

**การสำรวจสถานการณ์การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม  
ในร้านอาหารและตลาดนัดภายในกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ ๒๕๕๗**

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้ดำเนินการสำรวจสถานการณ์การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมในร้านอาหารและตลาดนัดภายในกระทรวงสาธารณสุข โดยดำเนินการสำรวจตั้งแต่วันที่ ๑๗ ตุลาคม ๒๕๕๖ ถึง วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๖ มีประเด็นในการสำรวจ ๒ ประเด็น ประกอบด้วย ๑) การสำรวจปริมาณการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม และ ๒) การสำรวจความรู้ ทักษะ ทักษะ ต่อการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม โดยผลการสำรวจจำนวนร้านอาหารภายในร้านอาหารและตลาดนัด ๓๑๑ ร้าน เป็นร้านอาหารจำนวน ๑๑๑ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๕.๖๙ และตลาดนัดจำนวน ๒๐๐ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖๔.๓๑ พบว่ามีร้านอาหารและตลาดนัดที่ใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมจำนวน ๑๐๖ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๔.๐๘ ของสถานประกอบการที่สำรวจทั้งหมด ประกอบด้วยร้านอาหารจำนวน ๔๕ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๕๔ และตลาดนัดจำนวน ๖๑ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๕๐ โดยรูปแบบการใช้ประโยชน์ในการบรรจุอาหารในขณะร้อน (อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว ขนม เป็นต้น) ร้อยละ ๔๑.๕๑ และบรรจุอาหารในขณะเย็น (ข้าวราดแกง ผลไม้ ขนมต่างๆ เป็นต้น) ร้อยละ ๕๘.๔๙ ประเภทของบรรจุภัณฑ์ (โพลีไทรีน) พบว่าส่วนใหญ่ผู้ประกอบการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่องร้อยละ ๕๓.๕๐ รองลงมาคือ ประเภทถ้วยและถาด คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๔๖, ๑๔.๐๔ ตามลำดับ และปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม คือ ความสะดวก คิดเป็นร้อยละ ๕๘.๔๙ รองลงมาคือ ราคาถูก และหาซื้อง่าย คิดเป็นร้อยละ ๕๒.๘๓ และ ๓๗.๗๓ ตามลำดับ สำหรับรูปแบบของการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมแต่ละประเภท ดังแสดงได้ดังนี้

๑. การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทถ้วย พบว่าส่วนใหญ่ใช้บรรจุอาหารประเภทอาหารร้อน (ก๋วยเตี๋ยว กระเพาะปลา ข้าวราดแกง) ร้อยละ ๖๒.๑๖ โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์ขนาด ๑๗ x ๖ เซนติเมตร ร้อยละ ๖๗.๕๗ โดยมีปริมาณการใช้งานในร้านอาหารโดยเฉลี่ยจำนวน ๖๑ ใบต่อวัน และ ตลาดนัดจำนวน ๕๓ ใบต่อวัน ประเด็นค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์ต่อหน่วยราคาประมาณ ๐.๔๑ บาท หรือต่อ แพ็คคราคาประมาณ ๔๑ บาท (๑๐๐ ใบ) สำหรับรูปแบบการบรรจุส่วนใหญ่ไม่มีการรองกันภาชนะด้วยวัสดุประเภทอื่น เช่น โพลีโพรพิลีน (ถุงร้อนใส) ร้อยละ ๘๖.๔๖

๒. การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทถาด พบว่าส่วนใหญ่ใช้บรรจุอาหารประเภท ผัก - ผลไม้พร้อมบริโภค ร้อยละ ๘๗.๕๐ โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์ขนาด ๑๐.๕ x ๑๘.๕ x ๑.๗ เซนติเมตร ร้อยละ ๕๐.๐๐ โดยมีปริมาณการใช้งานในร้านอาหารโดยเฉลี่ยจำนวน ๕๐ ใบต่อวัน และ ตลาดนัดจำนวน ๔๓ ใบต่อวัน ประเด็นค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์ต่อหน่วยราคาประมาณ ๐.๔๓ บาท หรือต่อแพ็คคราคา ๔๓.๑๕ บาท สำหรับรูปแบบการบรรจุส่วนใหญ่ไม่มีการรองกันภาชนะด้วยวัสดุประเภทอื่น เช่น โพลีโพรพิลีน (ถุงร้อนใส) ร้อยละ ๘๑.๒๕

๓. การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่อง พบว่าส่วนใหญ่ใช้บรรจุอาหารประเภทอาหารร้อน เช่น อาหารตามสั่ง ข้าวราดแกง หรือขนมพร้อมบริโภค ร้อยละ ๗๒.๕๘ ส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์ขนาด ๕ x ๗ เซนติเมตร ร้อยละ ๗๒.๕๘ เป็นร้านอาหารร้อยละ ๑๐๐ และ ตลาดนัดร้อยละ ๘๖.๘๘ โดยมีปริมาณการใช้งานในร้านอาหารโดยเฉลี่ยจำนวน ๓๕ ใบต่อวัน และ ตลาดนัดจำนวน ๗๐ ใบต่อวัน ซึ่งค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์ต่อหน่วยราคาประมาณ ๐.๓๙ บาท หรือต่อแพ็คคราคา ๓๙ บาท สำหรับรูปแบบการบรรจุส่วนใหญ่มีการรองกันภาชนะด้วยวัสดุประเภทอื่น เช่น โพลีโพรพิลีน (ถุงร้อนใส) แต่ไม่ได้วางด้านบน คิดเป็นร้อยละ ๗๒.๕๘

ประเด็นความรู้ต่อการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม สำหรับผู้ใช้บรรจุภัณฑ์ฯ จำนวน ๑๐๖ คน โดยปัจจัยด้านความรู้ พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม โดยทราบว่า โฟมเป็นปัญหาต่อสิ่งแวดล้อมและย่อยสลายได้ยาก ร้อยละ ๖๖.๙๘ โฟมใช้เวลาในการย่อยสลายยาก ๔๕๐ ปี ร้อยละ ๖๗.๙๗ โฟมสามารถนำกลับมารีไซเคิลได้ ร้อยละ ๕๖.๖๐ และ โฟมที่บรรจุอาหารร้อน อาจก่อให้เกิดสาร “สไตรีน” ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง ร้อยละ ๖๑.๓๒ โดยผู้ประกอบการได้รับความรู้ จากสื่อต่างๆ ร้อยละ ๕๕.๖๖ ส่วนใหญ่จากสื่อและสิ่งพิมพ์ต่างๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ หนังสือพิมพ์ อินเทอร์เน็ต ร้อยละ ๕๕.๙๓ รองลงมาคือ จากกรมอนามัย ร้อยละ ๔๐.๖๘

ประเด็นทัศนคติต่อการเลิกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการเห็นด้วย ต่อการเลิกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมบรรจุอาหาร ภายในกระทรวงสาธารณสุขและหันมาใช้บรรจุภัณฑ์ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ร้อยละ ๖๔.๖๐ รองลงมาคือไม่มีความคิดเห็น ร้อยละ ๒๙.๙๐ และพบว่า มีผู้ประกอบการไม่เห็นด้วย ร้อยละ ๕.๕๐ (จากการสอบถามผู้ประกอบการทั้งหมดจำนวน ๓๑๑ ราย) สำหรับประเด็นการให้ความร่วมมือพบว่า ร้อยละ ๘๗.๗๔ ยินดีให้ความร่วมมือในการเลิกใช้บรรจุภัณฑ์ ประเภทโฟม โดยมีร้อยละ ๑๒.๒๗ ที่ไม่ยินดีให้ความร่วมมือและปัจจัยที่มีผลต่อการเลิกใช้บรรจุภัณฑ์ ประเภทอื่น เช่น บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ไบโอชานอ้อย) ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่า มีราคาแพง คิดเป็นร้อยละ ๖๙.๘๑ และ ร้อยละ ๓๘.๖๗ มีความคิดเห็นว่าหาซื้อได้ยาก

ผู้ประกอบการได้เสนอประเด็นข้อเสนอแนะประกอบการรณรงค์การลดการใช้บรรจุภัณฑ์ ประเภทโฟม กรณีที่ให้มีการเปลี่ยนมาใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทอื่น เช่น บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ไบโอชานอ้อย) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรหาทางเลือกหรือช่องทางให้แก่ผู้ประกอบการ เช่น

- ราคาของบรรจุภัณฑ์ควรถูกกว่าท้องตลาด และเป็นราคาที่เหมาะสมกับราคาอาหาร ที่จำหน่าย เนื่องจากผู้บริโภคจะไม่ยอมรับหากราคาอาหารแพงขึ้น
- แหล่งซื้อผลิตภัณฑ์ทดแทน
- หน่วยงานที่รับผิดชอบ ควรมีการรณรงค์ให้ครอบคลุมทั้งกระทรวงสาธารณสุข

สรุปผลการสำรวจสถานการณ์การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม  
ในร้านอาหารและตลาดนัดภายในกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ ๒๕๕๗

สถานการณ์การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมในร้านอาหารและตลาดนัดภายในกระทรวงสาธารณสุข ได้ดำเนินการสำรวจตั้งแต่วันที่ ๑๗ ตุลาคม ๒๕๕๖ ถึง วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๖ มีประเด็นในการสำรวจ ๒ ส่วน ประกอบด้วย

๑) แบบสำรวจปริมาณการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม

๒) แบบสำรวจความรู้ ทักษะ ทักษะ ต่อการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม

โดยสำรวจร้านอาหารและตลาดนัดจำนวน ๓๑๑ ร้าน เป็นร้านอาหารจำนวน ๑๑๑ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๕.๖๙ และตลาดนัดจำนวน ๒๐๐ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖๔.๓๑ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	หน่วยงาน	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
๑	ร้านอาหาร	๑๑๑	๓๕.๖๙
๒	ตลาดนัด	๒๐๐	๖๔.๓๑
รวม		<u>๓๑๑</u>	

สรุปสถานการณ์การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมในประเด็นต่างๆ ได้ดังนี้

๑. ข้อมูลหน่วยงานที่สำรวจ

๑.๑ ข้อมูลร้านอาหาร

ข้อมูลจำนวนร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารภายในกระทรวงสาธารณสุข ๙ หน่วยงาน พบว่า มีการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม จำนวน ๔๕ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๕๔ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	หน่วยงาน	ไม่ใช้ “โฟม”		ใช้ “โฟม”		รวม
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
๑	กรมอนามัย	๔	๔๐.๐๐	๖	๖๐.๐๐	๑๐
๒	กรมควบคุมโรค	๖	๕๔.๕๕	๕	๔๕.๔๕	๑๑
๓	สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข	๗	๕๓.๘๔	๖	๔๖.๑๕	๑๓
๔	กรมการแพทย์	๘	๕๗.๑๔	๖	๔๒.๘๕	๑๔
๕	กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยฯ	๗	๗๐.๐๐	๓	๓๐.๐๐	๑๐
๖	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	๒๒	๗๐.๙๗	๙	๒๐.๐๓	๓๑
๗	กรมสุขภาพจิต	๑	๓๓.๓๓	๒	๖๖.๖๗	๓
๘	กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ	๒	๖๖.๖๗	๑	๓๓.๓๓	๓
๙	กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	๙	๕๖.๒๕	๗	๔๓.๗๕	๑๖
รวม		<u>๖๖</u>	<u>๕๙.๔๕</u>	<u>๔๕</u>	<u>๔๐.๕๔</u>	<u>๑๑๑</u>

## ๒. ข้อมูลตลาดนัด

ข้อมูลตลาดนัดที่จำหน่ายอาหารภายในกระทรวงสาธารณสุข ๕ หน่วยงาน พบว่า มีการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม จำนวน ๖๑ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๕ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	หน่วยงาน	ไม่ใช้ “โฟม”		ใช้ “โฟม”		รวม
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
๑	กรมอนามัย	๓๘	๗๓.๐๘	๑๔	๒๖.๙๒	๕๒
๒	สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข	๗	๒๓.๓๓	๒๓	๗๖.๖๗	๓๐
๓	กรมการแพทย์	๔๕	๗๘.๙๕	๑๒	๒๑.๐๕	๕๗
๔	กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยฯ	๒๖	๗๐.๒๗	๑๑	๒๙.๗๓	๓๗
๕	มูลนิธิแพทย์แผนไทย	๒๓	๙๕.๘๓	๑	๔.๑๗	๒๔
รวม		๑๓๙	๖๙.๕๐	๖๑	๓๐.๕๐	๒๐๐

## ๓. กระทรวงสาธารณสุข

ข้อมูลการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมภายในกระทรวงสาธารณสุข พบว่า มีการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม จำนวน ๑๐๖ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๔.๐๘ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	หน่วยงาน	ไม่ใช้ “โฟม”		ใช้ “โฟม”		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	ร้านอาหาร	๖๖	๕๙.๔๖	๔๕	๔๐.๕๔	๑๑๑	๓๕.๖๙
๒	ตลาดนัด	๑๓๙	๖๙.๕๐	๖๑	๓๐.๕๐	๒๐๐	๖๔.๓๑
รวม		๒๐๕	๖๕.๙๒	๑๐๖	๓๔.๐๘	๓๑๑	

## ๒. ประเภทอาหารที่จำหน่าย

ข้อมูลประเภทอาหารที่จำหน่ายจำนวน ๑๖ ประเภท พบว่า ส่วนใหญ่มีการจำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวร้อยละ ๑๔.๑๕ รองลงมาคือ ข้าวราดแกงร้อยละ ๙.๙๗ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	อาหาร	ไม่ใช้ “โฟม”		ใช้ “โฟม”		รวม
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
๑	ข้าวราดแกง	๒	๖.๔๕	๒๙	๙๓.๕๕	๓๑
๒	อาหารมุสลิม	๐	๐	๒	๑๐๐	๒
๓	อาหารซีวจิต (อาหารมังสวิรัส สลัด)	๒	๒๕.๐๐	๖	๗๕.๐๐	๘
๔	อาหารตามสั่ง	๑๒	๕๒.๑๗	๑๑	๔๗.๘๓	๒๓
๕	อาหารอีสาน	๗	๓๕.๐๐	๑๓	๖๕.๐๐	๒๐

ลำดับ	อาหาร	ไม่ใช้ “โฟม”		ใช้ “โฟม”		รวม
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
๖	ข้าวมันไก่/ข้าวหมูแดง	๖	๖๐.๐๐	๔	๔๐.๐๐	๑๐
๗	น้ำ/น้ำผลไม้ปั่น	๒๕	๑๐๐	๐	๐	๒๕
๘	ก๋วยเตี๋ยว (เสิร์ฟร้อน)	๒๑	๔๗.๗๓	๒๓	๕๒.๒๗	๔๔
๙	ก๋วยเตี๋ยว (เสิร์ฟเย็น)	๓	๒๗.๒๗	๘	๗๒.๗๓	๑๑
๑๐	ผลไม้พร้อมบริโภค	๑๐	๔๐.๐๐	๑๕	๖๐.๐๐	๒๕
๑๑	ผัก	๓	๓๐.๐๐	๗	๗๐.๐๐	๑๐
๑๒	ขนมปัง/เบเกอรี่	๒	๙.๐๙	๒๐	๙๐.๙๑	๒๒
๑๓	ไอศกรีม	๐	๐	๒	๑๐๐	๒
๑๔	อาหารทอด	๒	๔.๖๕	๔๑	๙๕.๓๕	๔๓
๑๕	ขนม (บรรจุเย็น)	๙	๒๘.๑๓	๒๓	๗๑.๘๗	๓๒
๑๖	ขนม (บรรจุร้อน)	๑๑	๔๔.๐๐	๑๔	๕๖.๐๐	๒๕

### ๒.๑ ประเภทอาหารในขณะบรรจุ

พิจารณาประเภทอาหารในขณะบรรจุ พบว่า มีการบรรจุอาหารในขณะร้อนด้วยบรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม (อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยวที่เสิร์ฟในขณะร้อน ขนมประเภทต่างๆ เป็นต้น) ร้อยละ ๔๑.๕๑ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	รูปแบบการบรรจุ	ไม่ใช้ “โฟม”		ใช้ “โฟม”		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	บรรจุอาหารในขณะร้อน	๔๔	๓๓.๐๘	๘๙	๖๖.๙๒	๑๓๓	<u>๔๑.๕๑</u>
๒	บรรจุอาหารในขณะเย็น	๖๒	๓๔.๘๓	๑๑๖	๖๕.๑๗	๑๗๘	<u>๕๘.๔๙</u>
รวม		๒๐๕	๖๕.๙๒	๑๐๖	๓๔.๐๘	๓๑๑	

### ๓. ประเภทของบรรจุภัณฑ์

ข้อมูลประเภทบรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมในกลุ่มโพลีสไตรีน พบว่า โดยส่วนใหญ่มีการใช้ประเภทกล่องร้อยละ ๕๓.๕๐ รองลงมาคือ ประเภทถ้วย และ ถาด คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๔๖, ๑๔.๐๔ ตามลำดับ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ประเภทของบรรจุภัณฑ์	จำนวน	ร้อยละ
๑	โพลีเอทิลีน (ถุงเย็นหรือถุงร้อนสีขาวขุ่น)	๘๓	๒๖.๖๙
๒	โพลีโพรพิลีน (ถุงร้อนใส)	๑๗๙	๕๗.๕๖
๓	โพลีไวนิลคลอไรด์ (พลาสติกพีวีซี)	๑๑	๓.๕๔
๔	โพลีสไตรีน	๑๐๖	๓๔.๐๘
	➤ ถ้วย	๓๗	<u>๓๒.๔๖</u>
	➤ ถาด	๑๖	<u>๑๔.๐๔</u>
	➤ กล่อง	๖๑	<u>๕๓.๕๐</u>
	รวมกลุ่มโพลีสไตรีน	๑๑๔	๑๐๐
๕	อื่นๆ	๔	๑.๒๙

### ๓.๑ การใช้โพลีสไตรีนประเภทถ้วย

- ขนาดของบรรจุภัณฑ์

ข้อมูลการใช้ประเภทบรรจุภัณฑ์โพลีสไตรีนประเภทถ้วย พบว่า โดยส่วนใหญ่มีการใช้ขนาด ๑๗ x ๖ เซนติเมตร (No.๔๕) ร้อยละ ๖๗.๕๗ รองลงมาคือ ขนาด ๑๘.๔ เซนติเมตร (No.๒๑๓) ขนาด ๑๑ x ๑๑ x ๒.๗ เซนติเมตร (No.๒๐๕) คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๕๑, ๑๐.๘๑ ตามลำดับรายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ขนาดการใช้โพลีสไตรีนประเภทถ้วย	โรงอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	ขนาด ๑๑ x ๓.๕ เซนติเมตร (No.๒๔)	๒	๖๖.๖๗	๑	๓๓.๓๓	๓	๘.๑๑
๒	ขนาด ๑๑ x ๑๑ x ๒.๗ เซนติเมตร (No.๒๐๕)	๒	๕๐.๐๐	๒	๕๐.๐๐	๔	๑๐.๘๑
๓	ขนาด ๑๗ x ๖ เซนติเมตร (No.๔๕)	๘	๓๒.๐๐	๑๗	๖๘.๐๐	<u>๒๕</u>	<u>๖๗.๕๗</u>
๔	ขนาด ๑๘.๔ เซนติเมตร (No.๒๑๓)	๐	๐	๕	๑๐๐	๕	๑๓.๕๑
	รวม	๑๒	๓๒.๔๓	๒๕	๖๗.๕๗	๓๗	๑๐๐

- ประเภทอาหาร

ข้อมูลการใช้ประเภทอาหารที่ใช้บรรจุประเภทถ้วย พบว่า โดยส่วนใหญ่มีการใช้บรรจุอาหาร ร้อยละ ๖๒.๑๖ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ประเภทอาหารที่บรรจุ	โรงอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	อาหารร้อน	๒	๘.๗๐	๒๑	๙๑.๓๐	<u>๒๓</u>	<u>๖๒.๑๖</u>
๒	อาหารเย็น	๒	๔๐.๐๐	๓	๖๐.๐๐	๕	๑๓.๕๑
๓	ผัก-ผลไม้	๘	๘๘.๘๙	๑	๑๑.๑๑	๙	๒๔.๓๒
	รวม	๑๒	๓๒.๔๓	๒๕	๖๗.๕๗	๓๗	๑๐๐

- รูปแบบการบรรจุ

ข้อมูลรูปแบบการบรรจุประเภทถ้วย พบว่า โดยส่วนใหญ่ร้อยละ ๘๖.๔๖ ไม่ได้รองด้วยวัสดุประเภทอื่น รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	รูปแบบการบรรจุ	ร้านอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	ไม่ได้รองด้วยวัสดุประเภทอื่น	๙	๗๗.๐๐	๒๓	๙๒.๐๐	๓๒	๘๖.๔๖
๒	รองวัสดุประเภทอื่นด้านล่างไม่ได้วางด้านบน	๒	๑๖.๖๗	๒	๘.๐๐	๔	๑๐.๘๑
๓	รองวัสดุประเภทอื่นและวางด้านบน	๑	๘.๓๓	๐	๐	๑	๒.๗๐
รวม		๑๒	๓๒.๔๓	๒๕	๖๗.๕๗	๓๗	๑๐๐

- ปริมาณการใช้และราคาต่อหน่วย

ข้อมูลปริมาณการใช้บรรจุประเภทถ้วย พบว่า โดยเฉลี่ยมีปริมาณการใช้ต่อวันจำนวน ๕๗ ใบ โดยพบว่าขนาด ๑๑ x ๑๑ x ๒.๗ เซนติเมตร (No.๒๐๕) มีการใช้มากที่สุดต่อวัน ๑๐๐ ใบ ทั้งในร้านอาหารและตลาดนัด ในส่วนของข้อมูลปริมาณราคาต่อแพ็ค (๑๐๐ใบ) พบว่า โดยเฉลี่ยราคา ๔๑ บาท รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ขนาด	ปริมาณการใช้ต่อวัน		ราคาต่อ ๑๐๐ หน่วย	
		ร้านอาหาร	ตลาดนัด	ร้านอาหาร	ตลาดนัด
๑	ขนาด ๑๑ x ๓.๕ เซนติเมตร (No.๒๔)	๗๕	๑๐	๒๙	๓๕
๒	ขนาด ๑๑ x ๑๑ x ๒.๗ เซนติเมตร (No.๒๐๕)	๑๐๐	๑๐๐	๓๕	๔๕
๓	ขนาด ๑๗ x ๖ เซนติเมตร (No.๔๕)	๒๐	๖๗	๔๖	๔๖
๔	ขนาด ๑๘.๔ เซนติเมตร (No.๒๑๓)	๐	๓๕	๐	๕๓
เฉลี่ย		๖๑	๕๓	๓๖.๖๖	๔๔.๗๕
		๕๗		๔๐.๗๑	

### ๓.๒ การใช้โพลีสไตรีนประเภทถาด

- ขนาด

ข้อมูลการใช้ประเภทบรรจุภัณฑ์โพลีสไตรีนประเภทถาด พบว่า โดยส่วนใหญ่มีการใช้ขนาด ๑๓ x ๑๙.๕ x ๑ เซนติเมตร (No.๓๐๓) ร้อยละ ๕๐.๐๐ รองลงมาคือ ขนาด ๑๓ x ๑๙.๕ x ๑ เซนติเมตร (No.๓๐๓) และ ขนาด ๑๔ x ๑๔ x ๑.๕ เซนติเมตร (No.๓๐๒) คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๗๕ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ขนาดการใช้โพลีไทรีนประเภทถ้วย	ร้านอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	ขนาด ๘ x ๑๔.๗ x ๑.๕ เซนติเมตร (No.๑๐๓)	๑	๕๐.๐๐	๑	๕๐.๐๐	๒	๑๒.๕
๒	ขนาด ๑๐.๕x๑๘.๕x๑.๗ เซนติเมตร (No.๒๐๗)	๔	๕๐.๐๐	๔	๕๐.๐๐	๘	๕๐.๐๐
๓	ขนาด ๑๓ x ๑๙.๕ x ๑ เซนติเมตร (No.๓๐๓)	๑	๓๓.๓๓	๒	๖๖.๖๗	๓	๑๘.๗๕
๔	ขนาด ๑๔ x ๑๔ x ๑.๕ เซนติเมตร (No.๓๐๒)	๓	๑๐๐	๐	๐	๓	๑๘.๗๕
<b>รวม</b>		<b>๙</b>	<b>๕๖.๒๕</b>	<b>๗</b>	<b>๔๓.๗๕</b>	<b>๑๖</b>	<b>๑๐๐</b>

- **ประเภทอาหาร**

ข้อมูลการใช้ประเภทอาหารที่ใช้บรรจุประเภทถาด พบว่า โดยส่วนใหญ่มีการใช้บรรจุผักและผลไม้ ร้อยละ ๘๗.๕๐ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ประเภทอาหารที่บรรจุ	ร้านอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	อาหารร้อน	๐	๐	๒	๑๐๐	๒	๑๒.๕๐
๒	ผัก-ผลไม้	๙	๖๔.๒๙	๕	๓๕.๗๑	๑๔	๘๗.๕๐
<b>รวม</b>		<b>๙</b>	<b>๕๖.๒๕</b>	<b>๗</b>	<b>๔๓.๗๕</b>	<b>๑๖</b>	<b>๑๐๐</b>

- **รูปแบบการบรรจุ**

ข้อมูลรูปแบบการบรรจุประเภทถาด พบว่า โดยส่วนใหญ่ร้อยละ ๘๑.๒๕ ไม่ได้รองด้วยวัสดุประเภทอื่น รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	รูปแบบการบรรจุ	ร้านอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	ไม่ได้รองด้วยวัสดุประเภทอื่น	๗	๕๓.๘๕	๖	๔๖.๑๕	๑๓	๘๑.๒๕
๒	รองวัสดุประเภทอื่นด้านล่างไม่ได้วางด้านบน	๒	๖๖.๖๗	๑	๓๓.๓๓	๓	๑๘.๗๕
๓	รองวัสดุประเภทอื่นและวางด้านบน	๐	๐	๐	๐	๐	๐
<b>รวม</b>		<b>๙</b>	<b>๕๖.๒๕</b>	<b>๗</b>	<b>๔๓.๗๕</b>	<b>๑๖</b>	<b>๑๐๐</b>

- **ปริมาณการใช้และราคาต่อหน่วย**

ข้อมูลปริมาณการใช้บรรจุประเภทถาด พบว่า โดยเฉลี่ยมีปริมาณการใช้ต่อวันจำนวน ๔๗ ใบ โดยพบว่าขนาด ๑๓ x ๑๙.๕ x ๑ เซนติเมตร (No.๓๐๓) มีการใช้มากที่สุดในร้านอาหาร ต่อวันจำนวน ๑๐๐ วัน และขนาด ๑๐.๕x๑๘.๕x๑.๗ เซนติเมตร (No.๒๐๗) มีการใช้มากที่สุดในตลาดนัด ต่อวันจำนวน ๑๐๐ วัน ในส่วนของข้อมูลปริมาณราคาต่อแพ็ค (๑๐๐ใบ) พบว่า โดยเฉลี่ยราคา ๔๓ บาท รายละเอียดดังแสดงในตาราง



ลำดับ	ขนาด	ปริมาณการใช้ต่อวัน		ราคาต่อ ๑๐๐ หน่วย	
		ร้านอาหาร	ตลาดนัด	ร้านอาหาร	ตลาดนัด
๑	ขนาด ๘ x ๑๔.๗ x ๑.๕ เซนติเมตร (No.๑๐๓)	๒๐	๑๐	๓๗	๖๕
๒	ขนาด ๑๐.๕x๑๘.๕x๑.๗ เซนติเมตร (No.๒๐๗)	๕๐	๑๐๐	๓๗.๕๐	๓๕
๓	ขนาด ๑๓ x ๑๙.๕ x ๑ เซนติเมตร (No.๓๐๓)	๑๐๐	๒๐	๓๕	๕๐.๕๐
๔	ขนาด ๑๔ x ๑๔ x ๑.๕ เซนติเมตร (No.๓๐๒)	๓๐	๐	๓๕	๐
<b>เฉลี่ย</b>		<b>๕๐</b>	<b>๔๓</b>	<b>๓๖.๑๓</b>	<b>๕๐.๑๗</b>
		<b>๔๗</b>		<b>๔๓.๑๕</b>	

### ๓.๓ การใช้โพลีไทรีนประเภทกล่อง

- **ขนาด**

ข้อมูลการใช้ประเภทบรรจุภัณฑ์โพลีไทรีนประเภทกล่อง พบว่า โดยส่วนใหญ่มีการใช้ขนาด ๕ x ๗ เซนติเมตร (No.๕, ๙๙, ๙๑๒) ร้อยละ ๗๒.๕๘ รองลงมาคือ ขนาด ๔ x ๖ เซนติเมตร (No.๑๐๐,๑๐๘) และ ขนาด ๗ x ๗ x๑.๘ เซนติเมตร (No.๕๐๑,๕๐๒) คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๙๗,๖.๕๔ ตามลำดับ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ขนาดการใช้โพลีไทรีนประเภทถ้วย	ร้านอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	ขนาด ๔ x ๖ เซนติเมตร (No.๑๐๐,๑๐๘)	๐	๐	๑๓	๑๐๐	๑๓	๒๐.๙๗
๒	ขนาด ๕ x ๗ เซนติเมตร (No.๕, ๙๙, ๙๑๒)	๓๐	๖๖.๖๗	๑๕	๓๓.๓๓	<b>๔๕</b>	<b>๗๒.๕๘</b>
๓	ขนาด ๗ x ๗ x๑.๘ เซนติเมตร (No.๕๐๑,๕๐๒)	๐	๐	๔	๑๐๐	๔	๖.๕๕
<b>รวม</b>		<b>๓๐</b>	<b>๔๘.๓๙</b>	<b>๓๒</b>	<b>๕๑.๖๑</b>	<b>๖๒</b>	<b>๑๐๐</b>

- **ประเภทอาหาร**

ข้อมูลการใช้ประเภทอาหารที่ใช้บรรจุประเภทกล่อง พบว่า โดยส่วนใหญ่มีการใช้บรรจุอาหารร้อน ร้อยละ ๗๒.๕๘ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ประเภทอาหารที่บรรจุ	ร้านอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	อาหารร้อน	๒๕	๕๕.๕๖	๒๐	๔๔.๔๔	<b>๔๕</b>	<b>๗๒.๕๘</b>
๒	ผัก-ผลไม้	๕	๓๕.๗๑	๙	๖๔.๒๙	๑๔	๒๒.๕๘
๓	ขนม/ขนมหวาน	๐	๐	๓	๑๐๐	๓	๔.๘๔
<b>รวม</b>		<b>๓๐</b>	<b>๔๘.๓๙</b>	<b>๓๒</b>	<b>๕๑.๖๑</b>	<b>๖๒</b>	<b>๑๐๐</b>

- รูปแบบการบรรจุ

ข้อมูลรูปแบบการบรรจุประเภทกล่อง พบว่า โดยส่วนใหญ่ร้อยละ ๗๒.๕๘ รองวัสดุประเภทอื่นด้านล่างไม่ได้วางด้านบน เช่น พลาสติกกลุ่มโพลีโพรพิลีน รองลงมาคือ ไม่ได้รองด้วยวัสดุประเภทอื่น ร้อยละ ๑๔.๕๒ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	รูปแบบการบรรจุ	ร้านอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	ไม่ได้รองด้วยวัสดุประเภทอื่น	๐	๐	๙	๑๐๐	๙	๑๔.๕๒
๒	รองวัสดุประเภทอื่นด้านล่างไม่ได้วางด้านบน	๒๔	๕๓.๓๓	๒๑	๔๖.๖๗	๔๕	๗๒.๕๘
๓	รองวัสดุประเภทอื่นและวางด้านบน	๖	๑๕.๐๐	๒	๒๕.๐๐	๘	๑๒.๙๐
รวม		๓๐	๔๘.๓๙	๓๒	๕๑.๖๑	๖๒	๑๐๐

- ปริมาณการใช้และราคาต่อหน่วย

ข้อมูลปริมาณการใช้บรรจุประเภทกล่อง พบว่า โดยเฉลี่ยมีปริมาณการใช้ต่อวันจำนวน ๗๐ ใบ โดยพบว่าขนาด ๕ x ๗ เซนติเมตร (No.๕, ๙๙, ๙๑๒) มีการใช้มากที่สุดในร้านอาหารและตลาดต่อวันจำนวน ๓๕ และ ๗๐ ใบ ต่อวัน ตามลำดับ ในส่วนของข้อมูลปริมาณราคาต่อแพ็ค (๑๐๐ใบ) พบว่า โดยเฉลี่ยราคา ๔๐ บาท รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ขนาด	ปริมาณการใช้ต่อวัน		ราคาต่อ ๑๐๐ หน่วย	
		ร้านอาหาร	ตลาดนัด	ร้านอาหาร	ตลาดนัด
๑	ขนาด ๔ x ๖ เซนติเมตร (No.๑๐๐,๑๐๘)	๐	๘๐	๐	๓๗
๒	ขนาด ๕ x ๗ เซนติเมตร (No.๕, ๙๙, ๙๑๒)	๓๕	๗๐	๔๓	๓๓
๓	ขนาด ๗ x ๗ x ๑.๘ เซนติเมตร (No.๕๐๑,๕๐๒)	๐	๖๐	๐	๔๔
เฉลี่ย		๓๕	๗๐	๔๓	๓๘
		๗๐		๓๙.๒๕	

#### ๔. ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม

ข้อมูลปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม พบว่า โดยส่วนใหญ่ปัจจัยด้านความสะดวก ร้อยละ ๕๘.๔๙ รองลงมาคือ ราคาถูก และ หาซื้อได้ง่าย ร้อยละ ๕๒.๘๓ และ ๓๗.๗๓ ตามลำดับ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ปัจจัย	ร้านอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	ราคาถูก	๒๖	๔๖.๔๓	๓๐	๕๓.๕๗	๕๖	๕๒.๘๓
๒	น้ำหนักเบา	๔	๔๔.๔๔	๕	๕๕.๕๖	๙	๘.๔๙
๓	สะดวก	๓๖	๕๘.๐๖	๒๖	๔๑.๙๔	<u>๖๒</u>	<u>๕๘.๔๙</u>
๔	หาซื้อง่าย	๒๓	๕๗.๕๐	๑๗	๔๒.๕๐	๔๐	๓๗.๗๓

## ส่วนที่ ๒ แบบสำรวจความรู้ ทักษะคติ การใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม

### ๑. ความรู้

ประเด็นความรู้ต่อการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม สำหรับผู้ใช้บรรจุภัณฑ์ฯ จำนวน ๑๐๖ คน โดยปัจจัยด้านความรู้ พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม โดยทราบว่า โฟมเป็นปัญหาต่อสิ่งแวดล้อมและย่อยสลายได้ยาก ร้อยละ ๖๖.๙๘ โฟมใช้เวลาในการย่อยสลายยาก (๔๕๐ ปี) ร้อยละ ๖๗.๙๗ โฟมสามารถนำกลับมารีไซเคิลได้ ร้อยละ ๕๖.๖๐ และ โฟมที่บรรจุอาหารร้อน อาจก่อให้เกิดสาร “สไตรีน” ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง ร้อยละ ๖๑.๓๒ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ปัจจัย	ทราบ		ไม่ทราบ		รวม
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
๑	โฟมเป็นปัญหาต่อสิ่งแวดล้อมและย่อยสลายได้ยาก	<u>๗๑</u>	<u>๖๖.๙๘</u>	๓๕	๓๓.๐๒	๑๐๖
๒	โฟมใช้เวลาในการย่อยสลายยาก ๔๕๐ ปี	<u>๗๒</u>	<u>๖๗.๙๗</u>	๓๔	๓๒.๐๓	๑๐๖
๓	โฟมสามารถนำกลับมารีไซเคิลได้	<u>๖๐</u>	<u>๕๖.๖๐</u>	๔๖	๔๓.๔๐	๑๐๖
๔	โฟมที่บรรจุร้อน ก่อให้เกิดสาร “สไตรีน” ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง	<u>๖๕</u>	<u>๖๑.๓๒</u>	๔๑	๓๘.๖๘	๑๐๖

### ๑.๑ การได้รับความรู้

ผู้ประกอบการได้รับความรู้จากสื่อต่างๆ คิดเป็นร้อยละ ๕๕.๖๖ ส่วนใหญ่จาก สื่อและสิ่งพิมพ์ ต่างๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ หนังสือพิมพ์ อินเทอร์เน็ต คิดเป็นร้อยละ ๕๕.๙๓ รองลงมาคือ กรมอนามัย คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๖๘ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ประเด็น	จำนวน	ร้อยละ
๑	ไม่เคยได้รับความรู้	๔๗	๔๔.๓๔
๒	ได้รับความรู้	<u>๕๙</u>	<u>๕๕.๖๖</u>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>กรมอนามัย</li> </ul>	๒๔	๔๐.๖๘
	<ul style="list-style-type: none"> <li>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</li> </ul>	๒	๓.๓๙
	<ul style="list-style-type: none"> <li>สื่อ สิ่งพิมพ์ต่างๆ</li> </ul>	๓๓	๕๕.๙๓

## ๒. ทศนคติ

### ๒.๑ ประเด็นการเห็นด้วยต่อการเลิกใช้โฟม

ประเด็นทศนคติต่อการเลิกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการเห็นด้วยต่อการเลิกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมบรรจุอาหาร ภายในกระทรวงสาธารณสุข และหันมาใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คิดเป็นร้อยละ ๖๔.๖๓ รองลงมาคือไม่มีความคิดเห็นร้อยละ ๒๙.๙๐ และพบว่ามีผู้ประกอบการไม่เห็นด้วยร้อยละ ๕.๔๗ (จากการสอบถามผู้ประกอบการจำนวน ๓๑๑ ราย) รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ประเด็น	จำนวน	ร้อยละ
๑	เห็นด้วย	<u>๒๐๑</u>	<u>๖๔.๖๓</u>
๒	ไม่เห็นด้วย	๑๗	๕.๔๗
๓	ไม่มีความคิดเห็น	๙๓	๒๙.๙๐
รวม		๓๑๑	๑๐๐

### ๒.๒ ประเด็นการให้ความร่วมมือต่อการเลิกใช้โฟม

ประเด็นการให้ความร่วมมือ พบว่าร้อยละ ๘๗.๗๔ ยินดีให้ความร่วมมือในการเลิกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม โดยมีร้อยละ ๑๒.๒๖ ที่ไม่ยินดีให้ความร่วมมือ รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ประเด็น	จำนวน	ร้อยละ
๑	ยินดีให้ความร่วมมือ	<u>๙๓</u>	<u>๘๗.๗๔</u>
๒	ไม่ยินดีให้ความร่วมมือ	๑๗	๑๒.๒๖
รวม		๑๑๐	๑๐๐

### ๒.๓ ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์

ประเด็นปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทอื่น เช่น บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ไบโอชานอ้อย) ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่า มีราคาแพง คิดเป็นร้อยละ ๖๙.๓๒ และ ร้อยละ ๓๘.๖๗ มีความคิดเห็นว่าหาซื้อได้ยาก รายละเอียดดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ปัจจัย	ร้านอาหาร		ตลาดนัด		รวม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑	ราคาแพง	๖๐	๕๖.๖๐	๕๔	๕๐.๙๔	<u>๗๔</u>	<u>๖๙.๘๑</u>
๒	หาซื้อได้ยาก	๑๖	๓๙.๐๒	๒๕	๖๐.๙๘	๔๑	๓๘.๖๗

สำหรับข้อเสนอแนะผู้ประกอบการได้เสนอประเด็นประกอบการรณรงค์การตลาดการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม กรณีที่ให้มีการเปลี่ยนมาใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทอื่น เช่น บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ไบโอซันอ้อย) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรหาทางเลือกหรือช่องทางให้แก่ผู้ประกอบการ เช่น

- ราคาของบรรจุภัณฑ์ควรถูกกว่าท้องตลาด และเป็นราคาที่เหมาะสมกับราคาอาหารที่จำหน่าย เนื่องจากผู้บริโภคจะไม่ยอมรับหากราคาอาหารแพงขึ้น
- แหล่งซื้อผลิตภัณฑ์ทดแทน
- หน่วยงานที่รับผิดชอบ ควรมีการรณรงค์ให้ครอบคลุมทั้งกระทรวงสาธารณสุข