



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## แบบสอบถาม

## เรื่อง

## ทัศนคติผู้บริโภคต่อหน่อไม้ปิ้ง ในอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

แบบสอบถามฉบับนี้ จัดทำขึ้นสำหรับการศึกษาระดับปริญญาโท สาขาการจัดการอุตสาหกรรม เกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อศึกษาทัศนคติผู้บริโภคต่อหน่อไม้ปิ้ง ในอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ภายหลังจากเกิดเหตุการณ์วิกฤตอาหารเป็นพิษจากหน่อไม้ปิ้ง ที่จังหวัดน่าน ในเดือนมีนาคม 2549 ที่ผ่านมา แบบสอบถามนี้จะศึกษาด้านความรู้ความเข้าใจ ความพึงพอใจ และพฤติกรรมผู้บริโภค รวมทั้งปัญหาในการบริโภคหน่อไม้ปิ้ง

คำตอบของท่านจะถูกนำไปประมวลเพื่อทราบทัศนคติของผู้บริโภคโดยรวม ดังนั้นจึงเรียนมาเพื่อขอความร่วมมือจากท่านในการให้ข้อมูลตามความเป็นจริง จะเป็นพระคุณอย่างสูง

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน ( ) หน้าข้อความที่ท่านเห็นว่าตรงกับความเป็นจริงมากที่สุดเพียงคำตอบเดียว

**ส่วนที่ 1** ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

## 1. เพศ

- ( ) ชาย ( ) หญิง

## 2. อายุ

- ( ) ต่ำกว่า 20 ปี ( ) 20 - 35 ปี  
( ) 36 - 50 ปี ( ) 51 - 65 ปี  
( ) มากกว่า 65 ปี

## 3. ระดับการศึกษา

- ( ) ประถมศึกษา ( ) มัธยมศึกษาตอนต้น  
( ) มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. ( ) อนุปริญญา/ปวส.  
( ) ปริญญาตรี ( ) สูงกว่าปริญญาตรี  
( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

## 4. อาชีพ

- ( ) นักเรียน/นักศึกษา ( ) ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่รัฐ  
( ) รัฐวิสาหกิจ ( ) ลูกจ้าง/พนักงานบริษัทเอกชน  
( ) ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว ( ) แม่บ้าน  
( ) เกษตรกร ( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

- ( ) ต่ำกว่า 5,000 บาท ( ) 5,001 - 10,000 บาท  
 ( ) 10,001 - 20,000 บาท ( ) 20,001 - 30,000 บาท  
 ( ) มากกว่า 30,000 บาท

**ส่วนที่ 2** ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติในการบริโภคหน่อไม้ป๊อป

**2.1** องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ

1. ท่านเคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับอาหารเป็นพิษที่เกิดจากการบริโภคหน่อไม้ป๊อปจากแหล่งข้อมูลใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) วิทยู ( ) โทรทัศน์  
 ( ) หนังสือพิมพ์ ( ) นิตยสาร/วารสาร  
 ( ) เอกสาร/แผ่นพับของทางราชการ ( ) ญาติพี่น้อง/ครอบครัว  
 ( ) เจ้าหน้าที่ของรัฐ/อาจารย์ ( ) เพื่อนร่วมงานหรือบุคคลอื่น  
 ( ) อินเทอร์เน็ต ( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

2. ท่านเชื่อหรือไม่ว่าหน่อไม้ป๊อปจะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

- ( ) เชื่อ ( ) ไม่เชื่อ  
 ( ) ไม่แน่ใจ

3. ท่านได้รับการแนะนำ เกี่ยวกับเรื่องการบริโภคหน่อไม้ป๊อปให้ปลอดภัยจากแหล่งข้อมูลใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) วิทยู ( ) โทรทัศน์  
 ( ) หนังสือพิมพ์ ( ) นิตยสาร/วารสาร  
 ( ) เอกสาร/แผ่นพับของทางราชการ ( ) ญาติพี่น้อง/ครอบครัว  
 ( ) เจ้าหน้าที่ของรัฐ/อาจารย์ ( ) เพื่อนร่วมงานหรือบุคคลอื่น  
 ( ) อินเทอร์เน็ต ( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

4. ท่านทราบหรือไม่ว่าในปัจจุบันมีการผลิตหน่อไม้ป๊อปชนิดแบบปรับความเป็นกรด

- ( ) ทราบ ( ) ไม่ทราบ  
 ( ) ไม่แน่ใจ

5. ท่านทราบกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ป๊อปแบบปรับความเป็นกรดหรือไม่

- ( ) ทราบ ( ) ไม่ทราบ  
 ( ) ไม่แน่ใจ

6. ท่านมีความมั่นใจหรือไม่ว่าหน่อไม้ป๊อปแบบปรับความเป็นกรดจะปลอดภัยจากอาหารเป็นพิษเนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์

- ( ) มั่นใจ ( ) ไม่มั่นใจ  
 ( ) ไม่แน่ใจ

7. ท่านคิดว่าวิธีการใดที่จะสร้างความมั่นใจในการบริโภคหน่อไม้ปิ้งให้ท่านมากที่สุด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) ผลิตหน่อไม้ปิ้งไว้บริโภคเอง
- ( ) ซื้อจากโรงงานหรือแหล่งผลิตที่คุ้นเคย
- ( ) มีการออกกฎหมายบังคับในเรื่องของการผลิตที่เข้มงวด
- ( ) มีการติดสติ๊กเกอร์ที่ได้รับการรับรองจากสาธารณสุข
- ( ) มีฉลาก โดยระบุสถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ
- ( ) กรรมวิธีการผลิตที่มีการปรับกรด
- ( ) เป็นหน่อไม้ปิ้งที่มีแหล่งผลิตจากจังหวัดลำปาง
- ( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

8. ท่านมีความรู้หรือความเข้าใจ (ความเชื่อ) ในประเด็นเกี่ยวกับหน่อไม้ปิ้งต่อไปนี้มากน้อยเพียงใด

ความรู้หรือความเข้าใจ (ความเชื่อ)	ทราบ/เชื่อ	ไม่ทราบ/ ไม่เชื่อ	ไม่แน่ใจ
1). หน่อไม้ปิ้งมีประโยชน์ต่อร่างกายเนื่องจากมีกากใยอาหาร (Fiber) สูง			
2). หน่อไม้ปิ้งที่ผลิตด้วยวิธีการที่เหมาะสมสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2 ปี โดยไม่เน่าเสีย			
3). หน่อไม้ที่บรรจุในปิ้งมีการผลิตหลายรูปแบบ เช่น แบบทั้งเปลือก แบบหั่นฝอย เป็นต้น			
4). หน่อไม้ปิ้งมีราคาขายสูงกว่ากับราคาหน่อไม้สด			
5). หน่อไม้ปิ้งที่ดีควรมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ และสีออกเหลือง ขาวรับประทาน			
6). หน่อไม้ปิ้งที่มีลักษณะที่ดีตามข้อ 5 เมื่อบริโภคไปแล้วจะไม่เกิดอันตราย			
7). หน่อไม้ปิ้งที่มีการผลิตไม่ถูกวิธี อาจเกิดอันตรายต่อการบริโภค			
8). อันตรายที่เกิดจากหน่อไม้ปิ้งไม่ได้เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์ แต่เป็นสารพิษจากเชื้อ			
9). อาการเบื้องต้นของหน่อไม้ปิ้งเป็นพิษ ได้แก่ ตาพร่ามัว หนึ่งตาตก แขนขาอ่อนแรง			
10). อาหารเป็นพิษที่เกิดจากหน่อไม้ปิ้งอาจทำให้เสียชีวิตได้			
11). วิธีการที่ทำให้หน่อไม้ปิ้งปลอดภัยคือ การปรับความเป็นกรดของน้ำต้มหน่อไม้ แล้วทำการฆ่าเชื้อ โดยการต้มเป็นระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนปิดฝา			

ความรู้หรือความเข้าใจ (ความเชื่อ)	ทราบ/เชื่อ	ไม่ทราบ/ ไม่เชื่อ	ไม่แน่ใจ
12). กรดที่ใช้ในการปรับความเป็นกรดในหน่อไม้ปืบคือกรด ซิตริก			
13). กรดซิตริกมีชื่อทั่วไปว่ากรดมะนาว			
14). ปืบที่ใช้บรรจุหน่อไม้ควรเป็นปืบใหม่ ยังไม่เคยผ่านการใช้ งานมาก่อน และไม่มีสนิม			
15). ปืบที่ใช้บรรจุหน่อไม้ปืบปรับความเป็นกรดต้องใช้ปืบที่มีการ เคลือบภายในด้วยแล็กเกอร์			
16). การปิดฝาปืบโดยการมัดกรี เป็นวิธีที่ไม่ถูกต้อง เพราะอาจมี สารตะกั่วปลอมปน			
17). หากบริโภคหน่อไม้ปืบในปริมาณที่มากเกินไปจะมีอาการข้อ เข่าเสื่อม			
18). การเกิดอาการ โรคข้อ เนื่องจากในหน่อไม้ปืบมีกรดยูริกอยู่สูง			
19). ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขมีมาตรการควบคุมอย่างเข้มงวด ในการผลิตหน่อไม้ปืบ			
20). หน่อไม้ปืบจำหน่ายจะต้องมีฉลากบ่งชี้ ผู้ผลิต วันเดือนปีที่ ผลิตและหมดอายุชัดเจน			
21). การบริโภคหน่อไม้ปืบปรับความเป็นกรด จะลดความเสี่ยง จากอาหารเป็นพิษได้			

9. ท่านมีความรู้ความเข้าใจ (ความเชื่อ) อื่น ๆ เกี่ยวกับหน่อไม้ปืบอย่างไรบ้าง โปรดระบุ

.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## 2.2 องค์ประกอบด้านความชอบหรือความพึงพอใจ

1. ในปัจจุบันนี้ท่านมีความชอบหรือพึงพอใจในปัจจุบันนี้มากน้อยเพียงใด

ความชอบหรือความพึงพอใจ	พอใจมากที่สุด (5)	พอใจมาก (4)	พอใจน้อย (3)	พอใจน้อยที่สุด (2)	ไม่พอใจ (1)
<b>ด้านผลิตภัณฑ์</b>					
1). หน่อไม้ปื้อมีสีสันท่ารับประทาน					
2). หน่อไม้ปื้อมีกลิ่นหอมคล้ายจากหน่อไม้สด					
3). หน่อไม้ปื้อมีรสชาติใกล้เคียงกับหน่อไม้สด					
4). บรรจุภัณฑ์ (ปื้อม) ต้องใหม่ ไม่มีรอยบุบ หรือไม่มีสนิม					
5). ขนาดของบรรจุภัณฑ์ (ปื้อมมาตรฐาน)					
6). คุณค่าทางโภชนาการของหน่อไม้ปื้อม					
7). ความปลอดภัยในการบริโภคหน่อไม้ปื้อม					
8). การติดป้ายฉลากหรือสติ๊กเกอร์จากสาธารณสุข					
9). หน่อไม้ปื้อมสามารถเก็บได้ 2 ปี					
10). กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปื้อมแบบใหม่ โดยมีการปรับความเป็นกรด ก่อนปิดผนึก					
11). การติดสติ๊กเกอร์ที่บอกกระบวนการผลิต ผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุ					
<b>ด้านราคา</b>					
1). ราคาขายหน่อไม้ปื้อมแบบทั้งเปลือก					
2). ราคาขายหน่อไม้ปื้อมแบบแกะเปลือก					
3). ราคาขายหน่อไม้ปื้อมแบบหั่นฝอย					
4). ราคาขายก่อนข้างคกที่ไม่ปรับราคาบ่อย					
5). การมีป้ายบอกราคา					
<b>ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย</b>					
1). ความสะดวก ในการหาซื้อหน่อไม้ปื้อม					
2). สินค้าไม่ขาดตลาด มีขายตลอดปี					
3). การจัดร้านค้าของผู้ขาย สะอาด และสะดวกในการหาสินค้า					
4). ร้านค้าจัดจำหน่ายหาง่าย					

ความชอบหรือความพึงพอใจ	พอใจมากที่สุด (5)	พอใจมาก (4)	พอใจน้อย (3)	พอใจน้อยที่สุด (2)	ไม่พอใจ (1)
5). โรงงานผู้ผลิตหรือร้านค้าจำหน่ายอยู่ที่ใกล้แหล่งชุมชน					
<b>ด้านส่งเสริมการตลาด</b>					
1). ผู้ผลิตหรือผู้ขายมีความรู้และให้คำแนะนำแก่ลูกค้าได้อย่างถูกต้อง					
2). การประชาสัมพันธ์ในการให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของหน่อไม้ปิ้ง จากหน่วยงานของรัฐ					
3). ลดราคา เมื่อซื้อปริมาณมาก					
4). ลดราคาในช่วงเทศกาล เช่น เทศกาลปีใหม่ เทศกาลกินเจ เป็นต้น					

2. นอกจากปัจจัยต่าง ๆ ข้างต้น ท่านมีความชอบหรือพึงพอใจต่อหน่อไม้ปิ้งอื่น ๆ อย่างไรบ้าง โปรดระบุ

.....

.....

.....

### 2.3 องค์ประกอบด้านพฤติกรรม

1. ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษจากหน่อไม้ปิ้ง ท่านเคยซื้อหรือบริโภคหน่อไม้ปิ้งแบบใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) แบบทั้งเปลือก

( ) แบบแกะเปลือก

( ) แบบหั่นฝอย

( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

2. ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษจากหน่อไม้ปิ้ง รูปแบบในการบริโภคหน่อไม้ปิ้งของท่านเป็นอย่างไร

( ) นำไปปรุงอาหารเอง

( ) อาหารสำเร็จรูปที่มีหน่อไม้ปิ้งเป็นส่วนประกอบ

( ) ทั้ง 2 รูปแบบ

3. ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษจากหน่อไม้ปิ้ง ประเภทอาหารที่มาจากหน่อไม้ปิ้งที่ท่านเคยรับประทานหรือประกอบเป็นอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) ลวกจิ้มน้ำพริก

( ) แกง/ต้ม

( ) ผัดหน่อไม้

( ) ซุปหน่อไม้

( ) ยำหน่อไม้

( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

4. ก่อนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษจากหน่อไม้ดิบ แหล่งที่ท่านเคยเลือกซื้อหน่อไม้ดิบมีแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ตลาด/ร้านค้าในชุมชน  | <input type="checkbox"/> ผลิตเอง              |
| <input type="checkbox"/> โรงงานผลิตที่คุ้นเคย | <input type="checkbox"/> ร้านอาหารสำเร็จรูป   |
| <input type="checkbox"/> ห้างสรรพสินค้า       | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

5. ปัจจุบันท่านยังบริโภคหน่อไม้ดิบอยู่หรือไม่

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> บริโภค | <input type="checkbox"/> ไม่บริโภค (ข้ามไปตอบข้อ 15) |
|---------------------------------|--|

6. ท่านมีเหตุผลในการบริโภคหน่อไม้ดิบอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> มีบริโภคตลอดทั้งปี                                  | <input type="checkbox"/> ชอบรสชาติ                        |
| <input type="checkbox"/> มีคุณค่าทางอาหารสูง                                 | <input type="checkbox"/> มีการลดราคา                      |
| <input type="checkbox"/> นำไปประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้                     | <input type="checkbox"/> ไม่คิดว่าจะมีอันตราย             |
| <input type="checkbox"/> เป็นอาหารสำหรับลดความอ้วนได้                        | <input type="checkbox"/> สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด |
| <input type="checkbox"/> เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต                  |   |
| <input type="checkbox"/> เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค      |   |
| <input type="checkbox"/> เชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง |   |
| <input type="checkbox"/> อื่น ๆ โปรดระบุ.....                                |   |

7. ท่านประเภทอาหารที่มาจากหน่อไม้ดิบที่ท่านนิยมรับประทานหรือประกอบเป็นอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ลวกจิ้มน้ำพริก | <input type="checkbox"/> แกง/ต้ม              |
| <input type="checkbox"/> ผัดหน่อไม้     | <input type="checkbox"/> ซุปหน่อไม้           |
| <input type="checkbox"/> ยำหน่อไม้      | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

8. แหล่งที่ท่านเลือกซื้อหน่อไม้ดิบมีแหล่งใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ตลาด/ร้านค้าในชุมชน  | <input type="checkbox"/> ผลิตเอง              |
| <input type="checkbox"/> โรงงานผลิตที่คุ้นเคย | <input type="checkbox"/> ร้านอาหารสำเร็จรูป   |
| <input type="checkbox"/> ห้างสรรพสินค้า       | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

9. ปริมาณหน่อไม้ดิบที่ท่านซื้อ

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ซื้อจากผู้ขายรายย่อย (ไม่ถึง 1 ปีบ) | <input type="checkbox"/> 1 ปีบ     |
| <input type="checkbox"/> มากกว่า 1 ปีบ                       | <input type="checkbox"/> ไม่แน่นอน |
| <input type="checkbox"/> อื่น ๆ โปรดระบุ.....                |                                    |

10. ท่านซื้อหรือบริโภคหน่อไม้ดิบบ่อยหรือไม่เพียงใด

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1-2 ครั้ง/เดือน      | <input type="checkbox"/> 3-4 ครั้ง/เดือน |
| <input type="checkbox"/> 5-6 ครั้ง/เดือน      | <input type="checkbox"/> ไม่แน่นอน       |
| <input type="checkbox"/> อื่น ๆ โปรดระบุ..... |  |



11. จำนวนเงินที่จ่ายในการซื้อหน่อไม้ปิ้ง
- ( ) ต่ำกว่า 50 บาท ( ) 50-100 บาท  
 ( ) 101-200 บาท ( ) 201-300 บาท  
 ( ) มากกว่า 300 บาท ( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....
12. โดยทั่วไปแล้วเมื่อมีการบริโภคหน่อไม้ปิ้งมีใครบริโภคกับท่านบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) บริโภคเพียงคนเดียว ( ) ครอบครัว/ญาติพี่น้อง  
 ( ) เพื่อนสนิท/เพื่อนร่วมงาน ( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....
13. ปัจจุบันท่านมีการบริโภคหน่อไม้ปิ้งอย่างไร
- ( ) หน่อไม้ปิ้งทั่วไป  
 ( ) เลือกบริโภคเฉพาะหน่อไม้ปิ้งที่ติดสติ๊กเกอร์จากสาธารณสุขหรือตรารับรองจากอย.  
 ( ) เลือกบริโภคหน่อไม้ปิ้งจากเจ้าประจำ  
 ( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....
14. ท่านจะแนะนำให้ผู้อื่นซื้อหรือบริโภคหน่อไม้ปิ้งหรือไม่
- ( ) แนะนำแน่นอน ( ) อาจจะแนะนำ  
 ( ) ไม่แน่ใจ ( ) ไม่แนะนำ
15. กรณีในปัจจุบันท่านไม่บริโภคหน่อไม้ปิ้ง ในอนาคตท่านจะบริโภคหรือไม่
- ( ) บริโภค ( ) ไม่บริโภค (ข้ามไปตอบส่วนที่ 3)  
 ( ) ไม่แน่ใจ
16. เหตุผลที่ ในอนาคตท่านคิดว่าจะบริโภคหน่อไม้ปิ้งมีเหตุผลใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) มีบริโภคตลอดทั้งปี ( ) มีคุณค่าทางอาหารสูง  
 ( ) มีการลดราคา ( ) นำไปประกอบเป็นอาหารมังสวิรัตได้  
 ( ) ไม่คิดว่าจะมีอันตราย ( ) เป็นอาหารสำหรับลดความอ้วนได้  
 ( ) สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด ( ) เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตของผู้ผลิต  
 ( ) เพื่อน หรือสมาชิกในครอบครัวแนะนำ/ต้องการบริโภค  
 ( ) เชื่อมั่นในการตรวจสอบของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง  
 ( ) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

### ส่วนที่ 3 ปัญหาที่พบในการบริโภคหน่อไม้ป๊อบ

#### 1. ให้ระบุระดับปัญหาที่ท่านพบในการบริโภคหน่อไม้ป๊อบ

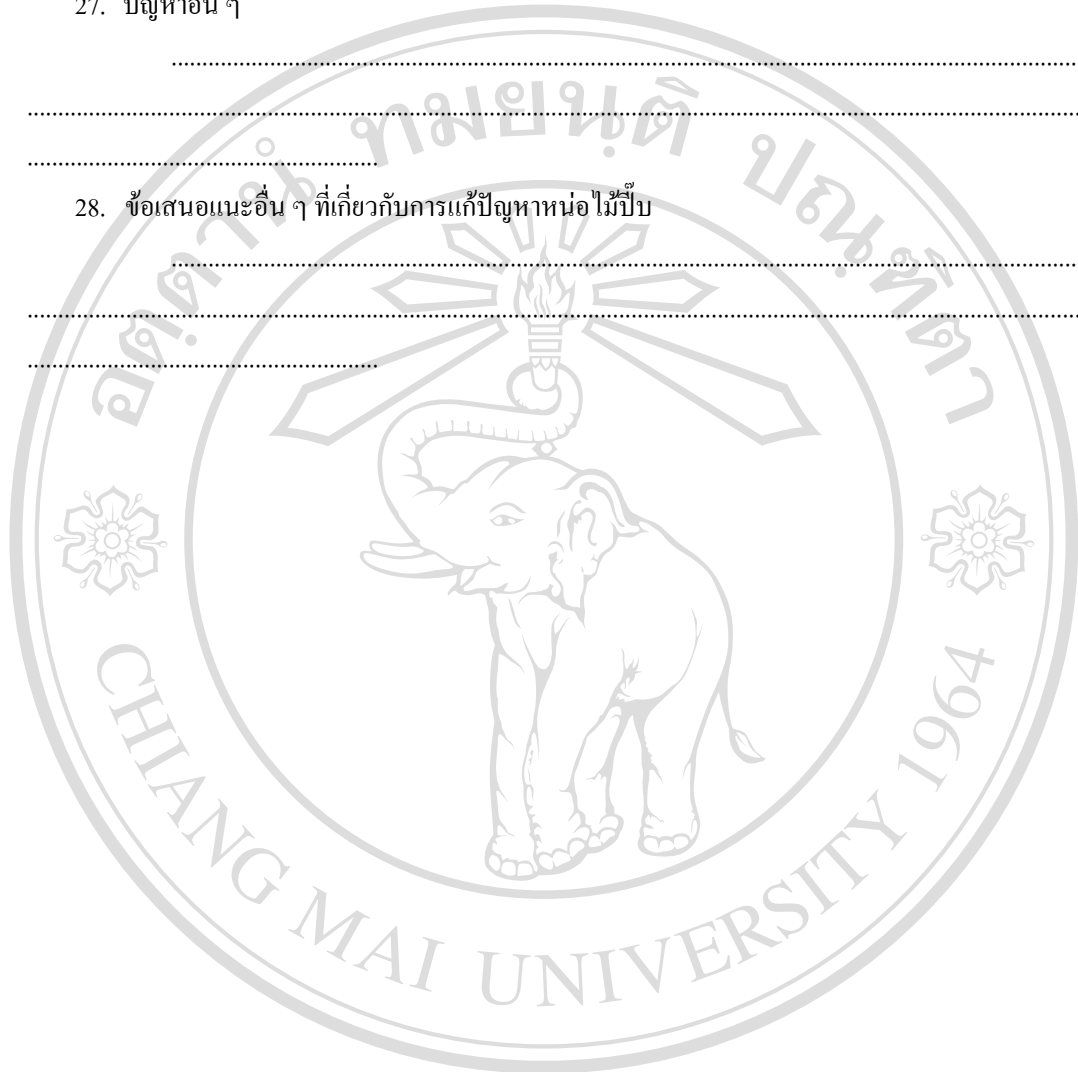
ปัญหา	พบมาก	พบน้อย	ไม่พบปัญหา
<b>ด้านผลิตภัณฑ์</b>			
1). หน่อไม้ป๊อบไม่สะอาดหรือมีสิ่งปลอมปน			
2). กลิ่นไม่ใกล้เคียงกับหน่อไม้สดต้ม			
3). รสชาติไม่อร่อย			
4). สีสีนของหน่อไม้ป๊อบไม่น่ารับประทาน			
5). บรรจุภัณฑ์ (ปี๊บบรรจุ) มีสนิมหรือบุบ			
6). ไม่ติดฉลากหรือสติ๊กเกอร์รับรองความปลอดภัยจากสาธารณสุข			
7). ขนาดบรรจุมีเพียงขนาดเดียว			
8). เน่าเสียก่อนกำหนด ไม่ตรงตามที่ระบุในฉลาก			
9). เกิดอันตรายหรือมีอาการอาหารเป็นพิษจากการบริโภค			
<b>ด้านราคา</b>			
1). ราคาหน่อไม้ป๊อบสูงกว่าหน่อไม้สดต้ม			
2). ไม่คิดป้ายบอกราคาขาย			
3). ราคาขายแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่			
4). ราคาขายไม่แน่นอน			
5). มีการขึ้นราคาหน่อไม้ป๊อบ กรณีสินค้าขาดตลาด			
<b>ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย</b>			
1). สถานที่จัดจำหน่ายมีน้อยและหาซื้อยาก			
2). สถานที่จัดจำหน่ายไม่สะอาด			
3). สินค้าขาดตลาดบ่อย			
4). ติดต่อสั่งซื้อยาก			
5). ร้านค้าจัดจำหน่ายบริการไม่ดี			
<b>ด้านการส่งเสริมการตลาด</b>			
1). ผู้ผลิตไม่ได้ให้ความรู้หรือคำแนะนำในการบริโภค			
2). ไม่ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับหน่อไม้ป๊อบจากหน่วยงานของรัฐ			
3). ไม่มีการลดราคาเมื่อซื้อในปริมาณมาก			
4). ไม่มีการโฆษณาประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับประโยชน์และโทษของหน่อไม้ป๊อบ			

27. ปัญหาอื่น ๆ

.....  
.....  
.....

28. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการแก้ปัญหาหน้าไม่ปับ

.....  
.....  
.....



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	กฤตระวี ธรรมวงศ์
วัน เดือน ปี เกิด	3 เมษายน 2526
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษา ปริญญาตรีบริหารธุรกิจบัณฑิต การตลาด มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตภาคพายัพ เชียงใหม่ พ.ศ. 2548
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2550 - ปัจจุบัน พนักงานธนกิจ ธนาคารไทยพาณิชย์จำกัด (มหาชน) สาขานาก่วม (ลำปาง)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved