



การศึกษาปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การรับรู้การใช้โภชนาแฟมบรรจอาหารตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพ
ของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

นางสาว วิไลวรรณ ศิริอรธร

รหัสนิสิต 5410601360

รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของ หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาสุขศึกษา คณะศึกษาศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พ.ศ.2557

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการศึกษาปัญหาพิเศษเล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความกรุณาอย่างยิ่งจาก อาจารย์ ดร. สมคิด ปราบภัย อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำเสนอข้อคิดที่เป็นประโยชน์ ตลอดจนตรวจทาน แก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ขอขอบพระคุณอาจารย์ในสาขาวิชาสุศึกษา ที่ให้ความกรุณาในการตรวจความเชื่อมั่นของเครื่องมือ รวมถึงให้คำแนะนำและแนวทางแก้ไข เครื่องมือให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบคุณนิติระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขนทุกท่าน ที่ให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูล และตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี

ท้ายนี้ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณทุกท่านที่ได้เอ่ยนามที่ให้ความช่วยเหลือและให้กำลังใจจนการศึกษาครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี คุณค่าและคุณประโยชน์ที่ได้จากศึกษานับนี้ผู้ศึกษาขอมอบให้แก่บุพการี คณาจารย์ผู้ประสิทธิ์ประสาทวิทยากร และทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

วิไลวรรณ ศิริอรธ

13 พฤษภาคม พ.ศ.2558

วิไลวรรณ ศิริอรุณ. 2558 . การรับรู้การใช้โภชนาโฟมบรรจุอาหารตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพ
 ของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน.ปริญญาศึกษาศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาสุขศึกษา, คณะศึกษาศาสตร์,มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.อาจารย์ที่ปรึกษา:อ.ดร.สมคิด ปราบภัย
 .52หน้า

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการรับรู้การใช้โภชนาโฟมบรรจุอาหารตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพของ
 นิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน จำนวน 50 คน เป็นการวิจัยรูปเชิงพรรณนา

โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสอบถาม ณ บริเวณต่างๆในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในระหว่างวันที่ เมษายน-
 1 พฤษภาคม 2558 เมื่อเก็บรวบรวมข้อมูล แล้วจึงนำมาวิเคราะห์ด้วยการหาค่าเฉลี่ย ร้อยละและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
 เพื่อวิเคราะห์ผลของแบบสอบถาม

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล และวิเคราะห์คะแนนรายบุคคล พบว่ากลุ่มเป้าหมาย มีการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้
 โภชนาโฟมบรรจุอาหารระดับสูง,การรับรู้ความรุนแรงของการใช้โภชนาโฟมบรรจุอาหาร ในระดับต่ำ การรับรู้ประโยชน์
 ของการใช้โภชนาโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลงอยู่ในระดับสูง การรับรู้อุปสรรคต่อการใช้โภชนาโฟมบรรจุอาหาร อยู่ใน
 ระดับปานกลาง การรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้โภชนาที่ทำจากโฟมบรรจุอาหารอยู่ในระดับ ปานกลาง และมีความเชื่อมั่น
 ในการที่จะทำให้สำเร็จ อยู่ใน ระดับสูง

สารบัญ

กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ง
บทที่1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญและความเป็นมา	1
1.2.คำถามการวิจัย	2
1.3.วัตถุประสงค์การวิจัย	2
1.4. ขอบเขตการวิจัย	3
1.5ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.6.นิยามศัพท์	4
บทที่2เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า	6
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	16
บทที่3วิธีดำเนินการวิจัย	19
3. 1รูปแบบการวิจัย	19
3.2ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	19
3.3 เครื่องมือในการวิจัย	20
3. 4การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในกาวิจัย	24
3. 5 การเก็บรวบรวมข้อมูล	25
3. 6 การวิเคราะห์ข้อมูล	25
บทที่4ผลการวิจัยและวิจารณ์ผลการศึกษา	27
4.1 ผลการศึกษา	27
4.2 การอภิปรายผล	39
บทที่5สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ	40
5.1 สรุปผลการวิจัย	40
5.2 ข้อเสนอแนะ	43
บรรณานุกรม	45
ภาคผนวก	46

สารบัญตาราง

ตารางที่ 1 ลักษณะข้อมูลทั่วไปของประชากร	27
ตารางที่ 2 ระดับการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	29
ตารางที่ 3 การรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารจำแนกรายชื่อ	30
ตารางที่ 4 การรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารโดยจำแนกเป็นรายชื่อ	31
ตารางที่ 5 ระดับการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลง	33
ตารางที่ 6 การรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลงโดยจำแนกเป็นรายชื่อ	33
ตารางที่ 7 ระดับการรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	34
ตารางที่ 8 การรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารโดยจำแนกเป็นรายชื่อ	35
ตารางที่ 9 ระดับการรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	36
ตารางที่ 10 การรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร โดยจำแนกเป็นรายชื่อ	36
ตารางที่ 11 ระดับความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ	37
ตารางที่ 12 ความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จโดยจำแนกเป็นรายชื่อ	38

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและความเป็นมาของปัญหา

ด้วยสภาพสังคมปัจจุบันที่ผู้คนมีความเร่งรีบ เน้นความสะดวกสบาย ประหยัดค่าใช้จ่าย โดยเฉพาะเรื่องการกินอยู่ ที่จังหวะชีวิตของคนทุกวันนี้ ไม่เปิดโอกาสให้มีทางเลือกมากนัก การจะหาของรับประทานที่มีความปลอดภัย ไร้สารพิษถือเป็นเรื่องยาก เพราะเดี๋ยวนี้เน้นหลัก “อ้อม-เร็ว-ถูก” ส่งผลให้อาหารจำพวก แกงลุง ข้าวกล่อง กลายเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคมไทย ทั้งนี้ที่บางคนก็รู้ว่า การกลืนอาหารลงคอ ทุกครั้งนำมาซึ่งภัยเงียบ อันเนื่องมาจากการรับประทานอาหารที่บรรจุในภาชนะโฟม หากรับประทานอาหารจากกล่องโฟม วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันนาน 10 ปี มีโอกาสเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า ที่สำคัญกล่องโฟมทนความร้อนได้เพียง 70 องศาเซลเซียส แต่สิ่งที่เรารับประทานกันเป็นประจำ เช่น ข้าวผัด หรือผัดกะเพรา ฯลฯ ล้วนมีความร้อนเกินมาตรฐานกำหนด ส่งผลให้สารเคมีอันตราย ได้แก่ สไตรีน สามารถปนเปื้อนออกมากับอาหารในปริมาณสูง ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของ “กรมควบคุมมลพิษ” ที่พบว่า ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2552-2556 มีขยะประเภทโฟมเพิ่มขึ้นจาก 34 ล้านชิ้น เป็น 61 ล้านชิ้น ดังนั้นเฉลี่ยแล้วคนไทยใช้ภาชนะโฟมอย่างน้อย 1 ชิ้น/คน/วัน ซึ่งถือว่าประชากรไทยมีการใช้โฟมปริมาณมากในธุรกิจอาหาร ร้านอาหารตามสั่ง แม้ว่ากระทรวงสาธารณสุข ได้ออกกฎกระทรวงตาม พ.ร.บ.สาธารณสุข มาเป็นเวลา 10 ปี แล้วว่า ห้ามใช้กล่องโฟมที่ไม่ได้มาตรฐานมาใส่อาหารร้อน และอาหารมัน เพราะกระทบต่อสุขภาพ แต่ไม่ค่อยได้ผลนัก ทำให้ปัจจุบันจึงยังพบเห็นได้เสมอตามท้องตลาด ที่ผ่านมาจากกรมอนามัยจึงใช้วิธีณรงค์ให้ร้านค้าเปลี่ยนภาชนะบรรจุอาหารจากกล่องโฟม เป็นภาชนะที่ผลิตจากธรรมชาติ หรือ ไบโอบีโอ ทดแทน ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งได้รับมอบหมายให้ดูแลโครงการ ดำเนินการสำรวจสถานการณ์การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม ในร้านอาหารและตลาดนัดภายในกระทรวงสาธารณสุข โดยดำเนินการสำรวจตั้งแต่วันที่ 17 ตุลาคม 2556 ถึง วันที่ 1 พฤศจิกายน 2556 พบว่า ภายในร้านอาหารและตลาดนัดมีร้านจำหน่ายอาหารจำนวน 311 ร้าน พบว่าจำนวน 106 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 34.08 ใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม ซึ่งสามารถจำแนกได้ดังนี้ คือ ใช้บรรจุอาหารในขณะร้อน ร้อยละ 41.51 และบรรจุอาหารในขณะเย็น ร้อยละ 58.49 โดยส่วนใหญ่ผู้ประกอบการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องร้อยละ 53.50 รองลงมา คือ ประเภทถ้วยร้อยละ 32.46 และถาด ร้อยละ 14.04 (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2556)

จากรายงานการวิจัยพบว่าปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมนั้นมาจากความสะดวก ราคาถูก และหาซื้อได้ง่าย รวมทั้งปัจจุบันความรู้ ทักษะคิดของผู้บริโภคและผู้ประกอบการ ต่อการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมยังไม่ได้รับการสื่อสารข้อมูลที่ถูกต้องครบถ้วน การปรับเปลี่ยนให้ผู้บริโภคหันมาใช้ไบโอบีโอจึงเป็นไปได้ยาก เพราะราคาสูงกว่าโฟมปกติ 2-4 เท่า โฟมจึงถูกทิ้งเป็นขยะด้วยปริมาณและสัดส่วนที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเป็นขยะที่มีความคงทนและสามารถทนต่อแรงอัดได้สูงและใช้เวลาในการย่อยสลายนานกว่า 100 ปี อาจ

ก่อให้เกิดปัญหาทางด้านมลพิษ สิ้นเปลืองงบประมาณและพื้นที่ฝังกลบได้ กระบวนการกำจัดขยะโฟม จึงต้องมีความระมัดระวังและปลอดภัยมากที่สุด สารสไตรีน มีส่วนในการทำลายไขกระดูก ทำลายตับ และไต มีผลต่อประสาทส่วนกลางและส่วนปลาย ทำให้การเคลื่อนไหวและการทรงตัวไม่ดี รวมทั้งอาจเป็นสารก่อมะเร็ง เป็นสาเหตุที่ทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลงและทำลายระบบภูมิคุ้มกันภายในร่างกายได้ โดยกล่องโฟมที่ใช้ตามท้องตลาดทั่วไปนั้น ทำจากพลาสติกที่นำมาผ่านกระบวนการขึ้นรูปโดยใช้สารช่วยการขยายตัว (blowing agent) เพื่อให้พลาสติกมีลักษณะฟูและเบา โฟมที่มีการนำมาใช้งานกันมาก มักจะทำมาจากพลาสติกชนิดพอลิสไตรีน ดังนั้นโฟมที่จะกล่าวถึงในตอนนี้คือโฟมพอลิสไตรีน โดยแบ่งออกเป็น 2 ชนิด ตามลักษณะกระบวนการผลิตคือ อีพีเอส (expandable polystyrene) และพีเอสพี (polystyrene paper) สำหรับชนิด อีพีเอส เป็นพีเอสโฟมที่ใช้แก๊สเพนเทนเป็นสารช่วยการขยายตัวในระหว่างกระบวนการ พอลิเมอไรเซชันพอลิสไตรีน ทำให้แก๊สเพนเทนถูกกักเก็บไว้ภายในเนื้อพอลิสไตรีน เมื่อนำเม็ดวัตถุดิบดังกล่าวมาผ่านกระบวนการให้ความร้อนจากไอน้ำ (steam) ความร้อนดังกล่าว จะทำให้เกิดการขยายตัว และได้เป็นเม็ดโฟมอีพีเอสสีขาว แล้วจึงนำไปขึ้นรูป (สรินทร์ ลิมปนาท, 2544.) กล่องโฟมถูกออกแบบมาเพื่อใช้ในการบรรจุอาหาร แต่ไม่เหมาะกับอาหารที่ร้อนจากการปรุงให้สุก หากนำกล่องโฟมใส่อาหารที่ปรุงสุกใหม่ ๆ ความร้อนจะทำให้สารสไตรีน ที่เป็นสารเคมีที่ใช้ในขั้นตอนการละลายตัวปะปนกับอาหาร นอกจากนั้นสารสไตรีนยังมีสารที่ทำให้สมองเสื่อมและมึนงง หงุดหงิดง่าย มีผลทำให้ประจำเดือนมาไม่ปกติ และยังเป็นสารก่อมะเร็ง ในเพศชายอาจจะมีความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก ขณะที่เพศหญิงมีโอกาสที่จะเป็นโรคมะเร็งเต้านมมากขึ้นและอาจส่งผลให้มีโอกาสเป็นโรคมะเร็งตับได้ทั้งในผู้ชายและผู้หญิง สังกัดได้จากสถิติการป่วยและเสียชีวิตจากโรคมะเร็ง ของประชากรไทย พ.ศ. 2556 พบว่า โรคมะเร็ง เป็นโรคที่มีผู้เสียชีวิตเป็นอันดับ 1 คือ ประมาณ 60,000 ราย เฉลี่ยทุกๆ 8 นาที จะมีผู้เสียชีวิต 1 คน คิดเป็นร้อยละ 104.8 แบ่งตามชนิดมะเร็ง ได้แก่ โรคมะเร็งตับ ร้อยละ 23.9 โรคมะเร็งปอด ร้อยละ 18.1 โรคมะเร็งเต้านม ร้อยละ 9.9 โรคมะเร็งปากมดลูก ร้อยละ 6.2 โรคมะเร็งต่อมลูกหมาก ร้อยละ 2.3 (สถิติสาธารณสุข สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข, 2556) จากสถิติดังกล่าว จะเห็นว่าโรคมะเร็งได้คร่าชีวิตประชากรไทยไปจำนวนมาก ซึ่งสาเหตุหนึ่ง ก็เป็นผลพวงจากการรับประทานอาหารที่บรรจุในภาชนะโฟมนั่นเอง

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาถึงผลกระทบและความเสี่ยงต่อสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ทำจากโฟม โดยเล็งเห็นความสำคัญของปัญหาและนำมาซึ่งการทำวิจัย เรื่องการรับรู้การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ปีการศึกษา 2557 เพื่อศึกษาการรับรู้โอกาสเสี่ยงต่อสุขภาพตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพ (Health Belief Model) ว่าอยู่ในระดับใด มีการรับรู้ความรุนแรง และจะสามารถป้องกันตนเองได้ในระดับใด เมื่อต้องซื้ออาหารมาบริโภค จะมีวิธีการปฏิเสธการใช้กล่องโฟมได้ในระดับใด เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจ รวมถึงเป็น

แนวทางไปสู่การปฏิบัติต่อสุขภาพอย่างเหมาะสม ลดโอกาสเสี่ยงในการเกิดโรคและลดอัตราเสี่ยงต่อการสูญเสียชีวิต รวมถึงทรัพย์สินของตัวนิสิตด้วย

1.2.คำถามการวิจัย

1. 2.1 นิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารอยู่ในระดับใด

1. 2.2 นิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารในระดับใด

1.2.3 นิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลงในระดับใด

1.2.4 นิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารอยู่ในระดับใด

1.2.5 นิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมบรรจุอาหารอยู่ในระดับใด

1. 2.6 นิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จอยู่ในระดับใด

1.3.วัตถุประสงค์การวิจัย

1. 3.1 เพื่อศึกษาความเสี่ยงตามแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ในการใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร ของนิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์-

1.3.2 เพื่อศึกษา ปัจจัยเฉพาะ 6 ด้าน ของแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ (Health Belief Model) ได้แก่

1. 3.2 .1) การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเป็นโรค

1. 3.2.2) การรับรู้ความรุนแรงของโรค

1 3.2.3) การรับรู้ถึงประโยชน์ของการรักษาและป้องกันโรค

1.3.2.4) การรับรู้ต่ออุปสรรค

1.3.2.5) สิ่งชักนำไปเกิดการปฏิบัติ

1.3.2.6) ความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ

1.4. ขอบเขตการวิจัย

1.4.1 ประชากร

นิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีการศึกษา 2557

1.4.2 ระยะเวลา

ระหว่างวันที่ 1 เมษายน – 1 พฤษภาคม 2558

1.4.3 ตัวแปรที่ศึกษา

แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ (Health Belief Model) ได้แก่

- 1.) การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเป็นโรค
- 2.) การรับรู้ความรุนแรงของโรค
- 3.) การรับรู้ถึงประโยชน์ของการรักษาและป้องกันโรค
- 4.) การรับรู้ต่ออุปสรรค
- 5.) สิ่งชักนำให้เกิดการปฏิบัติ
- 6.) ความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผลจากการวิจัยนี้ทำให้นอกจากจะทำให้เราสามารถทราบความเสี่ยงของการรับประทานอาหารที่บรรจุในภาชนะโฟมแล้ว ผู้ที่มีอำนาจหน้าที่ดูแลในด้านนี้ สามารถนำไปขยายผลในการวางแผนหรือยุทธศาสตร์เพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารกล่องของนิสิตมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้อย่างตรงจุด และเป็นแนวทางในการต่อยอดเพื่อพัฒนาวัสดุทดแทนที่มีความปลอดภัย ไร้สารพิษเจือปนได้ในอนาคต

1.6. นิยามศัพท์

1.6.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงต่อสุขภาพจากการใช้โฟมบรรจุอาหาร หมายถึง ความคิด ความเชื่อ ความเข้าใจเกี่ยวกับความเสี่ยงของการใช้โฟมบรรจุอาหาร หากสัมผัสสอุณหภูมิที่สูงหรือนำเข้าเตาอบไมโครเวฟ กล่องโฟมจะเสียรูปและอาจทำให้สารเคมีที่อยู่ในเนื้อโฟมแพร่กระจายออกมาปนเปื้อนสู่อาหารได้ง่าย จนเกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ

1.6.2 การรับรู้ความรุนแรงจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร หมายถึง ความคิด ความเชื่อ ความเข้าใจ เกี่ยวกับความรุนแรงที่จะเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารจากกล่องโฟมว่าจะมีสารพิษที่ไหลออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ได้แก่ สไตรีน (Styrene) ซึ่งส่งผลกระทบต่อร่างกายเมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาจะทำให้ระคายเคือง หากสูดเข้าไปจะมีอาการ ไอ หายใจลำบาก ปวดศีรษะ ง่วงซึม เป็นต้น

1. 6.3การรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลง หมายถึง ความคิด ความเชื่อ ความเข้าใจถึงผลลัพธ์ที่เป็นประโยชน์จากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลงว่าส่งผลดีต่อสุขภาพ ต่อสิ่งแวดล้อม และลดความเสี่ยงจากการดูดซึมสารพิษเข้าสู่ร่างกาย

1.6.4 การรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร หมายถึง ความคิด ความเชื่อ ความเข้าใจ ในพิษภัยของสารสไตรีนที่มาจากภาชนะโฟมมากขึ้น และตระหนักถึงความสำคัญของการเปลี่ยนมาใช้วัสดุที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ

1.6.5 สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร หมายถึง ความคิด ความเชื่อ เกี่ยวกับการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ซึ่งเป็นผลลัพธ์มาจากปัจจัยต่างๆ ทั้ง ด้านสังคม ด้านความรู้ ด้านเศรษฐกิจ ฯลฯ เช่น ความสะดวกสบาย,ความเร่งรีบ,เพื่อนฝูง,ความเคยชิน เป็นต้น

1.6.6 ความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ หมายถึง ความมั่นใจ หรือความกล้าของบุคคลที่จะทำในสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้สำเร็จ ตามที่ตนตั้งใจไว้ อาทิ ความเชื่อมั่นในการที่จะลดการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ได้สำเร็จ

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการทำวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการดำเนินการวิจัย ดังมีรายละเอียด

2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า

1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวโฟม

- ความหมายของโฟม
- ชนิดของพลาสติกที่นำมาผลิตโฟม
- รูปแบบบรรจุภัณฑ์โฟมบรรจุอาหาร
- วัสดุที่สามารถนำมาใช้ทดแทนโฟมได้
- อันตรายจากการรับประทานอาหารที่บรรจุในภาชนะโฟม
- 2. กฎหมายที่ควบคุมมาตรฐานและการแสดงฉลากของกล่องโฟม

3. แนวคิดทฤษฎีพื้นฐานที่เกี่ยวข้อง

2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า

2. 1.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวโฟม

ความหมายของโฟม

โฟม เป็นผลิตภัณฑ์พลาสติกประเภทหนึ่งโดยการนำเม็ดพลาสติกมาเติมสารเร่งฟู่จำพวกไฮโดรคาร์บอน เช่น เพนเทน ฟรีออน แล้วให้ความร้อน จนถึงจุดหนึ่ง ซึ่งสารเร่งฟู่จะเกิดการสลายตัวเป็นก๊าซ พองตัวและแทรกตามจุดต่างๆ ในเนื้อพลาสติก ทำให้เกิดเป็นโพรงที่เรียกว่า เซลล์ จากนั้นนำมา รีดอัดเป็นแผ่นโฟมดิบ แล้วจึงผ่านขั้นตอนการบ่ม โดยใช้อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส. เวลาประมาณ 36 วัน เพื่อให้โฟมเกิดการพองตัวมีความนุ่มและยืดหยุ่นอย่างถาวร

พลาสติกที่นิยมใช้ในการผลิตโฟมมีหลายชนิด เช่น พอลิเอทิลีน (PE) พอลิสไตรีน (PS) พอลิยูรีเทน (PU) เป็นต้น ชนิดที่นิยมที่สุด คือ PS ซึ่งจะ เรียกว่า พอลิสไตรีนที่ขยายตัวแล้ว (expanded polystyrene) หรือ เรียกย่อๆ ว่า EPS เนื่องจากโฟมมีคุณสมบัติเด่นเหนือวัสดุอื่นตรงที่มีความหนาแน่นต่ำ มีความยืดหยุ่นป้องกันการซึมผ่านของไอน้ำได้ดี อีกทั้งขึ้นรูปให้เป็นรูปทรง ต่างๆ ได้ง่าย ซึ่งใช้เงินทุนไม่สูงมากนัก ดังนั้นบรรจุภัณฑ์

โพลีเอทิลีนที่นิยมใช้กันอย่างกว้างขวางในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ (มยุรี ภาคกล้าเจียก, 2546)

ชนิดของพลาสติกที่นำมาผลิตโพลี

ชนิดที่ 1 PETE ชื่อเต็มคือ polyethylene terephthalate ethylene เป็นพลาสติกใสใช้บรรจุน้ำดื่ม น้ำอัดลม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ น้ำยาซักผ้า น้ำยาทำความสะอาด และ อาหารบางชนิด

ชนิดที่ 2 HDPE ชื่อเต็มคือ high density polyethylene เป็นพลาสติกสีทึบ ใช้บรรจุนมสด น้ำดื่ม น้ำยาฟอกขาว น้ำยาซักผ้า แชมพู ขวดยา และถุงพลาสติก

ชนิดที่ 3 PVC ชื่อเต็มคือ polyvinyl chloride ใช้เป็นพลาสติกสำหรับห่อหุ้ม เชือกพลาสติก เป็นขวดบรรจุชนิดบีบ มักจะใช้บรรจุน้ำมันพืช น้ำมันซักผ้า น้ำยาเช็ดกระจก ที่ใช้กันมากคือ ถังหิ้ว ที่ใช้ใส่ของกันตามร้านค้า ซูเปอร์มาเก็ต ร้านสะดวกซื้อ

ชนิดที่ 4 LDPE ชื่อเต็มคือ low density polyethylene ใช้เป็นถังหิ้ว ใช้ห่อหุ้ม ขวดพลาสติกบางชนิด และที่ใช้กันมากที่สุดก็คือ ถุงเย็นใส่อาหาร ขนม กาแฟเย็น ชาเย็น

ชนิดที่ 5 PP ชื่อเต็มคือ polypropylene ใช้ บรรจุภาชนะไซริป โยเกิร์ต หลอดดูด ขวดนมเด็ก ถังร้อนใช้สำหรับบรรจุอาหารร้อน เช่น ถ้วยเด็ยว กาแฟร้อน เป็นถ้วยกาแฟ ชา ชนิดใช้แล้วทิ้ง

ชนิดที่ 6 polystyrene เป็นพลาสติกที่ใช้เรียกทั่วไปว่าโพลี ใช้บรรจุรองรับการกระแทกพวกอุปกรณ์ ตู้เย็น วิทยุ วิทยุ โทรทัศน์ ฯลฯ ในกล่องกระดาษอีกที ใช้ทำกล่องสำหรับบรรจุอาหารที่เรียกว่า ขั้วกล่อง ที่ใส่ไข่ ถ้วยที่ใช้แล้วทิ้ง ซ้อน ส้อม มีดพลาสติกที่ใช้แล้วทิ้ง

ชนิดที่ 7 polycarbonate ทำเป็นขวดน้ำ เข็ยอกน้ำ ขวดนม ขวดน้ำบรรจุ 5 ลิตร ขวดน้ำนักกีฬา ใช้บุกระป๋องโลหะสำหรับใส่อาหาร เป็นถ้วยใส่ ซ้อน ส้อม มีดชนิดใส (อารยา สิงห์สวัสดิ์, 2553)

รูปแบบบรรจุภัณฑ์โพลีบรรจุอาหาร

บรรจุภัณฑ์โพลีบรรจุอาหารมีรูปแบบที่ใช้กันอย่างแพร่หลายดังนี้

1. **ถาดแบน** มักใช้บรรจุผักผลไม้สด อาหารแห้ง อาหารกึ่งสำเร็จรูปที่จัดเป็นชุดสำเร็จ เพื่อความสะดวกในการปรุง และอาหารสำเร็จรูปซึ่งห่อหุ้มด้วยฟิล์มยึดใสที่ทำมาจากพอลิไวนิลคลอไรด์ เพื่อ ป้องกันฝุ่นละออง และช่วยเก็บรักษาความสดของอาหารไว้ในระยะเวลาสั้นๆ ในขณะที่จัดจำหน่าย

2. **ถาดหลุม** เช่น ถาดไข่สำหรับบรรจุไข่สดเพื่อการขนส่ง ถาดมังคุดสำหรับบรรจุมังคุดเพื่อการส่งออก เป็นต้น ขนาดของหลุม ได้รับการออกแบบให้ เหมาะกับรูปร่างของผลิตภัณฑ์ที่จะบรรจุ โดยเฉพาะ เพื่อให้สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์จากการกระทบกระแทกได้

3. **ขามกลม** นิยมบรรจุหมีสำเร็จรูปปิดฝาด้วยพลาสติกประกบเมื่อจะรับประทานก็สามารถใช้ขามนั้นเป็น

ภาชนะได้

4. **กล่องขนาดเล็กที่มีฝาปิด** ใช้บรรจุอาหารสำเร็จที่เรียกว่า “fast food” ซึ่งจำหน่ายในภัตตาคารและซูเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ ข้อดีคือ สามารถเก็บ รักษาความร้อนของอาหารได้ในระยะเวลาหนึ่ง กล่าวคือ อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส จะลดลงเป็น 50 องศาเซลเซียส ในเวลา 34 ชั่วโมง กล่องชนิดนี้มักได้รับการออกแบบให้ ฝาของมันปิดสีกได้ และมีช่องเล็กๆ สำหรับระบายอากาศเพื่อให้ไอร้อนของอาหารสามารถระบายออกไปภายนอก ซึ่งจะช่วยป้องกันอาหารและ

5. **กล่องขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด** เป็นบรรจุภัณฑ์ขนส่งสำหรับอาหารที่ต้องการเก็บรักษาอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่ง เช่น ข้าวโพดอ่อน อาหารทะเล ซึ่งมีการใส่น้ำแข็งลงไปด้วย (มยรี ภาคลำเจียก, 2546)

วัสดุที่สามารถนำมาใช้ทดแทนโฟมได้

พลาสติกชีวภาพ (Bioplastic) พลาสติกชีวภาพเป็นพลาสติกที่ผลิตขึ้นจากวัสดุธรรมชาติและสามารถย่อยสลายได้ด้วยกระบวนการทางชีวภาพ วัสดุธรรมชาติที่นำมาผลิตเป็นพลาสติกชีวภาพมีหลายชนิดส่วนใหญ่จะได้อมาจากพืช เช่น เซลลูโลส (cellulose) คอลลาเจน (collagen) เคซีน (casein) พอลิเอสเทอร์ (polyester) แป้ง (starch) และ โปรตีนจากถั่ว (soy protein) เป็นต้น ซึ่งแป้งเป็นวัสดุธรรมชาติที่นิยมนำมาผลิตพลาสติกชีวภาพมากที่สุดเพราะหาได้ง่าย มีปริมาณมากและราคาถูก เนื่องจากสามารถผลิตแป้งได้จากพืชหลายชนิด เช่น ข้าวโพด ข้าวสาลี มันฝรั่ง มันเทศ มันสำปะหลัง เป็นต้น สำหรับประเทศไทยพืชที่นิยมนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตพลาสติกชีวภาพ คือ ข้าวโพดและมันสำปะหลัง เนื่องจากเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มีปริมาณมากและราคาถูก

พลาสติกชีวภาพเมื่อย่อยสลายหมดแล้วจะได้ผลิตภัณฑ์เป็นแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และน้ำ ซึ่งพืชสามารถนำไปใช้ในการเจริญเติบโตและดำรงชีวิตได้ ปัจจุบันมีการนำพลาสติกชีวภาพมาใช้ประโยชน์ในหลายๆ ด้านด้วยกัน เช่น

1. ด้านการแพทย์ โดยการนำพลาสติกชีวภาพมาผลิตเป็นวัสดุทางการแพทย์ เช่น ผิวนั่งเทียม ไหมละลาย อุปกรณ์ประเภทสกรู และแผ่นดามกระดูกที่ฝังอยู่ในร่างกายที่สามารถย่อยสลายได้เอง
2. ด้านบรรจุภัณฑ์เพื่อการบริโภค เช่น สารเคลือบกระดาษสำหรับห่ออาหาร หรือแก้วน้ำชนิดใช้แล้วทิ้ง ถุงสำหรับใส่ของ ถ้วยหรือถาดย่อยสลายได้สำหรับบรรจุอาหารสำเร็จรูปและอาหารจานด่วน ฟิ์มและถุงพลาสติกย่อยสลายได้ทางชีวภาพสำหรับใช้ใส่ขยะเศษอาหาร โฟมเม็ดกันกระแทก เป็นต้น
3. ด้านการเกษตร นิยมนำมาผลิตเป็นแผ่นฟิล์มสำหรับคลุมดิน และวัสดุสำหรับการเกษตร เช่น แผ่นฟิล์มป้องกันการเติบโตของวัชพืชและรักษาความชื้นในดิน รวมทั้งถุงหรือกระถางสำหรับเพาะต้นกล้า

KU – GREEN เป็นภาชนะย่อยสลายทางชีวภาพจากมันสำปะหลัง จัดว่าเป็นทางหนึ่งเพิ่มศักยภาพการแปรรูปมันสำปะหลังที่มีผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสูงขึ้น เป็นการช่วยแก้ปัญหา มันสำปะหลังล้นตลาด และราคาตกต่ำ และช่วยบรรเทาปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม เนื่องจากผลิตภัณฑ์ **KU – GREEN** สามารถสลายตัวในธรรมชาติได้อย่างดี ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ผลิตมาจากวัสดุธรรมชาติเป็นหลัก เมื่อเก็บรวบรวมผลิตภัณฑ์ชนิดนี้หลังการใช้งาน เช่น ใช้เป็นส่วนผสมของอาหารสัตว์ หรือนำไปทำปุ๋ยหมัก จึงไม่มีขยะเหลือทิ้งให้เป็นภาระต้องนำไปกำจัดอีก และที่สำคัญคือ สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติโดยไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

เป็นภาชนะที่เหมาะสมกับการบรรจุอาหารโดยตรงใช้บรรจุได้ทั้งอาหารพร้อมบริโภค อาหารจานด่วน เพื่อการใช้ครั้งเดียวสามารถบรรจุได้ทั้งอาหารแห้ง อาหารเหลว อาหารเย็น อาหารร้อน หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป เหมาะในการนำไปใช้ใน สถานที่ท่องเที่ยว สวนอุทยาน ชายทะเล ฯลฯ

ผลิตภัณฑ์ **KU – GREEN** ซึ่งผลิตโดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นภาชนะบรรจุทรงรูป มีฟองอากาศกระจายภายในเนื้อวัสดุ ลักษณะคล้ายกับโฟมพลาสติกทั่วไป ใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหารสำเร็จรูปแบบใช้ครั้งเดียว (Single use หรือ Disposable package) มีการผลิตเป็นรูปแบบต่างๆที่เหมาะสมกับการใช้งานแต่ละชนิดตามความต้องการของผู้บริโภค เช่น ขามขนาด 600 มิลลิลิตร ถ้วยขนาด 280 มิลลิลิตร จานขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 7 นิ้ว และ 9 นิ้ว ถ้วยทรงสูงขนาด 500 มิลลิลิตร ถ้วยกาแฟขนาด 150 มิลลิลิตร ถาดอาหารสี่เหลี่ยมทรงตื้น และทรงลึก ถาดอาหาร 2 หลุม ถาดอาหารขนาดต่างๆพร้อมฝาปิดล็อก (สุนทร ตรีนนันทวัน,2555)

อันตรายจากการรับประทานอาหารที่บรรจุในภาชนะโฟม

ปัจจุบันผู้ประกอบการค้าอาหารมักนิยมใช้ภาชนะสำเร็จรูปที่ทำจากโฟมทั้งงาน ถ้วย ถาด ใช้บรรจุอาหารปรุงสำเร็จ เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว เนื่องจากสะดวก ใช้ง่าย รวดเร็ว และราคาถูก การนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อน ต้องใช้อย่างระมัดระวัง หากโฟมสัมผัสกับอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน จะทำให้เสียรูปทรง เกิดการหลอมละลาย มีสารเคมีที่อยู่ในเนื้อโฟม มองไม่เห็นปนเปื้อนออกมาอยู่ในอาหาร ทำให้เกิดอันตรายสะสมอยู่ในร่างกาย โดยสารเคมีอันตรายมี 3 ตัว ได้แก่

1. สารสไตรีน (Styrene) เป็นสารก่อมะเร็ง เพิ่มความเสี่ยงเกิดมะเร็งเต้านม และมะเร็งต่อมลูกหมาก มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก ระบบฮอร์โมนในร่างกายผิดปกติ ทำให้มี ปัญหาต่อมไทรอยด์และประจำเดือนในสตรีผิดปกติ

2. สารเบนซิน (Benzene) ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งเช่นกัน สารชนิดนี้ละลายได้ดีในน้ำมัน เมื่อเข้าสู่ร่างกาย ทำให้เกิดอาการเวียน คลื่นไส้ อาเจียน หัวใจเต้นแรง หากได้รับสารชนิดนี้เป็นเวลานาน ทำให้เป็นโรคลอहितาง เนื่องจากสารเบนซินจะทำลายไขกระดูก ทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง

3. สารพทาเลท (Phthalate) พทาเลทเป็นสารเคมีที่ใช้มากในผลิตภัณฑ์ พลาสติก คือสารที่ทำให้เกิดความอ่อนตัวในเนื้อพลาสติก เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้ผู้ชายเป็นหมัน หากเป็นหญิงมีครรภ์ลูกอาจมีอาการดาวน์ซินโดรมและอายุสั้นได้ ทั้งนี้ การละลายของสารเคมีทั้ง 3 ชนิดนี้ จะมากขึ้นอยู่กับปัจจัย 3 ประการ ได้แก่ อุณหภูมิอาหาร ไขมันในอาหารและระยะเวลาที่อาหารสัมผัสกับภาชนะโพลี โดยเฉพาะอาหารที่มีไขมันสูง เช่น อาหารประเภทผัด ทอด จะทำให้สารสไตรีนละลายออกมาได้มากกว่า (กรมอนามัย, 2558)

1.2 กฎหมายที่ควบคุมมาตรฐานและการแสดงฉลากของกล่องโพลี

1.2.1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528)

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(6) และ (9) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิก

(1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามมิให้ใช้สิ่งใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ.2522

(2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดการใช้ถุงพลาสติก หรือแผ่นพลาสติกเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ.2522

(3) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 17 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดลักษณะคุณภาพมาตรฐานภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาหรือเครื่องโลหะเคลือบที่ใช้บรรจุอาหาร ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

ข้อ 2 ในประกาศนี้

(1) ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

(2) ภาชนะเซรามิก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์โลหะ อนินทรีย์ที่คงตัว หลังจากเผาผนึกหรือหลอมตัวที่อุณหภูมิสูง ที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ

(3) ภาชนะโลหะเคลือบ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สารเคมีเคลือบบนพื้นผิวโลหะที่ขึ้นรูปแล้ว เพื่อป้องกันการสึกกร่อนที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ

ข้อ 3 ภาชนะเซรามิกและภาชนะโลหะเคลือบ ได้แก่

(1) ภาชนะแบบแบน หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความลึกไม่เกิน 25 มิลลิเมตร เมื่อวัดในแนวตั้งจากจุดลึกที่สุดภายในภาชนะถึงแนวระดับราบของขอบริมบนสุดของภาชนะ

(2) ภาชนะแบบลึก หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความลึกเมื่อวัดตาม (1) แล้วเกิน 25 มิลลิเมตร

(ก) ภาชนะแบบลึกขนาดเล็ก หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความจุน้อยกว่า 1.1 ลิตร

(ข) ภาชนะแบบลึกขนาดใหญ่ หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความจุตั้งแต่ 1.1 ลิตร ขึ้นไป

(3) ภาชนะบรรจุอาหารสำหรับทารก หมายความว่า ภาชนะซึ่งใช้บรรจุอาหารของเด็ก ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน

(4) ภาชนะหุงต้ม หมายความว่า ภาชนะซึ่งผลิตขึ้นให้ทนต่อความร้อนที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ข้อ 4 ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(1) สะอาด

(2) ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ หรือพลาสติก แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามข้อ 7 และข้อ 8

(3) ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(4) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(5) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ 5 ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศนี้ด้วย

พลาสติกที่เป็นแผ่นหรือเป็นถุงและนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ต้องไม่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้ว และไม่มีสีใด ๆ เจือปน ยกเว้นในกรณี ดังต่อไปนี้

(1) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

(2) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่มีเปลือก

ความในข้อ 5 ถูกยกเลิกแล้วโดยข้อ 1 แห่งประกาศฯ ฉบับที่ 111 (พ.ศ.2531)

ข้อ 6 ภาชนะที่เป็นภาชนะเซรามิกหรือภาชนะโลหะเคลือบ นอกจากจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของตะกั่วและแคดเมียม โดยตรวจพบปริมาณโลหะที่ละลายออกมา เมื่อวิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดในหนังสือ เอโอเอซี (Association of Official Analytical Chemists) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 13 ปี ค.ศ.1980 ข้อ 25.031 ถึงข้อ 25.034 เว้นแต่ภาชนะหุงต้มเมื่อวิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดในวารสาร เอโอเอซี ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับปี ค.ศ.1983 ฉบับที่ 66 ตอนที่ 3 หน้าที่ 610 ถึงหน้า 619 ได้ไม่เกินข้อกำหนดตามบัญชีหมายเลข 2 ท้ายประกาศนี้

ข้อ 7 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย สารมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ 8 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีโซอาหาร หรือมีรูปรอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้น เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กรกฎาคม พ.ศ.2528 (กระทรวงสาธารณสุข,2528)

1.2.2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 111 (พ.ศ.2531)

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติกการใส่ภาชนะบรรจุพลาสติก และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขข้อกำหนดเกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติกที่จะนำมาใช้บรรจุอาหาร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(6) และ (9) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความในข้อ 5 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใส่ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ 19 มกราคม พ.ศ.2528 และให้ใช้ประกาศฉบับนี้แทน

ข้อ 2 ในประกาศนี้ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหาร ไม่ว่าด้วยการใส่ หรือห่อ หรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

ข้อ 3 ภาชนะบรรจุพลาสติก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

- (1) สะอาด
- (2) ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (3) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (4) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ 4 ภาชนะบรรจุพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ 5 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของภาชนะบรรจุพลาสติกให้วิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนด โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 พลาสติกที่เป็นแผ่นหรือเป็นถุงและนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ต้องไม่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้ว

ยกเว้นในกรณี ดังต่อไปนี้

- (1) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร
- (2) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่มีเปลือก

ข้อ 7 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นในกรณีดังต่อไปนี้

- (1) พลาสติกที่เป็นแผ่นหรือถุงชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

(2) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่มีเปลือก

(3) กรณีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 8 ภาชนะบรรจุพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนม ผลิตภัณฑ์นมหรือผลิตภัณฑ์อื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับนม ได้แก่ นำนมถั่วเหลือง กะทิสำเร็จรูป ต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน โพลีโพรพิลีน โพลีสไตรีน หรือโพลีคาร์บอเนต เพื่อประโยชน์ตามวรรคหนึ่ง คำว่า ผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่ง ไอศกรีม และผลิตภัณฑ์ของนมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องดังกล่าว นม ผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์อื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับนม ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแห้ง

ข้อ 9 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษหรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ 10 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่น ที่มีใส่อาหารหรือมีรูพรอย ประคิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้ เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้น เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป ประกาศ ณ วันที่ 22 มกราคม พ.ศ.2531 (กระทรวงสาธารณสุข,2531)

1.2.3.ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 6(6) และ (9) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบด้วยมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 111 (พ.ศ.2531) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติก การใช้ภาชนะบรรจุพลาสติก และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ 22 มกราคม พ.ศ.2531

ข้อ 2 ในประกาศนี้ ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหาร ไม่ว่าจะด้วยการใส่ หรือห่อ หรือด้วยวิธีใดๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

ข้อ 3 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(1) สะอาด

(2) ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

- (3) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (4) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ 4 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ 5 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ให้วิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ต้องเป็นพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน, เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน, พอลิพรอพิลีน, พอลิสไตรีน หรือพอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต

ผลิตภัณฑ์นมตามวรรคหนึ่ง ได้แก่ นมเปรี้ยว นมคัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่งและครีม แต่ไม่รวมถึงนมและผลิตภัณฑ์นมดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแข็ง

ข้อ 7 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นในกรณีดังต่อไปนี้

- (1) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร
- (2) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก
- (3) กรณีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 8 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่สร้างขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร เว้นแต่ใช้เพื่อบรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

ข้อ 9 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ 10 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่สร้างขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีชื่ออาหาร หรือมีรูป รอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้น เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป ประกาศ ณ วันที่ 30 ธันวาคม พ.ศ.2548 (กระทรวงสาธารณสุข,2548)

1.3 แนวคิดทฤษฎีพื้นฐานที่เกี่ยวข้อง

แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ (Health Belief Model)

แนวคิดของทฤษฎีนี้เริ่มแรกสร้างขึ้นจากทฤษฎีเกี่ยวกับ “อวกาศของชีวิต” (Life Space) ซึ่งได้เกิดขึ้นครั้งแรกโดยนักจิตวิทยา Kurt Lewin ซึ่งมีสมมติฐานว่าบุคคลจะหันเหตนเองไปสู่พื้นที่ที่บุคคลให้ถ้อยนิยามเชิงบวกและขณะเดียวกันจะหลีกเลี่ยงจากพื้นที่ที่มีถ้อยนิยามเชิงลบ อธิบายได้ว่า บุคคลจะแสวงหาแนวทางเพื่อจะปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อการป้องกันและฟื้นฟูสุขภาพทราบเท่าที่การปฏิบัติเพื่อป้องกันโรคนั้นเป็นสิ่งที่มีความเสี่ยง

บวกมากกว่าความยากลำบากที่จะเกิดขึ้น จากการปฏิบัติตามคำแนะนำดังกล่าวบุคคลจะต้องมีความรู้สึกกลัวต่อโรคหรือรู้สึกว่าการคุกคามตน และจะต้องมีความรู้สึกว่าตนเองมีพลังที่จะต่อต้านโรคได้ (ประภาพัณ สุวรรณ, สวิงสุวรรณ, 2536) ซึ่งต่อมาโรเซนสต็อกได้สรุป องค์ประกอบพื้นฐานของแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพไว้คือ การรับรู้ของบุคคลและแรงจูงใจ การที่บุคคลจะมีพฤติกรรมหลีกเลี่ยงจากการเป็นโรคจะต้องมีความเชื่อว่า เขามีโอกาสเสี่ยงต่อการเป็นโรค โรคนั้นมีความรุนแรงและมีผลกระทบต่อการดำเนินชีวิต รวมทั้งการปฏิบัตินั้นจะเกิดผลดีในการลดโอกาสเสี่ยงต่อการเป็นโรคหรือช่วยลดความรุนแรงของโรค โดยไม่ควรมีอุปสรรคด้านจิตวิทยาที่เกี่ยวข้อง เช่น ค่าใช้จ่าย ความไม่สะดวกสบาย ความเจ็บป่วยและความอาย เป็นต้น (Rosenstock, 1974) ต่อมาเบคเกอร์ (Becker, 1974) เป็นผู้ปรับปรุงแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพเพื่อนำมาใช้อธิบายและทำนายพฤติกรรมการป้องกันและพฤติกรรมอื่นๆ โดยเพิ่มปัจจัยอื่นๆ นอกเหนือจากการรับรู้ของบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติในการป้องกันโรค ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1.3.1. การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเป็นโรค (Perceived Susceptibility) การรับรู้ต่อโอกาสเสี่ยงต่อการเป็นโรค หมายถึง ความเชื่อของบุคคลที่มีผลโดยตรงต่อการปฏิบัติตามคำแนะนำด้านสุขภาพทั้งในภาวะปกติและภาวะเจ็บป่วย แต่ละบุคคลจะมีความเชื่อในระดับที่ไม่เท่ากัน ดังนั้นบุคคลเหล่านี้จึงหลีกเลี่ยงต่อการเป็นโรคด้วยการปฏิบัติตามเพื่อป้องกันและรักษาสุขภาพที่แตกต่างกันจึงเป็นความเชื่อของบุคคลต่อความถูกต้องของการวินิจฉัยโรคของแพทย์ การคาดคะเนถึงโอกาสของการเกิดโรคซ้ำหรือการง่ายที่จะป่วยเป็นโรคต่างๆ มีรายงานการวิจัยหลายเรื่องที่ทำให้การสนับสนุนความเชื่อต่อโอกาสเสี่ยงของการเป็นโรคที่มีความสัมพันธ์ในทางบวกกับพฤติกรรมปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ เช่นเมื่อบุคคลป่วยเป็นโรคใดโรคหนึ่ง ความรู้สึกของบุคคลที่ว่าตนเองจะมีโอกาสป่วยเป็นโรคนั้นๆอีกจะมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการปฏิบัติพฤติกรรมเพื่อป้องกันโรคไม่ให้เกิดกับตนเองอีก (Heinze, 1962; Elling et al., 1960)

1.3.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค (Perceived Severity) เป็นการประเมินการรับรู้ความรุนแรงของโรค ปัญหาสุขภาพหรือผลกระทบจากการเกิดโรคซึ่งก่อให้เกิดความพิการหรือเสียชีวิต การประเมินความรุนแรงนั้นอาศัยระดับต่างๆของการกระตุ้นเร้าของบุคคลเกี่ยวกับการเจ็บป่วยนั้น ซึ่งอาจจะมองความรุนแรงของการเจ็บป่วยนั้นทำให้เกิดความพิการหรือตายได้หรือไม่หรืออาจมีผลกระทบต่อหน้าที่การทำงาน เมื่อบุคคลเกิดการรับรู้ความรุนแรงของโรคหรือการเจ็บป่วยแล้วจะมีผลทำให้บุคคลปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อการป้องกันโรค ซึ่ง จากผลการวิจัยจำนวนมากพบว่า การรับรู้ความรุนแรงของโรคมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับพฤติกรรมป้องกันโรค เช่น การปฏิบัติตนเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ

1.3.3 การรับรู้ถึงประโยชน์ของการรักษาและป้องกันโรค (Perceived Benefits) การรับรู้ถึงประโยชน์ของการรักษาและป้องกันโรค หมายถึง การที่บุคคลแสวงหาวิธีการปฏิบัติให้หายจากโรคหรือป้องกันไม่ให้เกิดโรค โดยการปฏิบัตินั้นต้องมีความเชื่อว่าเป็นการกระทำที่ดีมีประโยชน์และเหมาะสมที่จะทำให้หายหรือไม่เป็นโรคนั้นๆ ดังนั้นการตัดสินใจที่จะปฏิบัติตามคำแนะนำก็ขึ้นอยู่กับเปรียบเทียบถึงข้อดีและข้อเสียของพฤติกรรมนั้น โดยเลือกปฏิบัติในสิ่งที่ดีกว่าผลเสีย

1.3.4 การรับรู้ต่ออุปสรรค (Perceived Barriers) การรับรู้ต่ออุปสรรคของการปฏิบัติ หมายถึง การคาดการณ์ล่วงหน้าของบุคคลต่อการปฏิบัติพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพอนามัยของบุคคลในทางลบ ซึ่งอาจได้แก่ค่าใช้จ่าย หรือผลที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติกิจกรรมบางอย่าง เช่น การตรวจเลือดหรือการตรวจพิเศษทำให้เกิดความไม่สุขสบาย การมารับบริการหรือพฤติกรรมอนามัยนั้นขัดกับอาชีพหรือการดำเนินชีวิตประจำวัน ดังนั้น การรับรู้อุปสรรคเป็นปัจจัยสำคัญต่อพฤติกรรมการป้องกันโรค และพฤติกรรมของผู้ป่วยนี้สามารถใช้ทำนายพฤติกรรมการให้ความร่วมมือในการรักษาโรคได้

1.3.5 สิ่งชักนำให้เกิดการปฏิบัติ (Cues to Action) สิ่งชักนำให้เกิดการปฏิบัติเป็นเหตุการณ์หรือสิ่งที่มีมากระตุ้นบุคคลให้เกิดพฤติกรรมที่ต้องการออกมา ซึ่ง Becker, Maiman (1975) ได้กล่าวว่า เพื่อให้แบบแผนความเชื่อมีความสมบูรณ์นั้นจะต้องพิจารณาถึงสิ่งชักนำให้เกิดการปฏิบัติซึ่งมี 2 ด้าน คือ สิ่งชักนำภายในหรือสิ่งกระตุ้นภายใน (Internal Cues) ได้แก่ การรับรู้สภาวะของร่างกายตนเอง เช่น อาการของโรคหรือ การเจ็บป่วย ส่วนสิ่งชักนำภายนอกหรือสิ่งกระตุ้นภายนอก (External Cues) ได้แก่ การให้ข่าวสารผ่านทางสื่อมวลชนหรือการเตือนจากบุคคลที่เป็นที่รักหรือนับถือ เช่น สามี ภรรยา บิดา มารดา เป็นต้น

1.3.6 ปัจจัยร่วม (Modifying Factors) ปัจจัยร่วม เป็นปัจจัยที่ไม่มีผลโดยตรงต่อพฤติกรรมสุขภาพ แต่เป็นปัจจัยพื้นฐานที่จะส่งผลไปถึงการรับรู้และการปฏิบัติ ได้แก่

1.3.6.1 ปัจจัย ด้านประชากร เช่น อายุ ระดับการศึกษา เป็นต้น

1.3.6.2 ปัจจัยทางด้านสังคมจิตวิทยา เช่น บุคลิกภาพ สถานภาพทางสังคม กลุ่มเพื่อนกลุ่มอ้างอิง มีความเกี่ยวข้องกับบรรทัดฐานทางสังคม ค่านิยมทางวัฒนธรรมซึ่งเป็นพื้นฐานทำให้เกิดการปฏิบัติเพื่อป้องกันโรคที่แตกต่างกัน

1.3.6.3 ปัจจัยโครงสร้างพื้นฐาน เช่น ความรู้เรื่องโรค ประสบการณ์เกี่ยวกับโรค เป็นต้น

1.3.7. แรงจูงใจด้านสุขภาพ (Health Motivation) แรงจูงใจด้านสุขภาพ หมายถึง สภาพอารมณ์ที่เกิดขึ้นจากการถูกกระตุ้นด้วยเรื่องเกี่ยวกับสุขภาพอนามัย ได้แก่ ระดับความสนใจ ความใส่ใจ ทศนคติและค่านิยมทางด้านสุขภาพ เป็นต้น (Becker, 1974)

2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชูมาพร รณสีดา และ ดร. กรรณิการ์ ฉัตรสันติประภา, (2553). เพื่อประเมินความเสี่ยงต่ออันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการนำภาชนะบรรจุอาหารชนิดโพลีโพลีสไตรีนมาใช้บรรจุอาหาร นักวิจัยจึงศึกษาปริมาณสไตรีน โมโนเมอร์และสไตรีนออกไซด์ที่เคลื่อนย้ายออกจากภาชนะบรรจุอาหารในสถานการณ์ที่แตกต่างกันในเครื่องปรุงอาหาร 8 ชนิดและอาหาร 5 ชนิดและวิเคราะห์ด้วยเครื่อง GC-FID แล้วคำนวณระดับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นทั้งชนิดความเสี่ยงที่มีระดับกั้นของสารที่ก่อพิษ (threshold toxicity) และชนิดความเสี่ยงแบบไม่มีระดับกั้นของปริมาณสารที่ก่อพิษ (non-threshold toxicity) และพบว่าค่า margin of safety จาก สไตรีนโมโน

เมื่อยู่ระหว่าง 58.05 ถึง 289.15 (อ้างอิงค่าปลอดภัย = 0.2 mg/kg-day, U.S.EPA 1994) ซึ่งมีค่าสูงมากและความเสี่ยงในการเกิดมะเร็งจากสไตรีนออกไซด์อยู่ระหว่าง 2.40×10^{-6} ถึง 1.22×10^{-5} ซึ่งเป็นความเสี่ยงค่อนข้างสูงดังนั้นเพื่อหลีกเลี่ยงโอกาสเกิดอันตราย ประชาชนจึงสมควรหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารบรรจุกล่องโฟมเท่าที่จะสามารถหลีกเลี่ยงได้

Kolstad H, et al, (2555). ศึกษาการเกิดโรคไม่ติดต่อและโรคมะเร็ง ในคนงานที่สัมผัสกับสไตรีนในอุตสาหกรรมพลาสติกที่ประเทศเดนมาร์กทั้งหมด 26,610 คนจาก 386 บริษัทผลิตพลาสติกและ 14,293 คนงานที่ไม่ได้สัมผัสกับสารสไตรีนจากอุตสาหกรรมที่คล้ายคลึงกันตามมาในปี 1970-1990 อุตสาหกรรมนี้มีเอกลักษณ์เฉพาะด้วยสถานะของการสัมผัสกับการเข้มข้นสูงของสไตรีน อุบัติการณ์การเกิดโรคมะเร็งที่เมื่อเทียบกับอัตราการเจ็บป่วยแห่งชาติ ผลรวมของการเสียชีวิต 3,031 และ 1,134 คน จากการวินิจฉัย ได้รับการรายงานการป่วยเป็นโรคมะเร็งในคนงานบริษัทอุตสาหกรรมพลาสติก ถึง 50% หรือมากกว่า อัตราส่วนของแรงงาน อัตราการตายเพิ่มขึ้นจากโรคระบบประสาท (เส้นโลหิตตีบ, โรคเสื่อมพาร์กินสันช่วงความเชื่อมั่น 95% (0.9-38) และอัตราการเพิ่มของการเกิดโรคมะเร็งตับอ่อน 95% (11.145) ก็พบว่า โรคที่เกิดขึ้นทั้งสองประเภทเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ในหมู่คนงานที่รับสารสไตรีนในระยะยาวกว่า 10 ปี ใน 1960 ไม่พบการเจ็บป่วยด้วยโรคร้ายแรงอื่นเลย นอกจากมะเร็ง สรุปผลการวิจัยจะต้องมีความระมัดระวังความเสี่ยงในบริษัทอุตสาหกรรมพลาสติกจะต้องได้รับความสนใจยิ่งขึ้น

John D. Meeker H, et al. (2554) กังวลถึงการเติมแต่งสารในพลาสติก ที่คนส่วนใหญ่กำลังเผชิญเช่น phthalates, Bisphenol A ,polybrominated diphenyl อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ที่สำคัญในการศึกษาทางระบาดวิทยา ความเสี่ยงต่ออายุเฉลี่ยพันชีพเพศหญิง เมื่อได้รับสารพิษในระหว่างและหลังการตั้งครรภ์ หากได้รับในปริมาณเข้มข้น จะทำให้ตัวอ่อนไม่แข็งแรงและผิดปกติหลังคลอด จึงมีความต้องการที่จะศึกษามากขึ้นในด้านผลกระทบต่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับสารเติมแต่งพลาสติก

OliveGreen Marketing .(ม.ป.ป.) เราใช้โฟมในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งบรรจุภัณฑ์อาหารที่ใช้แล้วทิ้ง มันถูกใช้ทั่วไปจนคิดว่ามันมีความปลอดภัยโดยเฉพาะอย่างยิ่งแทบจะไม่มีข่าวดู ในสื่อที่เกี่ยวข้องอันตรายของโฟม แต่ไม่มีข่าวไม่ได้หมายความว่าไม่มีการศึกษา โดยการทบทวนวิจัยได้รับการดำเนินการทั่วโลก และมีรายงานนับไม่ถ้วนเกี่ยวกับผลกระทบด้านลบของวัสดุนี้ทั้งในสภาพแวดล้อมและสุขภาพ โดยเฉพาะประชากรในประเทศ สิงคโปร์ส่วนใหญ่จะไม่ตระหนักถึงปัญหานี้และไม่ทราบความรุนแรงของมัน ผู้วิจัยรู้สึกว่าเป็นเวลาอันสมควรแล้วในการสร้างการรับรู้บางอย่างและสร้างเลือกใหม่ของตัวเอง เพื่อหลีกเลี่ยงมาตรการเจียจากโฟม

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่า ภาชนะโฟม มีสารพิษซ่อนอยู่ ซึ่งสารพิษเหล่านั้นสามารถถ่ายเทลงสู่อาหารได้ หากใช้ไม่ถูกวิธี ถึงแม้จะมีกฎหมายออกมาควบคุมการผลิต แต่ก็ยังมีการใช้อย่างแพร่หลาย ด้วยความสะดวกสบายและราคาไม่แพงนักทำให้ภาชนะโฟมยังได้รับความนิยมอยู่ในปัจจุบัน ซึ่ง

การศึกษาความเสี่ยงในการใช้ก๊าซหุงต้มบรรจุก๊าซอาหาร ตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพ ถือเป็นสิ่งที่ควรได้รับการศึกษาอย่างจริงจัง เพื่อต่อยอดในการพัฒนาและแก้ไขปัญหาได้อย่างแท้จริง

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่องความเสี่ยงในการใช้กล้องโฟมตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ซึ่งผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

1. รูปแบบการวิจัย
2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
3. เครื่องมือในการวิจัย
5. การเก็บรวบรวมข้อมูล
6. การวิเคราะห์ข้อมูล

3. รูปแบบการวิจัย

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ใช้รูปแบบการวิจัยเชิงพรรณนาเพื่อศึกษาความเสี่ยงในการใช้กล้องโฟมตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพ ของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

3. 2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

2.1 ประชากร

ประชากรในการศึกษา คือ นิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตบางเขน จำนวน 27,117 คน

2.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง คือ นิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน จำนวน 100 คน ซึ่งหาได้จากสูตรของ Yamane ซึ่งสุ่มตัวอย่างประชากรจากนิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน โดยมีประชากรทั้งหมด 27,117 คน สามารถสุ่มตัวอย่างได้ดังนี้

$$\text{สูตร } n = \frac{N}{1+Ne^2}$$

เมื่อ n คือ จำนวนตัวอย่าง หรือ ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

N คือ จำนวนหน่วยทั้งหมด หรือ ขนาดของประชากรทั้งหมด

e คือ ความคลาดเคลื่อนในการสุ่มตัวอย่าง ในที่นี้จะกำหนดเท่ากับ +/- 0.05 ภายใต้วความเชื่อมั่น 95%

แทนค่าสูตร ดังนี้

N = จำนวนนิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ประจำปีการศึกษา 2557 เป็นจำนวนทั้งหมด 27,117 คน

$$\begin{aligned} \text{แทนค่าสูตร } n &= \frac{27,117}{1+27,117(0.05)^2} \\ &= 399.985 \end{aligned}$$

เพราะฉะนั้นจึงสุ่มตัวอย่างประชากรจากนิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน เป็นจำนวนทั้งสิ้น 399.985 คน เนื่องจากการศึกษาครั้งนี้มีข้อจำกัดในด้านงบประมาณรวมถึงระยะเวลาการเก็บข้อมูล จึงได้ใช้จำนวนกลุ่มตัวอย่างเพียง 50 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ สถานที่ใช้ในการสุ่มตัวอย่างและเก็บข้อมูล คือ สถานที่ต่างๆในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เช่น คณะศึกษาศาสตร์ โรงอาหารกลาง 1 และ 2 ศูนย์การเรียนรู้รวม 1,2,3 และ 4 เป็นต้น

3.3 เครื่องมือในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสอบถาม ซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้นจากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตลอดจนคำชี้แนะจากอาจารย์ที่ปรึกษาแบบสอบถามเรื่องความเสี่ยงในการใช้กล้องโฟมตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพ ของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน แบ่งออกเป็น 7 ส่วน ดังนี้

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลทั่วไป จำนวน 6 ข้อ
 ส่วนที่ 2 แบบสอบถามการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร จำนวน 10 ข้อ

ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ ใช่ ไม่ใช่ ไม่ทราบ จำนวน 10 ข้อ โดยค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 0 - 30 คะแนน เกณฑ์การให้คะแนน คือ

ตอบถูก	1	คะแนน
ตอบผิด	0	คะแนน
ไม่ทราบ	0	คะแนน

หารด้วยจำนวนข้อจะได้พิสัยคะแนนที่แท้จริง คือ 0-10 คะแนน ได้คะแนนตามเกณฑ์แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ

คะแนน 6.68 – 10.01 คะแนน ถือว่านิสิตมีการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ไฟมในระดับสูง

คะแนน 3.34 – 6.67 คะแนน ถือว่านิสิตมีการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ไฟมในระดับปานกลาง

คะแนน 0.00 – 3.33 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ไฟมในระดับต่ำ

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามการรับรู้ความรุนแรงของการใช้สถานะไฟมบรรจุ จำนวน 6 ข้อ

ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ ใช่ ไม่ใช่ ไม่ทราบ จำนวน 6 ข้อ โดยค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 0 - 24 คะแนน เกณฑ์การให้คะแนน คือ

ตอบถูก	1	คะแนน
ตอบผิด	0	คะแนน
ไม่ทราบ	0	คะแนน

หารด้วยจำนวนข้อจะได้พิสัยคะแนนที่แท้จริง คือ 0-6.00 คะแนน คะแนนแบ่งตามเกณฑ์เป็น 3 ระดับ คือ

คะแนน 4.01 – 6.00 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ไฟมในระดับสูง

คะแนน 2.01 – 4.00 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ไฟมในระดับปานกลาง

คะแนน 0.00 – 2.00 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ไฟมในระดับต่ำ

ส่วนที่ 4 แบบสอบถามการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้สถานะไฟมบรรจุ จำนวน 6 ข้อ

ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง จำนวน 6 ข้อ เกณฑ์การให้คะแนน คือ

ตัวเลือก	คะแนนข้อคำถามเชิงลบ	คะแนนข้อถามเชิงบวก
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1	4

เห็นด้วย	2	3
ไม่เห็นด้วย	3	2
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	4	1

หารด้วยจำนวนข้อจะได้พิสัยคะแนนที่แท้จริง คือ 1-24คะแนน ได้คะแนนตามเกณฑ์แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ

คะแนน 16.34 – 24.00 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลงในระดับสูง

คะแนน 8.67 – 16.33 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้ถึงความถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลงในระดับปานกลาง

คะแนน 1.00 – 8.66 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลงในระดับต่ำ

ส่วนที่ 5 แบบสอบถามการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร จำนวน 5 ข้อ

ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง จำนวน 6 ข้อ เกณฑ์การให้คะแนน คือ

ตัวเลือก	คะแนนข้อคำถามเชิงลบ	คะแนนข้อถามเชิงบวก
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1	4
เห็นด้วย	2	3
ไม่เห็น	3	2
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	4	1

นำมาหารด้วยจำนวนข้อจะได้พิสัยคะแนนที่แท้จริง คือ 1 – 24 คะแนน ได้คะแนนตามเกณฑ์แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ

คะแนน 16.34 – 24.00 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารในระดับสูง

คะแนน 8.67 – 16.33 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารในระดับปานกลาง

คะแนน 1.00 – 8.66 คะแนนถือว่า นิสิตมีการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารในระดับต่ำ

ส่วนที่ 6 แบบสอบถามการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมบรรจุ จำนวน 6 ข้อ

ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ ทราบ ไม่ทราบ ไม่แน่ใจ จำนวน 5 ข้อ เกณฑ์การให้คะแนน คือ

ทราบ	1	คะแนน
ไม่ทราบ	0	คะแนน
ไม่แน่ใจ	0	คะแนน

หารด้วยจำนวนข้อจะได้พิสัยคะแนนที่แท้จริง คือ 0 – 5คะแนน ได้คะแนนตามเกณฑ์แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ

คะแนน 3.34 – 5.00 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมในระดับสูง

คะแนน 1.67 – 3.33 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมในระดับปานกลาง

คะแนน 0.00 – 1.66 คะแนน ถือว่า นิสิตมีการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมในระดับต่ำ

ส่วนที่ 7 แบบสอบถามความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ จำนวน 6 ข้อ

ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง จำนวน 6 ข้อ เกณฑ์การให้คะแนน คือ

ตัวเลือก	คะแนนข้อคำถามเชิงลบ	คะแนนข้อคำถามเชิงบวก
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1	4
เห็นด้วย	2	3
ไม่เห็น	3	2
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	4	1

นำมาหารด้วยจำนวนข้อจะได้พิสัยคะแนนที่แท้จริง คือ 1 – 24 คะแนน ได้คะแนนตามเกณฑ์แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ

คะแนน 16.34 – 24.00 คะแนน ถือว่ามีความเชื่อมั่นที่จะทำให้สำเร็จในระดับสูง

คะแนน 8.67 – 16.33 คะแนน ถือว่า มนสิตรมีความเชื่อมั่นที่จะทำให้สำเร็จในระดับปานกลาง

คะแนน 1.00 – 8.66 คะแนน ถือว่า มนสิตรมีความเชื่อมั่นที่จะทำให้สำเร็จในระดับ

3. 4การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในกาวิจัย

การสร้างเครื่องมือวิจัย ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาเอกสารรายงานผลการวิจัย บทความต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ ภาชนะโพน โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารรายงานผลการวิจัย บทความต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการ ต่อยอดในงานวิจัย
2. ออกแบบประเด็นคำถามเกี่ยวกับการรับรู้ความเสี่ยง, การรับรู้ความรุนแรง, รับรู้ประโยชน์และ อุปสรรคจากการใช้ภาชนะโพนบรรจุอาหาร
3. นำข้อมูลที่ได้มาสังเคราะห์เนื้อหาประเด็นที่จะใช้สร้างแบบสอบถาม ให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ และตัวแปรที่ใช้ศึกษา) โดยแต่ละคำถามจะมีคำตอบให้เลือก 4 ระดับ คือ เห็นด้วยอย่างยิ่งเห็นด้วย ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
4. นำร่างแบบสอบถามที่ร่างขึ้นเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อส่งให้คณะผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบและหา ค่าความเที่ยงตรงของเครื่องมือ (IOC)

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

IOC = ดัชนีความสอดคล้องของเครื่องมือ
 $\sum R$ = ผลรวมคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ
 N = จำนวนของผู้เชี่ยวชาญ

เกณฑ์การคัดเลือกข้อคำถาม

- ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.5-1.00 คัดเลือกไว้ใช้ได้
- ข้อคำถามที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.5 ควรพิจารณาปรับปรุงหรือตัดทิ้ง

5. นำแบบสอบถามฉบับที่ปรับปรุงจากข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญ มาปรับปรุงแก้ไขจากการส่งเครื่องมือให้ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน ประกอบด้วย

1. อาจารย์ อัจฉริยะ อนนท
2. อาจารย์ ดร.นันทน์ภัส เกตุโกศลย์
3. อาจารย์ ดร.สมคิด ปราบภัย

3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสอบถามเรื่อง ความเสี่ยงในการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพ มีการดำเนินการดังนี้

1. ทำการแจกแบบสอบถามแก่กลุ่มเป้าหมายและรวบรวมแบบสอบถามด้วยตนเอง
2. ตรวจสอบจำนวนแบบสอบถามว่าครบตามเป้าหมายที่วางไว้หรือไม่
3. นำข้อมูลที่รวบรวมมาจำแนกและจัดระเบียบข้อมูล

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ตรวจสอบความครบถ้วนของข้อมูล
2. ตรวจสอบเกณฑ์การให้คะแนนแบบสอบถามในส่วนต่างๆ นำข้อมูลที่ได้มาแปรผลเป็นตัวเลข
3. นำข้อมูลมาหาค่าทางสถิติ ด้วยวิธีทางสถิติ อาทิ

- ค่าเฉลี่ย

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

- ร้อยละ

คะแนนของรายการนั้น X 100

คะแนนรวม

-ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

$$S.D. = \sqrt{\frac{n \sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}}$$

4. นำผลที่ได้มาวิเคราะห์แปรความหมายให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

บทที่ 4

ผลการวิจัยและวิจารณ์ผลการศึกษา

4.1 ผลการศึกษา

4.1.1 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งประกอบด้วย เพศ อายุ คณะที่กำลังศึกษา ชั้นปี รายได้เฉลี่ยของนิสิตต่อเดือน ศึกษาจําแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลได้ดังนี้

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 52.0 มีอายุ 22 ปี คิดเป็นร้อยละ 36 กำลังศึกษาในคณะศึกษาศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 56 ชั้นปีที่ 4 คิดเป็นร้อยละ 64 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,001 – 8,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 50 และพักอาศัยอยู่หอพักนอก คิดเป็นร้อยละ 46

ตารางที่ 1 ลักษณะข้อมูลทั่วไปของประชากร

ลักษณะประชากร	ความถี่	จำนวนร้อยละ
1.เพศ		
ชาย	24	48.0
หญิง	26	52.0
2.อายุ		
19	1	2.0
20	9	18.0
21	13	26.0
22	18	36.0
23	9	18.0

ตารางที่ 1 ลักษณะข้อมูลทั่วไปของประชากร(ต่อ)

ลักษณะประชากร	ความถี่	จำนวน (ร้อยละ)
3.คณะที่กำลังศึกษา		
วิศวกรรมศาสตร์	5	10.0
ศึกษาศาสตร์	30	60.0
เกษตร	2	4.0
เศรษฐศาสตร์	2	4.0
สังคมศาสตร์	2	4.0
อุตสาหกรรมกรรมการเกษตร	4	8.0
ประมง	2	4.0
วนศาสตร์	3	6.0
4.ชั้นปีที่กำลังศึกษา		
ชั้นปีที่ 1	1	2.0
ชั้นปีที่ 2	9	18.0
ชั้นปีที่ 3	8	16.0
ชั้นปีที่ 4	32	64.0
ชั้นปีที่ 5	0	0.0
5.รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
ต่ำกว่า 3,000 บาท	2	4.0
3,001 - 5,000 บาท	8	16.0
5,001 - 8,000 บาท	25	50.0
มากกว่า 8,000 บาท	15	30.0
ต่ำกว่า 3,000 บาท	2	4.0

ตารางที่ 1 ลักษณะข้อมูลทั่วไปของประชากร(ต่อ)

ลักษณะประชากร	ความถี่	จำนวนร้อยละ
6.สถานที่พักอาศัยปัจจุบัน		
บ้าน	14	28.0
คอนโด,อพาร์ทเมนท์	7	14.0
หอพักใน	6	12.0
หอพักนอก	23	46.0

4.1.2 ส่วนที่ 2 แบบสอบถามการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

เมื่อมีการแจกแจงคะแนนของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายบุคคลและมีการแบ่งการรับรู้เป็น 3 ระดับ คือ ระดับสูง ปานกลาง ต่ำ ซึ่งพบว่ากลุ่มเป้าหมายมีส่วนใหญ่มิมีการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร อยู่ในระดับสูง 33 คน คิดเป็นร้อยละ 66 และระดับปานกลาง 15 คน(คิดเป็นร้อยละ 30) ตามลำดับ ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ระดับการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

การรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	ความถี่ (จำนวนคน)	ร้อยละ
ระดับสูง	33	66
ระดับปานกลาง	15	30
ระดับต่ำ	2	4

ตารางที่ 3 การรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารจำแนกรายข้อ

การรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	ตอบถูก (ร้อยละ)
1.อาหารที่บรรจุในภาชนะโฟมสามารถนำเข้าช่องแช่แข็งได้ (เชิงลบ)	46
2. การใช้ถุงพลาสติกรองก้นภาชนะโฟมก่อนบรรจุอาหารจะช่วยให้ปลอดภัยยิ่งขึ้น(เชิงลบ)	46
3. การบรรจุอาหารร้อนในกล่องโฟม ทำให้สารพิษในภาชนะโฟมละลายลงสู่อาหารได้	96
4. การรับประทานอาหารจากภาชนะโฟมติดต่อกันยาวนานอาจทำให้เกิดการสะสมของสารพิษในร่างกาย	98
5. ถ้าวรับประทานอาหารกล่องที่บรรจุในกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า	82
6.การบรรจุอาหารประเภทผัด ทอด หรืออาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมันในภาชนะ โฟม จะทำให้สารพิษจากกล่องโฟมละลายลงสู่อาหาร	84
7.ภาชนะโฟมบรรจุอาหารสามารถกำจัดได้ด้วยวิธีการเผาในที่แจ้ง(เชิงลบ)	54
8.ภาชนะโฟมบรรจุอาหารที่ใช้แล้วสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้(เชิงลบ)	74
9.อาหารขณะบรรจุในกล่องโฟมสามารถนำไปอุ่นในเตาไมโครเวฟได้(เชิงลบ)	80
10.อาหารจำพวกก๋วยเตี๋ยวขณะบรรจุในภาชนะ โฟม สามารถเติมน้ำส้มสายชูเพื่อเพิ่มรสชาติได้(เชิงลบ)	50

จากตารางที่ 3 พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร(ในข้อคำถามเชิงบวก) อันดับที่ 1 ได้แก่ ในข้อ4. การรับประทานอาหารจากภาชนะโฟมติดต่อกันยาวนานอาจทำให้เกิดการสะสมของสารพิษในร่างกาย จำนวน 49คน คิดเป็นร้อยละ 98 ($\bar{x} = 0.98$ และ $SD. = 0.1414$) รองลงมา คือข้อที่ 3การบรรจุอาหารร้อนในกล่องโฟม ทำให้สารพิษในภาชนะโฟมละลายลงสู่อาหารได้ จำนวน 48 คน ($\bar{x} = 0.96$ และ $SD. = 0.1979$) ,ข้อที่ 6 การบรรจุอาหารประเภทผัด ทอด หรืออาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมันในภาชนะโฟม จะทำให้สารพิษจากกล่องโฟมละลายลงสู่อาหารจำนวน 42 คน คิดเป็น

ร้อยละ 84 ($\bar{x} = 0.86$ และ $SD. = 0.3505$) ,ข้อ5. ถ้ารับประทานอาหารกล่องที่บรรจุในกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่าจำนวน41 คิดเป็นร้อยละ 82 ($\bar{x} = 0.82$ และ $SD. = 0.3880$)

และการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (ในข้อคำถามเชิงลบ) อันดับ1ได้แก่ ข้อ 9.อาหารขณะบรรจุในกล่องโฟมสามารถนำไปอุ่นในเตาไมโครเวฟได้ จำนวน40 คิดเป็นร้อยละ 80 ($\bar{x} = 0.78$ และ $SD. = 0.4184$) ตามลำดับ รองลงมาคือ ข้อ 8. ภาชนะโฟมบรรจุอาหารที่ใช้แล้วสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้จำนวน 37 คนคิดเป็นร้อยละ 74 ($\bar{x} = 0.76$ และ $SD. = 0.4314$) และข้อ 7. ภาชนะโฟมบรรจุอาหารสามารถกำจัดได้ด้วยวิธีการเผาในที่แจ้งจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 54 ($\bar{x} = 0.52$ และ $SD. = 0.5046$) , ข้อ1.อาหารที่บรรจุในภาชนะโฟมสามารถนำเข้าช่องแช่แข็งได้จำนวน 23คน คิดเป็นร้อยละ 46 ($\bar{x} = 0.46$ และ $SD. = 0.5034$)และข้อ2. การใช้ถุงพลาสติกรองก้นภาชนะโฟมก่อนบรรจุอาหารจะช่วยให้ปลอดภัยยิ่งขึ้นจำนวน 23 คิดเป็นร้อยละ 46($\bar{x} = 0.48$ และ $SD. = 0.5046$) ตามลำดับ

4.1.3 ส่วนที่ 3 การรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

เมื่อมีการแจกแจงคะแนนของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายบุคคลและมีการแบ่งการรับรู้เป็น 3 ระดับ คือ ระดับสูง ปานกลาง ต่ำ ซึ่งพบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ระดับต่ำ คิดเป็นร้อยละ 50และที่สำคัญอย่างยิ่งคือการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ระดับสูงมีน้อยสำคัญ คิดเป็นร้อยละ 18 ดังตารางที่3

ตารางที่3 ระดับการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

การรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	ความถี่ (จำนวนคน)	ร้อยละ
ระดับสูง	9	18
ระดับปานกลาง	16	32
ระดับต่ำ	25	50

ตารางที่ 4. การรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารโดยจำแนกเป็นรายข้อ

การรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	ตอบถูก (ร้อยละ)
1. ในภาชนะโฟมมี สารสไตรีน (Styrene) เป็นสารก่อมะเร็ง	54
2. ในภาชนะโฟมมีสารสไตรีน (Styrene) ซึ่งมีผลกระทบต่อการทำงานของระบบประสาทส่วนกลางและระบบประสาทส่วนปลาย	52
3. ในภาชนะโฟมมีสารเบนซีน (Benzene) สามารถละลายได้ดีในน้ำมัน	48
เมื่อเข้าสู่ร่างกาย จะส่งผลให้เกิดอาการวิงเวียน คลื่นไส้ อาเจียน	
4. ในภาชนะโฟมมีสารพทาเลต(Phthalete) ซึ่งมีผลกระทบต่อระบบทางเดินอาหาร	40
เมื่อได้รับสารเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดอาการ คลื่นไส้ อาเจียนและปวดท้องอย่างรุนแรง	
5. ในภาชนะโฟมมี สารเบนซีน(Benzene)ที่ช่วยกระตุ้นการสร้างไขกระดูก	12
ทำให้จำนวนเม็ดเลือดมีปริมาณเพิ่มขึ้น(เชิงลบ)	
6.คว้นจากการเผากำจัดภาชนะโฟมไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม(เชิงลบ)	56

จากตารางที่ 4 พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร(ในข้อคำถามเชิงบวก) ที่ตอบว่าใช่อันดับที่ 1 ได้แก่ ข้อ 1. ในภาชนะโฟมมี สารสไตรีน (Styrene) เป็นสารก่อมะเร็ง จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 54 ($\bar{x} = 0.54$ และ $SD. = 0.5034$) รองลงมา คือข้อที่ 2. ในภาชนะโฟมมีสารสไตรีน (Styrene) ซึ่งมีผลกระทบต่อการทำงานของระบบประสาทส่วนกลางและระบบประสาทส่วนปลาย จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 52 ($\bar{x} = 0.52$ และ $SD. = 0.5046$) และ ข้อที่ 3. ในภาชนะโฟมมีสารเบนซีน (Benzene) สามารถละลายได้ดีในน้ำมัน เมื่อเข้าสู่ร่างกาย จะส่งผลให้เกิดอาการวิงเวียน คลื่นไส้ อาเจียน จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 48 ($\bar{x} = 0.48$ และ $SD. = 0.5046$) ข้อ 4. ในภาชนะโฟมมีสารพทาเลต (Phthalete) ซึ่งมีผลกระทบต่อระบบทางเดินอาหาร เมื่อได้รับสารเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดอาการ คลื่นไส้ อาเจียนและปวดท้องอย่างรุนแรงจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40 ($\bar{x} = 0.44$ และ $SD. = 0.5014$)

และการรับรู้ความเลี่ยนที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (ในข้อคำถามเชิงลบ) อันดับ1ได้แก่ ข้อ 6. ควันจากการเผาทำจัดภาชนะโฟมไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน28 คิดเป็นร้อยละ 56 ($\bar{x} = 0.56$ และ $SD. = 0.5014$) ตามลำดับ รองลงมาคือ ข้อ5.ในภาชนะโฟมมี สารเบนซิน(Benzene)ที่ช่วยกระตุ้นการ สร้างไขกระดูก ทำให้จำนวนเม็ดเลือดมีปริมาณเพิ่มขึ้น จำนวน6คนคิดเป็นร้อยละ 12 ($\bar{x} = 0.56$ และ $SD. = 0.5014$) ตามลำดับ

4.1.4 ส่วนที่ 4 แบบสอบถามการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลง

เมื่อมีการแจกแจงคะแนนของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายบุคคลและมีการแบ่งการรับรู้เป็น 3 ระดับ คือ ระดับสูง ปานกลาง ต่ำ ซึ่งพบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลง ระดับสูง คิดเป็นร้อยละ98,ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 2 และระดับต่ำ คิดเป็นร้อยละ 0 ตามลำดับ ดังตารางที่5

ตารางที่5 ระดับการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลง

แบบสอบถามการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลง	ความถี่ (จำนวนคน)	ร้อยละ
ระดับสูง	9	18
ระดับปานกลาง	16	32
ระดับต่ำ	25	50

ตารางที่6. การรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลงโดยจำแนกเป็นรายชื่อ

การรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลง	ตอบถูก (ร้อยละ)
1.การเปลี่ยนมาใช้วัสดุทดแทนจากธรรมชาติ จะช่วยส่งเสริมอาชีพของเกษตรกรให้มีรายได้ยิ่งขึ้น	46
2.การลดปริมาณการใช้ภาชนะ โฟม จะช่วยให้ประเทศชาติประหยัดงบประมาณและพื้นที่ฝังกลบขยะ	50
3.การลดปริมาณการใช้ภาชนะ โฟมจะช่วยให้ความเสี่ยงต่อการได้รับการปนเปื้อนของอาหารน้อยลง	52

4. การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้ม จะช่วยลดอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคมะเร็ง	48
5.การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นวิธีหนึ่งช่วยลดปัญหาสภาวะโลกร้อน	66
6.การเปลี่ยนมาใช้วัสดุธรรมชาติไม่สามารถช่วยให้ปริมาณของขยะในประเทศลดลงได้ (เชิงลบ)	16

จากตารางที่ 6 พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ก๊าซหุงต้มให้น้อยลง(ในข้อคำถามเชิงบวก) อันดับที่ 1 ที่ตอบว่าเห็นด้วยที่สุด ได้แก่ ข้อ5.การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นวิธีหนึ่งช่วยลดปัญหาสภาวะโลกร้อนจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ66 ($\bar{x} = 2.5$ และ $SD. = 0.9948$) รองลงมา คือข้อที่ 3.การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้มจะช่วยให้ความเสี่ยงต่อการได้รับการปนเปื้อนของอาหารให้น้อยลงจำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 52 ($\bar{x} = 3.52$ และ $SD. = 0.5046$) , ข้อ2.การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้ม จะช่วยให้ประเทศชาติประหยัดงบประมาณและพื้นที่ฝังกลบขยะ จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 50 ($\bar{x} = 3.5$ และ $SD. = 0.5050$) ,ข้อ1.การเปลี่ยนมาใช้วัสดุทดแทนจากธรรมชาติ จะช่วยส่งเสริมอาชีพของเกษตรกรให้มีรายได้ยิ่งขึ้นจำนวน23 คิดเป็นร้อยละ 46 ($\bar{x} = 3.46$ และ $SD. = 0.5034$) และ ข้อ4. การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้ม จะช่วยลดอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคมะเร็ง จำนวน24 คิดเป็นร้อยละ 48 ($\bar{x} = 3.46$ และ $SD. = 0.5424$)

และการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ก๊าซหุงต้มให้น้อยลง(ในข้อคำถามเชิงลบ) อันดับ1 ได้แก่ ข้อ 6.ควันจากการเผากำจัดก๊าซหุงต้มไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน28 คิดเป็นร้อยละ 56 ($\bar{x} = 0.56$ และ $SD. = 0.5014$) ตามลำดับ รองลงมาคือ ข้อ5.ในก๊าซหุงต้มมี สารเบนซิน(Benzene)ที่ช่วยกระตุ้นการสร้างไขกระดูก ทำให้จำนวนเม็ดเลือดมีปริมาณเพิ่มขึ้น จำนวน6คนคิดเป็นร้อยละ 12 ($\bar{x} = 0.56$ และ $SD. = 0.5014$) ตามลำดับ

4.1.5 ส่วนที่ 5 แบบแบบสอบถามการรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ก๊าซหุงต้ม

เมื่อ มีการแจกแจงคะแนนของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายบุคคลและมีการแบ่งการรับรู้เป็น 3 ระดับ คือ ระดับสูง ปานกลาง ต่ำ ซึ่งพบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ก๊าซหุงต้มให้น้อยลง ระดับสูง คิดเป็นร้อยละ32และระดับปานกลางมีจำนวนมากถึง ร้อยละ 62 ตามลำดับ ดังตารางที่ 7

ตารางที่7 ระดับการรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ก๊าซหุงต้ม

การรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ก๊าซหุงต้ม	ความถี่ (จำนวนคน)	ร้อยละ
ระดับสูง	16	32
ระดับปานกลาง	31	62
ระดับต่ำ	3	6

ตารางที่ 8 การรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารโดยจำแนกเป็นรายข้อ

การรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	ตอบถูก (ร้อยละ)
1. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะความสะดวกสบาย และไม่ต้องเสียเวลาในการล้างทำความสะอาดภาชนะ (เชิงลบ)	4
2. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะ ภาชนะโฟมสามารถเก็บรักษาอาหารได้เป็นเวลานาน (เชิงลบ)	22
3. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะการใช้กล่องโฟม ถือเป็นเรื่องปกติที่ใครๆก็ทำ (เชิงลบ)	4
4. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะการบรรจุอาหาร ในภาชนะโฟมช่วยให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น(เชิงลบ)	26
5. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะ ความเคยชินทำให้ภาชนะโฟม เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวัน(เชิงลบ)	8
6. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะ ภาชนะโฟมใช้งานง่าย คงรูป สวยงามและสะอาด (เชิงลบ)	10

จากตารางที่ 8 พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (ในข้อคำถามเชิงลบ) ซึ่งตอบว่าไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง อันดับที่ 1 คือ ข้อ 4. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะการบรรจุอาหารในภาชนะโฟมช่วยให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 26 ($\bar{x} = 2.86$ และ $SD. = 0.9037$) รองลงมา คือ ข้อที่ 2. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะ ภาชนะโฟมสามารถเก็บรักษาอาหารได้เป็นเวลานาน จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 22 ($\bar{x} = 2.9$ และ $SD. = 0.7889$) , ข้อ 6. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะ ภาชนะโฟมใช้งานง่าย คงรูป สวยงามและสะอาด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10 ($\bar{x} = 3.5$ และ $SD. = 0.5050$) , ข้อ 5. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะ ความเคยชินทำให้ภาชนะโฟมเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวัน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8 ($\bar{x} = 2.24$ และ $SD. = 0.8221$) ข้อ 3. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะการใช้กล่องโฟมถือเป็นเรื่องปกติที่ใครๆก็ทำ

จำนวน 2 คิดเป็นร้อยละ 4 ($\bar{x} = 2.9$ และ $SD. = 0.7889$) และข้อ 1. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะความสะดวกสบายและไม่ต้องเสียเวลาในการล้างทำความสะอาดภาชนะจำนวน 2 คิดเป็นร้อยละ 4 ($\bar{x} = 2.08$ และ $SD. = 0.7239$) ตามลำดับ

4.1.6 ส่วนที่ 6 แบบสอบถามการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมบรรจุอาหาร

มีการแจกแจงคะแนนของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายบุคคลและมีการแบ่งการรับรู้เป็น 3 ระดับ คือ ระดับสูง ปานกลาง ต่ำ ซึ่งพบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 34 รองลงมาคือ ระดับปานกลาง ร้อยละ 48 และ ระดับต่ำร้อยละ 18 ตามลำดับ ดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ระดับการรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

การรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	ความถี่ (จำนวนคน)	ร้อยละ
ระดับสูง	16	32
ระดับปานกลาง	31	62
ระดับต่ำ	3	6

ตารางที่ 10 การรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร โดยจำแนกเป็นรายชื่อ

การรับรู้ต่ออุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	ตอบถูก (ร้อยละ)
1. ท่านทราบหรือไม่ว่ามีการคิดป้ายประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของโฟม ตามบริเวณร้านอาหารและสถานที่ต่างๆ ในมหาวิทยาลัย	56
2. ท่านทราบหรือไม่ว่ามีการรณรงค์ให้ใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุธรรมชาติทดแทนการใช้โฟม	78
3. ท่านทราบหรือไม่ว่ามีการนำเสนอข่าวสารเกี่ยวกับอันตรายจากการใช้โฟมผ่านทางสื่อต่างๆ เช่น หนังสือพิมพ์, วิทยุ, โทรทัศน์, เป็นต้น	70
4. ท่านทราบหรือไม่ว่ากระทรวงสาธารณสุข มีกฎ พ.ร.บ. ห้ามใช้กล่องโฟมที่ไม่ได้มาตรฐานมาใส่อาหารร้อน และอาหารมัน	48
5. ท่านทราบหรือไม่ว่ากระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายให้ลด ละ เลิกการใช้ภาชนะโฟม บรรจุอาหาร	64

จากตารางที่ 4.15 พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะโพลีบรจุอาหาร (ในข้อคำถามเชิงบวก) ซึ่งตอบว่า ทราบ อันดับที่ 1 ได้แก่ ข้อ2.ท่านทราบหรือไม่ว่ามีการณรงค์ให้ใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุธรรมชาติทดแทนการใช้โฟม จำนวน 39คน คิดเป็นร้อยละ 78 ($\bar{x} = 2.34$ และ $SD. = 1.2553$) รองลงมา คือข้อที่ 3. ท่านทราบหรือไม่ว่ามีการนำเสนอข่าวสารเกี่ยวกับอันตรายจากการใช้โฟมผ่านทางสื่อต่างๆ เช่น หนังสือพิมพ์,วิทยุ,โทรทัศน์, เป็นต้นจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 70 ($\bar{x} = 2.1$ และ $SD. = 1.3887$) , ข้อ5.ท่านทราบหรือไม่ว่ากระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายให้ลด ละ เลิกการใช้ภาชนะโพลี บรจุอาหาร จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 64 ($\bar{x} = 1.92$ และ $SD. = 1.4546$) , ข้อ1.ท่านทราบหรือไม่ว่ามีการตีพิมพ์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของโฟม ตามบริเวณร้านอาหารและสถานที่ต่างๆในมหาวิทยาลัยจำนวน28 คิดเป็นร้อยละ 56 ($\bar{x} = 2.9$ และ $SD. = 0.7889$)และข้อ1.ท่านเลือกใช้ภาชนะโพลีบรจุอาหาร เพราะความสะดวกสบายและไม่ต้องเสียเวลาในการสร้างความสะอาดภาชนะจำนวน28 คิดเป็นร้อยละ 56 ($\bar{x} = 1.68$ และ $SD. = 1.5042$),ข้อ4.ท่านทราบหรือไม่ว่ากระทรวงสาธารณสุข มีกฎ พ.ร.บ.ห้ามใช้กล่องโฟมที่ไม่ได้มาตรฐานมาใส่อาหารร้อน และอาหารมันจำนวน24 คิดเป็นร้อยละ 48 ($\bar{x} = 1.44$ และ $SD. = 1.5140$) ตามลำดับ

4.1.7 ส่วนที่ 7 แบบสอบถามความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ

เมื่อมีการแจกแจงคะแนนของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นรายบุคคลและมีการแบ่งการรับรู้เป็น 3 ระดับ คือ ระดับสูง ปานกลาง ต่ำ ซึ่งพบว่ากลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่มีความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ คิดเป็นร้อยละ96 รองลงมา คือระดับปานกลาง ร้อยละ 4 ตามลำดับ ดังตารางที่11

ตารางที่ 11 ระดับความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ

ความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ	ความถี่ (จำนวนคน)	ร้อยละ
ระดับสูง	48	96
ระดับปานกลาง	2	4
ระดับต่ำ	0	0

ตารางที่ 12 ความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จโดยจำแนกเป็นรายข้อ

ความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ	ตอบถูก (ร้อยละ)
1.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าการเปลี่ยนมาใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ จะช่วยท่านให้มีสุขภาพที่ดียิ่งขึ้น	60
2.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะใช้ภาชนะโฟมได้อย่างถูกวิธี	16
3.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าหากสถานประกอบการลดการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ผู้บริโภคก็จะมีความปลอดภัยมากขึ้น	60
4.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะนำภาชนะจากบ้าน เช่น ปิ่นโต กล่องข้าว มารับบรรจุอาหารที่ซื้อจากสถานประกอบการแทนการใช้โฟม	34
5.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะปฏิเสธการใช้ภาชนะโฟม เมื่อซื้ออาหารจากสถานประกอบการได้	22
6.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าสามารถดำเนินชีวิตได้อย่างปกติแม้ว่าจะไม่ใช้ภาชนะโฟม	50

จากตารางที่ 12 พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ (ในข้อคำถามเชิงบวก) ซึ่งตอบว่า เห็นด้วยอย่างยิ่ง อันดับที่ 1 ได้แก่ ข้อ1.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าการเปลี่ยนมาใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุธรรมชาติจะช่วยท่านให้มีสุขภาพที่ดียิ่งขึ้น จำนวน 30คน คิดเป็นร้อยละ60 ($\bar{x} = 3.6$ และ $SD. = 0.4948$) รองลงมา คือข้อที่ 3.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าหากสถานประกอบการลดการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารผู้บริโภคก็จะมีความปลอดภัยมากขึ้นจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 60 ($\bar{x} = 3.58$ และ $SD. = 0.5379$) , ข้อ4.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะนำภาชนะจากบ้าน เช่น ปิ่นโต กล่องข้าว มารับบรรจุอาหารที่ซื้อจากสถานประกอบการแทนการใช้โฟม จำนวน 17คน คิดเป็นร้อยละ 34 ($\bar{x} = 3.16$ และ $SD. = 0.7384$) , ข้อ5.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะปฏิเสธการใช้ภาชนะโฟมเมื่อซื้ออาหารจากสถานประกอบการได้ จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 22 ($\bar{x} = 3.06$ และ $SD. = 0.6518$) และข้อ2.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะใช้ภาชนะโฟมได้อย่างถูกวิธี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16 ($\bar{x} = 2.88$ และ $SD. = 0.6892$) ตามลำดับ

4.2 การอภิปรายผล

จากการศึกษาการรับรู้การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขนส่วนมากพบว่านิสิตส่วนมากมีการรับรู้ความเล็งที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารอยู่ในระดับสูง ถึงร้อยละ 66 แต่ก็ยังมีนิสิตร้อยละ 4 ที่มีการรับรู้ในระดับต่ำ ส่วนทางด้านกรรับรู้ความรุนแรงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร นิสิตที่มีการรับรู้ระดับต่ำ จำนวนมากถึง 25 คน คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาคือระดับปานกลาง 16 คน คิดเป็นร้อยละ 32 ซึ่งถือว่านิสิตกว่าครึ่งหนึ่งของผู้ตอบแบบสอบถาม ไม่มีการรับรู้ความรุนแรงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟม , การรับรู้ประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลง พบว่านิสิตมีการรับรู้ใน ระดับสูงถึง 49 คน คิดเป็นร้อยละ 98 และ ระดับต่ำจำนวน 0 คน คิดเป็นร้อยละ 0 ทำให้ทราบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่รู้ว่าการใช้โฟมให้น้อยลงจะเกิดประโยชน์อย่างไร , การรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร พบว่านิสิตมีการรับรู้ใน ระดับสูง 16คน คิดเป็นร้อยละ 32,และระดับปานกลาง 31 คน คิดเป็นร้อยละ 62 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มเป้าหมายมีความรู้สึกเฉยๆต่ออุปสรรคในการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร , การรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมบรรจุอาหาร พบว่ากลุ่มนิสิตมีการรับรู้ ระดับสูง 17คน คิดเป็นร้อยละ 34,ระดับปานกลาง 24 คน คิดเป็นร้อยละ 48 ดังนั้น กลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่มีการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมบรรจุอาหาร อยู่ในระดับ ปานกลาง ซึ่งก็หมายถึงว่ามีความรู้สึกเฉยๆต่อสิ่งชักนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการใช้ภาชนะโฟม , นิสิตมีความเชื่อมั่นที่จะทำให้สำเร็จ อยู่ในระดับสูงถึง 48คน คิดเป็นร้อยละ 96และ ระดับปานกลาง 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4 ดังนั้น กลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่ มีความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ อยู่ในระดับ สูง

จากผลการศึกษานี้ได้พบความสัมพันธ์กันระหว่างการรับรู้การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารกับแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพซึ่งเห็นได้จากที่นิสิตส่วนใหญ่มีความรู้ระดับปานกลางจนถึงระดับสูงในด้านต่างๆ แต่กลับการรับรู้ความรุนแรงในระดับต่ำ และรู้สึกเฉยๆต่อสิ่งชักนำไปสู่การปฏิบัติ ซึ่งแสดงออกถึงการที่มีความรู้หรือเคยได้ยินมาบ้างว่าภาชนะโฟมเมื่อนำมาบรรจุอาหารจะทำให้เกิดพิษภัยได้ แต่ด้วยความเคยชินหรือบริบททางสังคมที่เน้นความสะดวกสบาย อาจทำให้เกิดการละเลยและมองข้ามในด้านผลกระทบไป ดังนั้นทางรัฐบาลควรวางยุทธศาสตร์และแผนนโยบายอย่างจริงจังในการจัดการ ทั้งการให้ความรู้ประชาสัมพันธ์ รวมถึงมีกฎหมายที่สามารถควบคุมการใช้ภาชนะโฟมได้อย่างเหมาะสม เพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชน

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาเรื่องการรับรู้การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสอบถาม ซึ่งประกอบด้วยคำถาม ประเภทเลือกตอบเสรีและประเภทประมาณค่า

(Likert Scale) เนื้อหาของแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 7 ส่วน แบ่งออกเป็น 7 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1	ข้อมูลส่วนบุคคลทั่วไป	จำนวน 6 ข้อ
ส่วนที่ 2	แบบสอบถามการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	จำนวน 10 ข้อ
ส่วนที่ 3	แบบสอบถามการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	จำนวน 6 ข้อ
ส่วนที่ 4	แบบสอบถามการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	จำนวน 6 ข้อ
ส่วนที่ 5	แบบสอบถามการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร	จำนวน 6 ข้อ
ส่วนที่ 6	แบบสอบถามการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมบรรจุอาหาร	จำนวน 5 ข้อ
ส่วนที่ 7	แบบสอบถามความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ	จำนวน 6 ข้อ

โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขนจำนวน 50 คน โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลระหว่างวันที่ 1 เมษายน- 1 พฤษภาคม พ.ศ.2558 เป็นระยะเวลา 4 สัปดาห์

5.1 สรุปผลการวิจัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามบางเขน ส่วนใหญ่เป็นหญิง 26 อายุ 22 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ คณะศึกษาศาสตร์ มีรายได้เฉลี่ยอยู่ที่ 5,001-8,000 บาทและพักอาศัยที่หอพักนอก

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

จากการตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีการรับรู้ความเสี่ยง

ที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารอยู่ในระดับสูง โดยสังเกตได้จากผลการตอบข้อคำถามรายชื่อใน 3 อันดับแรก โดยมีคะแนนรวม ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ในระดับที่น่าพอใจมาก ได้แก่ คำถามข้อที่ 4. การรับประทานอาหารจากภาชนะโฟมติดต่อกันยาวนานอาจทำให้เกิดการสะสมของสารพิษในร่างกาย มีคนตอบถูกจำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 98 ($\bar{x} = 0.98$ และ $SD. = 0.1414$) รองลงมา คือข้อที่ 3 การบรรจุอาหารร้อนใส่กล่องโฟม ทำให้สารพิษในภาชนะโฟมละลายลงสู่อาหารได้ จำนวน 48 คน ($\bar{x} = 0.96$ และ $SD. = 0.1979$) และข้อที่ 6 การบรรจุอาหารประเภท ผัด ทอด หรืออาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมันในภาชนะโฟม จะทำให้สารพิษจากกล่องโฟมละลายลงสู่อาหารจำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 84 ($\bar{x} = 0.86$ และ $SD. = 0.3505$)

เมื่อมีการจัดเรียงคะแนนเป็นรายบุคคล พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารในระดับสูงจำนวน 33 คน (คิดเป็นร้อยละ 66) ,ระดับปานกลาง 15 คน (คิดเป็นร้อยละ 30) และ ระดับต่ำ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4 ตามลำดับ ซึ่งชี้ให้เห็นว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารอยู่ในระดับสูง

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

จากการตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้การรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน เมื่อมีการจำแนกการตอบแบบสอบถามเป็นรายชื่อ จะพบว่าผู้ตอบถูกอยู่ในระดับปานกลาง เช่น ข้อ 1. ในภาชนะโฟมมี สารสไตรีน (Styrene) เป็นสารก่อมะเร็งตอบถูก จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 54 ($\bar{x} = 0.54$ และ $SD. = 0.5034$) รองลงมา คือข้อที่ 2. ในภาชนะโฟมมีสารสไตรีน (Styrene) ซึ่งมีผลกระทบต่อการทำงานของระบบประสาทส่วนกลางและระบบประสาทส่วนปลาย จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 52 ($\bar{x} = 0.52$ และ $SD. = 0.5046$) และ ข้อที่ 3. ในภาชนะโฟมมีสารเบนซีน (Benzene) สามารถละลายได้ดีในน้ำมัน เมื่อเข้าสู่ร่างกาย จะส่งผลให้เกิดอาการวิงเวียน คลื่นไส้ อาเจียน จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 48 ($\bar{x} = 0.48$ และ $SD. = 0.5046$) ซึ่งทำให้ไม่เห็นความแตกต่างของการรับรู้ที่ชัดเจน

แต่เมื่อมีการจัดเรียงคะแนนเป็นรายบุคคล กลับพบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ระดับต่ำ จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 50,ระดับปานกลาง 16 คน คิดเป็นร้อยละ 32 และ ระดับสูง 9 คน คิดเป็นร้อยละ 18 ตามลำดับ ซึ่งชี้ให้เห็นว่าผู้ตอบแบบสอบถามกว่าครึ่งหนึ่งของจำนวนกลุ่มเป้าหมาย มีการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ในระดับต่ำ

ส่วนที่ 4 แบบสอบถามการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

จากการตอบแบบสอบถามการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน เมื่อมีการจำแนกการตอบแบบสอบถามเป็นรายชื่อ

จะพบว่า มีผู้ตอบได้คะแนนเต็มอยู่ในระดับน่าพอใจ เช่น ผู้ที่ตอบว่า เห็นด้วยที่สุด ข้อ5.การลดปริมาณการใช้ ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เป็นวิธีหนึ่งที่ช่วยลดปัญหาสภาวะโลกร้อนจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ66 ($\bar{x} = 2.5$ และ $SD. = 0.9948$) รองลงมา คือข้อที่ 3.การลดปริมาณการใช้ภาชนะโฟมจะช่วยให้ความเสี่ยงต่อการ ได้รับความปนเปื้อนของอาหารน้อยลงจำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 52 ($\bar{x} = 3.52$ และ $SD. = 0.5046$) และข้อ 2.การลดปริมาณการใช้ภาชนะโฟม จะช่วยให้ประเทศชาติประหยัดงบประมาณและพื้นที่ฝังกลบขยะ จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 50 ($\bar{x} = 3.5$ และ $SD. = 0.5050$) ตามลำดับ

เมื่อมีการจัดเรียงคะแนนเป็นรายบุคคล พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟม บรรจุอาหารให้น้อยลง พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ใน ระดับสูง 49 คน คิดเป็นร้อยละ98,ระดับปานกลาง 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2 และ ระดับต่ำจำนวน 0 คน คิดเป็นร้อยละ 0 ตามลำดับ ดังนั้นสรุปว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่มีการรับรู้ประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลงอยู่ในระดับสูง

ส่วนที่ 5 แบบสอบถามการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

จากการตอบแบบสอบถามการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน โดยข้อคำถามในส่วนนี้จะเป็นข้อคำถามเชิงลบ ซึ่ง ผู้ตอบแบบสอบถาม จะต้องตอบว่า “ไม่เห็นด้วยที่สุด” จึงจะได้คะแนนเต็ม และเมื่อมีการจำแนกการตอบ แบบสอบถามเป็นรายข้อ พบว่า มีกลุ่มเป้าหมาย ที่ตอบว่าไม่เห็นด้วยที่สุด ดังนี้ อันดับที่1 ข้อ4. ท่านเลือกใช้ ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะการบรรจุอาหารในภาชนะโฟมช่วยให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ26 ($\bar{x} = 2.86$ และ $SD. = 0.9037$) รองลงมา คือข้อที่ 2.ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุ อาหาร เพราะ ภาชนะโฟมสามารถเก็บรักษาอาหารได้เป็นเวลานาน จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 22 ($\bar{x} = 2.9$ และ $SD. = 0.7889$) และข้อ6. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะ ภาชนะโฟมใช้งานง่าย คงรูป สวยงามและสะอาด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10 ($\bar{x} = 3.5$ และ $SD. = 0.5050$) ซึ่งในภาพรวมถือว่ายังไม่ เป็นที่พอใจนัก

เมื่อมีการจัดเรียงคะแนนเป็นรายบุคคล พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุ อาหาร พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ ดังนี้ ระดับสูง 16คน คิดเป็นร้อยละ32,ระดับปานกลาง 31 คน คิดเป็น ร้อยละ 62และ ระดับต่ำจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6 ตามลำดับ ดังนั้นกลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่มีการรับรู้ อุปสรรคต่อการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร อยู่ในระดับ ปานกลาง

ส่วนที่ 6 แบบสอบถามการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมบรรจุอาหาร

จากการตอบแบบสอบถามการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมบรรจุอาหาร ของนิสิต ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถาม จะต้องตอบว่า “ ทราบ” จึงจะได้คะแนนเต็ม และเมื่อมีการจำแนกการตอบแบบสอบถามเป็นรายข้อ พบว่า มีกลุ่มเป้าหมาย ที่

ตอบว่าไม่เห็นด้วยที่สุด ดังนี้ อันดับที่1 ข้อ4. ท่านเลือกใช้ภาชนะโคมบรรจุอาหาร เพราะการบรรจุอาหารในภาชนะโคมช่วยให้อาหารนำรับประทานยิ่งขึ้น จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ26 ($\bar{x} = 2.86$ และ $SD. = 0.9037$) รองลงมา คือข้อที่ 2.ท่านเลือกใช้ภาชนะโคมบรรจุอาหาร เพราะ ภาชนะโคมสามารถเก็บรักษาอาหารได้เป็นเวลานาน จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 22 ($\bar{x} = 2.9$ และ $SD. = 0.7889$) และข้อ6. ท่านเลือกใช้ภาชนะโคมบรรจุอาหาร เพราะ ภาชนะโคมใช้งานง่าย คงรูป สวยงามและสะอาด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10 ($\bar{x} = 3.5$ และ $SD. = 0.5050$) ซึ่งในภาพรวมถือว่ายังไม่เป็นที่พอใจนัก

เมื่อมีการจัดเรียงคะแนนเป็นรายบุคคล พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ถึงชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโคมบรรจุอาหาร พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีการรับรู้ ดังนี้ ระดับสูง 17คน คิดเป็นร้อยละ34,ระดับปานกลาง 24 คน คิดเป็นร้อยละ 48และ ระดับต่ำจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 18 ตามลำดับ ดังนั้น กลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่มีการรับรู้ถึงชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโคมบรรจุอาหาร อยู่ในระดับ ปานกลาง

ส่วนที่ 7 แบบสอบถามความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ

จากการตอบแบบสอบถามความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ ของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน โดยข้อความในส่วนนี้จะเป็นข้อความเชิงลบ ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถาม จะต้องตอบว่า “ เห็นด้วยอย่างยิ่ง” จึงจะได้คะแนนเต็ม และเมื่อมีการจำแนกการตอบแบบสอบถามเป็นรายข้อ พบว่า มีกลุ่มเป้าหมายที่ตอบแบบสอบถามในข้อที่ถูกต้องที่สุดดังนี้ ข้อ1.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าการเปลี่ยนมาใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุธรรมชาติจะช่วยทำให้มีสุขภาพที่ดียิ่งขึ้น จำนวน 30คน คิดเป็นร้อยละ60 ($\bar{x} = 3.6$ และ $SD. = 0.4948$) รองลงมา คือข้อที่ 3.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าหากสถานประกอบการลดการใช้ภาชนะโคมบรรจุอาหารผู้บริโภคก็จะมีความปลอดภัยมากขึ้นจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 60 ($\bar{x} = 3.58$ และ $SD. = 0.5379$) และ ข้อ4.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะนำภาชนะจากบ้าน เช่น ปิ่นโต ถังข้าว มาบรรจุอาหารที่ซื้อจากสถานประกอบการแทนการใช้โคม จำนวน 17คน คิดเป็นร้อยละ 34 ($\bar{x} = 3.16$ และ $SD. = 0.7384$) ตามลำดับ

เมื่อมีการจัดเรียงคะแนนเป็นรายบุคคล พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีความเชื่อมั่นที่จะทำให้สำเร็จ ดังนี้ กลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่มีการรับรู้ ดังนี้ ระดับสูง 48คน คิดเป็นร้อยละ96,ระดับปานกลาง 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4และ ระดับต่ำจำนวน 0 คน คิดเป็นร้อยละ 0 ดังนั้น กลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่ มีความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ อยู่ในระดับ สูง

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ควรเพิ่มจำนวนของกลุ่มตัวอย่างให้มากกว่านี้ เนื่องจากการที่มีกลุ่มตัวอย่างน้อย จะทำให้ขาดข้อมูลและการวิเคราะห์ในเชิงลึก ทำให้การทำวิจัยไม่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควร เพราะ ขาดความหลากหลายและความน่าเชื่อถือของข้อมูล

2. ความเป็นปรนัยของข้อคำถาม คือ ควรปรับปรุงภาษาให้มีความเข้าใจง่ายมากขึ้น เพราะ คำถามที่วกวนคลุมเครือ อาจทำให้ผู้ตอบแบบสอบถามเกิดความเข้าใจคลาดเคลื่อนและส่งผลกระทบต่อผลที่ได้

3. การวางแผนในการทำงาน ตั้งแต่เริ่มกำหนดสิ่งที่จะศึกษา ไปจนถึงการสรุปผลของข้อมูล จะต้องทำอย่างมีแบบแผน และมีปฏิทินเวลาที่ชัดเจน เพื่อให้การดำเนินงานอยู่ในเวลาที่กำหนด และหากมีข้อผิดพลาดก็จะได้มีเวลาในการปรับปรุงแก้ไขได้อย่างทันเวลา

อ้างอิง

กระทรวงสาธารณสุข.2558.อันตรายจากกล่องโฟมเสี่ยงโรคมะเร็งสูง.แหล่งที่มา:

<http://www.thaihealth.or.th/Content/27346.html> .สืบค้นวันที่25 เมษายน 2558.

ทิววรรณเมืองเสน.มปป.สคบ.เตือนอาหารกล่องโฟม“เสี่ยงมะเร็ง”.แหล่งที่มา

:http://www.ocpb.go.th/ewt_dl_link.php?nid=541.สืบค้นวันที่25 เมษายน 2558.

ชูมาพร รดสีดา และกรรณิการ์ นัตรสันติประภา.2552.ปริมาณสไตรีนโมโนเมอร์ที่เคลื่อนย้ายจากภาชนะบรรจุอาหารชนิดโฟมโพลีสไตรีน เข้าสู่อาหาร. กรุงเทพมหานคร.

ชูมาพร รดสีดา และกรรณิการ์ นัตรสันติประภา.2553.ความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารบรรจุกล่องโฟมโพลีสไตรีน.

Lickly, TD., Lehr, KM., and Welsh, GC. 1995.**Migration of styrene from polystyrene foam food-contact articles. Food and Chemical Toxicology** 33: 475-481.

Melski, K., Jan, Z., and Hieronim, K. 2003.**Model study on intensified migration of volatile substances from food contacting plastic materials during repeated microwaving. Food science and technology** 6(2): 44-51.

ภาคผนวก

แบบสอบถาม

เรื่องการรับรู้การใช้โภชนาโฟมบรรจุอาหารตามแบบแผนความเชื่อสุขภาพ

ของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการรับรู้การใช้โภชนาโฟมบรรจุอาหาร ของนิสิตปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ซึ่งแบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชาปัญหาพิเศษ (01173498) หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสุขศึกษา จึงใคร่ขอความกรุณาท่านช่วยกรอกข้อมูลที่เป็นความจริงและตรงกับความรู้สึก ความคิดเห็น ของท่าน เพื่อเป็นประโยชน์ในการศึกษาต่อไปและขอขอบคุณพระคุณในความร่วมมือมา ณ โอกาสนี้ด้วย

นางสาววิไลวรรณ ศิริอรอด

นิสิตชั้นปีที่4 สาขาวิชาสุขศึกษา ภาควิชาพลศึกษา

คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด และกรอกข้อมูลลงในช่องว่างให้สมบูรณ์

- 1.) เพศ ชาย () หญิง ()
- 2.) อายุปี
- 3.) กำลังศึกษา () ชั้นปีที่1 () ชั้นปีที่2 () ชั้นปีที่3 () ชั้นปีที่4 () ชั้นปีที่5
- 4.) คณะที่กำลังศึกษา.....
- 5.) รายได้ที่ได้รับเฉลี่ยต่อเดือน

() ต่ำกว่า 3,000 บาท	() 3,001 – 5,000 บาท
() 5,001 – 8,000 บาท	() มากกว่า 8,000 บาท
- 6.) สถานที่พักอาศัยปัจจุบัน () บ้าน () คอนโด/อพาร์ทเมนท์

() หอพักใน	() หอพักนอก
-------------	--------------

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามการรับรู้ความเสี่ยงที่เกิดจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึก ความคิดเห็น ความเชื่อ การกระทำ ตามความเป็นจริงของท่านมากที่สุดเพียงข้อเดียว

ใช่ หมายถึง ข้อความในประโยคนั้นมีความถูกต้องตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ไม่ใช่ หมายถึง ข้อความในประโยคนั้นไม่มีความถูกต้องตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ไม่ทราบ หมายถึง ท่านไม่มีความคิดเห็นต่อข้อความในประโยคนั้น

ข้อคำถาม	ใช่	ไม่ใช่	ไม่ทราบ
1.อาหารที่บรรจุในภาชนะโฟมสามารถนำเข้าช่องแช่แข็งได้			
2. การใช้ถุงพลาสติกรองก้นภาชนะโฟมก่อนบรรจุอาหารจะช่วยป้องกันการรั่วซึม			
3. การบรรจุอาหารร้อนในกล่องโฟม ทำให้สารพิษในภาชนะโฟมละลายลงสู่อาหารได้			
4. การรับประทานอาหารจากภาชนะโฟมติดต่อกันยาวนานอาจทำให้เกิดการสะสมของสารพิษในร่างกาย			
5. ถ้ารับประทานอาหารกล่องที่บรรจุในกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า			
6.การบรรจุอาหารประเภทผัด ทอด หรืออาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมันในภาชนะโฟม จะทำให้สารพิษจากกล่องโฟมละลายลงสู่อาหาร			
7.ภาชนะโฟมบรรจุอาหารสามารถกำจัดได้ด้วยวิธีการเผาในที่แจ้ง			
8.ภาชนะโฟมบรรจุอาหารที่ใช้แล้วสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้			
9.อาหารขณะบรรจุในกล่องโฟมสามารถนำไปอุ่นในเตาไมโครเวฟได้			
10.อาหารจำพวกก๋วยเตี๋ยวขณะบรรจุในภาชนะโฟม			

สามารถเติมน้ำส้มสายชูเพื่อเพิ่มรสชาติได้			
--	--	--	--

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามการรับรู้ความรุนแรงของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุ

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึก ความคิดเห็น ความเชื่อ การกระทำ ตามความเป็นจริงของท่านมากที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อความ	ใช่	ไม่ใช่	ไม่ทราบ
1. ในภาชนะโฟมมี สารสไตรีน (Styrene) เป็นสารก่อมะเร็ง			
2. ในภาชนะโฟมมีสารสไตรีน (Styrene) ซึ่งมีผลกระทบต่อการทำงานของระบบประสาทส่วนกลางและระบบประสาทส่วนปลาย			
3. ในภาชนะโฟมมีสารเบนซีน (Benzene) สามารถละลายได้ดีในน้ำมัน เมื่อเข้าสู่ร่างกาย จะส่งผลให้เกิดอาการวิงเวียน คลื่นไส้ อาเจียน			
4. ในภาชนะโฟมมีสารพทาเลต(Phthalate) ซึ่งมีผลกระทบต่อระบบทางเดินอาหาร เมื่อได้รับสารเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดอาการ คลื่นไส้ อาเจียน และปวดท้องอย่างรุนแรง			
5. ในภาชนะโฟมมี สารเบนซีน(Benzene)ที่ช่วยกระตุ้นการสร้างไขกระดูก ทำให้จำนวนเม็ดเลือดมีปริมาณเพิ่มขึ้น			
6. ควันจากการเผากำจัดภาชนะโฟมไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม			

ส่วนที่ 4 แบบแบบสอบถามการรับรู้ถึงประโยชน์ของการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้น้อยลง

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึก ความคิดเห็น ความเชื่อ การกระทำ ตามความเป็นจริงของท่านมากที่สุดเพียงข้อเดียว โดยแต่ละข้อคำตอบมีความหมาย ดังนี้

เห็นด้วยอย่างยิ่ง หมายถึง ข้อความในประโยชน์นั้นตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

เห็นด้วย หมายถึง ข้อความในประโยชน์นั้นตรงกับ ความคิดเห็นของท่านมาก

ไม่เห็นด้วย หมายถึง ข้อความในประโยชน์นั้นไม่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง หมายถึง ข้อความในประโยคนั้นไม่ตรงกับความคิดเห็นของท่านเลย

ข้อคำถาม	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1.การเปลี่ยนมาใช้วัสดุทดแทนจากธรรมชาติ จะช่วยส่งเสริมอาชีพ ของเกษตรกรให้มีรายได้ยิ่งขึ้น				
2.การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้ม จะช่วยให้ประเทศชาติ ประหยัดงบประมาณและพื้นที่ฝังกลบขยะ				
3.การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้มจะช่วยให้ความเสี่ยงต่อการ ได้รับการปนเปื้อนของอาหารน้อยลง				
4. การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้มบรรจุอาหาร จะช่วยลดอัตรา การเจ็บป่วยด้วยโรคมะเร็ง				
5.การลดปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้มบรรจุอาหาร เป็นวิธีหนึ่งที่ช่วย ลดปัญหาสภาวะโลกร้อน				
6.การเปลี่ยนมาใช้วัสดุธรรมชาติไม่สามารถช่วยให้ปริมาณของขยะ ในประเทศลดลงได้				

ส่วนที่ 5 แบบแบบสอบถามการรับรู้ต่ออุปสรรคในการใช้ก๊าซหุงต้มบรรจุอาหาร

: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึก ความคิดเห็น ความเชื่อ การกระทำ ตามความเป็นจริง
ของท่านมากที่สุดเพียงข้อเดียว โดยแต่ละข้อคำตอบมีความหมาย ดังนี้

ข้อคำถาม	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วยอย่างยิ่ง
1.ท่านเลือกใช้ก๊าซหุงต้มบรรจุอาหาร เพราะความสะดวกสบาย และไม่ต้องเสียเวลาในการล้างทำความสะอาดภาชนะ				
2.ท่านเลือกใช้ก๊าซหุงต้มบรรจุอาหาร เพราะ ก๊าซหุงต้มสามารถ เก็บรักษาอาหารได้เป็นเวลานาน				
3.ท่านเลือกใช้ก๊าซหุงต้มบรรจุอาหาร เพราะการใช้กล่องโฟมถือ เป็นเรื่องปกติที่ใครๆก็ทำ				

4. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะการบรรจุอาหารในภาชนะโฟมช่วยให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น				
5.ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะ ความเคยชินทำให้ภาชนะโฟมเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวัน				
6. ท่านเลือกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพราะ ภาชนะโฟมใช้งานง่าย คงรูป สวยงามและสะอาด				

ส่วนที่ 6 แบบสอบถามการรับรู้สิ่งชักนำไปสู่การใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมบรรจุอาหาร

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึก ความคิดเห็น ความเชื่อ การกระทำตามความเป็นจริงของท่านมากที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อคำถาม	ทราบ	ไม่ทราบ	ไม่แน่ใจ
1.ท่านทราบหรือไม่ว่ามีกรดไขมันอิ่มตัวที่เพิ่มความเสี่ยงเกี่ยวกับพิษภัยของโฟม ตามบริเวณ โรงอาหารและสถานที่ต่างๆ ในมหาวิทยาลัย			
2.ท่านทราบหรือไม่ว่ามีกรณีการรณรงค์ให้ใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุธรรมชาติทดแทนการใช้โฟม			
3. ท่านทราบหรือไม่ว่ามีกรณีนำเสนอข่าวสารเกี่ยวกับอันตรายจากการใช้โฟมผ่านทางสื่อต่างๆ เช่น หนังสือพิมพ์,วิทยุ,โทรทัศน์, เป็นต้น			
4.ท่านทราบหรือไม่ว่ากระทรวงสาธารณสุข มีกฎ พ.ร.บ.ห้ามใช้กล่องโฟมที่ไม่ได้มาตรฐานมาใส่อาหารร้อน และอาหารมัน			
5.ท่านทราบหรือไม่ว่ากระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายให้ลด ละ เลิกการใช้ภาชนะโฟม บรรจุอาหาร			

ส่วนที่ 7 แบบสอบถามความเชื่อมั่นในการที่จะทำให้สำเร็จ

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึก ความคิดเห็น ความเชื่อ การกระทำ ตามความเป็นจริงของท่านมากที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อคำถาม	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าการเปลี่ยนมาใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุธรรมชาติจะช่วยให้คุณมีความสุขภาพที่ดียิ่งขึ้น				
2.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะใช้ภาชนะโพลีไคโตนอย่างถูกวิธี				
3.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าหากสถานประกอบการลดการใช้ภาชนะโพลีโพรพิลีนบรรจุอาหารผู้บริโภคก็จะมีความปลอดภัยมากขึ้น				
4.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะนำภาชนะจากบ้าน เช่น ปิ่นโต กล่องข้าว มาบรรจุอาหารที่ซื้อจากสถานประกอบการแทนการใช้โพลี				
5.ท่านมีความเชื่อมั่นที่จะปฏิเสธการใช้ภาชนะโพลีเมื่ซื้ออาหารจากสถานประกอบการได้				
6.ท่านมีความเชื่อมั่นว่าสามารถดำเนินชีวิตได้อย่างปกติแม้ว่าจะไม่ใช่ภาชนะโพลี				