

รายการอ้างอิง



ภาษาไทย

กระทรวงสาธารณสุข. สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค. กรุงเทพมหานคร : กองระบาดวิทยา สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข, 2533.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิทยากรโครงการรณรงค์ความรู้ด้านอาหารและยา. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: องค์การส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2533.

—, กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขสำหรับเจ้าหน้าที่. กรุงเทพฯ : องค์การส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2531.

—, กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิทยากรเล่มที่ 2 โครงการรณรงค์ความรู้ด้านอาหารและยา. กรุงเทพฯ : องค์การส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2534.

งานควบคุมมาตรฐาน กองควบคุมอาหาร, กระทรวงสาธารณสุข. พรบ อาหาร พ.ศ.2530 กฎกระทรวงสาธารณสุขและประกาศกระทรวงสาธารณสุข ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย กรุงเทพมหานคร, 2530.

จิราพร จักรไพวงศ์. ปัจจัยที่มีผลต่อความตระหนักเกี่ยวกับปัญหาในการบริโภคอาหารที่มีวัตถุเจือปนและเครื่องปรุงแต่งรสของแม่บ้านเขตกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2530.

จริชาวัตร คมพชัยค์. การวิจัยการประเมินสภาวะอนามัยโรงเรียนในโรงเรียนราษฎร์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร : คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2528.

คุณฉวี สุทธิปริษาศรี และกัญติ สีมะสิงห์. พิษภัยในอาหารและสุขภาพของผู้บริโภค. กรุงเทพมหานคร : ศรีอนันต์, 2523.

- ดวงทิพย์ วรพันธ์. กลยุทธ์การใช้สื่อเพื่อปลูกฝังโภชนศึกษาแก่สตรีข้างชนบทจังหวัดสุพรรณบุรี.  
 วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,  
 2526.
- กัสนัน นุชประยูร และคณะ. การศึกษาการเป็นพาหะนำโรคติดต่อเชื้อทางเดินอาหารในกลุ่มผู้  
สัมผัสอาหาร. จุฬาลงกรณ์เวชสาร 4 (กรกฎาคม 2524) : 941-951.
- ธวัชชัย เนียรวิฑูรย์. การวิเคราะห์หน้าและอาหารทางสาธารณสุข. ขอนแก่น : ภาควิชาวิทยา  
 ศาสตร์สาขาภิบาล คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2528.
- นางลักษณ์ กิริติบุตร ไพฑูรย์ เชาวน์แสงรัตน์ และจงจิตต์ เรืองดำรงค์. การวิจัยโครงการสาขาภิบาล  
ในโรงเรียน. กรุงเทพมหานคร : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2519.  
 (เอกสารอัดสำเนา)
- น้ออน กลิ่นรัตน์. ความรู้ ทักษะและการปฏิบัติ : การสร้างเครื่องมือในการวิจัยทางสาธารณสุข.  
 ขอนแก่น : ขอนแก่นการพิมพ์, 2533.
- นิภา มนูญิจุ. การวิจัยทางสุขศึกษา. กรุงเทพมหานคร : ภาควิชาสุขศึกษา คณะสาธารณสุข-  
 ศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2521.
- นันทยา ทวีศักดิ์. ความรู้ และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับ  
สารเคมีที่เป็นพิษของโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดประจวบคีรีขันธ์. วิทยานิพนธ์  
 ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล, 2531.
- บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์. การวัดและการประเมินผลการเรียนการสอน. พิมพ์ครั้งที่ 2.  
 กรุงเทพฯ : สามเจริญพานิชย์, 2535.
- \_\_\_\_\_. ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ :  
 สามเจริญพานิชย์, 2535.

ประทีน จันทรประภาพ. ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532.

ประภาเพ็ญ สุวรรณ. ทัศนคติ : การวัดการเปลี่ยนแปลงและพฤติกรรมอนามัย. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช, 2520.

\_\_\_\_\_. การสอนสุขศึกษา ทฤษฎีและการประยุกต์. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช, 2522.

ประสิทธิ์ ลีระพันธ์ และคณะ. รูปแบบการปรับปรุงสุขภาพภัตตาคารอาหารในกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร : อักษรพัฒนา, 2527.

พัชรา กาญจนารักษ์ รัชนี ขวัญบุญจัน และเพชรวิทย์ ตันมณี. การวิจัยการศึกษาโครงการสุขภาพเปรียบเทียบพฤติกรรมสุขภาพของนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 และชั้นประถมศึกษาปีที่ 7. กรุงเทพมหานคร : คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2520.

รัฐ จำปาทอง. ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ เมื่อบริโภคผัก : ศึกษาเฉพาะกรณีแม่บ้านในเขตกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล, 2528.

ลัดดารัตน์ แซ่คู. ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงพยาบาล เขตกรุงเทพมหานครเกี่ยวกับอันตรายจากสารปรุงแต่งรสและสารปนเปื้อนในอาหาร. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล, 2535.

วัฒนา ประทุมสินธุ์. การจัดบริการอาหารในสถาบันต่าง ๆ และสถานศึกษา. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ประสานมิตร, 2528.

ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 6 ขอนแก่น. กรมอนามัย. สรุปผลการสำรวจโรงอาหารที่พนักงานศึกษางานกีฬาแห่งชาติ จังหวัดขอนแก่น. ขอนแก่น : ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 6, 2535. (เอกสารอัดสำเนา)

- สมพร ศิริรัตน์ตระกูล. การรับข่าวสารและพฤติกรรมการตัดสินใจเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่มีสารปรุงแต่งของครูระดับประถมศึกษา ในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์-มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล, 2522.
- สุจินดา ชจรุ่งศิลป์. การสุขภาพอาหารในโรงเรียนที่อยู่ในสังกัดกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตร์มหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526.
- สุโขทัยธรรมมาธิราช. มหาวิทยาลัย. เอกสารการสอนชุดวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม หน้าที่ 8-15. กรุงเทพมหานคร : พิสูจน์อักษร, 2529.
- สุชาติ โสสมประสูร. การสอนสุขศึกษา. กรุงเทพฯ : ไทชวัฒนาพานิช, 2520.
- สุภาพ ส่วนปาน. สารปนเปื้อนในอาหารและวัตถุเจือปนอาหาร. กรุงเทพมหานคร : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2534. (เอกสารอัดสำเนา)
- สุภาพ ส่วนปาน. และวิไลลักษณ์ ศรีสระ. การวิจัยผลิตภัณฑ์ขนมเด็กบริเวณโรงเรียนอนุบาล. กรุงเทพมหานคร : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2535. (เอกสารอัดสำเนา)
- สนม ป้อมสูง. การสำรวจสุขภาพอาหารในโรงเรียน. วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์มหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2501.
- โสภณ ศิริสาลี และสุภาภรณ์ พิวเพิ่มพูนศิริ. การสำรวจเชื้อก่อโรคของระบบทางเดินอาหารจากคนงานประกอบอาหารและลูกจ้างในร้านขายอาหารของมหาวิทยาลัยขอนแก่น. ว.ศุูนย์แพทยศาสตร์. 8 (มีนาคม 2525) : 1-4.
- สุวรรณา จัดเจน. การวิเคราะห์และปรับปรุงพฤติกรรมทางด้านสุขภาพอาหาร ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาโดยใช้ Precede Framework. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล, 2533.

อุดมศิลป์ ศรีสมบูรณ์. ปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา  
กรุงเทพมหานคร. วิทยานพนธ์ปริญญาครุศาสตร์มหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,  
2526.

อุดม คมพยัคฆ์และคณะ. การวิจัยการศึกษาสภาวะการศึกษาศาภิบาลร้านจำหน่ายอาหารใน  
เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร : คณะสาธารณสุขศาสตร์  
มหาวิทยาลัยมหิดล, 2521.

### ภาษาอังกฤษ

Bloom, Benjamin S.T. Thomas Hastings., and George, F. Madaus. Handbook on Formative and Summative Evaluation of Student Learning. New York : Megraw-Hill book Co., 1971.

Carolyn K. Manning, O.Sue Snider. Temporary Public Eating places : Food safety Knowledge, Attitudes and Practices. J Env Health. 56 (July/August 1993) : 24 - 28.

Fabiyi, A K. The health knowledge of nighth grade students in Oya state, Nigeria. J Sch Health. 55 (1985) : 154.

Potter N. Norman, Food Science. 2ed. West-Port:Comneticut, 1973.

O'Hara-may, J.A. School Feeding Under and Applied Nutrition Program. Food and Nutrition : Notes and Reviews 25 (September 1985) : 108-110.

Smith, Edward W. The Lexicon Webster Dictionary. Encyclopedia, ed. The English Language Institue of America, Inc., 1977.

Schwartz, Ne. Nutrition Knowledge, Attitude and practice of high school graduates. J Am diet Assoc. 66 (1975) : 30.



ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ชื่อโรงเรียน .....

- ประเภทโรงเรียน .... 1. มัธยมศึกษา กรมสามัญศึกษา  
 .... 2. มัธยมศึกษา เอกชน  
 .... 3. ประถมศึกษา

รูปแบบการจัดบริการอาหารในโรงเรียน

- .... 1. หาร้านค้าจำหน่ายอาหาร  
 .... 2. ประมูลโดยผู้รับเหมา  
 .... 3. สถานศึกษาจัดบริการเอง

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์..... รหัสร้าน.....

ทำหน้าที่อะไรในร้าน

- .... 1. เจ้าของ  
 .... 2. แม่ครัว  
 .... 3. เจ้าของและแม่ครัว  
 .... 4. อื่นๆ

ชื่อผู้สัมภาษณ์..... รหัสผู้สัมภาษณ์.....

เวลาที่เริ่มสัมภาษณ์.....น. สิ้นสุดเวลา.....น.

วันที่..... / ..... / .....

ความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม

- ..... 1. สมบูรณ์  
 ..... 2. ไม่สมบูรณ์ ระบุ.....  
 .....

ชื่อผู้ตรวจ .....

โปรดกา / หรือเติมตัวเลขในข้อที่มีประกอบอาหารให้ข้อมูลในแต่ละข้อให้ครบถ้วน  
ส่วนที่ 1 ลักษณะทางประชากร

- |  |  |   |     |     |
|--|--|---|-----|-----|
| 1. เพศ   | .... 1. ชาย                                | .... 2. หญิง                                | --- | --- |
| 2. อายุ  | .....ปี                                    |   | 4   | 5   |
| 3. การศึกษาสูงสุด  | .... 1. ไม่ได้เรียน                        | .... 2. ประถมศึกษา                          | --- | --- |
|  | .... 3. มัธยมศึกษาตอนต้น                   | .... 4. มัธยมศึกษาตอนปลาย<br>หรืออาชีวศึกษา | 7   |     |
|  | .... 5. อุดมศึกษา                          |   |     |     |
| 4. ระยะเวลาที่ทำงานในโรงอาหารโรงเรียน                        | .... 1. 0-5 ปี                             | .... 2. 6-10 ปี                             | --- | --- |
|  | .... 3. 11-15 ปี                           | .... 4. 16 ปี ขึ้นไป                        | 8   |     |
| 5. การอบรมสุขภาพโภชนาการ                                     | .... 1. เคย ถ้าเคย, อบรมกี่ครั้ง.....ครั้ง |   | --- | --- |
|  | .... 2. ไม่เคย                             |   | 9   | 10  |
| 6. อาหารที่จำหน่าย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)                     | .... 1. อาหารคาว ประเภทข้าวแกง             |   | --- | --- |
|  | .... 2. อาหารคาว ประเภทก๋วยเตี๋ยว          |   | 12  |     |
|  | .... 4. ขนม ของหวาน ผลไม้                  |   |     |     |
|  | .... 8. น้ำและเครื่องดื่ม                  |   |     |     |
|  | .... 16. อื่น ๆ ระบุ.....                  |   |     |     |
| 7. อาหารที่จำหน่ายในโรงเรียน ท่านประกอบอาหารที่ไหน           | .... 1. ประกอบเองที่บ้าน                   |   | --- | --- |
|  | .... 2. ประกอบที่โรงเรียน                  |   | 14  |     |
|  | .... 3. ไม่ได้ประกอบเอง ซื้อมาแบ่งจำหน่าย  |   |     |     |
|  | .... 4. อื่น ๆ ระบุ.....                   |   |     |     |
| 8. ท่านประกอบอาหารอื่น ๆ นอกจากจำหน่ายอาหารในโรงเรียนหรือไม่ | .... 1. จำหน่ายอาหาร ในโรงเรียนอย่างเดียว  |   | --- | --- |
|  | .... 2. ขายอาหารนอกโรงเรียน                |   |     |     |
|  | .... 3. ครู                                |   | 15  |     |
|  | .... 4. อื่น ๆ ระบุ.....                   |   |     |     |



**ส่วนที่ 2 ความรู้ ทักษะ การปฏิบัติเกี่ยวกับสารปรุงแต่งรสอาหาร**

9. อาหารที่ท่านขายในโรงเรียน ท่านใช้น้ำปลาหรือไม่  
 ..... 1. ใช่ ..... 2. ไม่ใช่  
 ถ้าใช่ ยี่ห้อระบุ..... 16

**\* ถ้าไม่ใช่ข้อ 9 ข้ามมาทำข้อ 12**

10. เวลาซื้อน้ำปลา ท่านสังเกตสิ่งต่อไปนี้หรือไม่ อย่างไร  
 ลักษณะน้ำปลา ..... 1.สังเกตทุกครั้ง .....  
 ..... 2.สังเกตบางครั้ง 17  
 ..... 3.ไม่เคยสังเกต

ฉลาก ..... 1.สังเกตทุกครั้ง .....  
 ..... 2.สังเกตบางครั้ง .....  
 ..... 3.ไม่เคยสังเกต 18

ภาชนะบรรจุ ..... 1.สังเกตทุกครั้ง .....  
 ..... 2.สังเกตบางครั้ง .....  
 ..... 3.ไม่เคยสังเกต 19

11. เวลาซื้อน้ำปลา ท่านมีหลักในการเลือกซื้อโดยพิจารณาถึงอะไร  
 ก่อนเลือก

..... 1. ราคา .....  
 ..... 2. ยี่ห้อ ..... 20  
 ..... 3. เครื่องหมาย "อย" หรือเครื่องหมายมาตรฐาน  
 อุตสาหกรรม "ม.อ.ก"

..... 4. รสชาติ .....  
 ..... 5. แล้วแต่คนขายจะหยิบให้ .....  
 ..... 6. อื่น ๆ ระบุ.....

12. ท่านทราบหรือไม่ว่า เครื่องหมาย "อย" บนฉลากแสดงถึงอะไร  
 ..... 1. ทราบ .....  
 ถ้าทราบหมายถึงอะไร 21

..... 1. อาหารที่ได้ผ่านการตรวจได้อนุญาตให้จำหน่าย  
 เลขทะเบียนอาหารแล้ว .....  
 ..... 2. อื่น ๆ ระบุ..... 22

..... 3. ไม่รู้ .....  
 ..... 2. ไม่ทราบ

13. ท่านทราบหรือไม่ว่า น้ำปลาที่มีคุณภาพ สามารถสังเกตได้จาก  
เครื่องหมายอะไร

..... 1. ทราบ

ถ้าทราบได้แก่เครื่องหมายอะไร

..... 1. เลขทะเบียนอาหาร

..... 2. สีห่อ

..... 3. เครื่องหมาย มอก

..... 4. อื่น ระบุ.....

..... 2. ไม่ทราบ

14. ท่านทราบหรือไม่ว่า ลักษณะน้ำปลาที่ดี (แท้) มีลักษณะอย่างไร

..... 1. ทราบ

ถ้าทราบมีลักษณะอย่างไร

..... 1. สีไม่คล้ำ

..... 2. ใสไม่มีตะกอน

..... 4. มีกลิ่นคาวปลา

..... 8. อื่น ๆ ระบุ.....

..... 2. ไม่ทราบ

15. ท่านรู้จักน้ำปลาปลอมหรือไม่

..... 1. รู้จัก

ถ้ารู้จักแตกต่างจากน้ำปลาแท้อย่างไร

..... 1. สีดำคล้ำ

..... 2. ขุ่น

..... 3. รสชาติไม่ดี

..... 4. อื่นๆ ระบุ.....

..... 2. ไม่รู้จัก

16. ท่านเคยได้รับความรู้ในการเลือกซื้อน้ำปลาที่มีคุณภาพได้มาตรฐานหรือไม่

.... 1. เคย

ถ้าเคย ท่านได้รับจากแหล่งใดมากที่สุด (ตอบแหล่งเดียว)

- ... 1. วิทยุ/โทรทัศน์
- ... 2. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข
- ... 3. หนังสือพิมพ์ วารสาร
- ... 4. ครู
- ... 5. อื่น ๆ ระบุ.....

.... 2. ไม่เคย

ทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกซื้อน้ำปลา ท่านเห็นด้วยกับข้อความต่อไปนี้หรือไม่ อย่างไร

ข้อความ	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย
17. ถ้าไม่มีน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาผสม จะใช้เกลือ แทนหรือยอมให้อาหารจัด ดีกว่าใช้น้ำปลาที่สงสัยว่าปลอม			
18. ถ้าจะซื้อน้ำปลา ที่ยังไม่รู้จักชื่อมาก่อน ควรฉลากและเครื่องหมาย "อช" ก่อนค่อยซื้อ			
19. น้ำปลาที่มีจำหน่ายทั่วไป ปรุงอาหารแล้ว ทำให้อาหารรสชาติขึ้นเหมือนกัน			
20. เวลาซื้อน้ำปลา ไม่ควรเลือกหรือดูฉลากก็ได้เพราะชื่อไหนๆชนิดไหนๆ ก็เหมือนกัน			
21. น้ำปลาที่มีชื่อหรือรู้จักกันทั่วไปหากราคาถูก รสชาติดีถือว่าคุณภาพดี กินได้ปลอดภัย			

22. น้ำส้มต่อไปที่ท่านใช้ในการปรุงรสอาหารในโรงเรือนหรือไม่	--
..... 1. ใช้น้ำส้มสายชู ท่านใช้ชนิดใดบ้าง	36
หัวน้ำส้มผสมน้ำสะอาด .....	
1. ใช้ทุกครั้ง	--
2. ใช้บางครั้ง	--
3. ไม่เคยใช้	37
น้ำส้มสายชูที่เครื่องหมาย มอก.....	
1. ใช้ทุกครั้ง	--
2. ใช้บางครั้ง	38
3. ไม่เคยใช้	--
น้ำส้มสายชูที่แม่ค้าแบ่งขาย .....	
1. ใช้ทุกครั้ง	--
2. ใช้บางครั้ง	39
3. ไม่เคยใช้	--
..... 2. ไม่ใช้น้ำส้มสายชู	
<u>ถ้าข้อ 22 ไม่เคย ข้ามไปทำข้อที่ 25</u>	
23. เวลาซื้อน้ำส้มสายชู ท่านสังเกตเห็นสิ่งต่อไปนี้หรือไม่ อย่างไร	
ลักษณะน้ำส้มสายชู .....	
1. สังเกตทุกครั้ง	--
2. สังเกตบางครั้ง	40
3. ไม่เคยสังเกต	--
ฉลาก .....	
1. สังเกตทุกครั้ง	--
2. สังเกตบางครั้ง	41
3. ไม่เคยสังเกต	--
ภาชนะบรรจุ .....	
1. สังเกตทุกครั้ง	--
2. สังเกตบางครั้ง	42
3. ไม่เคยสังเกต	--
24. เวลาซื้อน้ำส้มสายชู ท่านมีหลักในการเลือกซื้อโดยพิจารณาถึงอะไร	
ก่อนเลือก .....	
1. ราคา	--
2. ยี่ห้อ	43
3. เครื่องหมาย "มอก" หรือเครื่องหมายมาตรฐาน	
อุตสาหกรรม "ม.อ.ก"	
4. รสชาติ	
5. แล้วแต่คนขายจะหยิบให้	
6. อื่น ๆ ระบุ.....	

25. ท่านทราบหรือไม่ว่า น้ำส้มสายชูที่มีคุณภาพ สามารถสังเกตได้จาก เครื่องหมายอะไร
- ..... 1. ทราบ
- ถ้าทราบได้แก่เครื่องหมายอะไร
- ..... 1. เลขทะเบียนอาหาร
- ..... 2. ยี่ห้อ
- ..... 3. เครื่องหมาย มอก
- ..... 4. อื่น ระบุ.....
- ..... 2. ไม่ทราบ
26. ท่านทราบหรือไม่ว่า ลักษณะของน้ำส้มสายชูในขวดที่เป็นน้ำส้มสายชู ที่เป็นของแท้ ได้มาตรฐาน มีลักษณะอย่างไร
- ..... 1. ทราบ
- ถ้าทราบ มีลักษณะ อย่างไร
- ..... 1. ใส ไม่มีสี ไม่มีตะกอน
- ..... 2. อื่น ๆ ระบุ.....
- ..... 9. ไม่ตอบ
- ..... 2. ไม่ทราบ
27. ท่านรู้จักวิธีทดสอบน้ำส้มสายชู ว่าเป็นน้ำส้มสายชูแท้หรือปลอมหรือไม่
- ..... 1. รู้จัก
- ถ้ารู้จัก ท่านเคยทดสอบหรือไม่
- ... 1. เคยทุกครั้ง      ... 2. เคยบางครั้ง
- ... 3. ไม่เคย
- ..... 2. ไม่รู้จัก (ข้ามไปข้อ 29)
28. ท่านคิดว่า วิธีทดสอบน้ำส้มสายชู มีวิธีใดบ้าง และทดสอบอย่างไร
- ..... 1. ใสผักชีลงในน้ำส้มสายชู ถ้าผักชีเหี่ยว ภายในเวลาไม่ถึง 15 นาที เป็นน้ำส้มปลอม
- ..... 2. หยอดน้ำยาป้ายลิ้นเด็ก ลงในน้ำส้มที่ส่งสัย ถ้าเปลี่ยนเป็น สีน้ำเงินหรือเขียว แสดงว่าเป็นน้ำส้มสายชูปลอม
- ..... 3. อื่น ๆ ระบุ.....
- ..... 4. ไม่ทราบ
- ..... 9. ไม่ตอบ

29. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องการเลือกใช้น้ำส้มสายชู ที่ได้มาตรฐานหรือไม่

.... 1. เคย

ถ้าเคย ท่านได้รับความรู้จากแหล่งใดมากที่สุด (ตอบแหล่งเดียว)

.... 1. วิทยุ โทรทัศน์ .... 2. หนังสือพิมพ์วารสาร

.... 3. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข .... 4. ครู

.... 5. อื่น ๆ ระบุ..... .... 9. ไม่ทราบ/ไม่ตอบ

.... 2. ไม่เคย

ทัศนคติเกี่ยวกับน้ำส้มสายชู ท่านเห็นด้วยกับข้อความต่อไปนี้หรือไม่ อย่างไร

ข้อความ	เห็น ด้วย	ไม่มี ความ เห็น	ไม่เห็น ด้วย
30. ใช้หัวน้ำส้มผสมน้ำจะทำให้ประหยัลดง			
31. ถ้าหาซื้อน้ำส้มสายชูแท้ไม่ได้ แต่ต้อง ปรุงอาหารมีรสเปรี้ยว ท่านจะยอมให้ มะนาวแทนมากกว่าที่จะใช้น้ำส้มสายชู ที่สงสัยว่าปลอม			
32. เวลาซื้อน้ำส้มสายชู ควรดูฉลาก และ เครื่องหมาย "อย" บนฉลากก่อนซื้อซื้อ			
33. น้ำส้มสายชูที่มีจำหน่ายในท้องตลาด มี คุณภาพเหมือน ๆ กันหมด			
34. การทดสอบน้ำส้มสายชู ที่สงสัยว่าปลอม ไม่มี ความจำเป็น ทำให้เสียเวลา			
35. น้ำส้มสายชูที่มีห่อขายกันทั่วไปในตลาด ราคาถูกและรสเข้มข้น กินได้ปลอดภัย			



39. ท่านทราบหรือไม่ว่า พงษ์รสที่มีคุณภาพ สามารถสังเกตได้จาก  
เครื่องหมาชอะไร
- ..... 1. ทราบ
- ถ้าทราบได้แก่เครื่องหมาชอะไร
- ..... 1. เลขทะเบียนอาหาร
- ..... 2. สีหอ
- ..... 3. เครื่องหมาช มอก
- ..... 4. อื่น ระบุ.....
- ..... 2. ไม่ทราบ
40. ท่านทราบหรือไม่ว่า ลักษณะเกล็ดพงษ์รสที่เป็นพงษ์รสแท้ ได้มาตรฐาน  
มีลักษณะอย่างไร
- ..... 1. ทราบ
- ถ้าทราบ มีลักษณะ อย่างไร
- ..... 1. เกล็ดแห้งขาว หัวท้ายโต คล้ายท่อนกระดูก  
    ไม่มีความมัน
- ..... 2. อื่น ๆ ระบุ.....
- ..... 9. ไม่ตอบ
- ..... 2. ไม่ทราบ
41. ท่านรู้จักวิธีทดสอบพงษ์รส ว่าเป็นพงษ์รสแท้หรือปลอมหรือไม่
- ..... 1. รู้จัก
- ถ้ารู้จัก ท่านเคยทดสอบหรือไม่
- ..... 1. เคยทุกครั้ง      ..... 2. เคยบางครั้ง
- ..... 3. ไม่เคย
- ..... 2. ไม่รู้จัก (ข้ามไปข้อ 43)
42. ท่านคิดว่า วิธีทดสอบพงษ์รส ทดสอบอย่างไร
- ..... 1. ทดสอบโดยการสังเกตเกล็ดพงษ์รส
- ..... 2. เฝ่าพงษ์รสที่สงสัย ถ้าไหม้เป็นสีดำ แสดงว่าเป็นพงษ์รสแท้
- ..... 3. อื่น ๆ ระบุ.....
- ..... 9. ไม่ตอบ



43. ท่านเคยได้รับความรู้ในการเลือกซื้อผงชูรสแท้หรือไม่

.... 1. เคย

ถ้าเคย ท่านได้รับความรู้จากแหล่งใดมากที่สุด

(ตอบเพียงแหล่งเดียว)

.... 1. วิทยุ โทรทัศน์

.... 2. หนังสือพิมพ์วารสาร

.... 3. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข

.... 4. ครู

.... 5. อื่น ๆ ระบุ.....

.... 2. ไม่เคย

ถ้าใช้ผงชูรสข้ามไปข้อ 46

44. ถ้าท่านไม่ใช่ผงชูรส เพราะเหตุใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

.... 1. เคยแพ้ผงชูรส

.... 2. ราคาแพง

.... 4. ไม่เคยใช้มาก่อน

.... 8. อื่น ๆ ระบุ.....

45 ถ้าท่านไม่ใช่ผงชูรส ท่านใช้เครื่องปรุงอะไรแทน

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

.... 1. น้ำตาล

.... 2. อื่น ๆ ระบุ.....

.... 9. ไม่ทราบ/ไม่ตอบ

ทัศนคติเกี่ยวกับผงชูรส ท่านเห็นด้วยกับข้อความต่อไปนี้ หรือไม่ อย่างไร

ข้อความ	เห็น ด้วย	ไม่มี ความเห็น	ไม่เห็น ด้วย	
46. การใส่ผงชูรสในอาหาร ทำให้อาหาร อร่อยขึ้น				-- 78
47. ผงชูรสที่มีจำหน่ายทั่วไป ชนิดบรรจุซองสำเร็จ หรือตักแบ่งขาย ก็มีคุณภาพเหมือนกัน ๆ				-- 79
48. เวลาซื้อผงชูรส ควรดูฉลาก และ เครื่องหมาย "อส" บนฉลากก่อน ซื้อชื่อ				-- 80
49. การทดสอบผงชูรสว่า ปลอมหรือไม่ ไม่จำเป็น เพราะไม่ทำให้เกิดโทษแก่ร่างกาย				--
50. เพื่อเป็นการประหยัด ควรซื้อผงชูรสชนิดตัก แบ่งขาย				-- 81
51. การปรุงอาหารโดยไม่ใส่ผงชูรส				-- 82

ส่วนที่ 3 ความรู้ ทัศนคติ การปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

52. ท่านเคยซื้อสีผสมอาหารหรือไม่

.... 1. เคย

ถ้าเคยสีงเกิดฉลาก สีผสมอาหารหรือไม่

... 1. เคยสีงเกิดทุกครั้ง      ... 2. เคยบางครั้ง

... 3. ไม่เคยสีงเกิด (ข้ามไปข้อ 54)

.... 2. ไม่เคย

--

84

--

85

53. เมื่อท่านซื้อสีผสมอาหาร ท่านมีหลักในการเลือกซื้อสีผสมอาหาร โดยพิจารณาถึงอะไรก่อน จึงจะได้สีผสมอาหารที่ถูกต้องและปลอดภัย
- .... 1. ดัชนีสี
  - .... 2. เลขทะเบียนตำรับอาหาร
  - .... 3. ที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือตัวแทนจำหน่าย
  - .... 4. แล้วแต่คนขายจะหยิบให้
  - .... 8. ไม่ทราบ
  - .... 99. ไม่ตอบ
54. ท่านคิดว่าจะสามารถซื้อสีผสมอาหารที่ถูกต้องและปลอดภัยได้ที่ใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- .... 1. ร้านขายของชำ
  - .... 2. ร้านค้าขององค์การเภสัชกรรม
  - .... 4. ซูเปอร์มาเกต
  - .... 8. อื่น ๆ ระบุ.....
  - .... 16. ไม่ทราบ
  - .... 99. ไม่ตอบ
55. ท่านคิดว่า อาหารหรือขนมที่ท่านซื้อมาจำหน่าย มีสีผสมอยู่ในอาหารนั้นหรือไม่
- .... 1. มี
  - .... 2. ไม่มี
  - .... 3. ไม่แน่ใจ
56. ท่านคิดว่าอาหารใส่สีจากธรรมชาติกับอาหารที่ใส่สีสังเคราะห์ (สีจากสารเคมี) มีลักษณะของสีในอาหารแตกต่างกันอย่างไร
- .... 1. สีจากธรรมชาติจะมีสีอ่อน สีจากสารเคมีสังเคราะห์สีสดใส
  - .... 2. อื่น ๆ ระบุ.....
  - .... 3. ไม่ทราบ
  - .... 9. ไม่ตอบ

57. ท่านเคยได้รับความรู้ข่าวสารเกี่ยวกับเรื่องสีผสมอาหารหรือไม่

.... 1. เคย

ถ้าเคยท่านได้รับจากแหล่งใดมากที่สุด (ตอบแหล่งเดียว)

- .... 1. วิทยุ โทรทัศน์
- .... 2. หนังสือพิมพ์วารสาร
- .... 3. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข
- .... 4. ครู
- .... 5. อื่น ๆ ระบุ.....

.... 2. ไม่เคย

ทัศนคติเกี่ยวกับสีผสมอาหาร ท่านเห็นด้วยกับข้อความต่อไปนี้หรือไม่ อย่างไร

ข้อความ	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่มีความเห็น
58. สีที่นำมาผสมอาหาร ใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น ดังนั้นจึงใช้สีชนิดใดก็ได้			
59. สีที่ได้จากธรรมชาติเป็นสีที่ปลอดภัยเหมาะที่จะใช้ผสมอาหารมากกว่าสีชนิดอื่น			
60. ถ้าไม่มีสีผสมอาหารหรือสีจากธรรมชาติ ไม่น่าใส่สีอื่น ๆ แม้ว่าขนมที่ไม่ใส่สีจะดูไม่น่ากิน			
61. สีผสมอาหาร ที่มีขายในท้องตลาด สามารถนำมาใช้ได้อย่างปลอดภัย			
62. ท่านรู้จักชั้นทสกร (สีน้ำตาล) หรือไม่			
.... 1. รู้จัก ถ้ารู้จักคืออะไร			
.... 1. สารให้ความหวาน			
.... 2. อื่น ๆ ระบุ .....			
.... 9. ไม่ทราบ/ไม่ตอบ			

63. ท่านเคยใช้ดีน้ำตาล (ซัลเฟอร์) ที่โรงเรียนหรือไม่
- .... 1. เคยทุกครั้ง      .... 2. เคยบางครั้ง      --
- ถ้าเคย ท่านใช้ดีน้ำตาลเพื่อทำอะไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)      99
- .... 1. ทำให้อาหาร หรือขนมหวานแทนน้ำตาล      -- --
- .... 2. เพื่อป้องกันการบูดเน่าของอาหาร      100
- .... 4. ใส่ในผลไม้ดอง เพื่อให้มีรสอร่อยขึ้น
- .... 8. อื่นๆ ระบุ.....
- ....99. ไม่ทราบ/ไม่ตอบ
- .... 3. ไม่เคย
64. ท่านคิดว่าจะสามารถซื้อดีน้ำตาลได้ที่ใดบ้าง
- .... 1. ร้านขายของชำ
- .... 2. ร้านขายยา      --
- .... 3. อื่น ๆ      102
- .... 9. ไม่ทราบ/ไม่ตอบ
65. ท่านคิดว่า น้ำหวาน (เช่น น้ำลำไย, น้ำสีต่าง ๆ) และผลไม้ดอง มีดีน้ำตาลผสมอยู่หรือไม่
- .... 1. มี      .... 2. ไม่มี      --
- .... 3. ไม่แน่ใจ      .... 4. ไม่ทราบ      103
66. ท่านคิดว่าดีน้ำตาลเป็นสารที่ให้ประโยชน์หรือโทษต่อร่างกายอย่างไร เมื่อรับประทานเข้าไปจำนวนมากหรือไม่
- ...1. ให้ประโยชน์เพราะ.....      --
- ...2. ให้โทษเพราะ.....      104
- ...8. ไม่ทราบ
- ...9. ไม่ตอบ
67. ท่านคิดว่าข้อความต่อไปนี้ถูกหรือผิด
- ดีน้ำตาลเป็นสารที่ห้ามใส่ในอาหารประเภทเครื่องดื่มทุกชนิด จึงไม่ควรใช้ดีน้ำตาล ถ้าต้องการรสหวานให้ใช้แต่ดีน้ำตาลเท่านั้น
- .... 1. ถูก      --
- .... 2. ผิด      105
- .... 3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ

68. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องดีน้ำตาล (ซัฟฟลอร์) หรือไม่

.... 1. เคย

ถ้าเคยท่านได้รับจากแหล่งใดมากที่สุด (ตอบแหล่งเดียว)

.... 1. วิทยุ โทรทัศน์

.... 2. หนังสือพิมพ์ วารสาร

.... 3. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข

.... 4. ครู

.... 5. อื่น ๆ ระบุ.....

.... 9. ไม่ทราบ/ไม่ตอบ

.... 2. ไม่เคย

ทัศนคติเกี่ยวกับซัฟฟลอร์ ท่านเห็นด้วยกับข้อความต่อไปนี้หรือไม่ อย่างไร

ข้อความ	เห็น ด้วย	ไม่มี ความเห็น	ไม่เห็น ด้วย
69. การทำให้อาหารมีรสหวาน สามารถใช้ดีน้ำตาล แทนน้ำตาล ได้อย่างปลอดภัย			
70. ดีน้ำตาลใช้แทนน้ำตาลได้ ราคาถูกกว่า และไม่ทำให้อ้วน			
71. อาหารที่ใส่ดีน้ำตาล อาจทำให้เกิดโทษแก่ ร่างกายได้			
72. การห้ามใส่ดีน้ำตาลในอาหารประเภท เครื่องดื่ม (ที่ไม่มีแอลกอฮอล์) เป็นสิ่งที่ถูกต้อง			

แบบสำรวจ การใช้สารปรุงแต่งรสและทดสอบตัวอย่างสารปรุงแต่งรส  
โรงเรียน..... รหัสโรงเรียน .....

- คำชี้แจง 1. โปรดการเครื่องหมาย "/" ในข้อที่มีสารปรุงรส และ "x" ในข้อที่ไม่มีสารปรุงรส  
2. ลงรหัส 1 เมื่อทดสอบสารปรุงแต่งรสแล้วแปรผลว่าเป็นของแท้  
รหัส 2 เมื่อทดสอบสารปรุงแต่งรสแล้วแปรผลว่าเป็นของปลอม

รหัสร้าน	ชื่อร้าน	ประเภท ร้านอาหาร	น้ำปลา			น้ำส้มสายชู			ผงชูรส			ผลการตรวจ		หมายเหตุ	
			ไม่มี	มี	ยี่ห้อ	ไม่มี	มี	ยี่ห้อ	ไม่มี	มี	ยี่ห้อ	น้ำส้มสายชู	ผงชูรส		

หมายเหตุ การทดสอบสารปรุงแต่งรส

- น้ำส้มสายชูใช้เอนซีล ไวโอเล็ต หยด 1-2 หยด  
การแปรผล 1. สีม่วง(ของแท้) 2. เปลี่ยนเป็นสีน้ำเงินเข้มหรือเขียว (ปลอม)
- ผงชูรส โดยการเผา  
การแปรผล 1. สีดำ(ของแท้) 2. สีขาว(ปลอม)



### ประวัติผู้วิจัย

นางสาวปวิธิดา ศรีรักษา เกิดวันที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ. 2509 ที่อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น สำเร็จการศึกษาวិทยาศาสตร์บัณฑิต(สาขารณศาสตร์) คณะสาขารณศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ในปีการศึกษา 2531 และเข้าศึกษาต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเวชศาสตร์ชุมชน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2535 ปัจจุบันรับราชการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับ 4 ฝ่ายสุขาภิบาลและป้องกันโรค โรงพยาบาลสีชมพู อำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น

ศูนย์วิทยพัชกร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย