



รายงานข้อมูลฉบับสมบูรณ์ ครั้งที่ 2

โครงการ จัดทำโพลมาตรฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

คณะผู้สำรวจ

นายภูมิพัฒน์	อรุณากร
นายธีรุตม์	การะเกตุ
ดร.สายันต์	รวดเร็ว
นางสาวภวิญญา	มีมั่งคั่ง

บริษัท ซูเปอร์โพล จำกัด (SUPER POLL)

สิงหาคม 2562

เปิดผลสำรวจวิจัยผู้บริโภค

เรื่อง ดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท (อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และอาหารสด)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ร่วมกับสำนักวิจัยซูเปอร์โพล (SUPER POLL) ได้จัดทำโพลสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับความเชื่อมั่นต่อการดำเนินงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มตัวอย่าง จำนวนทั้งสิ้น 2,112 ตัวอย่าง ซึ่งดำเนินการระหว่างวันที่ 20 – 31 กรกฎาคม 2562 ที่ผ่านมา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการรับฟังความคิดเห็นประชาชนในเรื่องดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท (อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และอาหารสด) พบว่า

ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคส่วนใหญ่ซื้อ**อาหารปรุงสำเร็จ** เช่น **อาหารตามสั่ง** มากที่สุด (ร้อยละ 98.6) เฉลี่ยเดือนละ 21 - 25 ครั้ง/เดือน (ร้อยละ 27.7) จากตลาดสด (ร้อยละ 31.1) ใช้เกณฑ์การตัดสินใจเลือกซื้อจากสี กลิ่น และรสชาติ (ร้อยละ 19.2) ในขณะที่ ซื้อ**อาหารบรรจุเสร็จ** (**อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม**) (ร้อยละ 98.1) เฉลี่ยเดือนละ 5 - 10 ครั้ง/เดือน (ร้อยละ 36.7) จากร้านสะดวกซื้อ (ร้อยละ 32.3) ใช้เกณฑ์การตัดสินใจเลือกซื้อจากราคา (ร้อยละ 17.5) และซื้อ**อาหารสด(เนื้อสัตว์สด ผักสด)** (ร้อยละ 93.7) เฉลี่ยเดือนละ 5 - 10 ครั้ง/เดือน (ร้อยละ 30.4) จากตลาดสด(ร้อยละ 32.9) ใช้เกณฑ์การตัดสินใจเลือกซื้อจากสี กลิ่น และรสชาติ (ร้อยละ 22.0)

เมื่อพิจารณาถึงด้านความเชื่อมั่นเกี่ยวกับองค์กรหรือหน่วยงานควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ คือ เคยได้ยินข่าวสารเกี่ยวกับการจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร (ร้อยละ 50.0) ซึ่งรับรู้ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ**อาหารสด** (เนื้อสัตว์สด ผักสด) ผ่านทางโฆษณา (ร้อยละ 18.9) สื่อโฆษณาทางทีวี หรือวิทยุ (ร้อยละ 15.6) สื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม) (ร้อยละ 12.8) ตามลำดับ และรับรู้ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ**อาหารบรรจุเสร็จ** (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) ผ่านทางโฆษณา (ร้อยละ 57.7) ฉลากสินค้า (ร้อยละ 54.3) สื่อโฆษณาทางทีวี หรือวิทยุ (ร้อยละ 43.5) ตามลำดับ ในขณะที่ รับรู้ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ**อาหารปรุงสำเร็จ** (อาหารตามสั่ง) ผ่านทางโฆษณา (ร้อยละ 49.1) ทดลองใช้ด้วยตนเอง (ร้อยละ 44.1) สื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม) (ร้อยละ 41.6) ตามลำดับ

ที่น่าสนใจ เมื่อสอบถามถึงเกี่ยวกับประสบการณ์และทัศนคติความเชื่อมั่นต่อกิจกรรมดำเนินการขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านต่าง ๆ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีทัศนคติต่อด้านความพึงพอใจของท่านในภาพรวมต่อการดำเนินงานขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร ในระดับมากถึงมากที่สุด (ร้อยละ 40.0) และด้านความเชื่อมั่นของท่านในภาพรวมต่อการดำเนินงานขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหารในระดับมากถึงมากที่สุด (ร้อย

ละ 42.0) ในขณะที่ด้านการปฏิบัติงานขององค์กรกำกับดูแลคุณภาพ ความปลอดภัยอาหารมีความโปร่งใส เป็นธรรม ตรวจสอบได้ ในระดับมากถึงมากที่สุด (ร้อยละ 39.7)

อย่างไรก็ตามกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ แสดงความคิดเห็นว่าองค์กรที่จะสามารถสร้างความมั่นใจให้กับ ท่านในเรื่องการผลิตภัณฑอาหารมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย อันดับ 1 คือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและ ยา (อย.) (ร้อยละ 29.7) อันดับ 2 คือ กรมอนามัย (ร้อยละ 25.6) อันดับ 3 คือบริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ) (ร้อยละ 16.3) อันดับ 4 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (ร้อยละ 16.2) และอันดับ 5 คือ กรมประมง (ร้อยละ 12.3)

กล่าวโดยสรุป ผลสำรวจครั้งนี้ชี้ให้เห็นว่า กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคซื้อผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จเช่น อาหารตามสั่งและผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุเสร็จเช่นอาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สดและผักสด ตามลำดับ โดยการซื้ออาหารปรุงสำเร็จผู้บริโภคที่ตลาดสดและใช้เกณฑ์การตัดสินใจซื้อ จาก สี กลิ่น และความปลอดภัย เป็นหลัก ส่วนการซื้ออาหารบรรจุเสร็จ เช่น แช่แข็ง เครื่องดื่มจากร้านสะดวกซื้อ และใช้เกณฑ์จากราคา ในขณะที่การซื้ออาหารสดจากตลาดสดใช้เกณฑ์จาก สี กลิ่น และความปลอดภัย เป็นหลัก นอกจากนี้ กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคครึ่งหนึ่งเคยได้ยินข่าวสารด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของ องค์กรหรือหน่วยงานควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร และโดยภาพรวมกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค จำนวนมากพอใจระดับมากถึงมากที่สุด และองค์กรที่จะสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคด้านคุณภาพ สะอาด และปลอดภัยของอาหารอันดับหนึ่งคือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) รองลงมาคือ กรมอนามัย และบริษัทเอกชน ตามลำดับ

สารบัญ

	หน้า
เปิดผลสำรวจวิจัยผู้บริโภค	ก
สารบัญตาราง	ง
บทที่ 1	1
วิธีการดำเนินงาน	1
1.1 วิธีการดำเนินงาน	1
1.2 เครื่องมือวัด (Measurement)	3
1.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	4
1.4 การตรวจสอบความถูกต้องและการวิเคราะห์ข้อมูล	5
1.5 การปกปิดข้อมูล	5
1.6 ระยะเวลาในการดำเนินงาน	6
บทที่ 2	7
ผลการสำรวจ	7
2.1 ผลการสำรวจ	7
2.2 สรุปผลการวิเคราะห์	28
ภาคผนวก ก.	35
ผลสำรวจโพลและการเผยแพร่ผลสำรวจโพลทางเว็บไซต์	35
ภาคผนวก ข.	39
สื่อภาพอินโฟกราฟิกโพล	39

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ตารางแสดงการสุ่มตัวอย่างจากจำนวนประชากรทั้งหมดของจังหวัดตัวอย่าง	2
ตารางที่ 2 แผนการดำเนินงาน และกิจกรรมในระยะเวลาการดำเนินงาน	6
ตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านซื้อ อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) บ้างหรือไม่	7
ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านซื้อ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) บ้างหรือไม่	7
ตารางที่ 5 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านซื้อ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) บ้างหรือไม่	7
ตารางที่ 6 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ การซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) เฉลี่ยเดือนละกี่ครั้ง	8
ตารางที่ 7 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ การซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) เฉลี่ยเดือนละกี่ครั้ง	8
ตารางที่ 8 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ การซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) เฉลี่ยเดือนละกี่ครั้ง	9
ตารางที่ 9 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาท่านซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากสถานที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	9
ตารางที่ 10 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาท่านซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากสถานที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	10
ตารางที่ 11 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาท่านซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) จากสถานที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	10
ตารางที่ 12 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	11
ตารางที่ 13 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 10 ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) มากที่สุด ตามลำดับ	11
ตารางที่ 14 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	12
ตารางที่ 15 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 12 ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) มากที่สุด ตามลำดับ	12
ตารางที่ 16 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	13
ตารางที่ 17 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 14 ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) มากที่สุด ตามลำดับ	14
ตารางที่ 18 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านเคยได้ยินข่าวสารเกี่ยวกับการจัดการด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารมากน้อยเพียงใด	14
ตารางที่ 19 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากแหล่งใด ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	15

ตารางที่ 20 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 17 ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากแหล่งใด มากที่สุด ตามลำดับ	15
ตารางที่ 21 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	16
ตารางที่ 22 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 19 ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัยของ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากแหล่งใด มากที่สุด ตามลำดับ	17
ตารางที่ 23 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) จากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	17
ตารางที่ 24 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 21 ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัยของ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) จากแหล่งใด มากที่สุด ตามลำดับ	18
ตารางที่ 25 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านคิดว่าองค์กรใด จะสามารถสร้างความมั่นใจให้กับท่านในเรื่องการผลิตอาหารมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย ได้มากที่สุด (โปรดระบุตัวเลข 1 ถึง 5 เพื่อลำดับความโดดเด่นลงในช่อง.....)	19
ตารางที่ 26 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากประสบการณ์ของท่าน ท่านเชื่อมั่นมากน้อยเพียงใดต่อกิจกรรมดำเนินการขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านต่าง ๆ ต่อไปนี้	20
ตารางที่ 27 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านมีข้อเสนอในการปรับปรุงอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) อย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	24
ตารางที่ 28 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านมีข้อเสนอในการปรับปรุงอาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) อย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	24
ตารางที่ 29 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านมีข้อเสนอในการปรับปรุงอาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) อย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	25
ตารางที่ 30 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ เพศของผู้ตอบสอบถาม	25
ตารางที่ 31 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	25
ตารางที่ 32 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ระดับการศึกษาที่จบสูงสุดของผู้ตอบแบบสอบถาม	26
ตารางที่ 33 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ อาชีพประจำของผู้ตอบแบบสอบถาม	26
ตารางที่ 34 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ รายได้ส่วนตัวต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถาม	27

บทที่ 1

วิธีการดำเนินงาน

1.1 วิธีการดำเนินงาน

1.1.1 กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ครอบคลุมทั่วภูมิภาคทั่วประเทศ

1.1.2 ระเบียบวิธีวิจัย

คณะวิจัยจะใช้การวิจัยเชิงปริมาณด้วยระเบียบวิธีวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Methodology) ในการทำโพล โดยทำการสำรวจระดับบุคคล คือ ประชากรเป้าหมายประชาชนคนไทยที่มีอายุ 15 ปีขึ้นไป ทั้งนี้เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์สูงสุดของการศึกษาและใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพควบคู่กันไปใน การพัฒนาเครื่องมือสำรวจ การทดสอบเครื่องมือ จากนั้นนำเข้าสู่ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล การตรวจสอบ ข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ ตามลำดับ

การเลือกตัวอย่าง (Sampling Method) และขนาดตัวอย่าง (Sample Size)

การเลือกตัวอย่างจะเป็นการเลือกตัวอย่างที่เป็นไปตามหลักการสองประการคือ หลักของความ เป็นตัวแทนทางสถิติต่อกลุ่มประชากรเป้าหมาย (Representativeness) และหลักของความคลาดเคลื่อน (Errors) ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับระบบฐานข้อมูลประชากรเป้าหมายของ ออย. และกรอบการสุ่มตัวอย่าง (Sampling Frame) โดยคณะวิจัย สำนักงานวิจัยซูเปอร์โพล จะมุ่งเน้นในวิชาชีพด้านระเบียบวิธีวิจัยที่พยายามลดทอน ความคลาดเคลื่อนและอคติ (Errors & Biases) ออกไปจากการออกแบบสำรวจโพลครั้งนี้ให้เหลือน้อยที่สุด ตามหลักวิชาการที่เป็นสากล

การกำหนดกลุ่มประชากรเป้าหมาย

ในการเก็บข้อมูล คณะผู้วิจัยได้มีระเบียบวิธีการกำหนดขนาดตัวอย่างและการเลือกตัวอย่างโดย พิจารณาวัตถุประสงค์ของการศึกษาคั้งนี้ ซึ่งพบว่า ขนาดตัวอย่างในแต่ละพื้นที่ที่เหมาะสมกับโครงการศึกษา คั้งนี้จะเป็นการกำหนดขนาดตัวอย่างที่สอดคล้องกับการเลือกตัวอย่างโดยคำนึงถึงค่าผลกระทบจากการเลือก ตัวอย่างที่มากกว่า 1 ชั้น ตามสมการที่ปรากฏนี้

$$n' = \frac{Z_{\alpha/2}^2 (P \cdot Q)}{d^2}$$
$$n_{srs} = \frac{N \cdot n'}{N + n'}$$
$$n_{design} = n_{srs} \cdot deff$$
$$n_{opt} = \frac{n_{srs} \cdot deff}{response \quad rate}$$

จากสูตรกำหนดขนาดตัวอย่างข้างต้น เมื่อนำช่วงของความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และความคลาดเคลื่อนบวกลบ ร้อยละ 5 เข้าร่วมคำนวณประกอบกับอัตราการตอบของโครงการสำรวจที่ใกล้เคียงกัน การคำนวณด้วยสูตรสำหรับการเลือกตัวอย่างชั้นเดียวคือ การหาค่า จากนั้นนำไปคูณกับค่า deff สำหรับโครงการสำรวจที่ใช้การสุ่มตัวอย่างสองชั้น (two-stage sampling) จะใช้ค่าขนาดตัวอย่างที่เหมาะสมกับการออกแบบคือ นำไปหารด้วยอัตราการตอบจากโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียงกันในอัตราร้อยละ 45 จึงได้ขนาดตัวอย่างที่เหมาะสม

ด้วยขนาดของประชากรเกินกว่า 100,000 ของกลุ่มเป้าหมายขนาดตัวอย่างที่คำนวณได้จึงไม่น้อยกว่า 400 ตัวอย่าง ในพื้นที่ที่ถูกสำรวจครั้งนี้ และด้วยการเลือกตัวอย่างเป็นวิธีการเลือกตัวอย่างมากกว่า 1 ชั้นจึงมีค่า Deff เข้ามาเป็นตัวแปรในการเพิ่มขนาดตัวอย่างครั้งนี้ที่ใช้การเลือกตัวอย่างด้วยวิธีการเดินแผนที่เริ่มต้นจากถนนหลัก (Main Street) เข้าทุกตรอกซอยเพื่อลดปัญหาความคลาดเคลื่อนจากการไม่ครอบคลุม (Non-Coverage Sampling) จากนั้นใช้การเลือกตัวอย่างแบบเชิงระบบ (Systematic Sampling) ในการเลือกตัวอย่างครัวเรือนในพื้นที่ที่ปรากฏในแผนที่ของพื้นที่ที่ถูกสำรวจ จากนั้นทำการเลือกตัวอย่างแบบง่าย (Simple Random Sampling) ตัวอย่างในครัวเรือนที่ตกเป็นตัวอย่างครัวเรือนในพื้นที่ที่ถูกสำรวจ จนได้ครบตามจำนวนที่ต้องการตามสัดส่วนของประชากร

ในการเก็บข้อมูล คณะวิจัยได้มีระเบียบวิธีการกำหนดขนาดตัวอย่างและการเลือกตัวอย่างโดยพิจารณาวัตถุประสงค์ของการศึกษาครั้งนี้ ซึ่งพบว่า ขนาดตัวอย่างที่เหมาะสมกับโครงการสำรวจครั้งนี้คือ ครั้งละไม่น้อยกว่า 2,000 ตัวอย่างครอบคลุมทุกภูมิภาคของประเทศ ตามสัดส่วนประชากร

ตารางที่ 1 ตารางแสดงการสุ่มตัวอย่างจากจำนวนประชากรทั้งหมดของจังหวัดตัวอย่าง

จังหวัด	จำนวนคนที่มีอายุ 15 ปีขึ้นไป	จำนวนตัวอย่าง
เชียงใหม่	1,361,301	171
นครสวรรค์	877,619	110
กรุงเทพมหานคร	4,676,771	588
ชลบุรี	1,207,779	152
ลพบุรี	626,078	79
ราชบุรี	703,944	89
ปทุมธานี	931,815	117
ขอนแก่น	1,504,751	189
บุรีรัมย์	1,288,323	162
บึงกาฬ	338,325	43
นครศรีธรรมราช	1,259,286	158
สงขลา	1,122,691	141
รวม	15,898,683	2,000

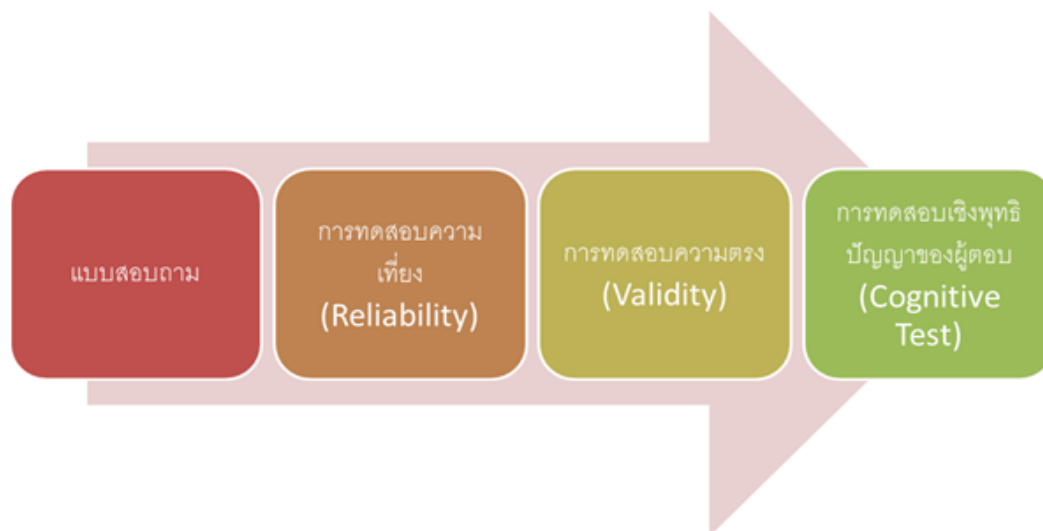
1.2 เครื่องมือวัด (Measurement)

คณะวิจัย สำนักงานวิจัยซูเปอร์โพล มีการดำเนินงานภายใต้หลักคิดที่ว่า “ตัดสุทให้พอดีกับผู้สวมใส่” ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานสามารถตอบโจทย์วัตถุประสงค์ในการสำรวจโพลครั้งนี้ ในการออกแบบสอบถามหรือเครื่องมือในการสำรวจ เป็นการดำเนินงานภายใต้ความร่วมมือระหว่างคณะวิจัย สำนักงานวิจัยซูเปอร์โพล คณะทำงาน อย. และนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ด้านการวิจัยเชิงสำรวจมากกว่า 20 ปี จากมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นต้น

การวิจัยในครั้งนี้ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่ง ข้อมูลในประเด็นต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของการทำสำรวจโพล โดยมีขั้นตอนการจัดทำดังนี้

1. คณะวิจัยฯ ร่วมหารือกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อร่วมกันกำหนดประเด็นการสำรวจ
2. คณะวิจัยฯ ร่างแบบสอบถาม และส่งให้ ผู้แทนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) พิจารณาเห็นชอบ
3. ปรับแก้และนำไปใช้เก็บข้อมูลจริง

การออกแบบเครื่องมือ (Measurement)



ในการทำโพลสำรวจครั้งนี้ คณะวิจัย สำนักงานวิจัยซูเปอร์โพล จะทำการพัฒนาเครื่องมือวัดและการพิจารณาเห็นชอบของคณะกรรมการ อย. โดยผ่านการออกแบบตัวแบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการจัดทำโพลสำรวจ เรื่อง การใช้ฉลากผลิตภัณฑ์ในชีวิตประจำวัน

ภายหลังการออกแบบตัวแบบสอบถามและได้ทำการสัมภาษณ์คณะบุคคล ผู้เชี่ยวชาญและผู้บริหารหรือผู้แทนในสายงานภารกิจหลักของ อย. คณะวิจัย สำนักงานวิจัยซูเปอร์โพล จะนำแบบสอบถามที่ได้รับปรับปรุงและเมื่อได้รับการพิจารณาเห็นชอบจากคณะผู้แทนของ อย. แล้ว คณะวิจัยจะนำแบบสอบถามไปทำการทดสอบใน 3 ด้าน คือ

- (1) การทดสอบความตรง (Validity Test)
- (2) การทดสอบความเที่ยง (Reliability Test) และ
- (3) การทดสอบเชิงพุทธิปัญญาของผู้ตอบ (Cognitive Test)

และเมื่อคณะวิจัยได้ทำการทดสอบแบบสอบถามและได้ผลการทดสอบแล้ว คณะวิจัยจะนำเสนอผลการทดสอบต่อคณะผู้แทนของ อย. เพื่อพิจารณาอีกครั้ง โดยเมื่อคณะผู้แทนของ อย. พิจารณาเห็นชอบแล้ว คณะวิจัยจะนำแบบสอบถามไปใช้ในการเก็บสำรวจโพล และเพื่อนำข้อมูลจากการสำรวจสู่การประมวลผล วิเคราะห์ข้อมูล เขียนรายงานสรุปผล จัดทำข้อเสนอแนะ และเพื่อใช้ข้อมูลผลการสำรวจโพล ในการสื่อสารสาธารณะเพื่อเสริมสร้างการรับรู้ ความเข้าใจ และเชื่อมั่นต่อภาพลักษณ์ที่ดีของ อย. ต่อไป

การทดสอบเครื่องมือ

จากนั้น แบบสอบถามที่ได้จะถูกนำไปทดสอบแบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับประชากรเป้าหมายที่จะทำการประเมินจริงด้วยการทดสอบความเที่ยง (Reliability) ด้วยค่าสัมประสิทธิ์อัลฟ่า เพื่อดูว่าข้อคำถามโดยภาพรวมทั้งชุดมีค่ามากกว่า 0.7 ซึ่งเป็นค่ากลางมาตรฐานหรือไม่ และค่าสัมประสิทธิ์อัลฟ่า แต่ละข้อคำถามด้วยเพื่อจะได้พิจารณาควรตัดออกจากแบบสอบถามหรือควรจะเก็บเอาไว้ในแบบสอบถาม นอกจากนี้ ยังมีการทดสอบความตรง (Validity) ที่ใช้ผู้เชี่ยวชาญและเจ้าหน้าที่ของ อย. ร่วมพิจารณาว่า ข้อคำถามที่ออกแบบมานั้น ตรงกับวัตถุประสงค์และหลักการทฤษฎีหรือไม่มากนักเพียงไร

สิ่งที่น่าพิจารณา คือ ข้อเสนอของโครงการนี้จะมีวิธีการทดสอบแบบสอบถามที่เป็นวิธีที่ทำได้น้อยมากในข้อเสนอของโครงการวิจัยต่าง ๆ ในประเทศ นั่นคือ การทดสอบเชิงพุทธิปัญญาของผู้ตอบ (Cognitive Test) โดยทำการทดสอบใน 4 กระบวนการคือ กระบวนการรับรู้และเข้าใจถ้อยคำที่ใช้ในแบบสอบถาม กระบวนการรื้อฟื้นข้อมูลออกมาจากความทรงจำ กระบวนการตัดสินใจ และกระบวนการจับคู่ข้อมูลในความคิดกับตัวเลือกหรือคำตอบในแบบสอบถาม โดยการทดสอบทั้งสามวิธีนี้จะทำให้สามารถปรับปรุงคุณภาพของแบบสอบถามได้ดีมากยิ่งขึ้น

1.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การชี้แจงเจ้าหน้าที่ของคณะวิจัยฯ และเครือข่ายนักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ซึ่งจะต้องเข้าฟังคำอธิบายและฝึกซ้อมการสัมภาษณ์ในรูปแบบการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research Design) และเก็บข้อมูลแบบ ผสมผสาน (Mixed Mode of Data Collection) เช่น การสัมภาษณ์ (Interview) หรือให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ได้ตอบเอง (Self-Administered) เพื่อลดทอนความคลาดเคลื่อนแบบ Non-sampling Error

การควบคุมการปฏิบัติงาน ดำเนินการโดยเครือข่ายคณาจารย์ของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ หรือหัวหน้างานภาคสนามจากส่วนกลางภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการโครงการวิจัย ด้วยการแนะนำและควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานเก็บข้อมูล และพนักงานตรวจสอบข้อมูล เพื่อให้เป็นไปตามกรอบและขั้นตอนของโครงการวิจัยอย่างแท้จริง

การตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลโดยเครือข่ายคณาจารย์ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท หรือปริญญาเอก เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง ครบถ้วนและสมบูรณ์ของเนื้อหาสาระ ในการปฏิบัติงานของพนักงานเก็บข้อมูล เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ในกรณี ที่ตรวจพบว่าพนักงานเก็บข้อมูลผู้ใดสร้างข้อมูลขึ้นมาเอง งานสัมภาษณ์ของพนักงานผู้นั้นจะตกเป็นโมฆะทั้งหมดและจะดำเนินการขั้นเด็ดขาดตามสัญญา โดยคณะวิจัยจะดำเนินการเก็บข้อมูลซ่อมจนครบถ้วนสมบูรณ์

1.4 การตรวจสอบความถูกต้องและการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ดำเนินการโดยเครือข่ายคณาจารย์ ระดับปริญญาโท หรือปริญญาเอกของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ โดยมีคณะกรรมการโครงการวิจัย (Board of Project Directors) ทำการตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของการวิเคราะห์สู่การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ทางสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นมาตรฐานสากล ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยหลักสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics)

การถ่วงน้ำหนัก คณะทำงานฯ นำคำตอบที่ได้จากคำถามปลายเปิดที่มีการจัดลำดับ 1 – 3 มาประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลถ่วงน้ำหนักของแต่ละคำตอบโดยให้ค่าคะแนนน้ำหนักของคำตอบที่ได้อันดับ 1 มีจำนวนค่าความถี่ (frequency) เท่าไหร่นำมาคูณด้วย 3 คะแนน (weighted value x frequency) และคำตอบที่ได้อันดับ 2 นำค่าความถี่คูณด้วย 2 และคำตอบที่ได้อันดับ 3 นำค่าความถี่คูณด้วย 1 จากนั้นหาผลรวมบวกทั้งหมดและปรับให้เป็นฐานร้อยละ 100 และทำการหาค่าสัดส่วนของแต่ละคำตอบที่ได้จากผลคูณด้วยค่าน้ำหนักและบวกรวมทั้งสิ้นโดยรวมทั้งหมดแล้วจะมีฐานเต็มค่าร้อยละ 100 พอดี

1.5 การปกปิดข้อมูล

คณะวิจัย สำนักงานวิจัยซูเปอร์โพล ถือเป็นจริยธรรมวิชาชีพความรับผิดชอบสูงสุดในการปกปิดข้อมูลขององค์กรหรือหน่วยงานต่าง ๆ โดยเป็นหลักปฏิบัติที่ถืออย่างเคร่งครัดมาช้านานของบุคลากรผู้เกี่ยวข้องกับโครงการศึกษาครั้งนี้ทุกคน

1.6 ระยะเวลาในการดำเนินงาน

รายงานผลการสำรวจและข้อเสนอแนะเชิงกลยุทธ์ฉบับสมบูรณ์ (Full Report) ตามข้อกำหนดความต้องการและขอบเขตการดำเนินงาน (TOR) ภายใน 270 วัน นับจากวันที่ลงนามในสัญญา

1.6.1 ระยะเวลาการดำเนินงาน เดือน มกราคม 2562 - สิงหาคม 2562

1.6.2 แผนการดำเนินงาน

ตารางที่ 2 แผนการดำเนินงาน และกิจกรรมในระยะเวลาการดำเนินงาน

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินงาน								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. ขออนุมัติโครงการ									
2. รวบรวมเนื้อหาและสถิติเพื่อการเตรียมคัดเลือกหัวข้อโพล									
3. วิเคราะห์กำหนดประเด็นและออกแบบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลและกำหนดสัดส่วนตัวอย่างการสำรวจ (ครั้งที่ 1)									
4. ประสานงาน การสำรวจจัดเก็บข้อมูลโพลในพื้นที่ (ครั้งที่ 1)									
5. การประมวลผลวิเคราะห์ และสรุปผลการสำรวจข้อมูลโพล (ครั้งที่ 1)									
6. การเผยแพร่โพลตามช่องทางสื่อสารของ อย./ของผู้รับจ้าง (ครั้งที่ 1)									
7. วิเคราะห์กำหนดประเด็นออกแบบเครื่องมือในการเก็บข้อมูลและกำหนดสัดส่วนตัวอย่างการสำรวจ (ครั้งที่ 2)									
8. ประสานงาน การสำรวจจัดเก็บข้อมูลโพลในพื้นที่ (ครั้งที่ 2)									
9. การประมวลผลวิเคราะห์ และสรุปผลการสำรวจข้อมูลโพล (ครั้งที่ 2)									
10. การเผยแพร่โพลตามช่องทางสื่อสาร ของ อย./ของ บริษัทซูเปอร์โพล จำกัด (ครั้งที่ 2)									
11. จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์									

บทที่ 2 ผลการสำรวจ

2.1 ผลการสำรวจ

ตอนที่ 1 เรื่องทั่วไป การรับรู้และประสบการณ์ของผู้บริโภค

ตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านซื้อ อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) บ้างหรือไม่

ลำดับที่	การซื้ออาหารสด	จำนวน	ร้อยละ
1	ซื้อ	1,883	93.7
2	ไม่ซื้อ	127	6.3
	รวมทั้งสิ้น	2,010	100.00

จากการพิจารณาตารางที่ 3 เมื่อสอบถามกลุ่มตัวอย่างถึงในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ซื้ออาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) พบว่า ส่วนใหญ่หรือร้อยละ 93.7 ระบุ ซื้ออาหารสด และร้อยละ 6.3 ระบุ ไม่ซื้อ

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านซื้อ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) บ้างหรือไม่

ลำดับที่	การซื้ออาหารบรรจุเสร็จ	จำนวน	ร้อยละ
1	ซื้อ	1,971	98.1
2	ไม่ซื้อ	39	1.9
	รวมทั้งสิ้น	2,010	100.00

เมื่อพิจารณาตารางที่ 4 ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา กลุ่มตัวอย่างซื้อ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) พบว่า ส่วนใหญ่หรือร้อยละ 98.1 ระบุ ซื้ออาหารบรรจุเสร็จ และร้อยละ 1.9 ระบุ ไม่ซื้อ

ตารางที่ 5 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านซื้อ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) บ้างหรือไม่

ลำดับที่	อาหารปรุงสำเร็จ	จำนวน	ร้อยละ
1	ซื้อ	1,981	98.6
2	ไม่ซื้อ	29	1.4
	รวมทั้งสิ้น	2,010	100.00

จากการวิเคราะห์ตารางที่ 5 ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา กลุ่มตัวอย่างซื้อ **อาหารปรุงสำเร็จ** (อาหารตามสั่ง) พบว่าส่วนใหญ่หรือร้อยละ 98.6 ระบุ ซื้ออาหารปรุงสำเร็จ และร้อยละ 1.4 ระบุ ไม่ซื้อ

ตารางที่ 6 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ การซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) เฉลี่ยเดือนละกี่ครั้ง

ลำดับที่	อาหารสด	จำนวน	ร้อยละ
1	ไม่เกิน 5 ครั้ง/เดือน	468	23.6
2	5 – 10 ครั้ง/เดือน	603	30.4
3	11 – 15 ครั้ง/เดือน	414	20.8
4	16 – 20 ครั้ง/เดือน	126	6.3
5	21 - 25 ครั้ง/เดือน	249	12.5
6	ไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้	127	6.4
	รวมทั้งสิ้น	1,987	100.00

เมื่อวิเคราะห์ตารางที่ 6 จากการสอบถามกลุ่มตัวอย่างถึงการซื้อผลิตภัณฑ์ **อาหารสด** (เนื้อสัตว์สด ผักสด) เฉลี่ยเดือนละกี่ครั้ง พบว่าร้อยละ 23.6 ระบุซื้อไม่เกิน 5 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 30.4 ระบุซื้อ 5 – 10 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 20.8 ระบุซื้อ 11 – 15 ครั้ง/เดือน นอกจากนี้ร้อยละ 6.3 ระบุซื้อ 16 – 20 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 12.5 ระบุซื้อ 21 - 25 ครั้ง/เดือน และร้อยละ 6.4 ระบุไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้

ตารางที่ 7 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ การซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) เฉลี่ยเดือนละกี่ครั้ง

ลำดับที่	อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม)	จำนวน	ร้อยละ
1	ไม่เกิน 5 ครั้ง/เดือน	481	24.2
2	5 – 10 ครั้ง/เดือน	728	36.7
3	11 – 15 ครั้ง/เดือน	265	13.3
4	16 – 20 ครั้ง/เดือน	158	7.9
5	21 - 25 ครั้ง/เดือน	317	15.9
6	ไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้	39	2.0
	รวมทั้งสิ้น	1,988	100.00

จากการพิจารณาตารางที่ 7 กลุ่มตัวอย่างซื้อผลิตภัณฑ์ **อาหารบรรจุเสร็จ** (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) เฉลี่ยเดือนละกี่ครั้ง พบว่าร้อยละ 24.2 ระบุซื้อไม่เกิน 5 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 36.7 ระบุซื้อ 5 – 10 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 13.3 ระบุซื้อ 11 – 15 ครั้ง/เดือน นอกจากนี้ร้อยละ 6.3 ระบุซื้อ 16 – 20 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 15.9 ระบุซื้อ 21 - 25 ครั้ง/เดือน และร้อยละ 2.0 ระบุไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้

ตารางที่ 8 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ การซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) เฉลี่ยเดือนละกี่ครั้ง

ลำดับที่	อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง)	จำนวน	ร้อยละ
1	ไม่เกิน 5 ครั้ง/เดือน	366	18.4
2	5 – 10 ครั้ง/เดือน	528	26.6
3	11 – 15 ครั้ง/เดือน	275	13.8
4	16 – 20 ครั้ง/เดือน	240	12.1
5	21 - 25 ครั้ง/เดือน	550	27.7
6	ไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้	29	1.4
	รวมทั้งสิ้น	1,988	100.00

เมื่อพิจารณาตารางที่ 8 กลุ่มตัวอย่างซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) เฉลี่ยเดือนละกี่ครั้ง ค้นพบว่าร้อยละ 18.4 ระบุซื้อไม่เกิน 5 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 26.6 ระบุซื้อ 5 – 10 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 13.8 ระบุซื้อ 11 – 15 ครั้ง/เดือน นอกจากนี้ร้อยละ 12.1 ระบุซื้อ 16 – 20 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 27.7 ระบุซื้อ 21 - 25 ครั้ง/เดือน และร้อยละ 1.4 ระบุไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้

ตารางที่ 9 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาท่านซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากสถานที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	อาหารสด	จำนวน	ร้อยละ
1	ตลาดสด	1,421	32.9
2	ซูเปอร์มาเก็ต(ปลีก) (TOPS, BIG C, Tesco Lotus)	942	21.8
3	ร้านขายของชำในหมู่บ้าน	706	16.4
4	แม่โคร (Makro)	552	12.8
5	ร้านสะดวกซื้อ	483	11.2
6	ไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้	127	2.9
7	ออนไลน์	84	1.9
	รวมทั้งสิ้น	4,315	100.0

จากการวิเคราะห์ตารางที่ 9 เมื่อสอบถามกลุ่มตัวอย่างถึงรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากสถานที่ใด พบว่า ส่วนใหญ่หรือร้อยละ 32.9 ระบุซื้อที่ตลาดสด รองลงมาหรือร้อยละ 21.8 ระบุซื้อที่ซูเปอร์มาเก็ต (ปลีก) (TOPS, BIG C, Tesco Lotus) และร้อยละ 16.4 ระบุซื้อที่ร้านขายของชำในหมู่บ้าน ตามลำดับ

ตารางที่ 10 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาท่านซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากสถานที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม)	จำนวน	ร้อยละ
1	ร้านสะดวกซื้อ	1,371	32.3
2	ซูเปอร์มาเก็ต(ปลีก) (TOPS, BIG C, Tesco Lotus)	945	22.2
3	ร้านขายของชำในหมู่บ้าน	736	17.3
4	ตลาดสด	553	13.0
5	แม็คโคร (Makro)	482	11.3
6	ออนไลน์	99	2.3
7	ไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้	64	1.5
	รวมทั้งสิ้น	4,250	100.0

เมื่อวิเคราะห์ตารางที่ 10 ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมากลุ่มตัวอย่างซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากสถานที่ใด พบว่า ส่วนใหญ่หรือร้อยละ 32.2 ระบุซื้อที่ร้านสะดวกซื้อ รองลงมาหรือร้อยละ 22.2 ระบุซื้อที่ซูเปอร์มาเก็ต (ปลีก) (TOPS, BIG C, Tesco Lotus) และร้อยละ 17.3 ระบุซื้อที่ร้านขายของชำในหมู่บ้าน ตามลำดับ

ตารางที่ 11 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาท่านซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) จากสถานที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง)	จำนวน	ร้อยละ
1	ตลาดสด	1,177	31.1
2	ร้านขายของชำในหมู่บ้าน	751	19.9
3	ร้านสะดวกซื้อ	594	15.7
4	ซูเปอร์มาเก็ต(ปลีก) (TOPS, BIG C, Tesco Lotus)	575	15.2
5	อื่น ๆ ระบุ	294	7.8
6	แม็คโคร (Makro)	215	5.7
7	ออนไลน์	147	3.9
8	ไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้	29	0.8
	รวมทั้งสิ้น	3,782	100.0

จากการพิจารณาตารางที่ 11 ถึงในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมากลุ่มตัวอย่างซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) จากสถานที่ใด พบว่า เกินครึ่งหรือร้อยละ 31.1 ระบุซื้อที่ตลาดสด รองลงมาหรือร้อยละ 19.9 ระบุซื้อที่ร้านขายของชำในหมู่บ้าน และร้อยละ 15.7 ระบุซื้อที่ร้านสะดวกซื้อ ตามลำดับ

ตารางที่ 12 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด)	จำนวน	ร้อยละ
1	สี กลิ่น และความสด	1,535	22.0
2	ความปลอดภัย (ปลอดสารตกค้าง เชื้อโรค)	1,397	20.0
3	ราคา	1,328	19.0
4	คุณค่าทางโภชนาการ	1,010	14.5
5	วันหมดอายุ	702	10.0
6	ยี่ห้อ แบรินด์	372	5.3
7	การโฆษณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร	229	3.3
8	มีคนแนะนำมา (บอกต่อ)	154	2.2
9	ไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้	127	1.8
10	การรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	123	1.8
11	อื่น ๆ ระบุ	10	0.1
	รวมทั้งสิ้น	6,987	100.0

เมื่อพิจารณาตารางที่ 12 จากการสอบถามกลุ่มตัวอย่างถึงใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) พบว่า ร้อยละ 22.0 ระบุ สี กลิ่น และความสด รองลงมาหรือร้อยละ 20.0 ระบุ ความปลอดภัย (ปลอดสารตกค้าง เชื้อโรค) และร้อยละ 19.0 ระบุราคา ตามลำดับ

ตารางที่ 13 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 10 ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) มากที่สุด ตามลำดับ

ลำดับที่	อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด)	จำนวน	ร้อยละ
1	สี กลิ่น และความสด	3,150	29.9
2	ความปลอดภัย (ปลอดสารตกค้าง เชื้อโรค)	2,587	24.6
3	ราคา	2,329	22.1
4	คุณค่าทางโภชนาการ	1,271	12.1
5	วันหมดอายุ	627	6.0
6	ยี่ห้อ แบรินด์	248	2.4
7	มีคนแนะนำมา (บอกต่อ)	197	1.9
8	การโฆษณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร	81	0.8
9	การรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	43	0.2

ลำดับที่	อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด)	จำนวน	ร้อยละ
10	อื่น ๆ ระบุ ความสะอาด	4	0.0
	รวมทั้งสิ้น	10,537	100.0

จากการวิเคราะห์ตารางที่ 13 จากข้อ 10 กลุ่มตัวอย่างใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ **อาหารสด** (เนื้อสัตว์สด ผักสด) มากที่สุด พบว่า ร้อยละ 29.9 ระบุสี กลิ่น และความสด รองลงมาร้อยละ 24.6 ระบุความปลอดภัย (ปลอดสารตกค้าง เชื้อโรค) และร้อยละ 22.1 ระบุราคา ตามลำดับ

ตารางที่ 14 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ **อาหารบรรจุเสร็จ** (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม)	จำนวน	ร้อยละ
1	ราคา	1,346	17.5
2	วันหมดอายุ	1,337	17.4
3	ความปลอดภัย (ปลอดสารตกค้าง เชื้อโรค)	1,219	15.9
4	คุณค่าทางโภชนาการ	1,055	13.7
5	สี กลิ่น และความสด	1,051	13.7
6	ยี่ห้อ แบรินด์	852	11.1
7	การโฆษณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร	358	4.7
8	การรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	228	3.0
9	มีคนแนะนำมา (บอกต่อ)	180	2.3
10	ไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้	39	0.5
11	อื่น ๆ ระบุ	9	0.1
	รวมทั้งสิ้น	7,674	100.0

จากการพิจารณาตารางที่ 14 กลุ่มตัวอย่างใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ **อาหารบรรจุเสร็จ** (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) พบว่า ร้อยละ 17.5 ระบุราคา รองลงมาหรือร้อยละ 17.4 ระบุวันหมดอายุ และร้อยละ 15.9 ระบุความปลอดภัย (ปลอดสารตกค้าง เชื้อโรค) ตามลำดับ

ตารางที่ 15 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 12 ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ **อาหารบรรจุเสร็จ** (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) มากที่สุด ตามลำดับ

ลำดับที่	อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม)	จำนวน	ร้อยละ
1	ราคา	2,339	21.3
2	วันหมดอายุ	2,261	20.4

ลำดับที่	อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม)	จำนวน	ร้อยละ
3	ความปลอดภัย (ปลอดภัยจากเชื้อโรค)	2,073	18.7
4	คุณค่าทางโภชนาการ	1,388	12.5
5	สี กลิ่น และรสชาติ	1,376	12.4
6	ยี่ห้อ แบรินด์	1,026	9.3
7	การโฆษณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร	221	2.0
8	มีคนแนะนำมา (บอกต่อ)	218	2.0
9	การรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	149	1.3
10	อื่น ๆ ระบุ รสชาติอาหาร บรรจุภัณฑ์ เป็นต้น	16	0.1
	รวมทั้งสิ้น	11,067	100.0

เมื่อพิจารณาตารางที่ 15 จากข้อ 12 กลุ่มตัวอย่างใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ **อาหารบรรจุเสร็จ** (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) พบว่า ร้อยละ 21.3 ระบุราคา รองลงมาหรือร้อยละ 20.4 ระบุวันหมดอายุ และร้อยละ 18.7 ระบุความปลอดภัย (ปลอดภัยจากเชื้อโรค) ตามลำดับ

ตารางที่ 16 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ **อาหารปรุงสำเร็จ** (อาหารตามสั่ง) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม)	จำนวน	ร้อยละ
1	สี กลิ่น และรสชาติ	1,361	19.2
2	ความปลอดภัย (ปลอดภัยจากเชื้อโรค)	1,344	19.0
3	ราคา	1,315	18.6
4	คุณค่าทางโภชนาการ	1,177	16.6
5	วันหมดอายุ	596	8.4
6	ยี่ห้อ แบรินด์	353	5.0
7	มีคนแนะนำมา (บอกต่อ)	341	4.8
8	การโฆษณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร	273	3.9
9	การรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	249	3.5
10	อื่น ๆ ระบุ	43	0.6
11	ไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้	29	0.4
	รวมทั้งสิ้น	7,081	100.0

จากการวิเคราะห์ตารางที่ 16 กลุ่มตัวอย่างใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ **อาหารปรุงสำเร็จ** (อาหารตามสั่ง) พบว่า ร้อยละ 19.2 ระบุสี กลิ่น และรสชาติ รองลงมาหรือร้อยละ 19.0 ระบุความปลอดภัย (ปลอดภัยจากเชื้อโรค) และร้อยละ 18.6 ระบุราคา ตามลำดับ

ตารางที่ 17 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 14 ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) มากที่สุด ตามลำดับ

ลำดับที่	อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง)	จำนวน	ร้อยละ
1	ความปลอดภัย (ปลอดภัยตกค้าง เชื้อโรค)	2,610	23.8
2	ราคา	2,359	21.5
3	สี กลิ่น และความสด	2,341	21.3
4	คุณค่าทางโภชนาการ	1,684	15.3
5	วันหมดอายุ	620	5.6
6	มีคนแนะนำมา (บอกต่อ)	536	4.9
7	การรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	294	2.7
8	ยี่ห้อ แบรินด์	275	2.5
9	การโฆษณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร	161	1.5
10	อื่น ๆ ระบุ บรรจุภัณฑ์	102	0.9
	รวมทั้งสิ้น	10,982	100.0

เมื่อวิเคราะห์ตารางที่ 17 กลุ่มตัวอย่างใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) มากที่สุด พบว่า ร้อยละ 23.8 ระบุความปลอดภัย (ปลอดภัยตกค้าง เชื้อโรค) รองลงมาหรือ ร้อยละ 21.5 ระบุราคา และร้อยละ 21.3 ระบุสี กลิ่น และความสด ตามลำดับ

ตอนที่ 2 ความเชื่อมั่นเกี่ยวกับองค์กรหรือหน่วยงานควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

ตารางที่ 18 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านเคยได้ยินข่าวสารเกี่ยวกับการจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารมากน้อยเพียงใด

ลำดับที่	เคยได้ยินข่าวสารเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
1	มากที่สุด	66	3.3
2	มาก	415	20.7
3	ปานกลาง	1,002	50.0
4	น้อย	348	17.4
5	น้อยที่สุด	173	8.6
	รวมทั้งสิ้น	2,004	100.00

จากการพิจารณาตารางที่ 18 เมื่อสอบถามกลุ่มตัวอย่างถึงในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา เคยได้ยินข่าวสารเกี่ยวกับการจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารมากน้อยเพียงใด พบว่าร้อยละ 3.3 ระบุมากที่สุด ร้อยละ 20.7 ระบุมาก ครึ่งหนึ่งหรือร้อยละ 50.0 ระบุปานกลาง ร้อยละ 17.4 ระบุน้อย และร้อยละ 8.6 ระบุน้อยที่สุด

ตารางที่ 19 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากแหล่งใด ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1	โฆษณาทางทีวี	1,152	18.7
2	ฉลากสินค้า	1,084	17.6
3	สื่อโฆษณาทางวิทยุ	912	14.8
4	สื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	869	14.1
5	ทดลองใช้ด้วยตนเอง	636	10.3
6	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	581	9.4
7	กรมอนามัย	510	8.3
8	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	198	3.2
9	บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ)	137	2.2
10	กรมประมง	69	1.1
11	อื่น ๆ ระบุ	17	0.3
	รวมทั้งสิ้น	6,165	100.0

เมื่อวิเคราะห์ตารางที่ 19 ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา กลุ่มตัวอย่างได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ **อาหารบรรจุเสร็จ** (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากแหล่งใด พบว่าร้อยละ 18.7 ระบุโฆษณา รองลงมาหรือร้อยละ 17.6 ระบุฉลากสินค้า และร้อยละ 14.8 ระบุสื่อโฆษณาทางทีวี หรือวิทยุ

ตารางที่ 20 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 17 ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากแหล่งใด มากที่สุด ตามลำดับ

ลำดับที่	อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม)	จำนวน	ร้อยละ
1	โฆษณาทางทีวี	2,271	22.1
2	สื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	1,502	14.6
3	สื่อโฆษณาทางวิทยุ	1,466	14.2
4	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	1,306	12.7
5	ทดลองใช้ด้วยตนเอง	1,220	11.9
6	ฉลากสินค้า	1,040	10.1
7	กรมอนามัย	977	9.5
8	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	2,29	2.2
9	กรมประมง	1,65	1.6

ลำดับที่	อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม)	จำนวน	ร้อยละ
10	บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ)	113	1.1
	รวมทั้งสิ้น	10,289	100.0

จากการวิเคราะห์ตารางที่ 20 กลุ่มตัวอย่างได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ **อาหารสด** (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากแหล่งใด มากที่สุด พบว่าร้อยละ 22.1 ระบุโฆษณา รองลงมาหรือร้อยละ 14.6 ระบุสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม) และร้อยละ 14.2 ระบุสื่อโฆษณาทางทีวี หรือวิทยุ ตามลำดับ

ตารางที่ 21 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1	โฆษณาทางทีวี	1,152	18.7
2	ฉลากสินค้า	1,084	17.6
3	สื่อโฆษณาทางวิทยุ	912	14.8
4	สื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	869	14.1
5	ทดลองใช้ด้วยตนเอง	636	10.3
6	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	581	9.4
7	กรมอนามัย	510	8.3
8	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	198	3.2
9	บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ)	137	2.2
10	กรมประมง	69	1.1
11	อื่น ๆ ระบุ	17	0.3
	รวมทั้งสิ้น	6,165	100.0

เมื่อพิจารณาตารางที่ 21 ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา กลุ่มตัวอย่างได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ **อาหารปรุงสำเร็จ** (อาหารตามสั่ง) จากแหล่งใด พบว่าร้อยละ 18.7 ระบุโฆษณา รองลงมาหรือร้อยละ 17.6 ระบุ ฉลากสินค้า และร้อยละ 14.8 ระบุ สื่อโฆษณาทางวิทยุ ตามลำดับ

ตารางที่ 22 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 19 ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากแหล่งใด มากที่สุด ตามลำดับ

ลำดับที่	อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม)	จำนวน	ร้อยละ
1	โฆษณาทางทีวี	2,310	21.7
2	ฉลากสินค้า	1,824	17.1
3	สื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	1,677	15.8
4	ทดลองใช้ด้วยตนเอง	1,235	11.6
5	สื่อโฆษณาทางวิทยุ	1,222	11.5
6	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	1,128	10.6
7	กรมอนามัย	780	7.3
8	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	202	1.9
9	บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ)	134	1.3
10	กรมประมง	128	1.2
	รวมทั้งสิ้น	10,640	100.0

จากการพิจารณาตารางที่ 22 จากข้อ 19 กลุ่มตัวอย่างได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ **อาหารบรรจุเสร็จ** (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากแหล่งใด มากที่สุด พบว่าร้อยละ 21.7 ระบุโฆษณา รองลงมาหรือร้อยละ 17.1 ระบุฉลากสินค้า และร้อยละ 15.8 ระบุสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม) ตามลำดับ

ตารางที่ 23 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) จากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1	โฆษณาทางทีวี	990	49.7
2	ทดลองใช้ด้วยตนเอง	877	44.1
3	สื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม)	828	41.6
4	สื่อโฆษณาทางวิทยุ	694	34.9
5	ฉลากสินค้า	605	30.4
6	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	556	27.9
7	กรมอนามัย	544	27.3
8	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	182	9.1
9	กรมประมง	92	4.6

ลำดับที่	ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
10	บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ)	71	3.6
11	อื่น ๆ ระบุ	56	2.8

เมื่อพิจารณาดังที่ 23 ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา กลุ่มตัวอย่างได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ **อาหารปรุงสำเร็จ** (อาหารตามสั่ง) จากแหล่งใด พบว่าร้อยละ 49.7 ระบุโฆษณา รองลงมาหรือร้อยละ 44.1 ระบุทดลองใช้ด้วยตนเอง และร้อยละ 41.6 ระบุสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก, ไลน์, อินสตาแกรม) ตามลำดับ

ตารางที่ 24 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ จากข้อ 21 ท่านได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ **อาหารปรุงสำเร็จ** (อาหารตามสั่ง) จากแหล่งใด มากที่สุด ตามลำดับ

ลำดับที่	ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1	ทดลองใช้ด้วยตนเอง	2,122	21.2
2	โฆษณาทางทีวี	2,014	20.1
3	สื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก, ไลน์, อินสตาแกรม)	1,707	17.1
4	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	1,135	11.4
5	กรมอนามัย	928	9.3
6	สื่อโฆษณาทางวิทยุ	880	8.8
7	ฉลากสินค้า	814	8.1
8	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	193	1.9
9	กรมประมง	137	1.4
10	อื่น ๆ ระบุ	51	0.5
11	บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ)	15	0.2
	รวมทั้งสิ้น	9,996	100.0

จากการวิเคราะห์ตารางที่ 24 จากข้อ 21 กลุ่มตัวอย่างได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของ **อาหารปรุงสำเร็จ** (อาหารตามสั่ง) จากแหล่งใด มากที่สุด พบว่า ร้อยละ 21.2 ระบุทดลองใช้ด้วยตนเอง รองลงมาหรือร้อยละ 20.1 ระบุโฆษณา และร้อยละ 17.1 ระบุสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก, ไลน์, อินสตาแกรม) ตามลำดับ

ตารางที่ 25 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านคิดว่าองค์กรใด จะสามารถสร้างความมั่นใจให้กับท่านในเรื่องการผลิตภัณฑอาหารมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย ได้มากที่สุด (โปรดระบุตัวเลข 1 ถึง 5 เพื่อลำดับความโดดเด่นลงในช่อง.....)

ลำดับที่	เรื่องการผลิตภัณฑอาหารมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	8,812	29.7
2	กรมอนามัย	7,612	25.6
3	บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ)	4,843	16.3
4	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	4,776	16.1
5	กรมประมง	3,667	12.3
	รวมทั้งสิ้น	29,710	100.0

จากการวิเคราะห์ตารางที่ 25. เมื่อถามว่าคิดว่าองค์กรใด จะสามารถสร้างความมั่นใจในเรื่องการผลิตภัณฑอาหารมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย ได้มากที่สุด พบว่า อันดับ 1หรือร้อยละ 29.7 ระบุ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) อันดับ 2 หรือร้อยละ 25.6 ระบุ กรมอนามัย อันดับ 3 หรือร้อยละ 16.3 ระบุ บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ) อันดับ 4 หรือร้อยละ 16.1 ระบุ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และอันดับ 5 หรือร้อยละ 12.3 ระบุ กรมประมง ตามลำดับ

ตารางที่ 26 แสดงคำร้อยละของตัวอย่างระบุ จากประสบการณ์ของท่าน ท่านเชื่อมั่นมากน้อยเพียงใดต่อกิจกรรมดำเนินการขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านต่าง ๆ ต่อไปนี้

รายละเอียดเกี่ยวกับองค์กรควบคุมอาหาร	ทัศนคติเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร						
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยมาก	ไม่เคยมีประสบการณ์	รวมทั้งสิ้น
1. เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพอาหารมีการดำเนินงานด้วยความเป็นมืออาชีพ มีมาตรฐาน เชื่อถือได้	206 (10.3)	792 (39.5)	826 (41.2)	110 (5.5)	56 (2.8)	16 (0.7)	2,006 (100.0)
2. กระบวนการควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพ ความปลอดภัยอาหารเป็นไปตามมาตรฐานสากล	182 (9.1)	776 (38.6)	843 (42.0)	162 (8.1)	31 (1.5)	15 (0.7)	2,009 (100.0)
3. การดำเนินการกับผู้กระทำความผิดที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร เป็นไปด้วยความรวดเร็ว ถูกต้อง เป็นธรรม	184 (9.2)	672 (33.5)	870 (43.3)	190 (9.5)	75 (3.7)	16 (0.8)	2,007 (100.0)
4. การปฏิบัติงานขององค์กรกำกับดูแลคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร มีความโปร่งใส เป็นธรรม ตรวจสอบได้	171 (8.5)	625 (31.2)	910 (45.5)	214 (10.7)	65 (3.2)	18 (0.9)	2,003 (100.0)
5. องค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหารมีการบริการด้านข้อมูลข่าวสาร และช่องทางการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่สะดวก รวดเร็ว และหลากหลายช่องทาง	194 (9.7)	715 (35.6)	808 (40.2)	222 (11.0)	55 (2.7)	16 (0.8)	2,010 (100.0)
6. องค์กรเกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหารให้ความสำคัญกับการรับเรื่องร้องเรียน และส่งต่อข้อร้องเรียนไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ด้วยความรวดเร็ว	186 (9.3)	622 (30.9)	882 (43.9)	240 (11.9)	58 (2.9)	22 (1.1)	2,010 (100.0)
7. ระดับความพึงพอใจของท่านในภาพรวมต่อการดำเนินงานขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร	162 (8.1)	640 (31.9)	918 (45.7)	206 (10.3)	67 (3.3)	16 (0.7)	2,009 (100.0)

รายละเอียดเกี่ยวกับองค์กรควบคุมอาหาร	ทัศนคติเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร						
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยมาก	ไม่เคยมีประสบการณ์	รวมทั้งสิ้น
8. ระดับความเชื่อมั่นของท่านในภาพรวมต่อการดำเนินงานขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร	162 (8.1)	681 (33.9)	908 (45.2)	195 (9.7)	50 (2.5)	14 (0.6)	2,010 (100.0)
9. ด้านความเป็นมืออาชีพของเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบ ปรามปราม การกระทำความผิดที่เกี่ยวข้อง	157 (7.8)	611 (30.4)	915 (45.6)	250 (12.5)	54 (2.7)	20 (1.0)	2,007 (100.0)
10. ด้านความรวดเร็วและคล่องตัวในการดำเนินการกับผู้กระทำความผิด	141 (7.0)	575 (28.6)	900 (44.9)	284 (14.1)	86 (4.3)	23 (1.1)	2,009 (100.0)
11. ด้านช่องทาง การรับ และส่งต่อเรื่องร้องเรียนไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	154 (7.7)	563 (28.1)	906 (45.1)	292 (14.5)	70 (3.5)	22 (1.1)	2,007 (100.0)
12. ด้านความโปร่งใสในการปฏิบัติงานที่มีความเป็นธรรม ตรวจสอบได้	169 (8.4)	593 (29.5)	911 (45.4)	256 (12.7)	60 (3.0)	20 (1.0)	2,009 (100.0)

เมื่อวิเคราะห์ตารางที่ 26 ถึงประสบการณ์ของผู้ตอบแบบสอบถามว่าเชื่อมั่นมากน้อยเพียงใดต่อกิจกรรมดำเนินการขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านต่าง ๆ

โดยเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพอาหารมีการดำเนินงานด้วยความเชื่อมั่นอาชีพ มีมาตรฐาน เชื่อถือได้ พบว่าร้อยละ 10.3 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 39.5 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 41.2 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 5.5 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 2.8 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 0.7 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

ถามถึงกระบวนการควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพ ความปลอดภัย อาหารเป็นไปตามมาตรฐานสากล พบว่าร้อยละ 9.1 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 38.6 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 42.0 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 8.1 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 1.5 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 0.7 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

ด้านการดำเนินการกับผู้กระทำความผิดที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร เป็นไปด้วยความรวดเร็ว ถูกต้อง เป็นธรรม ค้นพบว่าร้อยละ 9.2 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 33.5 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 43.3 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 9.5 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 3.7 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 0.8 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

ถามต่อถึงการปฏิบัติงานขององค์กรกำกับดูแลคุณภาพ ความปลอดภัยอาหารมีความโปร่งใส เป็นธรรม ตรวจสอบได้ ค้นพบว่าร้อยละ 8.5 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 31.2 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 45.5 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 10.7 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 3.2 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 0.9 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

นอกจากนี้ด้านองค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหารมีบริการด้านข้อมูลข่าวสาร และช่องทางการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่สะดวก รวดเร็ว และหลากหลายช่องทาง พบว่าร้อยละ 9.7 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 35.6 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 40.2 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 11.0 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 2.7 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 0.8 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

ถามต่อถึงองค์กรเกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหารให้ความสำคัญกับการรับเรื่องร้องเรียน และส่งต่อข้อร้องเรียนไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ด้วยความรวดเร็ว ค้นพบว่าร้อยละ 9.3 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 30.9 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 43.9 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 11.9 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 2.9 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 1.1 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

เมื่อถามถึงระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามในภาพรวมต่อการดำเนินงานขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร พบว่าร้อยละ 8.1 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 31.9 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 45.7 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 10.3 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 3.3 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 0.7 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

นอกจากนี้ระดับความเชื่อมั่นของผู้ตอบแบบสอบถามในภาพรวมต่อการดำเนินงานขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร ค้นพบว่าร้อยละ 8.1 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 33.9 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 45.2 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 9.7 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 2.5 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 0.6 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

ด้านความเป็นมืออาชีพอาชีพของเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบ ปรากฏการกระทำผิดที่เกี่ยวข้อง พบว่าร้อยละ 7.8 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 30.4 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 45.6 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 12.5 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 2.7 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 1.0 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

ด้านความรวดเร็วและคล่องตัวในการดำเนินการกับผู้กระทำผิด พบว่าร้อยละ 7.0 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 28.6 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 44.9 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 14.1 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 4.3 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 1.1 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

ด้านช่องทาง การรับ และส่งต่อเรื่องร้องเรียนไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ค้นพบว่าร้อยละ 7.7 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 28.1 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 45.1 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 14.5 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 3.5 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 1.1 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

และด้านความโปร่งใสในการปฏิบัติงานที่มีความเป็นธรรม ตรวจสอบได้ พบว่าร้อยละ 8.4 ระบุเชื่อมั่นมากที่สุด ร้อยละ 29.5 ระบุเชื่อมั่นมาก จำนวนมากหรือร้อยละ 45.4 ระบุเชื่อมั่นปานกลาง นอกจากนี้ร้อยละ 12.7 ระบุเชื่อมั่นน้อย ร้อยละ 3.0 ระบุเชื่อมั่นน้อยมาก และร้อยละ 1.0 ระบุไม่เคยมีประสบการณ์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ตารางที่ 27 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านมีข้อเสนอในการปรับปรุงอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) อย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	เนื้อสัตว์สด ผักสด	จำนวน	ร้อยละ
1	ความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค)	1,450	72.7
2	สี กลิ่น และรสชาติ	1,397	70.0
3	ราคา	1,161	58.2
4	คุณค่าทางโภชนาการ	929	46.6
5	อื่น ๆ ระบุ	38	1.9

จากการพิจารณาตารางที่ 27 ถึงข้อเสนอในการปรับปรุงอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) อย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) พบว่า ร้อยละ 72.7 ระบุความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค) รองลงมาหรือร้อยละ 70.0 ระบุสี กลิ่น และรสชาติ ร้อยละ 58.2 ระบุราคา ร้อยละ 46.6 ระบุคุณค่าทางโภชนาการ และร้อยละ 1.9 ระบุอื่น ๆ

ตารางที่ 28 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านมีข้อเสนอในการปรับปรุงอาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) อย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	เนื้อสัตว์สด ผักสด	จำนวน	ร้อยละ
1	ความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค)	1,417	70.8
2	ราคา	1,190	59.5
3	คุณค่าทางโภชนาการ	1,157	57.8
4	สี กลิ่น และรสชาติ	1,100	55.0
5	อื่น ๆ ระบุ	15	0.7

เมื่อพิจารณาตารางที่ 28 ถึงข้อเสนอในการปรับปรุงอาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) พบว่า ร้อยละ 70.8 ระบุความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค) รองลงมาหรือร้อยละ 59.5 ระบุราคา ร้อยละ 57.8 ระบุคุณค่าทางโภชนาการ ร้อยละ 55.0 ระบุสี กลิ่น และรสชาติ และร้อยละ 0.7 ระบุอื่น ๆ

ตารางที่ 29 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ท่านมีข้อเสนอในการปรับปรุงอาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) อย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ลำดับที่	เนื้อสัตว์สด ผักสด	จำนวน	ร้อยละ
1	ความปลอดภัย (ปลอดภัยจากเชื้อโรค)	1,432	71.7
2	ราคา	1,234	61.8
3	สี กลิ่น และรสชาติ	1,228	61.5
4	คุณค่าทางโภชนาการ	1,106	55.4
5	อื่น ๆ ระบุ	24	1.2

จากการวิเคราะห์ตารางที่ 29 ถึงข้อเสนอในการปรับปรุงปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) พบว่า ร้อยละ 71.7 ระบุความปลอดภัย (ปลอดภัยจากเชื้อโรค) รองลงมาหรือร้อยละ 61.8 ระบุราคา ร้อยละ 61.5 ระบุสี กลิ่น และรสชาติ ร้อยละ 55.4 ระบุคุณค่าทางโภชนาการ และร้อยละ 1.2 ระบุอื่น ๆ

ตอนที่ 4 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 30 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ เพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

ลำดับที่	เพศ	จำนวน	ร้อยละ
1	ชาย	769	38.4
2	หญิง	1,236	61.6
	รวมทั้งสิ้น	2,005	100.0

เมื่อวิเคราะห์ตารางที่ 30 ถึงเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ส่วนใหญ่หรือร้อยละ 61.6 เป็นเพศหญิง และ ร้อยละ 38.4 เป็นเพศชาย

ตารางที่ 31 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ลำดับที่	อายุ	จำนวน	ร้อยละ
1	อายุ ต่ำกว่า 20 ปี	271	13.5
2	อายุ 20-29 ปี	647	32.3
3	อายุ 30-39 ปี	477	23.8
4	อายุ 40-49 ปี	350	17.4
5	อายุ 50-59 ปี	190	9.5
6	อายุ 60 ปีขึ้นไป	71	3.5
	รวมทั้งสิ้น	2,006	100.0

จากการพิจารณาตารางที่ 31 ถึงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ร้อยละ 13.5 ระบุอายุ ต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 32.3 ระบุอายุ 20 – 29 ปี ร้อยละ 23.8 ระบุอายุ 30 – 39 ปี นอกจากนี้ร้อยละ 17.4 ระบุอายุ 40 – 49 ปี ร้อยละ 9.5 ระบุอายุ 50 – 59 ปี และร้อยละ 3.5 ระบุ อายุ 60 ปีขึ้นไป

ตารางที่ 32 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ ระดับการศึกษาที่จบสูงสุดของผู้ตอบแบบสอบถาม

ลำดับที่	ระดับการศึกษาที่จบสูงสุด	จำนวน	ร้อยละ
1	ประถมศึกษาหรือต่ำกว่า	185	9.2
2	มัธยมศึกษาตอนต้น	319	15.9
3	มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	548	27.4
4	อนุปริญญา/ปวส.	196	9.8
5	ปริญญาตรี	683	34.2
6	ปริญญาโท	58	2.9
7	ปริญญาเอก	2	0.1
8	ไม่ได้เรียนหนังสือ	11	0.5
	รวมทั้งสิ้น	2,002	100.0

เมื่อพิจารณาตารางที่ 32 ถึงระดับการศึกษาที่จบสูงสุด พบว่า ร้อยละ 9.2 ระบุประถมศึกษาหรือต่ำกว่า ร้อยละ 15.9 ระบุมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 27.4 ระบุมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. ร้อยละ 9.8 ระบุอนุปริญญา/ปวส. ในขณะที่ร้อยละ 34.2 ระบุปริญญาตรี ร้อยละ 2.9 ระบุปริญญาโท และร้อยละ 0.1 ระบุปริญญาเอก และร้อยละ 0.5 ระบุไม่ได้เรียนหนังสือ

ตารางที่ 33 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ อาชีพประจำของผู้ตอบแบบสอบถาม

ลำดับที่	อาชีพประจำ	จำนวน	ร้อยละ
1	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	178	8.9
2	ลูกจ้าง/พนักงานบริษัท	602	30.0
3	ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	272	13.6
4	นักเรียน นักศึกษา	430	21.5
5	รับจ้างทั่วไป	286	14.3
6	แม่บ้าน/พ่อบ้าน/เกษียณ	146	7.3
7	เกษตรกร	74	3.7
8	อื่น ๆ.....	16	0.7
	รวมทั้งสิ้น	2,004	100.0

จากการวิเคราะห์ตารางที่ 33 ถึงอาชีพประจำของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าร้อยละ 8.9 ระบุข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 30.0 ระบุลูกจ้าง/พนักงานบริษัท ร้อยละ 13.6 ระบุค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 21.5 ระบุนักเรียน นักศึกษา นอกจากนี้ร้อยละ 14.3 ระบุรับจ้างทั่วไป ร้อยละ 7.3 ระบุแม่บ้าน/พ่อบ้าน/เกษียณ ร้อยละ 3.7 ระบุเกษตรกร และร้อยละ 0.7 ระบุอื่น ๆ

ตารางที่ 34 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างระบุ รายได้ส่วนตัวต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถาม

ลำดับที่	อาชีพประจำ	จำนวน	ร้อยละ
1	ต่ำกว่า 10,000 บาท	652	33.0
2	10,001 – 15,000 บาท	725	36.7
3	15,001 – 30,000 บาท	473	23.9
4	30,001 – 50,000 บาท	90	4.6
5	50,001 บาทขึ้นไป	37	1.8
	รวมทั้งสิ้น	1,977	100.0

เมื่อวิเคราะห์ตารางที่ 34 ถึงรายได้ส่วนตัวต่อเดือน พบว่าร้อยละ 33.0 ระบุต่ำกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 36.7 ระบุ 10,001 – 15,000 บาท ร้อยละ 23.9 ระบุ 15,001 – 30,000 บาท ร้อยละ 4.6 ระบุ 30,001 – 50,000 บาท และร้อยละ 1.8 ระบุ 50,001 บาทขึ้นไป

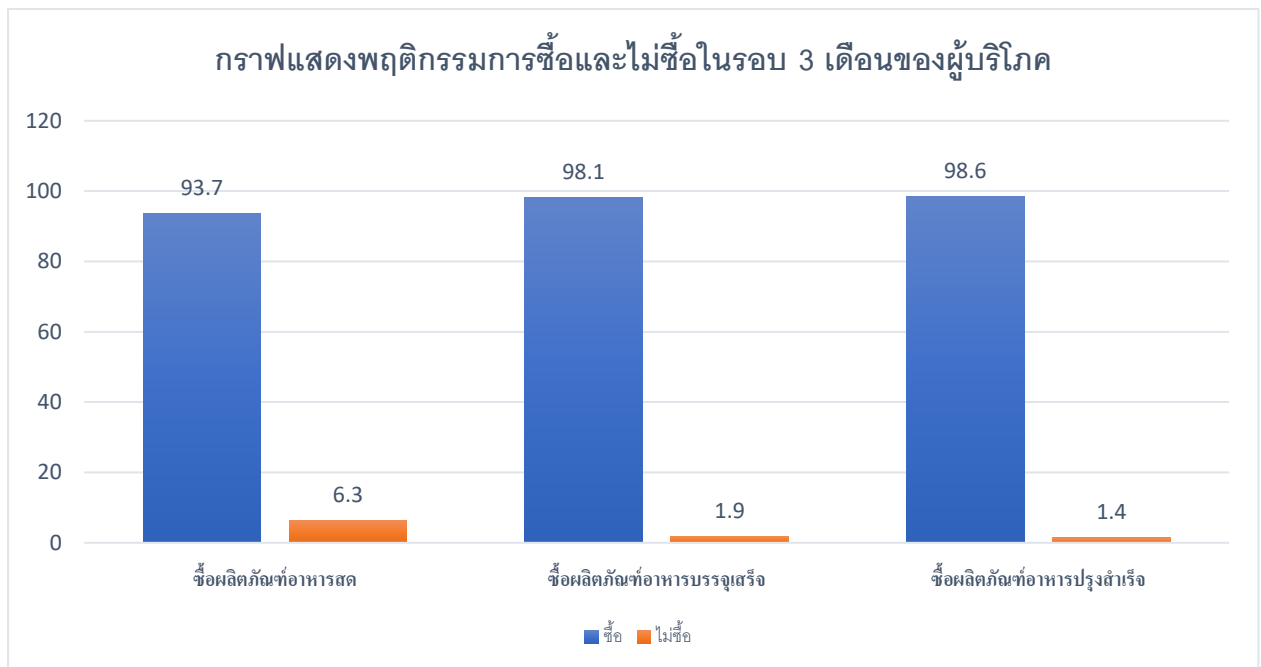
สรุปผลการวิเคราะห์

2.2 สรุปผลการวิเคราะห์

จากผลการศึกษาเรื่อง สำนวจความคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคของสำนักงานอาหารและยา และความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพที่กำลังอยู่ในกระแสหรือความสนใจของผู้บริโภค ทางผู้วิจัยได้สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 4 ส่วนดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 การรับรู้และประสบการณ์ของผู้บริโภค

➤ การวิเคราะห์การรับรู้และประสบการณ์ของผู้บริโภค จากผลการศึกษาพบว่า ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาผู้บริโภคมีพฤติกรรมการการ **ซื้อ** มากกว่า **การไม่ซื้อ** โดยมีการซื้ออาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) ร้อยละ 93.7 ไม่ซื้อร้อยละ 6.3 ซื้ออาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) ร้อยละ 98.1 ไม่ซื้อร้อยละ 1.9 และอาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) ร้อยละ 98.6 ไม่ซื้อร้อยละ 1.4



กราฟที่ 1 แสดงพฤติกรรมการซื้อและไม่ซื้อผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค

เมื่อทำการเปรียบเทียบ แสดงให้เห็นว่า ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการซื้อ อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) สูงที่สุด รองลงมาคือ อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม และอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) ตามลำดับ

➤ พฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) ในแต่ละเดือน เฉลี่ย 5-10 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 30.4 มากที่สุด รองลงมาคือ ไม่เกิน 5 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 23.6 จำนวน 11-15 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 20.8 จำนวน 21-25 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 12.5 จำนวน 16-20 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 6.3 และไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้ ร้อยละ 6.4 ตามลำดับ

➤ พฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) ในแต่ละเดือน เฉลี่ย 5-10 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 36.7 มากที่สุด รองลงมาคือ ไม่เกิน 5 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 24.2 จำนวน 21-25 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 15.9 จำนวน 11-15 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 13.3 จำนวน 16-20 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 7.9 และไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้ ร้อยละ 2

➤ พฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) ในแต่ละเดือน เฉลี่ย จำนวน 21-25 ครั้ง/เดือน มากที่สุด ร้อยละ 27.7 รองลงมาคือ จำนวน 5-10 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 26.6 ไม่เกิน 5 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 18.4 จำนวน 11-15 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 13.8 จำนวน 16-20 ครั้ง/เดือน ร้อยละ 12.1 และไม่ได้ซื้ออาหารในหมวดนี้ ร้อยละ 1.4

➤ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากตลาดสดมากที่สุด ร้อยละ 32.9 รองลงมาคือซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ต (ปลีก) (Tops, Big C, Tesco Lotus) ร้อยละ 21.8 และซื้ออาหารสดจากร้านขายของชำในหมู่บ้าน ร้อยละ 16.4

➤ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากร้านสะดวกซื้อ มากที่สุด ร้อยละ 32.3 รองลงมาคือซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ต (ปลีก) (Tops, Big C, Tesco Lotus) ร้อยละ 22.2 และซื้ออาหารสดจากร้านขายของชำในหมู่บ้าน ร้อยละ 17.3

➤ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) จากตลาดสดมากที่สุด ร้อยละ 31.1 รองลงมาคือซื้อจากร้านขายของชำในหมู่บ้าน ร้อยละ 19.9 และซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากร้านสะดวกซื้อ ร้อยละ 15.7

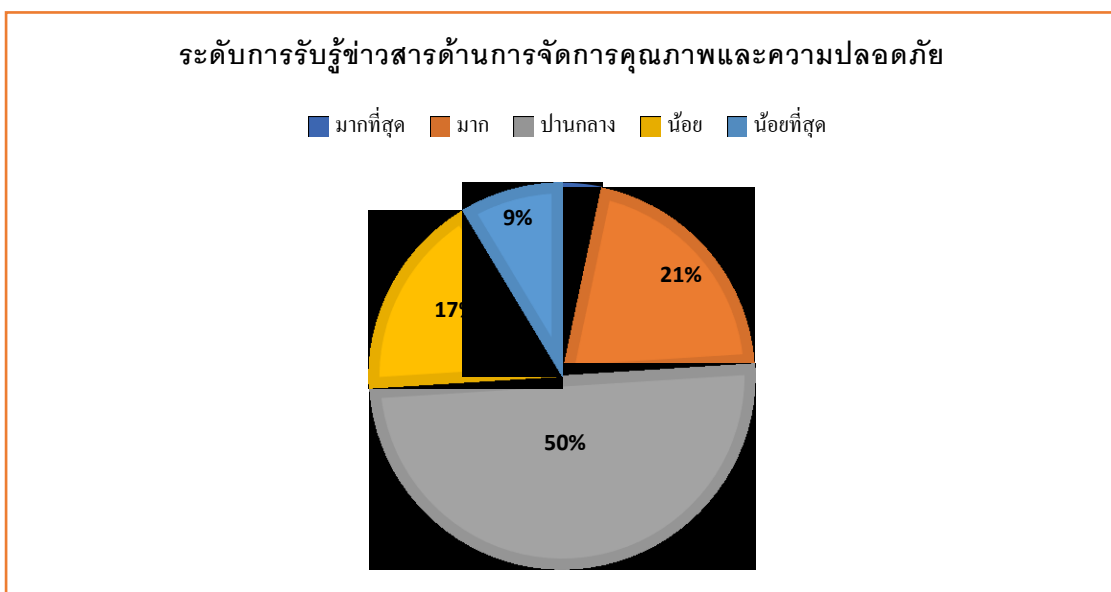
➤ ในการสำรวจหลักเกณฑ์ในการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหาร พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) จากสี กลิ่น และรสชาติ มากที่สุด ร้อยละ 22 รองลงมาคือ ตัดสินใจซื้อจากความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค) ร้อยละ 20 และตัดสินใจซื้ออาหารสดจากราคา ร้อยละ 19 และเมื่อนำมาจัดลำดับของหลักเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) เป็น 3 ลำดับ พบว่าผู้บริโภคจะตัดสินใจเลือกซื้อโดยพิจารณาจาก สี กลิ่น และรสชาติ เป็นลำดับที่ 1 ร้อยละ 29.9 ลำดับที่ 2 คือ ความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค) ร้อยละ 24.6 และ ราคา เป็นลำดับที่ 3 ร้อยละ 22.1

➤ ในการสำรวจหลักเกณฑ์ในการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารบรรจุเสร็จ (เครื่องดื่ม น้ำแข็ง) พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารบรรจุเสร็จ (เครื่องดื่ม น้ำแข็ง) จากราคา มากที่สุด ร้อยละ 17.5 รองลงมาคือ ตัดสินใจซื้อจากวันหมดอายุ ร้อยละ 17.4 และตัดสินใจซื้อจากความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค) ร้อยละ 15.9 และเมื่อนำมาจัดลำดับของหลักเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารบรรจุเสร็จ (เครื่องดื่ม น้ำแข็ง) เป็น 3 ลำดับ พบว่าผู้บริโภคจะตัดสินใจเลือกซื้อโดยพิจารณาราคา เป็นลำดับที่ 1 ร้อยละ 21.3 ลำดับที่ 2 คือ วันหมดอายุ ร้อยละ 20.4 และ ความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค) เป็นลำดับที่ 3 คือ 18.7

➤ ในการสำรวจหลักเกณฑ์ในการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) จากสี กลิ่น และความสดมากที่สุดร้อยละ 19.2 รองลงมาคือ ตัดสินใจซื้อจากความปลอดภัย (ปลอดภัยตากแห้ง เชื้อโรค) ร้อยละ 19 และตัดสินใจซื้อจากคุณค่าทางโภชนาการ ร้อยละ 16.6 และเมื่อนำมาจัดลำดับของหลักเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสด(เนื้อสัตว์สด ผักสด) เป็น 3 ลำดับ พบว่าผู้บริโภคจะตัดสินใจเลือกซื้อโดยพิจารณาจาก ความปลอดภัย (ปลอดภัยตากแห้ง เชื้อโรค) เป็นลำดับที่ 1 ร้อยละ 23.8 ลำดับที่ 2 คือ ราคา ร้อยละ 21.5 และสี กลิ่น และความสด เป็นลำดับที่ 3 ร้อยละ 21.3

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ความเชื่อมั่นเกี่ยวกับองค์กรหรือหน่วยงานควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาผู้บริโภคได้รับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับการจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารอยู่ในระดับปานกลาง สูงที่สุด ถึงร้อยละ 50 รองลงมาคือได้รับรู้ในระดับมาก ร้อยละ 20.7 และได้รับรู้ในระดับ น้อย ร้อยละ 17.4



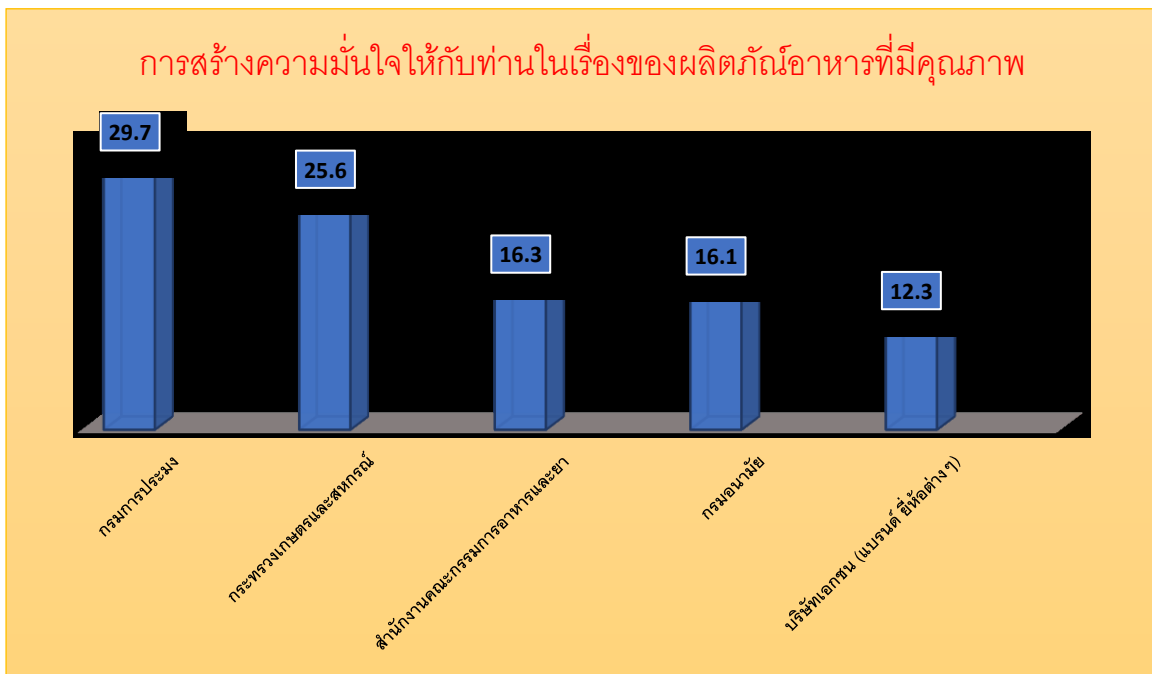
แผนภูมิที่ 2 แสดงข้อมูลระดับการรับรู้ข่าวสารด้านการจัดการคุณภาพและความปลอดภัย

➤ ช่องทางที่ได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารสด (เนื้อสัตว์ และผักสด) ซึ่งพบว่าได้รับจากการโฆษณามากที่สุดร้อยละ 18.9 รองลงมาคือจากสื่อทางทีวี และวิทยุ ร้อยละ 15.6 และจากสื่อสังคมออนไลน์ ร้อยละ 12.8 ตามลำดับ ซึ่งเมื่อนำมาจัดอันดับของช่องทางการรับรู้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ด้านอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) 3 อันดับแรกพบว่า อันดับที่ 1 คือ ช่องทางจากการโฆษณา ร้อยละ 22.1 อันดับที่ 2 คือช่องทางจากสื่อสังคมออนไลน์ ร้อยละ 14.6 และทางสื่อทีวี และวิทยุ ร้อยละ 14.2

➤ ช่องทางที่ได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) จากการโฆษณามากที่สุดร้อยละ 18.9 รองลงมาคือจากฉลากสินค้า ร้อยละ 18.7 และจากสื่อโฆษณาทางทีวี หรือวิทยุ ร้อยละ 15.6 ซึ่งเมื่อนำมาจัดอันดับของช่องทาง การรับรู้ข่าวสาร ข้อมูลผลิตภัณฑ์ด้านอาหารบรรจุเสร็จ (เครื่องดื่ม น้ำแข็ง) 3 อันดับแรกพบว่า อันดับที่ 1 คือ ช่องทางจากการโฆษณา ร้อยละ 21.7 อันดับที่ 2 คือจากฉลากสินค้า ร้อยละ 17.1 และอันดับที่ 3 คือ ช่องทางจากสื่อสังคมออนไลน์ ร้อยละ 15.8

➤ ช่องทางที่ได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) จากการโฆษณามากที่สุดร้อยละ 18 รองลงมาคือสื่อสังคมออนไลน์ ร้อยละ 15.1 และจากสื่อโฆษณาทางทีวี หรือวิทยุ ร้อยละ 12.6 ซึ่งเมื่อนำมาจัดอันดับของช่องทาง การรับรู้ข่าวสารข้อมูลอาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) 3 อันดับแรกพบว่า อันดับที่ 1 คือ รับรู้จากทดลองใช้ด้วยตนเองร้อยละ 21.2 อันดับที่ 2 คือจากโฆษณาร้อยละ 20.1 และอันดับที่ 3 คือ จากสื่อสังคมออนไลน์ (เฟสบุ๊ก,ไลน์,อินสตาแกรม) ร้อยละ 17.1

จากการสอบถามถึงหน่วยงานที่การสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ และสะอาดปลอดภัยได้มากที่สุดนั้น พบว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีการสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคมากที่สุดร้อยละ 29.7 รองลงมาคือ กรมอนามัย ร้อยละ 25.6 อันดับที่ 3 ได้แก่ บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ) ร้อยละ 16.3 อันดับที่ 4 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร้อยละ 16.1 และอันดับที่ 5 คือกรมประมง ร้อยละ 12.3



แผนภูมิที่ 3 การสร้างความมั่นใจในเรื่องของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพจากหน่วยงานต่าง ๆ

จากการศึกษาทัศนคติเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร พบว่าผู้บริโภคมีทัศนคติเกี่ยวกับประเด็นต่าง ๆ อยู่ในระดับดังต่อไปนี้

- เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพอาหารมีการดำเนินงานด้วยความเป็นมืออาชีพ มีมาตรฐาน เชื่อถือได้ อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 41.2 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 39.5 และอยู่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 10.3

- กระบวนการควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพ ความปลอดภัย อาหารเป็นไปตามมาตรฐานสากล อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 42 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 38.6 และอยู่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 9.1

- การดำเนินการกับผู้กระทำความผิดที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร เป็นไปด้วยความรวดเร็ว ถูกต้อง เป็นธรรม อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 43.3 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 33.5 และอยู่ในระดับน้อยร้อยละ 9.5

- การปฏิบัติงานขององค์กรกำกับดูแลคุณภาพ ความปลอดภัยอาหารมีความโปร่งใส เป็นธรรม ตรวจสอบได้ อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 45.5 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 31.2 และอยู่ในระดับน้อยร้อยละ 10.7

- องค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหารมีการบริการด้านข้อมูลข่าวสาร และช่องทางการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่สะดวก รวดเร็ว และหลากหลายช่องทาง อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 40.2 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 35.6 และอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 11

- องค์กรเกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร ให้ความสำคัญกับการรับเรื่องร้องเรียน และส่งต่อข้อร้องเรียนไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ด้วยความรวดเร็ว อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 43.9 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 30.9 และอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 11.9

- ระดับความพึงพอใจของท่านในภาพรวมต่อการดำเนินงานขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 45.7 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 31.9 และอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 10.3

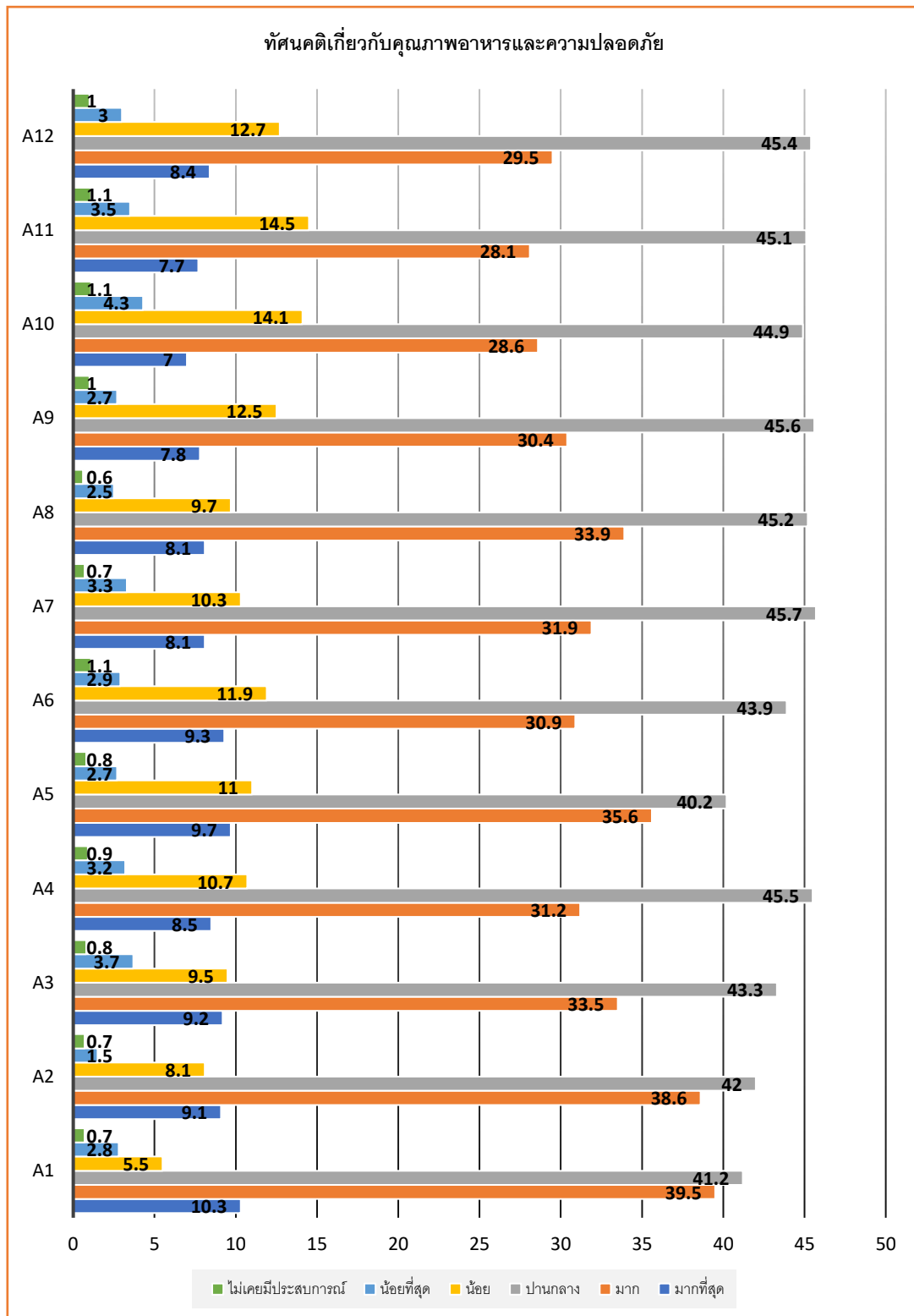
- ระดับความเชื่อมั่นของท่านในภาพรวมต่อการดำเนินงานขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย อาหาร อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 45.2 รองลงมาคืออยู่ในระดับ มาก ร้อยละ 33.9และอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 9.7

- ด้านความเป็นมืออาชีพของเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบ ปรามปรามการกระทำความผิดที่เกี่ยวข้อง อยู่ในระดับ ปานกลาง สูงที่สุด ร้อยละ 45.6 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 30.4 และอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 12.5

- ด้านความรวดเร็วและคล่องตัวในการดำเนินการกับผู้กระทำผิด อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 44.9 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 28.6 และอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 14.1

- ด้านช่องทาง การรับ และส่งต่อเรื่องร้องเรียนไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อยู่ในระดับ ปานกลางสูงที่สุด ร้อยละ 45.1 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 28.1 และอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 14.5

- ด้านความโปร่งใสในการปฏิบัติงานที่มีความเป็นธรรม ตรวจสอบได้ อยู่ในระดับ ปานกลางสูง ที่สุด ร้อยละ 45.4 รองลงมาคืออยู่ในระดับมาก ร้อยละ 29.5 และอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 12.7



แผนภูมิที่ 4 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติเกี่ยวกับคุณภาพอาหารและความปลอดภัย

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

➤ จากการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคมีข้อเสนอแนะในการปรับปรุงอาหารสด (เนื้อสัตว์สด ผักสด) ในเรื่องของ ความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค) มากที่สุดร้อยละ 28.4 รองลงมาคือ เรื่องสี กลิ่น และรสชาติ ร้อยละ 27.4 และเรื่องราคา ร้อยละ 22.7

➤ ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงอาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) ในเรื่องของ ความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค) มากที่สุดร้อยละ 29.0 รองลงมาคือ เรื่องราคา ร้อยละ 24.4 และเรื่องคุณค่าทางโภชนาการ ร้อยละ 23.7

➤ ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงอาหารปรุงสำเร็จ (อาหารตามสั่ง) ในเรื่องของ ความปลอดภัย (ปลอดภัยจาก เชื้อโรค) มากที่สุดร้อยละ 28.5 รองลงมาคือ เรื่องราคา ร้อยละ 24.6 และเรื่องสี กลิ่น และรสชาติ ร้อยละ 24.4

ส่วนที่ 4 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล

จากการศึกษาพบว่า ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 61.6 และเพศชาย ร้อยละ 38.4 มีอายุอยู่ในช่วง 20-29 ปี คิดเป็นร้อยละ 32.3 รองลงมาคือ ช่วงอายุ 30-39 ปี ร้อยละ 23.8 และ ช่วงอายุ 40-19 ปี ร้อยละ 17.4 ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 34.2 รองลงมาคือ มัธยมศึกษา ตอนปลาย/ปวช. ร้อยละ 27.4 และมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 15.9 ประกอบอาชีพลูกจ้าง/พนักงานบริษัท ร้อยละ 30 รองลงมาคือ นักเรียนนักศึกษา ร้อยละ 21.5 และรับจ้างทั่วไป ร้อยละ 14.3 มีรายได้ส่วนตัวต่อ เดือน อยู่ที่ประมาณ 10,001 – 15,000 บาท ร้อยละ 36.7 รองลงมาคือ ต่ำกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 33 และ 15,001 – 30,000 ร้อยละ 23.9

ภาคผนวก ก.

ผลสำรวจโพลและการเผยแพร่ผลสำรวจโพลทางเว็บไซต์



สำนักวิจัย ซูเปอร์โพล นำเสนอผลสำรวจภาคสนาม เรื่อง
ดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท (อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และอาหารสด)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพดล กรรณิกา ผู้อำนวยการสำนักวิจัยซูเปอร์โพล (SUPER POLL) เปิดเผยผลสำรวจภาคสนาม เรื่อง ดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท (อาหารปรุงเสร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และอาหารสด) กรณีศึกษาประชาชนทุกสาขาอาชีพทั่วประเทศ จำนวนทั้งสิ้น 2,010 ตัวอย่าง ดำเนินโครงการทั้งการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ระหว่าง 1 - 29 สิงหาคม พ.ศ. 2562 ที่ผ่านมา พบว่า

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ซื้ออาหารปรุงสำเร็จ เช่น อาหารตามสั่ง มากที่สุด (ร้อยละ 98.6) โดยใช้เกณฑ์การตัดสินใจซื้อจากสี กลิ่น และความสด (ร้อยละ 19.2) รองลงมา คือ ความปลอดภัย (ปลอดภัย ตกค่าง เชื้อโรค) (ร้อยละ 19.0) และราคา (ร้อยละ 18.6) ตามลำดับ

ในขณะที่ซื้ออาหารบรรจุเสร็จ (อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม) (ร้อยละ 98.1) โดยใช้เกณฑ์การตัดสินใจซื้อจากราคา (ร้อยละ 17.5) รองลงมา คือ วันหมดอายุ (ร้อยละ 17.4) และความปลอดภัย (ปลอดภัย ตกค่าง เชื้อโรค) (ร้อยละ 15.9) ตามลำดับ

และซื้ออาหารสด(เนื้อสัตว์สด ผักสด) (ร้อยละ 93.7) ใช้เกณฑ์การตัดสินใจซื้อจากสี กลิ่น และความสด (ร้อยละ 22.0) รองลงมา คือ ความปลอดภัย (ปลอดภัย ตกค่าง เชื้อโรค) (ร้อยละ 20.0) และราคา (ร้อยละ 19.0) ตามลำดับ

อย่างไรก็ตามกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ แสดงความคิดเห็นว่าองค์กรที่จะสามารถสร้างความมั่นใจให้กับท่านในเรื่องการผลิตภัณฑอาหารมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย อันดับ 1 คือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) (ร้อยละ 29.7) อันดับ 2 คือ กรมอนามัย (ร้อยละ 25.6) อันดับ 3 คือบริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ) (ร้อยละ 16.3) ตามลำดับ

ผอ.ซูเปอร์โพล กล่าวว่า ผลโพลนี้ชี้ให้เห็นว่า ผู้บริโภคจำนวนมากที่สุดซื้ออาหารปรุงสำเร็จ เช่น อาหารตามสั่งและอาหารบรรจุเสร็จเช่นอาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม และอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สดและผักสด ตามลำดับ โดยการซื้ออาหารปรุงสำเร็จผู้บริโภคที่ตลาดสดและใช้เกณฑ์การตัดสินใจซื้อจาก สี กลิ่น และความสด เป็นหลัก ส่วนการซื้ออาหารบรรจุเสร็จจากร้านสะดวกซื้อและใช้เกณฑ์ด้านราคา ในขณะที่การซื้ออาหารสดจากตลาดสดใช้เกณฑ์สีกลิ่นและความสดเป็นหลัก นอกจากนี้ องค์กรที่จะสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคด้านคุณภาพสะอาดและปลอดภัยของอาหารอันดับหนึ่งคือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) รองลงมาคือ กรมอนามัย และบริษัทเอกชน ตามลำดับ

โปรดพิจารณารายละเอียดในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 1 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างที่ระบุ ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับการซื้ออาหาร

ลำดับที่	การซื้ออาหาร	อาหารปรุงสำเร็จ	อาหารบรรจุเสร็จ	อาหารสด
1	ซื้อ	98.6	98.1	93.7
2	ไม่ซื้อ	1.4	1.9	6.3
	รวมทั้งสิ้น	100.0	100.0	100.0

ตารางที่ 2 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างที่ระบุ ใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินใจเลือกซื้อ

ลำดับที่	เกณฑ์ในการเลือกซื้อ	อาหารปรุงสำเร็จ	อาหารบรรจุเสร็จ	อาหารสด
1	สี กลิ่น และรสชาติ	19.2	13.7	22.0
2	ความปลอดภัย (ปลอดภัยสารตกค้าง เชื้อโรค)	19.0	15.9	20.0
3	ราคา	18.6	17.5	19.0
4	คุณค่าทางโภชนาการ	16.6	13.7	14.5
5	วันหมดอายุ	8.4	17.4	10.0
6	ยี่ห้อ แรนด์	5.0	11.1	5.3
7	การโฆษณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร	3.9	4.7	3.3
8	มีคนแนะนำมา (บอกต่อ)	4.8	2.3	2.2
9	การรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ (เฟซบุ๊ก, ไลน์, อินสตาแกรม)	3.5	3.0	1.8
10	อื่น ๆ	1.0	0.6	1.9
	รวมทั้งสิ้น	100.0	100.0	100.0

ตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละของตัวอย่างที่ระบุ คิดว่าองค์กรใด จะสามารถสร้างความมั่นใจในเรื่องการผลิตภัณฑอาหารมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย ได้มากที่สุด (โปรดระบุตัวเลข 1 ถึง 5 เพื่อลำดับความโดดเด่น)

ลำดับที่	องค์กรที่สร้างความมั่นใจในเรื่องการผลิตภัณฑอาหาร	ร้อยละ
1	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	29.7
2	กรมอนามัย	25.6
3	บริษัทเอกชน (แบรนด์ ยี่ห้อต่าง ๆ)	16.3
4	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	16.1
5	กรมประมง	12.3
	รวมทั้งสิ้น	100.0

สำนักวิจัย ซูเปอร์โพล (SUPER POLL) โทร 02.051.5928 www.superpollthailand.net

การเผยแพร่ผลสำรวจโพลทางเว็บไซต์

superpollthailand.net/ผลโพล

ซูเปอร์โพล คณะที่ปรึกษา วิจัยธุรกิจ การตลาด วิจัยสังคม ผลโพล @Superpoll ติดต่อเรา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา Food and Drug Administration

ผลโพลล่าสุด
วันอังคารที่ 27 ส.ค. 2562

ดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท (อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และอาหารสด)

ผลโพลครั้งนี้ได้สอบถามประชาชนอายุ 15 ปีขึ้นไปจากทุกสาขาอาชีพ เกี่ยวกับ ดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท (อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และอาหารสด) จำนวน 2,010 ตัวอย่าง ในช่วงเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2562 ที่ผ่านมา

ผลโพล ต้นฉบับ คลิกที่นี่

ประสบการณ์การซื้ออาหาร ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา

98.6%	98.6%อาหารปรุงสำเร็จ เช่น อาหารตามสั่ง
98.1%	อาหารบรรจุเสร็จ
93.7%	อาหารสด

เกณฑ์ตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร

อาหารสด: 22.0%	สีกลิ่น	ความสด	
20.0%	ความปลอดภัย	19.0%	ราคา
อาหารบรรจุเสร็จ: 17.5%	ราคา	17.4%	วันหมดอายุ
15.9%	ความปลอดภัย	19.2%	สี กลิ่น สด
19.0%	ความปลอดภัย	18.6%	ราคา

องค์กรสร้างความมั่นใจในผลิตภัณฑ์อาหาร

29.7, 25.6

superpollthailand.net/ผลโพล

ซูเปอร์โพล คณะที่ปรึกษา วิจัยธุรกิจ การตลาด วิจัยสังคม ผลโพล @Superpoll ติดต่อเรา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา Food and Drug Administration

ผลโพลล่าสุด
วันอังคารที่ 27 ส.ค. 2562

ดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท (อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และอาหารสด)

ผลโพลครั้งนี้ได้สอบถามประชาชนอายุ 15 ปีขึ้นไปจากทุกสาขาอาชีพ เกี่ยวกับ ดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท (อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และอาหารสด) จำนวน 2,010 ตัวอย่าง ในช่วงเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2562 ที่ผ่านมา

ผลโพล ต้นฉบับ คลิกที่นี่

ประสบการณ์การซื้ออาหาร ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา

98.6%	98.6%อาหารปรุงสำเร็จ เช่น อาหารตามสั่ง
98.1%	อาหารบรรจุเสร็จ
93.7%	อาหารสด

เกณฑ์ตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร

อาหารสด: 22.0%	สีกลิ่น	ความสด	
20.0%	ความปลอดภัย	19.0%	ราคา
อาหารบรรจุเสร็จ: 17.5%	ราคา	17.4%	วันหมดอายุ
15.9%	ความปลอดภัย	19.2%	สี กลิ่น สด
19.0%	ความปลอดภัย	18.6%	ราคา

องค์กรสร้างความมั่นใจในผลิตภัณฑ์อาหาร

ความเชื่อมั่น

29.7	25.6	16.9	16.1	12.3
สงข. คณะกรรมการอาหารและยา	กรมพาณิชย์	บริษัทเอกชน	กระทรวงเกษตรฯ	กรมประมง

ภาคผนวก ข .
สื่อภาพอินโฟกราฟิกโพล



ดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท
(อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และอาหารสด)



ผลโพลครั้งนี้ได้สอบถามประชาชนอายุ 15 ปีขึ้นไปจากทุกสาขาอาชีพ เกี่ยวกับ ดัชนีความเชื่อมั่นอาหาร 3 ประเภท (อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุเสร็จ และ อาหารสด) จำนวน 2,010 ตัวอย่าง ในช่วงเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2562 ที่ผ่านมา

ประสบการณ์การซื้ออาหาร
ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา



98.6%

98.6%อาหารปรุงสำเร็จ
เช่น อาหารตามสั่ง
98.1% อาหารบรรจุเสร็จ
93.7% อาหารสด

เกณฑ์ตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร

อาหารสด: 22.0% สีสัน ความสด
20.0% ความปลอดภัย
19.0% ราคา
อาหารบรรจุเสร็จ: 17.5% ราคา
17.4% วันหมดอายุ
15.9% ความปลอดภัย
อาหารปรุงสำเร็จ: 19.2% สีสัน สด
19.0% ความปลอดภัย
18.6% ราคา

องค์กรสร้างความมั่นใจในผลิตภัณฑ์อาหาร

