ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก

แบบสอบถามที่ใช้ในการศึกษา

แบบสอบถามเพื่อการค้นคว้าแบบอิสระ

ความรู้ของบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ต่อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ที่ผ่านกรรมวิธีการตัดแต่งพันธุกรรม

คำชี้แจง แบบสอบถามฉบับนี้แบ่งออกเป็น 4 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

ส่วนที่ 3 ข้อมูลความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

ส่วนที่ 4 ข้อมูลความรู้ด้านการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในวงเล็บ [ ] หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านเพียงข้อเดียว

1. เพศ

   [ ]1 ชาย [ ]2 หญิง

2. อายุ

   [ ]1 ไม่เกิน 30 ปี (≤ 30 ปี) [ ]2 31 – 40 ปี

   [ ]3 41 – 50 ปี [ ]4 51 – 60 ปี

3. ระดับการศึกษา

   [ ]1 ต่ำกว่าปริญญาตรี [ ]2 ปริญญาตรี

   [ ]3 ปริญญาโท [ ]4 ปริญญาเอก

   [ ]5 อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

4. ท่านเป็นข้าราชการหรือลูกจ้างในกลุ่มใด

   [ ]1 ข้าราชการสาย ก [ ]2 ข้าราชการสาย ข

   [ ]3 ข้าราชการสาย ค [ ]4 ลูกจ้างประจำ

   [ ]5 ลูกจ้างชั่วคราว

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

5. ท่านทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เป็นเวลานานเท่าใด

[ ]1 ไม่เกิน 5 ปี (≤ 5 ปี) [ ]2 6 – 10 ปี [ ]3 11 – 15 ปี

[ ]4 16 – 20 ปี [ ]5 มากกว่า 20 ปี

6. ท่านทำงานสังกัดคณะหรือหน่วยงานใด

[ ]1 คณะมนุษยศาสตร์ [ ]2 คณะศึกษาศาสตร์ [ ]3 คณะวิจิตรศิลป์

[ ]4 คณะสังคมศาสตร์ [ ]5 คณะวิทยาศาสตร์ [ ]6 คณะวิศวกรรมศาสตร์

[ ]7 คณะแพทยศาสตร์ [ ]8 คณะเกษตรศาสตร์ [ ]9 คณะทันตแพทยศาสตร์

[ ]10 คณะเภสัชศาสตร์ [ ]11 คณะเทคนิคการแพทย์ [ ]12 คณะพยาบาลศาสตร์

[ ]13 คณะอุตสาหกรรมเกษตร [ ]14 คณะสัตวแพทยศาสตร์ [ ]15 คณะบริหารธุรกิจ

[ ]16 คณะเศรษฐศาสตร์ [ ]17 คณะสถาปัตยกรรมศาสต

[ ]18 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

7. ท่านเคยได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) หรือไม่

[ ]1 ได้รับ [ ]2 ไม่ได้รับ ***(แล้วข้ามไปข้อ 9.)***

8. ท่านได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารตัดแต่งพันธุกรรมจากแหล่งใดบ้าง ***(เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)***

[ ]1 วิทยุ [ ]2 โทรทัศน์

[ ]3 หนังสือพิมพ์ [ ]4 วารสาร/นิตยสาร

[ ]5 เวบไซด์ทางอินเทอร์เน็ต [ ]6 การเข้าประชุม/อบรมสัมมนา

[ ]7 เพื่อนร่วมงาน/ญาติพี่น้อง [ ]8 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

9. ท่านทราบหรือไม่ว่า มีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายในท้องตลาด

[ ]1 ทราบ [ ]2 ไม่แน่ใจ

[ ]3 ไม่ทราบ

10. ท่านเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมหรือไม่

[ ]1 ทราบ [ ]2 ไม่แน่ใจ

[ ]3 ไม่เคย ***(แล้วข้ามไปข้อ 12.)***

11. ท่านเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอะไรบ้าง ***(เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)***

[ ]1 มันฝรั่งทอดกรอบ [ ]2 นมถั่วเหลือง

[ ]3 เต้าหู้/เต้าเจี้ยว/ซีอิ๊ว [ ]4 ซอสมะเขือเทศจากต่างประเทศ

[ ]5 ข้าวโพดอบกรอบ ป๊อปคอร์น [ ]6 เครื่องดื่มธัญญาหารสำเร็จรูป

[ ]7 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป [ ]8 นมผงสำหรับเด็ก

[ ]9 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

12. หากทราบว่าอาหารที่เลือกซื้อนั้นเป็นอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ท่านจะซื้อมาบริโภคหรือไม่

[ ]1 ซื้อบริโภค [ ]2 ไม่ซื้อบริโภค ***(แล้วข้ามไปข้อ 14.)***

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

13. เหตุผลที่บริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม *(เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ แล้วข้ามไปส่วนที่ 2)*

[ ]1 รสชาติอาหารใกล้เคียงกับอาหารปกติในธรรมชาติ

[ ]2 หาซื้อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว มีจำหน่ายทั่วไป

[ ]3 หาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ยาก

[ ]4 เพราะเห็นว่าไม่น่าจะมีอันตรายใด ๆ ต่อสุขภาพ

[ ]5 มีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่ต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ

[ ]6 ราคาใกล้เคียงหรือเท่ากันกับอาหารปกติในธรรมชาติ

[ ]7 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

14. เหตุผลที่ไม่บริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม *(เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)*

[ ]1 รสชาติอาหารแตกต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ

[ ]2 หาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ง่ายกว่า

[ ]3 เพราะเห็นว่าน่าจะมีผลกระทบหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

[ ]4 มีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่เท่าเทียมกับอาหารปกติในธรรมชาติ

[ ]5 ราคาแพงกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ

[ ]6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงช่องว่างหลังข้อความแต่ละข้อตามท่านเห็นว่าถูกต้องหรือไม่ถูกต้อง

ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
ด้านความรู้ความเข้าใจ (Knowledge and Comprehensions) 15. การตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือดัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์		
16. การตัดแต่งพันธุกรรมทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม		
17. เทคโนโลยีชีวภาพเป็นส่วนหนึ่งของพันธุวิศวกรรม		
18. การตัดแต่งพันธุกรรมทำได้เฉพาะในพืชแต่ไม่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์		
19. การตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น		
20. การตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม		
21. มีการกล่าวกันว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรม คือการปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรมการแพทย์		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารดัดแต่งพันธุกรรม	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
22. พืชที่มีการดัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุดได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง		
ด้านการนำไปใช้ (Application) 23. การดัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน		
24. การดัดแต่งพันธุกรรมไม่ได้ช่วยแก้ปัญหาการขาดแคลนอาหารและยา		
25. การดัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก และผลไม้ ช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้นและมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์		
26. การดัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมี และช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม		
27. สารอาหารที่มีการดัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย		
28. อีกไม่นานอาจมีน้ำนมวัวที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการดัดแต่งพันธุกรรม		
29. ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการดัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป		
30. ผู้บริโภคสามารถตรวจดูผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการดัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า		
ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์ (Analysis and Synthesis) 31. การดัดแต่งทางพันธุกรรมได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ จึงไม่จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง		
32. เทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัด ในกรณีของการดัดแต่งพันธุกรรมก็มีข้อเสียคือมีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย		
33. อาหารแปรรูปที่มีการดัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย		
34. อาหารแปรรูปที่มีการดัดแต่งพันธุกรรมอาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ		
35. อาหารแปรรูปที่มีการดัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก		
36. อาหารแปรรูปที่มีการดัดแต่งพันธุกรรม โดยส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศ เนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในผลิต		
ด้านการประเมินค่า (Evaluation) 37. มีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่มีการดัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากจะทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป		
38. อาหารแปรรูปที่มีการดัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
39. ไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทุกชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
40. ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต		
41. ปัจจุบันมีข้อสรุปที่แน่นอนแล้วว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง		
42. ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป		

ส่วนที่ 3 ข้อมูลความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงช่องว่างหลังข้อความแต่ละข้อตามท่านเห็นว่าถูกต้องหรือไม่ถูกต้อง

ความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
ด้านความรู้ ความเข้าใจ (Knowledge and Comprehensions) 43. ปัจจุบันไม่มีกฎหมายการควบคุมการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมาใช้บังคับ		
44. ผู้ประกอบการสามารถนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุ-กรรมได้อย่างเสรีเพราะไม่มีกฎหมายควบคุม		
45. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีตัดแต่งพันธุกรรมต้องผ่านขั้นตอนการประเมินความปลอดภัยอย่างเข้มงวดก่อนนำมาจำหน่าย		
ด้านการนำไปใช้ (Application) 46. ปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม		
47. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคได้รับทราบ		
48. ควรเผยแพร่ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมผ่านสื่อต่างๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ		
49. หน่วยงานของรัฐต้องสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
ด้านการวิเคราะห์ และการสังเคราะห์ (Analysis and Synthesis) 50. ผู้จำหน่ายส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใดบ้างที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม		
51. การนำเข้าสินค้าที่ยุ่งยากเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมีราคาแพง		
52. ราคาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักแพงกว่าสินค้าที่ผลิตโดยวิธีธรรมชาติ		
53. ควรควบคุมคุณค่าทางโภชนาของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ให้เท่ากันหรือใกล้เคียงกับอาหารที่ผลิตโดยวิธีธรรมชาติ		
ด้านการประเมินค่า (Evaluation) 54. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไปผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้		
55. ผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร		
56. ไม่ควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบมากเกินไป เพราะจะทำให้ผู้บริโภควิตกหวาดกลัว		

ส่วนที่ 4 ข้อมูลความรู้ด้านการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงช่องว่างหลังข้อความแต่ละข้อตามท่านเห็นว่าถูกต้องหรือไม่ถูกต้อง

ความรู้ด้านการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
ด้านความรู้ ความเข้าใจ (Knowledge and Comprehensions) 57. ผู้บริโภคจำนวนมากบริโภคสินค้าโดยไม่ทราบมาก่อนว่าเป็นสินค้าตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากไม่มีฉลากติดไว้		
58. การติดฉลาก GMOs จะทำให้ทราบว่าเป็นสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม		
59. การติดฉลากเพื่อให้ทราบว่าเป็นสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่งผลดีต่อผู้บริโภค แต่มีผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่าย		
60. สินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำเป็นต้องติดฉลากทุกรายการ		
61. ข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบ เนื่องจากอาจส่งผลกระทบทั้งต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ความรู้ด้านการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
62. การติดฉลากอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน		
63. ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs		
ด้านการนำไปใช้ (Application) 64. ควรติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น		
65. ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย		
66. ผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย		
67. การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย		
68. ควรตรวจดูฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ		
69. ปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วนประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 จะต้องติดฉลาก GMOs		
ด้านการวิเคราะห์ และการสังเคราะห์ (Analysis and Synthesis) 70. การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น		
71. ราคาสินค้าที่ติดฉลาก GMOs ที่เพิ่มขึ้นนั้นเนื่องมาจากการนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อของผู้บริโภคมารวมกับต้นทุนการผลิต		
72. การติดฉลาก GMOs ช่วยให้ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้บริโภค มีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น		
73. การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน		
ด้านการประเมินค่า (Evaluation) 74. วัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป		
75. การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับการได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ		
76. การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ความรู้ด้านการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
77. การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น		
78. การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชี้นำให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค		

79. ในอนาคตท่านจะเลือกซื้อหรือบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมหรือไม่

[ ]$_1$ ซื้อบริโภคแน่นอน [ ]$_2$ ไม่แน่ใจ [ ]$_3$ ไม่ซื้อบริโภคแน่นอน

80. ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีการตัดแต่งพันธุกรรม

.....

.....

.....

.....

.....

****** ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือตอบแบบสอบถามในครั้งนี้ ******

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นายสุรพงษ์ ดีมาก

วัน เดือน ปีเกิด 11 เมษายน 2512

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสัตหีบวิทยาคม
สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสัตหีบวิทยาคม
สำเร็จการศึกษาชั้นปริญญาตรี ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2536 – 2537	Product Development บริษัท มอนซานโต้ ไทยแลนด์ จำกัด
พ.ศ. 2538 – 2540	Conservation Tillage Executive บริษัท มอนซานโต้ ไทยแลนด์ จำกัด
พ.ศ. 2541 – 2542	Commercial Development Executive บริษัท มอนซานโต้ ไทยแลนด์ จำกัด
พ.ศ. 2543 – ปัจจุบัน	Marketing / Sale Executive บริษัท มอนซานโต้ ไทยแลนด์ จำกัด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved