใช้งาน 1 ปี โดยจะต้องระบุวันหมดอายุไว้ที่มุมขวามือด้านล่างของป้าย

ผู้บริโภคสามารถสังเกตป้ายสัญลักษณ์ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) ได้ตามภัตตาคารและร้านอาหารทั่วไป (กระทรวงสาธารณสุข, 2554: ระบบออนไลน์)





### รูปที่ 3: ตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย ประเภท อาหารสำเร็จรูป

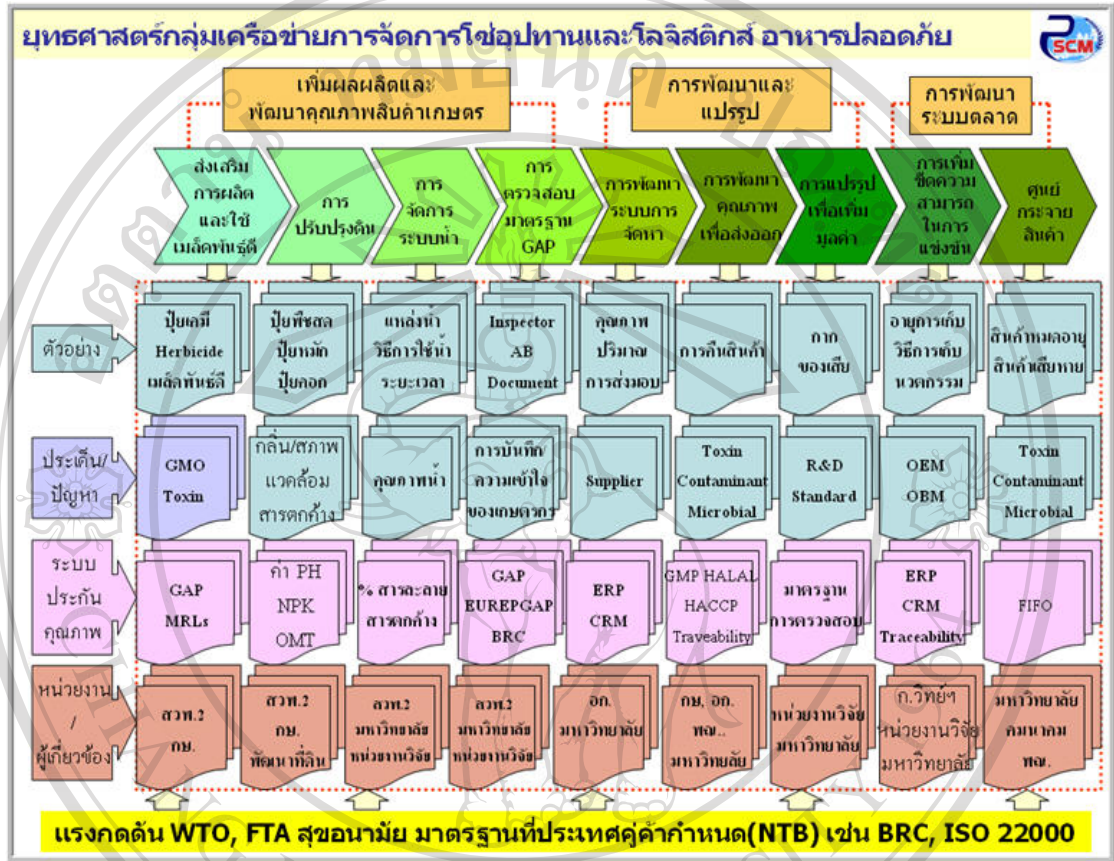
ตราสัญลักษณ์ “อย.” พร้อมเลขสารบบ 13 หลัก ออกให้โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อรับรองคุณภาพและมาตรฐานการผลิตของ “ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป” ซึ่งโรงงานจะต้องได้มาตรฐานตามเกณฑ์ GMP และตัวอาหารที่ผลิตออกมาต้องได้มาตรฐานปราศจากจุลินทรีย์และสารเคมีต่างๆ อีกทั้งการแสดงฉลากโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์ต้องครบถ้วนและไม่ทำให้เกิดการเข้าใจผิด และต้องมีคำว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย (กระทรวงสาธารณสุข, 2554: ระบบออนไลน์)

ทาง อย. ต้องการให้ประชาชนมีข้อสังเกตในการเลือกซื้อ คือ นอกจากจะสังเกตในเรื่องของตัวอาหาร สภาพของอาหาร การเก็บรักษาอาหารแล้ว ยังสามารถสังเกตในเรื่องของตราสัญลักษณ์ 3 ตรา ที่ได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข ดังนั้นการสร้างตราสัญลักษณ์จึงเป็นกลยุทธ์การนำเสนอสื่อประชาสัมพันธ์กลยุทธ์หนึ่งที่ อย. ใช้เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถจำจุดและใช้สัญลักษณ์ทั้ง 3 ตราเหล่านี้เป็นข้อสังเกตเพื่อสร้างความมั่นใจในการเลือกซื้อ เลือกบริโภคได้อย่างปลอดภัย โดยนำเอาสัญลักษณ์ทั้ง 3 ตรา นี้ใส่ไว้ในสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ เพื่อตอกย้ำให้ผู้บริโภคจดจำได้มากยิ่งขึ้น

#### 2.1 แนวคิดการทำให้อาหารปลอดภัยแบบองค์รวม

จากแนวคิดแบบเดิมในอดีตที่มีกระบวนการพัฒนาแบบแยกส่วน คือการมองปัญหาภาพใหญ่ให้เล็กลง โดยเชื่อว่าจะทำให้ง่ายแก่ความเข้าใจและสามารถแก้ไขปัญหาได้ แต่ที่ผ่านมามีกิจกรรมที่มีความเกี่ยวเนื่องกัน มีความละเอียดอ่อนทับซ้อนกันระหว่างหน้าที่ความรับผิดชอบ โดยเฉพาะช่องว่างระหว่างรอยต่อจากขั้นตอนหนึ่งไปยังอีกขั้นตอนหนึ่งนั้น มักจะขาดการดูแลไม่มีการสอดประสานกิจกรรมระหว่างขั้นตอน จึงทำให้ผลการพัฒนาและการแก้ไขปัญหาขาดประสิทธิภาพและประสิทธิผล การแก้ไขปัญหาในภาพใหญ่จึงไม่ประสบความสำเร็จ แนวคิดในการพัฒนาและแก้ไขปัญหาแบบองค์รวม ซึ่งเป็นการมองปัญหาทั้งระบบในภาพที่ใหญ่ขึ้น สามารถควบคุมระบบทั้งหมดได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เพราะกิจกรรมการผลิตอาหารปลอดภัยไม่สามารถดำเนินการได้โดยอิสระในขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่ง ในแต่ละขั้นตอนของการผลิตมักจะมี

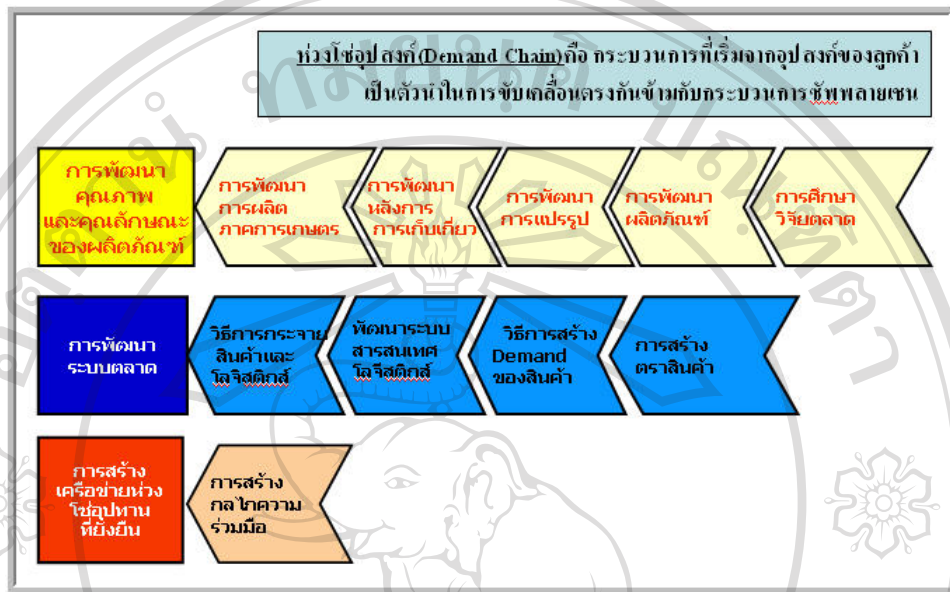
ความสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้องและสอดคล้องประสานระหว่างกันและกัน จึงได้พัฒนายุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยขึ้นเพื่อเป็นพิมพ์เขียวในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ เพื่อเป็นการเพิ่มความมั่นใจในการผลิตอาหารปลอดภัยอย่างแท้จริง



รูปที่: 4: แนวคิดการทำให้อาหารปลอดภัยแบบองค์รวม  
ที่มา : วิกิมิเดีย (ระบบออนไลน์)

แนวคิดการพัฒนากระบวนการจัดการห่วงโซ่อุปทานและการขนส่งอาหารปลอดภัย จึงเป็นการบูรณาการความหลากหลายของกิจกรรมการผลิตอาหารตั้งแต่เกษตรกรผู้ปลูกสายแรกถึงผู้บริโภคคนสุดท้าย ซึ่งในสภาวะความต้องการของผู้บริโภคที่มีความซับซ้อนและเคร่งครัดในเรื่องมาตรฐานความปลอดภัย ทำให้การทำความเข้าใจระหว่างผู้ผลิตในแต่ละห่วงโซ่อุปทานเกิดความคลาดเคลื่อนไม่เข้าใจตรงกัน การพัฒนาความเข้มแข็งและยั่งยืนให้กับห่วงโซ่อุปทาน จึงต้องมีการสร้างมาตรฐานในการสื่อสารและเชื่อมโยงข้อมูลด้านอุปสงค์ให้กับผู้ผลิตทุกห่วงโซ่อุปทาน และพัฒนาระบบสารสนเทศที่ช่วยให้การสื่อสารมีความถูกต้องแม่นยำและรวดเร็ว ดังนั้นกิจกรรมหลักในการพัฒนางานการสร้างระบบการจัดการห่วงโซ่อุปทานอาหารปลอดภัยสามารถแบ่งเป็น 3

กิจกรรม คือ การพัฒนาคุณภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์, การพัฒนาระบบตลาด และ การสร้างเครือข่ายห่วงโซ่อุปทานที่ยั่งยืน ดังในแผนภาพ



รูปที่ 5: ระบบการจัดการห่วงโซ่อุปทานอาหารปลอดภัย  
ที่มา : วิกิมิเดีย (ระบบออนไลน์)

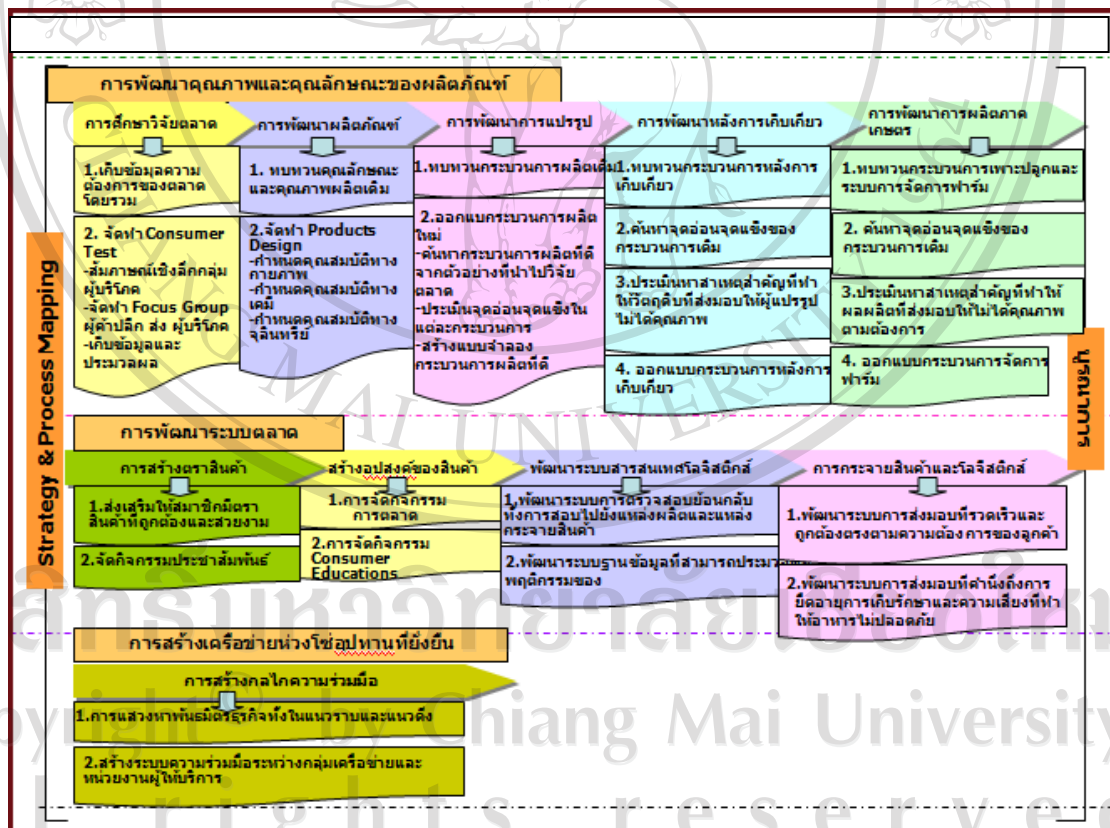
โดยทั้ง 3 กิจกรรมจะเน้นไปยังอุปสงค์ของสินค้าตลอดห่วงโซ่อุปทานซึ่งอาจเรียกได้ว่าเป็นการจัดการระบบห่วงโซ่อุปสงค์ (Demand Chain) เหตุผลสำคัญสามประการที่ต้องให้ความสำคัญกับอุปสงค์ คือ

ประการที่หนึ่ง สินค้าที่มีอยู่เดิมนั้น คุณลักษณะและคุณภาพผลิตภัณฑ์ดูจากภายนอกไม่สามารถเห็นความแตกต่างกับสินค้าของกลุ่มเครือข่ายที่เน้นความปลอดภัย จึงต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างความแตกต่างของสินค้าในสายตาผู้บริโภค

ประการที่สอง กรณีผู้ผลิตมีการจำหน่ายสินค้าตลาดภายในประเทศ หรือตลาดที่มีเคร่งครัดในเรื่องความปลอดภัยอาหาร ผู้ผลิตในทุกห่วงโซ่อุปทานอาจจะไม่เห็นความสำคัญของการพัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร เพราะสินค้าของตนเองยังสามารถจำหน่ายได้ ประกอบกับการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพสูงจะมีต้นทุนที่สูงขึ้นด้วย ดังนั้นจึงต้องมีสร้าง (Consumer Education) คือ การให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยให้กับผู้บริโภค พร้อมกับการสร้างตราสินค้าหรือเครื่องหมายที่รับรองคุณภาพให้กับผู้บริโภคได้เลือกบริโภค

ประการที่สาม เนื่องจากกิจกรรมทั้งสองประการดังกล่าวข้างต้น เป็นกิจกรรมเชิงบูรณาการ ที่ต้องมีการประสานความร่วมมือกันผนึกกำลังจากทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และสถาบัน วิชาการ จึงต้องมียุทธศาสตร์เป็นผู้บริหารจัดการสร้างเครือข่ายให้มีความเข้มแข็ง เพื่อเป็นองค์กร จึงต้อง มีการสร้างกลไกความร่วมมือเพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

แนวทางการดำเนินดำเนินงานประกอบด้วย การสร้างตัวแบบกระบวนการพัฒนาเครือข่าย การจัดการโซ่อุปสงค์ ซึ่งประกอบด้วย 3 กิจกรรมหลัก คือกิจกรรมการพัฒนาคุณภาพและ คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์กิจกรรม การพัฒนาระบบตลาด และการสร้างเครือข่ายห่วงโซ่อุปทานที่ ยั่งยืน โดยในแต่ละกิจกรรมหลักจะประกอบด้วยกิจกรรมย่อยต่างๆ ที่จะสอดประสานกันไปใน กิจกรรมพัฒนาคุณภาพและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์จะมุ่งไปที่การค้นหาคุณภาพและคุณลักษณะ ของผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคคนสุดท้ายมีความพึงพอใจสูงสุด แล้วจึงมองย้อนกลับไปหากระบวนการ ผลิตที่ดีเพื่อสนองตอบความพึงพอใจนั้น ทำเช่นนี้ไปจนถึงที่ห่วงโซ่อุปทานสุดท้ายคือ เกษตรกร



รูปที่ 6: การพัฒนาโซ่อุปทาน  
ที่มา :วิกิมีเดีย (ระบบออนไลน์)

กิจกรรมการพัฒนาระบบตลาดจะมุ่งเน้นการสื่อสารทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา โดยเป็นการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ซึ่งให้เห็นถึงอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้น ถ้าหากอาหารที่บริโภคมีสิ่งปนเปื้อนหรือปลอมปนจากเชื้อโรคต่างๆ ทั้งนี้เพื่อสร้างอุปสงค์สินค้าของกลุ่มพร้อมกับการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายและการตลาดอื่นๆ และเมื่อมีอุปสงค์ต่อสินค้าของกลุ่มที่พัฒนาขึ้นมาใหม่แล้ว ระบบสารสนเทศและการกระจายสินค้าของกลุ่มก็ต้องมีความถูกต้อง รวดเร็วและมีต้นทุนต่ำ หลักการเก็บรักษา การขนถ่ายและการขนส่งที่ดีจะช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพที่ดีจากผู้ผลิตคนแรกจนถึงผู้บริโภคคนสุดท้าย บรรลุถึงขั้นที่ดีสามารถช่วยการสื่อสารทางการตลาด การปกป้องและเก็บรักษาคงสภาพสินค้าจากผู้ผลิตคนสุดท้ายถึงผู้บริโภค สำหรับระบบสารสนเทศจะนำรหัสแท่งเข้ามาช่วยการจำแนกสินค้าและแหล่งผลิตทั้งการตรวจสอบย้อนกลับยังแหล่งผลิตและแหล่งกระจายสินค้า

ในการพัฒนาระบบตลาดนี้เครื่องมือหนึ่งที่สามารถช่วยให้ข้อมูลและการสื่อสารกับผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ คือ กลุ่มเครือข่ายฯ จะต้องพัฒนาตรารับรองคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์กลุ่ม นอกเหนือจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องเพื่อส่งเสริมด้านการตลาด โดยเฉพาะ ดังเช่นที่หน่วยงานหรือองค์กรอื่นได้สร้างตราเพื่อการสื่อสารกับผู้บริโภค (วิกิมีเดีย, 2554: ระบบออนไลน์)

ในจังหวัดเชียงใหม่ได้มีหน่วยงานทั้งภาครัฐ ภาคเอกชนร่วมส่งเสริมสนับสนุนรวมถึงผลักดันให้เกิดโครงการอาหารเชียงใหม่ปลอดภัยขึ้น ทั้งในด้านการผลิตจนถึงการบริโภค ได้ส่งเสริมระบบการผลิตที่มีระดับความปลอดภัย 3 ระบบ คือ ระบบการผลิตเกษตรปลอดภัยจากสารพิษ (Pesticide safe) ระบบการผลิตเกษตรปลอดสารพิษ (Pesticide free) และระบบการผลิตเกษตรอินทรีย์ (Organics) นอกจากนี้ยังมีการดำเนินงานด้านการรับรองมาตรฐานผลผลิตพืชผักปลอดภัย มีสำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 จังหวัดเชียงใหม่และสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ ร่วมกับเกษตรกร ได้จัดทำมาตรฐานพืชปลอดภัยในจังหวัดเชียงใหม่โดยอิงมาตรฐาน GAP อย่างเป็นระบบ และเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับประชาชนและส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจในมาตรฐานการควบคุมและสามารถตรวจสอบได้ (ผู้จัดการบ้านเมือง, 2554 : ระบบออนไลน์)

## 2.2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

นาวิ พานิช (2550) ศึกษาเรื่อง “การเปิดรับข่าวการรับรู้ข่าวสาร ทักษะคิด และพฤติกรรม การเปิดรับข่าวสารของผู้ใช้รถยนต์เกี่ยวกับ โครงการรณรงค์การใช้ น้ำมันที่มีค่าออกเทนที่เหมาะสมกับ เครื่องยนต์” พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีพฤติกรรม การเปิดรับข่าวสารจากสื่อ ได้แก่ สื่อมวลชน สื่อเฉพาะกิจ และสื่อบุคคลที่แตกต่างกัน พฤติกรรม การเปิดรับข่าวสารจากสื่อ มีความสัมพันธ์กับ ความรู้ที่ได้รับจากโครงการรณรงค์การเติมน้ำมันที่มีค่าออกเทนที่เหมาะสมกับเครื่องยนต์ ความรู้ที่ ได้รับจากโครงการมีความสัมพันธ์กับทัศนคติที่มีต่อโครงการรณรงค์การใช้ น้ำมันที่มีค่าออกเทน เหมาะสม ทัศนคติที่มีต่อโครงการรณรงค์การเติมน้ำมันที่มีค่าออกเทนเหมาะสมมีความสัมพันธ์กับ การตัดสินใจใช้น้ำมัน ขณะที่ความรู้ที่มีต่อโครงการรณรงค์การเติมน้ำมันค่าออกเทนเหมาะสม ไม่มี ความสัมพันธ์กับการตัดสินใจใช้น้ำมันกับเครื่องยนต์

สนธยา ชูไพร (2550) ศึกษาเรื่อง “ความตระหนักและการรับรู้ข่าวสารความปลอดภัยใน การทำงานของผู้ใช้แรงงานในอุตสาหกรรมเครื่องจักร” ผลการศึกษาพบว่า พนักงานส่วนใหญ่ ของโรงงานได้รับข่าวสารข้อมูลความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยจากหัวหน้างานและเพื่อนร่วมงาน เป็นส่วนใหญ่ รองลงมาคือป้ายเตือน ป้ายประกาศและจากเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยในการ ทำงานทางด้านความถี่เกี่ยวกับการเปิดรับข้อมูลข่าวสารความปลอดภัย ที่กลุ่มตัวอย่างมักเปิดรับ มากที่สุดคือการพูดคุยกับเพื่อนร่วมงานเป็นประจำทุกวัน ส่วนอินเทอร์เน็ตเป็นสื่อที่เปิดรับใน ความถี่น้อยที่สุด ส่วนความตระหนักจัดอยู่ในระดับปานกลางเกือบทั้งหมด และมีพฤติกรรมความ ปลอดภัยอยู่ในระดับค่อนข้างสูง

วนิดา วินิจกุล (2552) ศึกษาเรื่อง “การเปิดรับสื่อ ความรู้ความเข้าใจ และความคิดเห็นต่อ สื่อรณรงค์ลดการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ โดย สสส. ของนักเรียนอาชีวศึกษา ใน กรุงเทพมหานคร” พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เปิดรับสื่อเกี่ยวกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในระดับ ปานกลาง โดยรับจากจดหมายข่าวมากที่สุด และโทรทัศน์น้อยที่สุด ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจ ถึงพิษภัยและผลกระทบจากการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ส่วนใหญ่เห็นว่าการดื่มแอลกอฮอล์ช่วย บำรุงร่างกาย ทำให้รู้สึกเป็นผู้ใหญ่ และยังมักถูกขู่ห้ามเกี่ยวกับการดื่มแอลกอฮอล์ก็จะยังหลบเลี่ยง ด้านความคิดเห็นต่อสื่อรณรงค์ ด้านรูปแบบสื่อรณรงค์ ส่วนใหญ่ชอบรูปแบบสื่อที่มีดารานักเป็นพรี เซ็นเตอร์ ด้านลักษณะส่วนบุคคล มีการเปิดรับสื่อรณรงค์ลดการบริโภคเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ต่างกัน มีความรู้ความเข้าใจต่อสื่อรณรงค์ต่างกัน และมีความคิดเห็นต่อสื่อรณรงค์แตกต่างกัน