ภาคผนวก

หอสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคน้ำปลาแท้ของผู้บริโภคในเขตภาษีเจริญ

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นแบบสอบถามความคิดเห็น และทัศนคติที่มีต่อการบริโภคน้ำปลาแท้โดยให้ท่านทำเครื่องหมาย ✓ ในข้อความที่ท่านเห็นว่าเป็นจริง ☑

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภค

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 20 – 29 ปี

☐ 30 – 39 ปี ☐ 40 ปี ขึ้นไป

3. สถานภาพการสมรส

☐ โสด ☐ สมรส ☐ หย่า / หม้าย

4. การศึกษา

☐ ประถมศึกษาหรือต่ำกว่า ☐ มัธยมศึกษา ☐ ปวช. / ปวส.

☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ

☐ นักเรียน – นักศึกษา ☐ ข้าราชการ ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ

☐ พนักงานบริษัท ☐ แม่บ้าน ☐ ธุรกิจส่วนตัว

☐ รับจ้าง ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

6. รายได้ส่วนบุคคลเฉลี่ยต่อเดือน

☐ 5,000 บาท หรือต่ำกว่า ☐ 5,001 – 10,000 บาท ☐ 10,001 – 15,000 บาท

☐ 15,001 – 20,000 บาท ☐ 20,001 – 25,000 บาท ☐ สูงกว่า 25,000 บาท

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคน้ำปลาแท้ของผู้บริโภค

1. อะไรเป็นสาเหตุสำคัญที่ท่านเลือกบริโภคน้ำปลาแท้ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ รับทราบข่าวสารเกี่ยวกับโทษของน้ำปลาเทียม

☐ เห็นว่าน้ำปลาผสมไม่มีคุณค่าทางอาหารเท่าเทียมกับน้ำปลาแท้

☐ ทราบถึงคุณค่าทางอาหารและประโยชน์ของน้ำปลาแท้

☐ บริโภคน้ำปลาแท้มาเป็นเวลานานแล้ว

☐ ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น

☐ น้ำปลาแท้ทำให้การปรุงอาหารได้รสชาติและกลิ่นที่ดีกว่า

☐ อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

2. ท่านคิดว่าการบริโภคน้ำปลาแท้ให้ประโยชน์อะไรกับผู้บริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ ช่วยปรุงรสอาหารให้ดีขึ้น

☐ ให้คุณค่าทางโภชนาการ

☐ ให้ความปลอดภัยมากกว่า

☐ ให้ความสบายใจว่าได้รับประโยชน์มากกว่าโทษ

3. น้ำปลาแท้ยี่ห้อใดที่ท่านเลือกซื้อเป็นประจำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ น้ำปลาแท้ตราปลาหมึก ☐ น้ำปลาแท้ตราแมกกี้

☐ น้ำปลาแท้ตราทิพรส ☐ น้ำปลาแท้ตราหอยนางรม

☐ น้ำปลาแท้ตราหอยหลอด ☐ น้ำปลาแท้ตราพันท้ายนรสิงห์

☐ น้ำปลาแท้ตราชั่ง ☐ น้ำปลาแท้ตราท้อปส์

☐ น้ำปลาแท้ตราคนแบกกุ้ง ☐ น้ำปลาแท้ตราเทสโก้โลตัส

☐ น้ำปลาแท้ตราสามแม่ครัว ☐ น้ำปลาแท้ตราลีดเดอร์ไพรซ์

☐ น้ำปลาแท้ตราไส้ตัน ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

4. เหตุผลที่ท่านเลือกซื้อ ยี่ห้อน้ำปลาแท้ ตามข้อ 3 เพราะเหตุใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ การบรรจุขวด หีบห่อ มีความสดใส สวยงาม

☐ มีจำหน่ายอย่างแพร่หลาย หาซื้อได้สะดวก

☐ เชื่อมั่นในคุณภาพน้ำปลาเป็นหลัก

☐ พิจารณาภาพพจน์และการโฆษณา

☐ ราคาเหมาะสม

☐ คุ้นเคยต่อยี่ห้อ

☐ ชอบรสชาติและกลิ่นของน้ำปลา

☐ มีขวดหลายขนาดให้เลือกซื้อ

☐ บรรจุขวดพลาสติกที่มีน้ำหนักเบา ใช้งานสะดวก

☐ อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

5. ท่านชอบบริโภคน้ำปลาแท้ที่มีคุณลักษณะอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ สีของน้ำปลาต้องอ่อนใส ไม่เข้มหรือดำ

☐ รสชาติกลมกล่อม ไม่เค็มจัด

☐ น้ำปลามีสีน้ำตาลแดง

☐ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของน้ำปลา

☐ อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

6. ถ้ามีผู้ผลิตน้ำปลาแท้ยี่ห้อใหม่ออกสู่ตลาดที่มีมาตรฐานในระดับราคาใกล้เคียงกับยี่ห้ออื่นๆ ในตลาด ท่านมีความสนใจในการทดลองซื้อน้ำปลาตรายี่ห้อใหม่หรือไม่

☐ สนใจ ☐ เฉยๆ ☐ ไม่สนใจ ☐ ไม่แน่ใจ / ต้องดูอีกที

หอสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำปลาแท้ ท่านให้ความสำคัญเกี่ยวกับปัจจัยต่อไปนี้มากน้อยเพียงใด

ระดับความคิดเห็น 5 = มากที่สุด, 4 = มาก, 3 = ปานกลาง, 2 = น้อย, 1 = น้อยที่สุด

รายการ	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความจงรักภักดีต่อยี่ห้อน้ำปลา					
2. กลิ่นหอมจากน้ำปลา					
3. รสชาติ					
4. สีของน้ำปลา					
5. การบรรจุหีบห่อและความสวยงาม					
6. ประโยชน์ที่ได้รับ					
7. ราคา					
8. หาซื้อได้สะดวก					
9. การโฆษณาที่ถูกใจ					
10. รายการลด แลก แจก แถม					

ขอขอบคุณสำหรับความร่วมมือ

ภาคผนวก ข

1. ประวัติและขั้นตอนการผลิต
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
3. การแสดงฉลากอาหารประเภทน้ำปลา

ประวัติและขั้นตอนการผลิต

น้ำปลา เป็นอาหารหมักชนิดหนึ่งที่ประชาชนในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้รู้จักดี แต่ละประเทศมีชื่อเรียกน้ำหรือของเหลว ซึ่งผลิตโดยวิธีการคล้ายคลึงกับน้ำปลาแตกต่างกันคือ พม่าเรียกว่า Ngam-pya-ye อินโดนีเซีย เรียกว่า Terasi ญี่ปุ่นเรียกว่า Shottsuru กัมพูชาเรียกว่า Nuoc-mam-gua-ca ลาว เรียกว่า nam-pa มาเลเซียและสิงโปร์เรียกว่า Sambal ikan ฟิลิปปินส์เรียกว่า Patis และไทยเรียกว่า Nam-pla ในภาษาอังกฤษเรียกว่า Fishsauce (Machie และคณะ, 1971 : 6)

ตั้งแต่เดิมคนไทยใช้เกลือเป็นเครื่องปรุงแต่งรสเค็ม จนกระทั่งเมื่อประมาณ 80-90 ปีที่ผ่านมา มีคนจีนอพยพมาจากแถบจังหวัดเหยี่ยวเพ้ง ประเทศจีน ได้นำวิชาการผลิตน้ำปลาจากประเทศจีน มาผลิตและจำหน่ายในประเทศไทย ประกับกับในสมัยนั้น ประเทศไทยมีความอุดมสมบูรณ์มาก ปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการทำน้ำปลามีจำนวนมากมาย ทำให้ได้น้ำปลาคุณภาพสูง กลิ่น รส สี เป็นที่ถูกใจ น้ำปลาจึงเป็นที่นิยมอย่างรวดเร็ว และมีโรงงานผลิตจำหน่ายเป็นล่ำเป็นสัน เมื่อประมาณ 60 ปีที่ผ่านมา

ข้อแนะนำในการซื้อน้ำปลาที่ดีมีมาตรฐาน

1. สังเกตที่ฉลากต้องระบุว่า "เป็นน้ำปลาแท้", "น้ำปลาวิทยาศาสตร์" หรือ "น้ำปลาผสม"
2. ระบุ ชื่อการค้า และสถานที่ผลิตอย่างชัดเจน หากมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพของกระทรวงอุตสาหกรรมด้วย แสดงว่า ได้คุณภาพมาตรฐานดี
3. มีเลขทะเบียนสำหรับอาหาร หรือเลขทะเบียนแสดงเลขที่อนุญาติฉลากอาหาร
4. น้ำปลาที่ดีจะใส มีสีน้ำตาลปนแดง ถ้าเป็นสีดำคล้ำ แสดงว่าใส่น้ำบีเอกซ์มาก หรือเป็นน้ำปลาแท้ที่เสื่อมคุณภาพแล้ว
5. น้ำปลาแท้จะมีกลิ่นคาวปลามาก แต่ไม่ใช่เหม็นคาว หรือมีกลิ่นหืน จนไม่น่ารับประทาน แม้ใช้แล้วเกือบหมดขวดก็ยังมีกลิ่นคาวปลาอยู่
6. น้ำปลาที่ดีต้องไม่ขุ่น หรือไม่มีตะกอน
7. ภาชนะบรรจุ ทำจากวัสดุที่ไม่ถูกกัดกร่อนด้วยเกลือ
8. ภาชนะต้องสะอาด ปิดสนิท และฉลากไม่เลอะเลือน

9. เมื่อชิมดู ต้องไม่มีรสขม หรือรสหวานซัคคารีน ซึ่งจะหวานผิดปกติ

10. น้ำปลาแท้มักจะมีราคาแพง เพราะต้องใช้เวลานานและลงทุนมาก จึงไม่ควรซื้อน้ำปลาแท้ที่ราคาถูกเกินไป

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 118 (พ.ศ. 2532)

เรื่อง "น้ำปลา"

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 47 (พ.ศ. 2523) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2523

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (1) (2) (4) (5) (6) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 47 (พ.ศ. 2523) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2523

ข้อ 2 ให้น้ำปลาเป็นอาคารควบคุมเฉพาะ แต่ไม่รวมถึงน้ำบูดู

ข้อ 3 น้ำปลา หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวรสเค็มที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร แบ่งออกเป็น 3 ชนิด ได้แก่

(1) น้ำปลาแท้ หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมักหรือย่อยปลา หรือส่วนของปลา หรือกากของปลาที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา

(2) น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมักหรือย่อยสัตว์อื่น ซึ่งมิใช่ปลา หรือส่วนของสัตว์อื่น หรือกากของสัตว์อื่นที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา และให้หมายความรวมถึงน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นที่มีน้ำปลาแท้ผสมอยู่ด้วย

(3) น้ำปลาผสม หมายความว่า น้ำปลา ตาม (1) หรือ (2) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคเจือปนหรือเจือจางหรือปรุงแต่งกลิ่นรส

ทั้งนี้ หมายความรวมถึงน้ำปลาตาม (1) (2) หรือ (3) ที่ได้ระเหยน้ำออกด้วย

ข้อ 4 น้ำปลาแท้และน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลาแท้หรือ หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น แล้วแต่กรณี

(2) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอบอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติ ไม่เกิน 0.1 กรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร

(3) มีเกลือ (Sodium chloride) ไม่น้อยกว่า 200 กรัมต่อ น้ำปลา 1 ลิตร

(4) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 9 กรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร

(5) มีไนโตรเจนจากรดอมิโน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 และไม่เกินร้อยละ 60 ของไนโตรเจนทั้งหมด

(6) มีกรดกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 0.4 แต่ต้องไม่เกิน 0.6

(7) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

(8) ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

ข้อ 5 น้ำปลาผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(1) มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลาผสม

(2) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน 0.1 กรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร

(3) มีเกลือไม่น้อยกว่า 200 กรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร

(4) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 4 กรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร

(5) มีกรดกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 0.4 แต่ต้องไม่เกิน 1.3

(6) ไม่ใช่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

(7) ไม่ใช่วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

ข้อ 6 น้ำปลาที่ได้ระเหยน้ำออก เมื่อทำให้คืนรูปแล้วต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐานตามชนิดของน้ำปลานั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ 7 การแสดงฉลากของน้ำปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อน้ำปลา ให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

(1) น้ำปลาตามข้อ 3 (1) ต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาแท้"

(2) น้ำปลาตามข้อ 3 (2) ต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาจาก....." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) หรือ "น้ำปลาจาก.....%" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) หรือ "น้ำปลาจาก.....% ผสมกับน้ำปลาจาก .....% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) แล้วแต่กรณี

(3) น้ำปลาตามข้อ 3 (3) นอกจากจะต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาผสม" แล้ว กรณีที่เป็นน้ำปลาผสมที่ทำจากสัตว์อื่นต้องมีข้อความว่า "ทำจากน้ำปลาจาก....." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) กำกับชื่อไว้ด้วย

ข้อ 8 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารและภาชนะบรรจุอาหารแล้วแต่กรณี

ข้อ 9 ให้ถือว่าผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 47 (พ.ศ. 2523) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2523 มีรายละเอียดถูกต้องตรงตามประกาศฉบับนี้เป็นผู้ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศฉบับนี้

ข้อ 10 ให้ผู้ผลิตน้ำปลาวิทยาศาสตร์ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้วตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 47 (พ.ศ. 2523) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2523 ยื่นคำขอแก้ไข เปลี่ยนแปลงฉลากให้ถูกต้อง หรือขอใช้ฉลากใหม่ภายในหกสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมต่อไปพลางก่อนได้ จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2532

(ลงชื่อ) ชวน หลีกภัย

(นายชวน หลีกภัย)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

การแสดงฉลากอาหารประเภทน้ำปลา

ฉลากอาหารประเภทน้ำปลาที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค อย่างน้อยจะต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้

1. ชื่ออาหาร เช่น น้ำปลาแท้...น้ำปลาผสม...

2. เลขทะเบียนตำรับอาหารหรือเลขอนุญาตใช้ฉลากอาหาร แสดงตามแบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดไว้

3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย ในกรณีอาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ได้ ถ้าเป็นอาหารนำเข้าก็แสดงชื่อประเทศของผู้ผลิตด้วย

4. ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก เช่น น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม (ชนิดผง) ปริมาณสุทธิ 750 ซม.^{3} หรือปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร เป็นต้น

5. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยเรียงจากปริมาณมากไปหาน้อย

6. แสดง เดือนปีที่ผลิตหรือวันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า "ผลิต" "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับด้วยแล้วแต่กรณี

7. แสดงข้อความว่า "ใช้วัตถุเสีย" ถ้ามีการใช้

8. แสดงข้อความว่า "ใช้วัตถุปรุงแต่รสอาหาร (พร้อมระบุชื่อวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)" หรือ "ใช้วัตถุปรุงแต่รสอาหาร (ผงชูรส) ...% ในกรณีใช้ โมโนเดียม กลูตาเมต

9. การแสดงชื่ออาหาร ปริมาตรสุทธิ เดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ต้องแสดงไว้ที่ส่วนสำคัญของฉลาก (Principal Display Panel)

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อผู้วิจัย	นางพรยุพา อำไพรัตน์
วัน เดือน ปีเกิด	11 มิถุนายน 2510
ประวัติการศึกษา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เทคนิคพณิชยการธนบุรี
	ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
ประวัติการทำงาน	บริษัท ทีโอที จำกัด (มหาชน)
ตำแหน่งงานปัจจุบัน	นักบริหารงานทั่วไป