

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์

การค้นคว้าแบบอิสระเรื่องความรู้ของบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ต่อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมในครั้งนี้ ได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลซึ่งมีรายละเอียดจำแนกเป็น 4 ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้แก่ ประเภทของบุคลากร เพศ อายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะหรือหน่วยงานที่สังกัด การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ประเภทแหล่งข้อมูลข่าวสารที่ได้รับการรับทราบและการเคยบริโภคอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ความคิดเห็นเกี่ยวกับการซื้ออาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค รวมทั้งเหตุผลที่บริโภคและไม่บริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 2 – 15

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมของบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งประกอบไปด้วย ด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านการนำไปใช้ ด้านการวิเคราะห์และสังเคราะห์ รวมทั้งด้านการประเมินค่า โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 16 – 19

ส่วนที่ 3 ข้อมูลความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมของบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งประกอบไปด้วย ด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านการนำไปใช้ ด้านการวิเคราะห์และสังเคราะห์ รวมทั้งด้านการประเมินค่า โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 20 – 23

ส่วนที่ 4 ข้อมูลความรู้ด้านการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม

เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมของบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งประกอบไปด้วย ด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านการนำไปใช้ ด้านการวิเคราะห์และสังเคราะห์ รวมทั้งด้านการประเมินค่า โดยมีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 24 – 28

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทของบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประเภทของบุคลากร	จำนวน	ร้อยละ
ข้าราชการสาย ก	74	24.4
ข้าราชการสาย ข	70	23.1
ข้าราชการสาย ค	69	22.8
ลูกจ้างประจำ	67	22.1
ลูกจ้างชั่วคราว	23	7.6
รวม	303	100.0

จากตารางที่ 2 จากกลุ่มตัวอย่างที่ได้กำหนดตามสัดส่วนประชากร ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นข้าราชการสาย ก ร้อยละ 24.4 เป็นข้าราชการสาย ข ร้อยละ 23.1 เป็นข้าราชการสาย ค ร้อยละ 22.8 เป็นลูกจ้างประจำ ร้อยละ 22.1 และเป็นลูกจ้างชั่วคราว ร้อยละ 7.6

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและเพศ

เพศ	ประเภทของบุคลากร												รวม					
	ข้าราชการสาย ก				ข้าราชการสาย ข				ข้าราชการสาย ค				ลูกจ้างประจำ		ลูกจ้างชั่วคราว		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ				
ชาย	37	50.0	20	28.6	7	10.1	19	28.4	4	17.4	87	28.7						
หญิง	37	50.0	50	71.4	62	89.9	48	71.6	19	82.6	216	71.3						
รวม	74	100.0	70	100.0	69	100.0	67	100.0	23	100.0	303	100.0						

จากตารางที่ 3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง ร้อยละ 71.3 และเป็นเพศชาย ร้อยละ 28.7 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก เป็นเพศชาย ร้อยละ 50.0 และเป็นเพศหญิง ร้อยละ 50.0

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 71.4 และเป็นเพศชาย ร้อยละ 28.6

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 89.9 และเป็นเพศชาย ร้อยละ 10.1

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 71.6 และเป็นเพศชาย ร้อยละ 28.4

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 82.6 และเป็นเพศชาย ร้อยละ 17.4

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ไม่ว่าจะเป็นบุคลากรกลุ่มใดก็ตาม ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงทุกกลุ่ม

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและอายุ

อายุ	ประเภทของบุคลากร												รวม	
	ข้าราชการสาย ก		ข้าราชการสาย ข		ข้าราชการสาย ค		ลูกจ้างประจำ		ลูกจ้างชั่วคราว		รวม		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ไม่เกิน 30 ปี	26	35.1	6	8.6	11	15.9	36	53.8	17	74.0	96	31.6		
31 - 40 ปี	24	32.4	40	57.1	15	21.7	21	31.3	3	13.0	103	34.0		
41 - 50 ปี	17	23.0	18	25.7	38	55.2	9	13.4	3	13.0	85	28.1		
51 - 60 ปี	7	9.5	6	8.6	5	7.2	1	1.5	0	0.0	19	6.3		
รวม	74	100.0	70	100.0	69	100.0	67	100.0	23	100.0	303	100.0		

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี มากที่สุด ร้อยละ 34.0 รองลงมามีอายุไม่เกิน 30 ปี ร้อยละ 31.6 ระหว่าง 41 – 50 ปี ร้อยละ 28.1 และระหว่าง 51 – 60 ปี ร้อยละ 6.3 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก มีอายุไม่เกิน 30 ปีมากที่สุด ร้อยละ 35.1 รองลงมามีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี ร้อยละ 32.4 ระหว่าง 41 – 50 ปี ร้อยละ 23.0 และระหว่าง 51 – 60 ปี ร้อยละ 9.5

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี ร้อยละ 57.1 รองลงมามีอายุระหว่าง 41 – 50 ปี ร้อยละ 25.7 ไม่เกิน 30 ปี และระหว่าง 51 – 60 ปี ร้อยละ 8.6 เท่ากัน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 41 – 50 ปี ร้อยละ 55.2 รองลงมามีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี ร้อยละ 21.7 ไม่เกิน 30 ปี ร้อยละ 15.9 และระหว่าง 51 – 60 ปี ร้อยละ 7.2

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีอายุไม่เกิน 30 ปี ร้อยละ 53.8 รองลงมามีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี ร้อยละ 31.3 ระหว่าง 41 – 50 ปี ร้อยละ 13.4 และระหว่าง 51 – 60 ปี ร้อยละ 1.5

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีอายุไม่เกิน 30 ปี ร้อยละ 74.0 รองลงมามีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี และระหว่าง 41 – 50 ปี ร้อยละ 13.0 เท่ากัน

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก นั้นมีอายุไม่เกิน 30 ปีมากที่สุด ส่วนที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี กลุ่มที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 41 – 50 ปี ในขณะที่กลุ่มที่เป็นลูกจ้างประจำและลูกจ้างชั่วคราวนั้นส่วนใหญ่มีอายุไม่เกิน 30 ปี

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ					ลูกจ้างชั่วคราว	
	จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	0	0.0		0	0.0		7	10.1		19	28.4		2	8.7	28	9.2
ปริญญาตรี	13	17.5		27	38.6		49	71.0		37	55.2		18	78.3	144	47.6
ปริญญาโท	44	59.5		43	61.4		13	18.9		10	14.9		3	13.0	113	37.3
ปริญญาเอก	17	23.0		0	0.0		0	0.0		1	1.5		0	0.0	18	5.9
รวม	74	100.0		70	100.0		69	100.0		67	100.0		23	100.0	303	100.0

จากตารางที่ 5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีมากที่สุด ร้อยละ 47.6 รองลงมาได้แก่ ปริญญาโท ร้อยละ 37.3 ต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 9.2 และปริญญาเอก ร้อยละ 5.9 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโท ร้อยละ 59.5 รองลงมาได้แก่ ระดับปริญญาเอก ร้อยละ 23.0 และปริญญาตรี ร้อยละ 17.5

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโท ร้อยละ 61.4 และปริญญาตรี ร้อยละ 38.6

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี ร้อยละ 71.0 รองลงมาได้แก่ ปริญญาโท ร้อยละ 18.9 และ ต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 10.1

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 55.2 รองลงมาได้แก่ ต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 28.4 ปริญญาโท ร้อยละ 14.9 และปริญญาเอก ร้อยละ 1.5

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 78.3 รองลงมาได้แก่ ปริญญาโท ร้อยละ 13.0 และต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 8.7

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก และข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโท แต่กลุ่มที่เป็นข้าราชการสาย ค รวมทั้งกลุ่มที่เป็นลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราวนั้น ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ระยะเวลาการทำงานใน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ประเภทของบุคลากร												รวม				
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว			จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ไม่เกิน 5 ปี	31	41.9	5	7.1	3	4.3	31	46.3	20	87.0	90	29.7					
6 – 10 ปี	20	27.0	20	28.6	13	18.9	23	34.3	3	13.0	79	26.1					
11 – 15 ปี	7	9.5	21	30.0	11	15.9	3	4.5	0	0.0	42	13.9					
16 – 20 ปี	4	5.4	21	30.0	6	8.7	7	10.4	0	0.0	38	12.5					
มากกว่า 20 ปี	12	16.2	3	4.3	36	52.2	3	4.5	0	0.0	54	17.8					
รวม	74	100.0	70	100.0	69	100.0	67	100.0	23	100.0	303	100.0					

จากตารางที่ 6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ไม่เกิน 5 ปี มากที่สุด ร้อยละ 29.7 รองลงมาได้แก่ ระหว่าง 6–10 ปี ร้อยละ 26.1 มากกว่า 20 ปี ร้อยละ 17.8 ระหว่าง 11–15 ปี ร้อยละ 13.9 และระหว่าง 16–20 ปี ร้อยละ 12.5 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก มีระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ไม่เกิน 5 ปี มากที่สุด ร้อยละ 41.9 รองลงมาได้แก่ ระหว่าง 6–10 ปี ร้อยละ 27.0 มากกว่า 20 ปี ร้อยละ 16.2 ระหว่าง 11–15 ปี ร้อยละ 9.5 และระหว่าง 16–20 ปี ร้อยละ 5.4

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข มีระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ระหว่าง 11–15 ปี และระหว่าง 16–20 ปี มากที่สุด ร้อยละ 30.0 เท่ากัน รองลงมาได้แก่ ระหว่าง 6–10 ปี ร้อยละ 28.6 ไม่เกิน 5 ปี ร้อยละ 7.1 และมากกว่า 20 ปี ร้อยละ 4.3

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่มีระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่มากกว่า 20 ปี ร้อยละ 52.2 รองลงมาได้แก่ ระหว่าง 6–10 ปี ร้อยละ 18.9 ระหว่าง 11–15 ปี ร้อยละ 15.9 ระหว่าง 16–20 ปี ร้อยละ 8.7 และไม่เกิน 20 ปี ร้อยละ 4.3

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ มีระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ไม่เกิน 5 ปีมากที่สุด ร้อยละ 46.3 รองลงมาได้แก่ ระหว่าง 6–10 ปี ร้อยละ 34.2 ระหว่าง 16–20 ปี ร้อยละ 10.4 และระหว่าง 11–15 ปี รวมทั้งมากกว่า 20 ปี ร้อยละ 4.5 เท่ากัน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ไม่เกิน 5 ปี ร้อยละ 87.0 และระหว่าง 6–10 ปี ร้อยละ 13.0

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กลุ่มที่เป็นข้าราชการสาย ก เป็นลูกจ้างประจำและลูกจ้างชั่วคราวนั้น ส่วนใหญ่มีระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ไม่เกิน 5 ปี ส่วนที่เป็นข้าราชการสาย ข มีระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระหว่าง 11–15 ปี และ 16–20 ปี ขณะที่กลุ่มที่เป็นข้าราชการสาย ค นั้นมีระยะเวลาการทำงานในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มากกว่า 20 ปี

ตารางที่ 7 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนตามประเภทบุคลากรและคณะหรือหน่วยงานที่สังกัด

คณะหรือหน่วยงานที่สังกัด	ประเภทของบุคลากร														รวม			
	ข้าราชการสาย ก				ข้าราชการสาย ข				ข้าราชการสาย ค				ลูกจ้างประจำ		ลูกจ้างชั่วคราว		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
																	จำนวน	ร้อยละ
คณะมนุษยศาสตร์	6	8.1	3	4.3	3	4.3	3	4.3	5	7.5	2	8.7	19	6.3				
คณะศึกษาศาสตร์	8	10.8	0	0.0	6	8.7	6	8.7	7	10.4	2	8.7	23	7.6				
คณะวิศวกรรมศาสตร์	4	5.4	6	8.6	4	5.9	4	5.9	2	3.0	1	4.3	17	5.6				
คณะสังคมศาสตร์	0	0.0	14	20.0	3	4.3	3	4.3	3	4.5	4	17.5	24	7.9				
คณะวิทยาศาสตร์	5	6.7	10	14.2	4	5.9	4	5.9	7	10.4	1	4.3	27	8.9				
คณะวิศวกรรมศาสตร์	3	4.1	9	12.8	0	0.0	0	0.0	2	3.0	2	8.7	16	5.3				
คณะแพทยศาสตร์	0	0.0	6	8.6	0	0.0	0	0.0	2	3.0	3	13.0	11	3.6				
คณะเกษตรศาสตร์	0	0.0	0	0.0	9	13.0	9	13.0	7	10.4	0	0.0	16	5.3				
คณะทันตแพทยศาสตร์	9	12.2	3	4.3	6	8.7	6	8.7	3	4.5	0	0.0	21	6.9				
คณะเภสัชศาสตร์	0	0.0	3	4.3	9	13.0	9	13.0	4	5.9	1	4.3	17	5.6				
คณะเทคนิคการแพทย์	0	0.0	0	0.0	12	17.4	12	17.4	5	7.5	0	0.0	17	5.6				
คณะพยาบาลศาสตร์	8	10.8	6	8.6	1	1.4	1	1.4	5	7.5	1	4.3	21	6.9				
คณะอุตสาหกรรมเกษตร	0	0.0	3	4.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	4.3	4	1.3				
คณะสัตวแพทยศาสตร์	3	4.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	1.5	1	4.3	5	1.7				

ตารางที่ 7 (ต่อ) แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนตามประเภทบุคลากรและคณะหรือหน่วยงานที่สังกัด

คณะหรือหน่วยงานที่สังกัด	ประเภทของบุคลากร												รวม		
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ		ลูกจ้างชั่วคราว		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
													จำนวน	ร้อยละ	จำนวน
คณะบริหารธุรกิจ	6	8.1	3	4.3	0	0.0	8	11.9	2	8.7	19	6.3			
คณะเศรษฐศาสตร์	8	10.8	1	1.4	6	8.7	2	3.0	1	4.3	18	5.9			
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์	14	18.9	0	0.0	0	0.0	3	4.5	1	4.3	18	5.9			
สำนักประเมินผล	0	0.0	3	4.3	6	8.7	1	1.5	0	0.0	10	3.3			
รวม	74	100.0	70	100.0	69	100.0	67	100.0	23	100.0	303	100.0			

จากตารางที่ 7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นบุคลากรสังกัดคณะวิทยาศาสตร์ มากที่สุด ร้อยละ 8.9 รองลงมาได้แก่ คณะสังคมศาสตร์ ร้อยละ 7.9 คณะศึกษาศาสตร์ ร้อยละ 7.6 คณะทันตแพทยศาสตร์ และคณะพยาบาลศาสตร์ ร้อยละ 6.9 คณะมนุษยศาสตร์ และคณะบริหารธุรกิจ ร้อยละ 6.3 คณะเศรษฐศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ร้อยละ 5.9 คณะจิตรศิลป์ คณะเภสัชศาสตร์ คณะเทคนิคการแพทย์ ร้อยละ 5.6 คณะวิศวกรรมศาสตร์ และคณะเกษตรศาสตร์ ร้อยละ 5.3 คณะแพทยศาสตร์ ร้อยละ 3.6 สำนักประเมินผล ร้อยละ 3.3 คณะสัตวแพทยศาสตร์ ร้อยละ 1.7 และคณะอุตสาหกรรมเกษตร ร้อยละ 1.3 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก เป็นบุคลากรในสังกัดคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ร้อยละ 18.9 รองลงมาได้แก่ คณะทันตแพทยศาสตร์ ร้อยละ 12.2 คณะศึกษาศาสตร์ คณะพยาบาลศาสตร์ และคณะเศรษฐศาสตร์ ร้อยละ 10.8 เท่ากัน คณะมนุษยศาสตร์ และคณะบริหารธุรกิจ ร้อยละ 8.1 คณะวิทยาศาสตร์ ร้อยละ 6.7 คณะจิตรศิลป์ ร้อยละ 5.4 รวมทั้งคณะวิศวกรรมศาสตร์ และคณะสัตวแพทยศาสตร์ ร้อยละ 4.1 เท่ากัน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข เป็นบุคลากรในสังกัดคณะสังคมศาสตร์ ร้อยละ 20.0 รองลงมาได้แก่ คณะวิทยาศาสตร์ ร้อยละ 14.2 คณะวิศวกรรมศาสตร์ ร้อยละ 12.8 คณะจิตรศิลป์ คณะแพทยศาสตร์ และคณะพยาบาลศาสตร์ ร้อยละ 8.6 เท่ากัน คณะมนุษยศาสตร์ คณะทันตแพทยศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะบริหารธุรกิจ และสำนักประเมินผล ร้อยละ 4.3 เท่ากัน และคณะเศรษฐศาสตร์ ร้อยละ 1.4

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค เป็นบุคลากรในสังกัดคณะเทคนิคการแพทย์ ร้อยละ 17.4 รองลงมาได้แก่ คณะเกษตรศาสตร์ และคณะเภสัชศาสตร์ ร้อยละ 13.0 คณะศึกษาศาสตร์ คณะทันตแพทยศาสตร์ คณะเศรษฐศาสตร์ และสำนักประเมินผล ร้อยละ 8.7 เท่ากัน คณะจิตรศิลป์ และคณะวิทยาศาสตร์ ร้อยละ 5.9 เท่ากัน คณะมนุษยศาสตร์ และคณะสังคมศาสตร์ ร้อยละ 4.3 เท่ากัน และคณะพยาบาลศาสตร์ ร้อยละ 1.4

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ เป็นบุคลากรในสังกัดคณะบริหารธุรกิจ ร้อยละ 11.9 รองลงมาได้แก่ คณะศึกษาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ และคณะเกษตรศาสตร์ ร้อยละ 10.4 เท่ากัน คณะมนุษยศาสตร์ คณะเทคนิคการแพทย์ และคณะพยาบาลศาสตร์ ร้อยละ 7.5 เท่ากัน คณะเภสัชศาสตร์ ร้อยละ 5.9 คณะสังคมศาสตร์ คณะทันตแพทยศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ร้อยละ 4.5 เท่ากัน คณะจิตรศิลป์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์ และคณะเศรษฐศาสตร์ ร้อยละ 3.0 เท่ากัน และคณะสัตวแพทยศาสตร์ และสำนักประเมินผล ร้อยละ 1.5 เท่ากัน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว เป็นบุคลากรในสังกัดคณะสังคมศาสตร์ ร้อยละ

17.5 รองลงมาได้แก่ คณะแพทยศาสตร์ ร้อยละ 13.0 คณะมนุษยศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ และคณะบริหารธุรกิจ ร้อยละ 8.7 เท่ากัน คณะจิตรศิลป์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะสัตวแพทยศาสตร์ คณะเศรษฐศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ร้อยละ 4.3 เท่ากัน

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก เป็นบุคลากรในสังกัดคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ กลุ่มที่เป็นข้าราชการสาย ข เป็นบุคลากรในสังกัดคณะสังคมศาสตร์ กลุ่มที่เป็นข้าราชการสาย ค เป็นบุคลากรในสังกัดคณะเทคนิคการแพทย์ ส่วนกลุ่มที่เป็นลูกจ้างประจำเป็นบุคลากรในสังกัดคณะบริหารธุรกิจ ขณะที่กลุ่มที่เป็นลูกจ้างชั่วคราวเป็นบุคลากรในสังกัดคณะสังคมศาสตร์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

จากตารางที่ 8 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 70.3 และไม่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 29.7 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากร ได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 89.2 และไม่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 10.8

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 81.4 และไม่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 18.6

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 66.7 และไม่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 33.3

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 53.7 และได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 46.3

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 56.5 และไม่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 43.5

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค และที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ขณะที่ลูกจ้างประจำนั้นพบว่า ส่วนใหญ่ไม่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม

ตารางที่ 9 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ได้รับทราบข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) จำนวนตามประเภทบุคลากรและแหล่งข้อมูลข่าวสารที่ได้รับทราบ

แหล่งข้อมูลข่าวสาร	ประเภทของบุคลากร												รวม		
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ					ลูกจ้างชั่วคราว
	จำนวน	ร้อยละ	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน
วิทยุ	14	21.2	8	14.0	24	52.2	5	16.1	1	7.7	24.4	52	24.4		
โทรทัศน์	48	72.7	34	59.6	38	82.6	19	61.3	8	61.5	69.0	147	69.0		
หนังสือพิมพ์	32	48.5	32	56.1	30	65.2	18	58.1	9	69.2	56.8	121	56.8		
วารสาร/นิตยสาร	22	33.3	31	54.4	16	34.8	17	54.8	7	53.8	43.7	93	43.7		
เว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ต	25	37.9	23	40.4	10	21.7	16	51.6	4	30.8	36.6	78	36.6		
การเข้าประชุม/อบรมสัมมนา	11	16.7	6	10.5	6	13.0	8	25.8	1	7.7	15.0	32	15.0		
เพื่อนร่วมงาน/ญาติพี่น้อง	18	27.3	11	19.3	6	13.0	5	16.1	1	7.7	19.2	41	19.2		
หนังสือ/ตำรา	1	1.5	0	0.0	0	0.0	1	3.2	0	0.0	0.9	2	0.9		

หมายเหตุ: ผู้ตอบแบบสอบถามได้เลือกตอบมากกว่า 1 ข้อ โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่ได้รับทราบข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมเป็นข้าราชการสาย ก จำนวน 66 ราย เป็นข้าราชการสาย ข จำนวน 57 ราย เป็นข้าราชการสาย ค จำนวน 46 ราย เป็นลูกจ้างประจำ จำนวน 31 ราย และเป็นลูกจ้างชั่วคราว จำนวน 13 ราย

จากตารางที่ 9 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมจากโทรทัศน์ ร้อยละ 69.0 รองลงมา ได้แก่ หนังสือพิมพ์ ร้อยละ 56.8 วารสาร/นิตยสาร ร้อยละ 43.7 เว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ต ร้อยละ 36.6 วิทยุ ร้อยละ 24.4 เพื่อนร่วมงาน/ญาติพี่น้อง ร้อยละ 19.2 การเข้าประชุม/อบรมสัมมนา ร้อยละ 15.0 และจากหนังสือ/ตำรา ร้อยละ 0.9 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก และได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 66 ราย ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารจากโทรทัศน์ ร้อยละ 72.7 รองลงมา ได้แก่ หนังสือพิมพ์ ร้อยละ 48.5 เว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ต ร้อยละ 37.9 วารสาร/นิตยสาร ร้อยละ 33.3 เพื่อนร่วมงาน/ญาติพี่น้อง ร้อยละ 27.3 วิทยุ ร้อยละ 21.2 การเข้าประชุม/อบรมสัมมนา ร้อยละ 16.7 และจากหนังสือ/ตำรา ร้อยละ 1.5

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข และได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 57 ราย ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารจากโทรทัศน์ ร้อยละ 59.6 รองลงมา ได้แก่ หนังสือพิมพ์ ร้อยละ 56.1 วารสาร/นิตยสาร ร้อยละ 54.4 เว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ต ร้อยละ 40.4 เพื่อนร่วมงาน/ญาติพี่น้อง ร้อยละ 19.3 วิทยุ ร้อยละ 14.0 และจากการเข้าประชุม/อบรมสัมมนา ร้อยละ 10.5

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค และได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 46 ราย ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารจากโทรทัศน์ ร้อยละ 82.6 รองลงมา ได้แก่ หนังสือพิมพ์ ร้อยละ 65.2 วิทยุ ร้อยละ 52.2 วารสาร/นิตยสาร ร้อยละ 34.8 เว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ต ร้อยละ 21.7 การเข้าประชุม/อบรมสัมมนา ร้อยละ 13.0 และจากเพื่อนร่วมงาน/ญาติพี่น้อง ร้อยละ 13.0

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ และได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 31 ราย ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารจากโทรทัศน์ ร้อยละ 61.3 รองลงมา ได้แก่ หนังสือพิมพ์ ร้อยละ 58.1 วารสาร/นิตยสาร ร้อยละ 54.8 เว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ต ร้อยละ 51.6 การเข้าประชุม/อบรมสัมมนา ร้อยละ 25.8 วิทยุ ร้อยละ 16.1 เพื่อนร่วมงาน/ญาติพี่น้อง ร้อยละ 16.1 และจากหนังสือ/ตำรา ร้อยละ 3.2

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว และได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 13 ราย ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารจากหนังสือพิมพ์ ร้อยละ 69.2 รองลงมา ได้แก่ โทรทัศน์ ร้อยละ 61.5 วารสาร/นิตยสาร ร้อยละ 53.8 เว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ต ร้อยละ 30.8 และจากวิทยุ การเข้าประชุม/อบรมสัมมนา รวมทั้งเพื่อนร่วมงาน/ญาติพี่น้อง ร้อยละ 7.7 เท่ากัน

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค รวมทั้งที่เป็นลูกจ้างประจำและได้รับทราบ
ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่นั้นได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร
ดังกล่าวจากโทรทัศน์ ยกเว้นผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มที่เป็นลูกจ้างชั่วคราวพบว่า ส่วนใหญ่ได้รับทราบ
ข้อมูลข่าวสารดังกล่าวจากหนังสือพิมพ์



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 10 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนตามประเภทบุคลากรและการรับทราบว่ามีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการคัดแต่งพันธุกรรม จำหน่ายในท้องตลาด

การรับทราบ	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ				
ทราบ	59	79.7	30	42.8	39	56.5	33	49.3	9	39.1	170	56.1				
ไม่แน่ใจ	15	20.3	27	38.6	24	34.8	23	34.3	8	34.8	97	32.0				
ไม่ทราบ	0	0.0	13	18.6	6	8.7	11	16.4	6	26.1	36	11.9				
รวม	74	100.0	70	100.0	69	100.0	67	100.0	23	100.0	303	100.0				

ตารางที่ 11 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนตามประเภทบุคลากรและการตอบบริ โภคอาหารการแปรรูปที่มีผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม

การตอบบริ โภค	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ					ลูกจ้างชั่วคราว	
	จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เคย	32	43.2		12	17.1		18	26.1		21	31.3		3	13.0	86	28.4
ไม่แน่ใจ	40	54.1		52	74.3		46	66.7		39	58.3		11	47.8	188	62.0
ไม่เคย	2	2.7		6	8.6		5	7.2		7	10.4		9	39.2	29	9.6
รวม	74	100.0		70	100.0		69	100.0		67	100.0		23	100.0	303	100.0

จากตารางที่ 11 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ ไม่แน่ใจว่าเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 62.0 รองลงมาได้แก่ เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 28.4 และไม่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 9.6 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจว่าเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 54.1 รองลงมาได้แก่ เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 43.2 และไม่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 2.7

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจว่าเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 74.3 รองลงมาได้แก่ เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 17.1 และไม่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 8.6

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจว่าเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 66.7 รองลงมาได้แก่ เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 26.1 และไม่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 7.2

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจว่าเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 58.3 รองลงมาได้แก่ เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 31.3 และไม่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 10.4

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว นั้นไม่แน่ใจว่าเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ร้อยละ 47.8 รองลงมาได้แก่ ไม่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 39.2 และเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 13.0

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ ไม่แน่ใจว่าเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมเช่นเดียวกัน

ตารางที่ 12 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำแนกตามประเภทบุคลากรและประเภทอาหารที่เคยบริโภค

ประเภทอาหารที่เคยบริโภค	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ					ลูกจ้างชั่วคราว	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มันฝรั่งทอดกรอบ	26	81.3	12	100.0	15	83.3	14	66.7	3	100.0	70	81.4				
นมถั่วเหลือง	14	43.8	6	50.0	15	83.3	7	33.3	3	100.0	45	52.3				
เต้าหู้/เต้าเจี้ยว/ซีอิ้ว	13	40.6	3	25.0	15	83.3	11	52.4	2	66.7	44	51.2				
ซอสมะเขือเทศจากต่างประเทศ	11	34.4	6	50.0	1	5.6	6	28.6	0	0.0	24	27.9				
ข้าวโพดกรอบ/ป๊อปคอร์น	13	40.6	9	75.0	9	50.0	5	23.8	2	66.7	38	44.2				
เครื่องดื่มเบญจกัญชาสารสกัด	12	37.5	6	50.0	6	33.3	5	23.8	0	0.0	29	33.7				
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	5	15.6	6	50.0	9	50.0	15	71.4	2	66.7	37	43.0				
นมผงถั่วเหลือง	0	0.0	0	0.0	3	16.7	4	19.0	0	0.0	7	8.1				

หมายเหตุ: ผู้ตอบแบบสอบถามได้เลือกตอบมากกว่า 1 ข้อ ผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมเป็นข้าราชการสาย ก จำนวน 32 ราย เป็นข้าราชการสาย ข จำนวน 12 ราย เป็นข้าราชการสาย ค จำนวน 18 ราย เป็นลูกจ้างประจำ จำนวน 21 ราย และเป็นลูกจ้างชั่วคราว จำนวน 3 ราย

จากตารางที่ 12 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่เคยบริโภคมันฝรั่งทอดกรอบ ร้อยละ 81.4 รองลงมาได้แก่ นมถั่วเหลือง ร้อยละ 52.3 เต้าหู้/เต้าเจี้ยว/ซีอิ้ว ร้อยละ 51.2 ข้าวโพดอบกรอบ/ป๊อปคอร์น ร้อยละ 44.2 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ร้อยละ 43.0 เครื่องดื่มธัญญาหารสำเร็จรูป ร้อยละ 33.7 ซอสมะเขือเทศจากต่างประเทศ ร้อยละ 27.9 และนมผงสำหรับเด็ก ร้อยละ 8.1 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก และเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 32 ราย ส่วนใหญ่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมประเภทมันฝรั่งทอดกรอบ ร้อยละ 81.3 รองลงมาได้แก่ นมถั่วเหลือง ร้อยละ 43.8 เต้าหู้/เต้าเจี้ยว/ซีอิ้ว และข้าวโพดอบกรอบ/ป๊อปคอร์น ร้อยละ 40.6 เท่ากัน ประเภทเครื่องดื่มธัญญาหารสำเร็จรูป ร้อยละ 37.5 ซอสมะเขือเทศจากต่างประเทศ ร้อยละ 34.4 และบะหมี่ กึ่งสำเร็จรูป ร้อยละ 15.6

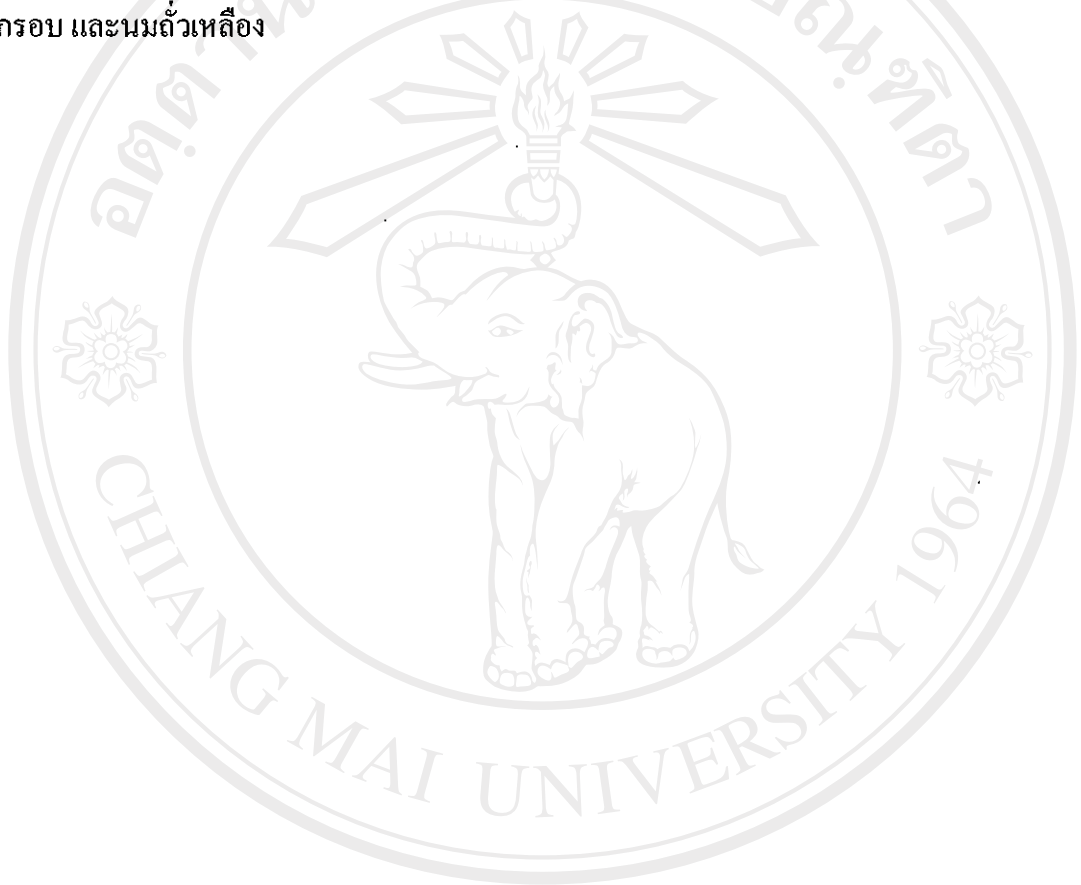
ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข และเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 12 ราย ทั้งหมดเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมประเภทมันฝรั่งทอดกรอบ รองลงมาได้แก่ ข้าวโพดอบกรอบ/ป๊อปคอร์น ร้อยละ 75.0 นมถั่วเหลือง ซอสมะเขือเทศจากต่างประเทศ เครื่องดื่มธัญญาหารสำเร็จรูป และบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ร้อยละ 50.0 และเต้าหู้/เต้าเจี้ยว/ซีอิ้ว ร้อยละ 25.0

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค และเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 18 ราย ส่วนใหญ่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมประเภทมันฝรั่งทอดกรอบ นมถั่วเหลือง และเต้าหู้/เต้าเจี้ยว/ซีอิ้ว ร้อยละ 83.3 เท่ากัน รองลงมาได้แก่ ข้าวโพดอบกรอบ/ป๊อปคอร์น และบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ร้อยละ 50.0 เท่ากัน เครื่องดื่มธัญญาหารสำเร็จรูป ร้อยละ 33.3 นมผงสำหรับเด็ก ร้อยละ 16.7 และซอสมะเขือเทศจากต่างประเทศ ร้อยละ 5.6

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ และเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 21 ราย ส่วนใหญ่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมประเภทบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ร้อยละ 71.4 รองลงมาได้แก่ มันฝรั่งทอดกรอบ ร้อยละ 66.7 เต้าหู้/เต้าเจี้ยว/ซีอิ้ว ร้อยละ 52.4 นมถั่วเหลือง ร้อยละ 33.3 ซอสมะเขือเทศจากต่างประเทศ ร้อยละ 28.6 ข้าวโพดอบกรอบ/ป๊อปคอร์น และเครื่องดื่มธัญญาหารสำเร็จรูป ร้อยละ 23.8 เท่ากัน และนมผงสำหรับเด็ก ร้อยละ 19.0

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว และเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม จำนวน 3 ราย ทั้งหมดเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมประเภทมันฝรั่งทอดกรอบ และนมถั่วเหลือง รองลงมาได้แก่ เต้าหู้/เต้าเจี้ยว/ซีอิ้ว ข้าวโพดอบกรอบ/ป๊อปคอร์น และบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ร้อยละ 66.7 เท่ากัน

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข และลูกจ้างประจำ ซึ่งเคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธี ตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่นั้นเคยบริโภคอาหารดังกล่าวประเภทมันฝรั่งทอดกรอบ ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมประเภท มันฝรั่งทอดกรอบ นมถั่วเหลือง และเต้าหู้/เต้าเจี้ยว/ชีว ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่เคยบริโภคอาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมประเภท มันฝรั่งทอดกรอบ และนมถั่วเหลือง



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 13 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและการเลือกซื้ออาหารบริโภค หากทราบว่าอาหารที่เลือกซื้อเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม

การเลือกซื้อบริโภค	ประเภทของบุคลากร												รวม		
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ					ลูกจ้างชั่วคราว
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน
ซื้อบริโภค	26	35.1	32	45.7	22	31.9	32	47.8	7	30.4	119	39.3			
ไม่ซื้อบริโภค	48	64.9	38	54.3	47	68.1	35	52.2	16	69.6	184	60.7			
รวม	74	100.0	70	100.0	69	100.0	67	100.0	23	100.0	303	100.0			

จากตารางที่ 13 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หากทราบว่าอาหารที่เลือกซื้อนั้นเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่ไม่เลือกซื้ออาหารดังกล่าวมาบริโภค ร้อยละ 60.7 และซื้อบริโภค ร้อยละ 39.3 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากร ได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก หากทราบว่าอาหารที่เลือกซื้อนั้นเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่ไม่เลือกซื้ออาหารดังกล่าวมาบริโภค ร้อยละ 64.9 และที่ซื้อบริโภค ร้อยละ 35.1

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข หากทราบว่าอาหารที่เลือกซื้อนั้นเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่ไม่เลือกซื้ออาหารดังกล่าวมาบริโภค ร้อยละ 54.3 และที่ซื้อบริโภค ร้อยละ 45.7

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค หากทราบว่าอาหารที่เลือกซื้อนั้นเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่ไม่เลือกซื้ออาหารดังกล่าวมาบริโภค ร้อยละ 68.1 และที่ซื้อบริโภค ร้อยละ 31.9

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ หากทราบว่าอาหารที่เลือกซื้อนั้นเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่ไม่เลือกซื้ออาหารดังกล่าวมาบริโภค ร้อยละ 52.2 และที่ซื้อบริโภค ร้อยละ 47.8

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว หากทราบว่าอาหารที่เลือกซื้อนั้นเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่ไม่เลือกซื้ออาหารดังกล่าวมาบริโภค ร้อยละ 69.6 และที่ซื้อบริโภค ร้อยละ 30.4

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค ที่เป็นลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราวก็ตาม ถ้าหากทราบว่าอาหารที่เลือกซื้อนั้นเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่จะไม่เลือกซื้ออาหารดังกล่าวมาบริโภค

ตารางที่ 14 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ขออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำแนกตามประเภทบุคลากรและ
เหตุผลที่ซื้อบริโภค

เหตุผลที่ซื้อบริโภค	ประเภทของบุคลากร												รวม	
	ข้าราชการสาย ก		ข้าราชการสาย ข		ข้าราชการสาย ค		ลูกจ้างประจำ		ลูกจ้างชั่วคราว		รวม		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
รสชาติของอาหารใกล้เคียงกับอาหารปกติ ในธรรมชาติ	2	7.7	6	18.8	9	40.9	14	43.8	1	14.3	32	26.9		
หาซื้อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว และมีจำหน่าย ทั่วไป	8	30.8	18	56.3	12	54.5	26	81.3	4	57.1	68	57.1		
หาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติใน ธรรมชาติได้ยาก	3	11.5	6	18.8	5	22.7	3	9.4	0	0.0	17	14.3		
เห็นว่าไม่น่าจะมีอันตรายใดๆ ต่อสุขภาพ	12	46.2	21	65.6	10	45.5	10	31.3	3	42.9	56	47.1		
มีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่ ต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ	9	34.6	0	0.0	8	36.4	9	28.1	0	0.0	26	21.8		
ราคาใกล้เคียงหรือเท่ากับอาหารปกติ ในธรรมชาติ	1	3.8	5	15.6	11	50.0	3	9.4	5	71.4	25	21.0		

หมายเหตุ: ผู้ตอบแบบสอบถามได้เลือกตอบมากกว่า 1 ข้อ จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเป็นข้าราชการสาย ก จำนวน 26 ราย เป็นข้าราชการสาย ข จำนวน 32 ราย เป็นข้าราชการสาย
ค จำนวน 22 ราย เป็นลูกจ้างประจำ จำนวน 32 ราย และเป็นลูกจ้างชั่วคราว จำนวน 7 ราย

จากตารางที่ 14 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่เลือกซื้อบริโภคเพราะเห็นว่า หาสื่อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว และมีจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 57.1 รองลงมาได้แก่ เห็นว่าไม่น่าจะมีอันตรายใด ๆ ต่อสุขภาพ ร้อยละ 47.1 รสชาติของอาหารใกล้เคียงกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 26.9 มีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่ต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 21.8 ราคาใกล้เคียงหรือเท่ากับกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 21.0 และหาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ยาก 14.3 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก และซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำนวน 26 ราย ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่เลือกซื้อบริโภคเพราะเห็นว่า ไม่น่าจะมีอันตรายใด ๆ ต่อสุขภาพ ร้อยละ 46.2 รองลงมาได้แก่ เห็นว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่ต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 34.6 หาสื่อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว และมีจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 30.8 หาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ยาก ร้อยละ 11.5 รสชาติของอาหารใกล้เคียงกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 7.7 และเห็นว่าราคาใกล้เคียงหรือเท่ากับกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 3.8

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข และซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำนวน 32 รายนั้น ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่เลือกซื้อบริโภคเพราะเห็นว่า ไม่น่าจะมีอันตรายใด ๆ ต่อสุขภาพ ร้อยละ 65.6 รองลงมาได้แก่ หาสื่อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว และมีจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 56.3 รสชาติของอาหารใกล้เคียงกับอาหารปกติในธรรมชาติ และหาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ยาก ร้อยละ 18.8 รวมทั้งเห็นว่าราคาใกล้เคียงหรือเท่ากับกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 15.6

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค และซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำนวน 22 ราย ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่เลือกซื้อบริโภคเพราะเห็นว่าหาสื่อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว และมีจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 54.5 รองลงมาได้แก่ ราคาใกล้เคียงหรือเท่ากับกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 50.0 เห็นว่าไม่น่าจะมีอันตรายใด ๆ ต่อสุขภาพ ร้อยละ 45.5 รสชาติของอาหารใกล้เคียงกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 40.9 มีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่ต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 36.4 และเห็นว่าหาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ยาก ร้อยละ 22.7

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำและซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำนวน 32 ราย ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่เลือกซื้อบริโภคเพราะเห็นว่าหาสื่อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว และมีจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 81.3 รองลงมาได้แก่ รสชาติของอาหารใกล้เคียงกับอาหารปกติใน

ธรรมชาติ ร้อยละ 43.8 เห็นว่าไม่น่าจะมีอันตรายใด ๆ ต่อสุขภาพ ร้อยละ 31.3 มีคุณค่าทางโภชนาการ และสารอาหารไม่ต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 28.1 รวมทั้งเห็นว่าหาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ยาก และราคาใกล้เคียงหรือเท่ากับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 9.4

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว และซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่ง พันธุกรรมมาบริโภค จำนวน 7 ราย ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่เลือกซื้อบริโภคเพราะเห็นว่าราคาใกล้เคียงหรือเท่ากับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 71.4 รองลงมาได้แก่ หาซื้อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว และมีจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 57.1 เห็นว่าไม่น่าจะมีอันตรายใด ๆ ต่อสุขภาพ ร้อยละ 42.9 และเห็นว่ารสชาติของอาหารใกล้เคียงกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 14.3

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก และข้าราชการสาย ข นั้นมีเหตุผลที่เลือกซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่ง พันธุกรรมมาบริโภคเพราะเห็นว่าไม่น่าจะมีอันตรายใด ๆ ต่อสุขภาพ ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค และลูกจ้างประจำ กลับมีเหตุผลว่าหาซื้อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว และมีจำหน่ายทั่วไป ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว มีเหตุผลว่าราคาใกล้เคียงหรือเท่ากับอาหารปกติในธรรมชาติ

ตารางที่ 15 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่ซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำแนกตามประเภทบุคลากรและ
เหตุผลที่ไม่ซื้อบริโภค

เหตุผลที่ไม่ซื้อบริโภค	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ				
รสชาติอาหารแตกต่างจากอาหารปกติใน ธรรมชาติ	0	0.0	1	2.6	12	25.5	9	25.7	0	0.0	22	12.0				
หาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติใน ธรรมชาติได้ง่ายกว่า	5	10.4	8	21.1	16	34.0	7	20.0	1	6.3	37	20.1				
เห็นว่าน่าจะมีผลกระทบหรือเป็นอันตราย ต่อสุขภาพ	42	87.5	26	68.4	40	85.1	25	71.4	10	62.5	143	77.7				
มีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่ เท่าเทียมกับอาหารปกติในธรรมชาติ	5	10.4	13	34.2	23	48.9	12	34.3	9	56.3	62	33.7				
ราคาแพงกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ	0	0.0	1	2.6	14	29.8	12	34.3	3	18.8	30	16.3				

หมายเหตุ: ผู้ตอบแบบสอบถามได้เลือกตอบมากกว่า 1 ข้อ จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเป็นข้าราชการสาย ก จำนวน 48 ราย เป็นข้าราชการสาย ข จำนวน 38 ราย เป็นข้าราชการสาย
ค จำนวน 47 ราย เป็นลูกจ้างประจำ จำนวน 35 ราย และเป็นลูกจ้างชั่วคราว จำนวน 16 ราย

จากตารางที่ 15 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่ไม่ซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่ไม่ซื้อบริโภคเพราะเห็นว่าน่าจะมีผลกระทบต่อสุขภาพ ร้อยละ 77.7 รองลงมาได้แก่ มีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่เท่าเทียมกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 33.7 หาสื่ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ง่ายกว่า ร้อยละ 20.1 ราคาแพงกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 16.3 และรสชาติอาหารแตกต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 12.0 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก และไม่ซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำนวน 48 ราย ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่ไม่ซื้อบริโภค เพราะเห็นว่าน่าจะมีผลกระทบต่อสุขภาพ ร้อยละ 87.5 รองลงมาได้แก่ หาสื่ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ง่ายกว่า รวมทั้งเห็นว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่เท่าเทียมกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 10.4 เท่ากัน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข และไม่ซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำนวน 38 ราย ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่ไม่ซื้อบริโภคเพราะเห็นว่าน่าจะมีผลกระทบต่อสุขภาพ ร้อยละ 68.4 รองลงมาได้แก่ เห็นว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่เท่าเทียมกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 34.2 หาสื่ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ง่ายกว่า ร้อยละ 21.1 รสชาติอาหารแตกต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ และราคาแพงกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 2.6 เท่ากัน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค และไม่ซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำนวน 47 ราย ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่ไม่ซื้อบริโภคเพราะเห็นว่าน่าจะมีผลกระทบต่อสุขภาพ ร้อยละ 85.1 รองลงมาได้แก่ เห็นว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่เท่าเทียมกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 48.9 หาสื่ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ง่ายกว่า ร้อยละ 34.0 ราคาแพงกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 29.8 และรสชาติอาหารแตกต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 25.5

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ และไม่ซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโภค จำนวน 35 ราย ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่ไม่ซื้อบริโภคเพราะเห็นว่าน่าจะมีผลกระทบต่อสุขภาพ ร้อยละ 71.4 รองลงมาได้แก่ เห็นว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่เท่าเทียมกับอาหารปกติในธรรมชาติ และราคาแพงกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 34.3 เท่ากัน รสชาติอาหารแตกต่างจากอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 25.7 และหาสื่ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ง่ายกว่า ร้อยละ 20.0

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว และไม่ซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่ง

พันธุกรรมมาบริโกล จำนวน 16 ราย ส่วนใหญ่มีเหตุผลที่ไม่ซื้อบริโกลเพราะเห็นว่าน่าจะมีผลกระทบหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 62.5 รองลงมา ได้แก่ เห็นว่ามีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารไม่เท่าเทียมกับอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 56.3 ราคาแพงกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 18.8 และหาซื้ออาหารที่ปรุงจากอาหารปกติในธรรมชาติได้ง่ายกว่า ร้อยละ 6.3

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว มีเหตุผลที่ไม่ซื้ออาหารแปรรูปที่ผ่านกรรมวิธีตัดแต่งพันธุกรรมมาบริโกล เพราะเห็นว่าน่าจะมีผลกระทบหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพเหมือนกันทุกกลุ่ม

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a stylized elephant facing left, with a decorative flame-like element above its head. The elephant is surrounded by a circular border containing the text 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964'. There are also decorative floral motifs on either side of the elephant.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 16 (ต่อ) แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

	ประเภทของบุคลากร												รวม				
	ข้าราชการสายก			ข้าราชการสายข			ข้าราชการสายค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว		ไม่มี ความรู้	ร้อยละ	
	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี			
	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ร้อยละ
ด้านความรู้ความเข้าใจ (Knowledge and Comprehension)																	
การตัดแต่งพันธุกรรมมีใช้การปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้าน ศัลยกรรมการแพทย์	52.7	47.3	35.7	64.3	58.0	42.0	40.3	59.7	95.7	4.3	4.3	46.5	53.5				
พืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง	97.3	2.7	94.3	5.7	85.5	14.5	92.5	7.5	43.5	56.5	92.7	7.3					

จากตารางที่ 16 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า พืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 92.7 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่า พันธุวิศวกรรม ร้อยละ 87.0 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือ การปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 82.6 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 73.9 มีความรู้ที่พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 65.2 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรมมิใช่การปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรมการแพทย์ ร้อยละ 46.5 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืช เพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 26.1 และมีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 17.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 82.6 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืช เพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่า และใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 73.9 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรมมิใช่การปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรมการแพทย์ ร้อยละ 53.5 ไม่มีความรู้ที่พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 34.8 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 26.1 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรม คือ การปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 17.4 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม ร้อยละ 13.0 และ ไม่มีความรู้ที่พืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 7.3 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า พืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 97.3 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม การตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย และการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 94.6 เท่ากัน มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 91.9 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 86.5 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรมมิใช่การปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรมการแพทย์ ร้อยละ 52.7 และมีความรู้

พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 21.6 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 78.4 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิใช่การปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรม การแพทย์ ร้อยละ 47.3 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 13.5 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 8.1 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม การตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย และการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 5.4 เท่ากัน และไม่มีความรู้ว่าพืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 2.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 98.6 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม และพืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 94.3 เท่ากัน มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 88.6 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือ การปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 81.4 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 61.4 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิใช่การปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรม การแพทย์ ร้อยละ 35.7 และมีความรู้ที่พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 18.6 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 81.4 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิใช่การปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรม การแพทย์ ร้อยละ 64.3 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 38.6 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 18.6 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 11.4 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม และพืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 5.7 เท่ากัน และไม่มีความรู้

ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 1.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือดัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 95.7 รองลงมาได้แก่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม ร้อยละ 92.8 มีความรู้ว่ามีพืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 85.5 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 81.2 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 75.4 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 69.6 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรมมิใช่การปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรมการแพทย์ ร้อยละ 58.0 และมีความรู้ว่าพันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 21.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 78.3 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรมมิใช่การปฏิวัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรมการแพทย์ ร้อยละ 42.0 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 30.4 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 24.6 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 18.8 ไม่มีความรู้ว่ามีพืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 14.5 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม ร้อยละ 7.2 และไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรม คือ การปรับแต่งหรือดัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 4.3 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า พืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 92.5 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 91.0 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 88.1 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม ร้อยละ 85.1 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือดัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ

82.1 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถกระทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 74.6 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรมมิใช่การปฏิบัติครั้งใหญ่ในด้านสัลยกรรม การแพทย์ ร้อยละ 40.3 และมีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 16.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 83.6 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรมมิใช่การปฏิบัติครั้งใหญ่ในด้านสัลยกรรม การแพทย์ ร้อยละ 59.7 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 25.4 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 17.9 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม ร้อยละ 14.9 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมาจากการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 11.9 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 9.0 และไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 7.5 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ร้อยละ 83.6 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุวิศวกรรมมิใช่การปฏิบัติครั้งใหญ่ในด้านสัลยกรรม การแพทย์ ร้อยละ 59.7 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 25.4 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ร้อยละ 17.9 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม ร้อยละ 14.9 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมาจากการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 11.9 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น ร้อยละ 9.0 และมีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 7.5 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุวิศวกรรมมิใช่การปฏิบัติครั้งใหญ่ในด้านสัลยกรรม การแพทย์ ร้อยละ 95.7 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรม คือ การปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ การตัดแต่งพันธุกรรมนิยมทำในพืชเพราะเมื่อเทียบกับสัตว์แล้วทำได้ง่ายกว่าและใช้เวลาน้อยกว่าในการศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้น และการตัดแต่งพันธุกรรม

ช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ร้อยละ 82.6 เท่ากัน ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิได้ทำได้เฉพาะในพืชเท่านั้นแต่สามารถทำในสัตว์และมนุษย์ด้วย ร้อยละ 73.9 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมกระทำได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่าพันธุวิศวกรรม ร้อยละ 65.2 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ และพืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ร้อยละ 43.5 เท่ากัน ตามลำดับ

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมว่า พืชที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมากที่สุด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด และมันฝรั่ง ข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยเพิ่มอัตราผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นมากกว่าการผลิตในรูปแบบดั้งเดิม ส่วนข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ และลูกจ้างชั่วคราวส่วนใหญ่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า พันธุวิศวกรรมเป็นส่วนหนึ่งของเทคโนโลยีชีวภาพ ส่วนข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมคือการปรับแต่งหรือตัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) โดยมนุษย์ ในขณะที่ลูกจ้างชั่วคราวส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมมิใช่การปฏิบัติครั้งใหญ่ในด้านศัลยกรรมการแพทย์

ตารางที่ 17 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการนำป๊อปอัพที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสายก			ข้าราชการสายข			ข้าราชการสายค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว		ไม่มี ความรู้	ร้อยละ
	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี		
	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	
การตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน	97.3	2.7	87.1	12.9	88.4	11.6	97.0	3.0	95.7	4.3	90.4	9.6	9.6	9.6		
การตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา	58.1	41.9	77.1	22.9	53.6	46.4	68.7	31.3	65.2	34.8	62.7	37.3	37.3	37.3		
การตัดแต่งพันธุกรรมในรั้วพืช ผัก ผลไม้ซึ่งช่วยให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์	67.6	32.4	52.9	47.1	56.5	43.5	88.1	11.9	43.5	56.5	64.0	36.0	36.0	36.0		
การตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมีและช่วยให้ได้พืชผลมากกว่าเดิม	87.8	12.2	67.1	32.9	56.5	43.5	76.1	23.9	39.1	60.9	71.9	28.1	28.1	28.1		
สารอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีถึงป็นเนื้อที่ เป็นอันตราย	32.4	67.6	42.9	57.1	23.2	76.8	31.3	68.7	69.6	30.4	32.0	68.0	68.0	68.0		
อีกไม่นานอาจมีนำมวัวที่มีส่วนประกอบของยาหรือ ฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยี การตัดแต่งพันธุกรรม	90.5	9.5	70.0	30.0	46.4	53.6	79.1	20.9	26.1	73.9	71.9	28.1	28.1	28.1		

ตารางที่ 17 (ต่อ) แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตั้งแต่ตั้งพันธุกรรม

การนำไปใช้ (Application)	ประเภทของบุคลากร												รวม											
	ข้าราชการสายก			ข้าราชการสายข			ข้าราชการสายค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว			มี	ไม่มี							
	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ									
ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป	90.5	9.5	80.0	20.0	79.7	20.3	83.6	16.4	73.9	26.1	84.2	15.8	87.8	12.2	71.4	28.6	87.0	13.0	56.7	43.3	91.3	8.7	75.2	24.8
ผู้บริโภคไม่สามารถตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มี การตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า	90.5	9.5	80.0	20.0	79.7	20.3	83.6	16.4	73.9	26.1	84.2	15.8	87.8	12.2	71.4	28.6	87.0	13.0	56.7	43.3	91.3	8.7	75.2	24.8

จากตารางที่ 17 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ในด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 90.4 รองลงมาได้แก่มีความรู้ว่ามีผลผลิตอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 84.2 มีความรู้ว่ามีผลผลิตอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 75.2 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมีและช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม และอีกไม่นานอาจมีน้ำนมวัวที่มีส่วนประกอบของยา หรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 71.9 เท่ากัน มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้นและมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 64.0 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 62.7 และมีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 32.0 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า สารอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 68.0 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 37.3 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 36.0 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมีและช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม และอีกไม่นานอาจมีน้ำนมวัวที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 28.1 เท่ากัน ไม่มีความรู้ว่ามีผลผลิตอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 24.8 ไม่มีความรู้ว่ามีผลผลิตอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 15.8 และไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 9.6 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 97.3 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่ามีผลผลิตอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 90.5 เท่ากัน มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมีและช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม และอีกไม่นานอาจมีน้ำนมวัวที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม และปัจจุบันมีผลผลิตอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 87.8 เท่ากัน มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการ

เพิ่มขึ้น และมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 67.6 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 58.1 และมีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 32.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า สารอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 67.6 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 41.9 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้นและมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 32.4 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมีและช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม และผู้บริโภคไม่สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 12.2 ไม่มีความรู้ว่าอีกไม่นานอาจมีน้ำมันม้วที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม และปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 9.5 เท่ากัน และไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 2.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 87.1 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 80.0 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 77.1 มีความรู้ว่าคุณบริโภคไม่สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 71.4 มีความรู้ว่าอีกไม่นานอาจมีน้ำมันม้วที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 70.0 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมีและช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม ร้อยละ 67.1 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 52.9 และมีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 42.9 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า สารอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 57.1 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 47.1 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมีและช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม ร้อยละ 32.9 ไม่มีความรู้ว่าอีกไม่นานอาจมีน้ำมันม้วที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อ

มนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 30.0 ไม่มีความรู้ว่าผู้บริโภคไม่สามารถตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 28.6 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 22.9 ไม่มีความรู้ว่าปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 20.0 และไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 12.9 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 88.4 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าคุณบริโภคไม่สามารถตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 87.0 มีความรู้ว่าคุณปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 79.7 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้นและมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ และการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมีและช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม ร้อยละ 56.5 เท่ากัน มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 53.6 มีความรู้ว่าคุณอีกไม่นานอาจมีน้ำมันวัวที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 46.4 และมีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 23.2 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า สารอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 76.8 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าคุณอีกไม่นานอาจมีน้ำมันวัวที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 53.6 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 46.4 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้นและมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ และการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมี และช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม ร้อยละ 43.5 เท่ากัน ไม่มีความรู้ว่าคุณปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 20.3 ไม่มีมีความรู้ว่าคุณบริโภคไม่สามารถตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 13.0 และไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 11.6 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 97.0 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้นและมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 88.1 มีความรู้ว่าคุณปัจจุบันมี

ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 83.6 มีความรู้ว่าอีกไม่นานอาจมีน้ำนมวัวที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ ซึ่งผลิตขึ้น โดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 79.1 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมีและช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม ร้อยละ 76.1 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 68.7 มีความรู้ว่าผู้บริโภคไม่สามารถตรวจสอบดูผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 56.7 และมีความรู้ว่าสารอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 31.3 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า สารอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 68.7 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าผู้บริโภคไม่สามารถตรวจสอบดูผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 43.3 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 31.3 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมี และช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม ร้อยละ 23.9 ไม่มีความรู้ว่าอีกไม่นานอาจมีน้ำนมวัวที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้น โดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 20.9 ไม่มีความรู้ว่าปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 16.4 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 11.9 และไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 3.0 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 95.7 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าผู้บริโภคไม่สามารถตรวจสอบดูผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 91.3 มีความรู้ว่าปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 73.9 มีความรู้ว่าสารอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 69.6 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 65.2 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 43.5 มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมี และช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้นกว่าเดิม ร้อยละ 39.1 และมีความรู้ว่าอีกไม่นานอาจมีน้ำนมวัวที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอร์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้น โดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 26.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า อีกไม่นานอาจมีน้ำนมวัวที่มีส่วนประกอบของยา

หรือฮอว์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในพืชทำให้ลดการใช้สารเคมี และช่วยให้ได้พืชผลมากขึ้น กว่าเดิม ร้อยละ 60.9 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในธัญพืช ผัก ผลไม้ซึ่งช่วยทำให้มีคุณสมบัติทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และมีคุณค่าในเชิงพาณิชย์ ร้อยละ 56.5 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารและยา ร้อยละ 34.8 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ร้อยละ 30.4 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมในปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจำหน่ายทั่วไป ร้อยละ 26.1 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมไม่สามารถตรวจดูผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้ง่ายด้วยตาเปล่า ร้อยละ 8.7 และไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ร้อยละ 4.3

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน ส่วนข้าราชการสาย ข มีความรู้ว่าการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้เกิดพืชสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน

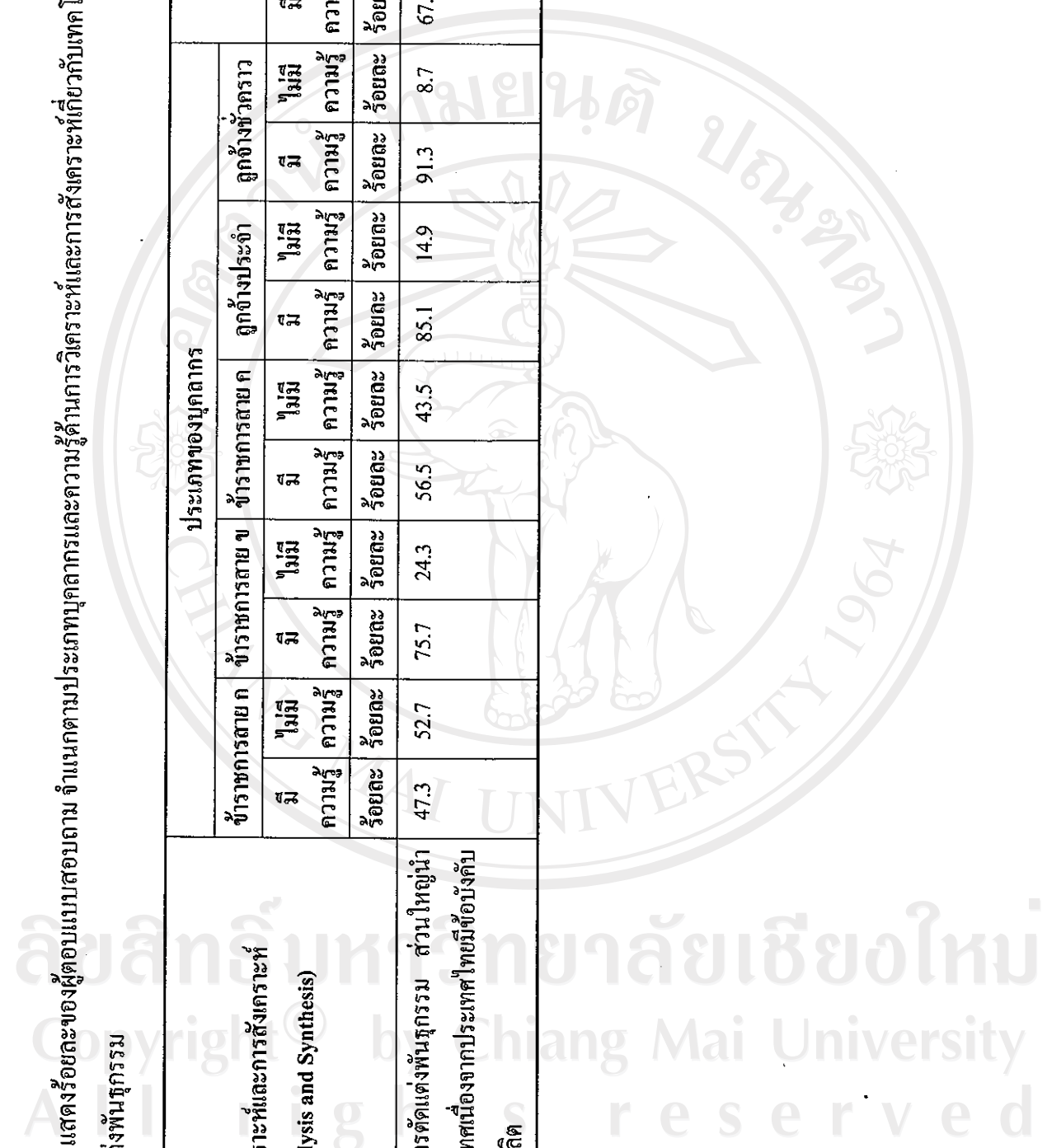
ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่นั้น ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า สารอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ส่วนลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ว่าอีกไม่นานอาจมีน้ำมันม้วที่มีส่วนประกอบของยาหรือฮอว์โมนที่จำเป็นต่อมนุษย์ซึ่งผลิตขึ้นโดยเทคโนโลยีการตัดแต่งพันธุกรรม

ตารางที่ 18 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

การวิเคราะห์และการสังเคราะห์ (Analysis and Synthesis)	ประเภทของบุคลากร												รวม				
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว			มี	ไม่มี
	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ		
	ความรู้	ไม่มี	ร้อยละ	ความรู้	ไม่มี	ร้อยละ	ความรู้	ไม่มี	ร้อยละ	ความรู้	ไม่มี	ร้อยละ	ความรู้	ไม่มี	ร้อยละ		
การตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง	89.2	10.8	70.0	30.0	78.3	21.7	47.8	52.2	65.2	34.8	71.0	29.0					
เทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือมีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้ความปลอดภัย	87.8	12.2	87.1	12.9	84.1	15.9	86.6	13.4	60.9	39.1	86.8	13.2					
อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย	14.9	85.1	30.0	70.0	17.4	82.6	34.3	65.7	91.3	8.7	24.1	75.9					
อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ	43.2	56.8	78.6	21.4	69.6	30.4	74.6	25.4	26.1	73.9	67.3	32.7					
อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้สิ่งดังกล่าว	79.7	20.3	92.9	7.1	88.4	11.6	97.0	3.0	82.6	17.4	89.4	10.6					

ตารางที่ 18 (ต่อ) แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการวิเคราะห์และ การตั้งราคาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีอาหาร คัดแต่งพันธุกรรม

การวิเคราะห์และการสังเคราะห์ (Analysis and Synthesis)	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสายค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว		มี	ไม่มี
	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้		
	47.3	52.7	75.7	24.3	56.5	85.1	14.9	91.3	8.7	67.0	33.0					
อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่ นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต																



จากตารางที่ 18 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 89.4 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือ มีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 86.8 มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 71.0 มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 67.3 มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 67.0 และมีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 24.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 75.9 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศ เนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 33.0 ไม่มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 32.7 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 29.0 ไม่มีความรู้ที่เทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อ จำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือมีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 13.2 และ ไม่มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 10.6 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 89.2 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือ มีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 87.8 มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 79.7 มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 47.3 มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 43.2 และ

มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 14.9 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 85.1 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 56.8 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 52.7 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 20.3 ไม่มีความรู้ว่าเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือมีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 12.2 และ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 10.8 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 92.9 รองลงมาได้แก่ มีความรู้เทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือ มีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 87.1 มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 78.6 มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศ เนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 75.7 มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 70.0 และมีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 30.0 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 70.0 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 30.0 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 24.3 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 21.4 ไม่มีความรู้ว่าเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือ มีความเสี่ยงและ

ความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 12.9 และไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 7.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 88.4 รองลงมาได้แก่ มีความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือมีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 84.1 มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 78.3 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 69.6 มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 56.5 และมีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 17.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 82.6 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 43.5 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 30.4 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 21.7 ไม่มีความรู้ว่าเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือ มีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 15.9 และไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 11.6 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ในด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 97.0 รองลงมาได้แก่ มีความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือ มีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 86.6 มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศ เนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมใน

การผลิต ร้อยละ 85.1 มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 74.6 มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 47.8 และมีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 34.3 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ในด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 65.7 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 52.2 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 25.4 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 14.9 ไม่มีความรู้ว่าเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือ มีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 13.4 และ ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 3.0 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ในด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย และอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 91.3 เท่ากัน รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 82.6 มีความรู้ว่าการตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 65.2 มีความรู้ว่าเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือ มีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 60.9 และมีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 26.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ ร้อยละ 73.9 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าเทคโนโลยีทุกชนิดมีข้อจำกัดในกรณีของการตัดแต่งพันธุกรรมมีข้อเสียคือมีความเสี่ยงและความซับซ้อนในการบริหารจัดการเพื่อให้มีความปลอดภัย ร้อยละ 39.1 ไม่มีความรู้ว่าการตัดแต่ง

ทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ร้อยละ 34.8 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ร้อยละ 17.4 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ร้อยละ 8.7 และไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่ นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต ร้อยละ 8.7 ตามลำดับ

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดแต่งทางพันธุกรรมแม้จะได้รับการดูแลอย่างดีที่สุดเท่าที่มนุษย์เคยคิดค้นได้ แต่ก็จำเป็นต้องมีการประเมินความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้เลี้ยงเด็กทารก ส่วนลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย และอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ส่วนใหญ่ นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจากประเทศไทยมีข้อบังคับควบคุมในการผลิต

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข ข้าราชการสาย ค และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ขณะที่ลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอาหารปกติในธรรมชาติ

ตารางที่ 19 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

การประเมินค่า (Evaluation)	ประเภทของบุคลากร																		
	ข้าราชการสายก			ข้าราชการสายข			ข้าราชการสายค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว			รวม			
	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	
	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ความรู้	ร้อยละ	
มีการเสนอให้ขยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป	56.8	43.2	61.4	38.6	78.3	21.7	58.2	41.8	82.6	17.4	65.3	34.7							
อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้	73.0	27.0	77.1	22.9	69.6	30.4	77.6	22.4	87.0	13.0	73.6	26.4							
ไม่ควรรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	64.9	35.1	55.7	44.3	40.6	59.4	55.2	44.8	65.2	34.8	51.5	48.5							
ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต	35.1	64.9	48.6	51.4	43.5	56.5	41.8	58.2	17.4	82.6	40.9	59.1							
ปัจจุบันยังไม่มียี่ห้อสุรूपที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง	86.5	13.5	60.0	40.0	68.1	31.9	65.7	34.3	26.1	73.9	70.6	29.4							

ตารางที่ 19 (ต่อ) แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

การประเมินค่า (Evaluation)	ประเภทของบุคลากร												รวม				
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว			มิ	ไม่มี ความรู้
	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ		
	86.5	13.5	95.7	4.3	76.8	23.2	86.6	13.4	87.0	13.0	86.5	13.5	86.5	13.5	ร้อยละ		
ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มี ต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมี การศึกษาและประเมินต่อไป																	



สงวนลิขสิทธิ์ © 2015 โดยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University
All rights reserved

จากตารางที่ 19 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษา และประเมินต่อไป ร้อยละ 86.5 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม บางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ ร้อยละ 73.6 มีความรู้ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง ร้อยละ 70.6 มีความรู้ว่ามีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 65.3 มีความรู้ว่าไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 51.5 และมีความรู้ว่าทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 40.9 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 59.1 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 48.5 ไม่มีความรู้ว่ามีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 34.7 ไม่มีความรู้ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง ร้อยละ 29.4 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ ร้อยละ 26.4 และไม่มีความรู้ว่า ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 13.5 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า ปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง และความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 86.5 เท่ากัน รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ ร้อยละ 73.0 มีความรู้ว่าไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 64.9 มีความรู้ว่ามีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่

สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 56.8 และมีความรู้ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 35.1

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 64.9 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่ามีสารปนเปื้อนที่อันตรายที่ผ่านทางการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 43.2 ไม่มีความรู้ที่ไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 35.1 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ ร้อยละ 27.0 ไม่มีความรู้ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง และความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 13.5 เท่ากัน ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 95.7 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ ร้อยละ 77.1 มีความรู้ว่ามีสารปนเปื้อนที่อันตรายที่ผ่านทางการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 61.4 มีความรู้ปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง ร้อยละ 60.0 มีความรู้ที่ไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 55.7 และมีความรู้ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 48.6 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 51.4 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ที่ไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 44.3 ไม่มีความรู้ปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง ร้อยละ 40.0

ไม่มีความรู้ว่ามี การเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์ หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 38.6 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูป ที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ ร้อยละ 22.9 และไม่มีความรู้ว่าความ รู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการ ศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 4.3 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับ เทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า มีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการ ตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะ ได้อีก ต่อไป ร้อยละ 78.3 รองลงมา ได้แก่ มีความรู้ว่าความ รู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มี ต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 76.8 มีความรู้ ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ ร้อยละ 69.6 มีความรู้ ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภค อย่างแท้จริง ร้อยละ 68.1 มีความรู้ว่าทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 43.5 และมีความรู้ ว่าไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ต่อสุขภาพ ร้อยละ 40.6

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับ เทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่ง พันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 59.4 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีความรู้ ว่าทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 56.5 ไม่มีความรู้ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่ แน่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง ร้อยละ 31.9 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ ร้อยละ 30.4 ไม่มีความรู้ว่าความ รู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรม ที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียง เล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 23.2 และไม่มีความรู้ว่ามี การเสนอให้ ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไป ไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 21.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับ เทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรม ที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 86.6 รองลงมา ได้แก่ มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้

ร้อยละ 77.6 มีความรู้ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง ร้อยละ 65.7 มีความรู้ว่ามีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 58.2 มีความรู้ว่าไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 55.2 และมีความรู้ว่าทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 41.8 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 58.2 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 44.8 ไม่มีความรู้ว่ามีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 41.8 ไม่มีความรู้ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง ร้อยละ 34.3 ไม่มีความรู้ว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ ร้อยละ 22.4 และไม่มีความรู้ว่าความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 13.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ และความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 87.0 เท่ากัน รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่ามีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 82.6 มีความรู้ว่าไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 65.2 มีความรู้ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง ร้อยละ 26.1 และมีความรู้ว่าทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 17.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มี

การตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคน้ำมันที่ใส่ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 82.6 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ที่ปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง ร้อยละ 73.9 ไม่มีความรู้ที่ไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดเนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 34.8 ไม่มีความรู้ที่มีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ร้อยละ 17.4 ไม่มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ และความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ร้อยละ 13.0 เท่ากัน ตามลำดับ

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากร ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า ปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมปลอดภัยสำหรับการบริโภคอย่างแท้จริง และความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป สำหรับข้าราชการสาย ข และ ลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป ข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่มีความรู้ที่มีการเสนอให้ยับยั้งการนำเข้าอาหารที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากอาจทำให้มนุษย์หรือสัตว์ที่บริโภคเข้าไปไม่สามารถใช้ยาปฏิชีวนะได้อีกต่อไป ส่วนลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ที่อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิดมีสารทำให้เกิดอาการแพ้ และความรู้เกี่ยวกับผลกระทบจากการตัดแต่งพันธุกรรมที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์มีเพียงเล็กน้อย จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาและประเมินต่อไป

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากร ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ในด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า ทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมก็คือ ไม่บริโภคอาหารที่ใช้ถั่วเหลืองและข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิต สำหรับข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ที่ไม่ควรบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมบางชนิด เนื่องจากมีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

ตารางที่ 20 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค

	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว		มี	ไม่มี
	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้		
ปัจจุบันมีกฎหมายควบคุมการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมาใช้บังคับ	18.9	81.1	31.4	68.6	49.3	50.7	44.8	55.2	34.8	65.2	35.6	64.4	35.6	64.4		
ผู้ประกอบการไม่สามารถนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้อย่างเสรีเนื่องจากได้มีกฎหมายควบคุม	27.0	73.0	42.9	57.1	53.6	46.4	68.7	31.3	60.9	39.1	48.5	51.5	48.5	51.5		
ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีตัดแต่งพันธุกรรมต้องผ่านขั้นตอนการประเมินความปลอดภัยอย่างเข้มงวดก่อนนำมาจำหน่าย	55.4	44.6	82.9	17.1	73.9	26.1	80.6	19.4	65.2	34.8	72.3	27.7	72.3	27.7		

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีตัดแต่งพันธุกรรมต้องผ่านขั้นตอนการประเมินความปลอดภัยอย่างเข้มงวดก่อนนำมาจำหน่าย ร้อยละ 80.6 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าผู้ประกอบการไม่สามารถนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้อย่างเสรีเนื่องจากได้มีกฎหมายควบคุม ร้อยละ 68.7 และมีความรู้ว่าปัจจุบันมีกฎหมายควบคุมการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมาใช้บังคับ ร้อยละ 44.8 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีตัดแต่งพันธุกรรมต้องผ่านขั้นตอนการประเมินความปลอดภัยอย่างเข้มงวดก่อนนำมาจำหน่าย ร้อยละ 65.2 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าผู้ประกอบการไม่สามารถนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมได้อย่างเสรีเนื่องจากได้มีกฎหมายควบคุม ร้อยละ 60.9 และไม่มีความรู้ว่าปัจจุบันมีกฎหมายควบคุมการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมาใช้บังคับ ร้อยละ 34.8 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบโดยภาพรวมแล้ว พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีตัดแต่งพันธุกรรมต้องผ่านขั้นตอนการประเมินความปลอดภัยอย่างเข้มงวดก่อนนำมาจำหน่าย

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ปัจจุบันมีกฎหมายควบคุมการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมาใช้บังคับ

ตารางที่ 21 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค

	ประเภทของบุคลากร												รวม						
	ข้าราชการสาย ก						ข้าราชการสาย ข						ลูกจ้างประจำ		ลูกจ้างชั่วคราว				
	ไม่มีความรู้		มีความรู้		ร้อยละ		ไม่มีความรู้		มีความรู้		ร้อยละ		ไม่มีความรู้		มีความรู้		ร้อยละ		
	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	
การนำไปใช้ (Application)																			
ปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการติดแท่งพันธุกรรม	51.4	48.6	78.6	21.4	52.2	47.8	70.1	29.9	69.6	30.4	63.4	36.6							
ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการติดแท่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคได้รับทราบ	71.6	28.4	85.7	14.3	82.6	17.4	100.0	0.0	87.0	13.0	84.8	15.2							
คอมพิวเตอร์ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับการติดแท่งพันธุกรรมผ่านสื่อต่างๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ	100.0	0.0	90.0	10.0	95.7	4.3	100.0	0.0	78.3	21.7	95.0	5.0							
หน่วยงานของรัฐต้องคุ้มครองผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารแปรรูปที่ผ่านการติดแท่งพันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ	94.6	5.4	87.1	12.9	91.3	8.7	97.0	3.0	91.3	8.7	92.4	7.6							

จากตารางที่ 21 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค ในประเด็นที่ว่า ควรเผยแพร่ข้อมูลที่ต้องการ เกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมผ่านสื่อต่างๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ ร้อยละ 95.0 รองลงมา ได้แก่ มีความรู้ว่าหน่วยงานของรัฐต้องคุ้มครองตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมมา ตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ ร้อยละ 92.4 มีความรู้ที่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคได้รับทราบ ร้อยละ 84.8 และมีความรู้ ว่าปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่ง พันธุกรรม ร้อยละ 63.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้ เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค ในประเด็นที่ว่า ปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 36.6 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีความรู้ที่ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อเท็จจริง เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภค ได้รับทราบ ร้อยละ 15.2 ไม่มีความรู้ที่หน่วยงานของรัฐต้องคุ้มครองตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ ร้อยละ 7.6 และ ไม่มีความรู้ที่ควร เผยแพร่ข้อมูลที่ต้องการเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมผ่านสื่อต่างๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ ร้อยละ 5.0 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ทั้งหมดมีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการ คุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ควรเผยแพร่ข้อมูลที่ต้องการเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมผ่านสื่อต่างๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ รองลงมา ได้แก่ มีความรู้ที่หน่วยงานของรัฐต้องคุ้มครองตัวอย่างผลิตภัณฑ์ อาหารแปรรูปที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ ร้อยละ 94.6 มีความรู้ ว่า ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้ ผู้บริโภคได้รับทราบ ร้อยละ 71.6 และมีความรู้ที่ปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิตหรือผู้ นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 51.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการคุ้มครอง ผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปร รูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 48.6 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีความรู้ที่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแจ้ง ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคได้รับทราบ ร้อยละ 28.4 และ ไม่มีความรู้ที่หน่วยงานของรัฐต้องคุ้มครองตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ที่ผ่านการตัดแต่ง พันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ ร้อยละ 5.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการ

พันธุกรรมผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าหน่วยงานของรัฐต้องคุ้มครองอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุก ระยะ ร้อยละ 97.0 และมีความรู้ว่าปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 70.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 29.9 และไม่มีความรู้ว่าหน่วยงานของรัฐต้องคุ้มครองอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ ร้อยละ 3.0 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า หน่วยงานของรัฐต้องคุ้มครองอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ ร้อยละ 91.3 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคได้รับทราบ ร้อยละ 87.0 มีความรู้ว่าควรเผยแพร่ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ ร้อยละ 78.3 และมีความรู้ว่าปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 69.6 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 30.4 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าควรเผยแพร่ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ ร้อยละ 21.7 ไม่มีความรู้ว่าผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคได้รับทราบ ร้อยละ 13.0 และไม่มีความรู้ว่าหน่วยงานของรัฐต้องคุ้มครองอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ ร้อยละ 8.7 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบโดยภาพรวมแล้ว พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข และข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่มีความรู้ในด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ควรเผยแพร่ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ ส่วนลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ว่า ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อเท็จจริง เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคได้รับทราบ และควรเผยแพร่ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ว่า หน่วยงานของรัฐต้อง

คู่ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมมาตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอทุกระยะ
ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากร
ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำและ
ลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่นั้น ไม่มีความรู้ในด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็น
ที่ว่า ปัจจุบันได้มีการออกใบรับรองให้กับผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่ง
พันธุกรรม



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 22 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านความรู้และการวิเคราะห์และการสังเคราะห์ที่เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค

การวิเคราะห์และการสังเคราะห์ (Analysis and Synthesis)	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว		มี	ไม่มี
	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้		
ผู้จำหน่ายส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใดบ้างที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม	85.1	14.9	88.6	11.4	89.6	0.0	10.4	78.3	21.7	89.8	10.2	89.8	10.2	89.8	10.2	
การนำเข้าสินค้าที่ยุ่งยากนั้นมิได้เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมีราคาแพง	52.7	47.3	38.6	61.4	23.2	76.8	23.9	76.1	23.9	76.1	23.9	76.1	23.9	76.1	23.9	
ราคาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักแพงกว่าสินค้าที่ผลิตโดยวิธีธรรมชาติ	43.2	56.8	57.1	42.9	65.2	34.8	20.9	73.9	26.1	61.7	38.3	61.7	38.3	61.7	38.3	
ควรควบคุมคุณค่าทางโภชนาของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เท่ากันหรือใกล้เคียงกับอาหารที่ผลิตโดยวิธีธรรมชาติ	93.2	6.8	91.4	8.6	85.5	14.5	11.9	73.9	26.1	88.4	11.6	88.4	11.6	88.4	11.6	

จากตารางที่ 22 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ผู้จำหน่าย ส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใดบ้างที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 89.8 ส่วน รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าจะควบคุมคุณค่าทางโภชนาของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่ง พันธุกรรมให้เท่ากันหรือใกล้เคียงกับอาหารที่ผลิต โดยวิธีธรรมชาติ ร้อยละ 88.4 มีความรู้ว่าราคา ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักแพงกว่าสินค้าที่ผลิต โดยวิธีธรรมชาติ ร้อยละ 61.7 และมีความรู้ว่าการนำเข้าสินค้าที่ยุ่งยากนั้นมีได้เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการ ตัดแต่งพันธุกรรมมีราคาแพง ร้อยละ 34.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการ วิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า การนำเข้าสินค้าที่ยุ่งยากนั้น มิได้เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมีราคาแพง ร้อยละ 65.3 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าราคาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักแพงกว่าสินค้า ที่ผลิต โดยวิธีธรรมชาติ ร้อยละ 38.3 ไม่มีความรู้ว่าจะควบคุมคุณค่าทางโภชนาของผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เท่ากันหรือใกล้เคียงกับอาหารที่ผลิต โดยวิธีธรรมชาติ ร้อยละ 11.6 และ ไม่มีความรู้ว่าผู้จำหน่ายส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใดบ้างที่มีการตัดแต่ง พันธุกรรม ร้อยละ 10.2 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการ สังเคราะห์เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ควรควบคุมคุณค่าทางโภชนาของผลิตภัณฑ์ อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เท่ากันหรือใกล้เคียงกับอาหารที่ผลิต โดยวิธีธรรมชาติ ร้อยละ 93.2 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าผู้จำหน่ายส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใดบ้างที่มี การตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 85.1 มีความรู้ว่าการนำเข้าสินค้าที่ยุ่งยากนั้นมีได้เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมีราคาแพง ร้อยละ 52.7 และมีความรู้ว่าราคาผลิตภัณฑ์ อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักแพงกว่าสินค้าที่ผลิต โดยวิธีธรรมชาติ ร้อยละ 43.2 ตาม ลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการ สังเคราะห์เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ราคาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่ง พันธุกรรมมักแพงกว่าสินค้าที่ผลิต โดยวิธีธรรมชาติ ร้อยละ 56.8 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการนำ เข้าสินค้าที่ยุ่งยากนั้นมีได้เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมี ราคาแพง ร้อยละ 47.3 ไม่มีความรู้ว่าผู้จำหน่ายส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใด บ้างที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ร้อยละ 14.9 และ ไม่มีความรู้ว่าจะควบคุมคุณค่าทางโภชนาของผลิตภัณฑ์ อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เท่ากันหรือใกล้เคียงกับอาหารที่ผลิต โดยวิธีธรรมชาติ ร้อยละ 6.8 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบโดยภาพรวมแล้ว พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก และข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ในด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ควรควบคุมคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เท่ากันหรือใกล้เคียงกับอาหารที่ผลิตโดยวิธีธรรมชาติ ส่วนข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่นั้นมีความรู้ที่ผู้จำหน่ายส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใดบ้างที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ในด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ราคาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักแพงกว่าสินค้าที่ผลิตโดยวิธีธรรมชาติ ขณะที่ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ว่าการนำเข้าสินค้าที่ยุ่งยากนั้นมิได้เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมีราคาแพง

ตารางที่ 23 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค ภาค

การประเมินค่า (Evaluation)	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว		มี	ไม่มี
	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี	ร้อยละ	มี	ไม่มี		
ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไปผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้	97.3	2.7	90.0	10.0	82.6	17.4	88.1	11.9	73.9	26.1	88.4	11.6	90.4	9.6		
ผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร	100.0	0.0	90.0	10.0	85.5	14.5	89.6	10.4	78.3	21.7	90.4	9.6	90.4	9.6		
กรมเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น	93.2	6.8	68.6	31.4	71.0	29.0	73.1	26.9	95.7	4.3	78.2	21.8	78.2	21.8		

จากตารางที่ 23 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ในด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร ร้อยละ 90.4 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม มักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไป ผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้ ร้อยละ 88.4 และมีความรู้ว่าควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น ร้อยละ 78.2 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ในด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น ร้อยละ 21.8 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไป ผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้ ร้อยละ 11.6 และไม่มีความรู้ว่าผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร ร้อยละ 9.6 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ทั้งหมดมีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไป ผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้ ร้อยละ 97.3 และมีความรู้ว่าควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น ร้อยละ 93.2 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น ร้อยละ 6.8 และไม่มีความรู้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม มักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไป ผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้ ร้อยละ 2.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไป ผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้ และผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร ร้อยละ 90.0 เท่ากัน และมีความรู้ว่าควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น ร้อยละ 68.6 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น ร้อยละ 95.7 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร ร้อยละ 78.3 และมีความรู้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไป ผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้ ร้อยละ 73.9 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไป ผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้ ร้อยละ 26.1 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร ร้อยละ 21.7 และไม่มีความรู้ว่าควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น ร้อยละ 4.3 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบโดยภาพรวมแล้ว พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร ส่วนข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไป ผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้ และผู้บริโภคมีสิทธิรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมในอาหาร ขณะที่ลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ว่า ควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นที่ว่า ควรเปิดเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการตัดแต่งพันธุกรรมให้ผู้บริโภคทราบ เพราะจะทำให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น ส่วนลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมมักมีการโฆษณาเหมือนกับสินค้าทั่วไป ผู้บริโภคจึงไม่อาจแยกแยะได้

ส่วนที่ 4 ข้อมูลความรู้ด้านการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม

ตารางที่ 24 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม

	ประเภทของบุคลากร												รวม				
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ					ลูกจ้างชั่วคราว		
	มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ		มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ		มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ		มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ		มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ			
ความรู้ความเข้าใจ (Knowledge and Comprehension)																	
ผู้บริโภคนับว่าปริมาณมากบริโภคสินค้าโดยไม่ทราบว่าเป็น สินค้าตัดแต่งพันธุกรรม เนื่องจากไม่มีฉลากติดไว้	93.2	6.8		94.3	5.7		95.7	4.3		98.5	1.5		95.7	4.3		95.4	4.6
การติดฉลาก GMOs จะทำให้ทราบว่าสินค้าที่มีการ ตัดแต่งพันธุกรรม	100.0	.0		90.0	10.0		91.3	8.7		94.0	6.0		78.3	21.7		92.7	7.3
การติดฉลากเพื่อให้ทราบว่าสินค้าที่มีการตัดแต่ง พันธุกรรมส่งผลดีต่อผู้บริโภคแต่มีผลกระทบต่อ ผู้ผลิตและผู้จำหน่าย	67.6	32.4		84.3	15.7		73.9	26.1		83.6	16.4		73.9	26.1		76.9	23.1
สินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมไม่จำเป็นต้องติดฉลาก ทุกรายการ	6.8	93.2		0.0	100.0		4.3	95.7		9.0	91.0		21.7	78.3		6.3	93.7

จากตารางที่ 24 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า การติดฉลากอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 93.7 รองลงมา ได้แก่ มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมจะต้องพิจารณาอย่างรอบคอบ เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 93.1 และมีความรู้ว่าในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 80.2 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ไม่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด ที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 19.8 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบ เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 6.9 และไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขและส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 6.3 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากร ได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 94.6 รองลงมา ได้แก่ มีความรู้ว่าการติดฉลากอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 87.8 และมีความรู้ว่าในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 85.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ไม่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 14.9 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 12.2 และไม่มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบ เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

ร้อยละ 5.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสายข ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตัดสินใจเกี่ยวกับการตัดสินใจผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดสินใจเลือกอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 97.1 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 90.0 และมีความรู้ว่าในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 75.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ไม่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตัดสินใจผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 24.3 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 10.0 และไม่มีความรู้ว่าการตัดสินใจเลือกอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 2.9 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ทั้งหมดมีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตัดสินใจผ่านการตัดสินใจผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดสินใจเลือกอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 98.6 และมีความรู้ว่าในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพด และผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 76.8 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ไม่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตัดสินใจผ่านการตัดสินใจผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 23.2 และไม่มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 1.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตัดสินใจเกี่ยวกับการตัดสินใจผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดสินใจอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 97.0 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 88.1 และมีความรู้ว่าในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 79.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ไม่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตัดสินใจผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 20.9 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 11.9 และไม่มีความรู้ว่าการตัดสินใจอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขและส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 3.0 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตัดสินใจผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบ เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ร้อยละ 95.7 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 91.3 และมีความรู้ว่าการตัดสินใจอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 73.9 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ไม่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตัดสินใจผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดสินใจอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน ร้อยละ 26.1 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ร้อยละ 8.7 และไม่มีความรู้ว่าข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

ร้อยละ 4.3 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบโดยภาพรวมแล้ว พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ข้อมูลในฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ส่วนข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าการติดฉลากอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขและส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 กำหนดให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก GMOs ส่วนลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากอาหาร GMOs มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข และส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการในประเทศไปพร้อม ๆ กัน

ตารางที่ 25 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม

	ประเภทของบุคลากร														รวม	
	ข้าราชการสายก		ข้าราชการสายข		ข้าราชการสายค		ลูกจ้างประจำ		ลูกจ้างชั่วคราว		รวม					
	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี		
	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ร้อยละ	ความรู้	ร้อยละ		
ควรติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น	13.5	86.5	27.1	72.9	24.6	75.4	31.3	68.7	34.8	65.2	24.8	75.2	93.7	6.3		
ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้นไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย	16.2	83.8	.0	100.0	7.2	92.8	6.0	94.0	30.4	69.6	9.2	90.8	93.7	6.3		
ผู้จำหน่ายต้องแจ้งวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย	91.9	8.1	92.9	7.1	95.7	4.3	95.5	4.5	91.3	8.7	93.7	6.3	93.7	6.3		
การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย	95.9	4.1	100.0	0.0	94.2	5.8	94.0	6.0	87.0	13.0	95.4	4.6	95.4	4.6		
ควรตรวจสอบฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ	98.6	1.4	98.6	1.4	100.0	0.0	97.0	3.0	87.0	13.0	97.7	2.3	97.7	2.3		
ปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วนประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs	82.4	17.6	82.9	17.1	87.0	13.0	92.5	7.5	91.3	8.7	86.5	13.5	86.5	13.5		

จากตารางที่ 25 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ควรตรวจฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 97.7 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย ร้อยละ 95.4 มีความรู้ที่ผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 93.7 มีความรู้ที่ปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 86.5 มีความรู้ที่ควรติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 24.8 และมีความรู้ที่ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้น ไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 9.2 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากร ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้น ไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 90.8 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ที่ควรติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 75.2 ไม่มีความรู้ที่ปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 13.5 ไม่มีความรู้ที่ผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 6.3 ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย ร้อยละ 4.6 และไม่มีความรู้ที่ควรตรวจฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 2.3 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ควรตรวจฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 98.6 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย ร้อยละ 95.9 มีความรู้ที่ผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 91.9 มีความรู้ที่ปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 82.4 มีความรู้ที่ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้น ไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 16.2 และมีความรู้ที่ควรติดฉลากสินค้า

อาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 13.5 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่าควรติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 86.5 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่ามีร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้น ไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 83.8 ไม่มีความรู้ว่ามีปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 17.6 ไม่มีความรู้ว่ามีผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 8.1 ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย ร้อยละ 4.1 และไม่มีความรู้ว่าจะตรวจสอบฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 1.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ทั้งหมดมีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าจะตรวจสอบฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 98.6 มีความรู้ว่ามีผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 92.9 มีความรู้ว่ามีปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบ สูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 82.9 และควรติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 27.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ทั้งหมดไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้น ไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าจะควรติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 72.9 ไม่มีความรู้ว่ามีปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 17.1 ไม่มีความรู้ว่ามีผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 7.1 และไม่มีความรู้ว่าจะตรวจสอบฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 1.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ทั้งหมดมีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ควรตรวจสอบฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็น

สินค้า GMOs ก่อนซื้อ รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 95.7 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย ร้อยละ 94.2 มีความรู้ที่ปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วนประกอบร้อยละสูงกว่า 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 87.0 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 24.6 และมีความรู้ที่ว่าร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้นไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 7.2

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้นไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 92.8 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 75.4 ไม่มีความรู้ที่ปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วนประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 13.0 ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย ร้อยละ 5.8 และไม่มีความรู้ที่ว่าผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 4.3 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ควรตรวจสอบฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 97.0 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ที่ว่าผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 95.5 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย ร้อยละ 94.0 มีความรู้ที่ปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วนประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 92.5 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 31.3 และมีความรู้ที่ว่าร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้นไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 6.0 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้นไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 94.0 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 68.7 ไม่มีความรู้ที่ปัจจุบัน

คณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 7.5 ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย ร้อยละ 6.0 ไม่มีความรู้ว่ามีจำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย ร้อยละ 4.5 และ ไม่มีความรู้ว่าการตรวจดูฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 3.0 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย และปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 91.3 เท่ากัน รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย และควรตรวจดูฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 87.0 เท่ากัน มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 34.8 และร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้น ไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 30.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้น ไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย ร้อยละ 69.6 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ร้อยละ 65.2 ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภคทราบด้วย และควรตรวจดูฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ร้อยละ 13.0 เท่ากัน ผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็นได้ง่าย และปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs ร้อยละ 8.7 เท่ากัน ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบโดยภาพรวมแล้ว พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ค และลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ควรตรวจดูฉลากสินค้าก่อนตัดสินใจซื้อว่าเป็นสินค้า GMOs ก่อนซื้อ ส่วนข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ควรทำควบคู่กับการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสาร

ให้ผู้บริโภคทราบด้วย ในขณะที่ลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าผู้จำหน่ายต้องจัดวางสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมให้เห็นฉลาก GMOs ได้สังเกตเห็น ได้ง่าย และปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ประกาศข้อบังคับให้อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม 1 ใน 3 ขององค์ประกอบหลัก และมีส่วน ประกอบสูงกว่าร้อยละ 5 ต้องติดฉลาก GMOs

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการนำไปใช้เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า ควรติดฉลากสินค้าอาหาร GMOs เฉพาะที่มีสารทำให้เกิดอาการแพ้เท่านั้น ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ว่า ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมนั้น ไม่จำเป็นต้องติดป้าย GMOs ไว้ด้วย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 26 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับกรณีศึกษาสินค้าผ่าน การตัดแต่งพันธุกรรม

	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว		มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ
	มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ	มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ	มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ	มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ	มี ความรู้ ร้อยละ	ไม่มี ความรู้ ร้อยละ			
การวิเคราะห์และการสังเคราะห์ (Analysis and Synthesis)	31.1	68.9	75.7	24.3	63.8	36.2	68.7	31.3	65.2	34.8	59.7	40.3				
การคิดผลผลิตสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ ราคาสินค้าเพิ่มขึ้น	43.2	56.8	84.3	15.7	69.6	30.4	74.6	25.4	65.2	34.8	67.3	32.7				
การนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อสินค้า ของผู้บริโภคมารวมกับต้นทุนการผลิต	100.0	0.0	90.0	10.0	95.7	4.3	100.0	0.0	100.0	0.0	96.7	3.3				
การคิดผลผลิตสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคา ผู้บริโภค มีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการ บริโภคอาหารมากขึ้น	87.8	12.2	95.7	4.3	87.0	13.0	71.6	28.4	73.9	26.1	84.8	15.2				

จากตารางที่ 26 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า การติดฉลาก GMOs ช่วยให้ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย รวมทั้งผู้บริโภค มีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น ร้อยละ 96.7 รองลงมา ได้แก่ มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน ร้อยละ 84.8 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่ติดฉลาก GMOs ที่เพิ่มขึ้นนั้นเนื่องมาจากการนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค มารวมกับต้นทุนการผลิต ร้อยละ 67.3 และมีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น ร้อยละ 59.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น ร้อยละ 40.3 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลาก GMOs ที่เพิ่มขึ้นนั้นเนื่องมาจากการนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค มารวมกับต้นทุนการผลิต ร้อยละ 32.7 ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน ร้อยละ 15.2 และไม่มีความรู้ว่าการติดฉลาก GMOs ช่วยให้ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย รวมทั้งผู้บริโภค มีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น ร้อยละ 3.3 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ทั้งหมดมีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า การติดฉลาก GMOs ช่วยให้ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย รวมทั้งผู้บริโภค มีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น รองลงมา ได้แก่ มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน ร้อยละ 87.8 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่ติดฉลาก GMOs ที่เพิ่มขึ้นนั้นเนื่องมาจากการนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค มารวมกับต้นทุนการผลิต ร้อยละ 43.2 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น ร้อยละ 31.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น ร้อยละ 68.9 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่ติดฉลาก GMOs ที่เพิ่มขึ้นนั้นเนื่องมาจากการนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค มารวมกับต้นทุนการผลิต ร้อยละ 56.8 และไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน ร้อยละ 12.2 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่

เกี่ยวกับการตัดสินใจสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดสินใจ GMOs ช่วยให้ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย รวมทั้งผู้บริโภค มีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการตัดสินใจสินค้าที่ตัดสินใจ GMOs ที่เพิ่มขึ้นนั้นเนื่องมาจากการนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคมารวมกับต้นทุนการผลิต ร้อยละ 74.6 มีความรู้ว่าการตัดสินใจสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน ร้อยละ 71.6 และมีความรู้ว่าการตัดสินใจสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น ร้อยละ 68.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการตัดสินใจสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า การตัดสินใจสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น ร้อยละ 31.3 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการตัดสินใจสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน ร้อยละ 28.4 และไม่มีความรู้ว่าการตัดสินใจสินค้าที่ตัดสินใจ GMOs ที่เพิ่มขึ้นนั้นเนื่องมาจากการนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคมารวมกับต้นทุนการผลิต ร้อยละ 25.4 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ทั้งหมดมีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการตัดสินใจสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดสินใจ GMOs ช่วยให้ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย รวมทั้งผู้บริโภคมีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการตัดสินใจสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน ร้อยละ 73.9 มีความรู้ว่าการตัดสินใจสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น และราคาสินค้าที่ตัดสินใจ GMOs ที่เพิ่มขึ้นนั้นเนื่องมาจากการนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคมารวมกับต้นทุนการผลิต ร้อยละ 65.2 เท่ากันตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการตัดสินใจสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดสินใจสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น และราคาสินค้าที่ตัดสินใจ GMOs ที่เพิ่มขึ้นนั้นเนื่องมาจากการนำต้นทุนความเสี่ยงจากการไม่เลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคมารวมกับต้นทุนการผลิต ร้อยละ 34.8 เท่ากัน และไม่มีความรู้ว่าการตัดสินใจสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน ร้อยละ 26.1

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบโดยภาพรวมแล้ว พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์ เกี่ยวกับการตัดสินใจสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การตัดสินใจ GMOs ช่วยให้ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย รวมทั้งผู้บริโภคมีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น ส่วนข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าการตัดสินใจ

สินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมช่วยให้ราคาสินค้าเป็นมาตรฐานเดียวกัน

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก และข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการวิเคราะห์และการสังเคราะห์เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น ในขณะที่ข้าราชการสาย ข ลูกจ้างประจำและลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจทำให้ราคาสินค้านั้นเพิ่มขึ้น



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 27 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทบุคลากรและความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม

การประเมินค่า (Evaluation)	ประเภทของบุคลากร												รวม				
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ			ลูกจ้างชั่วคราว			มี	ไม่มี
	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ	มี	ความรู้	ร้อยละ		
วัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป	95.9	4.1	92.9	7.1	95.7	4.3	95.5	4.5	100.0	0.0	95.4	0.0	95.4	0.0	95.4	4.6	
การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีที่ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับวิธีการได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ	94.6	5.4	100.0	0.0	92.8	7.2	92.5	7.5	100.0	0.0	95.4	0.0	95.4	0.0	95.4	4.6	
การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	95.5	4.5	95.7	4.3	98.7	1.3	98.7	1.3	98.7	1.3	
การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น	89.2	10.8	95.7	4.3	91.3	8.7	88.1	11.9	87.0	13.0	90.8	9.2	90.8	9.2	90.8	9.2	
การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชักนำให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะสมกับการบริโภค	41.9	58.1	71.4	28.6	59.4	40.6	62.7	37.3	65.2	34.8	59.1	40.9	59.1	40.9	59.1	40.9	

จากตารางที่ 27 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม ในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค ร้อยละ 98.7 รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าวัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูปและการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับการได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ ร้อยละ 95.4 เท่ากัน มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น ร้อยละ 90.8 และมีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชี้้นำให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค ร้อยละ 59.1 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชี้้นำให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค ร้อยละ 40.9 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น ร้อยละ 9.2 ไม่มีความรู้ว่าวัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป และการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับการ ได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ ร้อยละ 4.6 เท่ากัน และไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค ร้อยละ 1.3 ตามลำดับ โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ทั้งหมดมีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค รองลงมา มีความรู้ว่าวัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป ร้อยละ 95.9 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับการ ได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ ร้อยละ 94.6 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น ร้อยละ 89.2 และมีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชี้้นำให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค ร้อยละ 41.9 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมอาจเป็นการชี้้นำให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค ร้อยละ 58.1 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจ

ได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น ร้อยละ 8.7 ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับ การได้รับ ข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ ร้อยละ 7.2 และ ไม่มีความรู้ ว่าวัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป ร้อยละ 4.3 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า วัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป และการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค ร้อยละ 95.5 เท่ากัน รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม เป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับ การได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ ร้อยละ 92.5 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น ร้อยละ 88.1 และมีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชี้แนะให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค ร้อยละ 62.7 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชี้แนะให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค ร้อยละ 37.3 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น ร้อยละ 11.9 ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับ การได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ ร้อยละ 7.5 และ ไม่มีความรู้ ว่าวัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป และการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค ร้อยละ 4.5 เท่ากัน ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ทั้งหมดมีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า วัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป และการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับ การได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ รองลงมาได้แก่ มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค ร้อยละ 95.7 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น ร้อยละ 87.0 มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชี้แนะให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค ร้อยละ

65.2 ตามลำดับ

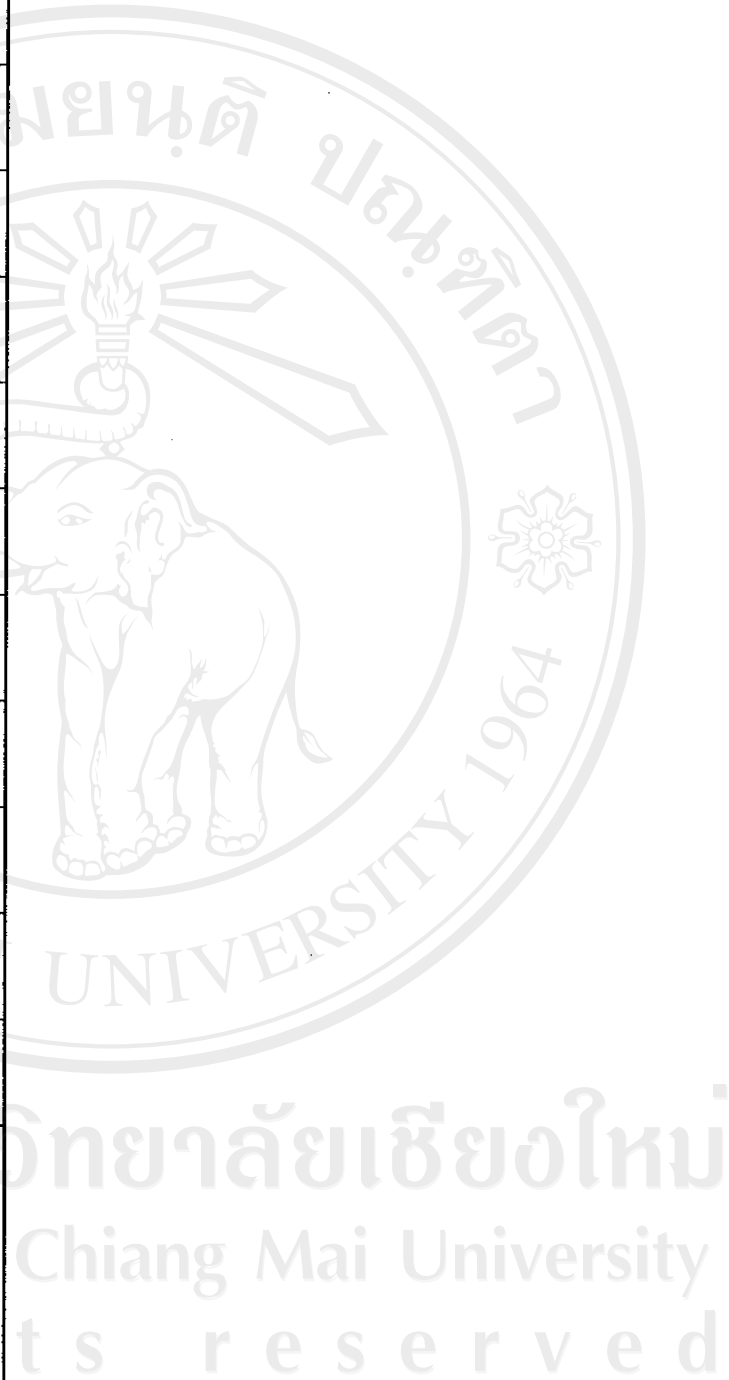
ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชี้แนะให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค ร้อยละ 34.8 รองลงมาได้แก่ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมทำให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้น ร้อยละ 13.0 และ ไม่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค ร้อยละ 4.3 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบโดยภาพรวมแล้ว พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก และข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค ส่วนข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับการได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ และการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค ลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าวัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภค และเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป และการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกซื้อสินค้าเพื่อใช้บริโภค ขณะที่ลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่มีความรู้ว่าวัตถุประสงค์หลักของการติดฉลาก GMOs เพื่อเป็นข้อมูลผู้บริโภคและเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการอธิบายหรือนำเสนออาหารแปรรูป และการติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมเป็นวิธีให้ข้อมูลวิธีหนึ่งร่วมกับการได้รับข้อมูลข่าวสารจากแหล่งอื่น ๆ

ทำนองเดียวกัน เมื่อพิจารณาโดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค ลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ด้านการประเมินค่าเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมในประเด็นที่ว่า การติดฉลากสินค้าที่มีการตัดแต่งพันธุกรรม อาจเป็นการชี้แนะให้ผู้บริโภคเห็นว่าสินค้านั้นเป็นอันตรายไม่เหมาะกับการบริโภค

ตารางที่ 28 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามการเลือกซื้อหรือบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมในอนาคต

การเลือกซื้อหรือบริโภค	ประเภทของบุคลากร												รวม			
	ข้าราชการสาย ก			ข้าราชการสาย ข			ข้าราชการสาย ค			ลูกจ้างประจำ					ลูกจ้างชั่วคราว	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ซื้อบริโภคแน่นอน	8	10.8	8	11.4	3	4.3	5	7.5	3	13.0	27	8.9				
ไม่แน่ใจ	50	67.6	55	78.6	64	92.8	60	89.5	19	82.7	248	81.9				
ไม่ซื้อบริโภคแน่นอน	16	21.6	7	10.0	2	2.9	2	3.0	1	4.3	28	9.2				
รวม	74	100.0	70	100.0	69	100.0	67	100.0	23	100.0	303	100.0				



จากตารางที่ 28 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจที่จะเลือกซื้อ หรือบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมในขนาด ร้อยละ 81.9 รองลงมาได้แก่ ไม่ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 9.2 และซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 8.9 โดยจำแนกตามประเภทบุคลากรได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ก ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจที่จะเลือกซื้อหรือบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมในขนาด ร้อยละ 67.6 รองลงมาได้แก่ ไม่ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 21.6 และซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 10.8

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ข ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจที่จะเลือกซื้อหรือบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมในขนาด ร้อยละ 78.6 รองลงมาได้แก่ ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 11.4 และไม่ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 10.0

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นข้าราชการสาย ค ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจที่จะเลือกซื้อหรือบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมในขนาด ร้อยละ 92.8 รองลงมาได้แก่ ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 4.3 และไม่ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 2.9

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างประจำ ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจที่จะเลือกซื้อหรือบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมในขนาด ร้อยละ 89.5 รองลงมาได้แก่ ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 7.5 และไม่ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 3.0

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจที่จะเลือกซื้อหรือบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมในขนาด ร้อยละ 82.7 รองลงมาได้แก่ ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 13.0 และไม่ซื้อบริโภคแน่นอน ร้อยละ 4.3

โดยเปรียบเทียบแล้วพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นข้าราชการสาย ก ข้าราชการสาย ข ข้าราชการสาย ค รวมทั้งลูกจ้างประจำ และลูกจ้างชั่วคราว ส่วนใหญ่ไม่แน่ใจที่จะซื้อหรือบริโภคอาหารแปรรูปที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมในขนาดเหมือนกันทุกกลุ่ม