

กรณีศึกษา : โครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดจังหวัดพัทลุง

มนัส เทพรัักษ์¹ สุภาณี เอื้อเบญจพล² คมวุฒิ ธรรมสาร³

บทคัดย่อ

ที่มาของการศึกษา : การศึกษาผลการดำเนินงานโครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) ตามนโยบายกรมปศุสัตว์ ในพื้นที่จังหวัดพัทลุง ดำเนินการในปี พ.ศ. 2555 มีวัตถุประสงค์เพื่อวัดความพึงพอใจโครงการและความคิดเห็นของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

วิธีการ : โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับเกณฑ์และผลการดำเนินงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องโครงการฯ 3 กลุ่มคือ ผู้บริโภค 87 ราย, ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ 92 ราย และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน 64 ราย รวมทั้งสิ้น 243 ราย. ทำการรวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ผลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา

ผล : พบว่าผู้ที่เกี่ยวข้องกับโครงการฯ มีความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก โดยเกณฑ์ด้านสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และการจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มีความพึงพอใจระดับปานกลาง. ส่วนปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการให้ความสำคัญระดับมากกับปัญหาโครงสร้างอาคาร ร้าน ตลาดสดซึ่งเป็นที่ตั้งของสถานที่จำหน่าย. รองลงมาเป็นปัญหาโครงสร้างสถานที่จำหน่าย เชียง แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์. ให้ความสำคัญระดับปานกลางต่อปัญหาด้านการจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย ด้านวัสดุอุปกรณ์ ทัศนคติและความร่วมมือของผู้ประกอบการ, หลักเกณฑ์ที่มาของเนื้อสัตว์ และสุขอนามัยของผู้ประกอบการ ส่วนผู้ประกอบการและผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับโครงการเพียงระดับปานกลาง ช่องทางที่ทำให้ได้รับทราบข้อมูลมากที่สุด คือเจ้าหน้าที่ภาครัฐ รองลงมาคือป้ายประชาสัมพันธ์ สิ่งพิมพ์ โทรทัศน์ และเว็บไซต์ตามลำดับ โดยมีผู้ประกอบการและผู้บริโภคบางกลุ่มไม่ทราบข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ.

สรุป : หน่วยงานภาครัฐและผู้ที่เกี่ยวข้องควรจัดให้มีการรณรงค์และประชาสัมพันธ์โครงการฯ ตลอดทั้งเพิ่มช่องทางการสื่อสาร เพื่อให้ผู้บริโภคและประชาชนทั่วไปได้รับทราบข้อมูลเพิ่มขึ้น.

คำสำคัญ : สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ความพึงพอใจ จังหวัดพัทลุง

ทะเบียนผลงานวิชาการเลขที่ 55(2) - 0116(9) - 160

1 สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพัทลุง .คูหาสวรรค์ อ.เมือง จ.พัทลุง 93000

2 สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรสงคราม อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 95000

3 สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหนองคาย อ.เมือง จ.หนองคาย 43000

A Case Study : Clean Butcher Shops Project in Phatthalung Province

Manus Thepparuk¹ Supanee Urbenjapol² Komwut Thammasa³

Abstract

Backgrounds : The study of clean butcher shops project in Phatthalung province which launched under the Department of Livestock Development policy was conducted in 2012 to measure project output satisfaction and stakeholder opinions.

Method : Questionnaires are designed for satisfaction of project criteria, outcome of the project and also stakeholder opinions. Group samples (243 stakeholder) consisted of 87 consumers, 92 shopkeepers and 64 officers were interviewed. The data are collected and analyzed using descriptive statistics.

Results : Stakeholders had satisfaction in high level. Medium level of satisfaction are acquired in butcher shops places criteria and hygienic practice management criteria. Officers and shopkeepers pay attention most to infrastructure of the market, followed by the structure of the butcher shops places. Moderate attention for hygienic practice, utensils, shopkeepers' attitude, source of meat and personal hygiene. Consumers and shopkeepers were moderately access to the information of the project. In addition, most of them gained the information through the authorized officers. The others were advertisement banner, printing media, television and website. However, some consumers and shopkeepers did not know any about the project.

