

ความเข้าใจของผู้บริโภค และแนวทางแก้ไขที่มีต่อกฎหมาย
ฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ

CONSUMER UNDERSTANDING AND SOLUTIONS RELATED TO
LAWS ON THE LABELLING OF EDIBLE ICE IN CONTAINERS



การค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาการจัดการความปลอดภัยอาหาร

คณะอุตสาหกรรมอาหาร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ. 2568

KMITL-2025-FI-M-054-499

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONSUMER UNDERSTANDING AND SOLUTIONS RELATED TO
LAWS ON THE LABELLING OF EDIBLE ICE IN CONTAINERS



AN INDEPENDENT STUDY SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF
MASTER OF SCIENCE
IN FOOD SAFETY MANAGEMENT
SCHOOL OF FOOD INDUSTRY
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

2025

KMITL-2025-FI-M-054-499

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2025

SCHOOL OF FOOD INDUSTRY

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อค้นคว้าอิสระ	ความเข้าใจของผู้บริโภค และแนวทางแก้ไขที่มีต่อกฎหมายฉลากน้ำแข็งบริโภค ในภาชนะบรรจุ
นักศึกษา	ธีรวัช ศรีมงคล
รหัสนักศึกษา	65086013
ปริญญา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชา	การจัดการความปลอดภัยอาหาร
ปีการศึกษา	2568
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุมาพร ฉัตรศรีสุวรรณ

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มุ่งศึกษาความเข้าใจของผู้บริโภคและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ รวมถึงการทบทวนกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และเสนอแนะแนวทางการแสดงฉลากที่ถูกต้องให้กับผู้ประกอบการ กลุ่มตัวอย่างคือประชากรในจังหวัดจันทบุรี จำนวน 476 คน ซึ่งผลการศึกษาพบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการอ่านฉลากในระดับปานกลาง โดยข้อมูลที่ได้รับความสนใจมากที่สุดคือ วัน เดือน ปีที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ และข้อความว่า "น้ำแข็งใช้รับประทานได้" อย่างไรก็ตาม พบว่ามีสัดส่วนผู้บริโภคที่ไม่ทราบว่าน้ำแข็งบริโภคต้องมีการแสดงวันหมดอายุสูงถึงร้อยละ 67.40 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์พบว่า เพศ อายุ และระดับการศึกษามีผลต่อพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งในบางประเด็นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยเฉพาะกลุ่มเพศหญิง ว่างทำงาน และผู้ที่มีการศึกษาสูงมีแนวโน้มให้ความสำคัญกับข้อมูลความปลอดภัยมากกว่ากลุ่มอื่น ทั้งนี้จากการทบทวนกฎหมาย พบว่าการแสดงฉลากน้ำแข็งต้องมีข้อมูลสำคัญครบถ้วน เช่น ชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต น้ำหนักสุทธิ และวันหมดอายุ ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่า การพัฒนาฉลากน้ำแข็งให้มีความชัดเจน ครบถ้วน และเข้าใจง่ายเป็นปัจจัยสำคัญที่สามารถเพิ่มความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและส่งเสริมความปลอดภัยในการบริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ งานวิจัยนี้ยังเสนอแนะแนวทางการอบรมผู้ประกอบการเกี่ยวกับข้อกำหนดทางกฎหมาย และการพัฒนากระบวนการตรวจสอบจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อเสริมสร้างมาตรฐานการแสดงฉลากในอนาคต

คำสำคัญ : น้ำแข็งบริโภค, ฉลากอาหาร, ความเข้าใจของผู้บริโภค, กฎหมายอาหาร, ความปลอดภัยอาหาร
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Title	CONSUMER UNDERSTANDING AND SOLUTIONS RELATED TO LAWS ON THE LABELLING OF EDIBLE ICE IN CONTAINERS.
Student	Theethawat Srimongkol
Student ID	65086013
Degree	Master of Science
Major	Food Safety Management
Year	2025
Advisor	Assistant Professor Dr. Umarphorn Chadseesuwan

ABSTRACT

This study aimed to investigate consumer understanding and behavior regarding the reading of ice consumption labels on packaged products, to review relevant regulations, and to propose guidelines for accurate labeling practices to entrepreneurs. The sample group consisted of 476 consumers residing in Chanthaburi Province. The findings revealed that most consumers exhibited a moderate level of label-reading behavior, with the most frequently checked information being the expiration date and the phrase "edible ice." However, a significant portion (67.40%) of consumers were unaware that edible ice is required to display an expiration date. The analysis further indicated that gender, age, and education level significantly influenced label-reading behaviors in certain aspects, with female consumers, working-age groups, and individuals with higher education levels showing greater attention to safety-related information. The review of relevant legislation emphasized that ice consumption labels must include key information such as the product name, food number, manufacturer's name and address, net weight, and expiration date. The research highlights the importance of developing clear, complete, and easily understandable labels to enhance consumer confidence and promote food safety effectively. Moreover, the study recommends implementing training programs for entrepreneurs on legal requirements and improving inspection processes by relevant authorities to strengthen labeling standards in the future.

Keywords : edible ice, food labeling, consumer understanding, food law, food safety

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าอิสระเล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาจาก ผศ.ดร.อุมาพร ฉัตรศรีสุวรรณ ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ ที่กรุณาสละเวลาอันมีค่าให้ดำชี้แนะตลอดจนให้ความรู้และประสบการณ์ที่ดี ช่วยแก้ปัญหา ปรับปรุงข้อบกพร่องต่างๆ เพื่อให้การค้นคว้าอิสระฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น และขอกราบขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านดังรายนามในเอกสารอ้างอิงที่ได้เรียบเรียงวิทยานิพนธ์ไว้เพื่อเป็นแหล่งค้นคว้าข้อมูลจนทำให้การค้นคว้าอิสระฉบับนี้เสร็จสิ้น

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา และครอบครัว ให้การสนับสนุนด้านการศึกษาและให้กำลังใจอันสำคัญยิ่งแก่ผู้วิจัยเสมอมา ขอบพระคุณคุณครูโรงเรียนอนุบาลจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี ทุกท่าน และนิสิตเภสัชศาสตร์ นายสุทธิพงษ์ มหาเมฆ ที่ให้กำลังใจ ช่วยเหลือทำให้ผู้วิจัยได้มาถึงจุดหมายแห่งความสำเร็จในครั้งนี้ ขอขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านผู้ประสิทธิ์ประสาทวิชาให้แก่ผู้วิจัย และขอขอบพระคุณคณะอุตสาหกรรมอาหาร สาขาการจัดการความปลอดภัยอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สำหรับโอกาสทางการศึกษาและการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการเรียนรู้แก่ข้าพเจ้า

อนึ่ง ผู้วิจัยขอขอบพระคุณกลุ่มตัวอย่างทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี ความสำเร็จหรือความดีงามใดๆ ที่พอจะเกิดขึ้นจากการทำการค้นคว้าอิสระครั้งนี้ ผู้วิจัยขอมอบแต่ผู้อนุเคราะห์ที่ตั้งกล่าวข้างต้นทุกท่าน และกราบขอบพระคุณเป็นอย่างยิ่งไว้ ณ โอกาสนี้

ธีร์ธวัช ศรีมงคล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	I
บทคัดย่อ (อังกฤษ).....	II
กิตติกรรมประกาศ	III
สารบัญ	IV
สารบัญตาราง	VI
สารบัญภาพ.....	VI
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาพิเศษ	1
1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของปัญหาพิเศษ.....	5
1.3 ขอบเขตงานวิจัย.....	5
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	5
1.5 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา.....	5
1.6 ตัวแปรในการวิจัย.....	6
1.7 ระยะเวลาในการศึกษาวิจัย	6
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 การทบทวนวรรณกรรม.....	7
2.1.1 นิยามอาหาร.....	7
2.1.2 น้ำดิบ	7
2.1.3 น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	9
2.1.4 น้ำแข็ง.....	11
2.1.5 การแสดงผลกากของอาหารในภาชนะบรรจุ.....	13
2.1.6 ข้อกำหนดสถานที่ผลิตน้ำแข็ง.....	14
2.1.7 ตัวอย่างการแสดงผลกากประเภทอาหารประเภท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	21
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	23

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 วิธีดำเนินงานวิจัย	26
3.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูล	26
3.2 สำนวความเข้าใจและพฤติกรรมของผู้บริโภคในการอ่านฉลากบรรจุภัณฑ์	26
3.3 เสนอแนะแนวทางการปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการในการทำฉลากน้ำแข็งบริโภคอย่างถูกต้อง	31
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์	32
4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม	33
4.2 ผลการวิเคราะห์การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ F-TEST	37
4.3 ผลการวิเคราะห์การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ CHI-SQUARE	40
4.3.1 ความเข้าใจและพฤติกรรมในการอ่านฉลากอาหารทั่วไป	41
4.3.2 ความเข้าใจและพฤติกรรมในการอ่านฉลากน้ำแข็ง	50
4.4 ข้อเสนอแนะจากผู้ทำแบบสอบถามต่อฉลากน้ำแข็งบริโภค	60
4.5 ผลการทบทวนกฎหมายการแสดงฉลากอาหารสำหรับน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ	61
4.6 การแก้ไขปัญหาด้านฉลากสำหรับผู้ประกอบการน้ำแข็งในประเทศไทย	63
4.7 อภิปรายผลการวิจัย	65
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	68
5.1 สรุปผลการวิจัย	68
5.3 ข้อเสนอแนะ	70
บรรณานุกรม	71
ภาคผนวก	74
ภาคผนวก ก การคำนวณ	75
ภาคผนวก ข ข้อมูลแบบสอบถาม	76
ประวัติผู้เขียน	164

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 2.1 ปัจจัยคุณภาพที่ควรมีการตรวจสอบในน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็งบริโภค	8
ตารางที่ 2.2 รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต้น และคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย “น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท” สำหรับน้ำแข็งที่ใช้รับประทาน และน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง	9
ตารางที่ 2.3 รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต้น และคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย “น้ำแข็ง” สำหรับน้ำแข็งที่ใช้รับประทาน และน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง	11
ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละจำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษาสูงสุด	33
ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและผลการทดสอบ ANOVA จำแนกตามเพศ.....	37
ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยและผลการทดสอบ ANOVA จำแนกตามอายุ.....	38
ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและผลการทดสอบ ANOVA จำแนกตามระดับการศึกษา	38
ตารางที่ 4.5 ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไป.....	41
ตารางที่ 4.6 ความสัมพันธ์ระหว่างเพศ และตัวแปรต่าง	44
ตารางที่ 4.7 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุ และตัวแปรต่าง ๆ.....	45
ตารางที่ 4.8 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา และตัวแปรต่าง ๆ.....	46
ตารางที่ 4.9 ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็ง.....	50
ตารางที่ 4.10 ความสัมพันธ์ระหว่างเพศ และตัวแปรต่าง ๆ.....	52
ตารางที่ 4.11 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุ และตัวแปรต่าง ๆ.....	53
ตารางที่ 4.12 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา และตัวแปรต่าง ๆ.....	54
ตารางที่ 4.13 ฉลากน้ำแข็งจำลอง	56
ตารางที่ 4.14 ความสัมพันธ์ระหว่างเพศ และตัวแปรต่าง ๆ.....	57
ตารางที่ 4.15 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุ และตัวแปรต่าง ๆ.....	57
ตารางที่ 4.16 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา และตัวแปรต่าง ๆ.....	58
ตารางที่ ค.1 แสดงข้อมูลแบบสอบถามกับจำนวนข้อมูลบนฉลากอาหารทั่วไปที่ผู้ทดสอบได้อ่าน	76
ตารางที่ ค.2 แสดงข้อมูลแบบสอบถามกับจำนวนข้อมูลบนฉลากน้ำแข็งบริโภคที่ผู้ทดสอบได้อ่าน	95

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

ตารางที่ ค.3 แสดงข้อมูลแบบสอบถามกับพฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือนและปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค.....	114
ตารางที่ ค.4 แสดงข้อมูลแบบสอบถามกับผู้ที่ทราบถึงการต้องแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือนและปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค.....	134



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 2.1 ตัวอย่างการแสดงผลภาพประเภทอาหารประเภท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	21
ภาพที่ 2.2 องค์ประกอบของเลขสารบบอาหาร แสดงในเครื่องหมาย อย.	22
ภาพที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามเพศ.....	34
ภาพที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามช่วงอายุ.....	34
ภาพที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกระดับการศึกษาสูงสุด	35
ภาพที่ 4.4 ตัวอย่างภาพด้านหน้าบรรจุภัณฑ์และฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ	63
ภาพที่ 4.5 ตัวอย่างภาพด้านหลังบรรจุภัณฑ์และฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ.....	64



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาพิเศษ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่อยู่ในเขตอากาศร้อนชื้นและจะมีอากาศร้อนชื้นเมื่อเข้าสู่ฤดูร้อน น้ำแข็งจึงเป็นสิ่งที่มีความสำคัญมากในประเทศไทย เนื่องจากมีบทบาทสำคัญในชีวิตประจำวันของคนไทย ในการช่วยบรรเทาความร้อนโดยการใส่ในเครื่องดื่ม เช่น น้ำหวาน น้ำอัดลม หรือกาแฟเย็น เพื่อให้ เครื่องดื่มเย็นสดชื่นมากขึ้น การบริโภคน้ำแข็งนี้อาจเป็นเพราะความสะดวกและช่วยลดความร้อน ดับกระหาย หรือแม้แต่ใช้ตกแต่งเพื่อความสวยงามของอาหาร นอกจากนี้ยังมีวิธีการใช้ประโยชน์ หลายทาง เช่น ในอุตสาหกรรมอาหาร การประมง การขนส่ง และร้านอาหาร เพื่อเก็บรักษาอาหารสด น้ำแข็งช่วยให้อาหารสามารถเก็บรักษาความสดได้นานขึ้น ลดการสูญเสียวัตถุดิบและลดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของอาหาร ในปัจจุบันมีน้ำแข็งรูปแบบหลากหลาย เช่น รีกไอซ์ น้ำแข็งสี่เหลี่ยม น้ำแข็งทรงกลม น้ำแข็งหลอดเล็ก น้ำแข็งหลอดใหญ่ น้ำแข็งเกล็ด และน้ำแข็งบรรจุในถ้วยพลาสติก เป็นต้น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2564) กล่าวว่า น้ำสะอาด น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็ง บริโภค เป็นอาหารที่ไม่มีลักษณะการเน่าเสียและการปนเปื้อนให้ผู้บริโภคสามารถเห็นได้อย่างชัดเจน ทำให้ เป็นการยากที่จะบอกว่าน้ำนั้นเหมาะสมและปลอดภัยต่อการบริโภคหรือไม่ การมีความรู้ ความเข้าใจถึง อันตรายที่อาจพบได้ในน้ำสะอาด รวมถึงความจำเป็นในการวิเคราะห์คุณภาพน้ำในขั้นตอนต่าง ๆ จึง เป็นสิ่งที่สำคัญมากในกระบวนการผลิต อันตรายที่สามารถเกิดขึ้นได้ในน้ำแข็งบริโภค มีอยู่ 3 อย่าง ได้แก่ อันตรายทางกายภาพ อาจมาจากเศษวัสดุที่แตกหักจาก เครื่องมือหรืออุปกรณ์การผลิต อันตรายทางเคมี มักเกิดจากแหล่งน้ำธรรมชาตินั้น ๆ และปนเปื้อนเพิ่มเติมจากการกระทำของมนุษย์ เช่น การปนเปื้อนของ สารปรอท ตะกั่ว และแคดเมียม และอันตรายทางชีวภาพ ชนิดของจุลินทรีย์ที่พบมากในน้ำสะอาด ได้แก่ กลุ่มโคลิฟอร์มเป็นตัวบ่งชี้ถึงสุขาภิบาลที่ไม่ดีและมีโอกาสปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค

อันตรายด้านต่าง ๆ มีมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์น้ำแข็งบริโภคของประเทศไทยกำหนดรายการ ตรวจ และคุณภาพมาตรฐานไว้ดังนี้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 เรื่อง น้ำแข็ง, ฉบับที่ 137 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) และฉบับที่ ฉบับที่ 416 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไขและวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ดังตารางที่ 1.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.1 มาตรฐานน้ำที่ใช้ในการผลิตน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ	คุณภาพหรือมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง	คุณสมบัติทางฟิสิกส์ - สี - กลิ่น - ความขุ่น	ไม่เกิน 20 อาเซนยูนิต ไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน ไม่เกิน 5 ซิลิกาเฮกเทิล
ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง ฉบับที่ 2	คุณสมบัติทางเคมี - ปริมาณสารทั้งหมด - ความกระด้างทั้งหมด (คำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต) - สารหนู - แปะเรียม - แคดเมียม - คลอไรด์ (คำนวณเป็นคลอรีน) - โครเมียม - ทองแดง - เหล็ก - ตะกั่ว - แมงกานีส - พรอท - ไนเตรท (คำนวณเป็นไนโตรเจน) - ฟีนอล - ซิลิเนียม - เงิน - ซัลเฟต - สังกะสี - ฟลูออไรด์ (คำนวณฟลูออรีน) - คลอรีนตกค้าง - อะลูมิเนียม	ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.002 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 1.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.1 มาตรฐานน้ำที่ใช้ในการผลิตน้ำแข็งสำหรับบริโภค (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ	คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง	- ABS (Alkylbenzene Sulfonate) - โซยาไนต์	ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง	คุณสมบัติทางจุลินทรีย์ - โคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยวิธี MPN (Most Probable Number) - <i>Escherichia coli</i>	น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำสะอาด 100 มิลลิิตร ไม่พบ
ฉบับที่ 416 (พ.ศ.2563) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 100 ml	ไม่เกิน 100 CFU/100 ml ไม่พบ ใน 100 ml

ที่มา : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78, 137 และ 416 (2527, 2534 และ 2563)

Wongprawmas และ Canavari (2017) ได้กล่าวถึงระบบความปลอดภัยของอาหารในตลาดประเทศไทยกำลังเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงที่เพิ่มความเข้มงวด เนื่องจากความต้องการอาหารที่ปลอดภัยเพิ่มขึ้นในปัจจุบัน นโยบายที่กำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารต้องพิจารณากลยุทธ์ที่จะเพิ่มความปลอดภัยของอาหารพร้อมกับการให้เวลากับอุตสาหกรรมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพของตนเอง ได้มีแนวทางนโยบายนำกลยุทธ์การยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารเข้าสู่ตลาด นโยบายนี้รวมถึงการนำฉลากความปลอดภัยด้านอาหารออกสู่ตลาดที่เกี่ยวข้องกับผักและผลไม้สด โดยใช้การสำรวจแบบสุ่มตัวอย่างจากผู้บริโภคชาวไทยจำนวน 350 รายในกรุงเทพมหานครและนนทบุรีในปี พ.ศ. 2566 มีขอบเขตอยู่ที่ตลาดอาหารสดและซูเปอร์มาร์เก็ต ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคยินดีที่จะซื้อผลิตภัณฑ์มากขึ้นสำหรับฉลากอาหารที่มีข้อมูลด้านความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นการยืนยันว่าควรสนับสนุนนโยบายการติดฉลากความปลอดภัยของอาหาร นอกจากนี้การให้ข้อมูลและความน่าเชื่อถือถือเป็นสิ่งสำคัญเพื่อลดความเสี่ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของการหลอกลวงผู้บริโภคด้วยฉลากที่กล่าวอ้างในตัวเอง ข้อมูลที่ถูกแสดงบนฉลากความปลอดภัยของอาหารควรเป็นความจริงและน่าเชื่อถือเพื่อให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหารที่บริโภค ซึ่ง Li, Messer และ Kaiser (2020) ได้ศึกษาวันหมดอายุส่งผลกระทบต่อทางเลือกซื้อของผู้บริโภคจำนวน 375 คน สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอายุต่างกัน วันหมดอายุมีอิทธิพลอย่างมากต่อการรับรู้ความสดของผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากดูเหมือนจะบ่งบอกถึงมาตรฐานคุณภาพ เมื่อไม่มีวันหมดอายุที่ชัดเจน ผู้บริโภคเชื่อว่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ลดลงเมื่อเวลาผ่านไป เมื่อมีฉลากวันหมดอายุ ผู้บริโภคเริ่มยอมรับในตัวผลิตภัณฑ์มากขึ้น โดยการรับรู้เปลี่ยนไปอย่างรวดเร็วหลังจากมีวันหมดอายุ ฉลากอาหารที่ระบุวันหมดอายุจึงเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และผู้ผลิต โดยเฉพาะในช่วงเวลาก่อนวันหมดอายุ สำคัญคือต้องกำหนดนโยบายและกลยุทธ์สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ล่วงเลยวันหมดอายุไปแล้ว คุณภาพรสชาติเริ่มแยลงจะเป็นประโยชน์ต่อทั้งผู้บริโภคและผู้ผลิต

ปัจจุบันการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคได้รับการกำหนดเกณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร พ.ศ. 2557 ซึ่งได้มีการปรับปรุงจากฉบับที่ 194 เรื่อง ฉลาก พ.ศ. 2544 โดยเดิมที่การแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคได้ถูกกำหนดตามฉบับที่ 194 แต่ในปัจจุบันนั้นได้ถูกยกเลิก และต้องปฏิบัติตามกฎหมายในฉบับที่ 367 อีกทั้งในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2545 ซึ่งมีการอ้างอิงจากฉบับที่ 194 เรื่อง ฉลาก เพื่อกำหนดการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภค แต่ในปัจจุบันถูกแทนที่ด้วยฉบับที่ 367 ดังนั้นการแสดงฉลากของน้ำแข็งบริโภคต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร และไม่ได้ถูกยกเลิกตามฉบับที่ 194 ซึ่งมีผลบังคับใช้ในปัจจุบัน โดยมีข้อความที่ต้องระบุเพิ่มเติมได้แก่ วัน/เดือน/ปี ที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ การจัดทำฉลากอาหารนั้นเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการในประเทศไทยจะต้องศึกษาข้อกำหนดและสิ่งที่ต้องแสดงบนฉลากด้วยตนเอง รวมถึงต้องแสดงข้อมูลให้เป็นความจริงและครบถ้วนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขโดยไม่มี การอนุมัติฉลากจากทางเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งผู้บริโภคจะมีความเข้าใจต่อการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคเป็นไปตามที่กฎหมายปัจจุบันระบุเอาไว้หรือไม่ โดยเฉพาะในเรื่องของข้อความที่จะต้องแสดงวัน/เดือน/ปี ที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ ดังนั้นการศึกษาค้นคว้าวิจัยอิสระนี้จึงได้ทำการสำรวจความเข้าใจของผู้บริโภคที่มีต่อการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคตามกฎหมายปัจจุบัน สืบค้นและรวบรวมข้อมูลความปลอดภัยของน้ำแข็งและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุน้ำแข็ง เพื่อเสนอแนวทางการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคให้แก่ผู้ประกอบการได้ปฏิบัติตาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของปัญหาพิเศษ

1. เพื่อศึกษาความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุของผู้บริโภค
2. เพื่อทบทวนกฎหมายเกี่ยวกับน้ำแข็งบริโภคและการแสดงฉลากของอาหาร
3. เพื่อเสนอแนะแนวทางการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

1.3 ขอบเขตงานวิจัย

การศึกษาค้นคว้าวิจัยอิสระนี้ศึกษาเกี่ยวข้องกับกฎหมายน้ำแข็งบริโภค เช่น พระราชบัญญัติอาหาร ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 เรื่อง น้ำแข็ง พ.ศ.2527, ฉบับที่ 137 เรื่อง น้ำแข็งฉบับที่ 2 พ.ศ.2534, ฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็งฉบับที่ 3 พ.ศ.2545, ฉบับที่ 285 เรื่อง น้ำแข็งฉบับที่ 4 พ.ศ.2547, ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร พ.ศ. 2557, ฉบับที่ 383 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560 และงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากบนภาชนะบรรจุและความปลอดภัยอาหารสำหรับน้ำแข็งบริโภค จัดทำแบบสำรวจเพื่อสำรวจความเข้าใจและพฤติกรรมของผู้บริโภคในการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุของผู้บริโภค
2. ทำให้ทราบถึงปัญหาของกฎหมายเกี่ยวกับน้ำแข็งสำหรับบริโภคและการแสดงฉลากของอาหาร
3. ทำให้ทราบแนวทางการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

1.5 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา

1.ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาเป็นประชากรในจังหวัดจันทบุรี จากข้อมูลทะเบียนราษฎร (กระทรวงสาธารณสุข, 2566) พบว่าจังหวัดจันทบุรี มีจำนวนประชากรทั้งหมด 536,144 คน

2.กลุ่มตัวอย่าง

ขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยได้คำนวณตามการแปรผันระหว่างกลุ่มตัวอย่าง โดยกำหนดค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับเท่ากับร้อยละ 5 จากนั้นอาศัยหลักสถิติตามวิธีของ Yamane (1973) ในการหาจำนวนกลุ่มตัวอย่าง ได้ผลลัพธ์ของจำนวนกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 400 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6 ตัวแปรในการวิจัย

1.ตัวแปรอิสระ (Independent Variable) คือ

- 1.1 เพศ
- 1.2 อายุ
- 1.3 การศึกษา

1.7 ระยะเวลาในการศึกษาวิจัย

ในการศึกษารั้งนี้ ดำเนินการศึกษาและทำการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยส่งแบบสอบถามผ่านช่องทาง Google Form แก่ประชากรในจังหวัดจันทบุรี การเก็บข้อมูลดำเนินการในช่วงเดือนมกราคม 2567 ถึงเดือนมีนาคม 2567



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 การทบทวนวรรณกรรม

2.1.1 นิยามอาหาร

อาหาร คือ ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต โดยผ่านวิธีการนำเข้าสู่ร่างกายด้วยวิธีใดๆ เช่น กิน ดื่ม หรืออม เป็นต้น รวมถึงวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารกำหนดให้รัฐมนตรีมีอำนาจใน มาตรา 6(10) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย จะต้องมีฉลากและข้อความในฉลากเป็นไปตามที่กำหนด หากอาหารที่ซึ่งผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ไม่มีการแสดงฉลากหรือแสดงฉลากไม่ครบตามที่กำหนด จะมีความผิดตามมาตรา 6(10) ต้องโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522)

2.1.2 น้ำดิบ

แหล่งน้ำดิบในธรรมชาติ แบ่งได้เป็น 3 แหล่งใหญ่ ๆ ได้แก่ น้ำผิวดิน น้ำใต้ดิน และน้ำประปา แหล่งน้ำที่นำมาใช้ในการผลิตน้ำดื่มต้องมีคุณภาพดีพอสมควร ห่างไกลจากแหล่งโสโครก สิ่งปฏิกูล และกิจกรรมที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตรายลงในแหล่งน้ำ เช่น โรงงานอุตสาหกรรมการทำเกษตรที่มีการใช้สารเคมี โดยแหล่งน้ำดิบธรรมชาติมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

น้ำผิวดิน ได้แก่ น้ำแม่น้ำ น้ำบ่อ น้ำสระ น้ำในคูคลอง น้ำตก เป็นต้น มีการเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาพแวดล้อม เช่น ฤดูกาล การใช้ประโยชน์ ทำให้มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ และมีผลต่อผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบ การต้องเฝ้าระวังสังเกตการเปลี่ยนแปลง เพื่อเตรียมการได้อย่างเหมาะสม

น้ำใต้ดิน ได้แก่ น้ำบาดาล มีการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมน้อยมาก จึงมีคุณภาพที่สม่ำเสมอว่า

น้ำประปา กรณีใช้น้ำประปาเป็นน้ำดิบแทบไม่มีโอกาสปนเปื้อนในระหว่างการขนส่ง เนื่องจากภายในท่อส่งน้ำประปามีแรงดันบวก ดังนั้น หากมีการรั่วซึม น้ำจะถูกดันให้ไหลออก ภายนอกท่อ แต่หากมีการปั้มน้ำโดยตรงจากท่อส่งน้ำสาธารณะ จะทำให้แรงดันภายในท่อที่เคยเป็นบวก กลับมามีความเป็นสุญญากาศ เป็นช่วง ๆ ตามจังหวะการปั้มน้ำ ซึ่งหากท่อน้ำเกิดการรั่วซึม จะดูดสิ่งปนเปื้อนที่อยู่รอบท่อที่รั่วเข้าสู่ระบบประปาทำให้เกิดการปนเปื้อนในน้ำดิบ จนอาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ โดยเฉพาะหากน้ำประปานั้นไม่มีปริมาณคลอรีนที่สูงเพียงพอ ดังนั้น การต่อท่อนำน้ำดิบมาใช้ ต้องระวังมิให้ท่อมีการรั่วซึม และหากใช้น้ำประปาควรตรวจปริมาณคลอรีนคงเหลือให้มีปริมาณเพียงพอ และไม่ให้ปั้มน้ำโดยตรงจากท่อส่งน้ำสาธารณะ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2564)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจัยคุณภาพที่ควรมีการตรวจสอบในน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแข็งบริโภค ดังแสดงในตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ปัจจัยคุณภาพที่ควรมีการตรวจสอบในน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็งบริโภค

ปัจจัยคุณภาพ	รายการที่ควรตรวจสอบ
คุณภาพทางฟิสิกส์	สี กลิ่น อุดมภูมิ ความขุ่น ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ค่าพีเอช) เป็นต้น
คุณภาพทางเคมี	<ul style="list-style-type: none"> - ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) - ความกระด้างทั้งหมด (คำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต) - ธาตุหรือสารประกอบต่าง ๆ ที่มีกพบในน้ำดิบ อย่างน้อยดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. คลอไรท์ (คำนวณเป็นคลอรีน) 2. ไนเตรท (คำนวณเป็นไนโตรเจน) 3. ฟลูออไรด์ (คำนวณเป็นฟลูออรีน) 4. เหล็ก 5. ตะกั่ว
คุณภาพทางจุลินทรีย์	<ol style="list-style-type: none"> 1. จุลินทรีย์ทุกชนิดในกลุ่มโคลิฟอร์มที่สามารถก่อโรคได้ 2. จุลินทรีย์ก่อโรคประเภท <i>Escherichia coli</i> <p>ข้อเสนอแนะ : จุลินทรีย์ในกลุ่มโคลิฟอร์ม และ <i>E.coli</i> สามารถทำลายได้ด้วยคลอรีนที่เติมลงในกระบวนการฆ่าเชื้อในน้ำดิบ จึงไม่จำเป็นต้องส่งน้ำดิบเพื่อวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์ เพื่อลดค่าใช้จ่ายในส่วนนี้</p>

การตรวจวิเคราะห์น้ำดิบก่อนดำเนินการ จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถออกแบบระบบการผลิต ได้อย่างเหมาะสม และไม่เสียค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาโดยไม่จำเป็น ซึ่งมีอีกวัตถุประสงค์คือให้ผู้ประกอบการ มีการเฝ้าระวังคุณภาพของน้ำดิบ ต้องมีการส่งตัวอย่างที่เก็บจากแหล่งน้ำดิบเพื่อวิเคราะห์คุณภาพทางฟิสิกส์ และเคมี ทั้งนี้ต้องส่งตัวอย่างน้ำดิบตรวจวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หรือทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแหล่งน้ำ แต่หากผู้ประกอบการ (โดยเฉพาะผู้ที่ใช้น้ำผิวดิน) ควรตระหนักว่าคุณภาพน้ำดิบมีความแปรปรวนสูง ควรส่งวิเคราะห์ทุก 6 เดือน โดยห้องปฏิบัติการของราชการหรือเอกชนที่ได้รับการรับรองระบบงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body) สิ่งที่สำคัญที่สุด คือ ผู้ประกอบการต้องมีผลวิเคราะห์น้ำดิบตามระยะเวลาที่กำหนดและต้องเข้าใจผลการวิเคราะห์ และใช้เปรียบเทียบกับผลเดิมที่มีอยู่ เพื่อสังเกตการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยที่อาจมีผลให้ผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านมาตรฐานได้ ซึ่งบางครั้งยังสามารถใช้บอกปัญหาที่อาจเกิดกับผลิตภัณฑ์ได้ด้วย (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2564)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.3 น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท

น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท เป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังแสดงในตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต้น และคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย “น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท” สำหรับน้ำแข็งที่รับประทาน และน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต้น	คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2525) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	คุณสมบัติทางฟิสิกส์ - สี - กลิ่น - ความขุ่น - ค่าความเป็นกรด-ด่าง	ไม่เกิน 20 อาเซนยูนิต ไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน ไม่เกิน 5 ซิลิกาเฮกเทิล ระหว่าง 6.5-8.5
ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	คุณสมบัติทางเคมี - ปริมาณสารทั้งหมด - ความกระด้างทั้งหมด (คำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต) - สารหนู - แบริยม - แคดเมียม	ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
ฉบับที่ 316 (พ.ศ.2553) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 6)	- คลอไรด์ (คำนวณเป็นคลอรีน) - โครเมียม - ทองแดง - เหล็ก - ตะกั่ว - แมงกานีส - พรอท - ไนเตรท (คำนวณเป็นไนโตรเจน) - ฟีนอล - ซีลีเนียม - เงิน - ซัลเฟต - สังกะสี	ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.002 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ และคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย “น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท” สำหรับน้ำแข็งที่เข้ารับประทาน และน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ	คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2525) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	- ฟลูออไรด์ (คำนวณฟลูออรีน) - อะลูมิเนียม - ABS (Alkylbenzene Sulfonate) - โซเดียมไนต์	ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	คุณสมบัติทางจุลินทรีย์ - โคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยวิธี MPN (Most Probable Number) - <i>Escherichia coli</i>	น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 100 มิลลิลิตร ไม่พบ
ฉบับที่ 316 (พ.ศ.2553) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 1)		
ฉบับที่ 416 (พ.ศ.2563) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Salmonella spp.</i> ต่อ 100 ml	ไม่เกิน 100 CFU/100 ml ไม่พบ ใน 100 ml

ที่มา : ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 61, 135, 316 และ 416 (2525, 2534, 2553 และ 2563)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.4 น้ำแข็ง

น้ำแข็ง เป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 2547) คุณภาพของน้ำที่ใช้ในการผลิตจะต้องมีคุณภาพ ดังแสดงในตารางที่ 2.3

ตารางที่ 2.3 รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ และคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย “น้ำแข็ง” สำหรับน้ำแข็งที่ใช้รับประทาน และน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ	คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง	คุณสมบัติทางฟิสิกส์	
	- สี	ไม่เกิน 20 อาเซนยูนิต
	- กลิ่น	ไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน
	- ความขุ่น	ไม่เกิน 5 ซิลิกาสเกล
ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง	- ค่าความเป็นกรด-ด่าง	ระหว่าง 6.5-8.5
ฉบับที่	คุณสมบัติทางเคมี	
	- ปริมาณสารทั้งหมด	ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- ความกระด้างทั้งหมด (คำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต)	ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- สารหนู	ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- แปรเรียม	ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- แคดเมียม	ไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- คลอไรด์ (คำนวณเป็นคลอรีน)	ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- โครเมียม	ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- ทองแดง	ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- เหล็ก	ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- ตะกั่ว	ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- แมงกานีส	ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- พรอท	ไม่เกิน 0.002 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- ไนเตรท (คำนวณเป็นไนโตรเจน)	ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- ฟีนอล	ไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- ซีลีเนียม	ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- เงิน	ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- ซัลเฟต	ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- สังกะสี	ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
	- ฟลูออไรด์ (คำนวณฟลูออรีน)	ไม่เกิน 1.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรณีใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.3 รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ และคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย “น้ำแข็ง” สำหรับน้ำแข็งที่ใช้รับประทาน และน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	รายการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ	คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง	- คลอรีนตกค้าง - อะลูมิเนียม - ABS (Alkylbenzene Sulfonate) - โซเดียมไนต์	ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง	คุณสมบัติทางจุลินทรีย์ - โคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยวิธี MPN (Most Probable Number) - <i>Escherichia coli</i>	น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำสะอาด 100 มิลลิลิตร ไม่พบ
ฉบับที่ 416 (พ.ศ.2563) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Salmonella spp.</i> ต่อ 100 ml	ไม่เกิน 100 CFU/100 ml ไม่พบ ใน 100 ml

ที่มา : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78, 137 และ 416 (2527, 2534 และ 2563)

กรรมวิธีการผลิตต้องมีการป้องกันไม่ให้สิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็ง วัสดุและเครื่องมือที่ใช้สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็งจะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ทนทานและมีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด น้ำที่ใช้ในการสัมผัสกับทำความสะอาดวัสดุและเครื่องมือในการผลิตจะต้องใช้น้ำที่มีคุณสมบัติเช่นเดียวกับการผลิตน้ำแข็ง ห้ามใช้แกลบ ชี้เลื่อย กระจอบกาบมะพร้าว เสื่อหรือวัสดุอื่นที่คล้ายคลึงกันปกคลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง สถานที่เก็บรักษาจะต้องสะอาด มีระดับสูงกว่าทางเดินภายในสถานที่เก็บรักษา ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย ง่ายต่อการทำความสะอาดและสามารถปกปิดป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากภายนอกได้ ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็ง จะต้องสะอาดและไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับน้ำแข็งในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีการปกปิดป้องกัน ไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากภายนอกได้ ต้องไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็งและไม่มีรูพรุน ประดิษฐ์ หรือเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อความที่แสดงว่าเป็นภาษาที่ใช้บรรจุสิ่งอื่น (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 2527; 2534) ฉลากของน้ำแข็งที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 เรื่องฉลาก พ.ศ. 2543 และ ฉบับที่ 252 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้ (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 2545)

- (1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)
- (2) เลขสารบบอาหาร
- (3) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยอักษรสีน้ำเงิน
- (4) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตและผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุได้
- (5) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

2.1.5 การแสดงฉลากของอาหารในภาษาบรรจุ

อาหารในภาษาบรรจุ คือ อาหารที่มีภาษาห่อหุ้มเพื่อจำหน่าย และได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 เรื่องฉลาก พ.ศ. 2543, ฉบับที่ 252 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 และฉบับที่ 343 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2555 การแสดงฉลากของอาหารในภาษาบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่ายต้องแสดงข้อความภาษาไทยและอย่างน้อยจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ ยกเว้นแต่สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความใดข้อความหนึ่ง (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 2557; 2560)

- (1) ชื่ออาหาร
- (2) เลขสารบบอาหาร
- (3) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
- (4) ปริมาณของอาหารในระบบเมตริก
- (5) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยปริมาณเรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปน้อย
- (6) ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร
- (7) หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ
- (8) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นสังเคราะห์”, “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนแบบธรรมชาติ”

(9) แสดงวันเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน 90 วัน หรือแสดง วันเดือนและปี หรือ เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน 90 วัน โดยมีข้อความแสดงกำกับไว้ว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” อาจแสดงข้อความอื่นเช่น “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- (10) คำเตือน (ถ้ามี)
- (11) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
- (12) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
- (13) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ
- (14) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ
- (15) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข

2.1.6 ข้อกำหนดสถานที่ผลิตน้ำแข็ง

ข้อกำหนดพื้นฐาน แบ่งเป็น 5 หมวด และ ข้อกำหนดเฉพาะ (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 2564) ได้แก่

หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

(1) ทำเลที่ตั้งต้องห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น สิ่งปฏิกูล วัตถุอันตราย คอกสัตว์ ผุนควัน น้ำท่วมขัง ในกรณีที่ตั้งอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสมอันอาจส่งผลกระทบต่ออาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ผลิตจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่มีประสิทธิภาพ

(2) บริเวณโดยรอบอาคารผลิตและภายในอาคารผลิต ไม่มีการสะสมสิ่งของไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ที่อาจเป็นแหล่งสะสมฝุ่นละออง หรือเป็นแหล่งหลบซ่อนหรือเพาะพันธุ์สัตว์แมลงและเชื้อโรคต่าง ๆ รวมทั้งป้องกันปัญหาจากการนำไปใช้โดยไม่ทราบว่าชำรุด

(3) ภายนอกและภายในอาคารผลิต มีท่อหรือทางระบายน้ำที่เหมาะสม สามารถรองรับปริมาณน้ำทั้งภายในอาคารและน้ำฝน ลาดเอียงเพียงพอเพื่อระบายน้ำออกจากอาคารผลิต ไม่อุดตัน ไม่ทำให้เกิดน้ำขังแฉะและสกปรก การออกแบบควรคำนึงถึงทิศทางของการระบายน้ำ

(4) อาคารผลิตมีการก่อสร้างอย่างมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และบำรุงรักษา มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธีการที่เหมาะสม และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี ดังนี้

(4.1) พื้น ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอลงสู่ทางระบายน้ำ สภาพสะอาด ไม่ชำรุด

(4.2) ผนัง ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย สภาพสะอาด ไม่ชำรุด

(4.3) เพดาน ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย รวมทั้งอุปกรณ์ที่ยึดติดด้านบนไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน สภาพสะอาด ไม่ชำรุด

(5) อาคารผลิตสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต หรือป้องกันสัตว์และแมลงสัมผัสอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(6) อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเพียงพอ และแยกพื้นที่การผลิตอาหารออกจากที่พักอาศัย การผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีโซอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร และบริเวณรับประทานอาหาร

(7) อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเป็นสัดส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิต ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม

(8) อาคารผลิตมีห้องบรรจุ หรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แล้ว

(9) อาคารผลิตมีระบบระบายอากาศที่ควบคุมทิศทางทางไหลของอากาศ ไม่ให้อากาศที่ปนเปื้อนจากพื้นที่ที่สกปรกมากไหลไปสู่พื้นที่ที่สะอาด มีการระบายอากาศที่เพียงพอเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเกิดเชื้อราในบริเวณผลิต รวมทั้งมีความสะดวกในการปฏิบัติงาน

(10) อาคารผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีผลต่อความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน และมีผลต่อการควบคุมอันตรายในอาหาร

หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

(1) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการออกแบบที่ถูกต้องลักษณะโดยเลือกใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ออกแบบให้สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่มีซอกมุมหรือรอยเชื่อมต่อที่ทำให้ทำความสะอาดไม่ทั่วถึง

(2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ติดตั้งในตำแหน่งเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต ง่ายต่อการทำความสะอาดและซ่อมบำรุง มีความสะดวกในการปฏิบัติงาน

(3) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีความสัมพันธ์กับชนิดของอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต และมีจำนวนเพียงพอกับกำลังการผลิต มีประสิทธิภาพสอดคล้องตามวัตถุประสงค์การใช้งาน

(4) โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ทำความสะอาดง่าย และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากพื้นขณะปฏิบัติงานได้

(5) กรณีใช้ระบบท่อในการลำเลียงอาหาร พื้นผิวภายในท่อ รวมทั้งปั๊ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหาร ต้องมีการออกแบบที่ถูกต้องลักษณะ โดยไม่มีจุดอับและซอกมุมที่ก่อให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรกและจุลินทรีย์ และยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และมีอุปกรณ์ปิดปลายท่อที่ยังไม่ใช้งาน

(6) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการทำความสะอาดด้วยวิธีการที่มีประสิทธิภาพอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ใช้สัมผัสอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) ต้องมีการฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน มีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วอย่างเป็นสัดส่วน ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ และป้องกันการปนเปื้อนได้

(7) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้

อย่างมีประสิทธิภาพและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีอุปกรณ์และส่วนประกอบของอุปกรณ์มีการจำกัดเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อายุการใช้งาน เช่น หลอดยูวี ปะเก็นยาง ใส้กรอง สารกรอง ต้องจดบันทึกอายุการใช้งาน จัดทำแผน เพื่อควบคุมการใช้งาน และเปลี่ยนเมื่อครบกำหนด ทั้งนี้ ในระหว่างการซ่อมบำรุงต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามสู่ผลิตภัณฑ์

(8) อุปกรณ์การชั่งตวงวัด มีความเหมาะสม เพียงพอ มีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และกรณีพบว่า ผลการสอบเทียบมีค่าความคลาดเคลื่อนเกินเกณฑ์การยอมรับ ต้องมีวิธีการจัดการกับเครื่องมือวัดนั้น ๆ

หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต

(1) วัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร

(1.1) มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร ที่มีคุณภาพ ความปลอดภัยและมีข้อมูลความปลอดภัยตามประเภทของวัตถุดิบ

(1.2) มีการเก็บรักษาวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร บนชั้นหรือยกพื้น ในสถานะที่ป้องกันการปนเปื้อนโดยมีการล้อมสภาพน้อยที่สุด เช่น การควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น รวมถึงมีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ และแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับวัตถุดิบอันตราย หรือวัตถุดิบที่ไม่ใช่อาหาร ทั้งนี้ กรณีผลิตอาหารที่ปราศจากสารก่อภูมิแพ้ ต้องจัดเก็บแยกจากวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้

(1.3) มีวิธีการลดการปนเปื้อนเบื้องต้นจากอันตรายที่มากับวัตถุดิบหรือส่วนผสมตามความจำเป็น เช่น ล้าง ตัดแต่ง คัดแยก ลวก กรอง ลดอุณหภูมิ ฆ่าเชื้อ

(2) ภาชนะบรรจุ

(2.1) มีการคัดเลือกภาชนะบรรจุที่มีคุณภาพความปลอดภัย เหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ และมีการตรวจสอบสภาพและความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ เช่น รอยตำหนิ ความสะอาด หรือความสมบูรณ์ของรอยผนึก

(2.2) มีการเก็บรักษา ตลอดจนการขนย้ายในสถานะที่ป้องกันการปนเปื้อน และไม่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่ภาชนะบรรจุ ตามความเหมาะสม รวมถึงมีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

(2.3) มีการทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุก่อนการใช้งาน ตามความจำเป็น เพื่อขจัดสิ่งสกปรกหรือการปนเปื้อน การขนย้ายลำเลียงภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดความเสียหายหรือเกิดการปนเปื้อน และนำไปใช้บรรจุทันทีหลังทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ หากมีความจำเป็นที่ไม่สามารถบรรจุทันทีต้องมีระบบการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากสิ่งแวดล้อม และภาชนะบรรจุที่ยังไม่ได้ทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพ

(3) การผสม

(3.1) กรณีที่มีการใช้วัตถุดิบอาหาร ต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ชั่งตวงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม ผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง และมีบันทึกผล กรณีมีการใช้สารช่วยในการผลิต (processing aid) ต้องใช้ตามข้อมูลด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ และมีการควบคุมปริมาณการใช้ตามที่ฉลากกำหนด

รวมทั้งมีมาตรการหรือกระบวนการกำจัดออกให้อยู่ในระดับปลอดภัยต่อผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(3.2) ส่วนผสมอื่น ๆ นอกจากวัตถุดิบอาหาร มีการตรวจสอบอัตราส่วนผสมที่ใช้ให้เป็นไปตามสูตรที่แสดงบนฉลาก หรือที่ได้รับอนุญาตไว้ และการผสมมีความสม่ำเสมอ เพื่อควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

(3.3) น้ำและน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสมหรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือน้ำแข็ง (แล้วแต่กรณี) ต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานจากห้องปฏิบัติการของรัฐหรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และมีการเก็บรักษาน้ำหรือน้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

(3.4) ระหว่างกระบวนการผลิต มีการเก็บรักษาส่วนผสมที่ผสมแล้วภายใต้สภาวะที่ป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ เช่น การควบคุมอุณหภูมิและเวลา การป้องกันการปนเปื้อนข้ามและมีการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

(4) มีการควบคุมกระบวนการลดและกำจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผล

(5) กรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดและกำจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค เช่น ผสม แบ่งบรรจุ ตัดแต่งอาหารสด ต้องมีการควบคุมการปนเปื้อนตลอดกระบวนการผลิตอย่างเข้มงวด เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบ มาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากคน พื้นผิวสัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม ตามความเสี่ยงของอาหารนั้น ๆ

(6) การบรรจุและปิดผนึก

(6.1) บรรจุและปิดผนึกอย่างเหมาะสม มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์และพนักงาน ทั้งนี้ ต้องดำเนินการโดยเร็วและควบคุมอุณหภูมิของอาหารนั้นตามความเหมาะสมของอาหาร เพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ หากมีการใช้วัตถุรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารต้องใช้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย

(6.2) ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการปิดผนึก

(6.3) ฉลากมีสภาพสมบูรณ์ มีข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เพียงพอ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย

(7) ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุดิบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อนข้าม

(8) มีข้อมูลที่จำเป็นเพื่อป้องกันสำหรับการตามสอบย้อนกลับ เพื่อหาสาเหตุข้อบกพร่องหรือปัญหาการปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ชนิด รุ่นการผลิตและแหล่งที่มา ของวัตถุดิบ ส่วนผสมวัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน

(9) ผลิตภัณฑ์สุดท้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(9.1) มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องโดยต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการของรัฐ หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

(9.2) มีการเก็บรักษาและขนส่งเพื่อจำหน่ายอย่างเหมาะสม มีอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่งที่เหมาะสม ซึ่งรักษาคุณภาพของอาหารได้ สามารถล้างทำความสะอาดบริเวณหรือพื้นผิวในการจัดเก็บได้ง่าย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่งผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(10) มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจัดจำหน่าย รวมทั้งมีวิธีการเรียกคืนสินค้าโดยเฉพาะกรณีการผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(11) มีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างเหมาะสม โดยการคัดแยกหรือทำลาย เพื่อป้องกันการนำไปจำหน่ายหรือบริโภค

(12) มีการเก็บรักษาบันทึกและรายงาน หลังจากพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี

(13) มีการตรวจประเมินตนเอง (Internal Quality Audit ; IQA) โดยหน่วยงานภายในหรือโดยหน่วยงานภายนอก ตามรายละเอียดของประกาศฯ ฉบับนี้เป็นอย่างน้อย ความถี่อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ซึ่งต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจ และกรณีที่มีข้อบกพร่องต้องกำหนดมาตรการแก้ไขที่มีประสิทธิภาพ

หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล

(1) น้ำที่ใช้ ต้องเป็นน้ำสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้

(2) ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน อยู่ในสภาพใช้งานได้และถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค เป็นอย่างน้อย และตำแหน่งของห้องส้วมต้องแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

(3) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงานให้เพียงพอและเหมาะสม อยู่ในตำแหน่งที่สะดวกเหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

(4) อ่างล้างมือบริเวณผลิต อยู่ในสภาพใช้งานได้ มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน สะอาด ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค เป็นอย่างน้อย อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

(5) มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการกำจัดต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

(6) มีการจัดการขยะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โดยมีภาชนะสำหรับใส่ขยะในจำนวนที่เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม และมีรูปแบบภาชนะที่เหมาะสมกับการผลิตอาหารแต่ละขั้นตอนโดยเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น มีฝาปิด กรณีมีพื้นที่รวมขยะรอการกำจัด ต้องแยกบริเวณดังกล่าวให้ไกลจากอาคารผลิต มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสมและสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้เกิดการสะสมจนเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ ทั้งนี้ การขนย้ายขยะต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่สถานที่ผลิต กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

(7) มีมาตรการจัดการสารเคมีที่ใช้ในสถานที่ผลิต เช่น สารเคมีกำจัดสัตว์และแมลง สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สารเคมีที่ใช้ในการซ่อมบำรุง โดยมีข้อมูลชนิดของสารเคมี ความปลอดภัย วิธีการใช้อย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ มีการนำไปใช้ตามวิธีการใช้ที่กำหนด และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากที่ชัดเจนเพื่อป้องกันการนำไปใช้ผิดพลาด และจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนเป็นส่วนจากบริเวณผลิต สารเคมีอันตรายต้องมีมาตรการป้องกันผู้ไม่เกี่ยวข้องนำสารเคมีไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต

(8) มีมาตรการจัดการกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และแมลง การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมทั้งการซ่อมบำรุง ในลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล

(1) ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิต

(1.1) ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ไม่มีบาดแผล และมีมาตรการสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค เพื่อให้มั่นใจว่า ผู้สัมผัสกับอาหารโดยตรงหรือโดยอ้อม จะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(1.2) รักษาความสะอาดของร่างกาย เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ

(1.3) ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนสวมถุงมือ

(1.4) กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหาร ถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะทำด้วยวัสดุที่สัมผัสอาหารได้โดยไม่เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(1.5) สวมหมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมผม ชุดหรือผ้ากันเปื้อน รองเท้า ที่สะอาดขณะปฏิบัติงานรวมทั้งสวมผ้าปิดปากตามความจำเป็น

(1.6) ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

(1.7) ผ่านการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานแต่ละระดับอย่างเหมาะสมและมีหลักฐานการฝึกอบรมรวมทั้งปฏิบัติตามป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด

(2) มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กำหนดเฉพาะสำหรับผลิตน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

น้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง โดยมีผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง มีการปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ ผลิตน้ำแข็งที่เหมาะสม เช่นเดียวกับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(1) การผลิตน้ำแข็งซอง

ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(1.1) น้ำที่ใช้ถอดของน้ำแข็ง น้ำล้างน้ำแข็ง หรือน้ำที่มีโอกาสสัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง กรณีใช้ซ้ำต้องเปลี่ยนน้ำที่ใช้และรักษาความสะอาดของบ่อหรือถังพักอย่างสม่ำเสมอและบันทึกผล

(1.2) พื้นผิวสัมผัสน้ำแข็ง เช่น พื้นลานถอดของ พื้นผิวที่ลำเลียงและขนส่งน้ำแข็งของเครื่องตัดหรือบดน้ำแข็ง มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งมีมาตรการจำกัดบริเวณ เพื่อควบคุมสุขลักษณะ เช่น เปลี่ยนรองเท้าสะอาดที่ใช้เฉพาะบริเวณ

(1.3) มีวิธีการลำเลียง ตัด บด บรรจุ ขนส่ง อย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

(1.4) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง เช่น กรณีใช้กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ

(1.5) มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงาน โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

(2) การผลิตน้ำแข็งยูนิต

ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(2.1) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง เช่น กรณีใช้กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ

(2.2) บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาดและมีวิธีการบรรจุป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

(2.3) มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อนสวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และมีมือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุ หรือภายในภาชนะบรรจุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(3) ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีกรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

2.1.7 ตัวอย่างการแสดงฉลากประเภทอาหารประเภท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท (กองอาหาร, 2568)



ภาพที่ 2.1 ตัวอย่างการแสดงฉลากประเภทอาหารประเภท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท

(แหล่งที่มา : <https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=513728235410956288&name=10.1.pdf>)

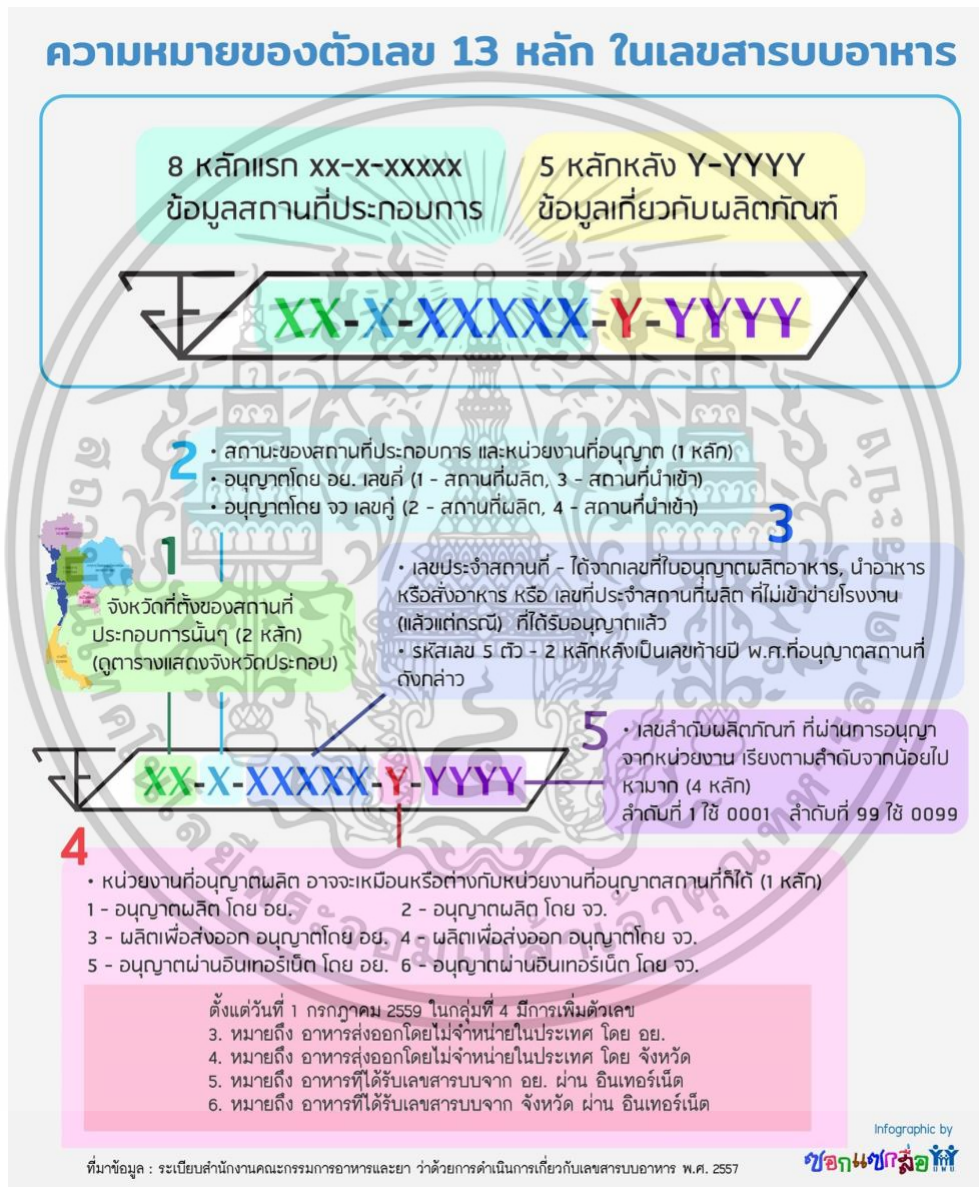
ภาพที่ 2.1 แสดงส่วนประกอบของฉลากอาหารประเภท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท ซึ่งอธิบายรายละเอียดได้ดังนี้

1. ชื่ออาหาร/ ชื่อตราตรงตามที่ได้รับอนุญาต
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อ/ ที่ตั้งสถานที่ผลิต
4. ปริมาณสุทธิ
5. ส่วนประกอบที่สำคัญ ให้ระบุชนิดวัตถุดิบที่ใช้ 100% เช่น น้ำ 100% ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงฉลาก
6. หมดอายุ วัน/ เดือน/ ปี หรือจะแสดง ควรบริโภคก่อน วัน/ เดือน/ ปี ก็ได้
7. ข้อแนะนำในการเก็บรักษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขสารบบอาหาร ที่อยู่ภายในสัญลักษณ์ หรือเครื่องหมาย ออย. ย่อมาจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (Food and Drug Administration) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสัญลักษณ์นี้พร้อมเลขสารบบอาหาร อยู่บนฉลากเป็นการแสดงเพื่อให้ผู้บริโภคสามารถ เชื่อมั่นได้ว่ากระบวนการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์นั้น ได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และเป็นการแสดงข้อมูลบนฉลากตามหลักข้อบังคับของกฎหมายประเทศไทย

เลขสารอาหาร ภายในเครื่องหมาย ออย. ประกอบด้วยตัวเลข 13 หลัก ดังภาพที่ 2.2 ซึ่งแสดง ข้อมูลเกี่ยวกับสถานประกอบการ (X) และผลิตภัณฑ์ (Y) ซึ่งสามารถอธิบายรายละเอียด ได้ดังนี้



ภาพที่ 2.2 องค์ประกอบของเลขสารบบอาหาร แสดงในเครื่องหมาย ออย.

(แหล่งที่มา : <https://www.facebook.com/fanemonth/photos/a.110534142355370/2798627616879329/?type=3>)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาของจินดา บุญช่วยเกื้อกุล และคณะ (2541) เกี่ยวกับการรับรู้และการใช้ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มประชาชนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่เมืองของประเทศไทย พบว่ากลุ่มประชาชนที่มีอายุระหว่าง 15-20 ปี และ 21-35 ปี มีความสามารถในการรับรู้ข้อมูลบนฉลากอาหารมากกว่ากลุ่มประชาชนที่มีอายุระหว่าง 36-50 ปี, 51-60 ปี, และมากกว่า 60 ปี นอกจากนี้ กลุ่มอายุ 21-35 ปี ยังมีการใช้ประโยชน์จากข้อมูลบนฉลากอาหารมากกว่ากลุ่มที่มีอายุระหว่าง 36-50 ปี, 15-20 ปี, และมากกว่า 60 ปี

พรศิริ จงกล และ คณะ (2558) การศึกษาประสิทธิภาพการออกแบบฉลากวันหมดอายุของอาหารสำหรับผู้สูงอายุ โดยใช้หลักการทางวิศวกรรมปัจจัยมนุษย์ของผู้สูงอายุในจังหวัดนครราชสีมา ตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 400 คน เป็นชาย 143 คน หญิง 257 คน จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดมีผู้อ่านฉลากอาหารก่อนตัดสินใจซื้อเพียง 173 คน ขณะที่ 227 คน ไม่อ่านฉลากอาหารก่อนตัดสินใจซื้อ สิ่งที่น่าสนใจคือผู้สูงอายุส่วนใหญ่ 164 คน สามารถระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างถูกต้อง แต่ขนาดตัวอักษรของวันหมดอายุบนฉลากอาหารถือว่าไม่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ 117 ราย ขนาดของตัวอักษรที่เหมาะสมสำหรับการอ่านเป็นเนื้อความภาษาไทยขนาด 14-16 พอยต์ (ภาษาอังกฤษขนาด 10-12 พอยต์) รูปแบบตัวอักษรแบบไม่มีเชิง (Sans Serif) คือ ไม่มีเส้นยื่นออกมาจากฐานและปลายของตัวอักษรในทางราบ เส้นอักษรมีความหนาบางเท่ากันหมด เป็นลักษณะของตัวอักษรอีกที่เรียบง่าย มีความทันสมัย กิ่งทางการช่วยให้อ่านและเข้าใจง่ายขึ้น

Borgmeier และ Westenhofer (2009) ได้สำรวจว่ารูปแบบต่าง ๆ ฉลากอาหารช่วยให้ผู้บริโภคสามารถแยกแยะระหว่างอาหารที่ดีต่อสุขภาพกับอาหารที่ไม่ดีต่อสุขภาพ มีผลต่อการเลือกอาหารของผู้บริโภคหรือไม่ ฉลากอาหารช่วยระบุอาหารที่ดีต่อสุขภาพได้ดีกว่าอาหารที่ไม่มีป้ายกำกับ และยังพบความแตกต่างในประสิทธิภาพของฉลากที่แตกต่างกันในการสนับสนุนการตัดสินใจถูกต้องเกี่ยวกับอาหารที่ดีต่อสุขภาพ โดยประเมินการใช้ฉลากข้อมูลโภชนาการ ในด้านความรู้ด้านสุขภาพของประชาชน การทดสอบการใช้งานเชิงปริมาณและการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้เข้าร่วม 40 คน ซึ่งรวมถึงบุคคลที่มีความรู้ด้านสุขภาพสูง 10 คน และ 30 คนที่มีความรู้ด้านสุขภาพต่ำ เพื่อทำความเข้าใจว่าผู้คนเข้าถึงข้อมูลทางโภชนาการในการออกแบบฉลากข้อมูลโภชนาการ พบว่าบุคคลที่มีความรู้ด้านสุขภาพต่ำต้องเผชิญกับความท้าทายเมื่อใช้ฉลากข้อมูลโภชนาการ และมีเวลาในการทำความเข้าใจนานกว่ามากเมื่อเทียบกับบุคคลที่มีความรู้ด้านสุขภาพสูง ความซับซ้อนของฉลากข้อมูลโภชนาการถูกระบุว่าเป็นปัญหาที่สำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในบริบทของนโยบายระดับชาติที่มุ่งส่งเสริมสุขภาพของประชาชนผ่านทางฉลากข้อมูลโภชนาการ ถือเป็นสิ่งสำคัญในการสื่อสารข้อมูลด้านสุขภาพอย่างมีประสิทธิภาพ และส่งเสริมการเลือกรับประทานอาหารที่ดีขึ้นในประชากร

Wongprawmas และ Canavari (2017) ได้กล่าวถึงระบบความปลอดภัยของอาหารในตลาดในประเทศไทยกำลังเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงที่เพิ่มความเข้มงวด เนื่องจากความต้องการอาหารที่ปลอดภัยเพิ่มขึ้นในปัจจุบัน นโยบายที่กำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารต้องพิจารณากลยุทธ์ที่จะเพิ่มความปลอดภัยของอาหารพร้อมกับการใช้เวลาให้กับอุตสาหกรรมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพของตนเอง ได้มีเอกสารเป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวทงนโยบายนำกลุ่การยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารเข้าสู่ตลาด นโยบายนี้รวมถึง การนำฉลากความปลอดภัยด้านอาหารออกสู่ตลาดที่เกี่ยวข้องกับผักผลไม้สด โดยใช้การสำรวจแบบสุ่ม ตัวอย่างจากผู้บริโภคชาวไทยจำนวน 350 รายในกรุงเทพมหานครและนนทบุรีในปี พ.ศ. 2556 มีขอบเขต อยู่ที่ตลาดอาหารสดและซูเปอร์มาร์เก็ต ผลการวิจัยพบว่า พบว่าผู้บริโภคชาวไทยยินดีจ่ายเงินเพิ่มสำหรับ ทั้งฉลากความปลอดภัยด้านอาหารที่นำโดยรัฐบาลและแบรนด์เอกชน ซึ่งสะท้อนถึงความต้องการของสังคม อย่างมากสำหรับฉลากความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นการยืนยันว่าควรสนับสนุนนโยบายการติดฉลาก ความปลอดภัยของอาหาร เพื่อให้สังคมเห็นความสำคัญทางของการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหาร และบทบาทของฉลากความปลอดภัยของอาหาร การแนะนำมาตรฐานและฉลากที่ละน้อยเป็นกลยุทธ์ที่ เหมาะสม แต่จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องรับประกันการจัดเตรียมข้อมูลและความน่าเชื่อถือสำหรับนโยบาย ความปลอดภัยของอาหารที่มีประสิทธิภาพ หน่วยงานของรัฐควรมีบทบาทสำคัญในการดำเนินการและ ควบคุมฉลากความปลอดภัยด้านอาหาร และการเผยแพร่ข้อมูลเพื่อส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหารใน สภาพแวดล้อมของตลาดที่มีการแข่งขันสูงของประเทศไทย

Li, Messer และ Kaiser (2020) ได้ศึกษาวันหมดอายุส่งผลต่อการเลือกซื้อของผู้บริโภคจำนวน 375 คน สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอายุต่างกัน วันหมดอายุมีอิทธิพลอย่างมากต่อการรับรู้ของผู้บริโภค เกี่ยวกับความสดและความปลอดภัยของอาหาร เมื่อไม่มีวันหมดอายุที่ชัดเจน ผู้บริโภคเชื่อว่าคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์จะลดลงเรื่อย ๆ เมื่ออายุผลิตภัณฑ์มากขึ้น การติดฉลากวันหมดอายุทำให้การรับรู้เปลี่ยนไป ผู้บริโภคเริ่มรู้ว่าผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากเป็นที่ยอมรับและปลอดภัยกว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีฉลาก นวัตกรรมและ นโยบายที่เกี่ยวข้องกับการติดฉลากวันหมดอายุ เป็นนโยบายที่กำหนดวันหมดอายุจนถึงจุดที่คุณภาพ รสชาติเริ่มแยลงจะเป็นประโยชน์ต่อทั้งผู้บริโภคและผู้ผลิต นอกจากนี้ยังเน้นย้ำถึงความจำเป็นในกลยุทธ์ ทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่เลยวันหมดอายุแต่ยังคงบริโภคได้อย่างปลอดภัย การเปลี่ยนแปลงอย่าง กะทันหันในความต้องการของผู้บริโภคหลังจากวันหมดอายุ ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการเสนอส่วนลด ราคาสำหรับผลิตภัณฑ์ทันทีหลังจากที่หมดอายุ หรือถอดออกจากตลาด เพื่อหลีกเลี่ยงการสูญเสียยอดขาย ในอนาคตอันเนื่องมาจากความกังวลของผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้น โดยรวมแล้วอิทธิพลที่สำคัญของวันหมดอายุที่มี ต่อพฤติกรรมผู้บริโภค และศักยภาพของนโยบายและกลยุทธ์การตลาดในการปรับปรุงผลลัพธ์สำหรับผู้บริโภค ผู้ผลิต และสาธารณชน

Temple (2020) ได้ประเมินประสิทธิภาพของฉลากบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ ในการช่วยให้ผู้ซื้อระบุ ตัวเลือกอาหารที่ดีต่อสุขภาพและมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของพวกเขา มีการพิจารณาฉลากบรรจุภัณฑ์ หลายประเภท รวมถึงฉลากเฉพาะสารอาหาร เช่น ปริมาณรายวันตามแนวทาง GDA รวมถึงฉลากคำเตือน เป็นต้น ฉลากบรรจุภัณฑ์ ดูเหมือนจะประสบความสำเร็จในการช่วยให้ผู้ซื้อแยกแยะระหว่างตัวเลือกอาหาร ที่ดีต่อสุขภาพกับดีต่อสุขภาพน้อยกว่า ความง่ายในการทำความเข้าใจและการใช้สีน่าจะมีส่วนทำให้มี ประสิทธิภาพ ฉลากบรรจุภัณฑ์ควรได้รับการพิจารณาว่าเป็นส่วนหนึ่งของนโยบายด้านสาธารณสุขในวงกว้าง ฉลากบรรจุภัณฑ์ที่ดีควรมีประสิทธิภาพและมีศักยภาพในการนำผู้บริโภคไปสู่การเลือกอาหารที่ดีต่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สุขภาพมากขึ้น และสนับสนุนให้ผู้ผลิตอาหารปรับรูปแบบผลิตภัณฑ์เพื่อให้มีสุขภาพที่ดียิ่งขึ้น เพื่อให้แน่ใจว่าฉลากดังกล่าวเป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพในการส่งเสริมการขายการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพของประชาชน

U.S. Food and Drug Administration (2022) ระบุว่าฉลากน้ำแข็งบรรจุหีบห่อต้องเป็นไปตามข้อกำหนดการติดฉลากอาหารของ Food and Drug Administration (FDA) ฉลากต้องระบุชื่อและสถานประกอบการของผู้ผลิต ผู้บรรจุ หรือผู้จำหน่ายน้ำแข็ง ฉลากต้องระบุปริมาณสุทธิของเนื้อหาในผลิตภัณฑ์ด้วย เนื่องจากน้ำแข็งเป็นอาหารที่มีส่วนประกอบเดียว น้ำแข็งบรรจุหีบห่อจึงไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสม นอกจากนี้ น้ำแข็งไม่จำเป็นต้องมีฉลากแสดงข้อมูลโภชนาการ เว้นแต่บรรจุภัณฑ์จะมีการกล่าวอ้างถึงปริมาณสารอาหาร (เช่น มีโซเดียมต่ำ) แต่น้ำแข็งที่ระบุมาจากแหล่งใดแหล่งหนึ่ง เช่น น้ำแร่หรือน้ำจากบ่อบาดาล จะต้องติดป้ายตามความเป็นจริงและไม่ทำให้เข้าใจผิด กล่าวอีกนัยหนึ่งมันต้องมาจากแหล่งนั้นจริงๆ น้ำจากแหล่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมดสำหรับแหล่งน้ำประเภดังกล่าว ตามที่อธิบายไว้ในข้อบังคับของ FDA



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

วิธีดำเนินงานวิจัย

3.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูล

1.ศึกษากฎหมายดังต่อไปนี้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 เรื่อง น้ำแข็ง พ.ศ.2527
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2534
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 เรื่อง ฉลาก พ.ศ.2544
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2545
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 285 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4) พ.ศ.2547
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร พ.ศ. 2557
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 383 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560
 งานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับฉลากของอาหาร

2.ตรวจสอบกฎหมายการแสดงฉลากของน้ำแข็งบริโภค

นำข้อมูลที่ศึกษากฎหมายการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภค ณ ปัจจุบัน ที่อ้างอิงจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2545, ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร พ.ศ. 2557 และ ฉบับที่ 383 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2560 มาตรวจสอบว่าปัญหาจากฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) ได้มีการอ้างอิงตาม ฉบับที่ 194 เรื่อง ฉลาก ในการใช้เป็นตัวกำหนดการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภค แต่ในปัจจุบันถูกแทนที่ด้วยฉบับที่ 367 ที่ถูกบังคับใช้แทนที่ฉบับที่ 194 การแสดงฉลากของน้ำแข็งบริโภคต่อไปนี้จึงต้องปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในฉบับที่ 367 และไม่ได้ถูกยกเลิกตามฉบับที่ 194 ซึ่งมีผลบังคับใช้ในปัจจุบัน ซึ่งจะนำข้อมูลที่ศึกษามาชี้แจงว่าฉลากน้ำแข็งบริโภคจะต้องแสดงข้อมูลอะไรบ้าง

3.2 สำนวจความเข้าใจและพฤติกรรมของผู้บริโภคในการอ่านฉลากบรรจุภัณฑ์

1.แบบสำรวจ

ทำการสำรวจความเข้าใจและพฤติกรรมของผู้บริโภคในจังหวัดจันทบุรี โดยส่งแบบสอบถามผ่านช่องทาง Google Form ให้ทางบิดา มารดา มิตรสหาย และคุณครูอาจารย์ของโรงเรียนอนุบาลจันทบุรี ช่วยกระจายแบบสอบถามเพื่อให้จำนวนตัวอย่างประชากรในจังหวัดจันทบุรีครบ 400 คน โดยดำเนินการกระจายแบบสอบถามและเก็บข้อมูลในช่วงเดือนมกราคม 2567 ถึง เดือนมีนาคม 2567

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสอบถามความเข้าใจของผู้บริโภค และแนวทางแก้ไขที่มีต่อกฎหมายฉลากน้ำแข็งบริโภค

ในภาชนะบรรจุ

คำชี้แจง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2545, ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร พ.ศ. 2557 และ ฉบับที่ 383 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2560 กำหนดให้น้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ แสดงข้อความบนฉลากดังต่อไปนี้

- (1) ชื่ออาหาร
- (2) เลขสารบบอาหาร
- (3) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
- (4) ปริมาณของอาหารในระบบเมตริก
- (5) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน
- (6) แสดงวัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน 90 วัน หรือแสดง วันเดือนและปี หรือ เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน 90 วัน โดยมีข้อความแสดงกำกับไว้ว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” อาจแสดงข้อความอื่นเช่น “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

โปรดทำเครื่องหมาย ลงใน ตามความจริง

แบบสำรวจมี 4 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1: ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2: ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไป

ตอนที่ 3: ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็ง

ตอนที่ 4: ทดสอบความเข้าใจในฉลากน้ำแข็งบริโภค

ตอนที่ 1: ข้อมูลทั่วไป

ข้อที่	คำถาม	ตอบ
1.	เพศ	<input type="checkbox"/> ชาย <input type="checkbox"/> หญิง
2.	ช่วงอายุ	<input type="checkbox"/> 18-24 <input type="checkbox"/> 25-59 <input type="checkbox"/> 60ขึ้นไป
3.	จบการศึกษาระดับสูงสุด	<input type="checkbox"/> ประถมศึกษา <input type="checkbox"/> มัธยมศึกษาตอนต้น <input type="checkbox"/> มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา <input type="checkbox"/> ปริญญาตรี <input type="checkbox"/> สูงกว่าปริญญาตรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2: ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหาร

ข้อที่	คำถาม	ตอบ
1.	ท่านมักจะซื้อสินค้าจากแหล่งใดเป็นประจำ	<input type="checkbox"/> ร้านสะดวกซื้อ <input type="checkbox"/> ร้านขายของชำ <input type="checkbox"/> ห้างสรรพสินค้า <input type="checkbox"/> สถานที่ผลิต
2.	ท่านอ่านฉลากอาหารก่อนซื้อผลิตภัณฑ์บ่อยแค่ไหน	<input type="checkbox"/> ไม่เคย <input type="checkbox"/> นานๆครั้ง <input type="checkbox"/> บางครั้ง <input type="checkbox"/> บ่อยครั้ง <input type="checkbox"/> ทุกครั้ง
3.	ท่านได้อ่านสิ่งใดบนฉลากบ้าง (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	<input type="checkbox"/> ชื่ออาหาร <input type="checkbox"/> เลขสารบบอาหาร <input type="checkbox"/> ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต <input type="checkbox"/> ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ <input type="checkbox"/> ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยปริมาณเรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปน้อย <input type="checkbox"/> ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร <input type="checkbox"/> วันที่ของวัตถุดิบอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ <input type="checkbox"/> ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นสังเคราะห์”, “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนแบบธรรมชาติ” <input type="checkbox"/> วัน เดือนและปี “ผลิต” “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” <input type="checkbox"/> คำเตือน (ถ้ามี) <input type="checkbox"/> ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี) <input type="checkbox"/> วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี) <input type="checkbox"/> วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ
3.	ท่านได้อ่านสิ่งใดบนฉลากบ้าง (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	
4.	ท่านมีแนวโน้มที่จะซื้อผลิตภัณฑ์มากขึ้นหรือไม่หากมีฉลากอาหารที่ชัดเจนและให้ข้อมูล	<input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่มีผลต่อการตัดสินใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3: ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็ง

ข้อที่	คำถาม	ตอบ
1.	ปกติท่านเลือกซื้อน้ำแข็งในภาชนะบรรจุหรือไม่	<input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ (ถ้าตอบ “ไม่” ให้ข้ามไปทำข้อที่ 6)
2.	ปกติท่านมักจะเลือกน้ำแข็งจากที่ใด (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	<input type="checkbox"/> ร้านสะดวกซื้อ <input type="checkbox"/> ร้านขายของชำ <input type="checkbox"/> ห้างสรรพสินค้า <input type="checkbox"/> สถานที่ผลิต
3.	ความถี่ในการซื้อของท่านใน 1 เดือน	<input type="checkbox"/> 1-5 ครั้ง <input type="checkbox"/> 6-10 ครั้ง <input type="checkbox"/> 11-15 ครั้ง <input type="checkbox"/> มากกว่า 15 ครั้ง
4.	ท่านชื่นชอบน้ำแข็งแบบใด (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	<input type="checkbox"/> ร็อกไอซ์ <input type="checkbox"/> น้ำแข็งสี่เหลี่ยม <input type="checkbox"/> น้ำแข็งหลอดเล็ก
4.	ท่านชื่นชอบน้ำแข็งแบบใด (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	<input type="checkbox"/> น้ำแข็งหลอดใหญ่ <input type="checkbox"/> น้ำแข็งเกล็ด
5.	ท่านได้อ่านสิ่งใดบนฉลากบ้าง (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	<input type="checkbox"/> ชื่ออาหาร <input type="checkbox"/> เลขสารบบอาหาร <input type="checkbox"/> ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต <input type="checkbox"/> ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน <input type="checkbox"/> น้ำหนักสุทธิ <input type="checkbox"/> วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”
6.	ท่านทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	<input type="checkbox"/> ทราบว่าต้องมี <input type="checkbox"/> ไม่ทราบว่าต้องมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 4: ทดสอบความเข้าใจในฉลากน้ำแข็งบริโภค



ข้อที่	คำถาม	ตอบ
1.	ท่านได้อ่านสิ่งใดบนฉลากบ้าง (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	<input type="checkbox"/> ชื่ออาหาร <input type="checkbox"/> เลขสารบบอาหาร <input type="checkbox"/> ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต <input type="checkbox"/> ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน <input type="checkbox"/> น้ำหนักสุทธิ <input type="checkbox"/> วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”
2.	ตามความคิดเห็นของท่าน ท่านคิดว่าฉลากน้ำแข็งบริโภคดังกล่าวได้ให้ข้อมูลแก่ท่านครบถ้วนหรือไม่	<input type="checkbox"/> ครบถ้วน <input type="checkbox"/> ไม่ครบถ้วน
3	สิ่งที่ต้องการทราบเพิ่มเติมในฉลากของน้ำแข็งบริโภค	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. แปรผลและสรุปข้อมูลจากแบบสอบถาม

1. วิเคราะห์ผลลัพธ์ของแบบสอบถาม สำหรับน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ โดยใช้โปรแกรมวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ SPSS ในการวิเคราะห์ข้อมูลในส่วนของความถี่, ค่าเฉลี่ย, ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) เพื่อโดยใช้วิธี F-test และ Chi-square เพื่อหาความสัมพันธ์ของข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภคกับความเข้าใจของผู้บริโภคต่อฉลากน้ำแข็งบริโภค
2. นำสถิติที่ได้จากการวิเคราะห์มาสรุปและอภิปรายผลลัพธ์ เพื่อทราบถึงความเข้าใจของผู้บริโภคต่อฉลากน้ำแข็งบริโภค

3.3 เสนอแนะแนวทางการปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการในการทำฉลากน้ำแข็งบริโภคอย่างถูกต้อง

สรุปปัญหาจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข ณ ปัจจุบันที่มีผลบังคับใช้ เสนอแนะวิธีการปฏิบัติให้ถูกต้องตามข้อกำหนด โดยใช้อ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2545, ฉบับที่ 367 การแสดงฉลากของอาหาร พ.ศ. 2557 และ ฉบับที่ 383 การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2560 โดยนำมาสร้างเป็นตัวอย่างฉลากน้ำแข็งบริโภคที่ถูกต้องตามกฎหมายและเป็นไปตามข้อเสนอที่ผู้ตอบแบบสอบถามนั้นได้ให้ข้อเสนอแนะ

บทที่ 4

ผลการทดลองและวิจารณ์

การวิจัยเรื่อง ความเข้าใจของผู้บริโภค และแนวทางแก้ไขที่มีต่อกฎหมายฉลากน้ำแข็งบริโภค ในภาชนะบรรจุ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุของผู้บริโภค ทบทวนกฎหมายและเสนอแนะแนวทางการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นประชากรในจังหวัดจันทบุรี จำนวน 476 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการศึกษา จำนวน 4 ส่วน มีเนื้อหาเกี่ยวกับข้อมูล ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม ความเข้าใจรวมถึงพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารโดยอ้างอิงข้อมูลที่ต้องแสดงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และข้อเสนอแนะ ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้ กำหนดระดับความมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลและแปลผลข้อมูล ผู้วิจัยได้เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลในรูปแบบ ตารางประกอบคำบรรยาย โดยแบ่งข้อมูลออกเป็น ส่วนดังต่อไปนี้

- 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม
- 4.2 ผลการวิเคราะห์การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ F-Test
- 4.3 ผลการวิเคราะห์การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ Chi-square
- 4.4 ข้อเสนอแนะจากผู้ทำแบบสอบถามต่อฉลากน้ำแข็งบริโภค
- 4.5 ผลการทบทวนกฎหมายการแสดงฉลากอาหารสำหรับน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ
- 4.6 การแก้ไขปัญหาด้านฉลากสำหรับผู้ประกอบการน้ำแข็งในประเทศไทย
- 4.7 อภิปรายผลการทดลอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม

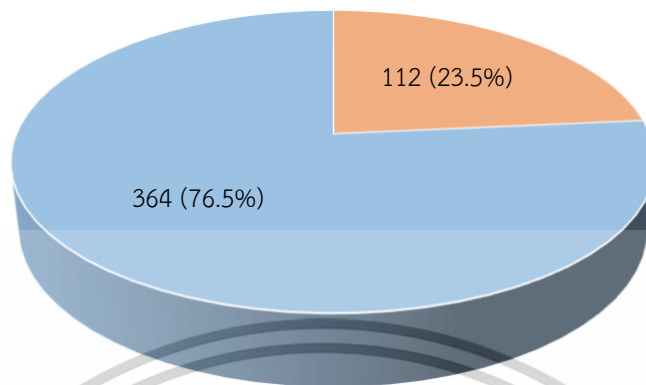
จากการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถามปลายเปิด (Close-Ended Response Question) มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 476 คน ซึ่งมากกว่าจำนวนตัวอย่างที่ต้องการ คือ 400 คน ข้อมูลปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถามมีจำนวน 3 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ และระดับการศึกษาสูงสุด ได้ผลวิเคราะห์ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละจำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษาสูงสุด

ปัจจัยด้านประชากรศาสตร์	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	112	23.50
หญิง	364	76.50
รวม	476	100.00
2. อายุ		
18 - 25 ปี	152	31.90
26 - 59 ปี	265	55.70
60 ปีขึ้นไป	59	12.40
รวม	476	100.00
3. ระดับการศึกษาสูงสุด		
ประถมศึกษา	20	4.20
มัธยมศึกษาตอนต้น	78	16.40
มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	91	19.10
ปริญญาตรี	228	47.90
สูงกว่าปริญญาตรี	59	12.40
รวม	476	100.00

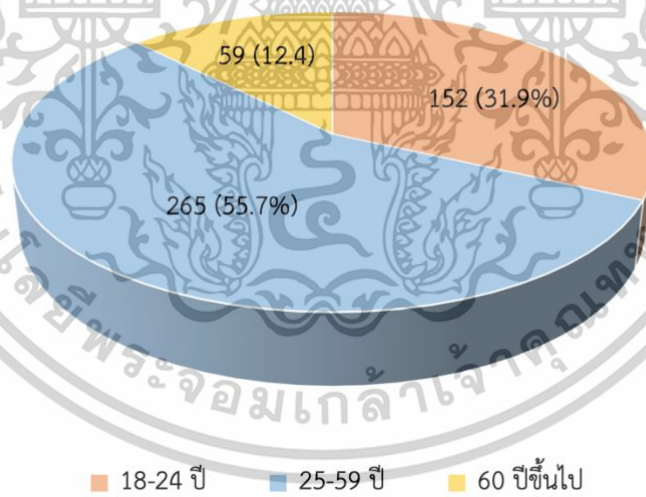
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพศ



ภาพที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามเพศ

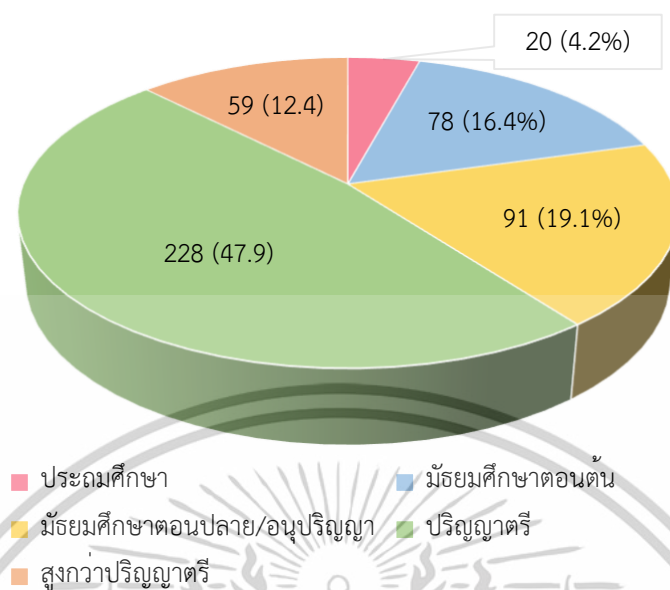
ช่วงอายุ



ภาพที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกตามช่วงอายุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จบการศึกษาระดับสูงสุด



ภาพที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละจำแนกการศึกษาระดับการศึกษาสูงสุด

จากตารางที่ 4.1 แสดงผลวิเคราะห์ข้อมูลจำนวนและค่าร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษาสูงสุด มีข้อมูลดังต่อไปนี้

เพศ จากการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นประชากรในจังหวัดจันทบุรี จำนวน 476 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 364 คน คิดเป็นร้อยละ 76.50 และเป็นเพศชายจำนวน 122 คิดเป็นร้อยละ 23.50

อายุ จากการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นประชากรในจังหวัดจันทบุรี จำนวน 476 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 26-59 ปี หรือช่วงวัยทำงานมากที่สุด จำนวน 265 คน คิดเป็นร้อยละ 55.70 รองลงมาคือ กลุ่มอายุช่วง 18-25 ปี หรือวัยเรียน จำนวน 152 คน คิดเป็นร้อยละ 31.90 และช่วงอายุมากกว่า 60 ปีขึ้นไป หรือวัยสูงอายุ จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 12.40 ตามลำดับ

ระดับการศึกษาสูงสุด จากการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นประชากรในจังหวัดจันทบุรี จำนวน 476 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาสูงสุดคือปริญญาตรี จำนวน 228 คน คิดเป็นร้อยละ 47.90 รองลงมาคือ การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 19.10 การศึกษาระดับมัธยมต้น จำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 16.40 ระดับการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรีจำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 12.40 และการศึกษาระดับประถมศึกษา จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 4.20 ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากข้อมูลปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 76.50 และอยู่ในช่วงอายุ 26–59 ปี ร้อยละ 55.70 ซึ่งเป็นวัยทำงาน และมีระดับการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 47.90 มากที่สุด ซึ่งล้วนเป็นกลุ่มประชากรที่มีบทบาทสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าอุปโภคบริโภค รวมถึงมีแนวโน้มที่จะใส่ใจต่อข้อมูลที่แสดงบนฉลากสินค้า (ภาสวรรณ โปธิแจ่ม, 2562)

โดยเฉพาะกลุ่มผู้หญิงในวัยทำงานซึ่งมักมีบทบาทเป็นผู้เลือกซื้ออาหารและเครื่องดื่มในครัวเรือน อาจมีพฤติกรรมการอ่านฉลากมากกว่ากลุ่มอื่น ๆ ซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าอย่างมีเหตุผลมากขึ้น สอดคล้องกับงานวิจัยที่พบว่าเพศหญิงให้ความสนใจกับข้อมูลโภชนาการและฉลากผลิตภัณฑ์ในระดับที่สูงกว่ากลุ่มอื่น (ทิพวรรณ มานนท์ และคณะ (2554))

ทำให้การศึกษาครั้งนี้สามารถสะท้อนมุมมองของกลุ่มผู้บริโภคหลักได้อย่างชัดเจน อย่างไรก็ตาม การที่กลุ่มตัวอย่างมีสัดส่วนประชากรเพศหญิงร้อยละ 76.5 แต่ทั้งนี้กลุ่มที่มีระดับการศึกษาระดับประถมศึกษาและมีมัธยมศึกษาตอนต้นมีสัดส่วนน้อยกว่ากลุ่มอื่นรวมกันร้อยละ 20.60 อาจส่งผลต่อการแปลผลในแง่ของการรับรู้ฉลากที่ใช้ข้อความเฉพาะทาง หรือศัพท์เทคนิคตามกฎหมายอาหาร ซึ่งอาจเข้าใจได้ยากสำหรับกลุ่มที่มีการศึกษาต่ำ (ภาสวรรณ โปธิแจ่ม 2562)

อีกทั้ง ประชากรช่วงอายุมากกว่า 60 ปีขึ้นไป ที่มีสัดส่วนร้อยละ 12.40 ของกลุ่มตัวอย่าง อาจมีความสามารถในการอ่านฉลากลดลง เช่น จากขนาดตัวอักษร หรือข้อจำกัดด้านสายตา ซึ่งควรเป็นประเด็นที่นำมาพิจารณาในการออกแบบฉลากน้ำแข็งบริโภคให้เหมาะสมกับผู้บริโภคทุกกลุ่ม (จินดา บุญช่วยเกื้อกุล และคณะ, 2541)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 ผลการวิเคราะห์การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ F-Test

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance: ANOVA) ซึ่งเป็นการทดสอบสมมติฐานทางสถิติด้วย F-Test เพื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวแปรที่สนใจว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญหรือไม่ (Field, 2013)

F-Test เป็นการทดสอบสมมติฐานที่ใช้วิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยในกรณีที่มีมากกว่า 2 กลุ่มขึ้นไป โดยเปรียบเทียบความแปรปรวนภายในกลุ่ม (within-group variance) กับความแปรปรวนระหว่างกลุ่ม (between-group variance) ซึ่งเหมาะสมกับลักษณะของข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ซึ่งประกอบด้วยกลุ่มประชากรที่แบ่งตามปัจจัยประชากรศาสตร์ เช่น เพศ อายุ และระดับการศึกษา และวัดค่าความเข้าใจหรือพฤติกรรมเกี่ยวกับการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโกล ซึ่งเป็นข้อมูลแบบเชิงปริมาณ (Hair, Black, Babin, & Anderson, 2010)

การใช้ F-Test ในที่นี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อทดสอบว่า ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโกลของกลุ่มประชากรแต่ละกลุ่มนั้นมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติหรือไม่ หากผลการทดสอบมีค่า p-value น้อยกว่าระดับนัยสำคัญที่กำหนด เช่น 0.05 จะสามารถสรุปได้ว่ามีความแตกต่างระหว่างกลุ่มจริง (Gravetter & Wallnau, 2017)

ดังนั้น การวิเคราะห์นี้จึงช่วยให้สามารถระบุได้ว่าปัจจัยประชากรศาสตร์แต่ละด้านมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมหรือความเข้าใจของผู้บริโภคในการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโกลมากน้อยเพียงใด อันจะนำไปสู่การเสนอแนะแนวทางการพัฒนาฉลากอาหารให้เหมาะสมกับผู้บริโภคกลุ่มต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตารางที่ 4.2 : ค่าเฉลี่ยและผลการทดสอบ ANOVA จำแนกตามเพศ

ตัวแปร	เพศ	N	Mean	SD	F	p-value	แปลผล
การอ่านฉลากทั่วไป	ชาย	112	4.63	2.93	14.37	0.000	แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ
	หญิง	364	5.95	3.31			
การอ่านฉลากน้ำแข็ง	ชาย	112	1.86	1.27	3.35	0.068	ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ
	หญิง	364	2.16	1.63			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.3 : ค่าเฉลี่ยและผลการทดสอบ ANOVA จำแนกตามอายุ

ตัวแปร	อายุ	N	Mean	SD	F	p-value	แปลผล
การอ่านฉลากทั่วไป	18-24 ปี	152	6.10	3.07	8.81	0.000	แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ
	25-59 ปี	265	5.11	3.24			
	≥ 60 ปี	59	6.78	3.47			
การอ่านฉลากน้ำแข็ง	18-24 ปี	152	2.25	1.60	3.41	0.034	พบความแตกต่าง แต่ไม่ชัดเจนของแต่ละคู่ใน Post Hoc
	25-59 ปี	265	1.93	1.50			
	≥ 60 ปี	59	2.41	1.62			

ตารางที่ 4.4 : ค่าเฉลี่ยและผลการทดสอบ ANOVA จำแนกตามระดับการศึกษา

ตัวแปร	ระดับการศึกษา	N	Mean	SD	F	p-value	แปลผล
การอ่านฉลากทั่วไป	ประถมศึกษา	20	2.95	2.31	5.00	0.001	แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ
	มัธยมต้น	78	6.24	3.62			
	ม.ปลาย/อนุปริญญา	91	5.20	3.05			
	ปริญญาตรี	228	5.71	3.17			
	สูงกว่าปริญญาตรี	59	6.14	3.31			
การอ่านฉลากน้ำแข็ง	ประถมศึกษา	20	1.40	0.88	1.41	0.229	ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ
	มัธยมต้น	78	2.06	1.49			
	ม.ปลาย/อนุปริญญา	91	2.03	1.55			
	ปริญญาตรี	228	2.21	1.58			
	สูงกว่าปริญญาตรี	59	2.00	1.72			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลและวิจารณ์ผล

จากข้อมูลข้างต้นเมื่อนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ F-test ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 สามารถอธิบายได้ว่า

1. เพศมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไปอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดย ผู้หญิงมีค่าเฉลี่ยในการอ่านฉลากสูงกว่าผู้ชาย ($p < 0.001$) เนื่องจากผู้หญิงมักแสดงพฤติกรรมการตรวจสอบฉลากอาหารหรือส่วนประกอบมากกว่าผู้ชาย เนื่องจากบทบาทในครัวเรือนและการตระหนักในสุขภาพของตนและครอบครัว อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาถึงพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็ง กลับไม่พบความแตกต่างที่มีนัยสำคัญระหว่างเพศ ($p = 0.068$) ซึ่งอาจสะท้อนให้เห็นว่าฉลากน้ำแข็งยังไม่เป็นสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสนใจอย่างจริงจังในชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็เพศใดก็ตาม

2. ช่วงอายุของผู้บริโภคมีผลอย่างมีนัยสำคัญต่อพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไป ($p < 0.001$) โดยกลุ่มผู้สูงอายุ (≥ 60 ปี) และเยาวชน (18–24 ปี) มีค่าเฉลี่ยสูงกว่ากลุ่มวัยทำงาน (25–59 ปี) ซึ่งมึค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด การตีความผลนี้อาจเกี่ยวข้องกับลักษณะพฤติกรรมและแรงจูงใจที่แตกต่างกัน: กลุ่มผู้สูงอายุอาจให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารและสุขภาพเป็นพิเศษ ขณะที่กลุ่มเยาวชนอาจเข้าถึงข้อมูลผ่านช่องทางออนไลน์หรือสื่อสารมวลชนได้ดีกว่า ในทางกลับกัน กลุ่มวัยทำงานที่มีชีวิตเร่งรีบอาจให้ความสำคัญกับความสะดวกมากกว่าการตรวจสอบข้อมูลบนฉลาก สำหรับการอ่านฉลากน้ำแข็ง แม้จะพบค่าความแตกต่างที่มีนัยสำคัญเล็กน้อย ($p = 0.034$) แต่ผลการเปรียบเทียบรายคู่ (Post Hoc Test) ไม่พบความแตกต่างชัดเจนระหว่างแต่ละกลุ่มอายุ ซึ่งบ่งชี้ว่าแม้จะมีแนวโน้มการรับรู้ที่แตกต่างกันบ้าง แต่ยังไม่มึหลักฐานชัดเจนทางสถิติที่แสดงให้เห็นว่าช่วงอายุมีผลอย่างเด่นชัดต่อพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็ง

3. ระดับการศึกษามีอิทธิพลต่อการอ่านฉลากอาหารทั่วไปอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.001$) โดยกลุ่มผู้ที่จบระดับประถมศึกษามีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด และแตกต่างจากทุกกลุ่มการศึกษาที่สูงกว่าอย่างชัดเจน ทั้งนี้สะท้อนถึงบทบาทของความรู้ และ ความรอบรู้ ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อความสามารถในการตีความและตัดสินใจจากข้อมูลที่ระบุในฉลากผลิตภัณฑ์ ผู้ที่มีการศึกษาสูงกว่ามักสามารถทำความเข้าใจข้อมูลด้านกฎหมายหรือคำเตือนในฉลากได้ดีกว่า สำหรับการอ่านฉลากน้ำแข็ง พบว่าไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญระหว่างกลุ่มการศึกษา ($p = 0.229$) ซึ่งอาจเนื่องมาจาก “ความไม่คุ้นชิน” หรือ “การขาดความตระหนัก” ของประชาชนต่อความสำคัญของฉลากประเภทนี้ กล่าวคือ ไม่ว่าจะผู้บริโภคจะมีการศึกษาระดับใด ก็มักไม่ได้ให้ความสำคัญกับการอ่านฉลากน้ำแข็งมากนัก หรือไม่พบข้อมูลที่สื่อสารอย่างชัดเจนและเข้าใจง่ายบนฉลากน้ำแข็งในตลาดปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 ผลการวิเคราะห์การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ Chi-square

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ใช้การทดสอบสมมติฐานทางสถิติด้วย Chi-square test (การทดสอบไคสแควร์) เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรเชิงคุณลักษณะ (categorical variables) โดยเฉพาะการทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยประชากรศาสตร์ เช่น เพศ อายุ และระดับการศึกษา กับความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภคของผู้ตอบแบบสอบถาม (Agresti, 2018)

การทดสอบ Chi-square มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบว่า ค่าความถี่ที่สังเกตได้ (Observed Frequency) แตกต่างจากค่าความถี่ที่คาดหวัง (Expected Frequency) ภายใต้สมมติฐานว่าไม่มีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร (null hypothesis) หากผลการทดสอบมีนัยสำคัญ ($p\text{-value} < 0.05$) จะสามารถปฏิเสธสมมติฐานว่าสองตัวแปรไม่สัมพันธ์กัน และสรุปได้ว่ามีความสัมพันธ์กันในทางสถิติ (Gravetter & Wallnau, 2017)

ค่า Chi-square (χ^2) คือค่าที่แสดงระดับของความแตกต่างระหว่างค่าที่สังเกตได้และค่าที่คาดหวัง ยิ่งค่าดังกล่าวสูงมากเท่าไร ยิ่งแสดงให้เห็นว่าความแตกต่างระหว่างกลุ่มมีมาก และมีแนวโน้มว่า จะมีความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้ การตัดสินใจว่าค่าดังกล่าวมีนัยสำคัญหรือไม่ขึ้นอยู่กับค่า $p\text{-value}$ ที่ได้จากการทดสอบ (McHugh, 2013)

การใช้ Chi-square ในการศึกษาจึงมีความเหมาะสม เนื่องจากข้อมูลที่วิเคราะห์เป็นข้อมูลเชิงกลุ่ม (grouped data) หรือข้อมูลจำแนกประเภท (เช่น เพศชาย/หญิง, กลุ่มอายุ, ระดับการศึกษา ฯลฯ) และไม่ได้อยู่ในรูปแบบตัวเลขต่อเนื่อง (continuous data) ดังนั้น การใช้สถิติเชิงไม่พารามेटริก (non-parametric statistics) อย่าง Chi-square จึงสามารถสะท้อนผลการวิเคราะห์ได้ตรงตามวัตถุประสงค์ และเหมาะสมกับลักษณะของข้อมูลในงานวิจัยนี้อย่างยิ่ง

ผลการวิเคราะห์ที่ได้จากการทดสอบ Chi-square จะสามารถชี้ให้เห็นว่ากลุ่มประชากรที่มีคุณลักษณะแตกต่างกัน มีความแตกต่างในระดับความเข้าใจหรือพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภคหรือไม่ ซึ่งข้อมูลเชิงลึกในส่วนนี้จะช่วยเสริมสร้างแนวทางในการออกแบบฉลากให้มีความเหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม และเพิ่มประสิทธิภาพในการสื่อสารด้านความปลอดภัยอาหาร

4.3.1 ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไป

ข้อมูลความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามปลายเปิด (Close-Ended Response Question) จำนวนทั้งหมด 476 คน ได้ผลวิเคราะห์ดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไป

ปัจจัย	จำนวน	ร้อยละ
1. สถานที่ซื้อสินค้า		
- ร้านสะดวกซื้อ	272	57.10
- ร้านขายของชำ	91	19.10
- ห้างสรรพสินค้า	112	23.50
- สถานที่ผลิต	1	0.20
รวม	476	100.00
2. ความถี่ในการอ่านฉลากอาหาร		
- ไม่เคย	22	4.60
- นาน ๆ ครั้ง	77	16.20
- บางครั้ง	129	27.10
- บ่อยครั้ง	131	27.50
- ทุกครั้ง	117	24.60
รวม	476	100.00
3. สิ่งที่อ่านบนฉลากอาหาร		
- ชื่ออาหาร	386	81.10
- เลขสารบบอาหาร	88	18.50
- ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	150	31.50
- ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ	296	62.20
- ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยปริมาณเรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปน้อย	175	36.80
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร	147	30.90
- หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ	85	17.90
- ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นสังเคราะห์”, “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนแบบธรรมชาติ”	132	27.70
- วัน เดือนและปี “ผลิต” “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	428	89.90
- คำเตือน (ถ้ามี)	247	51.90

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.5 ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (ต่อ)

ปัจจัย	จำนวน	ร้อยละ
- ชื่อนำเนมาในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	206	43.30
- วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	217	45.60
- วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะ ใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	125	26.30
3. แนวโน้มการซื้อผลิตภัณฑ์มากขึ้นหากฉลากอาหารแสดง ข้อมูลชัดเจน		
- ใช่	404	84.90
- ไม่ใช่	27	5.70
- ไม่มีผลต่อการตัดสินใจ	45	9.50
รวม	476	100.00

สรุปผลและวิจารณ์ผล

จากการวิเคราะห์ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 476 คนเกี่ยวกับพฤติกรรมและความเข้าใจในการอ่านฉลากอาหารทั่วไป พบว่าพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในชีวิตประจำวันได้อย่างชัดเจน

สถานที่ซื้อสินค้า พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อสินค้าจากร้านสะดวกซื้อ ร้อยละ 57.10 รองลงมาคือห้างสรรพสินค้า ร้อยละ 23.50 และร้านขายของชำ ร้อยละ 19.10 ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตในสังคมเมืองปัจจุบันที่ให้ความสำคัญกับความรวดเร็วและการเข้าถึงง่าย ข้อมูลนี้ชี้ให้เห็นว่า ช่องทางการจำหน่าย เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการรับรู้และเข้าถึงข้อมูลบนฉลากอาหาร ร้านสะดวกซื้อที่มีมาตรฐานในการจัดวางและบรรจุภัณฑ์ชัดเจน จึงเป็นจุดยุทธศาสตร์สำคัญในการเฝ้าระวังฉลากอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดได้เฉพาะเจาะจงตามพฤติกรรมของผู้บริโภค

ความถี่ในการอ่านฉลากอาหาร พบว่า แม้จะมีผู้บริโภคที่อ่านฉลาก ทุกครั้ง และ บ่อยครั้ง รวมกันถึงร้อยละ 52.1 ซึ่งถือเป็นสัดส่วนที่น่าพอใจ แต่ยังมีถึงร้อยละ 43.7 ที่อ่านแค่ บางครั้ง หรือนานๆ ครั้ง และอีกร้อยละ 4.6 ที่ ไม่เคยอ่านเลย ข้อมูลนี้สะท้อนว่า การตระหนักรู้ของผู้บริโภคยังไม่ถึงระดับสม่ำเสมอ และยังคงเป็นเป้าหมายสำคัญในการรณรงค์เพื่อเพิ่มพฤติกรรมการอ่านฉลากอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มที่มีการศึกษาต่ำหรือผู้สูงอายุในชนบท ซึ่งอาจประสบปัญหาด้านความเข้าใจเนื้อหาหรือการเข้าถึงข้อมูลในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมูลที่ผู้บริโภครู้สึกสนใจมากที่สุด ซึ่งพบว่า วัน เดือน และปี ที่ผลิต/หมดอายุ ร้อยละ 89.90 ชื่ออาหารร้อยละ 81.10 และ น้ำหนักสุทธิ ร้อยละ 62.20 เป็นข้อมูลที่ได้รับความคิดเห็นสูงสุด ขณะที่ข้อมูลเชิงวิชาการหรือทางกฎหมาย เช่น เลขสารบบอาหารร้อยละ 18.50 หน้าที่วัตถุเจือปนอาหารร้อยละ 17.90 ได้รับความสนใจน้อยกว่าอย่างเห็นได้ชัด ซึ่งอาจสะท้อนว่า ผู้บริโภครู้สึกว่าข้อมูลเหล่านี้ หรืออาจเกิดจากรูปแบบการแสดงผลที่ซับซ้อนและใช้ภาษาทางเทคนิคมากเกินไป จึงควรได้รับการปรับปรุงให้อ่านง่ายและเชื่อมโยงกับพฤติกรรมของผู้บริโภคในบริษัทชีวิตจริงมากยิ่งขึ้น

ผลของการแสดงผลต่อการตัดสินใจซื้อ พบว่า มากถึงร้อยละ 84.90 ของผู้ตอบแบบสอบถามระบุว่า ข้อมูลที่ชัดเจนบนฉลากมีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้า ซึ่งเป็นข้อมูลเชิงบวกที่ยืนยันว่า ฉลากอาหารไม่เพียงเป็นเครื่องมือทางกฎหมาย แต่ยังเป็นกลไกสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นในสินค้า ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าถึงง่าย มีอิทธิพลอย่างมากต่อการเลือกซื้อสินค้าและความรู้สึกไว้วางใจของผู้บริโภค



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การทดสอบ Chi-square

การทดสอบ Chi-square ถูกใช้ในการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรทางประชากรศาสตร์ และตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับการอ่านฉลากอาหารทั่วไปของผู้บริโภค ผลการวิเคราะห์จะถูกนำเสนอในหัวข้อต่อไปนี้โดยแยกตามประเภทของตัวแปร

ตารางที่ 4.6 ความสัมพันธ์ระหว่างเพศ และตัวแปรต่าง ๆ

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
1. สถานที่ซื้อสินค้า	7.648	3	0.054	ไม่มีนัยสำคัญ
2. ความถี่ในการอ่านฉลากอาหาร	8.456	4	0.076	ไม่มีนัยสำคัญ
3. ชื่ออาหาร	0.607	1	0.436	ไม่มีนัยสำคัญ
4. เลขสารบบอาหาร	0.039	1	0.844	ไม่มีนัยสำคัญ
5. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	3.722	1	0.054	ไม่มีนัยสำคัญ
6. ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ	10.652	1	0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
7. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยปริมาณเรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปน้อย	1.346	1	0.246	ไม่มีนัยสำคัญ
8. ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร	7.346	1	0.007	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
9. หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ	1.99	1	0.158	ไม่มีนัยสำคัญ
10. ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นสังเคราะห์”, “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนแบบธรรมชาติ”	2.139	1	0.144	ไม่มีนัยสำคัญ
11. วัน เดือนและปี “ผลิต” “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	2.852	1	0.091	ไม่มีนัยสำคัญ
12. คำเตือน (ถ้ามี)	5.781	1	0.016	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
13. ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	18.031	1	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
14. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	2.345	1	0.126	ไม่มีนัยสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.6 ความสัมพันธ์ระหว่างเพศ และตัวแปรต่าง ๆ (ต่อ)

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
15. วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	16.24	1	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
16. แนวโน้มการซื้อผลิตภัณฑ์มากขึ้นหากฉลากอาหารแสดงข้อมูลชัดเจน	4.221	2	0.121	ไม่มีนัยสำคัญ

ตารางที่ 4.7 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุ และตัวแปรต่าง ๆ

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
1. สถานที่ซื้อสินค้า	32.292	6	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
2. ความถี่ในการอ่านฉลากอาหาร	28.909	8	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
3. ชื่ออาหาร	4.665	2	0.097	ไม่มีนัยสำคัญ
4. เลขสารบบอาหาร	8.134	2	0.017	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
5. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	2.081	2	0.353	ไม่มีนัยสำคัญ
6. ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ	7.096	2	0.029	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
7. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยปริมาณเรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปน้อย	2.986	2	0.225	ไม่มีนัยสำคัญ
8. ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร	24.267	2	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
9. หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ	1.157	2	0.561	ไม่มีนัยสำคัญ
10. ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นสังเคราะห์”, “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนแบบธรรมชาติ”	5.991	2	0.05	ไม่มีนัยสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.7 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุ และตัวแปรต่าง ๆ (ต่อ)

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
11. วัน เดือนและปี “ผลิต” “ควรรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	1.865	2	0.394	ไม่มีนัยสำคัญ
12. คำเตือน (ถ้ามี)	19.593	2	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
13. ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	11.863	2	0.003	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
14. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	11.612	2	0.003	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
15. วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็น สำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับ ทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคล กลุ่มใดโดยเฉพาะ	9.009	2	0.011	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
16. แนวโน้มการซื้อผลิตภัณฑ์มากขึ้น หากฉลากอาหารแสดงข้อมูล ชัดเจน	15.031	4	0.005	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)

ตารางที่ 4.8 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา และตัวแปรต่าง ๆ

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
1. สถานที่ซื้อสินค้า	53.429	12	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
2. ความถี่ในการอ่านฉลากอาหาร	16.672	16	0.407	ไม่มีนัยสำคัญ
3. ชื่ออาหาร	7.686	4	0.104	ไม่มีนัยสำคัญ
4. เลขสารบบอาหาร	8.811	4	0.066	ไม่มีนัยสำคัญ
5. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	1.853	4	0.763	ไม่มีนัยสำคัญ
6. ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ	11.37	4	0.023	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
7. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละ ของน้ำหนัก โดยปริมาณเรียง ตามลำดับจากปริมาณมากไป น้อย	13.156	4	0.011	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
8. ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร	13.923	4	0.008	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.8 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา และตัวแปรต่าง ๆ (ต่อ)

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
9. หน้าที่ของวัตถุดิบอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ	7.431	4	0.115	ไม่มีนัยสำคัญ
10. ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ”, “แต่งกลิ่นสังเคราะห์”, “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนแบบธรรมชาติ”	8.136	4	0.087	ไม่มีนัยสำคัญ
11. วัน เดือนและปี “ผลิต” “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	16.228	4	0.003	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
12. คำเตือน (ถ้ามี)	7.005	4	0.136	ไม่มีนัยสำคัญ
13. ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	8.527	4	0.074	ไม่มีนัยสำคัญ
14. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	11.216	4	0.024	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
15. วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	11.515	4	0.021	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
16. แนวโน้มการซื้อผลิตภัณฑ์มากขึ้นหากฉลากอาหารแสดงข้อมูลชัดเจน	15.392	8	0.052	ไม่มีนัยสำคัญ

สรุปผลและวิจารณ์ผล

จากข้อมูลข้างต้นเมื่อนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ Chi-square ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 พบว่ามีปัจจัยทางประชากรศาสตร์บางประการมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไป ได้แก่

1. ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับเพศ

เพศมีความสัมพันธ์กับลักษณะของข้อมูลที่เลือกอ่านบนฉลากอาหาร อย่างมีนัยสำคัญ โดยเฉพาะในหมวดข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย เช่น

- ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ

- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คำเตือน
- ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
- วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

ซึ่งอาจสะท้อนให้เห็นว่า ผู้หญิงมีแนวโน้มให้ความสำคัญกับข้อมูลด้านสุขภาพและความปลอดภัยมากกว่าผู้ชาย อาจเนื่องมาจากบทบาททางสังคมในครัวเรือน หรือความรับผิดชอบในการดูแลสมาชิกในครอบครัว

2. ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับอายุ

อายุเป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคและการอ่านฉลากอาหารในหลายด้านอย่างมีนัยสำคัญ เช่น

- สถานที่ซื้อสินค้า
- ความถี่ในการอ่านฉลากอาหาร
- เลขสารบบอาหาร
- ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร
- คำเตือน
- ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
- วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
- วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ
- แนวโน้มการซื้อผลิตภัณฑ์มากขึ้นหากฉลากอาหารแสดงข้อมูลชัดเจน

จากการศึกษาพบว่าอายุส่งผลต่อทั้ง ความถี่ในการอ่าน และประเภทข้อมูลบนฉลากอาหาร กลุ่มสูงวัยมักใส่ใจฉลากมากกว่า เนื่องจากตระหนักถึงผลกระทบต่อด้านสุขภาพ ขณะที่กลุ่มเยาวชนอาจอ่านฉลากจากความรู้ใหม่หรือพฤติกรรมเชิงเรียนรู้ ส่วนกลุ่มวัยทำงานอาจให้ความสำคัญน้อยกว่าเนื่องจากความเร่งรีบในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้กลุ่มอายุต่างกันยังมีแนวโน้มตัดสินใจซื้ออาหารมากขึ้นเมื่อฉลากชัดเจนต่างกัน ซึ่งบ่งชี้ว่าฉลากอาหารสามารถเป็นตัวกระตุ้นพฤติกรรมการบริโภคได้ หากมีการออกแบบให้ตรงกับกลุ่มอายุเป้าหมาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับระดับการศึกษา

ระดับการศึกษามีผลต่อความเข้าใจในข้อมูลเชิงลึกบนฉลากอาหาร โดยพบความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญในตัวแปรที่ต้องใช้ทักษะการตีความมากขึ้น

- สถานที่ซื้อสินค้า
- ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ
- ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยปริมาณเรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปน้อย
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร
- วัน เดือนและปี “ผลิต” “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ
- วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
- วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคล

กลุ่มใดโดยเฉพาะ

ผู้ที่มีการศึกษาสูงกว่ามีแนวโน้มที่จะเข้าใจและอ่านข้อมูลเชิงเทคนิคได้มากกว่า ขณะที่กลุ่มที่มีการศึกษาน้อย เช่น ระดับประถมศึกษา อาจให้ความสนใจเฉพาะข้อมูลพื้นฐานอย่างชื่ออาหารและวันหมดอายุเท่านั้น ซึ่งอาจเกิดจากข้อจำกัดด้านภาษาหรือการตีความ แม้จะไม่พบความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญระหว่างการศึกษาและความถี่ในการอ่านฉลาก แต่ผลการศึกษานี้สามารถยืนยันได้ว่า ระดับการศึกษามีผลต่อความสามารถในการประมวลผลข้อมูล ที่อยู่บนฉลากมากกว่าปัจจัยอื่น

สรุปผลการวิเคราะห์

จากการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การทดสอบ Chi-square พบว่ามีตัวแปรที่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 หลายตัวแปร โดยลักษณะทางประชากรศาสตร์ เช่น เพศ อายุ และระดับการศึกษา มีผลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้อ ความชอบในผลิตภัณฑ์อาหาร และแสดงให้เห็นว่าในระดับการศึกษานั้นมีความสัมพันธ์กับการอ่านวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหารอย่างมีนัยสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3.2 ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็ง

ข้อมูลความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งของผู้ตอบแบบสอบถามปลายเปิด (Close-Ended Response Question) จำนวนทั้งหมด 476 คน ได้ผลวิเคราะห์ดังตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็ง

ปัจจัย	จำนวน	ร้อยละ
1. จำนวนผู้ซื้อน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ		
- ซื้อ	394	82.80
- ไม่ซื้อ	82	17.20
รวม	476	100.00
2. สถานที่ซื้อน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ		
- ร้านสะดวกซื้อ	316	80.20
- ร้านขายของชำ	161	40.86
- ห้างสรรพสินค้า	39	9.90
- สถานที่ผลิต	55	13.96
3. ความถี่ในการซื้อน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ		
1-5 ครั้ง	254	64.47
6-10 ครั้ง	65	16.50
11-15 ครั้ง	28	7.11
มากกว่า 15 ครั้ง	47	11.92
รวม	394	100.00
4. ชนิดน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุที่ชอบ		
- รีอ์ไอซ์	30	7.61
- น้ำแข็งสี่เหลี่ยม	88	22.34
- น้ำแข็งหลอดเล็ก	253	64.21
- น้ำแข็งหลอดใหญ่	153	38.83
- น้ำแข็งเกล็ด	119	30.20
5. สิ่งที่อ่านบนฉลากน้ำแข็งบริโภค		
- ชื่ออาหาร	222	56.35
- เลขสารบบอาหาร	58	14.72
- ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	155	39.34
- ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน	219	55.58
- น้ำหนักสุทธิ	144	36.55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.9 ความเข้าใจและพฤติกรรมกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็ง (ต่อ)

ปัจจัย	จำนวน	ร้อยละ
5. สิ่งี่อ่านบนฉลากน้ำแข็งบริโภค (ต่อ)		
- วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	151	38.32
6. ผู้ที่ทราบว่าน้ำแข็งบริโภคต้องแสดงวันหมดอายุ		
- ทราบ	155	32.60
- ไม่ทราบ	321	67.40
รวม	476	100.00

สรุปผลและวิจารณ์ผล

ผู้บริโภคมีการซื้อน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทนั้นมีจำนวน 394 คน มีมากถึงร้อยละ 82.80 ซึ่งสะท้อนถึงความแพร่หลายของผลิตภัณฑ์น้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทกับวิถีชีวิตปัจจุบัน โดยเฉพาะในบริบทเมืองที่การเข้าถึงร้านสะดวกซื้อได้ง่าย ทั้งนี้สอดคล้องกับข้อมูลในด้านแหล่งซื้อที่พบว่าร้านสะดวกซื้อร้อยละ 80.20 จากทั้งหมด 394 คน เป็นแหล่งซื้อที่สำคัญที่สุดของผู้บริโภค รองลงมาคือร้านขายของชำ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าพฤติกรรมการซื้อน้ำแข็งสัมพันธ์กับความสะดวกในการเข้าถึงและความน่าเชื่อถือของสถานที่ขาย

ความถี่ในการซื้อน้ำแข็งพบว่าร้อยละ 64.47 ซื้อน้ำแข็งในภาชนะบรรจุเพียง 1-5 ครั้ง ภายในระยะเวลา 1 เดือน แสดงให้เห็นว่าแม้น้ำแข็งบรรจุภาชนะจะได้รับความนิยม แต่การใช้งานยังอยู่ในระดับไม่สูงนัก อาจเกิดจากในช่วงที่ทำการเก็บข้อมูลนั้นเป็นช่วงที่สภาพอากาศอยู่ในฤดูหนาว ทำให้ผู้บริโภคมีความถี่ในการซื้อน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุค่อนข้างน้อย

ชนิดของน้ำแข็งที่ผู้บริโภคนิยมมากที่สุดคือ น้ำแข็งหลอดเล็ก คิดเป็นร้อยละ 64.21 รองลงมาคือน้ำแข็งหลอดใหญ่ร้อยละ 38.83 และน้ำแข็งเกล็ด 30.20 ข้อมูลนี้บ่งชี้ถึงความคุ้นเคยและการใช้งานของผู้บริโภคในชีวิตประจำวัน เช่น การใช้น้ำแข็งหลอดเล็กในเครื่องดื่ม ซึ่งมีการกระจายความเย็นให้กับเครื่องดื่มได้ดีและสามารถพบเห็นได้จากร้านเครื่องดื่มทั่วไป หรืออาจจะเป็นเพราะผู้บริโภคนั้นยังไม่สามารถรับรู้ถึงชื่อและประเภทของน้ำแข็งที่มีอยู่อย่างชัดเจนจึงส่งผลต่อการเลือกตอบแบบสอบถาม

สำหรับพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งพบว่าผู้บริโภคมีแนวโน้มที่จะให้ความสำคัญกับข้อมูลพื้นฐานมากกว่าข้อมูลทางกฎหมายหรือด้านเทคนิค โดยสิ่งที่ถูกอ่านมากที่สุด ได้แก่ ชื่ออาหารร้อยละ 56.35 รองลงมาคือ ชื่อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน ร้อยละ 55.58 และชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ร้อยละ 39.34 ขณะที่ข้อมูลที่ควรให้ความสำคัญอย่าง วัน เดือน ปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กลับมีผู้ที่อ่านเพียงร้อยละ 38.32 เท่านั้น ถือว่าค่อนข้างน้อยเมื่อเทียบกับความสำคัญของข้อมูลดังกล่าว สะท้อนให้เห็นถึงความเข้าใจที่ยังจำกัดของผู้บริโภคในแง่ของข้อกำหนดทางกฎหมาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเด็นที่น่ากังวลอย่างยิ่งคือ จากผู้ทำแบบสอบถามทั้งหมดมีเพียงร้อยละ 32.60 ที่ทราบว่า น้ำแข็งบริโภครวมต้องมีการแสดงวันหมดอายุ ขณะที่ผู้ทำแบบสอบถามร้อยละ 67.40 ไม่ทราบข้อเท็จจริงข้อนี้ ซึ่งแสดงถึงช่องว่างของความรู้ด้านความปลอดภัยทางอาหารของน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเทียบกับผลากอาหารประเภทอื่นที่มักมีการสื่อสารอย่างชัดเจน

การทดสอบ Chi-square

การทดสอบ Chi-square ถูกใช้ในการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรทางประชากรศาสตร์ และตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภค ผลการวิเคราะห์จะแสดงในหัวข้อต่อไปโดยแยกตามประเภทของตัวแปร

ตารางที่ 4.10 ความสัมพันธ์ระหว่างเพศ และตัวแปรต่าง ๆ

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
1. เลือกซื้อน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ	0.238	1	0.625	ไม่มีนัยสำคัญ
2. ความถี่ในการซื้อน้ำแข็งบริโภคใน ภาชนะบรรจุ	0.307	4	0.989	ไม่มีนัยสำคัญ
3. ชื่ออาหาร	0.665	1	0.415	ไม่มีนัยสำคัญ
4. เลขสารบบอาหาร	4.821	1	0.028	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
5. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	0.115	1	0.735	ไม่มีนัยสำคัญ
6. ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทาน ได้” อักษรสีน้ำเงิน	9.922	1	0.002	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
7. น้ำหนักสุทธิ	3.438	1	0.064	ไม่มีนัยสำคัญ
8. วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	1.648	1	0.199	ไม่มีนัยสำคัญ
9. ทราบว่าน้ำแข็งบริโภคต้องแสดงวัน หมดอายุ	2.226	1	0.136	ไม่มีนัยสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.11 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุ และตัวแปรต่างๆ

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
1. เลือกชื่อน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ	3.532	2	0.171	ไม่มีนัยสำคัญ
2. ความถี่ในการชื่อน้ำแข็งบริโภคใน ภาชนะบรรจุ	27.359	8	0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
3. ชื่ออาหาร	2.631	2	0.268	ไม่มีนัยสำคัญ
4. เลขสารบบอาหาร	3.792	2	0.15	ไม่มีนัยสำคัญ
5. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	4.822	2	0.09	ไม่มีนัยสำคัญ
6. ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทาน ได้” อักษรสีน้ำเงิน	7.899	2	0.019	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
7. น้ำหนักสุทธิ	8.103	2	0.017	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
8. วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	2.148	2	0.342	ไม่มีนัยสำคัญ
9. ทราบว่าน้ำแข็งบริโภคต้องแสดงวัน หมดอายุ	12.126	2	0.002	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.12 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา และตัวแปรต่างๆ

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
1. เลือกซื้อน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ	17.594	4	0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
2. ความถี่ในการซื้อน้ำแข็งบริโภคใน ภาชนะบรรจุ	34.296	16	0.005	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
3. ชื่ออาหาร	11.707	4	0.02	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
4. เลขสารบบอาหาร	5.817	4	0.213	ไม่มีนัยสำคัญ
5. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	3.159	4	0.532	ไม่มีนัยสำคัญ
6. ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทาน ได้” อักษรสีน้ำเงิน	21.277	4	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
7. น้ำหนักสุทธิ	4.622	4	0.328	ไม่มีนัยสำคัญ
8. วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	2.343	4	0.673	ไม่มีนัยสำคัญ
9. ทราบว่าน้ำแข็งบริโภคต้องแสดงวัน หมดอายุ	29.209	4	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)

สรุปผลและวิจารณ์ผล

จากข้อมูลข้างต้นเมื่อนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ Chi-square ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 พบว่ามีปัจจัยทางประชากรศาสตร์บางประการมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภค ได้แก่

1. ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับเพศ

เพศไม่มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับพฤติกรรมการอ่านข้อความวันหมดอายุในฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุพลาสติก แต่พบความสัมพันธ์ที่มีนัยสำคัญกับองค์ประกอบของฉลากบางรายการ ได้แก่

- เลขสารบบอาหาร
- ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน

โดยผู้หญิงนั้นจะมีแนวโน้มให้ความสำคัญกับข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในการบริโภคมากกว่าผู้ชาย เช่นข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการรับรองคุณภาพ

2. ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับอายุ

อายุเป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับหลายตัวแปร ได้แก่

- ความถี่ในการซื้อน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ
- ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- น้ำหนักสุทธิ
- ทราบว่าน้ำแข็งบริโภคต้องแสดงวันหมดอายุ

ซึ่งผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัยมีลักษณะการรับรู้ผลจากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุที่แตกต่างกัน กลุ่มผู้สูงอายุมีแนวโน้มใส่ใจในข้อมูลด้านสุขภาพ ความปลอดภัย และมาตรฐานบนฉลากมากกว่า ในขณะที่กลุ่มวัยรุ่นหรือวัยทำงานอาจซื้อโดยเน้นความสะดวกมากกว่าความเข้าใจในรายละเอียด การให้ความรู้เรื่องฉลากควรออกแบบตามช่วงอายุเป้าหมาย เช่น การใช้ภาษาธรรมดาในกลุ่มวัยทำงาน ใช้สีภาพหรือไอคอนในกลุ่มวัยรุ่นที่คุ้นชินกับข้อมูลรวดเร็ว

3. ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับระดับการศึกษา

ระดับการศึกษามีความสัมพันธ์กับตัวแปรสำคัญหลายด้าน ได้แก่

- เลือกซื้อน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ
- ความถี่ในการซื้อน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ
- ชื่ออาหาร
- ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน
- ทราบว่าน้ำแข็งบริโภคต้องแสดงวันหมดอายุ

กลุ่มที่มีการศึกษาสูงกว่ามีแนวโน้มที่จะเข้าใจเนื้อหาฉลากได้ดี การศึกษามีความสำคัญในด้านตีความและนำข้อมูลจากฉลากไปใช้ในการตัดสินใจบริโภค กลุ่มที่มีการศึกษาดำมีแนวโน้มมองข้ามข้อมูลสำคัญ เช่น วันหมดอายุของน้ำแข็ง ซึ่งควรมีมาตรการในการให้ความรู้แก่ประชาชนที่มีระดับการศึกษาดำเพื่อให้สามารถเข้าใจถึงกฎหมายได้ดียิ่งขึ้น

สรุปผลการวิเคราะห์

จากการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การทดสอบ Chi-square พบว่ามีตัวแปรที่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 หลายตัวแปร โดยลักษณะทางประชากรศาสตร์ เช่น เพศ อายุ และระดับการศึกษา มีผลต่อพฤติกรรมการอ่านข้อความบนฉลากอาหารสำหรับน้ำแข็งบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร พ.ศ. 2557 ซึ่งอายุกับระดับการศึกษานั้นมีผลต่อการรับทราบถึงน้ำแข็งบริโภคต้องแสดงวันหมดอายุอย่างมีนัยสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3.3 ความเข้าใจของผู้บริโภคต่อฉลากน้ำแข็งจำลอง

ข้อมูลความเข้าใจของผู้บริโภคต่อฉลากน้ำแข็งจำลองของผู้ตอบแบบสอบถามปลายเปิด (Close-Ended Response Question) จำนวนทั้งหมด 476 คน ได้ผลวิเคราะห์ดังตารางที่ 4.14

ตารางที่ 4.13 ฉลากน้ำแข็งจำลอง

ปัจจัย	จำนวน	ร้อยละ
5. สิ่งที่อ่านบนฉลากน้ำแข็งบริโภค		
- ชื่ออาหาร	408	85.71
- เลขสารบบอาหาร	165	34.66
- ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	299	62.82
- ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน	301	63.24
- น้ำหนักสุทธิ	257	53.99
- วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	260	54.62
2. ฉลากจำลองมีความครบถ้วนหรือไม่		
ครบถ้วน	405	85.10
ไม่ครบถ้วน	71	14.90
รวม	476	100.00

สรุปผลและวิจารณ์ผล

จากการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 476 คน พบว่าผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า ผู้ทำแบบสอบถามส่วนใหญ่มีแนวโน้มเลือกอ่านข้อมูลพื้นฐานที่ปรากฏชัดเจนบนฉลาก ได้แก่ ชื่ออาหาร ร้อยละ 85.71 ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ร้อยละ 63.24 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตร้อยละ 62.82 วันเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุร้อยละ 54.62 และน้ำหนักสุทธิร้อยละ 53.99 ขณะที่ข้อมูลด้านกฎหมายที่สำคัญ เช่น เลขสารบบอาหาร กลับมีผู้ให้ความสนใจน้อยมากเพียงร้อยละ 34.66 ซึ่งอาจจะเปิดจากผู้ทำแบบสอบถามยังไม่สามารถตระหนักได้ถึงความสำคัญของเลขสารบบอาหาร ที่แสดงถึงผลิตภัณฑ์นั้นผ่านการอนุมัติจากทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งรวมถึงมาตรฐานของสถานที่ผลิต

จากคำถามว่าฉลากที่เห็นมีความครบถ้วนหรือไม่ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ร้อยละ 85.10 เห็นว่าฉลากจำลองมีความครบถ้วน ขณะที่ร้อยละ 14.90 เห็นว่ายังไม่ครบถ้วน แม้ว่าฉลากน้ำแข็งจำลองจะได้รับการประเมินว่าครบถ้วนจากผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ แต่เมื่อนำข้อมูลนี้มาพิจารณา ร่วมกับข้อมูลก่อนหน้าเรื่องสิ่งทีอ่านบนฉลาก เห็นได้ว่าการประเมินความครบถ้วนของผู้บริโภคอาจเกิดจากความเข้าใจในระดับพื้นฐานเท่านั้น กล่าวคือผู้บริโภคอาจมองว่าฉลากมีชื่อสินค้า วันหมดอายุ และน้ำหนักถือว่าเพียงพอแล้ว โดยยังไม่ตระหนักว่าองค์ประกอบที่จำเป็นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น เลข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบบอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในเชิงกฎหมายและความปลอดภัยอาหาร ดังนั้นการที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ประเมินว่าฉลากมีความครบถ้วน อาจเป็นความเข้าใจที่ไม่สอดคล้องกับข้อเท็จจริงเชิงกฎหมาย

การทดสอบ Chi-square

การทดสอบ Chi-square ถูกใช้ในการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรทางประชากรศาสตร์ และตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับความเข้าใจของผู้บริโภคในการอ่านฉลากน้ำแข็งจำลอง ผลการวิเคราะห์จะแสดงในหัวข้อต่อไปนี้โดยแยกตามประเภทของตัวแปร

ตารางที่ 4.14 ความสัมพันธ์ระหว่างเพศ และตัวแปรต่าง ๆ

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
1. ชื่ออาหาร	2.384	1	0.123	ไม่มีนัยสำคัญ
2. เลขสารบบอาหาร	3.155	1	0.076	ไม่มีนัยสำคัญ
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	0.091	1	0.762	ไม่มีนัยสำคัญ
4. ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทาน ได้” อักษรสีน้ำเงิน	9.597	1	0.002	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
5. น้ำหนักสุทธิ	5.153	1	0.023	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
6. วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	10.85	1	0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
7. ความครบถ้วนของฉลากจำลอง	0.046	1	0.83	ไม่มีนัยสำคัญ

ตารางที่ 4.15 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุ และตัวแปรต่างๆ

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
1. ชื่ออาหาร	19.987	2	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
2. เลขสารบบอาหาร	9.165	2	0.01	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	2.383	2	0.304	ไม่มีนัยสำคัญ
4. ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทาน ได้” อักษรสีน้ำเงิน	17.412	2	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
5. น้ำหนักสุทธิ	23.31	2	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
6. วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	11.922	2	0.003	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
7. ความครบถ้วนของฉลากจำลอง	10.837	2	0.004	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.16 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา และตัวแปรต่างๆ

ตัวแปร	Chi-square (χ^2)	df	p-value	ผลการทดสอบ
1. ชื่ออาหาร	38.523	4	<0.001	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
2. เลขสารบบอาหาร	13.545	4	0.009	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	3.869	4	0.424	ไม่มีนัยสำคัญ
4. ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทาน ได้” อักษรสีน้ำเงิน	16.063	4	0.003	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
5. น้ำหนักสุทธิ	15.711	4	0.003	มีนัยสำคัญ (p < 0.05)
6. วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	2.766	4	0.598	ไม่มีนัยสำคัญ
7. ความครบถ้วนของฉลากจำลอง	3.92	4	0.417	ไม่มีนัยสำคัญ

สรุปผลและวิจารณ์ผล

จากข้อมูลข้างต้นเมื่อนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรโดยใช้ Chi-square ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 พบว่ามีปัจจัยทางประชากรศาสตร์บางประการมีความสัมพันธ์กับความเข้าใจของผู้บริโภคต่อฉลากน้ำแข็งจำลอง ได้แก่

1. ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับเพศ

เพศมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับองค์ประกอบบนฉลากน้ำแข็งจำลองบางรายการ ได้แก่

- ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน
- น้ำหนักสุทธิ
- วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”

เพศหญิงมีแนวโน้มให้ความสำคัญกับข้อมูลเชิงความปลอดภัย เช่น วันหมดอายุ หรือข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ซึ่งสอดคล้องกับบทบาทในการเลือกซื้ออาหารและการดูแลสุขภาพในครอบครัว ความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญนี้สะท้อนให้เห็นว่า เพศเป็นตัวแปรที่อาจมีอิทธิพลต่อการให้ความสำคัญกับเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับความเสี่ยง

2. ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับอายุ

อายุมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับเกือบทุกตัวแปรบนฉลากน้ำแข็งจำลอง ได้แก่

- ชื่ออาหาร
- เลขสารบบอาหาร
- น้ำหนักสุทธิ
- ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน
- น้ำหนักสุทธิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- วัน เดือนและปี “ควรรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”

- ความครบถ้วนของฉลากจำลอง

ผู้ทำแบบสอบถามในช่วงอายุที่แตกต่างกัน มีความสนใจและเข้าใจเนื้อหาบนฉลากที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ มีแนวโน้ม ให้ความสำคัญกับข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานการผลิตมากกว่า ซึ่งชี้ให้เห็นว่าการออกแบบฉลากควรปรับให้เหมาะกับกลุ่มอายุ เช่น ใช้ภาษาที่เข้าใจง่ายสำหรับผู้สูงอายุ และใช้ภาพสัญลักษณ์ที่สามารถเข้าถึงในกลุ่มวัยรุ่น

3. ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับระดับการศึกษา

ระดับการศึกษามีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับหลายรายการ ได้แก่

- ชื่ออาหาร

- เลขสารบบอาหาร

- น้ำหนักสุทธิ

- ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” อักษรสีน้ำเงิน

- น้ำหนักสุทธิ

ผู้ทำแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาสูงมีแนวโน้มที่ให้ความสนใจ เข้าใจเนื้อหาเชิงเทคนิคและข้อมูลกฎหมาย เช่น เลขสารบบอาหาร ได้ชัดเจนกว่า การไม่มีความแตกต่างในด้านการประเมินความครบถ้วนของฉลากสะท้อนว่า แม้จะเข้าใจเนื้อหาแต่ก็อาจไม่ได้รู้ว่าฉลากที่ดีต้องมีองค์ประกอบใดบ้างตามกฎหมาย ส่งผลให้จำเป็นต้องมีสื่อสารให้ความรู้เรื่อง ฉลากของอาหารที่มีความครบถ้วนตามกฎหมาย อย่างเป็นรูปธรรม เพื่อให้เกิดการส่งต่อข้อมูลในหลายช่วงอายุและสามารถเพิ่มความตระหนักแก่ผู้บริโภค

สรุปผลการวิเคราะห์

จากการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การทดสอบ Chi-square พบว่ามีตัวแปรที่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 หลายตัวแปร โดยลักษณะทางประชากรศาสตร์ เช่น เพศ อายุ และระดับการศึกษา ต่อความเข้าใจของผู้บริโภคต่อฉลากน้ำแข็งจำลอง ที่จัดทำตามข้อมูลตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร พ.ศ. 2557 และผู้บริโภคมีความสามารถในการรับรู้และตีความข้อมูลสำคัญบนฉลากน้ำแข็งจำลองในระดับที่น่าพอใจ โดยเฉพาะในส่วนของชื่อผลิตภัณฑ์ และข้อความที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในการบริโภค อย่างไรก็ตามยังมีสัดส่วนที่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งในบางประเภทของข้อมูล เช่น เลขสารบบอาหาร ซึ่งบ่งชี้ถึงโอกาสในการพัฒนาเนื้อหาบนฉลากน้ำแข็งให้ตอบสนองต่อความต้องการข้อมูลที่สำคัญต่อการตัดสินใจบริโภคได้ดียิ่งขึ้น

4.4 ข้อเสนอแนะจากผู้ทำแบบสอบถามต่อฉลากน้ำแข็งบริโภค

ผู้ทำแบบสอบถามได้ให้ข้อเสนอแนะเพื่อแสดงถึงความต้องการให้ฉลากน้ำแข็งมีการแสดงข้อมูลเพิ่มเติม ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมและสรุปประเด็นสำคัญ ดังต่อไปนี้

1. แหล่งที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต : ต้องการทราบว่าใช้น้ำจากแหล่งใด เช่น น้ำบาดาล น้ำประปา หรือน้ำแม่น้ำ
2. กระบวนการผลิตและมาตรฐานการผลิต : ต้องการข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิต เช่น การฆ่าเชื้อ และมาตรฐานที่น้ำแข็งได้ผ่านการรับรอง เช่น GMP
3. วันที่ผลิตและวันหมดอายุ : ต้องการให้มีข้อมูลวันที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน รวมถึงขนาดตัวหนังสือที่ใหญ่ขึ้นเพื่อให้อ่านง่าย
4. ราคา : ต้องการให้ระบุราคาของน้ำแข็งบนฉลาก
5. ข้อมูลการติดต่อผู้ผลิต : เช่น เบอร์โทรศัพท์ หรือช่องทางติดต่ออื่น ๆ (เช่น Facebook)
6. ความสะอาดและความปลอดภัย : ต้องการข้อมูลเกี่ยวกับความบริสุทธิ์และความสะอาดของน้ำแข็ง รวมถึงการรับรองว่าไม่มีจุลินทรีย์ปนเปื้อน
7. ส่วนประกอบและสารเติมแต่ง : ต้องการให้ระบุส่วนประกอบหรือสารเติมแต่งที่อาจมีอยู่ในน้ำแข็ง
8. ข้อมูลเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ : เช่น ชนิดของพลาสติกที่ใช้บรรจุและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
9. คำเตือนและคำแนะนำในการเก็บรักษา : ข้อมูลเกี่ยวกับการเก็บรักษาน้ำแข็งเพื่อรักษาคุณภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 ผลการทบทวนกฎหมายการแสดงฉลากอาหารสำหรับน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ

จากการทบทวนกฎหมายด้านการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุของประเทศไทย พบว่า แรกเริ่มนั้นน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องมีการแสดงข้อมูลบนฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2545 ซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 194 เรื่อง ฉลาก พ.ศ. 2543 และ ฉบับที่ 252 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 ฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุจะต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

1. ชื่ออาหาร (ถ้ามี)
2. เลขสารบบอาหาร
3. ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยอักษรสีน้ำเงิน
4. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตและผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุได้
5. น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

แต่เมื่อประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ พ.ศ. 2557 ประกาศลงราชกิจจานุเบกษา ได้มีการยกเลิกใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 194 เรื่อง ฉลาก พ.ศ. 2543 และ ฉบับที่ 252 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 ทำให้ฉลากอาหารบริโภคในภาชนะบรรจุทุกประเภทจะต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับดังกล่าว โดยทุกผลิตภัณฑ์อาหารนั้นจะต้องมีการแสดงข้อความ วัน เดือนและปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ซึ่งรวมถึงน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทด้วย ซึ่งจะต้องแสดงข้อความให้ครบถ้วนดังต่อไปนี้

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้
 - 3.1 อาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย
 - 3.1.1 ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต
 - 4 ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก
 - 4.1 อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ
 5. แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน 90 วัน หรือแสดง วันเดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน 90 วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับไว้ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง จะต้องแสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นด้วย

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือเดือนและปี เรียงตามลำดับ ทั้งนี้ อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ กรณีที่มีการแสดงไม่เรียงตามลำดับ ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

6. ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยอักษรสีน้ำเงิน

ปัญหาสำคัญนั้นอยู่ที่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2545 นั้นยังประกาศใช้อยู่ ไม่ได้มีการยกเลิกและประกาศฉบับใหม่ลงราชกิจจานุเบกษา เพื่ออัปเดตให้เป็นไปตามปัจจุบัน ทำให้ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปยังเข้าใจว่าข้อมูลในประกาศนั้นสามารถเป็นการแสดงข้อมูลที่ครบถ้วนถูกต้องตามกฎหมาย ถึงแม้ปัจจุบันจะมีการเพิ่มผู้ควบคุมการผลิตซึ่งจะต้องผ่านการอบรม ในข้อมูลการอบรมนั้นจะมีระบุถึงการแสดงฉลากน้ำแข็งที่ถูกต้องอยู่ และต้องสอบวัดระดับความรู้เพื่อให้ได้ใบรับรองก่อน สถานที่ผลิตนั้นจึงจะสามารถแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตเพื่อดำเนินกิจการหรือขออนุญาตสถานที่ผลิตได้

ซึ่งการจัดทำฉลากของน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท เป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน มีเพียงแค่ขั้นตอนการขอเลขสารบบอาหารหลังจากขออนุญาตสถานที่ผลิตเท่านั้น จะไม่มีขออนุญาตหรืออนุมัติฉลากอาหารจากผู้อนุญาตหรือเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการนั้นจะต้องศึกษาข้อกำหนดและปฏิบัติตามด้วยตัวเอง ซึ่งหากต้องการให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจในกฎหมายการแสดงฉลากอาหารถูกต้องตามกฎหมาย ควรจะมีการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2545 และประกาศฉบับใหม่ โดยปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องการแสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตามปัจจุบัน เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถอ้างอิงกฎหมายได้อย่างถูกต้องและไม่เกิดความสับสน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

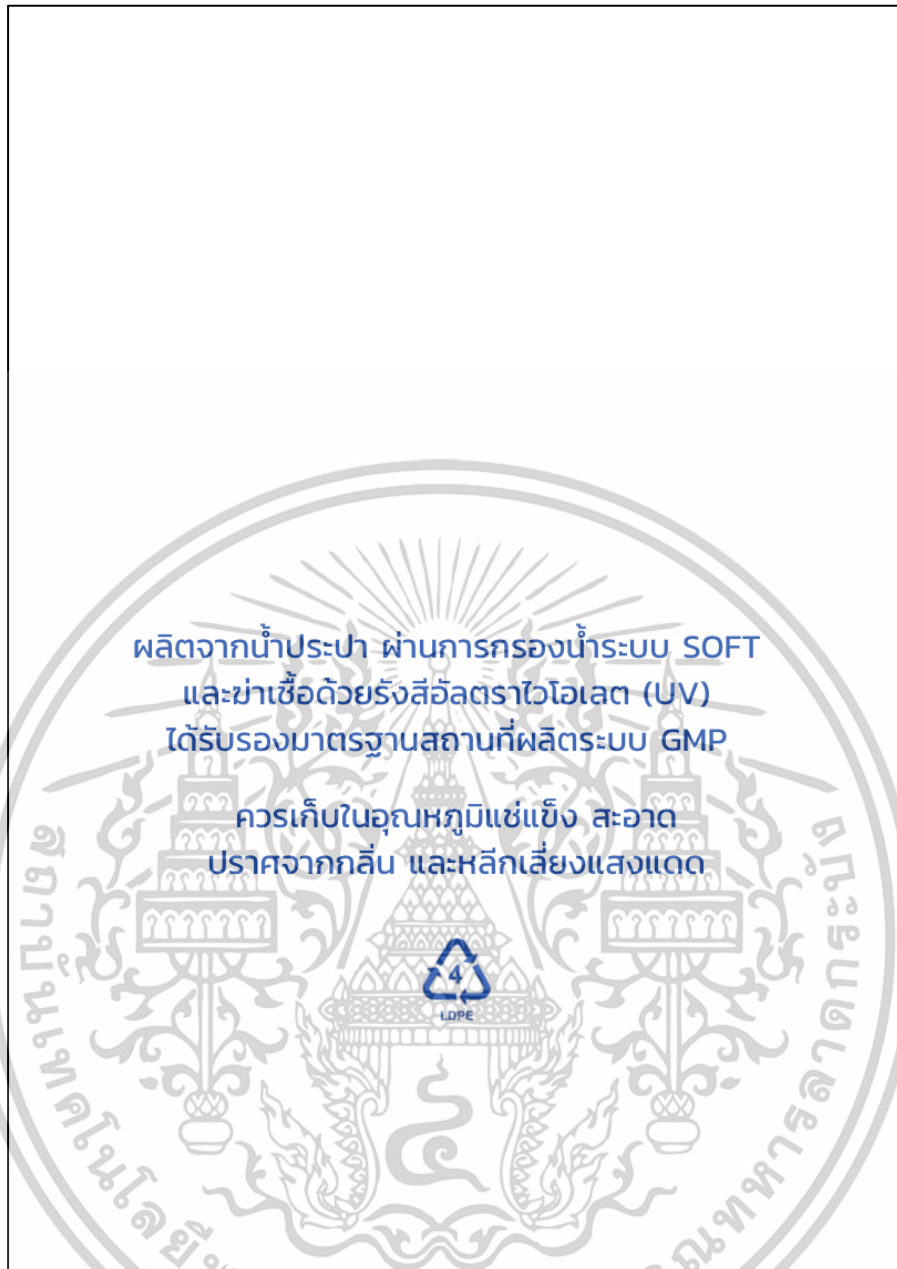
4.6 การแก้ไขปัญหาด้านฉลากสำหรับผู้ประกอบการน้ำแข็งในประเทศไทย

เพื่อแก้ปัญหาจากตัวกฎหมายให้ผู้ประกอบการนั้นสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างถูกต้อง การเสนอแนะแนวทางการจัดทำฉลากน้ำแข็งบริโภคให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข พร้อมทั้งตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค จึงได้รวบรวมข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ พ.ศ. 2557 นำมาประกอบกับความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้ตอบแบบสอบถาม ภาพตัวอย่างฉลากดังกล่าวแสดงไว้ด้านล่างนี้ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงฉลากน้ำแข็งบริโภคในอนาคตให้ทั้งถูกต้อง



ภาพที่ 4.4 ตัวอย่างภาพด้านหน้าบรรจุภัณฑ์และฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.5 ตัวอย่างภาพด้านหลังบรรจุภัณฑ์และฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.7 อภิปรายผลการวิจัย

อภิปรายจากผลการทดลอง

1. ความสำคัญของฉลากน้ำแข็งบริโกล

การศึกษานี้ชี้ให้เห็นว่าฉลากเป็นเครื่องมือสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค โดยเฉพาะข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ Wongprawmas และ Canavari (2017) ที่พบว่า การให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเชื่อถือได้บนฉลากช่วยเพิ่มความมั่นใจของผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ เนื่องจากน้ำแข็งบริโกลนั้นยังถือว่าเป็นสิ่งจำเป็นต่อวิถีชีวิตของประชากรในประเทศไทย การที่ผู้ประกอบการมีการแสดงฉลากอาหารข้อมูลครบถ้วนและตอบสนองต่อความต้องการในการรับรู้ข้อมูลของผู้บริโภคได้จะช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นกับผู้บริโภคได้เป็นอย่างมาก

2. การรับรู้และการใช้ข้อมูลบนฉลาก

การศึกษาพบว่าผู้บริโภคในกลุ่มอายุที่แตกต่างกันมีระดับความเข้าใจที่แตกต่างกันเกี่ยวกับฉลากน้ำแข็งบริโกล ข้อมูลนี้สอดคล้องกับการศึกษาโดยจินดา บุญช่วย เกื้อกุล และคณะ (2541) ที่พบว่ากลุ่มประชาชนในช่วงอายุ 21-35 ปี มีความสามารถในการรับรู้ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร มากกว่ากลุ่มอายุอื่นๆ ซึ่งสะท้อนถึงความสามารถในการทำความเข้าใจและใช้ประโยชน์จากข้อมูลบนฉลากของกลุ่มประชากรที่มีอายุน้อยกว่า ซึ่งมีแนวโน้มที่จะมีการศึกษาที่ดีกว่าและมีความเข้าใจในข้อมูลที่ซับซ้อนบนฉลากมากกว่า

จากการวิเคราะห์ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 476 คนเกี่ยวกับพฤติกรรมและความเข้าใจในการอ่านฉลากอาหารทั่วไป พบข้อค้นพบที่น่าสนใจในหลายมิติ ซึ่งสะท้อนพฤติกรรมผู้บริโภคไทยต่อฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในชีวิตประจำวันได้อย่างชัดเจน

ประการแรก ด้าน สถานที่ซื้อสินค้า พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อสินค้าจากร้านสะดวกซื้อ ร้อยละ 57.10 รองลงมาคือห้างสรรพสินค้า ร้อยละ 23.50 และร้านขายของชำ ร้อยละ 19.10 ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตในสังคมเมืองปัจจุบันที่ให้ความสำคัญกับความรวดเร็วและการเข้าถึงง่าย ข้อมูลนี้ชี้ให้เห็นว่า ช่องทางการจำหน่าย เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการรับรู้และเข้าถึงข้อมูลบนฉลากอาหาร ร้านสะดวกซื้อที่มีมาตรฐานในการจัดวางและบรรจุภัณฑ์ชัดเจน จึงเป็นจุดยุทธศาสตร์สำคัญในการเผยแพร่ฉลากที่ถูกต้องตามกฎหมายและส่งเสริมพฤติกรรมการอ่านฉลาก

ในส่วนของ ความถี่ในการอ่านฉลากอาหาร พบว่า แม้จะมีผู้บริโภคที่อ่านฉลาก “ทุกครั้ง” และ “บ่อยครั้ง” รวมกันถึงร้อยละ 52.1 ซึ่งถือเป็นสัดส่วนที่น่าพอใจ แต่ยังมีถึงร้อยละ 43.7 ที่อ่านแค่ “บางครั้ง” เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรือหลายๆ ครั้ง” และอีกร้อยละ 4.6 ที่ไม่เคยอ่านเลย ข้อมูลนี้สะท้อนว่า การตระหนักของผู้บริโภคยังไม่ถึงระดับสม่ำเสมอ และยังคงเป็นพื้นที่เป้าหมายสำคัญในการรณรงค์เพื่อเพิ่มพฤติกรรมการอ่านฉลากอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มที่มีการศึกษาต่ำหรือผู้สูงอายุในชนบท ซึ่งอาจประสบปัญหาด้านความเข้าใจเนื้อหาหรือการเข้าถึงข้อมูล

ประเด็นสำคัญที่สามคือ องค์ประกอบที่ผู้บริโภคให้ความสนใจบนฉลาก ซึ่งพบว่า วันผลิต/วันหมดอายุร้อยละ 89.90, ชื่ออาหารร้อยละ 81.10, และน้ำหนักสุทธิร้อยละ 62.20 เป็นข้อมูลที่ได้รับความสนใจสูงสุด ขณะที่ข้อมูลเชิงวิชาการหรือทางกฎหมาย เช่น เลขสารบบอาหารร้อยละ 18.50, ชื่อวัตถุเจือปนอาหารร้อยละ 17.90 ได้รับความสนใจน้อยกว่าอย่างเห็นได้ชัด ซึ่งอาจสะท้อนว่า ผู้บริโภคยังขาดความเข้าใจในความสำคัญของข้อมูลเหล่านี้ หรืออาจเกิดจากรูปแบบการแสดงผลที่ซับซ้อนและใช้ภาษาทางเทคนิคมากเกินไป การนำเสนอข้อมูลเหล่านี้จึงควรได้รับการปรับปรุงให้อ่านง่ายและเชื่อมโยงกับพฤติกรรมของผู้บริโภคในบริบทชีวิตจริงมากขึ้น

ท้ายที่สุด เมื่อสอบถามถึง ผลของการแสดงผลฉลากต่อการตัดสินใจซื้อ พบว่า มากถึงร้อยละ 84.90 ของผู้ตอบแบบสอบถามระบุว่า "ข้อมูลที่ชัดเจนบนฉลากมีผลต่อการตัดสินใจซื้อ" ซึ่งเป็นข้อมูลเชิงบวกที่ยืนยันว่า ฉลากอาหารไม่เพียงเป็นเครื่องมือทางกฎหมาย แต่ยังเป็นกลไกสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นในสินค้า สอดคล้องกับแนวคิดในเชิงเศรษฐศาสตร์พฤติกรรม (Behavioral Economics) ที่ระบุว่า ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าถึงง่าย มีอิทธิพลอย่างมากต่อการเลือกซื้อสินค้าและความรู้สึกไว้วางใจของผู้บริโภค

การที่ผู้บริโภคมีระดับความเข้าใจที่แตกต่างกันเกี่ยวกับข้อมูลบนฉลากน้ำแข็งบริโภค ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Wongprawmas และ Canavari (2017) ที่พบว่าผู้บริโภคในประเทศไทยให้ความสำคัญกับข้อมูลความปลอดภัยด้านอาหารและมีความเต็มใจที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากความปลอดภัยด้านอาหารที่ชัดเจน ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่าผู้บริโภคต้องการข้อมูลที่เป็นประโยชน์และชัดเจนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ซื้อ เช่น วันหมดอายุ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Li, Messer, และ Kaiser (2020) ที่ระบุว่าฉลากที่ระบุวันหมดอายุมีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการซื้อผลิตภัณฑ์

ผลการศึกษานี้ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการออกแบบฉลากที่ชัดเจนและเข้าใจง่ายเพื่อเพิ่มความเข้าใจและการใช้ประโยชน์ของผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของจินดา บุญช่วยเกื้อกุลและคณะ (2541) ที่แสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคในกลุ่มอายุที่แตกต่างกันมีระดับการรับรู้และการใช้ประโยชน์จากข้อมูลบนฉลากที่แตกต่างกัน โดยกลุ่มประชากรที่อายุน้อยกว่ามีแนวโน้มที่จะเข้าใจและใช้ข้อมูลได้ดีกว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ผลกระทบเกี่ยวกับประกาศฉลากน้ำแข็งในปัจจุบัน

จากการทบทวนกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโศค พบว่าแม้จะมีการประกาศใช้กฎหมายใหม่ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 พ.ศ. 2557 ซึ่งกำหนดให้แสดงข้อมูลที่ละเอียดและครอบคลุมมากขึ้น เช่น วันหมดอายุ เป็นต้น แต่ประกาศฉบับเก่า คือ ฉบับที่ 254 พ.ศ. 2545 ยังไม่ถูกยกเลิกอย่างเป็นทางการ ทำให้เกิดความสับสนในการปฏิบัติตามกฎหมาย ทั้งในกลุ่มผู้ประกอบการและผู้บริโศค

นอกจากนี้ การจัดทำฉลากของน้ำแข็งอยู่ในลักษณะที่ผู้ผลิตจึงต้องศึกษากฎหมายด้วยตนเอง โดยไม่มีการส่งอนุมัติฉลากอาหาร หากไม่มีความเข้าใจเพียงพออาจส่งผลให้ฉลากขาดข้อมูลสำคัญตามกฎหมายปัจจุบัน จึงควรยกเลิกประกาศฉบับเดิม และจัดทำแนวทางฉลากน้ำแข็งที่ชัดเจน เข้าใจง่าย และอิงตามกฎหมายฉบับล่าสุด เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และผู้บริโศคสามารถรับทราบข้อมูลได้อย่างถูกต้องเป็นปัจจุบัน

4. ความท้าทายในการปฏิบัติตามกฎหมายของผู้ประกอบการและการรับรู้ของผู้บริโศค

แม้ว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะพยายามปฏิบัติตามกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลาก แต่ยังคงมีความท้าทายในการทำ ความเข้าใจข้อกำหนดที่ซับซ้อนและการปรับปรุงการปฏิบัติตามข้อกำหนดเหล่านี้ อย่างสม่ำเสมอ นอกจากนี้ ยังพบว่ามีความจำเป็นที่จะต้องให้การอบรมและให้ความรู้เพิ่มเติมแก่ผู้ประกอบการเพื่อให้เข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

และถึงแม้ผู้บริโศคบางส่วนจะมีความเข้าใจด้านกฎหมายฉลากอาหารของประเทศไทยแต่ ยังมีประชากรอีกหลายส่วนที่ยังไม่สามารถเข้าใจและตระหนักถึงความสำคัญของข้อมูลบนฉลากได้อย่างถูกต้อง หน่วยงานภาครัฐอาจจะต้องมีการรณรงค์หรือการให้ความรู้และข้อมูล ที่ถูกต้องแก่ประชาชนสม่ำเสมอ โดยเฉพาะเมื่อมีการประกาศกฎหมายฉบับใหม่ เพื่อให้ประชาชนมีความเข้าใจเท่าทันปัจจุบัน หากประชาชนมีความเข้าใจเรื่องกฎหมายอาหารอย่างถูกต้อง จะเป็นการส่งเสริมการช่วยเฝ้าระวังการกระทำผิดเกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการนั้นปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัดซึ่งจะช่วยเพิ่มความปลอดภัยด้านอาหารสู่ผู้บริโศคเป็นอย่างมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

การทบทวนกฎหมาย

จากการศึกษากฎหมายและประกาศที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุของประเทศไทย พบว่ากฎหมายเดิมที่ใช้เป็นแนวปฏิบัติคือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 254 พ.ศ. 2545 เรื่องน้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) ต่อมาเมื่อมีการประกาศใช้ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 367 พ.ศ. 2557 เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 194 และ 252 ที่เกี่ยวข้องกับฉลาก ทำให้ปัจจุบันอาหารทุกประเภท ต้องแสดงข้อความ ได้แก่ วัน เดือน และปี “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”

ปัญหาสำคัญที่เกิดขึ้นคือ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 254 เรื่องน้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) ยังไม่ถูกยกเลิกอย่างเป็นทางการ และไม่มีการออกประกาศฉบับใหม่เพื่อปรับปรุงให้สอดคล้องกับกฎหมายปัจจุบัน ทำให้ผู้ประกอบการบางราย ยังเข้าใจผิดว่าข้อกำหนดตามประกาศฉบับเดิมเป็นแนวทางล่าสุด ส่งผลให้ฉลากน้ำแข็งที่วางจำหน่ายในท้องตลาด อาจขาดข้อมูลที่จำเป็นบางรายการ เช่น วันหมดอายุ

แบบสอบถามความรู้และความเข้าใจของผู้บริโภค

จากการศึกษาปัจจัยประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 76.50 อายุระหว่าง 26–59 ปี ร้อยละ 55.70 และมีระดับการศึกษาปริญญาตรีร้อยละ 47.90 ซึ่งเป็นกลุ่มประชากรที่มีบทบาทสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าอุปโภคบริโภค และมีแนวโน้มให้ความสนใจข้อมูลบนฉลากสินค้าในระดับที่สูง

ในการศึกษาความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหารทั่วไป พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการอ่านวัน เดือน ปีที่ผลิต ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ ร้อยละ 89.90 รองลงมาคือชื่ออาหาร และปริมาณน้ำหนักร้อยละ 80.00 นอกจากนี้ยังพบว่าความถี่ในการอ่านฉลากอาหารอยู่ในระดับบ่อยครั้งถึงบางครั้งเป็นส่วนใหญ่ และผู้บริโภคส่วนมากมีแนวโน้มที่จะซื้อผลิตภัณฑ์หากฉลากอาหารแสดงข้อมูลอย่างชัดเจน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภคในภาชนะบรรจุ พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อ น้ำแข็งบรรจุภาชนะจากร้านสะดวกซื้อ และนิยมบริโภคน้ำแข็งหลอดเล็กมากที่สุด อย่างไรก็ตาม พบว่า ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการอ่านข้อมูลบนฉลากน้ำแข็งค่อนข้างต่ำ โดยเฉพาะข้อมูลวันหมดอายุที่มีเพียง ร้อยละ 38.32 ที่อ่าน และมีเพียงร้อยละ 32.60 ของผู้ตอบแบบสอบถามที่ทราบว่าน้ำแข็งบริโภคต้องมีการ แสดงวันหมดอายุ

ในส่วนของความเข้าใจต่อฉลากน้ำแข็งจำลอง พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามสามารถอ่านข้อมูล สำคัญบนฉลากได้ดี โดยเฉพาะชื่ออาหารและข้อความว่า "น้ำแข็งใช้รับประทานได้" อย่างไรก็ตาม การอ่าน เลขสารบบอาหารและการสังเกตวันหมดอายุยังอยู่ในระดับที่ไม่สูงนัก นอกจากนี้ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วน ใหญ่เห็นว่าฉลากจำลองมีความครบถ้วน

ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างและความสัมพันธ์ทางสถิติ พบว่า เพศ อายุ และระดับการศึกษามี ผลต่อความเข้าใจและพฤติกรรมการอ่านฉลากน้ำแข็งในบางตัวแปรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยเฉพาะ กลุ่มเพศหญิง ช่วงอายุระหว่าง 26-59 ปี และกลุ่มที่มีการศึกษาระดับสูง มีแนวโน้มให้ความสำคัญกับการ อ่านข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์มากกว่ากลุ่มอื่น

โดยสรุป ผลการวิจัยชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นในการพัฒนารูปแบบการแสดงฉลากน้ำแข็งบริโภค ให้มีความชัดเจน ครบถ้วน และเข้าใจง่ายขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ผู้บริโภคตระหนักและสามารถเข้าถึงข้อมูล สำคัญได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันจะช่วยลดความเสี่ยงด้านสุขภาพและเสริมสร้างความมั่นใจในการบริโภค ผลิตภัณฑ์น้ำแข็งที่ปลอดภัยต่อไป

5.3 ข้อเสนอแนะ

1. การยกเลิกและประกาศกฎหมายฉบับใหม่เพื่อความชัดเจน

การจัดทำฉลากของน้ำแข็งบริโกลในภาชนะบรรจุปิดสนิท เป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน มีเพียงแค่ขั้นตอนการขอเลขสารบบอาหารหลังจากขออนุญาตสถานที่ผลิตเท่านั้น จะไม่มีขออนุญาตหรืออนุมัติฉลากอาหารจากผู้อนุญาตหรือเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการนั้นจะต้องศึกษาข้อกำหนดและปฏิบัติตามด้วยตัวเอง ซึ่งหากต้องการให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจในกฎหมายการแสดงฉลากอาหาร ถูกต้องตามกฎหมาย ควรจะมีการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2545 และประกาศฉบับใหม่ โดยปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องการแสดงฉลากอาหาร ให้เป็นไปตามปัจจุบัน เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถอ้างอิงกฎหมายได้อย่างถูกต้องและไม่เกิดความสับสน

2. การฝึกอบรมและการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการกับผู้บริโภค

ควรมีการจัดฝึกอบรมและให้ความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลาก เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจที่ถูกต้องและสามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงในการไม่ปฏิบัติตามกฎหมายและช่วยปกป้องความปลอดภัยของผู้บริโภค

และควรมีการให้ความรู้ด้านกฎหมายอาหารแก่ประชาชน ไม่ว่าจะเป็นการจัดโครงการ การประชาสัมพันธ์อย่างทั่วถึง การอบรมแก่บุตรหลานเพื่อบอกหรือส่งต่อแก่บุคคลในครอบครัว ประชาชนจะสามารถช่วยเจ้าหน้าที่ภาครัฐในการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ที่กระทำผิดตามพระราชบัญญัติอาหารได้

3. การตรวจสอบและการบังคับใช้กฎหมายที่เข้มงวด

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการตรวจสอบและบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวดเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ประกอบการทุกคนปฏิบัติตามข้อกำหนดที่กำหนดไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. (2566). ประชากรทะเบียนราษฎร จำแนกรายเพศ ปีงบประมาณ 2566 จันทบุรี. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://dashboard.anamai.moph.go.th/population/pop-all/changwat?year=2023&cw=22>. 28 ตุลาคม 2566.
- จินดา บุญช่วยเกื้อกุล, จินตนา เทียมทิพร, วิศิษฐ์ ปิยะมาตา, ทิพากร มีใจเย็น, วิษณุ โรจน์เรืองโร. (2541). การศึกษาการรับรู้และการใช้ประโยชน์ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารของประชาชนในพื้นที่เขตเมืองในประเทศไทย.
- ทิพวรรณ มานนท์ และคณะ (2554). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัยบทบาทสตรีต่อการสร้างความปลอดภัยทางอาหารของครัวเรือน ในอำเภอเสริมงาม จังหวัดลำปาง. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง. กันยายน 2555
- พระราชบัญญัติอาหาร. (2522). รับจาก กฎกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยมาตรฐานคุณภาพของอาหาร (ฉบับที่ 2), วันที่ 5 พฤษภาคม 2522.
- พรศิริ จงกล และ คณะ. (2558). การออกแบบฉลากวันหมดอายุของอาหารสำหรับผู้สูงอายุ โดยใช้หลักวิศวกรรมปัจจัยมนุษย์. สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม สำนักวิชาวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ภาสวรรณ โพธิ์แจ่ม. (2562). การรับรู้ข้อมูลโภชนาการบนฉลากอาหารเพื่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค (สารนิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2524). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท. 98 ร.จ. 52 ตอนที่ 157.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2527). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 เรื่อง น้ำแข็ง. ฉบับพิเศษ เล่ม 101 ตอนที่ 23, 9-14.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2534). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 135 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2). 107 ร.จ.3041 ตอนที่ 61.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2534). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2). เล่ม 108 ตอนที่ 94, 4914-4915.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2545). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 เรื่อง ฉลาก. เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง, 6-14.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2545). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 254 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3). เล่ม 119 ตอนพิเศษ 54 ง, 11-13.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2547). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 285 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4). เล่มที่ 122 ตอนพิเศษ 9 ง.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ราชกิจจานุเบกษา. (2553). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 316 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 6). เล่ม 127 ตอนพิเศษ 667 ง.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2557). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร. เล่ม 131 ตอนพิเศษ 102 ง, 32-39.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2560). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 383 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร (ฉบับที่ 2). เล่ม 134 ตอนพิเศษ 97 ง, 24-28.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2563). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 416 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค. เล่ม 137 ตอนพิเศษ 237 ง, 9.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2563). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร. เล่ม 138 ตอนพิเศษ 31 ง, 24-26.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2564). หนังสือคู่มือสำหรับผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำแข็งบริโภค. กองอาหาร.
- Agresti, A. (2018). *Statistical methods for the social sciences* (5th ed.). Pearson.
- Borgmeier, I., & Westenhoefer, J. (2009). Impact of different food label formats on healthiness evaluation and food choice of consumers: a randomized-controlled study. *BMC Public Health*, 9(1), 184.
- Chavasit, V., Sirilaksanamanon, K., Phithaksantayothin, P., Norapoompipat, Y., & Parinyasiri, T. (2011). Measures for controlling safety of crushed ice and tube ice in developing country. *Food Control*, 22(1), 118-123.
- Field, A. (2013). *Discovering statistics using IBM SPSS statistics* (4th ed.). Sage Publications.
- Gravetter, F. J., & Wallnau, L. B. (2017). *Statistics for the behavioral sciences* (10th ed.). Cengage Learning.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2010). *Multivariate data analysis* (7th ed.). Pearson Education.
- Juntakoon, P., & Jiamsanguanwong, A. (2018). Usability Evaluation of Nutrition Fact Label. Paper presented at the 2018 3rd International Conference on Information Systems Engineering (ICISE).
- Li, T., Messer, K. D., & Kaiser, H. M. (2020). The impact of expiration dates labels on hedonic markets for perishable products. *Food Policy*, 93, 101894.
- McHugh, M. L. (2013). The Chi-square test of independence. *Biochemia Medica*, 23(2), 143-149.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Pattida, T., Amornrat, K., Sofiya, S., & Prasert, M. (2021). BACTERIOLOGICAL QUALITY OF ICE AND ASSOCIATED SANITARY CONDITIONS IN FOOD AND BEVERAGE PREMISES IN THASALA, NAKHON SI THAMMARAT, THAILAND, *Malaysian Journal of Public Health Medicine*, 21(2), 252-256
- Temple, N. J. (2020). Front-of-package food labels: A narrative review. *Appetite*, 144, 104485.
- U.S. Food and Drug Administration. (2022). FDA regulates the safety of packaged ice. [Online]. Available: <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/fda-regulates-safety-packaged-ice>. 12 November 2023
- Wongprawmas, R., & Canavari, M. (2017). Consumers' willingness-to-pay for food safety labels in an emerging market: The case of fresh produce in Thailand. *Food Policy*, 69, 25-34.
- Yamane, T. (1973). *Statistics: An Introductory Analysis*. 3rd Edition, New York: Harper and Row.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

การคำนวณ

1. ขนาดกลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูลจากทะเบียนราษฎร (กระทรวงสาธารณสุข, 2566) พบว่าจังหวัดจันทบุรี มีจำนวนประชากรทั้งหมด 536,144 คน กำหนดค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับเท่ากับร้อยละ 5 จากนั้นอาศัยหลักสถิติตามวิธีของ Yamane (1973) ในการหาจำนวนตัวอย่าง ได้ผลลัพธ์ของจำนวนตัวอย่างเท่ากับ 400 คน ดังสมการข้างต้น

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

n = ขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการ

N = ขนาดของประชากร

e = ความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่างที่ยอมรับได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข

ข้อมูลแบบสอบถาม

ตารางที่ ค.1 แสดงข้อมูลแบบสอบถามกับจำนวนข้อมูลบนฉลากอาหารทั่วไปที่ผู้ทดสอบได้อ่าน

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
1	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	12
2	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
3	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
4	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
5	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
6	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
7	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
8	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
9	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
10	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
11	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
12	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	11
13	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	11
14	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
15	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
16	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
17	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
18	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	9
19	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
20	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	10
21	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	6
22	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	7
23	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
24	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
25	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	7
26	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
27	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
28	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
29	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
30	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	11
31	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	12
32	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
33	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	10
34	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
35	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	5
36	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	9
37	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
38	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
39	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
40	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
41	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3
42	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
43	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
44	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
45	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
46	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	4
47	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	11
48	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	11
49	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
50	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6
51	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	4
52	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	7
53	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
54	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
55	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	10
56	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	7
57	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
58	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	6
59	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
60	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	7
61	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	9
62	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
63	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
64	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
65	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
66	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
67	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	10
68	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
69	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
70	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3
71	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
72	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
73	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
74	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
75	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
76	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
77	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	5
78	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
79	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	8
80	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
81	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
82	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
83	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	13
84	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	5
85	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	10
86	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
87	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
88	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	13
89	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
90	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
91	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
92	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
93	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
94	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	6
95	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
96	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
97	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
98	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
99	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	9
100	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
101	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
102	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	5
103	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
104	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
105	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
106	ชาย	25-59 ปี	ประถมศึกษา	5
107	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
108	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	12
109	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
110	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	9
111	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
112	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
113	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
114	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
115	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
116	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	13
117	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	12
118	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
119	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
120	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
121	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
122	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	11
123	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	8
124	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
125	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
126	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
127	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
128	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
129	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	1
130	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	4
131	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
132	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	9
133	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
134	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
135	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
136	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
137	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
138	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	7
139	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
140	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	9
141	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
142	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	13
143	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6
144	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
145	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
146	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	9
147	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
148	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	11
149	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
150	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
151	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	12
152	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	13
153	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
154	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	9
155	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	4
156	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
157	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
158	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	9
159	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	9
160	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
161	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
162	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
163	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	12
164	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	13
165	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
166	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
167	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
168	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
169	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
170	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
171	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
172	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6
173	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
174	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6
175	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
176	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
177	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
178	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	13
179	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
180	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
181	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
182	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	6
183	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
184	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	6
185	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	8
186	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	2
187	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
188	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
189	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
190	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	13
191	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	7
192	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
193	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
194	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	6
195	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
196	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
197	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
198	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
199	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
200	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	6
201	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	6
202	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	12
203	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
204	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
205	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
206	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
207	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
208	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	7
209	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6
210	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	9
211	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
212	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	6
213	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
214	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
215	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
216	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
217	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
218	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	5
219	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	12
220	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
221	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	13
222	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6
223	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	4
224	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
225	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
226	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
227	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
228	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	10
229	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
230	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	8
231	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
232	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
233	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
234	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
235	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
236	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	13
237	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
238	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	4
239	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	5
240	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
241	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
242	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	7
243	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	7
244	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
245	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	13
246	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
247	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	9
248	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	3
249	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
250	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
251	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3
252	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	4
253	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
254	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	13
255	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
256	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
257	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
258	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
259	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	12
260	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	5
261	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
262	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	10
263	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	4
264	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	9
265	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
266	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
267	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
268	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
269	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	6
270	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	4
271	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	7
272	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	7
273	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
274	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
275	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	5
276	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
277	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
278	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	6
279	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	9
280	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
281	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	7
282	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
283	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
284	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	2
285	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
286	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
287	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
288	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	5
289	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	8
290	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
291	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	2
292	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
293	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
294	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	12
295	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
296	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	7
297	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	10
298	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7
299	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
300	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	2
301	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
302	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
303	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	9
304	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
305	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
306	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
307	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	9
308	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
309	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
310	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
311	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
312	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
313	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	13
314	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
315	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	11
316	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
317	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	10
318	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	11
319	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
320	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
321	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
322	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	10
323	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	7
324	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	7
325	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
326	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	13
327	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
328	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
329	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
330	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
331	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	8
332	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
333	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	10
334	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	5
335	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
336	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	4
337	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
338	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	8
339	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	6
340	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
341	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
342	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
343	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	4
344	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	9
345	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
346	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	8
347	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
348	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
349	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	2
350	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	6
351	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	8
352	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
353	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
354	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	13
355	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
356	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
357	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	13
358	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	7
359	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	4
360	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
361	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
362	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	10
363	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	1
364	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	6
365	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
366	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
367	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	4
368	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
369	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	7
370	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
371	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
372	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
373	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	9
374	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	9
375	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	13
376	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
377	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
378	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
379	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	9
380	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
381	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
382	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
383	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
384	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
385	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
386	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
387	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
388	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	5
389	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
390	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	12
391	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	9
392	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	9
393	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	13
394	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	10
395	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
396	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	7
397	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
398	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	13
399	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	13
400	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	7
401	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
402	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
403	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	11
404	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
405	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
406	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
407	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
408	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
409	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	7
410	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
411	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	7
412	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
413	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
414	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	10
415	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	5
416	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
417	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	9
418	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	10
419	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	8
420	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
421	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
422	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
423	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	7
424	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
425	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
426	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
427	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	8
428	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
429	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	9
430	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	10
431	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
432	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	9
433	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
434	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	10
435	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
436	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
437	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
438	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
439	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
440	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	7
441	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	11
442	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
443	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
444	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
445	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
446	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
447	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
448	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
449	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	9
450	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
451	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	9
452	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
453	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
454	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
455	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
456	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
457	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	9
458	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
459	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	12
460	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
461	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	7
462	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
463	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
464	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	10
465	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากอาหารทั่วไป (เต็ม 13)
466	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	9
467	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
468	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	13
469	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	13
470	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
471	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	8
472	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
473	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
474	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
475	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
476	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ค.2 แสดงข้อมูลแบบสอบถามกับจำนวนข้อมูลบนฉลากน้ำแข็งบริโภคที่ผู้ทดสอบได้อ่าน

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลากน้ำแข็งบริโภค (เต็ม 6)
1	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
2	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
3	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
4	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
5	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
6	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
7	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
8	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
9	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
10	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
11	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
12	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
13	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6
14	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
15	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
16	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
17	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
18	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
19	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
20	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	6
21	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
22	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	6
23	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
24	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	1
25	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
26	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
27	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
28	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
29	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
30	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	2
31	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
32	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
33	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
34	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
35	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
36	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
37	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
38	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
39	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
40	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
41	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
42	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
43	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
44	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
45	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
46	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	0
47	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
48	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
49	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
50	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	0
51	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโภคน้ำ (เต็ม 6)
52	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	0
53	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
54	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
55	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3
56	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
57	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
58	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
59	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
60	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
61	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
62	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
63	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
64	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
65	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
66	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
67	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
68	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
69	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	1
70	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
71	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	1
72	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
73	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
74	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
75	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
76	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
77	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโภคน้ำ (เต็ม 6)
78	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
79	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
80	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
81	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
82	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
83	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
84	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
85	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
86	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
87	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
88	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
89	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
90	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
91	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
92	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
93	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
94	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3
95	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3
96	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
97	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
98	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	5
99	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
100	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
101	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
102	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
103	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
104	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
105	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
106	ชาย	25-59 ปี	ประถมศึกษา	2
107	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
108	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
109	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
110	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
111	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
112	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
113	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
114	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
115	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
116	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
117	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
118	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
119	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
120	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
121	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	0
122	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
123	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
124	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
125	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
126	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
127	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
128	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
129	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
130	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	2
131	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
132	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
133	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
134	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
135	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
136	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
137	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
138	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
139	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
140	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
141	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
142	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	6
143	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
144	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
145	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
146	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	3
147	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
148	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
149	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	0
150	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
151	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
152	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
153	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
154	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
155	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
156	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
157	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
158	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	3
159	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	4
160	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
161	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
162	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
163	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
164	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	6
165	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
166	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
167	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
168	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
169	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
170	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
171	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
172	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
173	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
174	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	0
175	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
176	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
177	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
178	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6
179	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
180	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
181	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
182	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	3
183	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
184	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
185	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
186	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	2
187	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
188	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
189	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
190	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	6
191	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
192	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
193	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
194	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	0
195	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
196	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
197	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
198	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
199	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
200	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
201	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
202	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
203	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
204	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
205	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
206	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	2
207	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
208	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	0
209	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	2
210	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
211	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
212	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
213	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
214	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
215	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
216	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
217	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
218	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	5
219	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
220	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
221	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
222	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
223	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	0
224	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
225	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
226	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
227	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
228	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	4
229	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
230	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
231	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	0
232	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
233	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
234	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
235	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
236	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	1
237	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
238	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	1
239	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	1
240	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
241	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
242	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
243	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
244	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
245	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	6
246	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
247	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	3
248	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
249	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
250	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
251	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
252	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	2
253	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
254	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
255	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
256	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
257	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
258	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
259	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
260	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
261	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
262	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
263	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
264	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	4
265	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
266	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
267	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
268	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
269	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	2
270	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	2
271	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	4
272	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	1
273	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
274	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
275	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	1
276	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
277	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
278	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	1
279	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	3
280	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
281	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	2
282	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
283	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
284	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	2
285	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
286	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	0
287	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
288	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
289	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
290	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
291	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	1
292	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	3
293	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
294	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	5
295	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
296	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	0
297	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
298	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
299	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
300	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
301	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
302	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
303	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
304	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
305	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
306	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
307	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
308	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
309	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
310	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
311	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโภคน้ำ (เต็ม 6)
312	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
313	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	5
314	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
315	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
316	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
317	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
318	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
319	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
320	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
321	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0
322	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
323	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
324	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
325	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
326	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0
327	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
328	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
329	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
330	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
331	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	4
332	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
333	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
334	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	1
335	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	5
336	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
337	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
338	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
339	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
340	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
341	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
342	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
343	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	4
344	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	3
345	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	1
346	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
347	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	2
348	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
349	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	2
350	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	2
351	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3
352	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
353	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
354	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
355	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
356	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
357	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
358	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0
359	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	0
360	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
361	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
362	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	6
363	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
364	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	3
365	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
366	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
367	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	0
368	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
369	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
370	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
371	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
372	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	4
373	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2
374	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3
375	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
376	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
377	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	1
378	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
379	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
380	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
381	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
382	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
383	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
384	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
385	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
386	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
387	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
388	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
389	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
390	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	5
391	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
392	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
393	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	4
394	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
395	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
396	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
397	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	1
398	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	6
399	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
400	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
401	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
402	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
403	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
404	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
405	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0
406	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
407	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
408	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
409	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
410	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
411	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
412	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	2
413	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
414	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
415	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
416	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	3
417	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	4
418	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
419	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	1
420	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
421	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
422	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0
423	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	4
424	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
425	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
426	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	0
427	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
428	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	1
429	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	6
430	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
431	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
432	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	3
433	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
434	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
435	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
436	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0
437	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	2
438	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0
439	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
440	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
441	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
442	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	0
443	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0
444	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
445	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
446	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
447	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
448	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
449	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
450	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	2
451	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
452	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
453	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
454	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
455	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
456	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
457	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	5
458	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
459	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0
460	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	4
461	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
462	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
463	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
464	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	1
465	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	4
466	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	1
467	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	คะแนนการอ่านฉลาก น้ำแข็งบริโศค (เต็ม 6)
468	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
469	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
470	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	3
471	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	1
472	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	3
473	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	4
474	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	2
475	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0
476	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ค.3 แสดงข้อมูลแบบสอบถามกับพฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือนและปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือนและปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
1	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
2	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
3	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
4	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
5	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
6	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
7	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
8	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
9	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
10	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
11	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
12	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
13	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
14	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
15	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
16	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
17	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
18	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
19	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
20	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
21	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
22	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
23	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เฉพาะในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นๆ

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
24	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
25	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
26	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
27	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
28	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
29	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
30	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
31	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
32	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
33	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
34	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
35	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
36	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
37	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
38	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
39	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
40	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
41	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
42	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
43	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
44	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
45	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
46	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
47	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
48	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
49	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
50	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
51	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
52	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
53	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
54	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
55	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
56	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
57	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
58	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
59	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
60	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
61	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
62	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
63	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
64	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
65	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
66	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
67	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
68	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
69	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
70	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
71	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
72	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
73	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
74	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
75	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
76	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
77	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
78	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
79	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
80	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
81	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
82	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
83	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
84	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
85	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
86	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
87	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
88	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
89	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
90	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
91	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
92	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
93	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
94	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
95	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
96	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
97	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
98	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
99	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
100	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
101	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
102	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
103	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
104	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
105	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
106	ชาย	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
107	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
108	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
109	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
110	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
111	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
112	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
113	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
114	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
115	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
116	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
117	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
118	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
119	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
120	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
121	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
122	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
123	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
124	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
125	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
126	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
127	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
128	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
129	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
130	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
131	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
132	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
133	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
134	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
135	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
136	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
137	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
138	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
139	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
140	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
141	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
142	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
143	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
144	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
145	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
146	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
147	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
148	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
149	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
150	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
151	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
152	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
153	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
154	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
155	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
156	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
157	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
158	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
159	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
160	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
161	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
162	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
163	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
164	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
165	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
166	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
167	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
168	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
169	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
170	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
171	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
172	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
173	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
174	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
175	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
176	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
177	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
178	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
179	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
180	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
181	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
182	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
183	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
184	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
185	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
186	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	อ่าน
187	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
188	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
189	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
190	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
191	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
192	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
193	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
194	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
195	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
196	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
197	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
198	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
199	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
200	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
201	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
202	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
203	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
204	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
205	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
206	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
207	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
208	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
209	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
210	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
211	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
212	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
213	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
214	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
215	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
216	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
217	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
218	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
219	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
220	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
221	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
222	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
223	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
224	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
225	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
226	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
227	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
228	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	อ่าน
229	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
230	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
231	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
232	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
233	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
234	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
235	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
236	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
237	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
238	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
239	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
240	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
241	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
242	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
243	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
244	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
245	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
246	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
247	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
248	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
249	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	อ่าน
250	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
251	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
252	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
253	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
254	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
255	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
256	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
257	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
258	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
259	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
260	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
261	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
262	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
263	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
264	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
265	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
266	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
267	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
268	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
269	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
270	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
271	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
272	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
273	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
274	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
275	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
276	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
277	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
278	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
279	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
280	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
281	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
282	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
283	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
284	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
285	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
286	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
287	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
288	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
289	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
290	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
291	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
292	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
293	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
294	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
295	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
296	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
297	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
298	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
299	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
300	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
301	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
302	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
303	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
304	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
305	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
306	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
307	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
308	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
309	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
310	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
311	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
312	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
313	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
314	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
315	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
316	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
317	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
318	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
319	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
320	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
321	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
322	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
323	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
324	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
325	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
326	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
327	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
328	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
329	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
330	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
331	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
332	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
333	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
334	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
335	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
336	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
337	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
338	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
339	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
340	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
341	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
342	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
343	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
344	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
345	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
346	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
347	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	อ่าน
348	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
349	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	อ่าน
350	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	อ่าน
351	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
352	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
353	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
354	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
355	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
356	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
357	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
358	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
359	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
360	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
361	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
362	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
363	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
364	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
365	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
366	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
367	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
368	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
369	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
370	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
371	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
372	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
373	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
374	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
375	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
376	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	อ่าน
377	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่อ่าน
378	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
379	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
380	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
381	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
382	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
383	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
384	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
385	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
386	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
387	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
388	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
389	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
390	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
391	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
392	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
393	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
394	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
395	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
396	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
397	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
398	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
399	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
400	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
401	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
402	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
403	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
404	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
405	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
406	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
407	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
408	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
409	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
410	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
411	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
412	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
413	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
414	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
415	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
416	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
417	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	อ่าน
418	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
419	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
420	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
421	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
422	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
423	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
424	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
425	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
426	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
427	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
428	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
429	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
430	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
431	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
432	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
433	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
434	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
435	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
436	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
437	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
438	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
439	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
440	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
441	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
442	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
443	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
444	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
445	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
446	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
447	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
448	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
449	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
450	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน
451	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
452	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
453	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
454	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
455	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
456	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
457	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
458	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
459	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
460	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
461	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
462	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	อ่าน
463	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
464	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
465	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
466	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
467	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่อ่าน
468	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
469	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
470	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	อ่าน
471	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่อ่าน
472	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
473	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	พฤติกรรมการอ่าน ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือน และปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค
474	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่อ่าน
475	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน
476	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่อ่าน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ค.4 แสดงข้อมูลแบบสอบถามกับผู้ที่ทราบถึงการต้องแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมระบุ วัน เดือนและปี บนฉลากน้ำแข็งบริโภค

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
1	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
2	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
3	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
4	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
5	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
6	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
7	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
8	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
9	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
10	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
11	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
12	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
13	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
14	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
15	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
16	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
17	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
18	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
19	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
20	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
21	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
22	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
23	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับใช้ในงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นๆ

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
24	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
25	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
26	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
27	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
28	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
29	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
30	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
31	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
32	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
33	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
34	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
35	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
36	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
37	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
38	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
39	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
40	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
41	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
42	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
43	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
44	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
45	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
46	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
47	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
48	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
49	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
50	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
51	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
52	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
53	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
54	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
55	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
56	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
57	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
58	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
59	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
60	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
61	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
62	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
63	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
64	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
65	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
66	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
67	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
68	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
69	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
70	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
71	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
72	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
73	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
74	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
75	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
76	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
77	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
78	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
79	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
80	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
81	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
82	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
83	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
84	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
85	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
86	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
87	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
88	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
89	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
90	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
91	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
92	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
93	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
94	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
95	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
96	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
97	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
98	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
99	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
100	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
101	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
102	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
103	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
104	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
105	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
106	ชาย	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
107	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
108	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
109	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
110	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
111	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
112	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
113	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
114	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
115	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
116	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
117	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
118	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
119	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
120	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
121	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
122	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
123	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ชนด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
124	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
125	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
126	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
127	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
128	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
129	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
130	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
131	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
132	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
133	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
134	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
135	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
136	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
137	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
138	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
139	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
140	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
141	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
142	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
143	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
144	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
145	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
146	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
147	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
148	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ชนด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโกลก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
149	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
150	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
151	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
152	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
153	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
154	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
155	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
156	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
157	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
158	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
159	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
160	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
161	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
162	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
163	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
164	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
165	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
166	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
167	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
168	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
169	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
170	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
171	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
172	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
173	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
174	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
175	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
176	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
177	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
178	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
179	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
180	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
181	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
182	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
183	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
184	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
185	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
186	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
187	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
188	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
189	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
190	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
191	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
192	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
193	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
194	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
195	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
196	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
197	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
198	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ชนด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
199	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
200	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
201	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
202	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
203	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
204	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
205	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
206	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
207	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
208	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
209	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
210	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
211	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
212	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
213	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
214	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
215	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
216	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
217	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
218	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
219	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
220	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
221	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
222	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
223	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
224	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
225	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
226	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
227	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
228	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
229	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
230	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
231	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่ทราบ
232	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
233	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
234	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
235	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
236	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
237	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
238	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
239	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
240	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
241	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
242	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
243	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
244	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
245	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
246	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
247	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
248	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ชนด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
249	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
250	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
251	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
252	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
253	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
254	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
255	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
256	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
257	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
258	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
259	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
260	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
261	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
262	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
263	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
264	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
265	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
266	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
267	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
268	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
269	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
270	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ทราบ
271	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
272	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
273	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
274	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
275	ชาย	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
276	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
277	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
278	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
279	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
280	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
281	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
282	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
283	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
284	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	ไม่ทราบ
285	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
286	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่ทราบ
287	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
288	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
289	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
290	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
291	หญิง	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	ทราบ
292	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
293	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
294	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
295	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
296	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
297	หญิง	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
298	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ชนด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
299	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
300	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ไม่ทราบ
301	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
302	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
303	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
304	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
305	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
306	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
307	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
308	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
309	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
310	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
311	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
312	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
313	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
314	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
315	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
316	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
317	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
318	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
319	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
320	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
321	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
322	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
323	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ชนด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
324	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
325	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
326	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
327	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
328	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
329	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
330	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
331	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
332	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
333	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
334	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
335	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
336	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
337	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
338	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
339	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
340	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
341	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
342	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
343	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
344	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
345	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
346	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
347	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
348	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
349	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
350	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
351	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
352	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
353	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
354	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
355	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
356	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
357	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
358	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
359	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
360	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
361	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
362	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
363	ชาย	60 ปีขึ้นไป	ประถมศึกษา	ทราบ
364	หญิง	60 ปีขึ้นไป	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
365	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
366	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
367	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
368	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
369	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
370	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
371	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
372	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
373	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ชนด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
374	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
375	ชาย	60 ปีขึ้นไป	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
376	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
377	หญิง	25-59 ปี	ประถมศึกษา	ทราบ
378	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
379	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
380	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
381	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
382	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
383	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
384	ชาย	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
385	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
386	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
387	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
388	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
389	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
390	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
391	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
392	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
393	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
394	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
395	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
396	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
397	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
398	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรริบิโรคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
399	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
400	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
401	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
402	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
403	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
404	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
405	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
406	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
407	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
408	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
409	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
410	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
411	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
412	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
413	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
414	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
415	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
416	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
417	หญิง	18-24 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ทราบ
418	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
419	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
420	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
421	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
422	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
423	หญิง	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
424	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
425	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
426	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
427	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
428	ชาย	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
429	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
430	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
431	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
432	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
433	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
434	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
435	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
436	หญิง	25-59 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
437	ชาย	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
438	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
439	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
440	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
441	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
442	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
443	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
444	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
445	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
446	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
447	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
448	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ชนด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
449	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
450	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
451	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
452	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
453	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
454	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
455	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
456	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
457	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
458	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
459	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
460	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
461	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
462	ชาย	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
463	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ทราบ
464	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ทราบ
465	ชาย	18-24 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
466	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
467	หญิง	25-59 ปี	สูงกว่าปริญญาตรี	ไม่ทราบ
468	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
469	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
470	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ทราบ
471	หญิง	25-59 ปี	ปริญญาตรี	ไม่ทราบ
472	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
473	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ	เพศ	ช่วงอายุ	จบการศึกษาระดับสูงสุด	ทราบหรือไม่ว่าน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ ต้องมีแสดงข้อความ “ควรรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ระบุวัน เดือนและปี
474	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา	ไม่ทราบ
475	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ
476	หญิง	18-24 ปี	มัธยมศึกษาตอนต้น	ไม่ทราบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล นายธีร์ธวัช ศรีมงคล
 วัน เดือน ปีเกิด 10 พฤศจิกายน 2541
 ที่อยู่ 29/2 หมู่ที่ 9 ตำบลปากน้ำแหลมสิงห์ อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี 221310

ประวัติการศึกษา :

2560 มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาราชวิทยาลัย ชลบุรี
 2564 วิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะอุตสาหกรรมอาหาร สาขาวิชาวิศวกรรมแปรรูปอาหาร
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
 2568 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมอาหาร สาขาวิชาการจัดการ
 ความปลอดภัยอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ประสบการณ์ทำงาน :

2564 – ปัจจุบัน นักวิชาการสาธารณสุข กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี
 3 ตุลาคม 2567 อาจารย์บรรยายพิเศษ หัวข้อ Process Control นักศึกษาชั้นปีที่ 3
 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมอาหาร
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้