



ภาคผนวก ก  
ตัวอย่างแบบสอบถามที่ใช้ในงานวิจัย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



ภาคผนวก ก.1  
ตัวอย่างแบบสอบถามชุดที่ 1  
ตัวอย่างแบบสัมภาษณ์ลูกค้า

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



## รูปแบบของการสัมภาษณ์ลูก้า

วิทยานิพนธ์เรื่อง “การกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก”

คำถาม	เสียงเรียกร้องของลูก้า	การตีความ
1. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กและทารกตามท้องตลาดทั่วไป		
2. ท่านมีความต้องการให้ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิกเป็นอย่างไร		
3. ปัจจัยใดบ้างที่ท่านใช้เป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก		



ภาคผนวก ก.2

ตัวอย่างแบบสอบถามชุดที่ 2

แบบสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็ก  
เด็กจากข้าวออร์แกนิก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



วิทยานิพนธ์เรื่อง “การกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็ก  
จากข้าวออร์แกนิก”

**วัตถุประสงค์**

แบบสอบถามนี้มีเป้าหมายให้ผู้กรอกแบบสอบถามพิจารณาถึงระดับความต้องการในแต่ละปัจจัยที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก และวัดระดับความพึงพอใจในแต่ละปัจจัยที่มีต่อผลิตภัณฑ์อ้างอิง ข้อมูลจากแบบสอบถามจะถูกเก็บเป็นความลับทุกประการ รวมถึงผลการวิจัยจะถูกนำไปใช้ประโยชน์ทางวิชาการเท่านั้น ดังนั้นจึงเรียนมาเพื่อขอความร่วมมือท่านผู้ตอบแบบสอบถาม กรุณาตอบแบบสอบถามตามความจริง

**คำนิยาม**

ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก เป็นอาหารที่มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลวบรรจุในภาชนะปิด วัตถุประสงค์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบทำจากข้าวกล้องแดง นอกจากนี้ยังเสริมคุณค่าทางโภชนาการด้วยผักและผลไม้ ซึ่งวัตถุประสงค์เป็นผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกทั้งหมด ดังนั้น ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิกจึงไม่มีมีการเจือปนของสารเคมี อีกทั้งยังเสริมคุณค่าทางโภชนาการแก่เด็กเล็กเพื่อให้ได้รับสารอาหารที่เพียงพอในแต่ละวัน

**คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม**

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หรือเติมข้อความหน้าข้อที่เห็นว่าตรงกับคำตอบของท่านเพียงคำตอบเดียว

**รายละเอียดในการตอบแบบสอบถาม**

แบบสอบถามนี้ประกอบด้วยคำถามจำนวน 3 ชุด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการในแต่ละปัจจัยที่มีต่อผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

ส่วนที่ 3 วัดระดับความพึงพอใจในแต่ละปัจจัยที่มีต่อผลิตภัณฑ์อ้างอิง

กำหนดให้ตัวย่อแทนชื่อของผลิตภัณฑ์อ้างอิงดังนี้

A หมายถึง ผลิตภัณฑ์อ้างอิงที่ 1

B หมายถึง ผลิตภัณฑ์อ้างอิงที่ 2



6. ท่านคิดว่าอาหารเสริมมีความจำเป็นสำหรับเด็กหรือไม่ (อาหารเสริมในที่นี้หมายถึง อาหารอื่นๆ นอกเหนือจากนมแม่)

1.  จำเป็น

2.  ไม่จำเป็น

7. ท่านเคยเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กที่มีจำหน่ายอยู่ตามท้องตลาดหรือไม่

1.  เคย

2.  ไม่เคย

8. ท่านรู้จักผลิตภัณฑ์อาหารออร์แกนิกหรือไม่

1.  รู้จัก

2.  ไม่รู้จัก

9. ถ้ามีผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิกมาจำหน่ายท่าน มีความสนใจมากน้อยเพียงใด

1.  สนใจ

2.  ไม่สนใจ

10. ถ้ามีผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิกวางจำหน่ายในระดับราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพสินค้า ท่านมีแนวโน้มที่จะซื้ออย่างน้อยเพียงใด

1.  ซื้อ

2.  ไม่ซื้อ

3.  ไม่แน่ใจ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการในแต่ละปัจจัยที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิกโปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ท่านเห็นว่าตรงกับคำตอบของท่านเพียงคำตอบเดียว

ปัจจัยความต้องการที่มีต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์	ระดับคะแนนความต้องการ				
	1	2	3	4	5
<b>ด้านการตลาด</b>					
1. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์					
2. สามารถหาซื้อได้ง่าย					
3. มีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ที่ดี					
<b>ด้านผลิตภัณฑ์</b>					
4. ปริมาณเหมาะสมต่อการบริโภคเพื่อให้ได้รับสารอาหารที่เพียงพอในแต่ละวัน					
5. สารอาหารครบถ้วนเหมาะสมกับพัฒนาการของเด็กในแต่ละช่วงวัย					
6. ไม่มีการการแต่งสี กลิ่น รส					
7. ไม่มีวัตถุกันเสียและการปลอมปนของสารเคมี					
8. วัตถุดิบที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก 100%					
9. สะอาดถูกหลักอนามัย					
10. รูปแบบของผลิตภัณฑ์สะดวกต่อการบริโภค					
11. ได้รับมาตรฐานรับรองความปลอดภัยต่อผู้บริโภค (อ.ย.)					
12. ได้รับมาตรฐานรับรองการผลิตที่ดี (GMP)					
13. ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ดี					
<b>ด้านบรรจุภัณฑ์</b>					
14. บรรจุภัณฑ์ปิดผนึกสมบูรณ์ มีฉีก					
15. สะดวกต่อการใช้งาน					
16. บรรจุภัณฑ์มีรูปแบบที่สวยงามและทันสมัย					
17. แสดงข้อมูลส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์					
18. แสดงคุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับ					
19. แสดงวันผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน					
20. แสดงมาตรฐานความปลอดภัยในการบริโภค					
21. แสดงชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์					



**ส่วนที่ 3** วัดระดับความพึงพอใจในแต่ละปัจจัยที่มีต่อผลิตภัณฑ์อ้างอิง

A หมายถึง ผลิตภัณฑ์อ้างอิงที่ 1

B หมายถึง ผลิตภัณฑ์อ้างอิงที่ 2

ปัจจัยความต้องการที่มีต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์ อ้างอิง	ระดับคะแนนความพึงพอใจ				
		1	2	3	4	5
<b>ด้านการตลาด</b>						
1. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์	A					
	B					
2. สามารถหาซื้อได้ง่าย	A					
	B					
3. มีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ที่ดี	A					
	B					
<b>ด้านผลิตภัณฑ์</b>						
4. ปริมาณเหมาะสมต่อการบริโภคเพื่อให้ได้รับสารอาหารที่เพียงพอในแต่ละวัน	A					
	B					
5. สารอาหารครบถ้วนเหมาะสมกับพัฒนาการของเด็กในแต่ละช่วงวัย	A					
	B					
6. ไม่มีการการแต่งสี กลิ่น รส	A					
	B					
7. ไม่มีวัตถุกันเสียและการปลอมปนของสารเคมี	A					
	B					
8. วัตถุดิบที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก 100%	A					
	B					
9. สะอาดถูกหลักอนามัย	A					
	B					
10. รูปแบบของผลิตภัณฑ์สะดวกต่อการบริโภค	A					
	B					
11. ได้รับมาตรฐานรับรองความปลอดภัยต่อผู้บริโภค (อ.ย.)	A					
	B					

12. ได้รับมาตรฐานรับรองการผลิตที่ดี (GMP)	A					
	B					
13. ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ดี	A					
	B					
<b>ด้านบรรจุภัณฑ์</b>						
14. บรรจุภัณฑ์ปิดผนึกสมบูรณ์ มีคิซิด	A					
	B					
15. สะดวกต่อการใช้งาน	A					
	B					
16. บรรจุภัณฑ์มีรูปแบบที่สวยงามและทันสมัย	A					
	B					
17. แสดงข้อมูลส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์	A					
	B					
18. แสดงคุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับ	A					
	B					
19. แสดงวันผลิตและหมดอายุอย่างชัดเจน	A					
	B					
20. แสดงมาตรฐานความปลอดภัยในการบริโภค	A					
	B					
21. แสดงชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์	A					
	B					

ขอขอบพระคุณอย่างสูงที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

นางสาวสิริกาญจน์ พิงคะสัน



ภาคผนวก ก.3

ตัวอย่างแบบสอบถามชุดที่ 3

แบบทดสอบความชอบของผลิตภัณฑ์ตัวอย่างอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved



แบบทดสอบความชอบของผลิตภัณฑ์ตัวอย่างอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

ผู้ชิม.....

วันที่...../...../.....

คำชี้แจง กรุณาทดสอบผลิตภัณฑ์ โดยชิมตัวอย่างที่เสนอทีละตัวอย่าง แล้วให้คะแนนความชอบในแต่ละปัจจัยที่ใกล้เคียงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด โดย

หมายเหตุ : กรุณاب้วนปากระหว่างทดสอบตัวอย่างทุกครั้ง

กำหนดเกณฑ์คะแนนดังนี้

- |   |                                   |   |                         |
|---|-----------------------------------|---|-------------------------|
| 9 | คะแนน = ชอบมากที่สุด              | 4 | คะแนน = ไม่ชอบเล็กน้อย  |
| 8 | คะแนน = ชอบมาก                    | 3 | คะแนน = ไม่ชอบปานกลาง   |
| 7 | คะแนน = ชอบปานกลาง                | 2 | คะแนน = ไม่ชอบมาก       |
| 6 | คะแนน = ชอบเล็กน้อย               | 1 | คะแนน = ไม่ชอบมากที่สุด |
| 9 | คะแนน = ชอบมากที่สุด              | 4 | คะแนน = ไม่ชอบเล็กน้อย  |
| 5 | คะแนน = บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ |   |                         |

คุณภาพ

คะแนนความชอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์

รหัส.....

รหัส.....

รหัส.....

สี

กลิ่นรส

เนื้อสัมผัส

ความชอบโดยรวม

ข้อเสนอแนะ.....

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือ



ภาคผนวก ก.4

ตัวอย่างแบบสอบถามชุดที่ 4

แบบสำรวจความคิดเห็นการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



วิทยานิพนธ์เรื่อง “การกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็ก  
จากข้าวออร์แกนิก”

แบบสำรวจความคิดเห็นการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

**วัตถุประสงค์**

แบบสอบถามนี้มีเป้าหมายให้ผู้กรอกแบบสอบถามพิจารณาถึงระดับพึงพอใจในแต่ละปัจจัยที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก ข้อมูลจากแบบสอบถามจะถูกเก็บเป็นความลับทุกประการ รวมถึงผลการวิจัยจะถูกนำไปใช้ประโยชน์ทางวิชาการเท่านั้น ดังนั้นจึงเรียนมาเพื่อขอความร่วมมือท่านผู้ตอบแบบสอบถาม กรุณาตอบแบบสอบถามตามความจริง

**คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม**

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หรือเติมข้อความหน้าข้อที่เห็นว่าตรงกับคำตอบของท่านเพียงคำตอบเดียวในการพิจารณาปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิกแบ่งการพิจารณาออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย
1	มีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์น้อยมาก
2	มีพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์น้อย
3	มีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ปานกลาง
4	มีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์มาก
5	มีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์มากที่สุด

**คำอธิบายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์**

ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก มีลักษณะเป็นของเหลวชั้นบรรจุในภาชนะปิดสนิทพร้อมรับประทาน สะอาด ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการพอเพียงต่อการทานในหนึ่งมื้อ (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 พ.ศ. 2537) โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นข้าวกล้องแดงบดผสมรวมกับผักทองและผักโขม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก 100% ไม่มีส่วนผสมของวัตถุกันเสีย ขนาดบรรจุของผลิตภัณฑ์ปริมาณสุทธิ 100 กรัม ราคา 69 บาท

โปรดพิจารณาข้อความในแต่ละรายการและทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์มากที่สุด

รายการ	ระดับคะแนน				
	1	2	3	4	5
<b>ด้านผลิตภัณฑ์</b>					
1. ผลิตภัณฑ์มีราคาความเหมาะสมกับคุณภาพ					
2. ผลิตภัณฑ์มีลักษณะทางกายภาพดี เช่น สี เนื้อสัมผัส เป็นต้น					
3. อัตราส่วนของวัตถุดิบที่ใช้มีความเหมาะสม					
4. รูปแบบของผลิตภัณฑ์ง่ายต่อการรับประทาน					
5. มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสม					
<b>ด้านบรรจุภัณฑ์</b>					
6. ขนาดและน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์					
7. บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการใช้งาน					
8. การปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์มีดี					
9. รูปทรงของบรรจุภัณฑ์เหมาะสม					
<b>ด้านฉลากบรรจุภัณฑ์</b>					
10. ความครบถ้วนของข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ระบุในฉลาก					
11. ภาพและโทนสีที่ใช้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์					
12. รูปแบบตัวอักษรชัดเจนและอ่านง่าย					

ถ้ามีอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก ออกจำหน่ายท่านมีแนวโน้มที่จะซื้อหรือไม่

1.  ใช่      2.  ไม่ซื้อ      3.  ไม่แน่ใจ

เนื่องจาก.....

ข้อเสนอแนะ .....

.....

ขอขอบพระคุณอย่างสูงที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

นางสาวสิริกาญจน์ พิงคะตัน



ภาคผนวก ข

การให้คะแนนแบบลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ในเมตริกซ์ความสัมพันธ์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved





ภาคผนวก ข.1

การให้คะแนนแบบลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ในเมตริกซ์ความสัมพันธ์เมตริกซ์การวางแผนผลิตภัณฑ์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ข-1 การให้คะแนนแบบลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ในเมตริกซ์ความสัมพันธ์ของเมตริกซ์การ

วางแผนผลิตภัณฑ์

ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวิตามินซี	ปริมาณ โคลเลสเตอรอล	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.20	3.00	3.00	3.00	0.20	0.20	0.33	0.08	0.04
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.33	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.06
อัตราส่วนข้าว : ผัก	5.00	3.00	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	1.00	1.00	0.21	0.11
ปริมาณ วิตามินซี	0.33	0.33	0.20	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.04	0.02
ปริมาณ โคลเลสเตอรอล	0.33	0.33	0.20	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.04	0.02
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	0.33	0.33	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.07	0.04
ลักษณะทางกายภาพ	5.00	1.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.14	0.07
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	5.00	1.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.14	0.07
อายุการเก็บรักษา	3.00	1.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.07
SUM	21.00	9.00	5.13	23.00	23.00	17.00	6.87	6.87	7.00	1.00	0.50
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1 0.5	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.939
	จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.117
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.081
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										8.098

ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	5.00	5.00	7.00	7.00	3.00	0.47	0.24	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.20	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.16	0.08	
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.20	0.33	1.00	1.00	1.00	0.33	0.06	0.03	
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.14	0.33	1.00	1.00	3.00	0.33	0.08	0.04	
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.14	0.33	1.00	0.33	1.00	0.33	0.05	0.03	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.17	0.09	
SUM	2.02	8.00	14.00	15.33	18.00	6.00	1.00	0.50	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2 0.5	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$							6.238	
	จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)							0.048	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)							0.038	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)							3.807	

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

สามารถหาซื้อได้ง่าย	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุกันเสีย	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.03
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.03
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.05
ปริมาณวัตถุกันเสีย	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.03
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.03
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.07	0.03
ลักษณะทางกายภาพ	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.17	0.09
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.17	0.09
อายุการเก็บรักษา	5.00	5.00	3.00	5.00	5.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.25	0.12
SUM	17.00	17.00	11.00	17.00	17.00	15.00	5.67	5.67	4.47	1.00	0.50
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$									9.242
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)									0.03
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)									0.021
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)									2.086

สามารถหาซื้อได้ง่าย	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	0.33	3.00	3.00	3.00	3.00	0.21	0.11
สถานที่จัดจำหน่าย	3.00	1.00	3.00	7.00	7.00	7.00	0.47	0.24
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.09	0.04
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	0.14	1.00	1.00	1.00	1.00	0.07	0.04
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.33	0.14	1.00	1.00	1.00	1.00	0.07	0.04
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	0.33	0.14	1.00	1.00	1.00	1.00	0.07	0.04
SUM	5.33	2.10	10.00	14.00	14.00	14.00	1.00	0.50
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$						6.102
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)						0.02
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)						0.016
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)						1.629

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

มีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ที่ดี	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : คั๊ก	ปริมาณวัตถุกันเสีย	ปริมาณ โลหะหนักร	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	5.00	3.00	3.00	3.00	3.00	0.33	0.33	1.00	0.17	0.08
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	0.20	1.00	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	1.00	0.04	0.02
อัตราส่วนข้าว : คั๊ก	0.33	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.10	0.05
ปริมาณวัตถุกันเสีย	0.33	3.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.33	0.06	0.03
ปริมาณ โลหะหนักร	0.33	3.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.33	0.06	0.03
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	0.33	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.06
ลักษณะทางกายภาพ	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.16	0.08
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.16	0.08
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.06
SUM	9.53	25.00	10.33	18.33	18.33	9.00	6.33	6.33	7.67	1.00	0.50
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.5	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$									9.970
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)									0.121
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)									0.084
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)									8.358

มีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ที่ดี	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	0.20	3.00	3.00	3.00	3.00	0.22	0.11
สถานที่จัดจำหน่าย	5.00	1.00	5.00	5.00	3.00	3.00	0.43	0.21
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.33	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	0.08	0.04
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	0.08	0.04
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.09	0.05
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.09	0.05
SUM	7.33	2.27	12.00	12.00	10.00	10.00	1.00	0.50
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.5	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$						6.255
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)						0.051
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)						0.041
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)						4.082

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

ปริมาณเหมาะสมต่อการบริโภค เพื่อให้ได้รับสารอาหารที่เพียงพอในแต่ละวัน	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุดิบเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.20	9.00	9.00	5.00	3.00	3.00	5.00	0.18	0.13
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	3.00	7.00	7.00	9.00	3.00	3.00	3.00	0.24	0.16
อัตราส่วนข้าว : ผัก	5.00	0.33	1.00	9.00	9.00	9.00	5.00	5.00	5.00	0.28	0.19
ปริมาณวัตถุดิบเสีย	0.11	0.14	0.11	1.00	1.00	0.33	0.20	0.20	0.33	0.02	0.01
ปริมาณโลหะหนัก	0.11	0.14	0.11	1.00	1.00	0.33	0.20	0.20	0.33	0.02	0.01
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	0.20	0.11	0.11	3.00	3.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.03	0.02
ลักษณะทางกายภาพ	0.33	0.33	0.20	5.00	5.00	3.00	1.00	1.00	5.00	0.09	0.06
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	0.33	0.33	0.20	5.00	5.00	3.00	1.00	1.00	5.00	0.09	0.06
อายุการเก็บรักษา	0.20	0.33	0.20	3.00	3.00	3.00	0.20	0.20	1.00	0.05	0.03
SUM	8.29	3.73	5.13	43.00	43.00	33.67	13.93	13.93	25.00	1.00	0.70

ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$	10.027
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0.128
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.089
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	8.853

ปริมาณเหมาะสมต่อการบริโภคเพื่อให้ได้รับสารอาหารที่เพียงพอในแต่ละวัน	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	7.00	3.00	3.00	7.00	5.00	0.42	0.13
สถานที่จัดจำหน่าย	0.14	1.00	0.20	0.20	0.33	0.33	0.04	0.01
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.33	5.00	1.00	3.00	3.00	3.00	0.22	0.07
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	5.00	0.33	1.00	3.00	3.00	0.16	0.05
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.14	3.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.06	0.02
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	0.20	3.00	0.33	0.33	3.00	1.00	0.10	0.03
SUM	2.15	24.00	5.20	7.87	17.33	12.67	1.00	0.30

ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$	6.412
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0.082
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.066
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	6.592

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

สารอาหารครบถ้วนเหมาะสมกับพัฒนาการของเด็กในแต่ละช่วงวัย	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุดิบเสียบ	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	3.00	0.20	7.00	7.00	5.00	3.00	3.00	3.00	0.19	0.14
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	0.33	1.00	0.14	3.00	3.00	3.00	0.33	0.33	0.33	0.05	0.04
อัตราส่วนข้าว : ผัก	5.00	7.00	1.00	9.00	9.00	7.00	3.00	3.00	3.00	0.32	0.23
ปริมาณวัตถุดิบเสียบ	0.14	0.33	0.11	1.00	1.00	1.00	0.14	0.14	0.20	0.02	0.02
ปริมาณโลหะหนัก	0.14	0.33	0.11	1.00	1.00	0.20	0.20	0.20	0.33	0.02	0.02
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	0.20	0.33	0.14	5.00	1.00	1.00	0.14	0.14	0.33	0.04	0.03
ลักษณะทางกายภาพ	0.33	3.00	0.33	7.00	5.00	5.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.08
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	0.33	3.00	0.33	7.00	5.00	5.00	1.00	1.00	3.00	0.14	0.10
อายุการเก็บรักษา	0.33	3.00	0.33	5.00	3.00	3.00	0.33	1.00	1.00	0.09	0.06
SUM	7.82	21.00	2.71	45.00	35.00	30.20	9.15	9.82	12.20	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1 0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.758
	กำหนดหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.095
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.065
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										6.531

สารอาหารครบถ้วนเหมาะสมกับพัฒนาการของเด็กในแต่ละช่วงวัย	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	0.33	0.14	0.33	1.00	0.33	0.06	0.02	
สถานที่จัดจำหน่าย	3.00	1.00	0.20	0.33	1.00	0.20	0.08	0.02	
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	7.00	5.00	1.00	3.00	5.00	3.00	0.42	0.13	
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	0.33	1.00	1.00	0.33	0.13	0.04	
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.20	0.33	1.00	0.33	0.07	0.02	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	3.00	5.00	0.33	3.00	3.00	1.00	0.24	0.07	
SUM	18.00	15.33	2.21	8.00	12.00	5.20	1.00	0.30	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2 0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								6.214
	กำหนดหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.043
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.034
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								3.428

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

ไม่มีการแต่งสี กลิ่น รส	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุดิบเสียบ	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.040	0.03
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.14	1.00	1.00	1.00	0.14	0.14	0.33	0.04	0.02
อัตราส่วนข้าว : ผัก	5.00	7.00	1.00	7.00	7.00	7.00	3.00	3.00	3.00	0.31	0.22
ปริมาณวัตถุดิบเสียบ	1.00	1.00	0.14	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.04	0.03
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	0.14	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.04	0.03
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	1.00	1.00	0.14	1.00	1.00	1.00	0.14	0.14	0.20	0.03	0.02
ลักษณะทางกายภาพ	5.00	7.00	0.33	5.00	5.00	7.00	1.00	1.00	3.00	0.20	0.14
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	5.00	7.00	0.33	5.00	5.00	7.00	1.00	1.00	3.00	0.20	0.14
อายุการเก็บรักษา	3.00	3.00	0.33	3.00	3.00	5.00	0.33	0.33	1.00	0.11	0.07
SUM	23.00	29.00	2.77	25.00	25.00	31.00	6.22	6.22	11.53	1.00	0.70

ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$	9.246
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0.031
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.021
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	2.117

ไม่มีการแต่งสี กลิ่น รส	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	3.00	5.00	5.00	5.00	1.00	0.37	0.11
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.03
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.03
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.03
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.03
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.28	0.08
SUM	2.93	10.00	12.00	12.00	12.00	3.33	1.00	0.30

ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$	6.044
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0.009
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.007
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	0.699

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

ไม่มีวัตถุประสงค์	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุดิบเสียบ	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.33	0.11	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.04	0.03
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.33	0.11	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.04	0.03
อัตราส่วนข้าว : ผัก	3.00	3.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.33	0.33	1.00	0.09	0.06
ปริมาณวัตถุดิบเสียบ	9.00	9.00	5.00	1.00	1.00	1.00	3.00	3.00	1.00	0.24	0.16
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.06
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.06
ลักษณะทางกายภาพ	3.00	3.00	3.00	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.10	0.07
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	3.00	3.00	3.00	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.10	0.07
อายุการเก็บรักษา	5.00	5.00	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.21	0.15
SUM	27.00	27.00	15.67	5.09	11.00	11.00	11.00	11.00	4.73	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$									10.000
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)									0.125
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)									0.086
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)									8.624

ไม่มีวัตถุประสงค์	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	7.00	5.00	5.00	7.00	5.00	0.52	0.16
สถานที่จัดจำหน่าย	0.14	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.09	0.03
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.08	0.02
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.09	0.03
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.14	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.08	0.02
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	0.20	1.00	3.00	1.00	3.00	1.00	0.14	0.04
SUM	1.89	12.00	12.00	10.00	14.00	8.67	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$						6.207
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)						0.041
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)						0.033
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)						3.318



ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

วัตถุประสงค์เป็นออร์แกนิก100%	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุดิบสีเขียว	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.14	0.20	0.20	1.00	0.33	0.33	1.00	0.05	0.03
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.14	0.20	0.20	1.00	0.33	0.33	1.00	0.05	0.03
อัตราส่วนข้าว : ผัก	7.00	7.00	1.00	3.00	0.20	1.00	3.00	3.00	1.00	0.21	0.15
ปริมาณวัตถุดิบสีเขียว	5.00	5.00	0.33	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.08
ปริมาณโลหะหนัก	5.00	5.00	0.20	0.20	1.00	5.00	3.00	3.00	1.00	0.20	0.14
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	1.00	0.33	0.33	1.00	0.08	0.06
ลักษณะทางกายภาพ	3.00	3.00	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	0.09	0.06
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	3.00	3.00	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	0.09	0.06
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.08
SUM	27.00	27.00	4.49	8.60	3.67	11.67	11.00	11.00	9.00	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.261
	กำหนดหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.033
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.022
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										2.246

วัตถุประสงค์เป็นออร์แกนิก100%	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	3.00	5.00	7.00	7.00	7.00	0.49	0.15	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	5.00	3.00	3.00	3.00	0.23	0.07	
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.20	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	0.07	0.02	
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.14	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.07	0.02	
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.14	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.07	0.02	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	0.14	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.07	0.02	
SUM	1.96	5.20	14.00	14.00	14.00	14.00	1.00	0.30	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	ค่าเฉลี่ย ( $\lambda_{max}$ )							6.072	
	กำหนดหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)							0.014	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)							0.012	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)							1.155	

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

ระบอบการปกครอง	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุดิบสีเขียว	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.20	0.05	0.04
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.20	0.05	0.04
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.04
ปริมาณ วัตถุดิบสีเขียว	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.06	0.04
ปริมาณ โลหะหนัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.06	0.04
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.20	0.05	0.04
ลักษณะทางกายภาพ	5.00	5.00	3.00	3.00	3.00	5.00	1.00	1.00	0.33	0.19	0.13
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	5.00	5.00	3.00	3.00	3.00	5.00	1.00	1.00	0.33	0.19	0.13
อายุการเก็บรักษา	5.00	5.00	5.00	3.00	3.00	5.00	3.00	3.00	1.00	0.29	0.21
SUM	21.00	21.00	17.00	15.00	15.00	21.00	6.60	6.60	3.13	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$									9.247
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)									0.031
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)									0.021
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)									2.131

ระบอบการปกครอง	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.16	0.05
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.11	0.03
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.12	0.04
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.12	0.04
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.12	0.04
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.37	0.11
SUM	7.33	10.00	8.00	8.00	8.00	2.67	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$						6.142
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)						0.028
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)						0.023
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)						2.275

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

รูปแบบของผลิตภัณฑ์สะดวกต่อการบริโภค	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวิตามินซี	ปริมาณโพลีฟีนอล	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.20	0.20	0.20	1.00	0.05	0.03
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.20	0.20	0.20	1.00	0.05	0.03
อัตราส่วนข้าว : ผัก	3.00	3.00	1.00	5.00	5.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.16	0.11
ปริมาณวิตามินซี	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.20	0.20	0.20	1.00	0.05	0.03
ปริมาณโพลีฟีนอล	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.20	0.33	0.33	1.00	0.05	0.03
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	5.00	5.00	1.00	5.00	5.00	1.00	3.00	3.00	1.00	0.24	0.17
ลักษณะทางกายภาพ	5.00	5.00	1.00	5.00	3.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.15	0.11
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	5.00	5.00	1.00	5.00	3.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.15	0.11
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.10	0.07
SUM	23.00	23.00	6.07	25.00	21.00	4.47	7.93	7.93	9.00	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$									9.700
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)									0.088
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)									0.06
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)									6.037

รูปแบบของผลิตภัณฑ์สะดวกต่อการบริโภค	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	1.00	0.20	0.20	0.20	0.33	0.05	0.01
สถานที่จัดจำหน่าย	1.00	1.00	0.20	0.20	0.14	0.33	0.04	0.01
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	5.00	5.00	1.00	1.00	0.20	1.00	0.16	0.05
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	5.00	5.00	1.00	1.00	0.20	1.00	0.16	0.05
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	5.00	7.00	5.00	5.00	1.00	5.00	0.48	0.14
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	1.00	1.00	0.20	1.00	0.12	0.04
SUM	20.00	22.00	8.40	8.40	1.94	8.67	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$						6.331
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)						0.066
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)						0.053
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)						5.296

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

ได้รับมาตรฐานรับรองความปลอดภัย ต่อผู้บริโภค (อ.ข.)	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณ วัตถุดิบเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	5.00	1.00	1.00	1.00	0.09	0.06
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	3.00	0.20	0.20	0.20	0.05	0.03
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	5.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.09
ปริมาณ วัตถุดิบเสีย	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	7.00	3.00	3.00	1.00	0.19	0.13
ปริมาณ โลหะหนัก	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	7.00	3.00	3.00	1.00	0.19	0.13
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	0.20	0.33	0.20	0.14	0.14	1.00	0.20	0.20	1.00	0.03	0.02
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	5.00	1.00	0.33	0.33	5.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.07
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	1.00	5.00	1.00	0.33	0.33	5.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.07
อายุการเก็บรักษา	1.00	5.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.08
SUM	12.20	26.33	7.53	5.48	5.48	39.00	11.40	11.40	8.20	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$									9.923
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)									0.115
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)									0.080
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)									7.958

ได้รับมาตรฐานรับรองความปลอดภัยต่อผู้บริโภค (อ.ข.)	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	5.00	5.00	1.00	0.33	0.10
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	0.33	1.00	0.33	0.20	0.06	0.02
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.33	3.00	1.00	1.00	0.33	0.20	0.09	0.03
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.20	1.00	1.00	1.00	0.33	0.20	0.06	0.02
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.20	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	0.18	0.05
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.29	0.09
SUM	3.07	16.00	13.33	16.00	8.00	3.60	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$						6.464
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)						0.093
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)						0.074
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)						7.420

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

ได้รับมาตรฐานรับรองการผลิตที่ดี (GMP)	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุกันเสีย	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.33	0.10	0.07
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.07	0.05
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	3.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.06
ปริมาณวัตถุกันเสีย	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.33	0.10	0.07
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.33	0.12	0.08
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	0.33	1.00	0.33	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.33	0.04	0.03
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.33	0.11	0.08
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.33	0.11	0.08
อายุการเก็บรักษา	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.26	0.18
SUM	10.33	15.00	12.33	10.33	9.67	23.00	9.67	9.67	3.67	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$									9.420
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)									0.052
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)									0.036
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)									3.619

ได้รับมาตรฐานรับรองการผลิตที่ดี (GMP)	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.15	0.04
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	0.09	0.03
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.15	0.04
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.12	0.04
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.12	0.04
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.37	0.11
SUM	7.33	12.00	7.33	8.00	8.00	2.67	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$						6.210
		คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)						0.042
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)						0.034
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)						3.364

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ดี	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุดิบเสีย	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	1.00	0.05	0.04
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	1.00	0.05	0.04
อัตราส่วนข้าว : ผัก	5.00	5.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.18	0.13
ปริมาณวัตถุดิบเสีย	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	1.00	0.06	0.04
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	3.00	0.20	0.20	1.00	0.07	0.05
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	1.00	1.00	0.33	1.00	0.33	1.00	0.20	0.20	1.00	0.05	0.04
ลักษณะทางกายภาพ	5.00	5.00	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	1.00	1.00	0.22	0.15
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	5.00	5.00	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	1.00	1.00	0.22	0.15
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.07
SUM	21.00	21.00	5.40	19.00	18.33	21.00	5.00	5.00	9.00	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.7									ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$	9.617
								คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0.077		
								สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.053		
								สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	5.320		

ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ดี	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	7.00	3.00	3.00	1.00	0.33	0.25	0.08	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.14	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.03	
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.10	0.03	
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.10	0.03	
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.12	0.03	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.35	0.10	
SUM	5.81	14.00	10.00	10.00	8.00	2.67	1.00	0.30	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.3							ค่าเฉลี่ย ( $\lambda_{max}$ )	6.416
						คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0.083		
						สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.067		
						สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	6.660		

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

บรรจุกิจกรรมที่ปิดผนึกสมบูรณ์ มีคชค	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุกันเสีย	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.20	0.06	0.02
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.02
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.09	0.03
ปริมาณวัตถุกันเสีย	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.07	0.02
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.07	0.02
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.10	0.03
ลักษณะทางกายภาพ	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.14	0.04
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.14	0.04
อายุการเก็บรักษา	5.00	5.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.28	0.08
SUM	19.00	17.00	11.00	15.00	15.00	10.33	8.33	8.33	3.40	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$									9.377
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)									0.047
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)									0.033
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)									3.253

บรรจุกิจกรรมที่ปิดผนึกสมบูรณ์ มีคชค	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	1.00	1.00	0.20	0.33	0.14	0.06	0.04
สถานที่จัดจำหน่าย	1.00	1.00	0.33	0.33	1.00	0.14	0.06	0.04
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	1.00	0.33	1.00	0.33	0.11	0.08
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	5.00	3.00	3.00	1.00	1.00	0.33	0.20	0.14
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	0.12	0.08
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	7.00	7.00	3.00	3.00	5.00	1.00	0.44	0.31
SUM	18.00	16.00	9.33	5.87	9.33	2.15	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$						6.376
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)						0.080
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)						0.060
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)						6.010

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

สะดวกต่อการใช้งาน	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุดิบเสีย	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	0.33	0.33	1.00	0.07	0.02
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	3.00	3.00	1.00	0.15	0.04
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	0.33	0.33	1.00	0.06	0.02
ปริมาณวัตถุดิบเสีย	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.08	0.02
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.08	0.02
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	5.00	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	3.00	5.00	1.00	0.27	0.08
ลักษณะทางกายภาพ	3.00	0.33	3.00	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.10	0.03
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	3.00	0.33	3.00	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.09	0.03
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.10	0.03
SUM	17.00	7.00	19.00	13.00	13.00	4.33	11.67	13.67	9.00	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.3	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$									9.840
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)									0.110
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)									0.070
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)									7.240

สะดวกต่อการใช้งาน	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	1.00	0.20	0.20	0.20	0.33	0.05	0.03
สถานที่จัดจำหน่าย	1.00	1.00	0.14	0.20	0.20	0.20	0.04	0.03
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	5.00	7.00	1.00	1.00	3.00	3.00	0.31	0.22
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	5.00	5.00	1.00	1.00	3.00	3.00	0.30	0.21
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	5.00	5.00	0.33	0.33	1.00	3.00	0.18	0.13
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	3.00	5.00	0.33	0.33	0.33	1.00	0.12	0.08
SUM	20.00	24.00	3.01	3.07	7.73	10.53	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$						6.324
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)						0.060
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)						0.050
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)						5.180



ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

บรรจุกิจกรรมที่มีรูปแบบที่สวางามและทันสมัย	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุดิบเสียบ	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.05	0.01
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.05	0.01
อัตราส่วนข้าว : ผัก	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.15	0.04
ปริมาณวัตถุดิบเสียบ	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	1.00	0.06	0.02
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	1.00	0.06	0.02
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	1.00	0.07	0.02
ลักษณะทางกายภาพ	5.00	5.00	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	1.00	1.00	0.22	0.07
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	5.00	5.00	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	1.00	1.00	0.22	0.07
อายุการเก็บรักษา	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.04
SUM	21.00	21.00	6.33	19.00	19.00	17.00	5.00	5.00	7.67	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.505
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.063
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.043
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										4.350

บรรจุกิจกรรมที่มีรูปแบบที่สวางามและทันสมัย	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	3.00	0.20	0.20	1.00	1.00	0.09	0.06	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	0.20	0.20	1.00	1.00	0.06	0.04	
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	5.00	5.00	1.00	1.00	5.00	5.00	0.35	0.25	
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	5.00	5.00	1.00	1.00	5.00	5.00	0.35	0.25	
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.20	0.20	1.00	1.00	0.07	0.05	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.20	0.20	1.00	1.00	0.07	0.05	
SUM	13.33	16.00	2.80	2.80	14.00	14.00	1.00	0.70	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$							6.144	
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)							0.029	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)							0.023	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)							2.306	

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

แสดงข้อมูลส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุกันเสีย	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.04
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.04
อัตราส่วนข้าว : ผัก	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.05	0.01
ปริมาณวัตถุกันเสีย	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.05	0.01
ปริมาณโลหะหนัก	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.05	0.01
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.07	0.02
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	0.20	0.13	0.04
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	0.20	0.13	0.04
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	1.00	0.28	0.08
SUM	7.00	7.00	21.00	21.00	21.00	17.00	10.33	10.33	4.20	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.515
	จำนวนค่าดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.064
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.044
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										4.436

แสดงข้อมูลส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	1.00	0.33	3.00	3.00	1.00	0.21	0.15	
สถานที่จัดจำหน่าย	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.14	0.09	
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	3.00	0.33	1.00	3.00	1.00	1.00	0.23	0.16	
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.12	0.08	
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.15	0.10	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.16	0.11	
SUM	6.67	5.33	4.00	10.00	8.00	6.00	1.00	0.70	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								6.291
	จำนวนค่าดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.058
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.047
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								4.661

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

แสดงคุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับ	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวิตามินซี	ปริมาณ โดสะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	5.00	1.00	1.00	1.00	0.17	0.05
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	5.00	1.00	1.00	1.00	0.17	0.05
อัตราส่วนข้าว : ผัก	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.07	0.02
ปริมาณวิตามินซี	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.07	0.02
ปริมาณโดสะหนัก	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.07	0.02
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	0.20	0.20	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.07	0.02
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.16	0.05
SUM	6.20	6.20	15.00	15.00	15.00	19.00	9.00	9.00	6.33	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.466
	จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.058
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.040
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										4.014
			0.3								

แสดงคุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับ	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.11	0.08	
สถานที่จัดจำหน่าย	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.11	0.08	
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	5.00	5.00	1.00	3.00	1.00	3.00	0.37	0.26	
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.12	0.08	
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.16	0.11	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.12	0.08	
SUM	10.00	10.00	3.07	8.00	6.00	8.00	1.00	0.70	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								6.254
	จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.051
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.041
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								4.060
			0.7						

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

แสดงวันผลิตและหมวดอายุอย่างชัดเจน	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวิตามินซี	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.02
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.02
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.08	0.03
ปริมาณวิตามินซี	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.02
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.02
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.06	0.02
ลักษณะทางกายภาพ	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	0.33	0.15	0.04
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	0.33	0.15	0.04
อายุการเก็บรักษา	5.00	5.00	3.00	5.00	5.00	5.00	3.00	3.00	1.00	0.32	0.10
SUM	17.00	17.00	11.00	17.00	17.00	17.00	7.67	7.67	3.00	1.00	0.30

ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1

0.3

ค่าเฉลี่ย  $\lambda_{max}$

9.212

คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)

0.027

สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)

0.018

สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)

1.832

แสดงวันผลิตและหมวดอายุอย่างชัดเจน	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	0.10	0.07
สถานที่จัดจำหน่าย	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.20	0.08	0.06
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	3.00	5.00	1.00	3.00	3.00	1.00	0.31	0.22
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	0.10	0.07
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	0.10	0.07
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	3.00	5.00	1.00	3.00	3.00	1.00	0.31	0.22
SUM	10.00	14.00	3.20	10.00	10.00	3.20	1.00	0.70

ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2

0.7

ค่าเฉลี่ย  $\lambda_{max}$

6.044

คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)

0.009

สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)

0.007

สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)

0.704

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

แสดงมาตรฐานความปลอดภัยในการ บริโภค	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุกันเสีย	ปริมาณโลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.15	0.05
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
อัตราส่วนข้าว : ผัก	0.33	1.00	1.00	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.08	0.02
ปริมาณวัตถุกันเสีย	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.04
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.04
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.33	0.04	0.01
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.04
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.04
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.04
SUM	7.00	10.33	15.00	7.67	7.67	23.00	8.33	8.33	8.33	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.326
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.041
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.028
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										2.809

แสดงมาตรฐานความปลอดภัยในการบริโภค	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	3.00	1.00	3.00	3.00	3.00	0.31	0.22
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.10	0.07
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.23	0.16
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.10	0.07
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.09
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.09
SUM	3.33	10.00	4.67	10.00	8.00	8.00	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$							6.207
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)							0.041
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)							0.033
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)							3.315

ตารางที่ ข-1 (ต่อ)

แสดงชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์	พลังงานต่อหน่วยบริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วนข้าว : ผัก	ปริมาณวิตามินซี	ปริมาณโพลีฟีนอล	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	IMP ใน HOQ
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.17	0.05
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.08	0.03
อัตราส่วนข้าว : ผัก	0.33	1.00	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.33	0.05	0.01
ปริมาณวิตามินซี	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.14	0.04
ปริมาณโพลีฟีนอล	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.04
เวลาในการเตรียมก่อนทาน	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	0.06	0.02
ลักษณะทางกายภาพ	0.33	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.03
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	0.33	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.03
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	0.13	0.04
SUM	6.33	13.00	21.00	7.00	7.67	19.00	9.67	9.67	7.67	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.545
	จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.068
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.047
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										4.701
	0.3										

แสดงชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	1.00	3.00	5.00	5.00	1.00	0.28	0.19	
สถานที่จัดจำหน่าย	1.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.24	0.16	
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	0.33	0.08	0.05	
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.20	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	0.07	0.05	
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.20	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	0.07	0.05	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	3.00	5.00	5.00	1.00	0.28	0.19	
SUM	3.73	4.00	12.00	16.00	16.00	3.73	1.00	0.70	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								6.058
	จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.012
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.009
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								0.933
	0.7								



ภาคผนวก ข.2

การให้คะแนนแบบลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ในเมตริกซ์ความสัมพันธ์ของเมตริกซ์การออกแบบ  
ส่วนประกอบและกระบวนการผลิต

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ ข-2 การให้คะแนนแบบลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ในเมตริกซ์ความสัมพันธ์ของเมตริกซ์การ

ออกแบบส่วนประกอบและกระบวนการผลิต

อายุการเก็บรักษา	อุณหภูมิ-เวลาดัมข้าว	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งสัปปะเทศ	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	IMP	IMP ใน HOQ	
ข้าวกล้องแดง	อุณหภูมิ-เวลาดัมข้าว	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	0.20	0.06
	ความเร็วในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
	เวลาในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
ฟักทอง	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	0.20	0.06
	ความเร็วในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
	เวลาในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
สัปปะเทศ	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งสัปปะเทศ	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	0.20	0.06
	ความเร็วในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
	เวลาในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
SUM	5.00	15.00	15.00	5.00	15.00	15.00	5.00	15.00	15.00	1.00	0.30	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$											9.000
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)											0.000
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)											0.000
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)											0.000

อายุการเก็บรักษา	การซึ่งส่วนผสมต่างๆ	เวลาในการบดผสม	ความเร็วในการบดผสม	ปริมาณในการบรรจุ	อุณหภูมิในการบรรจุ	อุณหภูมิ-เวลาในการนำเข้าบรรจุภัณฑ์	วิธีการนำเข้าบรรจุภัณฑ์	อุณหภูมิ-เวลาในการนำเข้าผลิตภัณฑ์	วิธีการในการนำเข้าผลิตภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
การซึ่งส่วนผสมต่างๆ	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.33	0.14	0.14	0.03	0.02	
เวลาในการบดผสม	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.33	0.14	0.14	0.03	0.02	
ความเร็วในการบดผสม	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.33	0.14	0.14	0.03	0.02	
ปริมาณในการบรรจุ	5.00	5.00	5.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.14	0.14	0.08	0.05	
อุณหภูมิในการบรรจุ	5.00	5.00	5.00	5.00	1.00	5.00	5.00	0.33	0.33	0.17	0.12	
อุณหภูมิ-เวลาในการนำเข้าบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	3.00	1.00	0.20	1.00	3.00	0.20	0.20	0.07	0.05	
วิธีการนำเข้าบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	3.00	1.00	0.20	0.33	1.00	0.20	0.20	0.06	0.04	
อุณหภูมิ-เวลาในการนำเข้าผลิตภัณฑ์	7.00	7.00	7.00	7.00	3.00	5.00	5.00	1.00	3.00	0.31	0.22	
วิธีการในการนำเข้าผลิตภัณฑ์	7.00	7.00	7.00	7.00	3.00	5.00	5.00	0.33	1.00	0.24	0.17	
SUM	33.00	33.00	33.00	22.60	8.20	18.33	21.00	2.64	5.30	1.00	0.70	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2 0.7	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$											9.872
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)											0.109
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)											0.075
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)											7.519



ตารางที่ ข-2(ต่อ)

ต้นทุนของผลิตภัณฑ์		อุณหภูมิ-เวลาดัมข้าว	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	IMP	IMP ใน HOQ
ข้าวกล้องแดง	อุณหภูมิ-เวลาดัมข้าว	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
	ความเร็วในการบด	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
	เวลาในการบด	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
ฟักทอง	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
	ความเร็วในการบด	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
	เวลาในการบด	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
ผักโขม	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
	ความเร็วในการบด	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
	เวลาในการบด	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.11	0.03
SUM		9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1		0.3		ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								9.000
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0		
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0		
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								0		

ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	การซึ่งส่วนผสมต่างๆ	เวลาในการบดผสม	ความเร็วในการบดผสม	ปริมาณในการบรรจุ	อุณหภูมิในการบรรจุ	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
การซึ่งส่วนผสมต่างๆ	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	0.20	0.14	0.10	
เวลาในการบดผสม	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	0.33	0.20	0.05	0.03	
ความเร็วในการบดผสม	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	0.20	0.20	0.04	0.03	
ปริมาณในการบรรจุ	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.90	3.00	1.00	0.17	0.12	
อุณหภูมิในการบรรจุ	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	0.20	0.05	0.04	
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	0.06	0.04	
วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	0.53	3.00	1.00	1.00	0.33	0.20	0.10	0.07	
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	0.33	3.00	5.00	0.33	1.00	1.00	3.00	1.00	0.33	0.11	0.07	
วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	5.00	5.00	5.00	1.00	5.00	3.00	5.00	3.00	1.00	0.28	0.19	
SUM	9.67	21.00	23.00	5.19	19.00	15.00	13.90	12.87	3.67	1.00	0.70	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2		0.7		ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								9.751
		จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.094		
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.065		
		สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								6.474		

ตารางที่ ข-2(ต่อ)

พลังงานต่อหน่วยบริโภค		อุณหภูมิ-เวลาต้มข้าว	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	IMP	IMP ใน HOQ
ข้าวกล้องแดง	อุณหภูมิ-เวลาต้มข้าว	1.00	1.70	1.70	1.00	1.90	1.90	1.00	1.90	1.90	0.16	0.08
	ความเร็วในการบด	0.59	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.09	0.05
	เวลาในการบด	0.59	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.09	0.05
ฟักทอง	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่ง	1.00	1.50	1.50	1.00	1.50	1.50	1.00	1.50	1.50	0.14	0.07
	ความเร็วในการบด	0.53	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.09	0.05
	เวลาในการบด	0.53	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.09	0.05
ผักโขม	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่ง	1.00	1.50	1.50	1.00	1.50	1.50	1.00	1.50	1.50	0.14	0.07
	ความเร็วในการบด	0.53	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.09	0.05
	เวลาในการบด	0.53	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.67	1.00	1.00	0.09	0.05
SUM		6.28	10.70	10.70	7.00	10.90	10.90	7.00	10.90	10.90	1.00	0.50
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$											9.008	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1 0.5											จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0.001
											สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.001
											สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	0.065

พลังงานต่อหน่วยบริโภค	การซึ่งส่วนผสมต่างๆ	เวลาในการบดผสม	ความเร็วในการบดผสม	ปริมาณในการบรรจุ	อุณหภูมิในการบรรจุ	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
การซึ่งส่วนผสมต่างๆ	1.00	3.00	3.00	1.00	1.90	5.00	7.00	0.33	0.20	0.13	0.07	
เวลาในการบดผสม	0.33	1.00	1.00	0.33	0.33	1.00	1.00	0.33	0.20	0.04	0.02	
ความเร็วในการบดผสม	0.33	1.00	1.00	0.33	1.90	1.00	1.00	0.33	0.20	0.06	0.03	
ปริมาณในการบรรจุ	1.00	3.00	3.00	1.00	1.90	5.00	7.00	0.33	0.20	0.13	0.07	
อุณหภูมิในการบรรจุ	0.53	3.00	0.53	0.53	1.00	1.70	1.00	0.33	0.33	0.07	0.03	
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	0.20	1.00	1.00	0.20	0.59	1.00	1.00	0.20	0.20	0.04	0.02	
วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	0.14	1.00	1.00	0.14	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.04	0.02	
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.21	0.11	
วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	5.00	5.00	5.00	5.00	3.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.28	0.14	
SUM		11.54	21.00	18.53	11.54	14.62	25.70	29.00	4.07	3.53	1.00	0.50
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$											9.733	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2 0.5											จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0.092
											สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.063
											สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	6.323

ตารางที่ ข-2(ต่อ)

ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค		อุณหภูมิ-เวลาต้มข้าว	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	IMP	IMP ใน HOQ
ข้าวกล้องแดง	อุณหภูมิ-เวลาต้มข้าว	1.00	0.33	0.33	1.70	0.33	0.33	1.70	0.33	0.33	0.05	0.02
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04
ฟักทอง	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	0.59	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.05	0.01
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04
ผักโขม	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	0.59	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.05	0.01
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04
SUM		20.18	7.00	7.00	21.70	7.00	7.00	21.70	7.00	7.00	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1		0.3		ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								9.042
				คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.005
				สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.004
				สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								0.366

ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค		การซึ่งส่วนผสมต่างๆ	เวลาในการบดผสม	ความเร็วในการบดผสม	ปริมาณในการบรรจุ	อุณหภูมิในการบรรจุ	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ
การซึ่งส่วนผสมต่างๆ		1.00	0.33	0.33	1.00	3.00	7.00	7.00	5.00	5.00	0.18	0.12
เวลาในการบดผสม		3.00	1.00	1.00	0.33	3.00	5.00	5.00	3.00	3.00	0.16	0.11
ความเร็วในการบดผสม		3.00	1.00	1.00	0.33	1.00	5.00	5.00	3.00	3.00	0.15	0.11
ปริมาณในการบรรจุ		1.00	3.00	3.00	1.00	5.00	7.00	7.00	3.00	3.00	0.24	0.17
อุณหภูมิในการบรรจุ		0.33	0.33	1.00	0.20	1.00	3.00	3.00	0.33	0.33	0.06	0.04
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์		0.14	0.20	0.20	0.14	0.33	1.00	1.00	0.20	0.20	0.02	0.02
วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์		0.14	0.20	0.20	0.14	0.33	1.00	1.00	0.20	0.20	0.02	0.02
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์		0.20	0.33	0.33	0.33	3.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.08	0.06
วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์		0.20	0.33	0.33	0.33	3.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.08	0.06
SUM		9.02	6.73	7.40	3.82	19.67	39.00	39.00	16.73	16.73	1.00	0.70
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2		0.7		ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								10.131
				คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.141
				สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.098
				สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								9.752

ตารางที่ ข-2(ต่อ)

อัตราส่วนข้าว:ผัก		อุณหภูมิ-เวลาต้มข้าว	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักทอง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	IMP	IMP ใน HOQ	
ข้าวกล้องแดง	อุณหภูมิ-เวลาต้มข้าว	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.05	0.01	
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04	
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04	
ผักทอง	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักทอง	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.05	0.01	
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04	
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04	
ผักโขม	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.05	0.01	
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04	
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.04	
SUM		21.00	7.00	7.00	21.00	7.00	7.00	21.00	7.00	7.00	1.00	0.30	
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$												9.000	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1		0.3											
												จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0
												สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0
												สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	0

อัตราส่วนข้าว: ผัก	การชั่งส่วนผสมต่างๆ	เวลาในการบดผสม	ความเร็วในการบดผสม	ปริมาณในการบรรจุ	อุณหภูมิในการบรรจุ	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ		
การชั่งส่วนผสมต่างๆ	1.00	7.00	7.00	3.00	5.00	9.00	9.00	5.00	5.00	0.36	0.25		
เวลาในการบดผสม	0.14	1.00	1.00	1.00	3.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.10	0.07		
ความเร็วในการบดผสม	0.14	1.00	1.00	1.00	3.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.10	0.07		
ปริมาณในการบรรจุ	0.33	1.00	1.00	1.00	7.00	9.00	9.00	5.00	5.00	0.20	0.14		
อุณหภูมิในการบรรจุ	0.20	0.33	0.33	0.14	1.00	3.00	3.00	1.00	1.00	0.05	0.04		
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	0.11	0.20	0.20	0.11	0.33	1.00	1.00	0.20	0.20	0.02	0.01		
วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	0.11	0.20	0.20	0.11	0.33	1.00	1.00	0.20	0.20	0.02	0.01		
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	0.20	1.00	1.00	0.20	1.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.08	0.05		
วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	0.20	1.00	1.00	0.20	1.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.08	0.05		
SUM	2.44	12.73	12.73	6.77	21.67	43.00	43.00	15.40	15.40	1.00	0.70		
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$												9.657	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2		0.7											
												จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)	0.082
												สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.057
												สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	5.662

ตารางที่ ข-2(ต่อ)

	เวลาในการเตรียมก่อนทาน	อุณหภูมิ-เวลาดัมข้าว	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	IMP	IMP ใน HOQ
ข้าวกดองแดง	อุณหภูมิ-เวลาดัมข้าว	1.00	0.33	0.33	3.00	0.33	0.33	3.00	0.33	0.33	0.07	0.03
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.07
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.07
ฟักทอง	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	0.33	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.04	0.02
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.07
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.14	0.07
ผักโขม	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	0.33	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	0.04	0.02
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	0.13	0.06
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	3.00	3.00	1.00	0.15	0.07
	SUM	19.67	7.00	7.00	17.67	7.00	7.00	23.00	9.00	7.00	1.00	0.50
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.5	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.219
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)											0.027
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)											0.019
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)											1.888

เวลาในการเตรียมก่อนทาน	การชั่งส่วนผสมต่างๆ	เวลาในการบดผสม	ความเร็วในการบดผสม	ปริมาณในการบรรจุ	อุณหภูมิในการบรรจุ	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งข้าว	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	IMP	IMP ใน HOQ
การชั่งส่วนผสมต่างๆ	1.00	0.33	0.33	1.00	1.00	5.00	5.00	0.33	0.33	0.09	0.04	
เวลาในการบดผสม	3.00	1.00	1.00	1.00	3.00	5.00	5.00	3.00	3.00	0.20	0.10	
ความเร็วในการบดผสม	3.00	1.00	1.00	1.00	3.00	5.00	5.00	3.00	3.00	0.20	0.10	
ปริมาณในการบรรจุ	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	5.00	5.00	1.00	1.00	0.14	0.07	
อุณหภูมิในการบรรจุ	1.00	0.33	0.33	0.33	1.00	5.00	5.00	0.33	0.33	0.08	0.04	
อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งข้าว	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	1.00	1.00	0.33	0.33	0.03	0.01	
อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	1.00	1.00	0.33	0.33	0.03	0.01	
อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	3.00	0.33	0.33	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	0.11	0.06	
วิธีการนึ่งข้าว	3.00	0.33	0.33	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	0.11	0.06	
SUM	15.40	4.73	4.73	6.73	17.40	33.00	33.00	10.33	10.33	1.00	0.50	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.5	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.744
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)											0.093
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)											0.064
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)											6.410

ตารางที่ ข-2(ต่อ)

ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางกายภาพ		ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ	ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ	ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ	ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ	IMP	IMP ใน HOQ
	ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ										
ข้าวกล้องแดง	อุณหภูมิ-เวลาดัมข้าว	1.00	0.33	0.33	1.90	0.33	0.33	0.53	0.33	0.33	0.05	0.03
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.30	1.00	1.00	0.14	0.07
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.30	1.00	1.00	0.14	0.07
ฟักทอง	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	0.53	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	0.77	1.00	1.00	0.08	0.04
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.30	1.00	1.00	0.12	0.06
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.30	1.00	1.00	0.12	0.06
ผักโขม	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	1.90	0.77	0.77	1.30	0.77	0.77	1.00	1.00	1.00	0.10	0.05
	ความเร็วในการบด	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.06
	เวลาในการบด	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.12	0.06
SUM		21.43	7.44	7.44	14.20	8.10	8.10	9.50	8.33	8.33	1.00	0.50
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	0.5	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.353
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.044	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.030	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										3.044	

ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางกายภาพ		ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ	ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ	ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ	ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ	IMP	IMP ใน HOQ
	ความถี่ในการพบ	เวลาในการพบ										
การซั่งส่วนผสมต่างๆ	1.00	1.00	1.00	3.00	3.00	7.00	7.00	0.20	0.20	0.11	0.06	
เวลาในการบดผสม	1.00	1.00	1.00	3.00	5.00	9.00	9.00	1.00	1.00	0.16	0.08	
ความเร็วในการบดผสม	1.00	1.00	1.00	3.00	5.00	9.00	9.00	1.00	1.00	0.16	0.08	
ปริมาณในการบรรจุ	0.33	0.33	0.33	1.00	3.00	7.00	7.00	0.20	0.20	0.07	0.04	
อุณหภูมิในการบรรจุ	0.33	0.20	0.20	0.33	1.00	5.00	5.00	0.14	0.14	0.04	0.02	
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	0.14	0.11	0.11	0.14	0.20	1.00	1.00	0.14	0.14	0.02	0.01	
วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	0.14	0.11	0.11	0.14	0.20	1.00	1.00	0.14	0.14	0.02	0.01	
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	5.00	1.00	1.00	5.00	7.00	7.00	7.00	1.00	1.00	0.21	0.10	
วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	5.00	1.00	1.00	5.00	7.00	7.00	7.00	1.00	1.00	0.21	0.10	
SUM		13.95	5.76	5.76	20.62	31.40	53.00	53.00	4.83	4.83	1.00	0.50
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	0.5	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$										9.830
	คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)										0.104	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)										0.072	
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)										7.157	

ตารางที่ ข-2(ต่อ)

	ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	อุณหภูมิ-เวลาต้มข้าว	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่ง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่ง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	IMP	IMP ใน HOQ	
		ฟักทอง	ฟักโคม	ฟักโคม	ฟักโคม	ฟักโคม	ฟักโคม	ฟักโคม	ฟักโคม	ฟักโคม	ฟักโคม	ฟักโคม	
ข้าวกล้องแดง	อุณหภูมิ-เวลาต้มข้าว	1.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	0.26	0.13	
	ความเร็วในการบด	0.33	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	0.77	0.77	0.11	0.05	
	เวลาในการบด	0.33	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	0.77	0.77	0.11	0.05	
ฟักทอง	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่ง	0.33	0.33	0.33	1.00	0.77	0.77	1.00	0.77	0.77	0.06	0.03	
	ความเร็วในการบด	0.33	1.00	1.00	1.30	1.00	1.00	3.00	0.77	0.77	0.10	0.05	
	เวลาในการบด	0.33	1.00	1.00	1.30	1.00	1.00	3.00	0.77	0.77	0.10	0.05	
ฟักโคม	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักโคม	0.33	0.33	0.33	1.00	0.33	0.33	1.00	1.30	1.30	0.07	0.03	
	ความเร็วในการบด	0.33	1.30	1.30	1.30	1.30	1.30	0.77	1.00	1.00	0.10	0.05	
	เวลาในการบด	0.33	1.30	1.30	1.30	1.30	1.30	0.77	1.00	1.00	0.10	0.05	
SUM		3.67	10.27	10.27	16.20	10.70	10.70	18.54	10.15	10.15	1.00	0.50	
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$												9.513	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1		0.5										ค่าความคาดหวังของความสอดคล้อง (CI)	0.064
												สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.044
												สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	4.419

ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	การชั่งส่วนผสมต่างๆ	เวลาในการบดผสม	ความเร็วในการบดผสม	ปริมาณในการบรรจุ	อุณหภูมิในการบรรจุ	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ		
	การชั่งส่วนผสมต่างๆ	เวลาในการบดผสม	ความเร็วในการบดผสม	ปริมาณในการบรรจุ	อุณหภูมิในการบรรจุ	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ		
การชั่งส่วนผสมต่างๆ	1.00	1.00	1.00	5.00	3.00	7.00	7.00	0.33	0.33	0.12	0.06		
เวลาในการบดผสม	1.00	1.00	1.00	5.00	5.00	9.00	9.00	1.00	1.00	0.17	0.08		
ความเร็วในการบดผสม	1.00	1.00	1.00	3.00	5.00	9.00	9.00	1.00	1.00	0.16	0.08		
ปริมาณในการบรรจุ	0.20	0.20	0.33	1.00	3.00	7.00	7.00	0.14	0.14	0.06	0.03		
อุณหภูมิในการบรรจุ	0.33	0.20	0.20	0.33	1.00	3.00	3.00	0.14	0.14	0.04	0.02		
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	0.14	0.11	0.11	0.14	0.33	1.00	1.00	0.14	0.14	0.02	0.01		
วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	0.14	0.11	0.11	0.14	0.33	1.00	1.00	0.14	0.14	0.02	0.01		
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	3.00	1.00	1.00	7.00	7.00	7.00	7.00	1.00	3.00	0.23	0.11		
วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	3.00	1.00	1.00	7.00	7.00	7.00	7.00	0.33	1.00	0.18	0.09		
SUM	9.82	5.62	5.76	28.62	31.67	51.00	51.00	4.24	6.90	1.00	0.50		
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$												9.828	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2		0.5										ค่าความคาดหวังของความสอดคล้อง (CI)	0.103
												สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)	0.071
												สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)	7.136

ตารางที่ ข-2 (ต่อ)

อายุการเก็บรักษา	อุณหภูมิ-เวลาดัมข้าว	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	ความเร็วในการบด	เวลาในการบด	IMP	IMP ใน HOQ	
ข้าวกล้องแดง	อุณหภูมิ-เวลาดัมข้าว	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	0.20	0.06
	ความเร็วในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
	เวลาในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
ฟักทอง	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งฟักทอง	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	0.20	0.06
	ความเร็วในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
	เวลาในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
ผักโขม	อุณหภูมิ-เวลาในการนึ่งผักโขม	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	0.20	0.06
	ความเร็วในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
	เวลาในการบด	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.07	0.02
SUM	5.00	15.00	15.00	5.00	15.00	15.00	5.00	15.00	15.00	15.00	1.00	0.30
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 1	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$											9.000
	จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)											0.000
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)											0.000
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)											0.000

อายุการเก็บรักษา	การชั่งส่วนผสมต่างๆ	เวลาในการบดผสม	ความเร็วในการบดผสม	ปริมาณในการบรรจุ	อุณหภูมิในการบรรจุ	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	IMP	IMP ใน HOQ	
การชั่งส่วนผสมต่างๆ	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.33	0.14	0.14	0.03	0.02	
เวลาในการบดผสม	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.33	0.14	0.14	0.03	0.02	
ความเร็วในการบดผสม	1.00	1.00	1.00	0.20	0.20	0.33	0.33	0.14	0.14	0.03	0.02	
ปริมาณในการบรรจุ	5.00	5.00	5.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.14	0.14	0.08	0.05	
อุณหภูมิในการบรรจุ	5.00	5.00	5.00	5.00	1.00	5.00	5.00	0.33	0.33	0.17	0.12	
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	3.00	1.00	0.20	1.00	3.00	0.20	0.20	0.07	0.05	
วิธีการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	3.00	1.00	0.20	0.33	1.00	0.20	0.20	0.06	0.04	
อุณหภูมิ-เวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	7.00	7.00	7.00	7.00	3.00	5.00	5.00	1.00	3.00	0.31	0.22	
วิธีการในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	7.00	7.00	7.00	7.00	3.00	5.00	5.00	0.33	1.00	0.24	0.17	
SUM	33.00	33.00	33.00	22.60	8.20	18.33	21.00	2.64	5.30	1.00	0.70	
ค่าความสำคัญของกลุ่มที่ 2	ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$											9.872
	จำนวนหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)											0.109
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)											0.075
	สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)											7.519





ภาคผนวก ข.3

การให้คะแนนแบบลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ในเมตริกซ์ความสัมพันธ์ เมตริกซ์การออกแบบบรรจุภัณฑ์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ ข-3 การให้คะแนนแบบลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ในเมตริกซ์ความสัมพันธ์ของเมตริกซ์การ

ออกแบบบรรจุภัณฑ์

ขนาดของบรรจุภัณฑ์	รูปทรงบรรจุภัณฑ์	รูปแบบการกระจายสินค้า	ราคาของบรรจุภัณฑ์	ลักษณะการปิดผนึก	วัสดุภาชนะบรรจุ	วัสดุที่ใช้ทำฉลาก	ขนาดของฉลาก	IMP
รูปทรงบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	5.00	3.00	3.00	5.00	3.00	0.29
รูปแบบการกระจายสินค้า	1.00	1.00	5.00	3.00	3.00	5.00	3.00	0.29
ราคาของบรรจุภัณฑ์	0.20	0.20	1.00	0.33	1.00	1.00	0.33	0.06
ลักษณะการปิดผนึก	0.33	0.33	3.00	1.00	1.00	0.33	1.00	0.09
วัสดุภาชนะบรรจุ	0.33	0.33	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	0.10
วัสดุที่ใช้ทำฉลาก	0.20	0.20	1.00	3.00	0.33	1.00	0.33	0.08
ขนาดของฉลาก	0.33	0.33	3.00	1.00	0.33	1.00	1.00	0.09
SUM	3.40	3.40	19.00	12.33	9.67	16.33	9.67	1.00
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								7.382
คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.060
สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.050
สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								4.710

น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	รูปทรงบรรจุภัณฑ์	รูปแบบการกระจายสินค้า	ราคาของบรรจุภัณฑ์	ลักษณะการปิดผนึก	วัสดุภาชนะบรรจุ	วัสดุที่ใช้ทำฉลาก	ขนาดของฉลาก	IMP
รูปทรงบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	3.00	0.20	3.00	5.00	0.23
รูปแบบการกระจายสินค้า	0.33	1.00	1.00	1.00	0.33	1.00	3.00	0.10
ราคาของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	1.00	0.33	1.00	3.00	0.10
ลักษณะการปิดผนึก	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	1.00	3.00	0.09
วัสดุภาชนะบรรจุ	5.00	3.00	0.33	5.00	1.00	5.00	7.00	0.36
วัสดุที่ใช้ทำฉลาก	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	1.00	3.00	0.09
ขนาดของฉลาก	0.20	0.33	0.33	0.33	0.14	0.33	1.00	0.04
SUM	7.53	10.33	7.67	12.33	2.41	12.33	25.00	1.00
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								7.220
คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.037
สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.027
สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								2.719

ตารางที่ ข-3(ต่อ)

เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	รูปทรงบรรจุภัณฑ์	รูปแบบการกระจายสินค้า	ราคาของบรรจุภัณฑ์	ลักษณะการปิดผนึก	วัสดุภาชนะบรรจุ	วัสดุที่ใช้ทำฉลาก	ขนาดของฉลาก	IMP
รูปทรงบรรจุภัณฑ์	1.00	5.00	3.00	0.33	0.33	3.00	5.00	0.17
รูปแบบการกระจายสินค้า	0.20	1.00	1.00	0.20	0.33	1.00	3.00	0.07
ราคาของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	0.33	0.20	3.00	5.00	0.10
ลักษณะการปิดผนึก	3.00	5.00	3.00	1.00	3.00	5.00	7.00	0.34
วัสดุภาชนะบรรจุ	3.00	3.00	5.00	0.33	1.00	3.00	5.00	0.23
วัสดุที่ใช้ทำฉลาก	0.33	1.00	0.33	0.20	0.33	1.00	1.00	0.05
ขนาดของฉลาก	0.20	0.33	0.20	0.14	0.20	1.00	1.00	0.04
SUM	8.07	16.33	13.53	2.54	5.40	17.00	27.00	1.00
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								7.681
คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.114
สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.084
สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								8.410

ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	รูปทรงบรรจุภัณฑ์	รูปแบบการกระจายสินค้า	ราคาของบรรจุภัณฑ์	ลักษณะการปิดผนึก	วัสดุภาชนะบรรจุ	วัสดุที่ใช้ทำฉลาก	ขนาดของฉลาก	IMP
รูปทรงบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	1.00	0.20	0.33	0.33	1.00	0.08
รูปแบบการกระจายสินค้า	0.33	1.00	0.33	0.20	0.14	0.33	1.00	0.04
ราคาของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	1.00	0.33	0.20	1.00	1.00	0.09
ลักษณะการปิดผนึก	5.00	5.00	3.00	1.00	1.00	3.00	7.00	0.30
วัสดุภาชนะบรรจุ	3.00	7.00	5.00	1.00	1.00	3.00	7.00	0.32
วัสดุที่ใช้ทำฉลาก	3.00	3.00	1.00	0.33	0.33	1.00	3.00	0.13
ขนาดของฉลาก	1.00	1.00	1.00	0.14	0.14	0.33	1.00	0.05
SUM	14.33	23.00	12.33	3.21	3.15	9.00	21.00	1.00
ค่าเฉลี่ย $\lambda_{max}$								7.273
คำนวณหาดัชนีความสอดคล้อง (CI)								0.046
สัดส่วนความสอดคล้อง (CR)								0.034
สัดส่วนความสอดคล้อง (CR%)								3.372



ภาคผนวก ค

การให้คะแนนความสัมพันธ์คุณลักษณะทางเทคนิคด้วยกระบวนการ โครงข่ายเชิงวิเคราะห์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ ค-1 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์หลักกับเกณฑ์หลัก

เกณฑ์หลัก	การตลาด	ลักษณะทาง โภชนาการ	ลักษณะทาง ประสาทสัมผัส	บรรจุภัณฑ์	Eigenvector	
การตลาด	1.00	0.20	0.20	1.00	0.092	
ลักษณะทางโภชนาการ	5.00	1.00	1.00	3.00	0.395	
ลักษณะทางประสาท สัมผัส	5.00	1.00	1.00	3.00	0.395	
บรรจุภัณฑ์	1.00	0.33	0.33	1.00	0.118	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง					CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%	
					Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	4.153
					CI	0.051
					CR	0.057

ตารางที่ ค-2 การให้คะแนนความสัมพันธ์ของเกณฑ์รอง ภายใต้เกณฑ์หลักด้านการตลาด

การตลาด	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	3	0.75
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	0.25
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง			CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย
			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )
			CI
			CR

ตารางที่ ค-3 การให้คะแนนความสัมพันธ์ของเกณฑ์รอง ภายใต้เกณฑ์หลักด้านลักษณะทางประสาทสัมผัส

ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทาง กายภาพ	ลักษณะทางด้าน ประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	3.00	0.429
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	1.00	1.00	3.00	0.429
อายุการเก็บรักษา	0.33	0.33	1.00	0.143
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง				CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%
				Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )
				CI
				CR

ตารางที่ ค-4 การให้คะแนนความสัมพันธ์ของเกณฑ์รอง ภายใต้เกณฑ์หลักด้านลักษณะทาง  
โภชนาการ

ลักษณะทาง โภชนาการ	พลังงานต่อ หน่วย บริโภค	ปริมาณใน การทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุ กันเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการ เตรียมก่อน ทาน	Eigenvector	
พลังงานต่อหน่วย บริโภค	1.00	3.00	1.00	5.00	5.00	3.00	0.296	
ปริมาณในการ ทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	0.33	1.00	0.20	3.00	3.00	3.00	0.142	
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	5.00	1.00	5.00	5.00	5.00	0.356	
ปริมาณวัตถุกัน เสีย	0.20	0.33	0.20	1.00	1.00	0.33	0.051	
ปริมาณโลหะ หนัก	0.20	0.33	0.20	1.00	1.00	0.33	0.051	
เวลาในการเตรียม ก่อนทาน	0.33	0.33	0.20	3.00	3.00	1.00	0.104	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย							Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	6.342
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%							CI	0.068
							CR	0.055

ตารางที่ ค-5 การให้คะแนนความสัมพันธ์ของเกณฑ์รองภายใต้เกณฑ์หลักด้านบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์	ขนาดของบรรจุ ภัณฑ์	น้ำหนักของ บรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิด บรรจุภัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุภัณฑ์	Eigenvector	
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	1.00	0.365	
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	3.00	0.33	0.172	
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.33	0.33	1.00	0.33	0.099	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	1.00	0.365	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย					Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	4.158
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%					CI	0.053
					CR	0.059

ตารางที่ ค-6 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์หลัก ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์หลักด้านการตลาด

การตลาด	ลักษณะทาง	ลักษณะทาง	บรรจุกัมมันต์	การตลาด	Eigenvector
	โภชนาการ	ประสาทสัมผัส			
ลักษณะทางโภชนาการ	1.000	3.000	0.200	0.333	0.141
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	0.333	1.000	0.200	0.333	0.082
บรรจุกัมมันต์	5.000	5.000	1.000	1.000	0.436
การตลาด	3.000	3.000	1.000	1.000	0.341
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{max}) - n/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ )	4.193
				CI	0.064
				CR	0.072

ตารางที่ ค-7 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์หลัก ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์หลัก  
ด้านลักษณะทางโภชนาการ

ลักษณะทางโภชนาการ	การตลาด	ลักษณะทาง	บรรจุกัมมันต์	ลักษณะทาง	Eigenvector
		ประสาทสัมผัส		โภชนาการ	
การตลาด	1.00	0.33	1.00	0.14	0.085
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	3.00	1.00	3.00	0.33	0.241
บรรจุกัมมันต์	1.00	0.33	1.00	0.20	0.094
ลักษณะทางโภชนาการ	7.00	3.00	5.00	1.00	0.581
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{max}) - n/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ )	4.033
				CI	0.011
				CR	0.012

ตารางที่ ค-8 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์หลัก ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์หลัก  
ด้านลักษณะทางประสาทสัมผัส

ลักษณะทางประสาทสัมผัส	การตลาด	ลักษณะทาง	บรรจุภัณฑ์	ลักษณะทาง	Eigenvector
		โภชนาการ		ประสาทสัมผัส	
การตลาด	1.00	0.20	0.33	0.33	0.083
ลักษณะทางโภชนาการ	5.00	1.00	3.00	1.00	0.399
บรรจุภัณฑ์	3.00	0.33	1.00	0.33	0.161
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	3.00	1.00	3.00	1.00	0.357
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{max}) - n/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ ) CI CR	4.117 0.039 0.044

ตารางที่ ค-9 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์หลัก ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์หลักด้านบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์	การตลาด	ลักษณะทาง	ลักษณะทาง	บรรจุภัณฑ์	Eigenvector
		โภชนาการ	ประสาทสัมผัส		
การตลาด	1.00	3.00	3.00	1.00	0.375
ลักษณะทางโภชนาการ	0.33	1.00	1.00	0.33	0.125
ลักษณะทางประสาทสัมผัส	0.33	1.00	1.00	0.33	0.125
บรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	1.00	0.375
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{max}) - n/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ ) CI CR	4 0 0



ตารางที่ ค-10 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง ต้นทุนของ  
ผลิตภัณฑ์

ต้นทุน/ ลักษณะทาง ประสาทสัมพัทธ์	ลักษณะทาง กายภาพ	ลักษณะทางด้าน ประสาทสัมพัทธ์	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector				
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	0.33	0.107				
ลักษณะทางด้านประสาทสัมพัทธ์	1.00	1.00	0.33	0.107				
อายุการเก็บรักษา	3.00	3.00	1.00	0.036				
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%				Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3			
				CI	0			
				CR	0			
ต้นทุน/ ลักษณะทาง โภชนาการ	พลังงาน ต่อหน่วย บริโภค	ปริมาณใน การทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุ กันเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการ เตรียมก่อน ทาน	Eigenvector	
พลังงานต่อหน่วย บริโภค	1.00	1.00	0.33	0.33	0.33	1.00	0.088	
ปริมาณในการทาน ต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.20	0.33	0.33	1.00	0.037	
อัตราส่วนข้าว : ผัก	3.00	5.00	1.00	5.00	5.00	5.00	0.088	
ปริมาณวัตถุกันเสีย	3.00	3.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.012	
ปริมาณโลหะหนัก	3.00	3.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.012	
เวลาในการเตรียม ก่อนทาน	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.014	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย							Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	6.374
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%							CI	0.075
							CR	0.060

ตารางที่ ค-10 (ต่อ)

ต้นทุน/บรรจุกัณฑ์	ขนาดของบรรจุกัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุกัณฑ์	เวลาในการเปิดบรรจุกัณฑ์	ความทนทานของบรรจุกัณฑ์	Eigenvector
ขนาดของบรรจุกัณฑ์	1.00	1.00	3.00	1.00	0.135
น้ำหนักของบรรจุกัณฑ์	1.00	1.00	1.00	0.33	0.040
เวลาในการเปิดบรรจุกัณฑ์	0.33	1.00	1.00	0.33	0.035
ความทนทานของบรรจุกัณฑ์	1.00	3.00	3.00	1.00	0.040
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $[(\lambda_{\max}) - n]/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ ) CI CR	4.155 0.052 0.058

ตารางที่ ค-11 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
พลังงานต่อหน่วยบริโภค

พลังงานต่อหน่วยบริโภค/การตลาด	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector	
ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	1.00	3.00	0.188	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	0.063	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย		Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ ) CI CR	2 0 0

พลังงานต่อหน่วยบริโภค/ บรรจุกัณฑ์	ขนาดของ บรรจุกัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุกัณฑ์	เวลาในการเปิด บรรจุกัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุกัณฑ์	Eigenvector
ขนาดของบรรจุกัณฑ์	1.00	3.00	5.00	3.00	0.135
น้ำหนักของบรรจุกัณฑ์	0.33	1.00	1.00	1.00	0.040
เวลาในการเปิดบรรจุกัณฑ์	0.20	1.00	1.00	1.00	0.035
ความทนทานของบรรจุกัณฑ์	0.33	1.00	1.00	1.00	0.040
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ ) CI CR	4.033 0.011 0.012

ตารางที่ ก-11 (ต่อ)

พลังงานต่อหน่วย บริโกล/ลักษณะ ทางโภชนาการ	พลังงานต่อ หน่วย บริโกล	ปริมาณใน การทานต่อ 1 หน่วย บริโกล	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณ วัตถุดิบเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการ เตรียมก่อน ทาน	Eigenvector r	
พลังงานต่อหน่วย บริโกล	1.00	5.00	1.00	7.00	7.00	5.00	0.088	
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโกล	0.20	1.00	0.20	5.00	5.00	3.00	0.037	
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	5.00	1.00	7.00	7.00	5.00	0.088	
ปริมาณวัตถุดิบเสีย	0.14	0.20	0.14	1.00	1.00	1.00	0.012	
ปริมาณโลหะหนัก	0.14	0.20	0.14	1.00	1.00	1.00	0.012	
เวลาในการเตรียมก่อน ทาน	0.20	0.33	0.20	1.00	1.00	1.00	0.014	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย							Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	6.294
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%							CI	0.059
							CR	0.047

ตารางที่ ก-12 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโกล

ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโกล /การตลาด	ต้นทุนผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector	
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	1.00	5	0.208	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.20	1.00	0.042	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง			CI	0
			CR	0

ตารางที่ ค-12 (ต่อ)

ปริมาณในการทาน ต่อ 1 หน่วยบริโภค/ ลักษณะทาง โภชนาการ	พลังงาน ต่อหน่วย บริโภค	ปริมาณใน				เวลาในการ เตรียมก่อน ทาน	Eigenvector	
		การทาน ต่อ 1 หน่วย บริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณ วัตถุดิบเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก			
พลังงานต่อหน่วย บริโภค	1.00	1.00	1.00	7.00	7.00	0.33	0.049	
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	1.00	7.00	7.00	1.00	0.057	
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	1.00	1.00	7.00	7.00	1.00	0.057	
ปริมาณวัตถุดิบเสีย	0.14	0.14	0.14	1.00	1.00	0.14	0.008	
ปริมาณโลหะหนัก	0.14	0.14	0.14	1.00	1.00	0.14	0.008	
เวลาในการเตรียมก่อน ทาน	3.00	1.00	1.00	7.00	7.00	1.00	0.070	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย							Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	6.140
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%							CI	0.028
							CR	0.022
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค /ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทาง กายภาพ		ลักษณะทาง ประสาทสัมผัส		อายุการเก็บรักษา		Eigenvector	
ลักษณะทางกายภาพ	1.00		1.00		0.33		0.050	
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	1.00		1.00		0.33		0.050	
อายุการเก็บรักษา	3.00		3.00		1.00		0.150	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย							Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3
							CI	0
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%							CR	0

ตารางที่ ค-12 (ต่อ)

ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค /บรรจุกัณฑ์	ขนาดของ บรรจุกัณฑ์	น้ำหนักของ บรรจุกัณฑ์	เวลาในการ เปิดบรรจุกัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุกัณฑ์	Eigenvector
ขนาดของบรรจุกัณฑ์	1.00	1.00	5.00	3.00	0.103
น้ำหนักของบรรจุกัณฑ์	1.00	1.00	3.00	3.00	0.090
เวลาในการเปิดบรรจุกัณฑ์	0.20	0.33	1.00	1.00	0.027
ความทนทานของบรรจุกัณฑ์	0.33	0.33	1.00	1.00	0.030
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $[(\lambda_{max}) - n]/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = $0.89 n =$ จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ )	4.033
				CI	0.011
				CR	0.012

ตารางที่ ค-13 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
อัตราส่วนข้าว: ผัก

อัตราส่วนข้าว: ผัก/ การตลาด	ต้นทุนผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	1.00	5	0.275
สถานที่จัดจำหน่าย	0.20	1.00	0.055
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $[(\lambda_{max}) - n]/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = $0 n =$ จำนวนปัจจัย		Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ )
			CI
			CR
			2
			0
			0

ตารางที่ ค-13 (ต่อ)

อัตราส่วนข้าว : ฝัก/ ลักษณะทาง โภชนาการ	พลังงานต่อ หน่วย บริโภค	ปริมาณใน อาหารต่อ 1 หน่วย บริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ฝัก	ปริมาณ วัตถุดิบเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการ เตรียมก่อน ทาน	Eigenvector r
พลังงานต่อหน่วย บริโภค	1.00	3.00	1.00	7.00	7.00	3.00	0.101
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	0.33	1.00	0.20	5.00	5.00	3.00	0.053
อัตราส่วนข้าว : ฝัก	1.00	5.00	1.00	7.00	7.00	3.00	0.112
ปริมาณวัตถุดิบเสีย	0.14	0.20	0.14	1.00	1.00	0.20	0.012
ปริมาณโลหะหนัก	0.14	0.20	0.14	1.00	1.00	0.20	0.012
เวลาในการเตรียมก่อน ทาน	0.33	0.33	0.33	5.00	5.00	1.00	0.101
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย						Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ )	6
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%						CI	0
						CR	0

อัตราส่วนข้าว : ฝัก/ ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทาง กายภาพ	ลักษณะทาง ประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector	
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	5.00	0.041	
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	1.00	1.00	5.00	0.150	
อายุการเก็บรักษา	0.20	0.20	1.00	0.150	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย				Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ )	3
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%				CI	0
				CR	0

ตารางที่ ค-14 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
ปริมาณ โลหะหนัก

ปริมาณโลหะหนัก /การตลาด	ต้นทุนผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector	
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	1.00	5	0.417	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.20	1.00	0.084	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง			CI	0
			CR	0

ปริมาณโลหะหนัก /ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทาง กายภาพ	ลักษณะทางด้าน ประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	3.00	0.33	0.130
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	0.33	1.00	0.20	0.053
อายุการเก็บรักษา	3.00	5.00	1.00	0.317
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3.039
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%			CI	0.019
			CR	0.037

ตารางที่ ค-15 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
ปริมาณ วัตถุอันตราย

ปริมาณวัตถุอันตราย/ ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางด้าน ประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	0.33	0.200
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	1.00	1.00	0.33	0.200
อายุการเก็บรักษา	3.00	3.00	1.00	0.600
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%			CI	0
			CR	0

ตารางที่ ค-16 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
เวลาในการเตรียมก่อนทาน

เวลาในการเตรียมก่อนทาน /การตลาด	ต้นทุนผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector	
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	1.00	7	0.219	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.14	1.00	0.031	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n / n - 1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย CR = CI จากการคำนวณ / CI จากการสุ่มตัวอย่าง			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2
			CI	0
			CR	0
เวลาในการเตรียมก่อนทาน/ ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทาง กายภาพ	ลักษณะทางด้าน ประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	3.00	7.00	0.161
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	0.33	1.00	5.00	0.071
อายุการเก็บรักษา	0.14	0.20	1.00	0.019
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n / n - 1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย CR = CI จากการคำนวณ / CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3.066
			CI	0.033
			CR	0.063

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



ตารางที่ ค-16 (ต่อ)

เวลาในการเตรียมก่อนทาน/ ลักษณะทางโภชนาการ	พลังงานต่อหน่วย บริโภค	ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณวัตถุ กันเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการเตรียมก่อน ทาน	Eigenvector r	
พลังงานต่อหน่วย บริโภค	1.00	0.33	0.33	5.00	5.00	0.33	0.030	
ปริมาณในการ ทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	3.00	1.00	3.00	7.00	7.00	1.00	0.081	
อัตราส่วนข้าว : ผัก	3.00	0.33	1.00	7.00	7.00	1.00	0.057	
ปริมาณวัตถุกัน เสีย	0.20	0.14	0.14	1.00	1.00	0.14	0.009	
ปริมาณโลหะ หนัก	0.20	0.14	0.14	1.00	1.00	0.14	0.009	
เวลาในการเตรียม ก่อนทาน	3.00	1.00	1.00	7.00	7.00	1.00	0.066	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n - 1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย							Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	6.238
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%							CI	0.048
							CR	0.038
เวลาในการเตรียมก่อนทาน/ บรรจุภัณฑ์	ขนาดของ บรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของ บรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิด บรรจุภัณฑ์	ความทนทานของ บรรจุภัณฑ์	Eigenvector			
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.20	0.33	0.023			
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.14	0.20	0.019			
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	5.00	7.00	1.00	3.00	0.141			
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	3.00	5.00	0.33	1.00	0.067			
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n - 1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย					Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	4.083		
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%					CI	0.028		
					CR	0.031		

ตารางที่ ค-17 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง ลักษณะทาง  
กายภาพ

ลักษณะทางกายภาพ/ ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	ต้นทุนผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector				
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	1.00	5.00	0.208				
สถานที่จัดจำหน่าย	0.20	1.00	0.042				
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = $0$ n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2			
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง			CI	0			
			CR	0			
ลักษณะทาง กายภาพ/ลักษณะ ทางโภชนาการ	พลังงานต่อ หน่วย บริโภค	ปริมาณใน การทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณ วัตถุดิบเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการ เตรียมก่อน ทาน	Eigenvector
พลังงานต่อหน่วย บริโภค	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.20	0.017
ปริมาณในการทาน ต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.20	0.017
อัตราส่วนข้าว : ผัก	5.00	5.00	1.00	5.00	5.00	1.00	0.086
ปริมาณวัตถุดิบเสีย	1.00	3.00	0.20	1.00	1.00	0.20	0.022
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	3.00	0.20	1.00	1.00	0.20	0.022
เวลาในการเตรียม ก่อนทาน	5.00	5.00	1.00	5.00	5.00	1.00	0.086
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย						Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	6.601
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%						CI	0.120
						CR	0.096

ตารางที่ ค-17 (ต่อ)

ลักษณะทางกายภาพ/ ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทาง ด้านประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector	
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	1.00	0.083	
ลักษณะทางด้านประสาท สัมผัส	1.00	1.00	1.00	0.083	
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	1.00	0.083	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย				Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%				CI	0
				CR	0

ลักษณะทางกายภาพ/ บรรจุภัณฑ์	ขนาดของ บรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของ บรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิด บรรจุภัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุภัณฑ์	Eigenvector
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	0.33	0.068
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	0.20	0.023
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	1.00	0.20	0.023
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	3.00	5.00	5.00	1.00	0.137
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย				Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	4.058
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%				CI	0.019
				CR	0.022

ตารางที่ ค-18 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส

ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส/ ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	ต้นทุนผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector	
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	1.00	7	0.219	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.14	1.00	0.031	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง			CI	0

ตารางที่ ก-18 (ต่อ)

ลักษณะทางด้าน ประสาทสัมผัส/ ลักษณะทาง โภชนาการ	พลังงาน ต่อหน่วย บริโภค	ปริมาณใน การทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณ วัตถุ กัน เสีย	ปริมาณ โลหะ หนัก	เวลาใน การ เตรียม ก่อนทาน	Eigenvector r
พลังงานต่อหน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.33	0.020
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.20	1.00	1.00	0.33	0.020
อัตราส่วนข้าว : ผัก	5.00	5.00	1.00	7.00	7.00	3.00	0.121
ปริมาณวัตถุกันเสีย	1.00	1.00	0.14	1.00	1.00	0.33	0.019
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	0.14	1.00	1.00	0.33	0.019
เวลาในการเตรียมก่อน ทาน	3.00	3.00	0.33	3.00	3.00	1.00	0.054
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n / n - 1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย					Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	7.046	
CR = CI จากการคำนวณ / CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%					CI	0.209	
					CR	0.167	
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส/ ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทาง ด้านประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector			
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	1.00	0.083			
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	1.00	1.00	1.00	0.083			
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	1.00	0.083			
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n / n - 1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย					Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3	
CR = CI จากการคำนวณ / CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%					CI	0	
					CR	0	

ตารางที่ ก-18 (ต่อ)

ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส/ บรรจุกัณฑ์	ขนาดของ บรรจุกัณฑ์	น้ำหนักของ บรรจุกัณฑ์	เวลาในการ เปิดบรรจุกัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุกัณฑ์	Eigenvector
ขนาดของบรรจุกัณฑ์	1.00	1.00	1.00	0.20	0.033
น้ำหนักของบรรจุกัณฑ์	1.00	1.00	1.00	0.20	0.033
เวลาในการเปิดบรรจุกัณฑ์	1.00	1.00	1.00	0.33	0.038
ความทนทานของบรรจุกัณฑ์	5.00	5.00	3.00	1.00	0.146
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	4.033
				CI	0.011
				CR	0.012

ตารางที่ ก-19 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง อายุการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษา/ ลักษณะทาง โภชนาการ	พลังงาน ต่อหน่วย บริโภค	ปริมาณใน การทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณ วัตถุดิบ เสีย	ปริมาณ โลหะ หนัก	เวลาในการ เตรียมก่อน ทาน	Eigenvector r
พลังงานต่อหน่วย บริโภค	1.00	1.00	0.33	0.33	1.00	1.00	0.023
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	0.33	0.33	1.00	1.00	0.023
อัตราส่วนข้าว : ผัก	3.00	3.00	1.00	3.00	5.00	5.00	0.099
ปริมาณวัตถุดิบเสีย	3.00	3.00	0.33	1.00	3.00	5.00	0.064
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	1.00	0.20	0.33	1.00	1.00	0.021
เวลาในการเตรียมก่อน ทาน	1.00	1.00	0.20	0.20	1.00	1.00	0.020
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	6.165		
				CI	0.033		
				CR	0.026		

ตารางที่ ก-19 (ต่อ)

อายุการเก็บรักษา/ ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	ต้นทุนผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	1.00	3.00	0.188
สถานที่จัดจำหน่าย	0.33	1.00	0.063

หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ =  $(\lambda_{\max} - n)/n-1$  CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย  
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง

Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2
CI	0
CR	0

อายุการเก็บรักษา/ บรรจุภัณฑ์	ขนาดของบรรจุ ภัณฑ์	น้ำหนักของ บรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิด บรรจุภัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุภัณฑ์	Eigenvector
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.33	0.20	0.024
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	0.33	0.14	0.021
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	1.00	0.33	0.060
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	5.00	7.00	3.00	1.00	0.145

หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ =  $(\lambda_{\max} - n)/n-1$   
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง

CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย  
กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%

Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	4.033
CI	0.011
CR	0.012

ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส/ ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทาง ด้านประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	1.00	0.083
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	1.00	1.00	1.00	0.083
อายุการเก็บรักษา	1.00	1.00	1.00	0.083

หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ =  $(\lambda_{\max} - n)/n-1$  CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย

CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%

Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3
CI	0
CR	0

ตารางที่ ค-20 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง ขนาดของ  
บรรจุกัณฑ์

ขนาดของบรรจุกัณฑ์/ ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	ต้นทุนผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector				
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	1.00	5.00	0.208				
สถานที่จัดจำหน่าย	0.20	1.00	0.042				
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = $0$ n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2			
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง			CI	0			
			CR	0			
ขนาดของ บรรจุกัณฑ์/ ลักษณะทาง โภชนาการ	พลังงานต่อ หน่วย บริโภค	ปริมาณใน การทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณ วัตถุดิบเสีย	ปริมาณ โลหะหนัก	เวลาในการ เตรียมก่อน ทาน	Eigenvector
พลังงานต่อหน่วย บริโภค	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.33	0.096
ปริมาณในการทาน ต่อ 1 หน่วยบริโภค	3.00	1.00	3.00	5.00	5.00	1.00	0.343
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.33	0.096
ปริมาณวัตถุดิบเสีย	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.33	0.089
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.33	0.089
เวลาในการเตรียม ก่อนทาน	3.00	1.00	3.00	3.00	3.00	1.00	0.288
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max} - n)/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	6.044			
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%			CI	0.009			
			CR	0.007			

ตารางที่ ค-20 (ต่อ)

ขนาดของบรรจุภัณฑ์/ บรรจุภัณฑ์	ขนาดของบรรจุ ภัณฑ์	น้ำหนักของ บรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิด บรรจุภัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุภัณฑ์	Eigenvector
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	3.00	1.00	0.291
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	3.00	0.33	0.228
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.33	0.33	1.00	0.33	0.097
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	1.00	0.384
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $[(\lambda_{max}) - n]/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ )	4.154
				CI	0.051
				CR	0.058

ตารางที่ ค-21 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์/ บรรจุภัณฑ์	ขนาดของบรรจุ ภัณฑ์	น้ำหนักของ บรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิด บรรจุภัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุภัณฑ์	Eigenvector
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	5.00	1.00	0.166
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	3.00	1.00	0.146
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.20	0.33	1.00	0.33	0.043
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	1.00	1.00	3.00	1.00	0.146
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $[(\lambda_{max}) - n]/n-1$ CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง	CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{max}$ )	4.033
				CI	0.011
				CR	0.012



ตารางที่ ค-21 (ต่อ)

น้ำหนักของบรรจุกณฑ์/ ต้นทุนของผลิถภัณฑ์	ต้นทุนผลิถภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector	
ต้นทุนผลิถภัณฑ์	1.00	7	0.438	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.14	1.00	0.063	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง			CI	0
			CR	0

ตารางที่ ค-22 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
เวลาในการเปิดบรรจุกณฑ์

เวลาในการเปิดบรรจุกณฑ์/ ต้นทุนของผลิถภัณฑ์	ต้นทุนผลิถภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector	
ต้นทุนผลิถภัณฑ์	1.00	5.00	0.208	
สถานที่จัดจำหน่าย	0.20	1.00	0.042	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง			CI	0
			CR	0

เวลาในการเปิดบรรจุกณฑ์/ ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางด้าน ประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	Eigenvector
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	3.00	0.107
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	1.00	1.00	3.00	0.107
อายุการเก็บรักษา	0.33	0.33	1.00	0.036
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%			CI	0
			CR	0

ตารางที่ ก-22 (ต่อ)

เวลาในการเปิด บรรจุภัณฑ์/ ลักษณะทาง โภชนาการ	พลังงานต่อ หน่วย บริโภค	ปริมาณใน การทานต่อ 1 หน่วย บริโภค	อัตราส่วน ข้าว : ผัก	ปริมาณ วัตถุกัน เสีย	ปริมาณ โลหะ หนัก	เวลาในการ เตรียมก่อน ทาน	Eigenvalue r	
พลังงานต่อหน่วย บริโภค	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.20	0.028	
ปริมาณในการทานต่อ 1 หน่วยบริโภค	1.00	1.00	3.00	5.00	5.00	1.00	0.071	
อัตราส่วนข้าว : ผัก	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	0.20	0.020	
ปริมาณวัตถุกันเสีย	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.20	0.019	
ปริมาณโลหะหนัก	1.00	0.20	1.00	1.00	1.00	0.20	0.019	
เวลาในการเตรียมก่อน ทาน	5.00	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	0.094	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 1.25 n = จำนวนปัจจัย							Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	6.297
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัยมากกว่า 4 ค่า CR ไม่ควรเกิน 10%							CI	0.059
							CR	0.047
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์ /บรรจุภัณฑ์	ขนาดของบรรจุ ภัณฑ์	น้ำหนักของบรรจุ ภัณฑ์	เวลาในการเปิด บรรจุภัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุ ภัณฑ์	Eigenvector			
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	3.00	3.00	0.120			
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	0.33	0.33	0.025			
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	0.33	3.00	1.00	1.00	0.053			
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	0.33	3.00	1.00	1.00	0.053			
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย				Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	4.155			
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%				CI	0.052			
				CR	0.058			

ตารางที่ ค-23 การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างเกณฑ์รอง ที่ควบคุมด้วยเกณฑ์รอง  
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์

ความทนทานของ/ ต้นทุนของผลิตภัณฑ์	ต้นทุนผลิตภัณฑ์	สถานที่จัดจำหน่าย	Eigenvector		
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	1.00	5.00	0.275		
สถานที่จัดจำหน่าย	0.20	1.00	0.055		
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	2	
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง			CI	0	
			CR	0	
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์/ ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ลักษณะทางกายภาพ	ลักษณะทางด้าน ประสาทสัมผัส	อายุการเก็บรักษา	IMP	
ลักษณะทางกายภาพ	1.00	1.00	0.33	0.066	
ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส	1.00	1.00	0.33	0.066	
อายุการเก็บรักษา	3.00	3.00	1.00	0.198	
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.52 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	3	
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 3 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 5%			CI	0	
			CR	0	
ความทนทาน ของบรรจุภัณฑ์/บรรจุ ภัณฑ์	ขนาดของ บรรจุภัณฑ์	น้ำหนักของ บรรจุภัณฑ์	เวลาในการเปิด บรรจุภัณฑ์	ความทนทาน ของบรรจุ ภัณฑ์	IMP
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	1.00	3.00	0.33	0.20	0.045
น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์	0.33	1.00	0.33	0.20	0.025
เวลาในการเปิดบรรจุภัณฑ์	3.00	3.00	1.00	0.33	0.081
ความทนทานของบรรจุภัณฑ์	5.00	5.00	3.00	1.00	0.179
หมายเหตุ : CI จากการคำนวณ = $(\lambda_{\max}) - n/n-1$ CI จากการสุ่มตัวอย่าง = 0.89 n = จำนวนปัจจัย			Eigen Values สูงสุด ( $\lambda_{\max}$ )	4.204	
CR = CI จากการคำนวณ/CI จากการสุ่มตัวอย่าง กรณีจำนวนปัจจัย 4 ปัจจัย ค่า CR ไม่ควรเกิน 8%			CI	0.068	
			CR	0.077	



ภาคผนวก ง.

แผนปฏิบัติงานการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## แผนปฏิบัติงาน

### กระบวนการควบคุมวัตถุดิบ (Raw Material Control)

#### 1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อกำหนดแนวทางในการปฏิบัติให้กับพนักงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการการตรวจรับวัตถุดิบให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง ตรงตามที่กำหนดไว้
- 1.2 เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการรับวัตถุดิบที่ไม่ได้คุณภาพ มาใช้ในการผลิตจนเป็นสาเหตุทำให้กระบวนการผลิตไม่สามารถควบคุมได้ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

#### 2. ขอบข่าย

- 2.1 ครอบคลุมการรับวัตถุดิบหลัก และวัตถุดิบรอง ไม่ครอบคลุมสารเคมี
- 2.2 ครอบคลุมตั้งแต่ขั้นตอนการรับวัตถุดิบ การจัดเก็บ และการควบคุมระบบ FIFO

#### 3. นิยามศัพท์

- 3.1 ระบบ FIFO หมายถึง ระบบการควบคุมการหมุนเวียนสินค้าให้เป็นแบบเข้าก่อน-ออกก่อน FIRST IN FIRST OUT เพื่อป้องกันปัญหาสินค้ารุ่นเก่ามีการตกค้างสต็อกอันเป็นสาเหตุของการเสื่อมสภาพเนื่องจากการจัดเก็บไม่เหมาะสม

#### 4. ผู้รับผิดชอบ

- 4.1 ผู้จัดการโรงงาน
- 4.2 พนักงานจัดซื้อ
- 4.2 หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ

#### 5. ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 5.1 ผู้จัดการโรงงานกำหนดนโยบายในการควบคุมระบบสต็อกวัตถุดิบของโรงงานให้มีการควบคุมตามระบบ FIFO
- 5.2 ผู้จัดการโรงงานมอบหมายหัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพรับผิดชอบในการควบคุมวัตถุดิบของโรงงาน โดยทำการรวบรวมรายการสิ่งของที่ไม่ได้ใช้แล้ว และทำการแยกออกจากสิ่งของที่ต้องใช้ในการผลิตออกจากกันเพื่อทำการจัดวางตำแหน่งของวัตถุดิบให้ได้อย่างเหมาะสม

## แผนปฏิบัติงาน

### กระบวนการควบคุมวัตถุอันตราย (ต่อ)

5.3 ผู้จัดการโรงงานดำเนินการแยกพื้นที่ต่างๆ ในการวางวัตถุอันตรายแต่ละประเภทให้มีความเหมาะสม โดยคำนึงถึงการปนเปื้อนข้ามและการเสื่อมสภาพ กำหนดให้มีการจัดวางวัตถุอันตรายแต่ละประเภท

5.4 หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพดำเนินการตรวจรับวัตถุอันตรายหลักประกอบด้วยข้าวกล้องแดง ฟักทอง ผักโขม และวัตถุอันตรายประกอบด้วยบรรจุภัณฑ์และฉลาก

โดยมีเกณฑ์การตรวจรับ ดังนี้

วัตถุอันตรายหลัก ข้าวกล้องแดง

- ความสมบูรณ์ของเมล็ดข้าว
- ลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในบรรจุข้าว

วัตถุอันตรายหลัก ฟักทอง

- ความสมบูรณ์ของฟักทอง

วัตถุอันตรายหลัก ผักโขม

- ความสมบูรณ์ของผักโขม

วัตถุอันตรายรอง บรรจุภัณฑ์ (ขวดแก้วและฝา)

- บรรจุภัณฑ์สมบูรณ์ไม่แตก/ร้าวเสียหาย
- ขวดแก้วและฝาสะอาดไม่พบการปนเปื้อน
- ใบรับรองการวิเคราะห์ผลึกภัณฑ์ (Certificate Of Analysis: COA)

วัตถุอันตรายรอง ฉลาก

- ฉลากสมบูรณ์ไม่ฉีกขาด/เสียหาย

เมื่อวัตถุอันตรายแต่ละชนิดมาถึงโรงงาน หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพดำเนินการตรวจสอบจำนวนและตรวจคุณภาพตามเกณฑ์ข้างต้น จากนั้นบันทึกผลการตรวจสอบคุณภาพลงในเอกสาร บันทึกการตรวจรับวัตถุอันตรายหลัก (FO-RM-01) และ บันทึกการตรวจรับวัตถุอันตรายอื่นๆ (FO-RM-02) จากนั้นจัดเก็บในบริเวณพื้นที่ที่กำหนด

5.5 หากพบว่าวัตถุอันตรายไม่ผ่านการตรวจสอบให้แจ้งผู้จัดการโรงงานทราบ เพื่อพิจารณาดำเนินการส่งคืนโดยทันทียกเว้นผู้ส่งวัตถุอันตรายได้ดำเนินการส่งวัตถุอันตรายเสร็จแล้วและกลับไปก่อนให้พนักงานฝ่ายจัดซื้อดำเนินการติดต่อกลับไปหาผู้ขายเพื่อนำวัตถุอันตรายที่ไม่ผ่านการตรวจสอบกลับไป

## แผนปฏิบัติงาน

### กระบวนการควบคุมวัสดุดิบ (ต่อ)

- 5.6 หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพดำเนินการติดป้ายรหัสวัสดุดิบหลักที่ผ่านการตรวจสอบแล้ว บนบรรจุภัณฑ์ โดยระบุวันเดือนปีที่ตรวจรับ รหัสผู้ขาย ถุงที่/จำนวนถุงทั้งหมด
- 5.7 พนักงานฝ่ายจัดซื้อดำเนินการทวนสอบระบบการตรวจรับวัสดุดิบเป็นประจำ เมื่อพบข้อบกพร่อง/ข้อสงสัย ให้ดำเนินแจ้งให้ผู้จัดการโรงงานรับทราบเพื่อหาแนวทางในการแก้ไขต่อไป

### 6.เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- ไม่มี



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## แผนปฏิบัติงาน

### กระบวนการควบคุมกระบวนการผลิต (Process Control)

#### 1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อกำหนดแนวทางในการปฏิบัติให้กับพนักงาน ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ ให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตรงตามที่กำหนดไว้
- 1.2 เพื่อลดโอกาสการเกิดผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ ตามที่กำหนดไว้

#### 2. ขอบข่าย

- 2.1 ครอบคลุมกระบวนการผลิตตามขั้นตอนต่างๆของการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็ก จากข้าวออร์แกนิก
- 2.2 ครอบคลุมขั้นตอนการดำเนินงานต่างๆตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบการควบคุมกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการผลิต กระบวนการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ กระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์การบรรจุ การจัดเก็บ

#### 3. นิยามศัพท์

ไม่มี

#### 4. ผู้รับผิดชอบ

- 4.1 ผู้จัดการโรงงาน
- 4.2 หัวหน้าฝ่ายผลิต

#### 5. ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 5.1 หัวหน้าฝ่ายผลิตจัดทำแผนภูมิขั้นตอนการผลิต และรายละเอียดขั้นตอนการผลิตของผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กจากข้าวออร์แกนิก
- 5.2 ผู้จัดการ โรงงานดำเนินการทวนสอบแผนภูมิขั้นตอนการผลิต และรายละเอียดขั้นตอนของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก
- 5.3 หัวหน้าฝ่ายผลิตกำหนดมาตรการควบคุมในแต่ละขั้นตอนการผลิตและกำหนดแนวทางแก้ไขเบื้องต้นเมื่อค่าควบคุมนั้นไม่เป็นไปตามที่กำหนด
- 5.4 หัวหน้าฝ่ายผลิตรับผิดชอบในการควบคุมการผลิตในแต่ละขั้นตอน โดยทำการบันทึกผลการปฏิบัติงานลงในบันทึกการผลิต เพื่อให้สามารถทวนสอบกระบวนการผลิตได้



## แผนปฏิบัติงาน

### กระบวนการควบคุมกระบวนการผลิต (ต่อ)

- 5.5 หัวหน้าฝ่ายผลิตกำหนดให้มีการตรวจสอบสภาพและความสะอาดอุปกรณ์/เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิตและการบรรจุเป็นประจำทุกวันก่อนเริ่มงาน และดำเนินการแก้ไขหากพบว่าอุปกรณ์/เครื่องจักรอยู่ในสภาพไม่พร้อม
- 5.6 หัวหน้าฝ่ายผลิตจะต้องตรวจสอบกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง หากพบว่ามีความบกพร่อง/ข้อผิดพลาดเกิดขึ้น จะต้องเรียนให้ผู้จัดการโรงงานทราบเพื่อหาแนวทางในการแก้ไขต่อไป

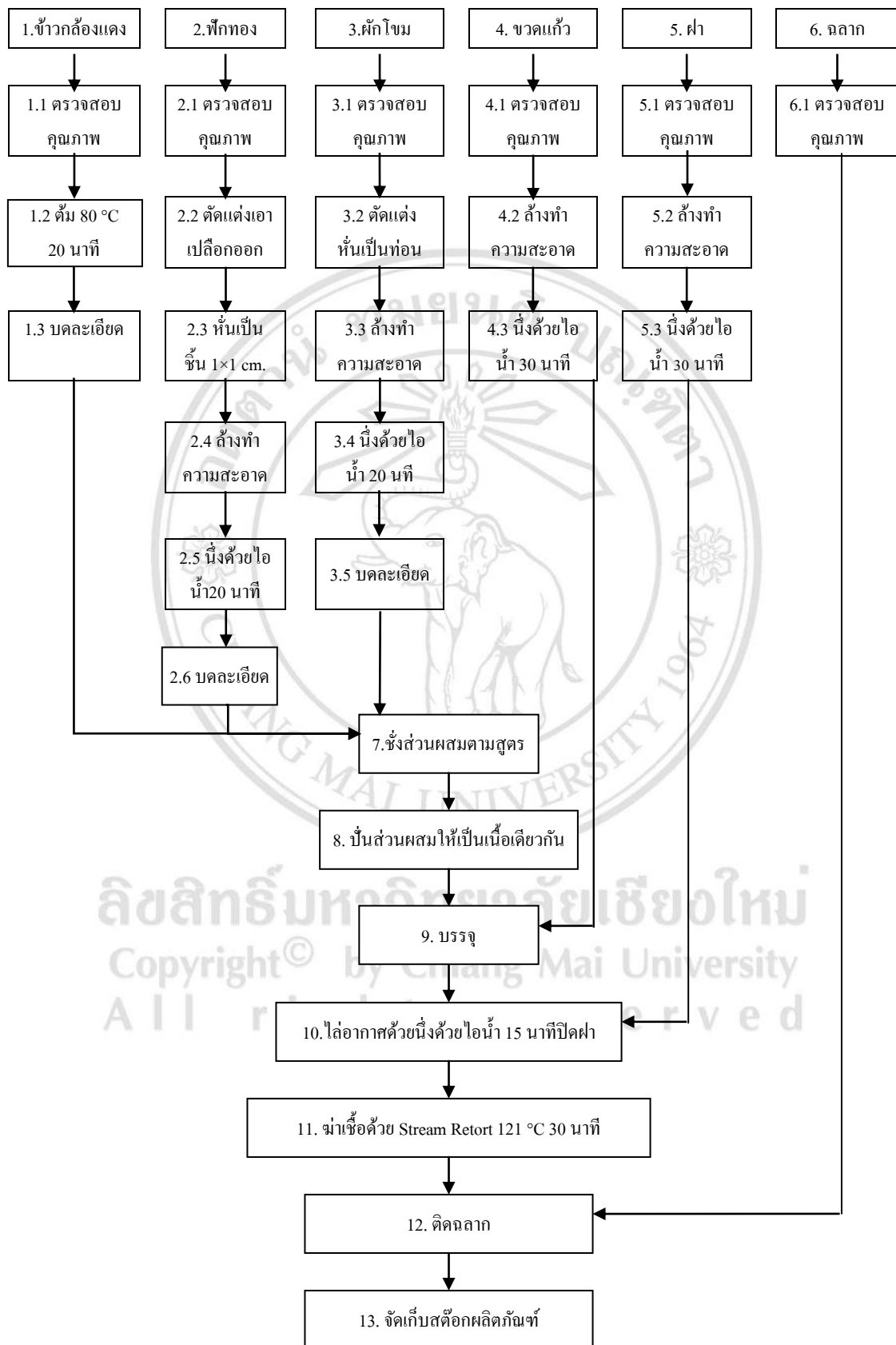
### 6. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 6.1 แผนภูมิขั้นตอนการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก
- 6.2 รายละเอียดขั้นตอนการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

แผนภูมิกระบวนการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก



รายละเอียดขั้นตอนการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

ขั้นตอนที่	รายละเอียดขั้นตอน	มาตรการควบคุม	แนวทางการแก้ไขเมื่อการควบคุมไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
1	ข้าวกล้องแดง		
1.2	ตรวจสอบคุณภาพข้าวกล้องแดง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เมล็ดข้าวจะต้องมีความสมบูรณ์ ไม่มีมอดหรือสัตว์พาหะปนเปื้อน</li> <li>- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสะอาด ไม่ชำรุดเสียหาย</li> <li>- เป็นข้าวออร์แกนิก100% โดยจะต้องได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์จากหน่วยงานหรือองค์กรมาตรฐานสากล</li> </ul>	- เมื่อพบว่าข้าว/บรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุข้าวที่รับมาไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่ตั้งไว้หรือเกิดความเสียหายจะทำการส่งคืนผู้ขาย
1.3	ต้มข้าวกล้องแดงที่อุณหภูมิ 80°C เป็นเวลา 20 นาที	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่ควรใช้อุณหภูมิในต้มข้าวสูงกว่า 80 °C เพราะจะทำให้อุณหภูมิสูงเกินไป อาจจะทำให้ข้าวไหม้หรือเกิดกลิ่นไหม้ ส่งผลต่อลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์</li> <li>- ระหว่างที่ต้มข้าวจะต้องมีการคนเป็นระยะๆ เพื่อป้องกันการไหม้ติดหม้อ</li> <li>- น้ำที่ใช้ในการต้ม จะต้องผ่านการตรวจมาตรฐานน้ำใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่าน้ำดื่ม</li> </ul>	- ตรวจสอบลักษณะทางกายภาพและลักษณะทางประสาทสัมผัสของข้าว ถ้ามีกลิ่นหรือลักษณะที่ไม่ดี จะไม่นำข้าวลื้อดนั้น มาใช้ในกระบวนการผลิตถัดไป
1.4	บดละเอียด	- ใช้ระดับความเร็วสูงในการบด ให้ได้ลักษณะเป็นของเหลวข้น (pate)	
2	พักทอง		
2.1	ตรวจสอบคุณภาพพักทอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พักทองจะต้องมีลักษณะผลที่สมบูรณ์ ไม่มีโรค และสุกพอดีไม่แข็งหรือนิ่มจนเกินไป</li> <li>- เป็นผักออร์แกนิก100% โดยจะต้องได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์จากหน่วยงานหรือองค์กรมาตรฐานสากล</li> </ul>	- เมื่อพักทองที่รับมาไม่ได้มาตรฐานตามที่ตั้งไว้จะทำการส่งคืนให้กับผู้ขาย หรือหากมีความไม่สมบูรณ์ของพักทองเพียงเล็กน้อยจะทำการคัดแต่งส่วนที่ไม่ดีนั้นทิ้งไป แล้วนำส่วนที่ดีมาใช้ในการบด การผลิตต่อไป

รายละเอียดขั้นตอนการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก(ต่อ)

ขั้นตอนที่	รายละเอียดขั้นตอน	มาตรการควบคุม	แนวทางการแก้ไขเมื่อการควบคุมไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
2.2	ตัดแต่งเอาเปลือกออก		
2.3	หั่นเป็นชิ้นขนาด 1×1 cm.		
2.4	ล้างทำความสะอาด	- น้ำที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดจะต้องผ่านการตรวจมาตรฐานน้ำใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (จ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่าน้ำดื่ม	
2.5	นึ่งพื้กทองด้วยไอน้ำ 20 นาที	- น้ำที่ใช้ในการนึ่งจะต้องผ่านการตรวจมาตรฐานน้ำใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (จ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่าน้ำดื่ม	
2.6	บดละเอียด	- ใช้ระดับความเร็วสูงในการบด ให้ได้ลักษณะเป็นของเหลวข้น (pate)	
3	ผักโขม		
3.1	ตรวจสอบคุณภาพผักโขม	- ตรวจสอบความสมบูรณ์ของผักโขม โดยดูจากลักษณะใบและก้านจะต้องอยู่ในสภาพดี ไม่น่า และเสียหาย - เป็นผักออร์แกนิก100% โดยจะต้องได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์จากหน่วยงานหรือองค์กรมาตรฐานสากล	- ถ้าผักโขมที่รับมาไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในปริมาณมาก (เกิน 30%ของจำนวนทั้งหมด) จะทำการส่งคืนผู้ขาย แต่ถ้ามีปริมาณที่เสียหายไม่มาก ให้ทำการคัดเลือก ส่วนที่เสียหายออกและคัดแยกส่วนดีไว้ เพื่อนำมาใช้ในกระบวนการผลิตต่อไป
3.2	ตัดแต่งและหั่นเป็นท่อน		
3.3	ล้างทำความสะอาด	- น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดต้องผ่านการตรวจมาตรฐานน้ำใช้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (จ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่าน้ำดื่ม	

รายละเอียดขั้นตอนการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก(ต่อ)

ขั้นตอนที่	รายละเอียดขั้นตอน	มาตรการควบคุม	แนวทางการแก้ไขเมื่อการควบคุมไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
3.4	นึ่งผักโขมด้วยไอน้ำ 20 นาที	- น้ำที่ใช้ในการนึ่งจะต้องผ่านการตรวจมาตรฐานน้ำใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่า น้ำดื่ม	
3.5	บดละเอียด	- ใช้ระดับความเร็วสูงในการบด ให้ได้ลักษณะเป็นของเหลวข้น (pate)	
4	ขูดแก้ว		
4.3	นึ่งขูดแก้วด้วยไอน้ำ 30 นาที	- น้ำที่ใช้ในการนึ่งจะต้องผ่านการตรวจมาตรฐานน้ำใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่า น้ำดื่ม	
5	ฝ่า		
5.1	ตรวจสอบคุณภาพฝ่า	- ฝ่าจะต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ไม่บิดเบี้ยว หรือชำรุด - ใบ COA	- ฝ่าที่ไม่สมบูรณ์ รูปทรงบิดเบี้ยวหรือชำรุดจะทำการคัดออก ไม่นำไปใช้ในกระบวนการแต่ถ้ามีฝ่าจำนวนมากที่ชำรุดเสียหายจะต้องทำการส่งคืนผู้ขาย
5.2	ล้างทำความสะอาด	- น้ำที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดจะต้องผ่านการตรวจตามมาตรฐานน้ำใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่า น้ำดื่ม - น้ำยาทำความสะอาดที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร และย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ (Biodegradable)	
5.3	นึ่งฝ่าด้วยไอน้ำ 30 นาที	- น้ำที่ใช้ในการนึ่งต้องผ่านการตรวจมาตรฐานน้ำใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่า น้ำดื่ม	
6	ฉลาก		

รายละเอียดขั้นตอนการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก (ต่อ)

ขั้นตอนที่	รายละเอียดขั้นตอน	มาตรการควบคุม	แนวทางการแก้ไขเมื่อการควบคุมไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
6.1	ตรวจสอบคุณภาพผลาก	- ผลากมีความสมบูรณ์ไม่ฉีกขาด/เสียหาย	
7	ชั่งส่วนผสมตามสูตร	- ชั่งน้ำหนักของส่วนประกอบตามสูตรค่าความคลาดเคลื่อน $\pm 0.5$ กรัม - เครื่องชั่งที่ใช้ในการกระบวนการผลิตจะต้องสอบเทียบเรียบร้อยแล้ว	
8	ปั่นส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน	- ใช้ความเร็วระดับสูงสุดในการบดผสม - ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะต้องมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน	
9	บรรจุ	- อุณหภูมิในการบรรจุคือ $65 \pm 5$ °C - น้ำหนักในการบรรจุคือ $100 \pm 5$ กรัม - เครื่องชั่งและเทอร์โมมิเตอร์ที่ใช้จะต้องได้รับการสอบเทียบเรียบร้อยแล้ว	
10	ใส่อากาศด้วยนึ่งด้วยไอน้ำ 15 นาทีปิดฝา	- น้ำที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อจะต้องผ่านการตรวจมาตรฐานน้ำใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่าน้ำดื่ม	
11	ฆ่าเชื้อด้วย Stream Retort 121 °C 30 นาที	- เทอร์โมมิเตอร์ของเครื่องฆ่าเชื้อจะต้องได้รับการสอบเทียบเป็นประจำทุกปี - น้ำที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อจะต้องผ่านการตรวจมาตรฐานน้ำใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉ.135 พ.ศ.2535) หรือมีคุณภาพเทียบเท่าน้ำดื่ม	
12	ติดฉลาก		
13	จัดเก็บสต็อกผลิตภัณฑ์	- จัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปในพื้นที่ที่กำหนดไว้ โดยจะต้องไม่อยู่ร่วมกับวัตถุดิบ สารเคมี หรืออันตรายอื่นๆ ที่จะส่งผลเสียต่อผลิตภัณฑ์	- เมื่อพบว่ามีสถานะแวดล้อมไม่ดีที่จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ต้องรีบขนย้ายผลิตภัณฑ์ออกไปจากบริเวณนั้นทันที

## แผนปฏิบัติงาน

### กระบวนการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ (Quality Control)

#### 1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อกำหนดแนวทางในการปฏิบัติให้กับพนักงาน ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตรงตามที่กำหนดไว้
- 1.2 เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามที่กำหนดและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผลิตภัณฑ์

#### 2. ขอบข่าย

- 2.1 ครอบคลุมการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิตและผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายของกระบวนการผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก รวมถึงการกำหนดคุณภาพในการกระจายผลิตภัณฑ์
- 2.2 ครอบคลุมปัจจัยคุณภาพ 3 ด้าน ประกอบด้วย ปัจจัยคุณภาพเชิงคุณภาพ ปัจจัยคุณภาพเชิงประสาทสัมผัส และปัจจัยคุณภาพซ่อนเร้น

#### 3. นิยามศัพท์

- 3.1 ปัจจัยคุณภาพเชิงคุณภาพ (Quantitative Quality Factor) เป็นองค์ประกอบทางด้านของปริมาณอาหาร เช่น น้ำหนัก หรือ ปริมาตรสุทธิ รวมไปถึงอัตราส่วนผสมต่างๆ
- 3.2 ปัจจัยคุณภาพเชิงประสาทสัมผัส (Sensory Quality Factor) ได้แก่ คุณสมบัติทางประสาทสัมผัส เช่น ความเหนียว ความกรอบ กลิ่น รส เป็นต้น
- 3.3 ปัจจัยคุณภาพซ่อนเร้น (Hidden Quality Factor) เป็นสมบัติหรือคุณลักษณะที่ผู้บริโภคไม่สามารถรับรู้ได้ในเชิงปริมาณ หรือ ทางประสาทสัมผัส แต่ต้องใช้เครื่องมือทดสอบวิเคราะห์ เช่น คุณค่าทางโภชนาการ รวมทั้งสารเจือปนทั้งหลาย

#### 4. ผู้รับผิดชอบ

- 4.1 ผู้จัดการโรงงาน
- 4.2 หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ

#### 5. ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 5.1 ผู้จัดการ โรงงานกำหนดนโยบายในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และมอบหมายหน้าที่ในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้แก่ หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ
- 5.2 หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพกำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ไว้อย่างสมบูรณ์ รวมถึงข้อมูล

## แผนปฏิบัติงาน

### กระบวนการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ (Quality Control) (ต่อ)

ด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องเช่นส่วนประกอบ ลักษณะทางกายภาพ/เคมี วิธีการฆ่า/ยับยั้งเชื้อ ภาชนะบรรจุ ความคงทนต่อการเสื่อมเสีย สภาวะการเก็บรักษา และวิธีการกระจายสินค้า เป็นต้น

5.3 หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพกำหนดแนวทางและมาตรการในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในกระบวนการผลิตทั้งหมด (ผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิตผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย) รวมถึงวางแผนทางการแก้ไข เมื่อพบว่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามที่กำหนด

5.4 หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพกำหนดแนวทางในการควบคุมคุณภาพในการกระจายผลิตภัณฑ์เพื่อให้ผลิตภัณฑ์คงไว้ซึ่งคุณภาพตามข้อกำหนด และตามอายุของผลิตภัณฑ์

5.5 หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพทำการทวนสอบแนวทางและมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ทั้งหมดเป็นประจำ เพื่อตรวจสอบข้อบกพร่อง/ข้อผิดพลาดที่อาจจะเกิดขึ้นกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

5.6 เมื่อพบว่า มีความบกพร่อง/ข้อผิดพลาด หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพจะต้องเรียนให้ผู้จัดการโรงงานทราบ เพื่อหาแนวทางแก้ไขและดำเนินการแก้ไขต่อไป

## 6. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

6.1 รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ (Product Description)

6.2 แนวทางและมาตรการในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved



### รายละเอียดผลิตภัณฑ์ ( Product Descriptions )

1. ชื่อผลิตภัณฑ์	อาหารเสริมจากข้าวออร์แกนิกสำหรับเด็กเล็ก Organic Rice Supplementary Food for Baby
2. คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเป็นเหลวข้น (pate) ผลิตจากข้าวกล้องแดงผสมผักทองและผักโขม</li> <li>- ไม่มีวัตถุแต่งสี แต่งกลิ่นและไม่ใส่วัตถุกันเสีย</li> <li>- คุณภาพทางด้านเคมีและชีวภาพ เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ. 2537)</li> <li>- ฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อชนิดรีทอร์ท แบบใช้ไอน้ำ (Stream Retort)</li> <li>- ปริมาณสุทธิ 100 กรัม</li> </ul>
3. ลักษณะการใช้ผลิตภัณฑ์	- สามารถรับประทานได้ทันที หลังจากเปิดภาชนะบรรจุ หรือหากเปิดแล้ว ควรเก็บไว้ในตู้เย็นและควรทานให้หมดภายใน 48 ชั่วโมง
4. ภาชนะบรรจุ	- บรรจุในขวดแก้วชนิดที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Grade) ปิดด้วยฝาอลูมิเนียมเคลือบสีล๊อค ขนาด 4 ออนซ์
5. อายุการเก็บรักษา	- อายุการเก็บ 6 เดือน ที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 30°C
6. ลักษณะการจำหน่าย	- จำหน่ายทั้งปลีกและส่ง ในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป
7. รายละเอียดที่กำกับบนฉลาก	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ยี่ห้อของสินค้า</li> <li>- ส่วนประกอบที่สำคัญ</li> <li>- ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ</li> <li>- วิธีรับประทาน</li> <li>- วิธีการเก็บรักษา</li> <li>- คำเตือน</li> <li>- เลขสารระบบ อ.ย.</li> <li>- ที่อยู่ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย</li> </ul>
8. การดูแลรักษาระหว่างขนส่ง	ขนส่ง ณ อุณหภูมิห้องไม่เกิน 30°C

แนวทางและมาตรการในการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

รายการ	วิธีการควบคุม(Control Method)	วิธีการตรวจสอบ(Inspection Method)	วิธีการแก้ไข(Solutions)	ผู้รับผิดชอบ
1. ข้าวกล้องแดงที่ผ่านการต้มแล้ว	- ควบคุมลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ โดยพิจารณาจากสี กลิ่นและเนื้อสัมผัส	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ โดยเปรียบเทียบกับมาตรฐานที่กำหนดไว้ทุก lot ของกระบวนการผลิต <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบโดยการดู คม ชิม <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ	- หากพบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้พนักงาน QC จะต้องทำการ reprocess หรือทำลาย ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม	- พนักงาน QC
2. พักทองที่ผ่านการนึ่ง	- ควบคุมลักษณะทางกายภาพของพักทอง โดยพิจารณาจากสี และเนื้อสัมผัส	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ ทุก lot ของกระบวนการผลิต <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบโดยการดู ชิม <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ	- หากพบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้จะต้องทำการ reprocess ใหม่	- พนักงาน QC
3. ผักโขมที่ผ่านการล้างทำความสะอาด	- ควบคุมลักษณะทางกายภาพ โดยการตรวจสอบอันตรายทางกายภาพที่อาจปนเปื้อนมากับผักโขม เช่น เศษหญ้า เศษเชือก เป็นต้น	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ ทุก lot ของกระบวนการผลิต <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบโดยการดู <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ความถี่และปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ	- หากพบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้จะต้องทำการ reprocess ใหม่ โดยการนำไปล้างทำความสะอาดและคัดสิ่งไม่พึงประสงค์ออก	- พนักงาน QC

แนวทางและมาตรการในการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก(ต่อ)

รายการ	วิธีการควบคุม(Control Method)	วิธีการตรวจสอบ(Inspection Method)	วิธีการแก้ไข (Solutions)	ผู้รับผิดชอบ
4. ข้าวกล้องแดง พักทอง และผักโขมที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว	- ควบคุมลักษณะทางกายภาพ โดยพิจารณาจากลักษณะเนื้อสัมผัส	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ ทุก lot ของกระบวนการผลิต <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบโดยการดู เปรียบเทียบกับตัวอย่างมาตรฐานที่กำหนดไว้ <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ความถี่ของผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ	- หากพบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้จะต้องทำการ reprocess ใหม่	- พนักงาน QC
5. ผลิตภัณฑ์หลังจากบดผสม	- ควบคุมลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ โดยพิจารณาจากสี กลิ่น รสชาติและเนื้อสัมผัส	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ ทุก lot ของกระบวนการผลิต <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบโดยการดู เปรียบเทียบกับตัวอย่างมาตรฐานที่กำหนดไว้ <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ความถี่ของผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ	- หากพบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้จะต้องทำการ reprocess ใหม่หรือทำลาย ขึ้นอยู่กับความรุนแรงของกระบวนการและความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์	- พนักงาน QC
6. ผลิตภัณฑ์ขณะบรรจุ	- ควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในการบรรจุให้อยู่ที่ 65±5 °C	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ ทุก lot ของกระบวนการผลิต <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบโดยการใช้เทอร์โมมิเตอร์ที่ผ่านการสอบเทียบแล้ว <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ความถี่ของผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ		- พนักงาน QC

แนวทางและมาตรการในการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก(ต่อ)

รายการ	วิธีการควบคุม(Control Method)	วิธีการตรวจสอบ(Inspection Method)	วิธีการแก้ไข(Solutions)	ผู้รับผิดชอบ
6. ผลิตภัณฑ์ขณะบรรจุ	- ควบคุมน้ำหนักบรรจุ 100±5 กรัม	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ ทุก lot ของกระบวนการผลิต <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบผลิตภัณฑ์ โดยการชั่งด้วยเครื่องชั่งที่ผ่านการสอบเทียบแล้ว <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ	- หากพบว่าน้ำหนักบรรจุใน lot นั้นไม่ได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้พนักงาน QC จะต้องแจ้งให้หัวหน้าฝ่ายผลิตทราบเพื่อสกัดกั้นผลิตภัณฑ์ lot นั้น แล้วทำการตรวจสอบน้ำหนักบรรจุของผลิตภัณฑ์ lot นั้น ใหม่ทั้งหมด	- พนักงาน QC - หัวหน้าฝ่ายผลิต
7. ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วย Stream Retort	- ควบคุมลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ โดยพิจารณาจากสี กลิ่น รสชาติ และลักษณะเนื้อสัมผัส	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ ทุก lot ของกระบวนการผลิต <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบผลิตภัณฑ์ โดยดู ดมและชิม <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ	- หากพบว่าผลิตภัณฑ์มีปัญหาพนักงาน QC จะต้องแจ้งให้หัวหน้าฝ่ายผลิตทราบเพื่อทำการกักสินค้า lot นั้น ไว้เพื่อตรวจสอบหาสาเหตุของปัญหาและดำเนินการแก้ไข	- พนักงาน QC - หัวหน้าฝ่ายผลิต
	- ควบคุมลักษณะทางเคมีของผลิตภัณฑ์	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ ทุก lot ของกระบวนการผลิต <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบผลิตภัณฑ์ โดยการนำไปวัดค่าลักษณะทางเคมีตามมาตรฐานที่กำหนด <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ค่าจากผลการตรวจคุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์	- หากพบว่าผลิตภัณฑ์มีปัญหาพนักงาน QC จะต้องแจ้งให้หัวหน้าฝ่ายผลิตทราบเพื่อทำการกักสินค้า lot นั้น ไว้เพื่อตรวจสอบหาสาเหตุของปัญหาและดำเนินการแก้ไข	- พนักงาน QC - หัวหน้าฝ่ายผลิต

แนวทางและมาตรการในการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก (ต่อ)

รายการ	วิธีการควบคุม(Control Method)	วิธีการตรวจสอบ(Inspection Method)	วิธีการแก้ไข(Solutions)	ผู้รับผิดชอบ
7. ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วย Stream Retort	- ควบคุมลักษณะทางชีวภาพของผลิตภัณฑ์	<b>วิธีการ/ความถี่</b> - สุ่มตัวอย่างในการทดสอบ ทุก lot ของกระบวนการฆ่าเชื้อ <b>การทดสอบ/เครื่องมือที่ใช้วัด</b> - ทดสอบผลิตภัณฑ์ โดยการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามมาตรฐานกำหนด <b>ข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผล</b> - ผลการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์	- หากพบว่า ผลิตภัณฑ์มีปัญหาพนักงาน QC จะต้องแจ้งให้หัวหน้าฝ่ายผลิตทราบ เพื่อทำการกักสินค้า lot นั้นไว้ เพื่อตรวจสอบหาสาเหตุของปัญหาและดำเนินการแก้ไข	- พนักงาน QC - หัวหน้าฝ่ายผลิต
8. การควบคุมการกระจายผลิตภัณฑ์	- ควบคุมการกระจายผลิตภัณฑ์ โดยกำหนดมาตรฐานและข้อกำหนดที่ตกลงกันระหว่างผู้ผลิตกับผู้ขนส่งและผู้จัดจำหน่าย	- ตรวจสอบตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่ตกลงกันระหว่างผู้ผลิตกับผู้ขนส่งและผู้จัดจำหน่าย	- เป็นไปตามข้อตกลงระหว่างผู้ผลิตกับผู้ขนส่งและผู้จัดจำหน่าย	-พนักงาน QC

## แผนปฏิบัติงาน

### การให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค (Customer Information)

#### 1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อกำหนดแนวทางในการปฏิบัติให้กับพนักงาน ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการให้ข้อมูลแก่ลูกค้าให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง ตรงตามที่กำหนดไว้
- 1.2 เพื่อป้องกันปัญหาการให้ข้อมูลแก่ลูกค้าที่ผิดพลาด ไม่ครบ และเป็นไปตามกฎระเบียบของประเทศผู้ขาย

#### 2. ขอบข่าย

- 2.1 ครอบคลุมถึงการให้ข้อมูลแก่ลูกค้าทุกประเภท ทั้งลูกค้าโดยตรงและลูกค้าที่เป็นกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป
- 2.2 ครอบคลุมถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับด้านคุณภาพ และความปลอดภัยเท่านั้น

#### 3. นิยามศัพท์

ไม่มี

#### 4. ผู้รับผิดชอบ

- 4.1 ผู้จัดการ โรงงาน

#### 5. ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 5.1 ผู้จัดการโรงงานกำหนดนโยบายในการให้ข้อมูลกับผู้บริโภคนั้นต้องเป็นข้อมูลที่มีความทันสมัย ถูกต้อง และตรงตามข้อกำหนดทางกฎหมายของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้
  - 5.1.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537)
- 5.2 ผู้จัดการโรงงานกำหนดแนวทางในการให้ข้อมูลกับกลุ่มลูกค้า โดยผ่านช่องทางในการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคดังนี้
  - 5.2.1 ฉลากผลิตภัณฑ์
  - 5.2.2 ผลวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาจากห้องปฏิบัติการภายนอก

#### 6. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี



ภาคผนวก จ.

ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



ภาคผนวก จ.1

ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กจากข้าวออร์แกนิก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved





วันที่ออก : 10 มีนาคม 2557

เลขที่รายงาน : TR (CM) 57304093

หน้า : 1/2

### ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับเด็กเล็ก ช้างแดงนมสดรสจืด และสูตรผงไม้ คินเวสต์พร้อมวีโกล
รายละเอียดตัวอย่าง	อาหารเด็กอินทรีสูตรผัก
รหัสตัวอย่าง	CM57/01848-001
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ประเภทตัวอย่าง : อาหารเด็กอินทรีสูตรผัก ภาชนะบรรจุ : ขวดแก้ว ปิดสนิท, จำนวน : 5 ขวด, น้ำหนักปริมาตร : 237 กรัม/ขวด อุณหภูมิขณะรับ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	26 กุมภาพันธ์ 2557
วันที่ทดสอบ	28 กุมภาพันธ์ 2557 - 07 มีนาคม 2557

### ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	หน่วย	LOD	วิธีทดสอบอ้างอิง
Ash	0.37	g/100g	-	AOAC (2010) 920.153
Calories	57.19	kcal/100g	-	Compendium of method for food analysis (2003)
Calories from Fat	4.59	kcal/100g	-	Compendium of method for food analysis (2003)
Carbohydrate	11.34	g/100g	-	Compendium of method for food analysis (2003)
Cholesterol	Not Detected	mg/100g	-	Compendium of method for food analysis (2003)
Fat	0.51	g/100g	-	In house method based on AOAC (2010) 948.15
Moisture	85.97	g/100g	-	AOAC (2010) 950.46 (B)
Protein (%Nx6.25)	1.81	g/100g	-	In house method based on AOAC (2010) 991.20

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบห้องปฏิบัติการกลางจะเผยแพร่บางส่วน โดยไม่ได้วัดความชื้นขณะเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นค่าที่ร้องรับ  
 FM-QP-24-01-001-R03(14/09/52)P1/2 - CM



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด  
 Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.  
 สาขาเชียงใหม่ : 164/86 หมู่ที่ 3 ต.ดอนแม่แก้ว อ.แมริม จ.เชียงใหม่ 50180  
 Chiangmai Branch : 164/86 Moo 3 Donkaew, Maerim, Chiangmai 50180 Thailand  
 Tel : (66) 0 5389 6131, (66) 0 5389 6133 Fax : (66) 0 5389 6052, (66) 0 5389 6131 ตู้ 705  
 http://www.centlabthai.com

วันที่ออก : 10 มีนาคม 2557

เลขที่รายงาน : TR (CM) 57/04093

หน้า : 2/2

**ผลการทดสอบ**

รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	หน่วย	LOD	วิธีทดสอบอ้างอิง
Sugars	Not Detected	g/100g	-	Compendium of method for food analysis (2003)
Sodium (Na)	26.3	mg/100g	-	In house method TE-CH-170 based on AOAC, 2005 Ch.9 (984.27 and 999.10), by ICP-OES technique

อนุมัติผลโดย  
  
 (นางสาวอรพรรณ จันทรัมย์)  
 อิงนามแทนผู้อำนวยการห้องปฏิบัติการ  
 สาขา เชียงใหม่  
**CERTIFIED**

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ  
 FM-QP-24-01-001-R03(14/09/52)P2/2 - CM



ภาคผนวก จ.2

ผลการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ตามประกาศสาธารณสุขของผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็ก  
จากข้าวออร์แกนิก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด  
 Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.  
 สาขาเชียงใหม่ : 164/86 หมู่ที่ 3 ต.ดอนแก้ว อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ 50180  
 Chiangmai Branch : 164/86 Moo 3 Donkaew, Mae Rim, Chiangmai 50180 Thailand  
 Tel : (66) 0 5389 6131, (66) 0 5389 6133 Fax : (66) 0 5389 6052, (66) 0 5389 6131 ต่อ 705  
 http://www.centralabthai.com



Accreditation No. 1079/48

Central Lab  
 One Stop & First Services

วันที่ออก : 24 มีนาคม 2557

เลขที่รายงาน : TR (CM) 57/04739

หน้า : 1/1

### ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมเด็กเล็ก
รายละเอียดตัวอย่าง	อาหารเด็กอินทรีรี่ (1)
รหัสตัวอย่าง	CM57/02280-001
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ประเภทตัวอย่าง : อาหารเด็กอินทรีรี่ ภาชนะบรรจุ : ขวดแก้ว ปิดสนิท, จำนวน : 1 ขวด, น้ำหนัก/ปริมาตร : 216 กรัม อุณหภูมิขณะรับ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	14 มีนาคม 2557
วันที่ทดสอบ	17 มีนาคม 2557 - 21 มีนาคม 2557

### ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	หน่วย	LOD	วิธีทดสอบอ้างอิง
pH *	5.55	-	-	In house method based on AOAC (2010) 943.02
<i>Escherichia coli</i> *	Not Detected	in 0.1 g	-	In House Method base on FDA BAM Online (2013) Chapter 4
<i>Salmonella</i> spp.	Not Detected	in 25 g	-	ISO 6579:2002/Cor.1:2004(E)
<i>Staphylococcus aureus</i> *	Not Detected	in 0.1 g	-	In House Method base on FDA BAM Online (2001) Chapter 12

หมายเหตุ \* : รายการทดสอบนอกขอบข่ายการรับรองจาก สมป.



อนุมัติผลโดย

(นางชม้อย ทองถือ)

ผู้อำนวยการห้องปฏิบัติการ  
 สาขา เชียงใหม่

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ  
 FM-QP-24-01-001-R03(14/09/52)P1/1 - CM

## ประวัติผู้เขียน

- ชื่อ นางสาวสิริกาญจน์ พิงคะสัน
- วัน เดือน ปีเกิด 28 มีนาคม 2533
- ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนจักรคำคณาทร จังหวัดลำพูน ปีการศึกษา 2550
- สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2554



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved