

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

ภาคผนวก ก.

## แบบสอบถาม

เลขที่แบบสอบถาม.....

แบบสอบถามเพื่อการค้นคว้าแบบอิสระ

เรื่อง ความรู้และเจตคติเกี่ยวกับฉลากโภชนาการของครู โรงเรียนประจำจังหวัดเชียงใหม่

.....

คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้มี 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับฉลากโภชนาการ

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเจตคติของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อ ฉลากโภชนาการ

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมของท่านเกี่ยวกับฉลากโภชนาการ

สำหรับแบบสอบถามนี้ กรุณาใช้คำจำกัดความดังต่อไปนี้

ฉลากโภชนาการ หมายถึง ฉลากที่มีการแสดงคุณค่าทางโภชนาการที่แนะนำโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งมีทั้งหมด 15 ชนิด ได้แก่ พลังงานทั้งหมด พลังงานจากไขมัน ไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โคลเลสเตอรอล โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมดในอาหารใยอาหาร น้ำตาล โซเดียม วิตามินเอ วิตามินบี1 วิตามินบี2 แคลเซียม และเหล็ก

## แบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้และเจตคติเกี่ยวกับตลาดโภชนาการ

วัน เดือน ปี ..... / ..... / 2545

สถานที่เก็บข้อมูล โรงเรียน

1. ( ) โรงเรียน ยุพราชวิทยาลัย  
2. ( ) โรงเรียนวัดโนนทัยพายัพ

จงทำเครื่องหมาย  ใน ( ) ตามความคิดเห็นของท่าน

## ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

สำหรับผู้วิจัย

1. อายุ ( ) ก.ต่ำกว่า 30 ปี ( ) ข. 31-49 ปี ( )  
( ) ค. 50 ปีขึ้นไป
2. เพศ ( ) ก. ชาย ( ) ข. หญิง ( )
3. ระดับการศึกษา ( )  
( ) ก. ต่ำกว่าปริญญาตรี ( ) ข. ปริญญาตรี  
( ) ค. สูงกว่าปริญญาตรี
4. รายได้ปัจจุบันของท่านต่อเดือนจัดอยู่ในช่วงใด ( )  
( ) ก. น้อยกว่า 10,000 บาท ( ) ข. 10,001-15,000 บาท  
( ) ค. 15,001-20,000 บาท ( ) ง. 20,001 บาทขึ้นไป
5. สถานภาพของครอบครัว ( )  
( ) ก. โสด ( ) ข. สมรส  
( ) ค. ม่าย ( ) ง. หย่าร้าง
6. ผู้ที่มีหน้าที่ซื้ออาหารในครอบครัว ( )  
( ) ก. ตัวท่านเอง ( ) ข. คู่สมรส  
( ) ค. ลูกของท่าน ( ) ง. แม่บ้าน  
( ) จ. อื่นๆ(ระบุ) .....
7. สถานที่ที่ซื้ออาหารสำเร็จรูปอยู่เป็นประจำ ( )  
( ) ก. ตลาด ( ) ข. ซูเปอร์มาร์เก็ต  
( ) ค. ร้านขายของชำ ( ) ง. เซเว่น-อีเลฟเว่นหรือร้านสะดวกซื้อ  
( ) จ. อื่นๆ(ระบุ).....
8. ครอบครัวท่านซื้ออาหารสำเร็จรูปบ่อยแค่ไหน ( )  
( ) ก. ทุกวัน ( ) ข. วันเว้นวัน  
( ) ค. อาทิตย์ละครั้ง ( ) ง. 2 ครั้งอาทิตย์  
( ) จ. เดือนละครั้ง

9. ท่านเคยได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับฉลากโภชนาการจากทางสื่อใดบ้าง ( )
- ( ) ก. โทรทัศน์ ( ) ข. วิทยุ  
 ( ) ค. หนังสือพิมพ์ ( ) ง. นิตยสารเกี่ยวกับสุขภาพ  
 ( ) จ. วารสาร ( ) ฉ. เอกสารพิมพ์เผยแพร่  
 ( ) ช. บอร์ดในสถานบริการสาธารณสุข  
 ( ) ซ. อินเทอร์เน็ต ( ) ฅ. การฟังบรรยาย  
 ( ) ฉ. อื่นๆ(ระบุ).....

10. ท่านเคยได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับฉลากโภชนาการจากสื่อใดมากที่สุด ( )
- ( ) ก. โทรทัศน์ ( ) ข. วิทยุ  
 ( ) ค. หนังสือพิมพ์ ( ) ง. นิตยสารเกี่ยวกับสุขภาพ  
 ( ) จ. วารสาร ( ) ฉ. เอกสารพิมพ์เผยแพร่  
 ( ) ช. บอร์ดในสถานบริการสาธารณสุข  
 ( ) ซ. อินเทอร์เน็ต ( ) ฅ. การฟังบรรยาย  
 ( ) ฉ. อื่นๆ(ระบุ).....

11. ท่านเคยได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับฉลากโภชนาการจากบุคคลใดบ้าง ( )
- ( ) ก. เพื่อนร่วมงาน ( ) ข.ญาติ พี่น้อง  
 ( ) ค. หมอ พยาบาล ( ) ง. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข  
 ( ) จ. อื่นๆ(ระบุ).....

12. หลังจากท่านได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับฉลากโภชนาการทั้งจากสื่อหรือบุคคลอื่นๆ ท่านให้ความสนใจในความสำคัญและอ่าน ฉลากโภชนาการ ก่อนตัดสินใจซื้อไปบริโภคอย่างไร ( )
- ( ) ก. อ่าน ( ) ข. ไม่อ่าน

13. หลังจากท่านได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับฉลากโภชนาการทั้งจากสื่อหรือบุคคลอื่นๆ ท่านให้ความสนใจที่จะศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับ ฉลากโภชนาการเพิ่มเติมหรือไม่ ( )
- ( ) ก. สนใจ ( ) ข. ไม่สนใจ

14. ท่านคิดว่าก่อนที่ท่านเลือกซื้อสินค้าอาหารสำเร็จรูปที่ท่านทำสิ่งใดบ้าง  
(โปรดเขียนลำดับ 1-9)

.....วันเดือนปี ที่ผลิต/หมดอายุ

( )

.....ชื่อ สินค้า

.....ผู้ผลิต

( )( )

.....สภาพของภาชนะ  
บรรจุสินค้า

.....ข้อมูลโภชนาการ ( ) ( )

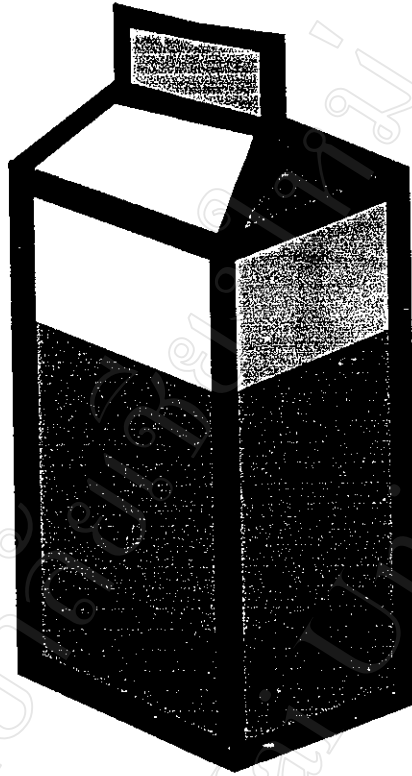
.....ส่วนประกอบ  
สำคัญ

.....ราคา

.....ปริมาณสาร ( ) ( )

.....เครื่องหมาย ออ.

( )



15. ท่านเคยอ่านฉลากรายละเอียดต่างๆของสินค้าอาหารสำเร็จรูปที่บริโภคหรือไม่ ( )

( ) ก. อ่านทุกครั้ง

( ) ข. อ่านบ้างเป็นบางครั้ง

( ) ค. ไม่ค่อยอ่าน

( ) ง. ไม่อ่านเลย

( ) จ. ไม่สนใจอ่าน

16. เมื่อท่านอ่านฉลากข้างกล่องหรือหีบห่อของสินค้าอาหารสำเร็จรูปแล้ว ปรากฏว่า ส่วนใหญ่ ( )

( ) ก. ไม่รู้เรื่องและไม่เข้าใจเลย

( ) ข. รู้เรื่องและเข้าใจบ้างเล็กน้อย

( ) ค. รู้เรื่องและไม่ค่อยเข้าใจ

( ) ง. รู้เรื่องและเข้าใจบ้าง

( ) จ. รู้เรื่องและเข้าใจดี

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับฉลากโภชนาการ

17. ท่านคิดว่าฉลากโภชนาการคืออะไร ( )
- ( ) ก. ฉลากที่แสดงวันเดือนปีที่ผลิต
- ( ) ข. ฉลากแสดงส่วนประกอบของอาหาร
- ( ) ค. ฉลากแสดงสารอาหารชนิดต่าง ๆ ในอาหาร
- ( ) ง. ฉลากที่แสดงส่วนผสมของอาหารชนิดนั้น ๆ
18. ข้อใดไม่ใช่ประโยชน์ของฉลากโภชนาการต่อผู้บริโภค ( )
- ( ) ก. ทำให้ผู้ผลิตหันมาแข่งขันด้านคุณค่าทางโภชนาการให้คุณภาพมากขึ้น
- ( ) ข. ช่วยให้ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารให้เหมาะสมกับภาวะโภชนาการของตน
- ( ) ค. ช่วยให้ผู้บริโภคไม่ซื้อผลิตภัณฑ์ที่หมดอายุซึ่งทำให้คุณค่าทางโภชนาการลดลง
- ( ) ง. ช่วยในการเปรียบเทียบเพื่อให้ผู้บริโภคเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
19. ท่านคิดว่าอาหารชนิดใดที่จำเป็นต้องแสดงฉลากโภชนาการ ( )
- ( ) ก. มาม่า เพิ่มไอโอดีนทุกซอง
- ( ) ข. ขนมปังฟาร์มเฮาส์ใหม่สดทุกวัน
- ( ) ค. น้ำดื่มตราสิงห์ ไส้สะอาดทุกขวด
- ( ) ง. ต้องแสดงฉลากโภชนาการทุกข้อ
20. สารอาหารที่ท่านต้องระวังไม่บริโภคมากเกินไป ( )
- ( ) ก. น้ำตาล
- ( ) ข. โซเดียม
- ( ) ค. โคลเลสเตอรอล
- ( ) ง. ถูกทุกข้อ
21. ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทยคืออะไร ( )
- ( ) ก. บัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยตั้งแต่อายุ 3 เดือนขึ้นไป
- ( ) ข. บัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยตั้งแต่อายุ 4 เดือนขึ้นไป
- ( ) ค. บัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยตั้งแต่อายุ 5 เดือนขึ้นไป
- ( ) ง. ถูกทุกข้อ

กรุณาตอบคำถามตั้งแต่ข้อ 22 ถึง ข้อ 31 จากตัวอย่างฉลากโภชนาการต่อไปนี้

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยี่ห้อ A

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยี่ห้อ B

<p>ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค: 1 ขອງ (55 กรัม) จำนวนหน่วยบริโภคต่อซอง: 1</p>	<p>ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค: 1 ขອງ (55 กรัม) จำนวนหน่วยบริโภคต่อซอง: 1</p>																												
<p>คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค พลังงานทั้งหมด 250 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 100 กิโลแคลอรี)</p>	<p>คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค พลังงานทั้งหมด 250 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 110 กิโลแคลอรี)</p>																												
<p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน*</p> <table border="1"> <tr><td>ไขมันอิ่มตัว</td><td>17%</td></tr> <tr><td>ไขมันอิ่มตัวอิ่มตัว</td><td>30%</td></tr> <tr><td>โคเลสเตอรอล</td><td>0%</td></tr> <tr><td>โซเดียม</td><td>0%</td></tr> <tr><td>คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด</td><td>12%</td></tr> <tr><td>ใยอาหาร</td><td>3%</td></tr> <tr><td>โปรตีน</td><td>6%</td></tr> </table>	ไขมันอิ่มตัว	17%	ไขมันอิ่มตัวอิ่มตัว	30%	โคเลสเตอรอล	0%	โซเดียม	0%	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	12%	ใยอาหาร	3%	โปรตีน	6%	<p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน*</p> <table border="1"> <tr><td>ไขมันอิ่มตัว</td><td>18%</td></tr> <tr><td>ไขมันอิ่มตัวอิ่มตัว</td><td>25%</td></tr> <tr><td>โคเลสเตอรอล</td><td>0%</td></tr> <tr><td>โซเดียม</td><td>0%</td></tr> <tr><td>คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด</td><td>10%</td></tr> <tr><td>ใยอาหาร</td><td>0%</td></tr> <tr><td>โปรตีน</td><td>5%</td></tr> </table>	ไขมันอิ่มตัว	18%	ไขมันอิ่มตัวอิ่มตัว	25%	โคเลสเตอรอล	0%	โซเดียม	0%	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	10%	ใยอาหาร	0%	โปรตีน	5%
ไขมันอิ่มตัว	17%																												
ไขมันอิ่มตัวอิ่มตัว	30%																												
โคเลสเตอรอล	0%																												
โซเดียม	0%																												
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	12%																												
ใยอาหาร	3%																												
โปรตีน	6%																												
ไขมันอิ่มตัว	18%																												
ไขมันอิ่มตัวอิ่มตัว	25%																												
โคเลสเตอรอล	0%																												
โซเดียม	0%																												
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	10%																												
ใยอาหาร	0%																												
โปรตีน	5%																												
<p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน*</p> <table border="1"> <tr><td>วิตามินเอ</td><td>33%</td><td>วิตามินบี 1</td><td>2%</td></tr> <tr><td>วิตามินบี 2</td><td>0%</td><td>แคลเซียม</td><td>น้อยกว่า 5%</td></tr> <tr><td>เหล็ก</td><td>33%</td><td>ไอโอดีน</td><td>33%</td></tr> </table>	วิตามินเอ	33%	วิตามินบี 1	2%	วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	น้อยกว่า 5%	เหล็ก	33%	ไอโอดีน	33%	<p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน*</p> <table border="1"> <tr><td>วิตามินเอ</td><td>45%</td><td>วิตามินบี 1</td><td>4%</td></tr> <tr><td>วิตามินบี 2</td><td>0%</td><td>แคลเซียม</td><td>น้อยกว่า 0%</td></tr> <tr><td>เหล็ก</td><td>15%</td><td>ไอโอดีน</td><td>20%</td></tr> </table>	วิตามินเอ	45%	วิตามินบี 1	4%	วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	น้อยกว่า 0%	เหล็ก	15%	ไอโอดีน	20%				
วิตามินเอ	33%	วิตามินบี 1	2%																										
วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	น้อยกว่า 5%																										
เหล็ก	33%	ไอโอดีน	33%																										
วิตามินเอ	45%	วิตามินบี 1	4%																										
วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	น้อยกว่า 0%																										
เหล็ก	15%	ไอโอดีน	20%																										
<p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน* พลังงานทั้งหมด 2,000 กิโลแคลอรี</p>	<p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน* พลังงานทั้งหมด 2,000 กิโลแคลอรี</p>																												
<p>ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรีควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้</p> <table border="1"> <tr><td>ไขมันทั้งหมด</td><td>น้อยกว่า 65 ก.</td></tr> <tr><td>ไขมันอิ่มตัว</td><td>น้อยกว่า 20 ก.</td></tr> <tr><td>โคเลสเตอรอล</td><td>น้อยกว่า 300 มก.</td></tr> <tr><td>คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด</td><td>300 ก.</td></tr> <tr><td>ใยอาหาร</td><td>25 ก.</td></tr> <tr><td>โซเดียม</td><td>น้อยกว่า 2,400 มก.</td></tr> </table>	ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.	ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.	โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.	ใยอาหาร	25 ก.	โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.	<p>ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรีควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้</p> <table border="1"> <tr><td>ไขมันทั้งหมด</td><td>น้อยกว่า 65 ก.</td></tr> <tr><td>ไขมันอิ่มตัว</td><td>น้อยกว่า 20 ก.</td></tr> <tr><td>โคเลสเตอรอล</td><td>น้อยกว่า 300 มก.</td></tr> <tr><td>คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด</td><td>300 ก.</td></tr> <tr><td>ใยอาหาร</td><td>25 ก.</td></tr> <tr><td>โซเดียม</td><td>น้อยกว่า 2,400 มก.</td></tr> </table>	ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.	ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.	โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.	ใยอาหาร	25 ก.	โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.				
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.																												
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.																												
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.																												
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.																												
ใยอาหาร	25 ก.																												
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.																												
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.																												
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.																												
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.																												
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.																												
ใยอาหาร	25 ก.																												
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.																												
<p>พลังงาน(กิโลแคลอรี)ต่อกรัมไขมัน = 9 กิโลแคลอรีต่อกรัมไขมัน</p>	<p>พลังงาน(กิโลแคลอรี)ต่อกรัมไขมัน = 9 กิโลแคลอรีต่อกรัมไขมัน</p>																												

22. ถ้าท่านบริโภคขนมปังสำเร็จรูป A 1 ซองจะได้พลังงานทั้งหมดกี่กิโลแคลอรี ( )
- ( ) ก. 200 กิโลแคลอรี
  - ( ) ข. 250 กิโลแคลอรี
  - ( ) ค. 300 กิโลแคลอรี
  - ( ) ง. 400 กิโลแคลอรี
23. พลังงานทั้งหมดของขนมปังสำเร็จรูปทั้งสองยี่ห้อเมื่อเปรียบเทียบกันแล้วเป็นอย่างไร ( )
- ( ) ก. ให้พลังงานทั้งหมดเท่ากัน
  - ( ) ข. ยี่ห้อ A ให้พลังงานมากกว่ายี่ห้อ B
  - ( ) ค. ยี่ห้อ B ให้พลังงานมากกว่ายี่ห้อ A
  - ( ) ง. ข้อมูลไม่พอให้เปรียบเทียบได้
24. ถ้าท่านไม่ต้องการบริโภคโคเลสเตอรอลมาก ควรเลือกรับประทานยี่ห้อใด ( )
- ( ) ก. ยี่ห้อ A
  - ( ) ข. ยี่ห้อ B
  - ( ) ค. เลือกรับประทานได้ทั้งสองยี่ห้อ
  - ( ) ง. ไม่ควรรับประทานทั้ง 2 ยี่ห้อ
25. ถ้าท่านมีปัญหาท้องผูกควรรับประทานยี่ห้อใด ( )
- ( ) ก. ยี่ห้อ A
  - ( ) ข. ยี่ห้อ B
  - ( ) ค. เลือกรับประทานได้ทั้งสองยี่ห้อ
  - ( ) ง. ข้อมูลไม่พอให้ตัดสินใจ
26. ถ้าท่านต้องการลดการบริโภคโซเดียมจะเลือกบริโภคขนมปังสำเร็จรูปยี่ห้อใด ( )
- ( ) ก. ยี่ห้อ A
  - ( ) ข. ยี่ห้อ B
  - ( ) ค. เลือกรับประทานได้ทั้งยี่ห้อ A และ B
  - ( ) ง. ไม่รับประทานทั้งยี่ห้อ A และ B
27. ถ้าท่านต้องการเพิ่มปริมาณแคลเซียมจะเลือกบริโภคขนมปังสำเร็จรูปยี่ห้อใด (หากจำเป็นต้องรับประทาน) ( )
- ( ) ก. ยี่ห้อ A
  - ( ) ข. ยี่ห้อ B
  - ( ) ค. เลือกรับประทานได้ทั้งยี่ห้อ A และ B
  - ( ) ง. ไม่รับประทานทั้งยี่ห้อ A และ B



28. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยี่ห้อใดประกอบด้วยกรดไขมันอิ่มตัวสูงสุด ( )
- ( ) ก. ยี่ห้อ A
- ( ) ข. ยี่ห้อ B
- ( ) ค. เท่ากันทั้งสองยี่ห้อ
- ( ) ง. ไม่มีกรดไขมันอิ่มตัวทั้งสองยี่ห้อ
29. ถ้าท่านต้องการเพิ่มการบริโภควิตามิน A ท่านจะเลือกบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยี่ห้อใด ( )
- ( ) ก. ยี่ห้อ A
- ( ) ข. ยี่ห้อ B
- ( ) ค. เลือกรับประทานได้ทั้งสองยี่ห้อ
- ( ) ง. ข้อมูลไม่พอให้ตัดสินใจ
30. ถ้าท่านต้องการป้องกันโรคคอพอกจะเลือกรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยี่ห้อใด ( )
- ( ) ก. ยี่ห้อ A
- ( ) ข. ยี่ห้อ B
- ( ) ค. เลือกรับประทานได้ทั้งสองยี่ห้อ
- ( ) ง. ไม่ต้องรับประทานทั้งสองยี่ห้อ
31. ถ้าท่านต้องการเพิ่มการบริโภคธาตุเหล็ก จะเลือกบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปยี่ห้อใด ( )
- ( ) ก. ยี่ห้อ A
- ( ) ข. ยี่ห้อ B
- ( ) ค. เลือกรับประทานได้ทั้งสองยี่ห้อ
- ( ) ง. ไม่แน่ใจ

## ส่วนที่ 3 เจตคติของท่านที่มีต่อ ฉลากโภชนาการ

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่ เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	สำหรับผู้วิจัย
1. ฉลากโภชนาการมีประโยชน์ สำหรับทุกคน						( )
2. ฉลากโภชนาการไม่ใช่สิ่งที่จำ เป็นสำหรับผู้บริโภค						( )
3. ฉลากโภชนาการช่วยให้ประหยัด เงินและได้สินค้าที่มีคุณภาพ						( )
4. การอ่านฉลากโภชนาการก่อนซื้อ สินค้าทำให้เสียเวลาเปล่า						( )
5. การอ่านฉลากโภชนาการทำให้มี ความรู้ในตัวสินค้ามากขึ้น						( )
6. ฉลากโภชนาการไม่ได้เป็นองค์ ประกอบช่วยส่งเสริมการตัดสินใจ ซื้อสินค้า						( )
7. อาหารสำเร็จรูปทุกชนิดควร แสดงฉลากโภชนาการ						( )
8. ผู้ที่เรียนโภชนาการเท่านั้นที่จะ เข้าใจข้อความในฉลากโภชนาการ						( )
9. ประเทศไทยไม่ควรนำฉลาก โภชนาการมาใช้						( )
10. ฉลากโภชนาการทำให้ผู้ บริโภคได้ทราบข้อเท็จจริงของ อาหารสำเร็จรูป						( )
11. ฉลากโภชนาการช่วยในการ เปรียบเทียบสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อ						( )
12. ครูไม่จำเป็นต้องมีความรู้เรื่อง ฉลากโภชนาการ						( )

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่ เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	สำหรับผู้วิจัย
13.การอ่านฉลากโภชนาการก่อนซื้ออาหารสำเร็จรูปนั้นเป็นสิ่งสำคัญที่ทุกคนควรทำ						( )
14.ถ้าไม่มีฉลากโภชนาการเราจะไม่ทราบปริมาณสารอาหารที่มีในอาหารสำเร็จรูปนั้นๆ						( )
15.ฉลากโภชนาการเป็นเพียงการกล่าวถึงส่วนผสมของอาหาร						( )
16.ผู้ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านสาธารณสุขเท่านั้นที่ควรอ่านฉลากโภชนาการ						( )
17.ฉลากโภชนาการทำให้ผู้บริโภคไม่ถูกเอาเปรียบจากผู้ผลิต						( )
18.ฉลากโภชนาการทั้งหมดเป็นการกล่าวอ้างที่ไม่เกินความจริง						( )
19.การอ่านฉลากโภชนาการช่วยในการเลือกสารอาหารที่เหมาะสมต่อการบำรุงร่างกาย						( )
20.การอ่านฉลากโภชนาการก่อนซื้อไม่ใช่สิ่งจำเป็นสำหรับท่านเลย						( )



มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

ภาคผนวก ข.

### รายนามผู้เชี่ยวชาญ

1. อาจารย์ ดร. แสนย์ สายสุภลักษณ์      ภาควิชาอาชีวศึกษา  
คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. รองศาสตราจารย์ ฉวีวรรณ สุขพันธ์ไพฑาราม      ภาควิชาพื้นฐานทางการศึกษา  
คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
3. รองศาสตราจารย์ ละออ      ดันติสิรินทร์      ภาควิชาการพยาบาลพื้นฐาน  
คณะพยาบาลศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์รัตน์ มณีเลิศ      สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา  
บัณฑิตศึกษาสถาน  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	สุจินณา ศักดิ์ถาวร
วันเดือนปีเกิด	7 มีนาคม 2502
ประวัติการศึกษา	มัธยมศึกษาตอนต้น จากโรงเรียนบ้านหมากแข้ง จังหวัดอุดรธานี มัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนอุดมวิทยา จังหวัดอุดรธานี ปริญญาตรี ศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขา โภชนาการชุมชน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช