

The logo of Maejo University is a circular emblem. The outer ring contains the text 'มหาวิทยาลัยแม่โจ้' in Thai script at the top and 'MAEJO UNIVERSITY' in English at the bottom, separated by two star-like symbols. The inner circle features a central figure of a deity or guardian figure standing on a lotus, holding a sword, and surrounded by flames. The text 'มหาวิทยาลัยแม่โจ้' is also written in Thai script across the middle of the inner circle.

ภาคผนวก

แบบสอบถามเกษตรกร

เรื่อง ความตระหนักต่อเชื้อแบคทีเรียที่พบในผลผลิตปาลันดิ

วันที่เดือน.....พ.ศ.....

ชื่อ - สกุลเกษตรกรผู้ให้ข้อมูล.....

สถานที่สัมภาษณ์.....

บ้านเลขที่ หมู่.....ตำบล.....อำเภอ.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของเกษตรกร

1.เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

2.อายุ

☐ ไม่เกิน 20 ปี

☐ 21 - 30 ปี

☐ 31 - 40 ปี

☐ 41 - 50 ปี

☐ 51 - 60 ปี

☐ 61 ปีขึ้นไป

3.ระดับการศึกษาของหัวหน้าครัวเรือนของผู้เพาะเลี้ยง

☐ ไม่ได้ศึกษา

☐ ประถมศึกษาตอนต้น

☐ ประถมศึกษาตอนปลาย

☐ มัธยมศึกษาตอนต้น

☐ มัธยมศึกษาตอนปลาย

☐ อุดมศึกษา/ป.ว.ศ.

☐ ปริญญาตรี

☐ สูงกว่าปริญญาตรี

4.ลักษณะของการบริหารฟาร์ม

☐ ครอบครัว (มีแรงงาน 1 - 2 คน)

☐ ครอบครัวมีแรงงาน 3 - 4 คน

☐ ครอบครัวมีแรงงาน 5 ขึ้นไป

5.กลุ่มที่เป็นสมาชิก

☐ ไม่เป็นสมาชิกกลุ่มใดเลย

☐ เป็นสมาชิกกลุ่มหรือชมรม คือกลุ่ม.....

ตอนที่ 2 สภาพทั่วไปของการเลี้ยง

1.ประเภทของการเลี้ยง

☐ เลี้ยงปาลันดิอย่างเดียว

☐ เลี้ยงปลาหลายอย่าง

☐ เลี้ยงปาลันดิร่วมกับสัตว์อย่างอื่น

☐ อื่น ๆ คือ.....

2. สภาพของสถานที่เลี้ยง

- ☐ เลี้ยงในบ่อดิน ☐ เลี้ยงในบ่อซีเมนต์
- ☐ เลี้ยงในกระชัง ☐ เลี้ยงในนาและร่องสวน

3. แหล่งน้ำที่ใช้ในการเลี้ยง

- ☐ น้ำประปา ☐ น้ำบาดาล
- ☐ น้ำชลประทาน ☐ อื่น ๆ

4. อาหารที่ใช้เลี้ยง

- ☐ อาหารเม็ดอย่างเดียว ☐ ปล่อยตามธรรมชาติ
- ☐ การเลี้ยงด้วยน้ำเขียวอย่างเดียว ☐ เลี้ยงด้วยอาหาร+น้ำเขียว
- ☐ อาหารเม็ด+อาหารเสริม ☐ อาหารเม็ด+น้ำเขียว+อาหารเสริม
- ☐ อื่น ๆ คือ.....

5. ความลึกของน้ำ คือ.....

6. พื้นที่เลี้ยงจริง มี.....ไร่.....งาน.....ตารางเมตร

7. จำนวนบ่อ มี.....บ่อ พื้นที่ของบ่อประมาณ.....(ตารางเมตร, ไร่)

8. ขนาดของลูกปลาที่ปล่อย.....เซนติเมตร

9. อัตราการปล่อย ต่อ พื้นที่.....(ตัว/ตารางเมตร, ไร่, บ่อ)

10. ระยะเวลาในการเลี้ยงเดือน

11. น้ำผลผลิตต่อหนึ่งรุ่นที่เลี้ยง.....กิโลกรัม

ตอนที่3 แนวคิดต่อการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียในปลานิล

1. ท่านรู้หรือไม่ว่า ผลผลิตปลานิลของคุณมีการติดเชื้อแบคทีเรียหรือไม่

- ☐ ไม่รู้ เพราะ ไม่เคยสังเกต
- ☐ ไม่รู้ เพราะ ไม่เคยนำผลผลิตไปตรวจหาเชื้อ
- ☐ รู้บ้างแต่ ไม่เคยตรวจหาเชื้อ เพราะไม่เคยคิดว่าจะเป็นอันตราย
- ☐ รู้เพราะ เคยนำปลาไปตรวจหาเชื้อแบคทีเรีย
- ☐ อื่น ๆ คือ.....

2. ผลผลิตปลานิลของคุณเคยเกิดโรคระบาดที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรียหรือไม่

- ☐ เกิดโรคระบาดเสมอ ๆ ☐ เกิดบางครั้ง
- ☐ นาน ๆ จะเกิดครั้ง ☐ ไม่เคยเกิดเลย

3. ท่านเคยนำผลผลิตปลาของท่านไปตรวจโรคหรือไม่

- ☐ เคย ☐ เคยบ้าง บางครั้ง ☐ ไม่เคย

4.ท่านนำน้ำในบ่อที่มีการเลี้ยงไปตรวจคุณภาพน้ำ หรือตรวจโรคหรือไม่

- ☐ เคย ☐ เคยบ้าง บางครั้ง ☐ ไม่เคย

5.ท่านเคยปลาไม่แสดงอาการติดโรคมাত্রองหาเชื้อโรคหรือไม่

- ☐ เคย ☐ เคยบ้าง บางครั้ง ☐ ไม่เคย

6. ก่อนที่ท่านจะนำเอาผลผลิตของตัวเองออกจำหน่าย ท่านเคยนำผลผลิตไปตรวจหาเชื้อแบคทีเรียหรือไม่

- ☐ เคย ☐ เคยบ้าง บางครั้ง ☐ ไม่เคย

7.ท่านเคยหาข้อมูลในการเลี้ยง ในการป้องกันการเกิดโรคระบาดหรือไม่

- ☐ เคย ☐ ไม่เคย

8.แหล่งข้อมูลที่ท่านเคยไปขอรับความรู้ นั้น มาจากแหล่งใด(สามารถตอบได้หลายข้อ)

- ☐ ศูนย์กรมประมงประจำจังหวัด ☐ นักวิชาการหรืออาจารย์
☐ จากการบอกเล่าจากผู้ที่เคยเลี้ยงมาก่อน ☐ เซลล์ขายอาหาร
☐ ได้รับข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต ☐ ลองผิดลองถูกจากการเลี้ยงเอง
☐ จากการอบรมวิชาการตามที่ตั้งต่าง ๆ ☐ อื่น ๆ.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ปัญหาที่พบหรืออยากให้แก้ไข

.....

.....

.....

สิ่งที่คาดหวังหรือสิ่งที่อยากได้จากผลิตภัณฑ์ประมง

.....

.....

.....

แบบสอบถามผู้บริโภค

เรื่อง แนวคิดต่อการปนเปื้อนเชื้อของแบคทีเรียผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่เป็นปลานิล

ตอนที่ 1. ข้อมูลเบื้องต้นของผู้บริโภค

1. เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

2. อายุ

☐ น้อยกว่า 20 ปี

☐ 21-30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ 51-60 ปี

☐ 61- ขึ้นไป

2. ที่อยู่ตำบล.....อำเภอ.....

3. ระดับการศึกษาของผู้บริโภค

☐ ไม่ได้ศึกษา

☐ ประถมศึกษาตอนต้น

☐ ประถมศึกษาตอนปลาย

☐ มัธยมศึกษาตอนต้น

☐ มัธยมศึกษาตอนปลาย

☐ อุดมศึกษา/ป.ว.ส.

☐ ปริญญาตรี

☐ สูงกว่าปริญญาตรี

4. อาชีพ

☐ ทำธุรกิจส่วนตัว

☐ ลูกจ้างบริษัท

☐ ค้าขาย

☐ รับจ้าง

☐ รับราชการ

☐ เกษตรกร

☐ อื่น ๆ

5. รายได้ต่อเดือน

☐ ไม่เกิน 3,000 บาท

☐ 3,001-6,000 บาท

☐ 6,001-9,000 บาท

☐ 9,001-12,000 บาท

☐ 12,001-15,000 บาท

☐ 15,001 ขึ้นไป

ตอนที่ 2 แนวคิดต่อการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียของผลผลิตของปลานิล(ที่ยังมีชีวิตที่ขายอยู่ตามท้องตลาด)

1. ท่านคิดว่า “ปลานิลสด” ที่เลือกมาทำอาหารปลอดภัยแล้วหรือไม่

☐ ปลอดภัย

☐ ไม่แน่ใจเหมือนว่าปลอดภัย

☐ ไม่ปลอดภัยและไม่เลือกรับประทาน

2. ท่านมีวิธีเลือกอย่างไรว่าปลาในท้องตลาดปลอดภัยไม่เป็นโรค

☐ ปลาไม่มีรูปร่างที่ผิดปกติ

☐ ไม่มีบาดแผลตามลำตัว

☐ ไม่ชอบพอมจนเกินไป

☐ สถานที่ขายหรือภาชนะที่บรรจุมีความสะอาด

☐ อื่น ๆ

3. หากท่านพบว่าปลาที่ซื้อมาบริโภคเป็นโรคที่ติดเชื้อแบคทีเรีย ท่านยังจะบริโภคปลานั้นหรือไม่

☐ ไม่ แล้ว ทั้ง

☐ บริโภค เพราะเสียดาย ซื้อมาแพง

☐ ไม่ แล้ว นำไปทำอาหาร สัตว์

☐ อื่น ๆ

4. ท่านกลัวเชื้อแบคทีเรียที่ปนเปื้อนมากับผลผลิตปาล์มน้ำมันหรือไม่

☐ กลัว

☐ ไม่กลัว

5. ท่านทราบหรือไม่เชื้อแบคทีเรียที่ปนเปื้อนมากับอาหาร บางชนิดสามารถเป็นอันตรายต่อคนได้

☐ ทราบ เพราะ.....

☐ ไม่ทราบ เพราะ.....

6. ท่านมีวิธีการอย่างไร ในการป้องกันโรคที่เกิดมาจากอาหาร

☐ เลือกผลิตที่ไม่เป็นบาดแผล

☐ เลือกผลิตภัณฑ์อาหารที่สะอาด

☐ เลือกผลิตภัณฑ์จากแหล่งอาหารที่เชื่อถือได้

☐ เลือกผลิตภัณฑ์ที่ล้างน้ำได้อย่างแข็งแรง

☐ อื่น ๆ.....

7. ท่านทราบหรือไม่ว่าแบคทีเรียบางชนิดไม่สามารถทำลายด้วยความร้อนที่ปกติ

☐ ไม่ทราบ

☐ ทราบ

8. ต้องการให้ปลาที่มาเป็นอาหารปลอดภัยจากเชื้อแบคทีเรียหรือไม่

☐ ต้องการ

☐ ไม่ต้องการ

9. ท่านต้องผลิตผลิตภัณฑ์ปลาที่เป็นอย่างไร

☐ สด สะอาด ปลอดภัย

☐ อย่างไรก็ได้

☐ ปลาที่อยู่บนห้าง

☐ ผลิตภัณฑ์ปลาที่มีหน่วยงานรับรองว่าปลอดภัย

☐ ปลาที่จับขึ้นมาใหม่จากบ่อ

☐ เป็นปลาเจ้าเดิมที่ซื้อประจำ

☐ อื่น ๆ.....

10. ท่านต้องการให้มีหน่วยงานต่าง ๆ มาตรวจสอบผลผลิตทางการประมงให้มีความปลอดภัยหรือไม่

☐ ต้องการ

☐ ไม่ต้องการ

11. หน่วยงานใดที่ท่านสามารถพึ่งพาได้ในการตรวจอาหารที่มาจากผลิตภัณฑ์ประมง ว่ามีความปลอดภัย

☐ กรมประมง

☐ องค์การคุ้มครองผู้บริโภค

☐ อนามัย หรือ สาธารณสุขจังหวัด

☐ อื่น ๆ.....

ตอนที่ 3 แนวคิดต่อการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ปาล์มน้ำมันในรูปของอาหาร ที่สามารถนำมารับประทานได้

1. ท่านคิดว่าอาหารที่ขายอยู่ตามตลาดนั้นมีความปลอดภัยหรือไม่อย่างไร

☐ ปลอดภัย เนื่องจากรับประทานอยู่ทุกวันแล้วไม่เกิดอันตราย

☐ ปลอดภัย เนื่องจากได้รับประทานอาหาร ที่ผ่านการตรวจสอบแล้ว จากบางหน่วยงาน

☐ ไม่แน่ใจว่าปลอดภัยหรือไม่

☐ ไม่ปลอดภัยเนื่องจาก ร้านขายอาหารส่วนใหญ่ ยังไม่สะอาดพอ

☐ อื่น ๆ.....

2.ท่านมีวิธีการเลือกซื้ออาหารอย่างไรให้ปลอดภัย

- ☐ เลือกซื้อ ในร้านที่เคยซื้อเป็นประจำ
- ☐ เลือกในร้านที่มองดูภายนอกว่าสะอาด
- ☐ เลือกซื้อในร้านที่ ได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานว่าสะอาด
- ☐ เลือกซื้ออาหาร ที่ขายอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ปลาเพียงอย่างเดียว
- ☐ เลือกร้านไหนก็ได้ ดูๆ ก็เหมือนกันหมด
- ☐ อื่น ๆ.....

3.ท่านคิดว่า อาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ประมงประเภทใด ที่มีความปนเปื้อนจากแบคทีเรียมากที่สุด

- ☐ ประเภททอด ☐ ประเภทต้มยำ ☐ อาหารประเภทแกงเผ็ด
- ☐ ประเภทยำ ☐ เนื้อปลาลวก ☐ ประเภทนึ่ง
- ☐ ปลาหมัก ☐ เนื้อปลาทอดมัน ☐ อื่น ๆ.....

4.ท่านคิดว่าอาหารที่ทำจากผลิตภัณฑ์ประมง จะมีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียหรือไม่

- ☐ ไม่มี ☐ น่าจะมีบ้าง แต่ไม่น่าอันตราย
- ☐ มี และอาจเป็นอันตรายด้วย ☐ อื่น ๆ.....

5.ท่าน ต้องการให้มีหน่วยงานที่มาตรวจสอบความปลอดภัยในเรื่องของอาหารที่มาจากผลิตภัณฑ์ประมงหรือไม่

- ☐ ต้องการ ☐ ไม่ต้องการ

6.ท่านคิดว่ามีหน่วยงานใดบ้างที่มาตรวจสอบ ความปลอดภัยในเรื่องของอาหารที่มาจากผลิตภัณฑ์ประมง

- ☐ กรมประมง ☐ องค์การคุ้มครองผู้บริโภค
- ☐ กองควบคุมอาหารและยา สาธารณสุข ☐ ชมรมอาสาคุ้มครองผู้บริโภค
- ☐ ตำรวจ ☐ อนามัย
- ☐ นักวิชาการ,อาจารย์ ☐ อื่น ๆ.....

7.ท่านเห็นความสำคัญในเรื่องใดต่อการเลือกบริโภคอาหาร ที่มาจากผลิตภัณฑ์ประมง มากที่สุด

- ☐ ความปลอดภัยในการบริโภค ☐ ความสะอาดในการบริโภค
- ☐ กรรมวิธีในการทำอาหาร ☐ รสชาติของอาหาร
- ☐ อาหารที่สุก และทำเสร็จใหม่ ๆ ☐ ความสดของวัตถุดิบที่นำมาทำอาหาร
- ☐ บริเวณหรือที่ที่จำหน่ายอาหาร ☐ อื่น ๆ.....

8.ท่านคิดหรือไม่ว่า อาหารที่ขายในตลาดที่มีการทำให้สุกแล้ว โดยความร้อนจะสามารถฆ่าเชื้อแบคทีเรียได้

- ☐ ได้ เชื่อว่าจะตายเพราะความร้อน ☐ ไม่ได้ แบคทีเรียทนความร้อนสูงได้
- ☐ ความร้อนสามารถฆ่าได้บางส่วน ☐ อื่น ๆ.....

9.ท่านทราบหรือไม่ว่า แบคทีเรียที่ตายแล้วสามารถทิ้งสารพิษไว้ได้โดยไม่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อน

- ☐ ทราบ ☐ ทราบบ้าง ☐ ไม่ ทราบ

ตอนที่ 4

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ปัญหาที่พบหรืออยากให้แก้ไข

.....

.....

.....

สิ่งที่คาดหวังหรือสิ่งที่อยากได้จากผลิตภัณฑ์ประมง

.....

.....

.....

