

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่องการรับรู้ข้อมูลข่าวสารผ่านสื่อเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ผู้ศึกษาได้แบ่งวิเคราะห์และแปลความหมายของข้อมูลออกเป็น 5 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการเปิดรับข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัย ของ กระทรวงสาธารณสุข

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ของผู้ตอบแบบสอบถามจากการเปิดรับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัย

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

ส่วนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	130	32.50
หญิง	270	67.50
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 67.50 และเพศชาย ร้อยละ 32.50

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
12 – 18 ปี	6	1.50
19 – 25 ปี	70	17.50
26 – 35 ปี	122	30.50
36 – 45 ปี	119	29.70
46 – 55 ปี	77	19.30
56 ปีขึ้นไป	6	1.50
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 26 – 35 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.50 รองลงมาคือ อายุระหว่าง 36 – 45 ปี คิดเป็นร้อยละ 29.70 ซึ่งมีจำนวนใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 46 – 55 ปี คิดเป็นร้อยละ 19.30 นอกจากนี้ กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุระหว่าง 19 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 17.50 กลุ่มตัวอย่างที่มีจำนวนน้อยสุด คือ กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 12 – 18 ปี และกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 56 ปีขึ้นไป มีค่าร้อยละที่เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 1.50

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	18	4.50
มัธยมศึกษา	17	4.30
อาชีวศึกษา	40	10.00
ปริญญาตรี	284	71.00
สูงกว่าปริญญาตรี	41	10.20
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 3 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี คือ ร้อยละ 71.00 รองลงมาคือ ระดับสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 10.20 และระดับมัศัมนศึกษาที่น้อยที่สุด คือ ร้อยละ 4.30

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นักเรียน	6	1.50
นิสิต/นักศึกษา	29	7.20
รับราชการ / รัฐวิสาหกิจ	164	41.00
พนักงานบริษัทเอกชน	72	18.00
รับจ้าง / ค้าขาย	51	12.80
กิจการส่วนตัว	48	12.00
แม่บ้าน / พ่อบ้าน	30	7.50
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 41.00 รองลงมาคือ พนักงานบริษัทเอกชน ร้อยละ 18.00 และมีอาชีพนักเรียน จำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 1.50

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายได้ต่อเดือน

รายได้ต่อเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 5,000 บาท	5	1.20
5,001 – 10,000 บาท	59	14.70
10,001 – 15,000 บาท	46	11.50
15,001 – 20,000 บาท	70	17.50
20,001 – 25,000 บาท	57	14.30
25,001 – 30,000 บาท	76	19.00
มากกว่า 30,000 บาทขึ้นไป	87	21.80
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 5 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 30,000 บาทขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 21.80 รองลงมาคือ มีรายได้ระหว่าง 25,001 – 30,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 19.00 และรายได้น้อยกว่า 5,000 บาท มีจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 1.20

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาหารประเภทที่นิยมซื้อบ่อยที่สุด

อาหารประเภทที่นิยมซื้อบ่อยที่สุด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อาหารปรุงสำเร็จ	127	31.80
อาหารสด ที่นำมาปรุงเองที่บ้าน	238	59.50
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	35	8.70
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 6 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ นิยมซื้ออาหารประเภทอาหารสดที่นำมาปรุงเองที่บ้านบ่อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 59.50 รองลงมาคือ นิยมซื้ออาหารประเภทอาหารปรุงสำเร็จ คิดเป็นร้อยละ 31.80 และนิยมซื้ออาหารประเภท อาหารกึ่งสำเร็จรูป มีจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 8.70

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามสถานที่ที่นิยมเลือกซื้ออาหารสด และผลไม้มากที่สุด

สถานที่ที่นิยมเลือกซื้ออาหารสด และผลไม้มากที่สุด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ตลาดสด	225	56.20
ซูเปอร์มาร์เก็ต / ร้านสะดวกซื้อ	128	32.00
ร้านค้าโครงการหลวง หรือร้านค้าที่มีตราสัญลักษณ์		
อาหารปลอดภัย	47	11.80
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 7 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ สถานที่ที่นิยมเลือกซื้ออาหารสด และผลไม้มากที่สุด คือ ตลาดสด คิดเป็นร้อยละ 56.20 รองลงมาคือ ซูเปอร์มาร์เก็ต / ร้านสะดวกซื้อ คิดเป็นร้อยละ

32.00 และร้านค้าโครงการหลวง หรือร้านค้าที่มีตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย มีจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 11.80

พฤติกรรมกรเปิดรับสื่อโดยทั่วไป

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของพฤติกรรมกรเปิดรับสื่อโดยทั่วไป จำแนกตามการรับข่าวสารจากสื่อประเภทใดบ่อยที่สุด

การรับข่าวสารจากสื่อประเภทใดบ่อยที่สุด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โทรทัศน์	258	64.50
หนังสือพิมพ์	58	14.50
อินเทอร์เน็ต	44	11.00
วิทยุ	34	8.50
นิตยสาร	6	1.50
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 8 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีพฤติกรรมกรเปิดรับสื่อโดยทั่วไป มีการรับรู้ข่าวสารจากสื่อประเภทโทรทัศน์บ่อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 64.50 รองลงมาคือ หนังสือพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 14.50 และนิตยสาร มีจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 1.50

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของพฤติกรรมกรเปิดรับสื่อโดยทั่วไป จำแนกตามความถี่ของการรับสื่อประเภทที่ได้รับบ่อยที่สุด

การได้รับสื่อประเภทนี้บ่อยแค่ไหน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เป็นประจำ (ทุกวัน)	354	88.50
บ่อย (5-6 วัน/สัปดาห์)	29	7.30
พอสมควร (3-4วัน/สัปดาห์)	11	2.70
นานๆครั้ง (1-2วัน/สัปดาห์)	6	1.50
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 9 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีพฤติกรรมการเปิดรับสื่อโดยทั่วไป มีการรับรู้ข่าวสารจากสื่อประเภทโทรทัศน์บ้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 64.50 รองลงมาคือ หนังสือพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 14.50 และนิตยสาร มีจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 1.50

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของพฤติกรรมการเปิดรับสื่อโดยทั่วไป จำแนกตามสื่อที่ไม่เคยได้รับข่าวสารเลย หรือรับน้อยมาก

สื่อที่ไม่เคยได้รับข่าวสารเลย หรือรับน้อยมาก	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โทรทัศน์	5	1.20
หนังสือพิมพ์	58	14.50
อินเทอร์เน็ต	98	24.50
วิทยุ	99	24.80
นิตยสาร	140	35.00
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 10 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีพฤติกรรมการเปิดรับสื่อโดยทั่วไป สื่อที่ไม่เคยได้รับข่าวสารเลย หรือรับน้อยมาก คือ นิตยสาร คิดเป็นร้อยละ 35.00 รองลงมาคือ วิทยุ คิดเป็นร้อยละ 24.80 และโทรทัศน์ มีจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 1.20

ส่วนที่ 2 การเปิดรับข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัย ของกระทรวงสาธารณสุข

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของการเปิดรับข่าวสาร จำแนกตามความรู้จักโครงการอาหารปลอดภัยในจังหวัดเชียงใหม่

การรู้จักโครงการอาหารปลอดภัยในจังหวัดเชียงใหม่	จำนวน (คน)	ร้อยละ
รู้จัก	240	60.00
ไม่รู้จัก	160	40.00
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 11 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ รู้จักโครงการอาหารปลอดภัยในจังหวัด เชียงใหม่ คิดเป็นร้อยละ 60.00 และกลุ่มตัวอย่างจำนวนน้อยที่ไม่รู้จักโครงการอาหารปลอดภัยใน จังหวัดเชียงใหม่ คือร้อยละ 40.00

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของการเปิดรับข่าวสาร จำแนกตามสื่อที่เคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับ โครงการอาหารปลอดภัย

ข่าวสารที่เคยรับเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยจาก สื่อประเภท	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โทรทัศน์	231	57.80
หนังสือพิมพ์	74	18.50
อินเทอร์เน็ต	18	4.50
วิทยุ	77	19.20
นิตยสาร	-	-
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 12 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีการเปิดรับข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหาร ปลอดภัย จากสื่อประเภทโทรทัศน์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.80 รองลงมาคือ วิทยุ คิดเป็นร้อยละ 19.20 และอินเทอร์เน็ต มีจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 4.50

ตารางที่ 13 จำนวนและร้อยละของการเปิดรับข่าวสาร จำแนกตามการเคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับ อาหารปลอดภัยจากเจ้าหน้าที่กระทรวงสาธารณสุข

การเคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจาก เจ้าหน้าที่กระทรวงสาธารณสุข	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคยได้รับ	196	49.00
ไม่เคยได้รับ	204	51.00
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 13 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากเจ้าหน้าที่กระทรวงสาธารณสุข คิดเป็นร้อยละ 51.00 และกลุ่มตัวอย่างจำนวนน้อยที่ไม่เคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากเจ้าหน้าที่กระทรวงสาธารณสุข คือร้อยละ 49.00

ตารางที่ 14 จำนวนและร้อยละของการเปิดรับข่าวสาร จำแนกตามการเคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจาก อย.น้อย หรือเยาวชนที่เป็นอาสาสมัครคุ้มครอง ผู้บริโภคในโรงเรียนและบริเวณใกล้เคียงโรงเรียน

การเคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจาก อย.น้อย หรือเยาวชนที่เป็นอาสาสมัครคุ้มครอง ผู้บริโภคในโรงเรียนและบริเวณใกล้เคียงโรงเรียน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคยได้รับ	57	14.30
ไม่เคยได้รับ	343	85.80
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 14 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ไม่เคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจาก อย.น้อย หรือเยาวชนที่เป็นอาสาสมัครคุ้มครอง ผู้บริโภคในโรงเรียนและบริเวณใกล้เคียงโรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.80 และกลุ่มตัวอย่างจำนวนน้อยที่เคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจาก อย.น้อย หรือเยาวชนที่เป็นอาสาสมัครคุ้มครอง ผู้บริโภคในโรงเรียนและบริเวณใกล้เคียงโรงเรียน คือร้อยละ 14.30

ตารางที่ 15 จำนวนและร้อยละของการเปิดรับข่าวสาร จำแนกตามการเคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยจากแผ่นพับ ใบปลิว หรือป้ายโฆษณา

การเคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยจากแผ่นพับ ใบปลิว หรือป้ายโฆษณา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคยได้รับ	238	59.50
ไม่เคยได้รับ	162	40.50
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 15 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยจากแผ่นพับ ใบปลิว หรือป้ายโฆษณา คิดเป็นร้อยละ 59.50 และกลุ่มตัวอย่างจำนวนน้อยที่ไม่เคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยจากแผ่นพับ ใบปลิว หรือป้ายโฆษณา คือร้อยละ 40.50

ตารางที่ 16 จำนวนและร้อยละของการเปิดรับข่าวสาร จำแนกตามความต้องการให้มีการนำเสนอข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยผ่านทางสื่อ

ความต้องการให้มีการนำเสนอข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยผ่านทางสื่อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โทรทัศน์	229	57.20
หนังสือพิมพ์	18	4.50
อินเทอร์เน็ต	29	7.30
วิทยุ	12	3.00
นิตยสาร	12	3.00
ป้ายประชาสัมพันธ์	125	25.00
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 16 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ต้องการให้มีการนำเสนอข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยผ่านทางสื่อโทรทัศน์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.20 รองลงมาคือ ป้ายประชาสัมพันธ์ คิดเป็นร้อยละ 25.00 และพบว่า วิทยุและนิตยสารมีจำนวนที่เท่ากัน มีจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 3.00

ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของการเปิดรับข่าวสาร จำแนกตามการได้ทราบข่าวสารต่างๆแล้วได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารในชีวิตประจำวัน

การได้ทราบข่าวสารต่างๆแล้วได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารในชีวิตประจำวัน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ใช้ประจำ	231	57.80
ใช้บางครั้ง	169	42.20
ไม่ใช้	-	-
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 17 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ได้ทราบข่าวสารต่างๆแล้วได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารในชีวิตประจำวัน เป็นประจำ คิดเป็นร้อยละ 57.80 และกลุ่มตัวอย่างจำนวนน้อยที่ได้ทราบข่าวสารต่างๆแล้วได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารในชีวิตประจำวัน เป็นประจำ ใช้บางครั้ง คือร้อยละ 40.20

ตารางที่ 18 จำนวนและร้อยละของการเปิดรับข่าวสาร จำแนกตามการจดจำสัญลักษณ์ที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองความปลอดภัยของอาหาร

การจดจำสัญลักษณ์ที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองความปลอดภัยของอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
จำได้	164	41.00
ไม่แน่ใจ	180	45.00
จำไม่ได้	56	14.00
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 18 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ไม่แน่ใจ ในเรื่อง การจดจำสัญลักษณ์ที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองความปลอดภัยของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 45.00 รองลงมาคือ จดจำสัญลักษณ์ที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองความปลอดภัยของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 41.00 และจดจำสัญลักษณ์ที่กระทรวงสาธารณสุขรับรองความปลอดภัยของอาหารไม่ได้ มีจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 14.00

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ของผู้ตอบแบบสอบถามจากการเปิดรับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับ
โครงการอาหารปลอดภัย

ตารางที่ 19 จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัย

ข้อความ	ใช่		ไม่ใช่	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
 <p>1.ตราสัญลักษณ์นี้ แสดงถึงสัญลักษณ์แห่งความปลอดภัยของ“อาหารสด” ในตลาดหรือซูเปอร์มาร์เก็ตที่ได้รับรองจากกระทรวงสาธารณสุข</p>	366	91.50	34	8.50
<p>เฉลย: ข้อความนี้เป็นความรู้ที่ถูกต้อง</p>	ตอบถูก 336คน	ร้อยละ 91.50	ตอบผิด 34 คน	ร้อยละ 8.5
 <p>2.ตราสัญลักษณ์นี้แสดงถึงสัญลักษณ์แห่งความปลอดภัยของ“อาหารปรุงสำเร็จ” ที่ได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข</p>	394	98.50	6	1.50
<p>เฉลย: ข้อความนี้เป็นความรู้ที่ถูกต้อง</p>	ตอบถูก 394 คน	ร้อยละ 98.50	ตอบผิด 6 คน	ร้อยละ 1.50
 <p>3.ตราสัญลักษณ์นี้แสดงถึงสัญลักษณ์แห่งความปลอดภัยของ “อาหารแปรรูป” ที่มีกระบวนการผลิตและได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข</p>	361	90.30	39	9.70

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ข้อความ	ใช่		ไม่ใช่	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เฉลย: ข้อความนี้เป็นความรู้ที่ถูกต้อง	361	90.30	39	9.70
4. อาหารที่มีตราสัญลักษณ์รับรองจากกระทรวงสาธารณสุข ทำให้ท่านเชื่อมั่นว่าอาหารเหล่านี้ปลอดภัยมากกว่าอาหารที่ไม่มีตรารับรอง	99	24.80	301	75.20
เฉลย: ข้อความนี้เป็นข้อความที่ผิด เพราะเนื้อหมูที่ไม่ใช้สารเร่งเนื้อแดง จะมีสีขาวอมชมพูไม่ใช่มีสีแดง	ตอบถูก 99 คน	ร้อยละ 24.80	ตอบผิด 301 คน	ร้อยละ 75.20
5. ผู้ผลิตนิยมนำสารบอแรกซ์มาใช้ผลิตอาหารประเภทลูกชิ้น ไส้กรอก และผักผลไม้ดอง เนื่องจากทำให้อาหารมีลักษณะหยุ่น กรอบ นำรับประทาน	347	86.80	53	13.20
เฉลย: ข้อความนี้เป็นความรู้ที่ถูกต้อง ปัจจุบันผู้ผลิตมักนิยมนำสารบอแรกซ์มาใช้ในอาหารเพื่อให้มีความหยุ่น กรอบ นำรับประทานยิ่งขึ้น	ตอบถูก 347 คน	ร้อยละ 86.8	ตอบผิด 53 คน	ร้อยละ 13.20
6. หากอาหารจำพวก ถั่วงอก จิงฝอย ยอดมะพร้าว มีสีขาวใส แม้ตากลมก็ยังไม่คล้ำ แสดงว่ามีการนำสารฟอกขาวมาใช้	347	86.80	53	13.20
เฉลย: ข้อความนี้เป็นความรู้ที่ถูกต้อง	ตอบถูก 347 คน	ร้อยละ 86.8	ตอบผิด 53 คน	ร้อยละ 13.20
7. ฟอรัมาลิน จะช่วยให้อาหารคงความสด ไม่เน่าเสียง่าย และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค แม้ค้ำจึงนิยมแช่ในเนื้อสัตว์ อาหารทะเล และผัก	110	27.50	290	72.50
เฉลย: ข้อความนี้เป็นความรู้ที่ผิด เพราะฟอรัมาลินเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	ตอบถูก 110 คน	ร้อยละ 27.50	ตอบผิด 290 คน	ร้อยละ 72.50
8. ผักและผลไม้ที่ปลอดภัย ควรมีสีสดและไม่ควรมีรูพรุนจากการกัดเจาะของแมลง	38	9.50	362	90.50

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ข้อความ	ใช่		ไม่ใช่	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เฉลย: ข้อความนี้เป็นความรู้ที่ผิด ผักและผลไม้ที่ปลอดภัย ควรมีสีสดและมีรูจากการกัดเจาะของแมลงบ้าง	ตอบถูก 38 คน	ร้อยละ 9.50	ตอบผิด 362 คน	ร้อยละ 90.50
9. สารกันราหรือสารกันบูด มักนำมาใส่ในอาหารแห้งและผักผลไม้ดอง เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราและทำให้อาหารคงสภาพเดิม นำรับประทาน	207	51.80	193	48.20
เฉลย: ข้อความนี้เป็นความรู้ที่ถูกต้อง ปัจจุบันมักจะมี การนำสารกันราหรือสารกันบูด มาใช้ในอาหารแห้งและผักผลไม้ดอง เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราและยืดอายุการเก็บรักษา	ตอบถูก 207 คน	ร้อยละ 51.80	ตอบผิด 193 คน	ร้อยละ 48.20
10. การบริโภคอาหารที่มีสารปนเปื้อน ไม่ได้เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจและหลอดเลือด	117	29.30	283	70.70
เฉลย: ข้อความนี้เป็นความรู้ที่ผิด การบริโภคสารปนเปื้อน อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคมะเร็ง หัวใจและหลอดเลือดได้	ตอบถูก 117 คน	ร้อยละ 29.30	ตอบผิด 283 คน	ร้อยละ 70.70

จากตารางที่ 19 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีความรู้เกี่ยวกับข้อมูลข่าวสารของโครงการอาหารปลอดภัยในระดับดี ศึกษาได้จากที่มีผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องโครงการอาหารปลอดภัยระดับสูงมาก คืออยู่ในช่วง ร้อยละ 90-98 ในเรื่องของ ตราสัญลักษณ์ที่แสดงถึงสัญลักษณ์แห่งความปลอดภัยของ “อาหารสด” ในตลาดหรือซูเปอร์มาร์เก็ตที่ได้รับรองจากกระทรวงสาธารณสุขถึงร้อยละ 91.5 มีความรู้เกี่ยวกับตราสัญลักษณ์ที่แสดงถึงความปลอดภัยของ “อาหารปรุงสำเร็จ” ที่ได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ 98.5 มีความรู้เกี่ยวกับตราสัญลักษณ์แห่งความปลอดภัยของ “อาหารแปรรูป” ที่มีกระบวนการผลิตอยู่ภายใต้มาตรฐานที่ดี (GMP) และได้รับการ

รับรองจากกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ 90.3 และมีความรู้ความเข้าใจว่าผักและผลไม้ที่ปลอดภัย ควรบริโภคและไม่ควรมีรูพรุนจากการกัดเจาะของแมลงถึงร้อยละ 90.5

รองลงมามีความรู้เกี่ยวกับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยในระดับสูง คืออยู่ในช่วงร้อยละ 80-89 เข้าใจว่าผู้ผลิตนิยมนำสารบอแรกซ์มาใช้ผลิตอาหารประเภทลูกชิ้น ไข่กรอก และผักผลไม้ดอง เนื่องจากทำให้อาหารมีลักษณะยุ่น กรอบ นำรับประทาน และเข้าใจในเรื่องของอาหารจำพวก ถั่วงอก ชিংฝอย ยอดมะพร้าว มีสีขาวใส แม้ตากลมก็ยังไม่คล้ำ แสดงว่ามีการนำสารฟอกขาวมาใช้ในปริมาณเท่ากันคือ ร้อยละ 86.8

ส่วนผู้ที่มีความรู้ปานกลาง คืออยู่ในช่วง ร้อยละ 70-79 นั้นควรมีการประชาสัมพันธ์ทางสื่อต่างๆเพิ่มเติมในระดับปานกลาง คือความรู้ความเข้าใจในเรื่องของลักษณะเนื้อหมูที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความเข้าใจผิดคิดว่าเนื้อหมูที่ไม่มีการใช้สารเร่งเนื้อแดง จะมีสีเข้มและมีมันน้อย มีร้อยละ 75.2 และความรู้ในเรื่องการบริโภคอาหารที่มีสารปนเปื้อน เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจ และหลอดเลือดร้อยละ 70.7

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงการอาหารปลอดภัยในระดับต่ำ คืออยู่ในช่วง ร้อยละ 50-59 คือความรู้ความเข้าใจในเรื่องของสารกันรา หรือสารกันบูด มักนำมาใส่ในอาหารแห้ง และผักผลไม้ดอง เพื่อป้องกันการติดเชื้อรา และทำให้อาหารคงสภาพเดิม นำรับประทาน นั้น มีผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจเพียง ร้อยละ 50.8

ส่วนข้อที่ควรเพิ่มความรู้ให้มากที่สุดเป็นความรู้ในเรื่อง ฟอรัมาลิน ที่จะช่วยให้อาหารคงความสด ไม่เน่าเสียง่าย และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค นั้น ผู้ตอบแบบสอบถามที่คิดว่าเมื่อบริโภคสารตกค้างประเภทฟอรัมาลินเข้าไปจะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายมีความรู้ความเข้าใจเพียง ร้อยละ 27.5 ซึ่งจัดว่ามีความรู้ในระดับต่ำมาก

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

ตารางที่ 20 จำนวนและร้อยละของความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

ข้อความ	เห็นด้วย		ไม่แน่ใจ		ไม่เห็นด้วย		ค่าเฉลี่ย	S.D	ระดับ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1.การเลือกซื้อ “อาหารสด” ที่ปลอดภัย จากสารปนเปื้อน ควรเลือกที่มีตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข	360	90.00	40	10.00	-	-	2.10	0.55	ปานกลาง
2.การเลือกซื้อ “อาหารปรุงสำเร็จ” ที่สะอาด ปลอดภัย ควรเลือกซื้อจากร้านค้าที่มีสัญลักษณ์แห่งความปลอดภัยของ “อาหารปรุงสำเร็จ” จากกระทรวงสาธารณสุข	383	95.80	17	4.20	-	-	2.40	0.58	ปานกลาง
3.การเลือกซื้อ “อาหารแปรรูป” ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานควรเลือกซื้ออาหารแปรรูปที่มีเครื่องหมาย อ.ย. จากกระทรวงสาธารณสุข	388	97.00	12	3.00	1.50	-	2.03	0.57	ปานกลาง
4.อาหารที่มีตราสัญลักษณ์รับรองจากกระทรวงสาธารณสุข ทำให้ท่านเชื่อมั่นว่าอาหารเหล่านี้ปลอดภัยมากกว่าอาหารที่ไม่มีตรารับรอง	347	86.80	47	11.70	6	1.50	1.15	0.39	น้อย
5. การคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารสดที่ปราศจากสารปนเปื้อนมากกว่ารูปลักษณ์และสีสันทที่สวยงาม	359	89.80	29	7.20	12	3.00	2.13	0.52	ปานกลาง
6.การรณรงค์ให้ประชาชนมีความรู้และเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ทำให้ท่านมีความเข้าใจและให้ความสำคัญในการเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น	388	97.00	12	3.00	-	-	2.53	0.89	มาก

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ข้อความ	เห็นด้วย		ไม่แน่ใจ		ไม่เห็นด้วย		ค่าเฉลี่ย	S.D	ระดับ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
7. สาเหตุส่วนหนึ่งของการเกิดโรคมะเร็งโรคหัวใจและหลอดเลือด มาจากการบริโภคอาหารที่มีสารปนเปื้อน เช่น สารเร่งเนื้อแดง ฟอร์มาลิน เป็นต้น	376	94.00	24	6.00	-	-	2.06	0.64	ปานกลาง
8. คำนึงถึงรสชาติของอาหารปรุงสำเร็จมากกว่าความสะดวกของอาหาร	75	18.80	133	33.20	192	48.00	2.29	0.76	ปานกลาง
9. อาหารแปรรูปที่ปลอดภัยต้องมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน(อย.) และที่ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุบนฉลาก	388	97.00	12	3.00	-	-	2.03	0.67	ปานกลาง
10. การรณรงค์ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยควรปลูกฝังความรู้ที่ถูกต้องตั้งแต่เด็กๆ	388	97.00	12	3.00	-	-	2.06	0.68	ปานกลาง

จากตารางที่ 20 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีความตระหนักเกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยในระดับปานกลาง ศึกษาได้จากที่มีผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะมีความตระหนักในระดับปานกลางเกือบทุกข้อ มีข้อที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความตระหนักมากที่สุดคือระดับค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.00 ถึงร้อยละ 97 คือความตระหนักในเรื่องการรณรงค์ให้ประชาชนมีความรู้และเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ทำให้มีความเข้าใจและให้ความสำคัญในการเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะมีความตระหนักในระดับปานกลางคืออยู่ในช่วงระดับค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 คือความตระหนักในเรื่องของการเลือกซื้อ “อาหารปรุงสำเร็จ” ที่สะดวก ปลอดภัย ควรเลือกซื้อจากร้านค้าที่มีสัญลักษณ์แห่งความปลอดภัยของ “อาหารปรุงสำเร็จ” จากกระทรวงสาธารณสุข มีค่าเฉลี่ย 2.4 ความตระหนักในเรื่องของการคำนึงถึงรสชาติของอาหารปรุงสำเร็จมากกว่าความสะดวกของอาหาร มีค่าเฉลี่ย 2.29 ความตระหนักในเรื่องของการคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารสดที่ปราศจากสารปนเปื้อนมากกว่าสัญลักษณ์และสีสันทึ่สวยงาม มีค่าเฉลี่ย 2.13 ความตระหนักในเรื่องของการเลือกซื้อ “อาหารสด” ที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ควรเลือกที่มีตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยจากกระทรวงสาธารณสุข มีค่าเฉลี่ย 2.10 ความตระหนักในเรื่องของสาเหตุของการเกิดโรคมะเร็งโรคหัวใจและหลอดเลือด มาจากการบริโภคอาหารที่มีสารปนเปื้อน เช่น สารเร่งเนื้อแดง ฟอร์มาลิน

เป็นต้น และความตระหนักในเรื่องของการณรงค์ทำให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ควรปลูกฝังความรู้ที่ถูกต้องตั้งแต่เด็กๆ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ คือ 2.06 ส่วนความตระหนักในเรื่องของการเลือกซื้อ “อาหารแปรรูป” ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน ควรเลือกซื้ออาหารแปรรูปที่มีเครื่องหมายอย. จากกระทรวงสาธารณสุข และความตระหนักในเรื่องอาหารแปรรูปที่ปลอดภัย ต้องมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน (อย.) และที่ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุบนฉลาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับคือ 2.03 และที่จะต้องเพิ่มเติมในส่วนการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อมากที่สุด คือเรื่องของความตระหนักเกี่ยวกับอาหารที่มีตราสัญลักษณ์รับรองจากกระทรวงสาธารณสุข ทำให้มีความเชื่อมั่นว่าอาหารเหล่านี้มีความปลอดภัยมากกว่าอาหารที่ไม่มีตรารับรองนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามมีความเห็นด้วยน้อยที่สุดคือ มีค่าเฉลี่ยเพียง 1.15

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ส่วนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยของผู้ตอบแบบสอบถาม
 ตารางที่ 21 จำนวนและร้อยละเกี่ยวกับพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อความ	เป็นประจำ		บางครั้ง		ไม่เคย		ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. การเลือกซื้ออาหารสดที่มีตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยจากกระทรวงสาธารณสุข	93	23.30	254	63.50	53	13.20	1.90	0.59	ปานกลาง
2. การเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จที่มีตราสัญลักษณ์สัญลักษณ์ Clean food Good taste จากกระทรวงสาธารณสุข	44	11.00	344	86.00	12	3.00	1.92	0.66	ปานกลาง
3. การเลือกซื้ออาหารแปรรูปที่มีตราสัญลักษณ์ที่มีเครื่องหมาย อ.ย. จากกระทรวงสาธารณสุข	344	83.50	60	15.00	6	2.50	2.18	0.72	ปานกลาง
4. การเลือกซื้อเนื้อหมูที่มีสีแดงเข้ม มีมันน้อย	30	7.50	174	43.50	196	49.00	2.42	0.78	ปานกลาง
5. การเลือกซื้อผักและผลไม้ที่มีสีสด รูปลักษณะสวยงาม ไม่มีรูพรุนจากการกัดเจาะของแมลง	54	13.50	268	67.00	78	19.50	2.06	0.57	ปานกลาง
6. การเลือกบริโภคผัก ผลไม้สด มากกว่าเลือกบริโภคผักผลไม้ดอง	279	69.70	109	27.30	12	3.00	2.33	0.73	ปานกลาง
7. การเลือกซื้ออาหารที่มีรสชาติอร่อย มากกว่าเลือกซื้ออาหารที่มีความสะอาด	63	15.80	202	50.50	135	33.70	2.55	0.98	มาก
8. การสังเกตวันที่ผลิต/วันหมดอายุของอาหารแปรรูป บนฉลาก บรรจุภัณฑ์	342	85.50	58	14.50	-	-	2.51	0.95	มาก

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ข้อความ	เป็นประจำ		บางครั้ง		ไม่เคย		ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
9. การชักชวนให้คนในครอบครัวหรือคนรู้จัก เลือกซื้ออาหารที่มีตรารับรองความปลอดภัยจากกระทรวงสาธารณสุข	256	64.00	120	30.00	24	6.00	1.53	0.60	ปานกลาง
10. การเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอันตรายของสารปนเปื้อนในอาหาร ทำให้ระมัดระวังในการเลือกซื้อ เลือกรับประทานอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น	331	82.80	57	14.20	12	3.00	2.20	0.77	ปานกลาง

จากตารางที่ 21 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารที่ปลอดภัยในระดับปานกลางเกือบทุกข้อ แต่มีค่าเฉลี่ยในระดับมากในเรื่องของพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารที่มีรสชาติอร่อยมากกว่าเลือกซื้ออาหารที่มีความสะอาด ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่ควรจะต้องลดลง มีค่าเฉลี่ยในระดับมากถึง 2.55 และพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารด้วยการสังเกตวันที่ผลิต/วันหมดอายุของอาหารแปรรูป บนฉลากบรรจุภัณฑ์ เป็นพฤติกรรมที่ควรจะต้องเพิ่มขึ้น มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก คือ 2.51 พฤติกรรมดังกล่าวควรจะต้องมีการเพิ่มเติมในส่วนการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อในระดับสูง เพื่อที่จะทำให้ประชาชนมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคให้ปลอดภัยยิ่งขึ้น

ส่วนพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารปลอดภัยที่มีค่าเฉลี่ยระดับปานกลาง มีพฤติกรรมที่ควรจะต้องลดลงในเรื่องของพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารเนื้อหมูที่มีสีแดงเข้ม มีมันน้อย และการเลือกซื้อผักผลไม้ที่มีสีสด รูปลักษณะสวยงาม ไม่มีรูพรุนจากการกัดเจาะของแมลง ซึ่งทั้งสองพฤติกรรมที่กล่าวมามีค่าเฉลี่ยในระดับปานกลาง คือ 2.42 และ 2.06 ตามลำดับ ดังนั้นควรจะต้องมีการเพิ่มเติมในเรื่องของการประชาสัมพันธ์แก่ผู้บริโภคให้มากขึ้น เพื่อลดพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ในการบริโภคอาหารปลอดภัย

และพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารที่ปลอดภัยที่อยู่ในค่าเฉลี่ยระดับปานกลาง และเป็นพฤติกรรมที่ควรปฏิบัติคือ การเลือกรับประทานผัก ผลไม้สด มากกว่า เลือกรับประทานผัก ผลไม้ดอง มีค่าเฉลี่ย 2.33 พฤติกรรมที่มีการเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอันตรายของสารปนเปื้อนในอาหาร ทำให้ระมัดระวังในการเลือกซื้อ เลือกรับประทานอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น มีค่าเฉลี่ย 2.20 พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารแปรรูปที่มีตราสัญลักษณ์ที่มีเครื่องหมาย อย. จากกระทรวงสาธารณสุข มีค่าเฉลี่ย 2.18 พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จที่มีตราสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste จากกระทรวงสาธารณสุข มีค่าเฉลี่ย 1.92

พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสดที่มีตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยจากกระทรวงสาธารณสุข มีค่าเฉลี่ย 1.90 และพฤติกรรมที่มีการชักชวนให้คนในครอบครัว หรือคนรู้จักเลือกซื้ออาหารที่มีตรารับรองความปลอดภัยจากกระทรวงสาธารณสุข มีค่าเฉลี่ย 1.53 ซึ่งพฤติกรรมที่กล่าวมาในระดับค่าเฉลี่ยปานกลาง



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved