

รายงานสรุปผลการสำรวจ

โครงการส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่ปลอดภัยและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กินอย่างไรให้คุ้มค่า (Sustainable Eating)

ศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสวนดุสิตโพล ได้ดำเนินการสำรวจโครงการ “การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่ปลอดภัยและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม” ภายใต้หัวข้อ “กินอย่างไรให้คุ้มค่า (Sustainable Eating)” โดยสำรวจระหว่างวันที่ 20 สิงหาคม - 2 กันยายน 2567 การสำรวจครั้งนี้ ผู้เข้าร่วมตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยบุคลากร จำนวน 340 คน และนักศึกษาของมหาวิทยาลัย จำนวน 331 คน รวมทั้งสิ้น 671 คน สามารถสรุปผลการสำรวจได้ดังนี้

ปัจจัยด้านบริโภคที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร

โดยปัจจัยที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ลักษณะของพื้นที่ขายอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.91 คิดเป็นร้อยละ 78.20 รองลงมาคือ สุขลักษณะส่วนบุคคลผู้สัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.86 คิดเป็นร้อยละ 77.20 และคุณสมบัติของอาหาร มีค่าเฉลี่ย 3.61 คิดเป็นร้อยละ 72.20 เมื่อพิจารณาตามปัจจัยด้านบริโภค ดังนี้

ด้านลักษณะของพื้นที่ขายอาหาร ประเด็นที่มีระดับของอิทธิพลต่อการตัดสินใจในการบริโภค สูงที่สุด คือ ประเด็นภาชนะในการประกอบอาหาร มีความสะอาด ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด ค่าเฉลี่ย 3.96 คิดเป็นร้อยละ 79.20 รองลงมาคือ ประเด็นมีการป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.95 คิดเป็นร้อยละ 79.00 และประเด็นมีตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ และอุปกรณ์อื่น ๆ ภายในร้าน มีความสะอาด ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด ค่าเฉลี่ย 3.81 คิดเป็นร้อยละ 76.20

ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลผู้สัมผัสอาหาร ประเด็นที่มีระดับของอิทธิพลต่อการตัดสินใจในการบริโภค สูงที่สุดคือ ประเด็นมีการแต่งกายสะอาด ถูกสุขลักษณะ เช่น สวมถุงมือ สวมหมวกคลุมผม เป็นต้น ค่าเฉลี่ย 3.91 คิดเป็นร้อยละ 78.20 และประเด็นมีอัธยาศัยดี หน้าที่ยิ้มแย้ม สุภาพเรียบร้อย ร้อยละ 3.82 คิดเป็นร้อยละ 76.40

ด้านคุณสมบัติของอาหาร ประเด็นที่มีระดับของอิทธิพลต่อการตัดสินใจในการบริโภค สูงที่สุด คือ ประเด็นการรับรองคุณภาพความปลอดภัยในการบริโภค ค่าเฉลี่ย 3.89 คิดเป็นร้อยละ 77.80 รองลงมาคือ ประเด็นความสดใหม่ของอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.87 คิดเป็นร้อยละ 77.40 ประเด็นวัตถุดิบปลอดภัย ค่าเฉลี่ย 3.84 คิดเป็นร้อยละ 76.80 ประเด็นรสชาติดี อร่อยถูกปาก ค่าเฉลี่ย 3.82 คิดเป็นร้อยละ 76.40 ประเด็นมีคุณค่าทางโภชนาการ ค่าเฉลี่ย 3.73 คิดเป็นร้อยละ 74.60 ประเด็นสีกลิ่นของอาหารมีความเป็นธรรมชาติ และประเด็นปริมาณอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.65 คิดเป็นร้อยละ 73.00 เท่ากัน ประเด็นอาหารที่มีโปรตีนสูง ค่าเฉลี่ย 3.62 คิดเป็นร้อยละ 72.40 ประเด็นมีไขมันต่ำ (Low Fat) ค่าเฉลี่ย 3.31 คิดเป็นร้อยละ 66.20 ประเด็นมีโซเดียมต่ำ ค่าเฉลี่ย

3.24 คิดเป็นร้อยละ 64.80 และประเด็นมีสารปรุงแต่งที่ส่งผลต่อสุขภาพ เช่น สารกันบูด กลีโคโนไทรท์ สีผสมอาหาร ค่าเฉลี่ย 3.04 คิดเป็นร้อยละ 60.80 ตามลำดับ

ผลการสำรวจสะท้อนให้เห็นว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารเป็นอย่างมาก ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการบริโภคอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะในประเด็นของความสะอาดของสถานที่จำหน่ายอาหาร และการใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัย ปราศจากสารพิษ การที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการรับรองคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเป็นอันดับต้น ๆ แสดงให้เห็นถึงโอกาสในการส่งเสริมระบบรับรองมาตรฐานอาหารที่ยั่งยืน ซึ่งนอกจากจะคำนึงถึงความปลอดภัยแล้ว ยังรวมถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้วย

อย่างไรก็ตาม ข้อมูลยังชี้ให้เห็นว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านโภชนาการเฉพาะ เช่น อาหารไขมันต่ำหรือโซเดียมต่ำ ในระดับที่ไม่สูงนัก ซึ่งเป็นประเด็นที่ควรได้รับการส่งเสริมเพิ่มเติมในแง่ของการบริโภคอย่างยั่งยืน เนื่องจากการเลือกบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมจะส่งผลดีต่อสุขภาพในระยะยาว และลดภาระต่อระบบสาธารณสุข นอกจากนี้ แม้ว่าผู้บริโภคจะให้ความสำคัญกับความสดใหม่ของอาหาร แต่ยังไม่พบข้อมูลเกี่ยวกับการตระหนักถึงแหล่งที่มาของอาหารหรือการสนับสนุนผู้ผลิตในท้องถิ่น ซึ่งเป็นประเด็นสำคัญในการส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืน ดังนั้น ในการส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่ปลอดภัยและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมตามแนวคิด “กินอย่างไรให้คุ้มค่า” อาจพิจารณานำการให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการเลือกอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสม และการเลือกบริโภคอาหารที่ผลิตอย่างยั่งยืนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ควบคู่ไปกับการส่งเสริมความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญอยู่แล้ว เพื่อสร้างความตระหนักรู้ และส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืนในวงกว้างต่อไป

พฤติกรรมบริโภคอาหารที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

จากการสำรวจพฤติกรรมบริโภคอาหารที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม พบว่า ใน 1 สัปดาห์ผู้ตอบแบบสอบถามมีการปฏิบัติทุกครั้ง มากที่สุด คือพฤติกรรมเลือกซื้ออาหารเท่าที่รับประทานหมด ร้อยละ 47.39 รองลงมาคือเลือกบริโภคอาหารเฉพาะ ที่สามารถทานได้หมดเท่านั้น ร้อยละ 44.71 และแยกขยะก่อนทิ้งทุกครั้ง ร้อยละ 34.28 สามารถแยกพฤติกรรมบริโภคอาหาร ได้ดังนี้

การเตรียมภาชนะบรรจุอาหารมาเอง ผู้ตอบแบบสอบถามไม่เคยเตรียมภาชนะบรรจุอาหารมาเองมากที่สุด ร้อยละ 48.29 ส่วนกลุ่มที่มีการเตรียมภาชนะบรรจุอาหารมาเอง มีการเตรียมน้อยกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 22.80 3-4 ครั้ง ร้อยละ 11.48 มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 10.13 และทุกครั้ง ร้อยละ 7.30

การเลือกบริโภคอาหารเพื่อความปลอดภัยที่ดีต่อสุขภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกบริโภคอาหารเพื่อความปลอดภัยที่ดีต่อสุขภาพ ทุกครั้ง มากที่สุด ร้อยละ 37.56 รองลงมาคือ มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 25.19 3-4 ครั้ง ร้อยละ 20.42 มากกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 13.41 และไม่เคย ร้อยละ 3.43

การเลือกบริโภคอาหารเฉพาะ ที่สามารถทานได้หมดเท่านั้น ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกบริโภคอาหารเฉพาะ ที่สามารถทานได้หมดเท่านั้น ทุกครั้ง มากที่สุด ร้อยละ 44.71 รองลงมาคือ มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 21.01 3-4 ครั้ง ร้อยละ 19.97 น้อยกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 11.33 และไม่เคย ร้อยละ 2.98

การรับประทานอาหารที่เหลือจากครั้งก่อนแต่ยังไม่หมดอายุได้ ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถรับประทานอาหารที่เหลือจากครั้งก่อนแต่ยังไม่หมดอายุได้ มากกว่า 4 ครั้ง มากที่สุด ร้อยละ 25.78 รองลงมาคือ ทุกครั้ง ร้อยละ 25.34 น้อยกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 20.72 3-4 ครั้ง ร้อยละ 15.35 และไม่เคย ร้อยละ 12.82

การเลือกซื้ออาหารเท่าที่รับประทานหมด ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกซื้ออาหารเท่าที่รับประทานหมด ทุกครั้ง มากที่สุด ร้อยละ 47.39 รองลงมาคือ มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 26.68 จำนวน 3-4 ครั้ง ร้อยละ 15.50 น้อยกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 8.79 และไม่เคย ร้อยละ 1.64

การแยกขยะก่อนทิ้งทุกครั้ง ผู้ตอบแบบสอบถามแยกขยะก่อนทิ้งทุกครั้งมากที่สุด ร้อยละ 34.28 รองลงมาคือ มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 29.06 จำนวน 3-4 ครั้ง ร้อยละ 21.76 น้อยกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 12.67 และไม่เคย ร้อยละ 2.24

การเลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารที่ใช้บรรจุภัณฑ์รักษ์สิ่งแวดล้อมเท่านั้น ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารที่ใช้บรรจุภัณฑ์รักษ์สิ่งแวดล้อมเท่านั้น จำนวน 3-4 ครั้ง มากที่สุด ร้อยละ 36.51 รองลงมาคือ น้อยกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 22.06 มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 19.97 ทุกครั้ง ร้อยละ 15.05 และไม่เคย ร้อยละ 6.41

เลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารที่ใช้วัสดุที่ย่อยสลายง่ายใส่อาหาร ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารที่ใช้วัสดุที่ย่อยสลายง่ายใส่อาหาร จำนวน 3-4 ครั้ง มากที่สุด ร้อยละ 29.96 รองลงมาคือ มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 23.85 น้อยกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 22.06 ทุกครั้ง ร้อยละ 15.20 และไม่เคยร้อยละ 8.94

จากผลสำรวจแสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคมีความตระหนักในการบริโภคอย่างยั่งยืนในด้านการลดขยะอาหาร ซึ่งเห็นได้จากพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารเท่าที่รับประทานหมดและการบริโภคอาหารที่สามารถทานได้หมด อย่างไรก็ตาม ยังมีช่องว่างสำคัญในการพัฒนาพฤติกรรมการบริโภคที่ยั่งยืนในหลายด้าน

ประเด็นที่น่าสนใจคือ การเตรียมภาชนะบรรจุอาหารมาเอง ซึ่งเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพในการลดขยะพลาสติก แต่กลับพบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังไม่ได้ปฏิบัติ นี่เป็นโอกาสสำคัญในการรณรงค์และสร้างความตระหนักถึงผลกระทบของบรรจุภัณฑ์ต่อสิ่งแวดล้อม ในด้านการเลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ แม้จะมีแนวโน้มที่ดี แต่ยังมีพื้นที่ในการพัฒนา โดยเฉพาะการให้ความรู้เกี่ยวกับความเชื่อมโยงระหว่างสุขภาพและความยั่งยืนของระบบอาหาร การแยกขยะก่อนทิ้งเป็นอีกหนึ่งพฤติกรรมที่ได้รับการปฏิบัติค่อนข้างดี แต่ยังสามารถส่งเสริมให้มีการปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอมากขึ้นได้ ซึ่งจะช่วยในการจัดการขยะและการรีไซเคิลอย่างมีประสิทธิภาพ ประเด็นที่ควรให้ความสำคัญเพิ่มเติมคือ การเลือกบริโภคอาหารจากร้านที่ใช้บรรจุภัณฑ์รักษ์สิ่งแวดล้อมและวัสดุย่อยสลายง่าย ซึ่งยังมีสัดส่วนการปฏิบัติที่ไม่สูงนัก การให้ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบของบรรจุภัณฑ์ต่อสิ่งแวดล้อมและการสนับสนุนธุรกิจที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมอาจช่วยส่งเสริมพฤติกรรมนี้

จากผลการสำรวจสามารถใช้ข้อมูลนี้ในการออกแบบโครงการรณรงค์และให้ความรู้เพื่อส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืน โดยเน้นการสร้างความเข้าใจถึงผลกระทบของพฤติกรรมการบริโภคต่อสิ่งแวดล้อม และการให้คำแนะนำเชิงปฏิบัติในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม เพื่อสร้างสังคมที่มีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น

ข้อมูลความรู้ความเข้าใจ เรื่อง ขยะของบุคลากรและนักศึกษา

จากการสำรวจเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจเรื่องขยะของบุคลากรและนักศึกษา สามารถสรุปประเด็นสำคัญเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจเรื่องขยะและการจัดการขยะได้ดังนี้

การรับรู้เกี่ยวกับประเภทของขยะ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการรับรู้และเข้าใจอย่างถูกต้องว่า ขยะเปียกคือ เศษอาหาร เศษผัก หรือเปลือกผลไม้ มากที่สุด ร้อยละ 92.55 (เข้าใจคลาดเคลื่อน ร้อยละ 7.45) รองลงมาคือ ขยะแห้งคือ ขยะจำพวกกระดาษ พลาสติก เศษเหล็ก กระป๋อง อลูมิเนียม ร้อยละ 85.90 (เข้าใจคลาดเคลื่อน ร้อยละ 14.01) ในขณะที่ยังมีร้อยละของความเข้าใจที่คลาดเคลื่อนในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกัน คือ ขยะ หมายถึงสิ่งของต่าง ๆ ที่ไม่มีประโยชน์ และไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ เข้าใจได้ถูกต้องว่าเป็นข้อมูลที่ผิด ร้อยละ 57.82 (เข้าใจคลาดเคลื่อนคิดว่าเป็นข้อมูลที่ถูกต้อง ร้อยละ 42.18) และขยะที่เปียกน้ำทุกชนิดคือขยะเปียก เข้าใจได้ถูกต้องว่าเป็นข้อมูลที่ผิด ร้อยละ 50.97 (เข้าใจคลาดเคลื่อนคิดว่าเป็นข้อมูลที่ถูกต้อง ร้อยละ 49.03)

การจัดการขยะ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการรับรู้และเข้าใจอย่างถูกต้องว่า ขยะเปียกสามารถนำมาทำปุ๋ยหมักได้ มากที่สุด ร้อยละ 90.01 รองลงมาคือ ขยะประเภทกระดาษ เศษเหล็ก แก้ว กระป๋องอลูมิเนียม สามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ได้ ร้อยละ 89.72 และพลาสติกเป็นขยะทั่วไป สามารถทิ้งรวมกับขยะอื่น ๆ ได้ เข้าใจได้ถูกต้องว่าเป็นข้อมูลที่ผิด ร้อยละ 66.67

ประโยชน์ของการคัดแยกขยะ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการรับรู้และเข้าใจอย่างถูกต้องว่า การคัดแยกขยะช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม มากที่สุด ร้อยละ 97.91 รองลงมาคือการคัดแยกขยะเป็นวิธีการจัดการที่ง่ายที่สุด ร้อยละ 96.72 และการคัดแยกขยะช่วยลดการเกิดก๊าซเรือนกระจก ร้อยละ 92.70

พฤติกรรมการบริโภคและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการรับรู้และเข้าใจอย่างถูกต้องว่า การบริโภคอาหารแต่พอดีช่วยลดการเกิดขยะเศษอาหาร มากที่สุด ร้อยละ 94.78 และการลดการบริโภคเนื้อสัตว์สามารถช่วยลดโลกร้อนได้ ร้อย 60.51

ผลสำรวจแสดงให้เห็นว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความเข้าใจเกี่ยวกับขยะเป็นอย่างดี แต่ยังมีบางประเด็นที่จำเป็นต้องมีการความรู้เพิ่มเติม เช่น ประเด็นเกี่ยวกับประโยชน์ของขยะ และการนำขยะกลับไปใช้ประโยชน์ รวมถึงประเภทของขยะที่ต้องชัดเจน นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เข้าใจและเห็นถึงความสำคัญของการคัดแยกขยะ เห็นว่าการคัดแยกขยะช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม ช่วยลดการเกิดก๊าซเรือนกระจกได้

ตารางสรุป

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
	671	100.00
เพศ		
ชาย	195	29.06
หญิง	445	66.32
LGBTQ	31	4.62
อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	158	23.55
21 – 30 ปี	243	36.21
31 – 40 ปี	100	14.90
41 – 50 ปี	123	18.34
51 ปีขึ้นไป	47	7.00
สถานภาพ		
บุคลากร	340	50.67
นักศึกษา	331	49.33

ตารางที่ 2 ปัจจัยด้านบริโภคนิยมในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร

อันดับ	ปัจจัย	ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ
	คุณสมบัติของอาหาร	3.61	72.20
1	การรับรองคุณภาพความปลอดภัยในการบริโภค	3.89	77.80
2	ความสดใหม่ของอาหาร	3.87	77.40
3	วัตถุดิบปลอดสารพิษ	3.84	76.80
4	รสชาติดี อร่อยถูกปาก	3.82	76.40
5	มีคุณค่าทางโภชนาการ	3.73	74.60
6	สีส่นของอาหารมีความเป็นธรรมชาติ	3.65	73.00
6	ปริมาณอาหาร	3.65	73.00
7	อาหารที่มีโปรตีนสูง	3.62	72.40
8	มีไขมันต่ำ (Low Fat)	3.31	66.20
9	มีโซเดียมต่ำ	3.24	64.80
10	มีสารปรุงแต่งที่ส่งผลต่อสุขภาพ เช่น สารกันบูด กลิ่นไนโตรท์ สีผสมอาหาร	3.04	60.80
	ลักษณะของพื้นที่ขายอาหาร	3.91	78.20
1	ภาชนะในการประกอบอาหาร มีความสะอาด ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด	3.96	79.20
2	มีการป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร	3.95	79.00
3	มีตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ และอุปกรณ์อื่น ๆ ภายในร้าน มีความสะอาด ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด	3.81	76.20
	สุขลักษณะส่วนบุคคลผู้สัมผัสอาหาร	3.86	77.20
1	มีการแต่งกายสะอาด ถูกสุขลักษณะ เช่น สวมถุงมือ สวมหมวกคลุมผม เป็นต้น	3.91	78.20
2	มีอัยาศัยดี หน้าตายิ้มแย้ม สุภาพเรียบร้อย	3.82	76.40
	ภาพรวม	3.69	73.80

* เป็นคำถามแบบให้เลือตอบเพื่อวัดระดับความคิดเห็น โดยกำหนดเกณฑ์การแปลค่าดังนี้ ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง น้อยที่สุด ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง น้อย ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง ปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง มาก และค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง มากที่สุด

ตารางที่ 3 พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

ลำดับ	พฤติกรรมการบริโภคอาหาร	ความถี่ต่อสัปดาห์									
		ทุกครั้ง		> 4 ครั้ง		3-4 ครั้ง		< 3 ครั้ง		ไม่เคย	
1	เตรียมภาชนะบรรจุอาหารมาเอง	49	7.30	68	10.13	77	11.48	153	22.80	324	48.29
2	เลือกบริโภคอาหารเพื่อความปลอดภัยที่ดีต่อสุขภาพ	252	37.56	169	25.19	137	20.42	90	13.41	23	3.43
3	เลือกบริโภคอาหารเฉพาะ ที่สามารถทานได้หมดเท่านั้น	300	44.71	141	21.01	134	19.97	76	11.33	20	2.98
4	สามารถรับประทานอาหารที่เหลือจากครั้งก่อน แต่ยังไม่หมดอายุได้	170	25.34	173	25.78	103	15.35	139	20.72	86	12.82
5	เลือกซื้ออาหารเท่าที่รับประทานหมด	318	47.39	179	26.68	104	15.50	59	8.79	11	1.64
6	แยกขยะก่อนทิ้งทุกครั้ง	230	34.28	195	29.06	146	21.76	85	12.67	15	2.24
7	เลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์รักษ์สิ่งแวดล้อมเท่านั้น	101	15.05	134	19.97	245	36.51	148	22.06	43	6.41
8	เลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารที่ใช้วัสดุที่ย่อย สลายง่ายใส่อาหาร	102	15.20	160	23.85	201	29.96	148	22.06	60	8.94

ตารางที่ 4 ข้อมูลความรู้ความเข้าใจ เรื่อง ขยะของบุคลากรและนักศึกษา

ลำดับ	ความรู้ ความเข้าใจ	ใช่		ไม่ใช่	
1	ขยะ หมายถึง สิ่งของต่างๆที่ไม่มีประโยชน์ และไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ (ไม่ใช่)	283	42.18	388	57.82
2	ขยะเปียก หมายถึงเศษอาหาร เศษผัก หรือเปลือกผลไม้ (ใช่)	621	92.55	50	7.45
3	ขยะแห้ง หมายถึง ขยะจำพวกกระดาษ พลาสติก เศษเหล็ก กระป๋อง อลูมิเนียม (ใช่)	577	85.99	94	14.01
4	ขยะที่เปียกน้ำทุกชนิด หมายถึง ขยะเปียก (ไม่ใช่)	329	49.03	342	50.97
5	พลาสติกเป็นขยะทั่วไป สามารถทิ้งรวมกับขยะอื่นๆได้ (ไม่ใช่)	223	33.23	448	66.77
6	ขยะเปียกสามารถนำมาทำปุ๋ยหมักได้ (ใช่)	604	90.01	67	9.99
7	ขยะประเภทกระดาษ เศษเหล็ก แก้ว กระป๋องอลูมิเนียม สามารถคัดแยกเพื่อนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ได้อีก (ใช่)	602	89.72	69	10.28
8	การคัดแยกขยะก่อนทิ้งช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม (ใช่)	657	97.91	14	2.09
9	การคัดแยกขยะคือวิธีการจัดการที่ง่ายที่สุด (ใช่)	649	96.72	22	3.28
10	การคัดแยกขยะสามารถช่วยลดการเกิดก๊าซเรือนกระจกได้ (ใช่)	622	92.70	49	7.30
11	การบริโภคอาหารแต่พอดีสามารถช่วยลดการเกิดขยะเศษอาหาร (ใช่)	636	94.78	35	5.22
12	การลดการบริโภคเนื้อสัตว์สามารถช่วยลดโลกร้อนได้ (ใช่)	406	60.51	265	39.49