



การศึกษาความรู้ และทัศนคติต่อการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย
ของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

Knowledge and attitude toward the legal food labeling of food producers in
Ayutthaya Province

ฐานวดี บุญพันธุ์¹, ธนะวิชช์ ปานน้อย²

Thanawadee Boonpanth¹, Tanavij Pannoi²

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และทัศนคติต่อการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตแล้วในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 182 คน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามในระหว่างวันที่ 11 – 25 มกราคม 2568 ผลการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการจัดทำฉลากอาหารเฉลี่ย 5.36 ปี เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหาร ร้อยละ 52.20 ทราบว่าการจัดทำฉลากต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ร้อยละ 91.21 โดยรับทราบจากพนักงานเจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร้อยละ 23.60 จัดทำฉลากอาหารตามที่ทีมงาน/ แผนกผู้รับผิดชอบได้ตกลงกัน ร้อยละ 35.71 ไม่เคยถูกพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบกรณีแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ร้อยละ 74.18 ไม่เคยถูกดำเนินคดีฐานแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ร้อยละ 86.26 มีความรู้ในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย อยู่ในระดับมาก (14.02 ± 1.74 จากคะแนนเต็ม 16) ทัศนคติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายอยู่ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง (4.24 ± 0.43) และการปฏิบัติของผู้ประกอบการในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายอยู่ในระดับบ่อยครั้ง (3.99 ± 0.59) เมื่อวิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้าง (Structural Equation Modeling: SEM) พบว่าความรู้เพียงอย่างเดียวที่มีอิทธิพลทางตรงกับการปฏิบัติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.037$) โดยปัญหาในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย คือ ไม่เข้าใจ ข้อกำหนด มีเยอะและเปลี่ยนแปลงบ่อย ดังนั้น การให้ความรู้ในแบบสรุปที่เข้าใจง่าย ผ่านช่องทางที่เข้าถึงได้ง่ายและเป็นปัจจุบัน จะช่วยให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาจัดทำฉลากอาหารได้ถูกต้องตามกฎหมายมากขึ้น

คำสำคัญ : ฉลากอาหาร, ผู้ประกอบการผลิตอาหาร, ความรู้, ทัศนคติ, การปฏิบัติตามกฎหมาย

¹ เภสัชกรชำนาญการ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

¹ Pharmacist, Professional Level, Division of Consumer Health Protection and Public Health Pharmacy, Ayutthaya Provincial Public Health Office. E-mail: pla017@hotmail.com

² อาจารย์ประจำสำนักวิชาเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

² Lecturer at School of Pharmacy, Walailak University. E-mail: tanavij.pa@wu.ac.th



Abstract

This research was a cross-sectional design that aimed to explore knowledge and attitude towards food labeling with regard to the Thai law among food producers in Ayutthaya Province, Thailand. All 182 participants who received the legal permission of food production were selected to fill answer the survey questions. The results showed that most participants experienced in food labeling by 5.36 years. Over half of participants (52.20 %) were trained in legal food labeling, while, 91.21% of participants learned how to comply with the law of food labeling from Food and Drug Administration staff. 23.60% of participants make their food labels by the responsible team/department agreed, while, 35.71% of participants had never been checked by officials for incorrect food labeling. In addition, 86.26% of participants had a good level of food labeling knowledge (14.02 ± 1.74 out of 16 marks), whereas, 74.18% of the participants had never been legally penalized because of the violation of food label law. Most participants strongly agree to follow the law of food labeling (4.24 ± 0.43), as well as, they often do the food label by law (3.99 ± 0.59). The direct association of knowledge to practice was resulted ($p = 0.037$). There was no direct association between attitude and practice, as well as, mediation effects of attitude between knowledge and practice regarding the Structure Equation Model. Accordingly, participants responded that they do not understand the law of food labeling thoroughly due to too many revisions, as well as, too many laws issued. In conclusion, providing updated knowledge of food labeling with friendly users and an easy-to-access platform is recommended for food producers to comply a good practice of food labeling by the law.

Keywords : Food labels, Food producer, Knowledge, Attitude, Legal compliance



บทนำ

ฉลากอาหารเป็นสิ่งสำคัญกับทุกองค์ประกอบในห่วงโซ่การผลิตอาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบการผลิตอาหารใช้ฉลากเป็นเครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลและโฆษณาผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค รวมทั้งใช้ในการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์เพื่อการแข่งขันทางการค้า หน่วยงานภาครัฐและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการคุ้มครองผู้บริโภคใช้เป็นเครื่องมือในการติดตามและตรวจสอบคุณภาพอาหาร พร้อมใช้ในการให้ข้อมูลความรู้ที่มีประโยชน์แก่ผู้บริโภค และผู้บริโภคใช้ฉลากอาหารเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจเลือกซื้อ พร้อมสร้างความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร¹ ทั้งนี้ การจัดทำฉลากอาหาร ผู้ประกอบการผลิตอาหารจะต้องเป็นผู้จัดทำขึ้นตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ทั้งกฎหมายหลักและกฎหมายที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ หากไม่ปฏิบัติตามจะถือเป็นความผิดและมีโทษตามกฎหมาย

ข้อมูลของกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)² พบว่าผู้ประกอบการผลิตอาหารที่ได้รับการตรวจสอบในช่วงปี พ.ศ. 2564 – 2566 มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามกฎหมายถึงร้อยละ 43.9 และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี ส่วนใหญ่เป็นการตรวจสอบกรณีได้รับแจ้งเรื่องร้องเรียนถึงร้อยละ 63.8 และเป็นการร้องเรียนที่ประสงค์เงินสินบนถึงร้อยละ 69.68 ทั้งนี้ ประเด็นที่พบความผิดส่วนใหญ่เป็นความผิดเกี่ยวกับการแสดงข้อมูลพื้นฐานที่ไม่ซับซ้อนและเห็นความผิดได้ชัดเจนบนฉลาก เช่น การแสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต หรือการไม่แสดงข้อมูลผู้แพ้อาหาร ซึ่งเป็นความผิดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหาร ในภาชนะบรรจุเพียงฉบับเดียวและเป็นหลักเกณฑ์

ในภาชนะบรรจุเพียงฉบับเดียวและเป็นหลักเกณฑ์ขึ้นพื้นฐาน

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นจังหวัดที่มีผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารจำนวนมาก (6,332 ตำรับ/ปี) สูงเป็นลำดับที่ 10 ของประเทศ³ และพบปัญหาผู้ประกอบการผลิตอาหารจัดทำฉลากอาหารไม่ถูกต้องเช่นเดียวกัน โดยในช่วงปี พ.ศ. 2564 – 2566^{4,6} มีการตรวจสอบและดำเนินคดีกับผู้ประกอบการผลิตอาหารทั้งหมด 39 ราย เป็นการดำเนินคดีกรณีมีการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง 28 ราย คิดเป็นร้อยละ 93.75 และเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีลักษณะเข้าข่ายโรงงาน 21 ราย คิดเป็นร้อยละ 80.00 ทั้งนี้ มีผู้ประกอบการผลิตอาหารที่ถูกดำเนินคดีด้านฉลากซ้ำมากกว่า 1 ครั้ง จำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 35.71

จากข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นว่า การจัดทำฉลากอาหารเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมาย แต่ยังคงพบว่าผู้ประกอบการผลิตอาหารส่วนใหญ่มีการจัดทำฉลากอาหารได้ไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดพื้นฐานในประเด็นที่ผู้บริโภคสังเกตได้ง่ายและมีแนวโน้มพบการกระทำผิดเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับในปี พ.ศ. 2567 กระทรวงสาธารณสุขมีการแก้ไขกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร โดยมีการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับและออกประกาศฉบับใหม่ที่เพิ่งมีผลบังคับใช้ นอกจากนี้ ยังไม่เคยมีการศึกษาเกี่ยวกับฉลากอาหารในมุมมองของผู้ประกอบการผลิตอาหาร ดังนั้น จึงเป็นที่น่าสนใจว่าผู้ประกอบการผลิตอาหารจะมีการปฏิบัติในการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องตามกฎหมายอย่างไรและปัจจัยใดที่มีผลต่อการจัดทำฉลากอาหาร การศึกษานี้



จึงเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยสะท้อนถึงปัจจัยที่มีผลต่อการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อนำไปใช้ในการกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหาการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาความรู้ต่อการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. เพื่อศึกษาทัศนคติต่อการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วิธีการศึกษาวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional Survey Research) โดยเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามในรูปแบบออนไลน์ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น เป็นคำถามปลายปิด (Close-end Questionnaires) และคำถามปลายเปิด (Open-end Questionnaires) เพื่อศึกษาความรู้และทัศนคติต่อการจัดทำฉลากอาหารตามที่กฎหมายกำหนดของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ ผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาที่ได้รับอนุญาตแล้วจำนวน 302 คน ขนาดของกลุ่มตัวอย่างคำนวณได้จากสูตรของ Cochran⁷ โดยกำหนดระดับความเชื่อมั่นเท่ากับ 95% ความคลาดเคลื่อนในการประมาณค่าที่ 0.05 ได้จำนวนตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา

ไม่น้อยกว่า 170 คน โดยมีเกณฑ์การคัดตัวอย่างออกจากการศึกษา ได้แก่ ผู้ที่ไม่ตอบแบบสอบถามภายในระยะเวลาที่กำหนด ผู้ที่ตอบข้อมูลในแบบสอบถามในส่วนที่สำคัญไม่ครบถ้วน และผู้ที่ไม่ประสงค์จะให้ข้อมูลแก่ผู้วิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากกรอบแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรม การปฏิบัติ (Knowledge Attitude Practice: KAP) ประกอบกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แบ่งออกเป็น 6 ส่วน ดังนี้

1. ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 9 ข้อคำถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ในการทำงาน ณ สถานที่ผลิตอาหาร ประสบการณ์ในการจัดทำฉลากอาหาร การอบรมเกี่ยวกับการจัดทำฉลาก การทราบถึงการจัดทำฉลากอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามกฎหมาย ผู้แนะนำการจัดทำฉลากอาหาร และแหล่งที่ใช้ศึกษาหลักเกณฑ์ในการจัดทำฉลากอาหาร

2. ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ จำนวน 10 ข้อ ได้แก่ ประเภทของสถานที่ผลิตอาหาร ระยะเวลาที่สถานที่ผลิตอาหารได้รับอนุญาต จำนวนประเภทอาหารที่ได้รับอนุญาต ความถี่ในการจัดทำฉลากอาหาร ผู้มีหน้าที่ในการจัดทำฉลากอาหารของสถานที่ผลิตอาหาร วิธีการจัดทำฉลากอาหารของสถานที่ผลิตอาหาร การถูกตรวจสอบจากพนักงานเจ้าหน้าที่กรณีแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง การถูกดำเนินคดีฐานแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง การตรวจพบฉลากอาหารที่ไม่ถูกต้องก่อนนำไปใช้และการตรวจพบ



ฉลากอาหารที่ไม่ถูกต้องหลังจำหน่ายสินค้าไปแล้ว

3. ส่วนที่ 3 ข้อสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย (สำหรับอาหารทุกประเภท) จำนวน 16 ข้อ ลักษณะคำถามเป็นแบบถูก-ผิด (True - False Items) โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้ หากตอบถูก ได้ 1 คะแนน หากตอบผิด ได้ 0 คะแนน จัดระดับความรู้เป็น 3 ระดับ โดยพิจารณาตามเกณฑ์ของบลูม⁸ ดังนี้

- ได้คะแนน มากกว่าร้อยละ 80 ขึ้นไป (13 – 16 คะแนน) หมายถึง มีความรู้อยู่ในระดับมาก

- ได้คะแนน ระหว่างร้อยละ 60 – 79.99 (10 – 13 คะแนน) หมายถึง มีความรู้ในระดับปานกลาง

- ได้คะแนน น้อยกว่าร้อยละ 60 (0 – 9 คะแนน) หมายถึง มีความรู้ในระดับน้อย

4. ส่วนที่ 4 ข้อคำถามเกี่ยวกับทัศนคติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย เป็นการสอบถามระดับความคิดเห็นแบบมาตราส่วน (Rating Scale) ของลิเคอร์ท 5 ระดับ จำนวน 13 ข้อ แปลผลได้ ดังนี้

- คะแนนเฉลี่ย 4.21 – 5.00 หมายถึง ความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง

- คะแนนเฉลี่ย 3.41 – 4.20 หมายถึง ความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย

- คะแนนเฉลี่ย 2.61 – 3.40 หมายถึง ความคิดเห็นในระดับไม่แน่ใจ

- คะแนนเฉลี่ย 1.81 – 2.60 หมายถึง ความคิดเห็นในระดับไม่เห็นด้วย

- คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 1.80 หมายถึง ความคิดเห็นในระดับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

5. ส่วนที่ 5 ข้อคำถามการปฏิบัติของผู้ประกอบการในการจัดทำฉลากอาหาร เป็นการสอบถามระดับความคิดเห็นแบบมาตราส่วน (Rating Scale) ของลิเคอร์ท 5 ระดับ จำนวน 10 ข้อ แปลผลได้ ดังนี้

- คะแนนเฉลี่ย 4.21 – 5.00 หมายถึง ปฏิบัติประจำ

- คะแนนเฉลี่ย 3.41 – 4.20 หมายถึง ปฏิบัติบ่อยครั้ง

- คะแนนเฉลี่ย 2.61 – 3.40 หมายถึง ปฏิบัติบางครั้ง

- คะแนนเฉลี่ย 1.81 – 2.60 หมายถึง ปฏิบัตินาน ๆ ครั้ง

- คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 1.80 หมายถึง ไม่เคยปฏิบัติเลย

6. ส่วนที่ 6 คำถามถึงปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะต่อการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องตามกฎหมาย ซึ่งเป็นข้อคำถามปลายเปิด จำนวน 2 ข้อ

เครื่องมือได้รับการทดสอบความตรงเชิงเนื้อหาโดยให้ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน พิจารณาความเหมาะสมของคำถามว่าสามารถวัดตัวแปรที่ต้องการได้หรือไม่ ตลอดจนพิจารณาถึงความชัดเจน และการสื่อความหมายของคำถาม โดยความรู้ในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย 20 ข้อ ผ่านเกณฑ์ทุกข้อคำถาม ค่าความค่า IOC เท่ากับ 0.80 ทัศนคติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายผ่านเกณฑ์ จำนวน 15 ข้อคำถาม ค่าความค่า IOC เท่ากับ 0.91 และการปฏิบัติของผู้ประกอบการในการจัดทำฉลากอาหารผ่านเกณฑ์ทุกข้อคำถาม ค่าความค่า IOC เท่ากับ 0.90 จากนั้นนำไปหาความเชื่อมั่นโดยทดสอบในผู้รับอนุญาตผลิตอาหารในจังหวัดนนทบุรี ซึ่งไม่ใช่กลุ่ม



ตัวอย่างในการวิจัย แต่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน จำนวน 30 คน โดยความรู้ในการจัดฉลากอาหารตามกฎหมายคงเหลือจำนวน 16 ข้อคำถาม ใช้วิธี Kuder-Richardson คำนวณค่า KR-20 เท่ากับ 0.80 ทศนคติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายคงเหลือจำนวน 13 ข้อคำถาม คำนวณค่าสัมประสิทธิ์ Cronbach's Alpha เท่ากับ 0.83 ขณะที่การปฏิบัติของผู้ประกอบการในการจัดทำฉลากอาหาร มีค่าสัมประสิทธิ์ Cronbach's Alpha เท่ากับ 0.76 โดยค่าสัมประสิทธิ์ Cronbach's Alpha ของทศนคติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายและการปฏิบัติของผู้ประกอบการในการจัดทำฉลากอาหารมีค่าเท่ากับ 0.81 ถือว่าเครื่องมือมีความเที่ยงในระดับสูง สามารถนำมาใช้ได้

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยส่งลิงก์แบบสอบถามที่พัฒนาขึ้นให้แก่ผู้ประกอบการผลิตอาหาร จำนวน 302 คน ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในระหว่างวันที่ 11 – 25 มกราคม 2568 โดยผู้วิจัยมีกระบวนการติดตามแบบสอบถามไปยังผู้ให้ข้อมูลทุกรายที่ไม่ตอบแบบสอบถามภายในเวลาที่กำหนด

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน แสดงข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถามและคำตอบตามข้อคำถาม จากนั้นใช้สถิติเชิงอนุมานหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระ คือ ความรู้ และทศนคติต่อการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย และตัวแปรตามคือ การปฏิบัติของผู้ประกอบการในการจัดทำฉลากอาหาร โดยใช้ Structure Regression Model ด้วยวิธี Mediation analysis เพื่อทดสอบ Mediation

effect ของตัวแปรทัศนคติตามทฤษฎี Schwartz⁹ โดยการทดสอบทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญเท่ากับ 0.05

จริยธรรมการวิจัย

การวิจัยนี้ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เลขที่โครงการวิจัย 8/2568 ลงวันที่ 3 ธันวาคม 2567

ผลการวิจัย

ผลการตอบกลับแบบสอบถามจากผู้ประกอบการผลิตอาหารจากสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหารแล้วในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทั้งหมด 302 คน พบว่าที่ระยะเวลาที่กำหนดส่งแบบสอบถาม 15 วัน มีการตอบกลับจากผู้ประกอบการผลิตอาหาร 182 คน อัตราการตอบกลับคิดเป็นร้อยละ 60.26

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 70.88) มีอายุเฉลี่ยเท่ากับ 40.81 ปี ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาสูงสุดระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ร้อยละ 69.23 โดยมีประสบการณ์ในการจัดทำฉลากอาหารเท่ากับ 5.36 ปี ส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหาร ร้อยละ 52.20 และส่วนใหญ่ทราบว่าการจัดทำฉลากอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามกฎหมายร้อยละ 91.21 โดยทราบเงื่อนไขหรือหลักเกณฑ์ในการจัดทำฉลากอาหาร 3 ลำดับแรก คือ พนักงานเจ้าหน้าที่จาก อย. ร้อยละ 23.60, พนักงานเจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ร้อยละ 22.84 และศึกษาด้วยตนเองร้อยละ 21.83 ตามลำดับ สำหรับแหล่งที่ใช้ศึกษาหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามกฎหมายด้วยตนเอง ส่วนใหญ่ศึกษาจากเว็บไซต์กองอาหาร ร้อยละ 41.90



รองลงมา คือเว็บไซต์ให้ความรู้ต่าง ๆ (นอกเหนือจาก
เว็บไซต์กองอาหาร) ร้อยละ 31.28 และคู่มือ/ เอกสาร

ที่ได้รับแจกจากเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 24.02
ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม (Participant Characteristics) (n = 182)

ลักษณะข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	129	70.88
ชาย	53	29.12
อายุ (ค่าเฉลี่ย 81.40±10.78)		
20 ถึง 29 ปี	27	14.84
30 ถึง 39 ปี	62	34.07
40 ถึง 49 ปี	54	29.67
50 ถึง 59 ปี	27	14.84
60 ขึ้นไป	12	6.59
ระดับการศึกษาสูงสุด		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	22	09.12
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	126	23.69
ปริญญาโท	34	68.18
ปริญญาเอก	-	-
ประสบการณ์ในการจัดทำฉลากอาหาร (ค่าเฉลี่ย 36.5±5.40)		
น้อยกว่า ปี 5	101	49.55
ปี 10 – 5	56	77.30
ปี 15 – 11	13	14.70
ปี 20 – 16	10	49.50
มากกว่า ปี 20	2	10.10
การอบรมเกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหาร		
เคยอบรม	95	20.52
ไม่เคยอบรม	87	80.47
ทราบว่าการจัดทำฉลากอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามกฎหมาย		
ทราบ	166	21.91
ไม่ทราบ	16	79.80
บุคคลที่ทำให้ทราบหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามกฎหมายในการจัดทำฉลาก กรณีทราบว่ามีหลักเกณฑ์ (n=166) (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)		
พนักงานเจ้าหน้าที่จาก สสจ.	90	84.22
พนักงานเจ้าหน้าที่จาก อย.	93	60.23
ผู้ผลิต/ขายบรรจุภัณฑ์ (ขวด, ถัง) หรือฉลาก	27	85.60



ตารางที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม (Participant Characteristics) (n = 182) (ต่อ)

ลักษณะข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
บุคคลที่ทำให้ทราบหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามกฎหมายในการจัดทำฉลาก กรณีทราบว่ามีหลักเกณฑ์ (n=166) (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)		
ผู้ผลิตอาหารที่เคยทำมาก่อน	29	36.70
เจ้าหน้าที่ในสถานที่ผลิตของท่าน	35	88.80
เจ้าของกิจการ	11	79.20
ศึกษาด้วยตนเอง	86	83.21
อื่น ๆ	23	84.50
แหล่งที่ใช้ศึกษาหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามกฎหมาย กรณีทราบว่ามีหลักเกณฑ์ (n = 86) (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)		
เว็บไซต์ให้ความรู้ต่าง ๆ (นอกเหนือจากเว็บไซต์กองอาหาร)	56	31.28
เว็บไซต์กองอาหาร	75	41.90
คู่มือ/เอกสารที่ได้รับแจกจากเจ้าหน้าที่	43	24.02
อื่น ๆ	5	2.79

2. คุณลักษณะของสถานประกอบการผลิตอาหาร

สถานประกอบการผลิตอาหารส่วนใหญ่เป็นประเภทเข้าข่ายโรงงาน ร้อยละ 66.48 ระยะเวลาที่ได้รับอนุญาตเฉลี่ยเท่ากับ 13.37 ปี ส่วนใหญ่เป็นสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหาร 1 ประเภท ร้อยละ 46.15 มีความถี่ในการจัดทำฉลากของอาหารแต่ละประเภทเฉลี่ยน้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี ร้อยละ 33.52 ส่วนใหญ่ผู้รับผิดชอบทำหน้าที่ในการ

จัดทำฉลากอาหารของสถานที่ผลิตอาหารเป็นบุคคลที่ได้รับมอบหมาย ร้อยละ 39.56 วิธีในการจัดทำฉลากอาหารเป็นการจัดทำตามที่ทีมงาน/แผนกผู้รับผิดชอบได้ตกลงกัน ร้อยละ 35.71 ส่วนใหญ่สถานที่ผลิตอาหารไม่เคยถูกพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบกรณีแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ร้อยละ 74.18 ส่วนใหญ่ไม่เคยถูกดำเนินคดีฐานแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ร้อยละ 88.26 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 คุณลักษณะของสถานประกอบการผลิตอาหาร (n = 182)

ลักษณะสถานประกอบการ	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทของสถานที่ผลิตอาหาร		
เข้าข่ายโรงงาน (ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร : แบบ อ.2)	121	66.48
ไม่เข้าข่ายโรงงาน (ได้รับใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน : แบบ สป.1/1)	61	33.52
ระยะเวลาที่สถานที่ผลิตอาหารได้รับอนุญาต (ค่าเฉลี่ย 13.37 ± 10.67)		
น้อยกว่า 5 ปี	43	23.63
5 – 10 ปี	52	28.57
11 – 15 ปี	22	12.09
16 – 20 ปี	25	13.74



ตารางที่ 2 คุณลักษณะของสถานประกอบการผลิตอาหาร (n = 182) (ต่อ)

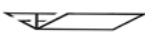
ลักษณะสถานประกอบการ	จำนวน	ร้อยละ
ระยะเวลาที่สถานที่ผลิตอาหารได้รับอนุญาต (ค่าเฉลี่ย 13.37 ± 10.67)		
มากกว่า 20 ปี	40	21.98
จำนวนประเภทอาหารที่ได้รับอนุญาต (ไม่แยกกรรมวิธีการผลิต)		
1 ประเภท	84	46.15
2 – 5 ประเภท	49	26.92
6 – 10 ประเภท	25	13.74
มากกว่า 10 ประเภท	24	13.19
ผู้มีหน้าที่ในการจัดทำฉลากอาหาร		
เจ้าของกิจการ	36	19.78
บุคคลที่ได้รับมอบหมาย	72	39.56
แผนก/ฝ่ายที่รับผิดชอบโดยเฉพาะ	71	39.01
อื่น ๆ	3	1.65
วิธีในการจัดทำฉลาก		
จัดทำตามที่ได้ศึกษาด้วยตนเอง	33	13.18
จัดทำตามที่ทีมงาน/แผนกผู้รับผิดชอบได้ตกลงกัน	65	71.35
จัดทำตามข้อมูลที่ขายบรรจุภัณฑ์ (ขวด หรือถุง หรือสติ๊กเกอร์) แนะนำ	18	89.90
จัดทำโดยอาศัยต้นแบบจากผู้ผลิตอาหารประเภทเดียวกันรายอื่น	20	99.10
จัดทำโดยให้พนักงานเจ้าหน้าที่จาก สสจ. ตรวจสอบตัวอย่างฉลากก่อน	46	27.25
สถานที่ผลิตอาหารเคยถูกพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบกรณีแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง		
เคย	47	82.25
ไม่เคย	135	18.74
สถานที่ผลิตอาหารเคยถูกดำเนินคดีฐานแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง		
เคย	25	74.13
ไม่เคย	157	26.88

3. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย
ผู้ประกอบการผลิตอาหาร มีคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายเฉลี่ย

14.02 ± 1.74 คะแนน คะแนนต่ำสุด 4 คะแนน
คะแนนสูงสุด 16 คะแนน โดยส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับมาก ร้อยละ 83.52 รองลงมาคือ ระดับปานกลาง ร้อยละ 15.38 และระดับน้อย 1.10 ดังตารางที่ 3



ตารางที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารของผู้ประกอบการผลิตอาหาร (n = 182)

คำถาม	เข้าข่ายโรงงาน (n = 121)		ไม่เข้าข่ายโรงงาน (n = 61)	
	ตอบถูก (คน)	%	ตอบถูก (คน)	%
1. ชื่ออาหารที่แสดงบนฉลากไม่จำเป็นต้องตรงกับที่ได้รับอนุญาต	99	81.82	56	91.80
2. สามารถแสดงสรรพคุณของอาหารในชื่ออาหารได้	102	84.30	47	77.05
3. เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) บนฉลากต้องแสดงตามรูปแบบที่กำหนด คือ XX-X-XXXXX-X-XXXX	111	91.74	60	98.36
4. เครื่องหมาย  แสดงบนฉลากโดยไม่ต้องใส่เลข อย. ได้	118	97.52	60	98.36
5. อาหารชนิดเดียวกันแต่ชื่ออาหารต่างกัน สามารถใช้เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) เดียวกันได้	111	91.74	54	88.52
6. บนฉลากอาหารที่ท่านผลิตต้องมีข้อความ “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย”	115	95.04	61	100.00
7. หากมีผู้ว่าจ้างให้ท่านผลิตสินค้าให้ บนฉลากอาหารจะต้องแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ว่าจ้างบนฉลากอาหารแทนชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต	94	77.69	42	68.85
8. ปริมาณของอาหารที่บรรจุในภาชนะ สามารถใช้จำนวนนับแทนหน่วยวัดได้ เช่น ใช้ “6 ชิ้น” แทน “300 กรัม” ได้	94	77.69	53	86.89
9. ส่วนประกอบที่สำคัญให้แสดงเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และเรียงลำดับปริมาณจากน้อยไปมาก	77	63.64	31	50.82
10. ถ้าในอาหารมีส่วนประกอบของกุ้งผสมอยู่ จะต้องมีการแสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีกุ้ง” หรือ มีกุ้ง บนฉลากอาหารด้วย	109	90.08	56	91.80
11. ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เช่น สารกันเสีย หรือสีผสมอาหาร ในปริมาณเล็กน้อย จะแสดงหรือไม่แสดงสารที่ใช้บนฉลากอาหารก็ได้	110	90.91	52	85.25
12. การแสดงวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์สามารถเลือกใช้ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับไว้หน้า วัน/เดือน/ปี หรือ เดือน/ปี ที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุของอาหารนั้น	115	95.04	61	100.00
13. ชื่ออาหาร ปริมาณของอาหารและวันเดือนปีที่ควรบริโภค สามารถแสดงตรงตำแหน่งใดก็ได้บนฉลากที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจน	112	92.56	55	90.16
14. ฉลากอาหารที่จำหน่ายในประเทศไทยสามารถแสดงเป็นภาษาต่างประเทศได้ทั้งหมดโดยไม่จำเป็นต้องมีภาษาไทย	112	92.56	56	91.80
15. ขนาดของฉลากอาหารมีผลต่อความสูงของตัวอักษรที่แสดงบนฉลาก	103	85.12	46	75.41
16. การแสดงฉลากโภชนาการหรือฉลาก GDA ต้องแสดงตามรูปแบบที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เท่านั้น	119	98.35	60	98.36
ค่าเฉลี่ยคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย	14.06 ± 1.79		13.93 ± 1.63	



คำถามที่ตอบถูกมากที่สุด คือ การแสดงฉลากโภชนาการหรือฉลาก GDA ต้องแสดงตามรูปแบบที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เท่านั้น 179 คน (ร้อยละ 98.35) คำถามที่ตอบผิดมากที่สุด คือ ส่วนประกอบที่สำคัญให้แสดงเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณและเรียง ลำดับปริมาณจากน้อยไปมาก 108 คน (ร้อยละ 59.34)

เมื่อจำแนกคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย ตามประเภทของสถานที่ผลิตอาหารพบว่า คะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายเฉลี่ยจำแนกประเภทของสถานที่ผลิตอาหารไม่แตกต่างกัน โดยสถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงานมีคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายเฉลี่ย 14.06 ± 1.79

คะแนน จัดอยู่ในระดับมาก และสถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงานมีคะแนนความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายเฉลี่ย 13.93 ± 1.63 คะแนน จัดอยู่ในระดับมาก

4. ทศนคติต่อการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย

ผู้ประกอบการผลิตอาหารส่วนใหญ่มีความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง (Mean = 4.24, S.D. = 0.43) โดยมีความคิดเห็นว่าฉลากอาหารเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตอาหารควรให้ความสำคัญมีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด (Mean = 4.84, S.D. = 0.40) อยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ทั้งนี้ ผู้ประกอบการฯ มีความคิดเห็นต่อการที่คู่แข่งมีส่วนสำคัญต่อการจัดทำฉลากอาหาร มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด (Mean = 3.46, S.D.=1.26) อยู่ในระดับเห็นด้วย ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ทศนคติของผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีต่อการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย

คำถาม	ระดับความคิดเห็น n (%)					Mean	S.D.	การแปลผล*
	1	2	3	4	5			
1. ในการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้อง ผู้ผลิตอาหารจะต้องรู้หลักเกณฑ์และข้อบังคับ	0 (0)	1 (0.55)	1 (0.55)	30 (16.48)	150 (84.42)	4.81	0.45	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
2. หากเคยผ่านการจัดทำฉลากอาหารถูกต้องตามกฎหมายแล้วจะทำให้การทำในครั้งต่อไปง่ายขึ้น	1 (0.55)	1 (0.55)	1 (0.55)	40 (21.98)	139 (76.37)	4.73	0.56	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
3. ความพร้อมด้านเงินทุนมีผลต่อการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องตามกฎหมาย	10 (5.49)	26 (14.29)	25 (13.74)	59 (32.42)	62 (34.07)	3.75	1.22	เห็นด้วย
4. ฉลากอาหารเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตอาหารควรให้ความสำคัญ	0 (0)	0 (0)	2 (1.10)	26 (14.29)	154 (84.62)	4.84	0.40	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
5. ผู้บริหาร/เจ้าของกิจการมีผลต่อการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องตามกฎหมาย	3 (1.65)	9 (4.95)	10 (5.49)	53 (29.12)	107 (58.79)	4.38	0.92	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
6. ผู้มีหน้าที่ในการจัดทำฉลากควรเข้ารับการอบรมกฎหมายที่เกี่ยวข้องก่อนจัดทำฉลากอาหาร	1 (0.55)	1 (0.55)	9 (4.95)	44 (24.18)	127 (69.78)	4.62	0.66	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
7. คู่แข่งมีส่วนสำคัญต่อการจัดทำฉลากอาหารของท่าน	17 (9.34)	25 (13.74)	43 (23.63)	52 (28.57)	45 (24.73)	3.46	1.26	เห็นด้วย
8. ผู้ผลิตฉลากหรือภาชนะบรรจุอาหารช่วยให้ท่านจัดทำฉลากอาหารได้อย่างถูกต้อง	4 (2.30)	22 (12.09)	33 (18.13)	72 (39.56)	51 (28.02)	3.79	1.05	เห็นด้วย
9. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำฉลากอาหารมีข้อกำหนดละเอียดและยุ่งยาก	4 (2.20)	19 (10.44)	57 (31.32)	64 (35.16)	38 (20.88)	3.62	1.00	เห็นด้วย
10. การเคยถูกดำเนินคดีด้านฉลากมีผลต่อความเข้มงวดในการจัดทำฉลากอาหารของผู้ผลิต	0 (0)	3 (1.65)	20 (10.99)	73 (40.11)	86 (47.25)	4.33	0.74	เห็นด้วยอย่างยิ่ง



ตารางที่ 4 ทักษะคติของผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีต่อการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย (ต่อ)

คำถาม	ระดับความคิดเห็น n (%)					Mean	S.D.	การแปลผล*
	1	2	3	4	5			
11. พนักงานเจ้าหน้าที่มีส่วนสำคัญต่อการจัดทำฉลากอาหารได้ถูกต้อง	2 (1.10)	4 (2.20)	18 (9.89)	50 (27.47)	108 (59.34)	4.42	0.84	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
12. ลูกค้า/ผู้บริโภคเลือกสินค้าจากความสวยงามของฉลากอาหาร	4 (2.20)	17 (9.34)	44 (24.18)	80 (43.96)	37 (20.33)	3.71	0.97	เห็นด้วย
13. ฉลากอาหารช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเลือกทานได้อย่างปลอดภัย	0 (0)	2 (1.10)	5 (2.75)	34 (18.68)	141 (77.47)	4.73	0.57	เห็นด้วยอย่างยิ่ง

*การแปลผล ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00 คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง, ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20 คือ เห็นด้วย, ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40 คือ ไม่แน่ใจ, ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60 คือ ไม่เห็นด้วย และค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.80 คือ ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

5. การปฏิบัติของผู้ประกอบการในการจัดทำ

ฉลากอาหารตามกฎหมาย

ผู้ประกอบการผลิตอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติในการจัดทำฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายบ่อยครั้ง (Mean = 3.99, S.D. = 0.59) โดยเมื่อผู้ประกอบการพบว่าฉลากอาหารมีข้อผิดพลาด

ท่านจะแก้ไขโดยทันทีเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการปฏิบัติเป็นประจำ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด (Mean = 4.72, S.D. = 0.70) ทั้งนี้ ผู้ประกอบการฯ จัดทำฉลากอาหารโดยอาศัยรูปแบบจากคู่แข่งเป็นต้นแบบก่อนจัดทำ เป็นสิ่งที่ปฏิบัติมานาน ๆ ครั้ง มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด (Mean = 2.32, S.D. = 1.11) ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 การปฏิบัติในการจัดทำฉลากอาหารของผู้ประกอบการผลิตอาหาร

การปฏิบัติของผู้ประกอบการในการจัดทำฉลากอาหาร	ระดับการปฏิบัติในการจัดทำฉลากอาหาร n (%)					Mean	S.D.	การแปลผล*
	1	2	3	4	5			
1. ท่านศึกษาหลักเกณฑ์ตามกฎหมายก่อนจัดทำฉลากอาหาร	4 (2.20)	9 (4.95)	20 (10.99)	49 (26.92)	100 (54.95)	4.27	0.99	ปฏิบัติทุกครั้ง
2. ท่านออกแบบฉลากอาหารของท่านด้วยตนเอง	25 (13.74)	26 (14.29)	38 (20.88)	41 (22.53)	52 (28.57)	3.38	1.39	ปฏิบัติบางครั้ง
3. ท่านจัดทำฉลากอาหารโดยอาศัยรูปแบบจากคู่แข่งเป็นต้นแบบก่อนจัดทำ	54 (29.67)	48 (26.37)	55 (30.22)	18 (9.89)	7 (3.85)	2.32	1.12	ปฏิบัตินานๆ ครั้ง
4. ท่านให้ผู้ผลิตฉลากหรือภาชนะบรรจุอาหารเป็นผู้ออกแบบฉลากอาหารให้	63 (34.62)	27 (14.84)	40 (21.98)	27 (14.84)	25 (13.74)	2.58	1.44	ปฏิบัตินานๆ ครั้ง
5. ท่านมีการตรวจสอบฉลากอาหารอีกครั้งก่อนส่งผลิตฉลาก	4 (2.20)	2 (1.10)	11 (6.04)	27 (14.84)	138 (75.82)	4.61	0.83	ปฏิบัติทุกครั้ง
6. ท่านตรวจสอบฉลากอาหารก่อนนำไปติดบนผลิตภัณฑ์	2 (1.10)	2 (1.10)	15 (8.24)	28 (15.38)	135 (74.18)	4.60	0.78	ปฏิบัติทุกครั้ง
7. ท่านตรวจสอบความถูกต้องของฉลากอาหารที่ติดบนภาชนะบรรจุก่อนนำไปขาย	4 (2.20)	4 (2.20)	13 (7.14)	33 (18.13)	128 (70.33)	4.52	0.89	ปฏิบัติทุกครั้ง



ตารางที่ 5 การปฏิบัติในการจัดทำฉลากอาหารของผู้ประกอบการผลิตอาหาร (ต่อ)

การปฏิบัติของผู้ประกอบการ ในการจัดทำฉลากอาหาร	ระดับการปฏิบัติในการจัดทำฉลากอาหาร n (%)					Mean	S.D.	การแปลผล*
	1	2	3	4	5			
8. หากท่านมีข้อสงสัยหรือพบปัญหาในการจัดทำฉลากท่านจะปรึกษาพนักงานเจ้าหน้าที่	2 (1.10)	9 (4.95)	22 (12.09)	41 (22.53)	108 (59.34)	4.34	0.95	ปฏิบัติ ทุกครั้ง
9. เมื่อพบว่าฉลากอาหารมีข้อผิดพลาดท่านจะแก้ไขโดยทันที	2 (1.10)	1 (0.55)	11 (6.04)	18 (9.89)	150 (82.42)	4.72	0.70	ปฏิบัติ ทุกครั้ง
10. ฉลากอาหารที่พบข้อผิดพลาด หากไม่สามารถแก้ไขได้ท่านจะทำลายฉลากนั้นทั้งหมด	5 (2.75)	6 (3.30)	14 (7.69)	25 (13.74)	132 (72.53)	4.50	0.97	ปฏิบัติ ทุกครั้ง

*การแปลผล ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00 คือ ปฏิบัติทุกครั้ง, ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20 คือ ปฏิบัติบ่อยครั้ง, ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40 คือ ปฏิบัติบางครั้ง, ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60 คือ ปฏิบัตินาน ๆ ครั้ง และค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.80 คือ ไม่เคยปฏิบัติเลย

6. การศึกษาความรู้ และทัศนคติต่อการจัดทำ

ฉลากอาหารตามกฎหมายของ ผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัด พระนครศรีอยุธยา

การวิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้าง (Structural Equation Modeling: SEM) เป็นการศึกษาโมเดลความสัมพันธ์เชิงสาเหตุระหว่างตัวแปรแฝง (Latent Variables) กับตัวแปรสังเกตได้ (Observed Variables) โดยทำการประมาณค่าพารามิเตอร์ของโมเดลพร้อมกันทั้งหมดด้วยระบบสมการ (Simultaneous Equation) พบว่าการตรวจสอบความสอดคล้องระหว่างโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์พบว่า ค่า RMSEA = 0.074, CFI = 0.906, $\chi^2/df.$ = 2.0 โดยข้อมูลเชิงประจักษ์มีความสอดคล้องระหว่างโมเดล พอใช้การวิเคราะห์อิทธิพลของตัวแปรแฝงมีรายละเอียด ดังนี้

ความรู้ในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายมีอิทธิพลโดยรวมกับการปฏิบัติการจัดทำ

ฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.025$) โดยความรู้ในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายมีอิทธิพลทางตรงกับการปฏิบัติการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.037$)

ทว่า ความรู้ในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายไม่มีอิทธิพลทางตรงกับทัศนคติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย และไม่มีอิทธิพลทางอ้อมระหว่างความรู้ในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายผ่านทัศนคติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายไปสู่การปฏิบัติ การจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหาร และทัศนคติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายไม่มีอิทธิพลทางตรงกับการปฏิบัติการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหาร ดังตารางที่ 6



ตารางที่ 6 ผลการวิเคราะห์อิทธิพลของตัวแปรความรู้ (Knowledge), ทศนคติ (Attitude) และการปฏิบัติ (Practice) ด้วยวิธี Structure Equation Model (SEM)

อิทธิพล	ค่าสัมประสิทธิ์ (Coefficient)	ความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน (SE)	p-value	95%CI
อิทธิพลทางตรง				
ความรู้ => การปฏิบัติ	2.36	1.13	0.037*	[0.14, 4.58]
ทัศนคติ => การปฏิบัติ	0.27	0.24	0.253	[-0.19, 0.73]
ความรู้ => ทศนคติ	1.02	0.63	0.105	[-0.21, 2.25]
อิทธิพลทางอ้อม				
ความรู้ => ทศนคติ => การปฏิบัติ	0.27	0.31	0.382	[-0.34, 0.89]
อิทธิพลโดยรวม				
ความรู้ => การปฏิบัติ	2.63	1.18	0.025*	[0.33, 4.94]

นอกจากนี้ ผลการศึกษาการใช้คำถามปลายเปิด (Open-end Question) เพื่อสำรวจปัญหาหรืออุปสรรคในการจัดทำฉลากอาหารและข้อเสนอแนะต่อการทำฉลากอาหารภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีผู้ให้ความเห็นในส่วนนี้ทั้งหมด 69 คน ดังนี้

1. ปัญหาหรืออุปสรรคในการจัดทำฉลากอาหาร โดยใช้คำถาม “ท่านมีปัญหาหรืออุปสรรคในการจัดทำฉลากอาหารภายใต้ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 อย่างไรบ้าง” ซึ่งสามารถสรุปปัญหาหรืออุปสรรคที่ทำให้ไม่สามารถจัดทำฉลากได้ถูกต้องตามกฎหมายได้ ดังนี้

(1) ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่เข้าใจหลักเกณฑ์และข้อกำหนด รวมถึงไม่ได้ติดตามหลักเกณฑ์กฎหมายให้เป็นปัจจุบัน ดังคำกล่าวที่ว่า “อ่านแล้วไม่ค่อยเข้าใจบางเนื้อหา” และ “ส่วนมากจะมีปัญหาเรื่อง การออกกฎหมายใหม่ ๆ เพิ่มขึ้น และทางกิจการยังไม่ทราบการอัปเดตข้อมูล ทำให้เกิดข้อผิดพลาดขึ้น”

(2) ระเบียบและหลักเกณฑ์ตามกฎหมาย มีรายละเอียดเยอะ มีความกำกวม เข้าใจยาก และปรับแก้ไขบ่อย ดังคำกล่าวที่ว่า “เนื่องจากรายละเอียดและหลักเกณฑ์ในการจัดทำฉลากอาหารค่อนข้างเยอะ อาจทำให้มีข้อผิดพลาดและตกหล่นในบางประเด็น”, “ภาษาทางด้านกฎหมาย เข้าใจยาก จึงทำให้ผู้ประกอบการที่ไม่คุ้นเคย อาจจะเข้าใจผิดได้” และ “ประกาศอัปเดตบ่อยเกินไปทำให้ต้องแก้ไขฉลากเพื่อให้สอดคล้องกับฉลากทำให้เกิดต้นทุนในการผลิตฉลากใหม่บ่อยครั้ง”

(3) เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบมีการตอบกลับล่าช้า และมีการตีความกฎหมายแตกต่างกัน ดังคำกล่าวที่ว่า “เจ้าหน้าที่ สสจ. ไม่ตอบกลับ จึงทำให้เกิดความล่าช้าในการจัดทำฉลาก และเกิดข้อผิดพลาดในการจัดทำฉลาก” และ “การตีความกฎหมายของเจ้าหน้าที่แต่ละคนไม่เหมือนกัน ทำให้มีปัญหาในการนำไปใช้งาน”

2. ข้อเสนอแนะต่อการจัดทำฉลากอาหารภายใต้ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ในมุมมอง



ของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยใช้คำถาม “ท่านมีข้อเสนอแนะต่อการจัดทำฉลากอาหารภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 อย่างไรบ้าง” ซึ่งสามารถสรุปข้อเสนอแนะได้ดังนี้

(1) เสนอให้มีการสรุปข้อกำหนดโดยใช้ภาษาที่อ่านง่าย และมีตัวอย่างฉลากของอาหารแต่ละประเภทให้ดูประกอบ เพื่อให้เข้าใจง่ายขึ้นในรูปแบบของคู่มือที่มีการจัดทำให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ พร้อมทั้งจัดทำแบบตรวจสอบฉลากอาหาร (Checklist) เพื่อให้สามารถทวนสอบฉลากของตนเองก่อนนำไปจัดทำได้ ดังคำกล่าวที่ว่า “ควรจัดทำแบบสรุปที่เข้าใจง่ายและมีการอัปเดตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขหรือประกาศย่อยที่มีการเปลี่ยนแปลง”, “จัดทำคู่มือหรือแนวทางปฏิบัติที่เป็นมาตรฐานเพื่อลดปัญหาการตีความกฎหมายที่คลุมเครือ”, “อยากให้มียตัวอย่างการจัดทำฉลากหลาย ๆ รูปแบบ หรือยกตัวอย่างเกี่ยวกับหัวข้อต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความเข้าใจมากขึ้น” และ “เสนอให้สร้างแบบฟอร์มและรวมประกาศที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ง่ายต่อการตรวจสอบฉลาก”

(2) เสนอให้มีการจัดอบรมเกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารแก่ผู้ประกอบการ ดังคำกล่าวที่ว่า “อยากให้ สสจ. มีการอบรมหรือสอนหลักเกณฑ์การจัดทำฉลากให้แก่ผู้ประกอบการรายใหม่ รายเก่า ให้เข้าใจในการจัดทำฉลากได้มากขึ้น”

(3) ต้องการให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบฉลากก่อนนำไปจัดทำพร้อมทั้งเพิ่มช่องทางที่อำนวยความสะดวกในการสอบถาม ดังคำกล่าวที่ว่า “อยากให้หน่วยงานหรือเจ้าหน้าที่ อย. สำหรับช่วยตรวจสอบฉลากอาหารโดยเฉพาะ และออกเอกสารยืนยันความถูกต้อง ก่อนผู้ผลิตจะดำเนินการผลิตและ

ออกจำหน่าย” และ “อยากให้มียวิธีการสอบถามและปรึกษาที่สะดวกและชัดเจนขึ้น”

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การศึกษาความรู้และทัศนคติต่อการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาพบว่า ความรู้ในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายมีอิทธิพลโดยรวม และมีอิทธิพลทางตรงกับการปฏิบัติในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.025$, $p = 0.037$) ซึ่งสอดคล้องกับผลการตอบคำถามปลายเปิดในแบบสอบถามที่ส่วนใหญ่ตอบว่าอุปสรรคในการจัดทำฉลากอาหาร คือ ความไม่เข้าใจ เนื่องจากหลักเกณฑ์และข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายมีรายละเอียดจำนวนมาก และเป็นภาษาทางกฎหมายซึ่งต้องอาศัยการตีความ จึงต้องสอบถามเจ้าหน้าที่เพื่อให้เกิดความเข้าใจ โดยพบว่าผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับมาก (คะแนนเฉลี่ย 14.02 ± 1.74 คะแนน) และมีการปฏิบัติในการจัดทำฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายอยู่บ่อยครั้ง (Mean = 3.99, S.D. = 0.59) สอดคล้องกับการศึกษาของ ศศิกานต์ กลิ่งโรจน์พงษ์¹⁰ ที่พบว่าความรู้เกี่ยวกับกฎหมายมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญ โดยผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีความรู้ในระดับมากมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าผู้ประกอบการที่มีความรู้ในระดับน้อย สอดคล้องกับการศึกษาของ สุภาภา กลั่นประเสริฐ และ สาโรจน์ นาคจุ¹¹ ที่พบว่าความรู้กับการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (จีเอ็มพี) ของผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญและสอดคล้องกับการศึกษาของ กมลภัทร์ สวัสดิ์โกศล¹² ที่พบว่าความรู้มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับการโฆษณาตามพระราชบัญญัติสถานพยาบาล พ.ศ. 2541 โดยผู้ประกอบการที่มีความรู้ในระดับน้อยไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายมากกว่าผู้ประกอบการที่มีความรู้ในระดับสูง

ผลการศึกษายังพบว่า ระดับความรู้ของผู้ประกอบการในกลุ่มสถานประกอบการที่เข้าข่ายโรงงานไม่แตกต่างจากกลุ่มสถานประกอบการที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน คือ ระดับความรู้ของทั้งสองกลุ่มอยู่ในระดับมาก อาจเนื่องจากกระบวนการจัดทำฉลากอาหารจะเกิดขึ้นหลังจากการได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแล้ว ผู้ประกอบการจึงได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ให้ทราบถึงหลักเกณฑ์หรือแนวทางในการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมาย และแหล่งข้อมูลสำหรับศึกษาความรู้เพื่อประกอบการจัดทำฉลากมาแล้ว จึงมีความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการทำฉลากอาหารไม่ต่างกัน แต่เนื่องจากยังไม่เคยมีการศึกษาถึงความรู้ด้านกฎหมายเกี่ยวกับการทำฉลากอาหารของผู้ประกอบการผลิตอาหารมาก่อน จึงต้องอาศัยการศึกษาเพิ่มเติมเพื่ออธิบาย

ในขณะที่ทัศนคติของผู้ประกอบการผลิตอาหารส่วนใหญ่มีความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง (Mean = 4.24, S.D. = 0.43) ว่าฉลากอาหารเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตอาหารควรให้ความสำคัญและเห็นด้วยว่าคู่แข่งทางการค้ามีส่วนสำคัญต่อการจัดทำฉลาก แต่ในการศึกษานี้ไม่พบว่าทัศนคติดีมีอิทธิพลทางตรงกับการปฏิบัติตามการจัดทำฉลากอาหารตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ศรีวิไล ชูยเจริญ¹³ ที่พบว่าทัศนคติกับการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (จีเอ็มพี) ของ

ผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไม่พบความสัมพันธ์กัน แต่ขัดแย้งกับการศึกษาของ Norhaslinda R. และคณะ¹⁴ ที่พบว่ามีความสัมพันธ์ทางบวกของความรู้กับทัศนคติ ความรู้กับพฤติกรรม และทัศนคติกับพฤติกรรมในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการผลิตที่ดี (จีเอ็มพี) ของผู้ประกอบการอาหารในโรงพยาบาลแห่งหนึ่งของประเทศมาเลเซีย การที่ไม่พบอิทธิพลทางตรงทัศนคติต่อการปฏิบัติตามการจัดทำฉลากอาหารอาจจะอธิบายได้ว่า ในประเทศไทยนั้นหลักเกณฑ์การจัดทำฉลากอาหารถือเป็นกฎหมายที่ผู้ประกอบการผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดโดยไม่สามารถปฏิเสธได้ ประกอบกับก่อนมีการประกาศใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้เปิดรับฟังความคิดเห็นจากผู้ประกอบการผลิตอาหารมาก่อนแล้ว ทำให้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นด้วยกับการปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำฉลากอาหาร

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการมีข้อเสนอแนะให้มีการสรุปข้อกำหนดหรือหลักเกณฑ์โดยใช้ภาษาที่อ่านง่ายพร้อมตัวอย่างฉลากของอาหารแต่ละชนิดในรูปแบบคู่มือที่เป็นปัจจุบัน จัดทำแบบตรวจสอบฉลาก (Checklist) สำหรับตรวจสอบฉลากของตนเอง ก่อนนำไปผลิตจริง และขอให้มีการจัดอบรมเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำฉลากอาหาร ซึ่งข้อเสนอแนะดังกล่าวเป็นการเน้นย้ำว่าความรู้มีความสำคัญต่อการจัดทำฉลากอาหารของผู้ประกอบการผลิตอาหารอย่างมาก

ข้อจำกัดของงานวิจัย

ผลการศึกษานี้ เป็นการศึกษาในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเท่านั้น ดังนั้น การนำผลการศึกษา



ไปใช้อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคิด และการปฏิบัติจัดทำฉลากอาหารในพื้นที่อื่นหรือทั้งประเทศอาจมีความแตกต่างกัน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ผลการศึกษาในครั้งนี้พบว่า **ความรู้ด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำฉลากอาหาร** เป็นสิ่งที่มีผลต่อการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องตามกฎหมายของผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ดังนั้น แนวทางในการดำเนินการจึงมุ่งเน้นไปที่การสร้างความรู้ ดังนี้

1) การจัดอบรมความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการ เช่น จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับกฎหมายฉลากอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบการทราบถึงข้อกำหนดที่เป็นปัจจุบัน

2) สร้างสื่อให้ความรู้ที่มีการอธิบายแนวทางการจัดทำฉลากอาหารพร้อมรูปภาพตัวอย่างฉลากของอาหารแต่ละประเภท ทั้งในรูปแบบคู่มือ แผ่นพับ และคลิปวิดีโอ โดยใช้ภาษาที่เข้าใจง่ายและชัดเจน เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถศึกษาได้ด้วยตนเองเพิ่มเติม

3) สร้างแบบ Checklist ที่รวบรวมข้อกำหนดทุกอย่างตามกฎหมาย โดยแยกตามประเภทอาหาร เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถตรวจสอบฉลากอาหารได้ง่ายขึ้น ลดข้อผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้นจากการจัดทำไม่ครบถ้วนตามข้อกำหนดต่าง ๆ

4) ปรับระบบการให้คำแนะนำโดยเจ้าหน้าที่ด้วยการจัดตั้งคลินิกให้คำปรึกษาด้านฉลากอาหาร โดยเฉพาะ ทั้งที่มาติดต่อด้วยตนเองและแบบออนไลน์ เช่น กำหนดเป็นทุกวันจันทร์ พุธ ศุกร์ และกำหนดระยะเวลาในการตอบคำถามไว้อย่างชัดเจน เพื่อลดความล่าช้า

5) จัดทำระบบแจ้งเตือนและตอบคำถามอัตโนมัติ เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ประกอบการในการรับทราบกฎหมายใหม่ และง่ายต่อการหาคำตอบเมื่อมีข้อสงสัย

นอกจากนี้ หากมีการศึกษาในพื้นที่อื่นและผลการศึกษาเป็นไปในทิศทางเดียวกันกับการศึกษานี้ กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ควรมีการปรับข้อกำหนดกฎหมายหรือหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำฉลากอาหารให้เหลือประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพียงฉบับเดียว เนื่องจากปัจจุบันมีหลายฉบับ จึงอาจทำให้ผู้ประกอบการจัดทำตกหล่นในบางประเด็น รวมถึงการปรับกฎหมายหรือหลักเกณฑ์ให้มีความทันสมัยทัดเทียมต่างประเทศ โดยอาจยกเลิกข้อกำหนดบางอย่าง เช่น การเรียงลำดับส่วนประกอบของอาหารบนฉลาก เนื่องจากการเรียงลำดับไม่ได้มีผลต่อรับรู้ส่วนประกอบของผู้บริโภค แต่การแสดงส่วนประกอบที่ครบถ้วนเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. การศึกษาระดับความรู้ในการจัดทำฉลากอาหาร เป็นเพียงการศึกษาความรู้เกี่ยวกับระเบียบและหลักเกณฑ์เบื้องต้นของการจัดทำฉลากอาหารทุกประเภทเท่านั้น เพราะการจัดทำฉลากของอาหารแต่ละประเภทมีข้อกำหนดแตกต่างกัน ดังนั้น ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหารแยกตามประเภทอาหาร โดยเฉพาะที่พบปัญหาการแสดงฉลากบ่อย เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อนำผลการศึกษามาใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงกฎหมายหรือการบังคับใช้กฎหมายต่อไป

2. ควรมีการศึกษาในกลุ่มที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดทำฉลากอาหารที่จำหน่ายในประเทศไทยเพิ่มเติม ได้แก่ ผู้ผลิตฉลากสินค้าหรือภาชนะบรรจุ



เจ้าหน้าที่ภาครัฐ และผู้บริโภค เพื่อนำผลการศึกษา
ไปปรับปรุงแก้ไขและคุ้มครองผู้บริโภคให้มี
ประสิทธิภาพมากขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณผู้เชี่ยวชาญทุกท่านที่ให้ความ
กรุณาตรวจสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม
พร้อมให้คำแนะนำ รวมถึงให้ข้อเสนอแนะอันเป็น
ประโยชน์ และขอขอบคุณผู้ประกอบการผลิต
อาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาทุกท่าน ที่ให้
ความร่วมมือในการวิจัยในครั้งนี้



เอกสารอ้างอิง

1. นัฐพล ตั้งสุภูมิ. ฉลากอาหาร-โภชนาการ รู้จัก เข้าใจ กินปลอดภัย [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพมหานคร: มูลนิธิหมอชาวบ้าน: 2552 [เข้าถึงเมื่อ 30 ต.ค. 2567]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.doctor.or.th/article/detail/8864>
2. พรพิมล เลิศพานิช. แนวทางการพัฒนาการแสดงผลฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย. นนทบุรี: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา; 2566.
3. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. ข้อมูลสะสมจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ขออนุญาต/จดแจ้ง/จดทะเบียน (แยกรายจังหวัด) [อินเทอร์เน็ต]. นนทบุรี: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา; 2567 [เข้าถึงเมื่อ 30 ต.ค. 2567]. เข้าถึงได้จาก: https://catalog.fda.moph.go.th/dataset/15da314d-687c-479b--9337a5bfd0e92a3c/resource/ac93ce-05ae4-39cca-b29f-7202296ff96b/download/6_-.xlsx
4. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. รายงานประจำปี 2564 [อินเทอร์เน็ต]. พระนครศรีอยุธยา: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา; 2564 [เข้าถึงเมื่อ 31 ต.ค. 2567]. เข้าถึงได้จาก: https://ayo.moph.go.th/main/file_upload/subblocks/รายงานประจำปี64.pdf
5. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. รายงานประจำปี 2565 [อินเทอร์เน็ต]. พระนครศรีอยุธยา: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา; 2565 [เข้าถึงเมื่อ 31 ต.ค. 2567]. เข้าถึงได้จาก: https://ayo.moph.go.th/main/file_upload/subblocks/รายงานประจำปี%2065.pdf
6. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. รายงานประจำปี 2566 [อินเทอร์เน็ต]. พระนครศรีอยุธยา: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา; 2566 [เข้าถึงเมื่อ 31 ต.ค. 2567]. เข้าถึงได้จาก: https://ayo.moph.go.th/main/file_upload/subblocks/รายงานประจำปี%202566.pdf
7. Cohen J. Statistical power analysis for the behavioral sciences. 2nd ed. Hillsdale, NJ: Lawrence Erlbaum Associates, Publishers; 1988.
8. Bloom.B.S. Taxonomy of Educational Objectives, Handbook I: The Cognitive Domain. New York: David McKay Co Inc; 1956.
9. Nancy E. Schwartz, Nutrition knowledge, attitudes and practices of canadian public health nurses, Journal of Nutrition Education. 1976; 8(1):28-31, ISSN 0022-3182, [https://doi.org/10.1016/S0022-3182\(76\)80113-6](https://doi.org/10.1016/S0022-3182(76)80113-6).
10. ศศิกันต์ กลิ่งโรจน์พงษ์. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน ในจังหวัดกาญจนบุรี [วิทยานิพนธ์]. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร; 2564.
11. สุอาภา กลั่นประเสริฐ, สาริโรจน์ นาคจุ. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (จีเอ็มพี) ของผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดสมุทรสงคราม. วารสารการคุ้มครอง



- ผู้บริโภคด้านสุขภาพ (Online) [อินเทอร์เน็ต]. 2566 [เข้าถึงเมื่อ 31 ต.ค. 2567];3(2): 111-1. เข้าถึงได้จาก: <https://he02.tci-thaijo.org/index.php/JOHCP/article/view/261361/180954>
12. กมลภัทร์ สวัสดิ์โกศล. ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับการโฆษณาตามพระราชบัญญัติสถานพยาบาล พ.ศ. 2541 ของสถานพยาบาลในจังหวัดกาญจนบุรี. วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และสุขภาพ [อินเทอร์เน็ต]. 2567 [เข้าถึงเมื่อ 31 ต.ค. 2567];9(2): 346-57. เข้าถึงได้จาก: <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/hej/article/view/275009/183944>
 13. ศิริวิไล ชูยเจริญ. การศึกษาการยอมรับเกี่ยวกับข้อกำหนดการตรวจสถานที่ตามมาตรฐาน GMP ในทัศนะของสถานประกอบการน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท [วิทยานิพนธ์]. กรุงเทพมหานคร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ; 2546.
 14. Norhaslinda R., Norhayati A.H., Mohd Adzim Khalili R. Knowledge, Attitudes and Practices (KAP) on Good Manufacturing Practices (GMP) among food handlers in Terengganu Hospitals. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences (ISSN- 0975 1491).