Conclusions : The government agencies and stakeholders should arrange campaign and public relations for the project. Increase communication tracts to enhance better communication for consumers and public are required.

Key words : butcher shops , satisfaction , Phatthalung province

Scientific paper no. 55(2) - 0116(9) - 160

1. Phatthalung provincial Livestock Development Office , Muang , Phatthalung, 93000

2. Samut Songkhram provincial Livestock Development Office, Muang, Samut Songkhram, 95000.

3. Nongkhai provincial Livestock Development Office , Muang , Nongkhai, 43000.

บทนำ

ความปลอดภัยทางด้านอาหารเป็นนโยบายที่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยเป็นการดูแลทั้งระบบตั้งแต่กระบวนการผลิตสัตว์ภายในฟาร์มเลี้ยงสัตว์จนถึงโต๊ะอาหาร ปัญหาสำคัญประการหนึ่ง ได้แก่ การปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียที่เกิดขึ้น ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (วสันต์ และคณะ, 2549) ในปี 2553 กรมปศุสัตว์ได้มีโครงการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามแผนฟื้นฟูเศรษฐกิจระยะปานกลาง (2553-55) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร (กรมปศุสัตว์, 2553) จังหวัดพัทลุงได้ดำเนินการตามโครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) แต่ไม่สามารถดำเนินการได้ครอบคลุม ให้มีจำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดที่ผ่านการรับรองมากขึ้นได้ จึงควรศึกษาความพึงพอใจของประชาชนที่มีต่อโครงการ จะทำให้ทราบความคิดเห็น ทศนะคติ ต่อผลผลิตโครงการของหน่วยงาน ตลอดจนปัญหาอุปสรรคเพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไขการปฏิบัติงานให้ดีขึ้น

อุปกรณ์และวิธีการ

แนวคิดในการศึกษา

การดำเนินโครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด จะมีผลต่อผู้บริโภคเพียงใด สามารถตรวจวัดได้จากระดับความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ได้แก่ 1) ด้านเนื้อสัตว์ สำหรับความสะอาดของเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่าย ถูกต้องตามขั้นตอนตามกฎหมาย, 2) ด้านสถานที่ สำหรับโครงสร้างที่จำเป็น ช่วยในการรักษาความสะอาด ป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก พาหะนำโรค รักษาคุณภาพเนื้อสัตว์, 3) ด้านสุขลักษณะ สำหรับการจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่ น้ำใช้สะอาด การล้างทำความสะอาดทุกวัน ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ปราศจากขยะมูลฝอย, 4) ด้านอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ สำหรับความสะอาดของอุปกรณ์ที่ใช้สามารถ ป้องกันสิ่งสกปรก และชำระล้าง และ 5) ด้านสุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ สำหรับความสะอาดส่วนบุคคลของผู้จำหน่าย มีการแต่งกายที่เหมาะสม ป้องกันการปนเปื้อน การปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคลและ สุภาพอนามัยส่วนบุคคล

นิยามศัพท์

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด หมายถึง แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์นอกตลาดสด และร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ผ่านการรับรองโครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่ซื้อเนื้อสัตว์จากตลาดซึ่งเป็นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ผ่านการรับรองตามโครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด)

กลุ่มตัวอย่าง

ในการศึกษาครั้งนี้ ทำการสุ่มตัวอย่างโดยวิธีบังเอิญ ใช้วิธีสัมภาษณ์โดยตรง จากกลุ่มตัวอย่าง 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้บริโภคที่เลือกซื้อเนื้อจากเชียงใหม่ที่ผ่านการรับรองโครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด, 2) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานจาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ 3) ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการประกอบด้วย กลุ่มที่ผ่านการรับรอง และกลุ่มที่ไม่ผ่านการรับรองตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขของโครงการ

การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้แบบสัมภาษณ์เก็บข้อมูลความพึงพอใจเกี่ยวกับเกณฑ์และผลการดำเนินงาน, การเข้าถึงข้อมูล ประชาสัมพันธ์โครงการ ตลอดจนปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะ บันทึกความพึงพอใจในด้านต่างๆ ตาม Likert Scale (บุญใจ ศรีสถิตนรากร, 2544) วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนาจากการแจกแจง ความถี่และค่าร้อยละ

ผลและวิจารณ์

ผลการสำรวจทั้งหมด 243 ราย (ตารางที่ 1) มากกว่าครึ่งเป็นเพศหญิง (56%) เมื่อจำแนกตามอายุ ราวสองในสาม (65%) มีอายุ 31-50 ปี นอกนั้นมีอายุมากกว่า 50 ปีขึ้นไป (20%) และอายุต่ำกว่า 30 ปี(15%) ประกอบด้วยกลุ่มผู้ปฏิบัติงาน (26%), กลุ่มผู้ประกอบการ (38%) และกลุ่มผู้บริโภค (36%) ใน ด้านความพึงพอใจเกี่ยวกับเกณฑ์และผลการดำเนินงานนั้น(ตารางที่ 2) โดยรวมแล้วกลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจเกี่ยวกับเกณฑ์ด้านเนื้อสัตว์ในระดับมาก ที่เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายมีขั้นตอนการดำเนินการเป็นไปตามที่ กฎหมายกำหนด รวมถึงความเรียบร้อยในการจัดวาง และสะอาดน่าซื้อ, เกณฑ์ด้านสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ มีความพึงพอใจเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง, ด้านอุปกรณ์เครื่องใช้ มีความพึงพอใจเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก,ด้านการจัดการควบคุมสุขลักษณะมีความพึงพอใจเฉลี่ยอยู่ในระดับมากและด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลผู้จำหน่าย เนื้อสัตว์มีความพึงพอใจเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก โดยสรุปภาพรวมกลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในระดับมาก โดยเกณฑ์ด้านสถานที่ และการจัดการควบคุมสุขลักษณะที่มีความพึงพอใจที่ต่ำกว่าในด้านอื่น เนื่องจาก สถานที่จำหน่ายประเภทเขียงหรือแผงในตลาดสดเป็นระบบเปิด บางตลาดไม่มีการแบ่งโซนหรือประเภท สินค้าที่วางจำหน่ายชัดเจน ทำให้กลุ่มตัวอย่างไม่มั่นใจในการป้องกันสิ่งสกปรก แผลง สัตว์พาหะนำโรค ดังนั้นเกณฑ์สถานที่จำหน่ายนั้นมีความยุ่งยากในการปรับปรุงแก้ไขเนื่องจากจะต้องคำนึงถึงสภาพแวดล้อม ข้างเคียงด้วย(โสภณ และพิชัย, 2555)

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามแยกตามกลุ่มสถานภาพ เพศ และอายุ

กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม		จำนวน (ราย)	ร้อยละ
เพศ	ชาย	108	44
	หญิง	135	56
อายุ	น้อยกว่า 30 ปี	37	15
	31-40 ปี	85	35
	41-50 ปี	73	30
	มากกว่า 50 ปี	48	20
สถานภาพ	ผู้ปฏิบัติงาน	64	26
	ผู้ประกอบการ	92	38
	ผู้บริโภค	87	36

ตารางที่ 2 ระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับเกณฑ์โครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดของผู้ประกอบการ, ผู้บริโภค และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน จำนวน 243 ราย

เกณฑ์โครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X} \pm SD.$)	ระดับความ พึงพอใจ ¹
ด้านเนื้อสัตว์		
– เนื้อสัตว์มาจากโรงฆ่าสัตว์ถูกกฎหมาย และมีพนักงานตรวจโรคสัตว์ ตรวจสอบเนื้อสัตว์ก่อนนำมาจำหน่าย	4.0±0.9	มาก
– เนื้อสัตว์มีความเป็นระเบียบเรียบร้อยและสะอาดน่าซื้อ	3.7±0.9	มาก
ด้านสถานที่จำหน่าย		
– ทำด้วยวัสดุที่มีความเหมาะสม และมั่นคงแข็งแรง	3.7±0.9	มาก
– มีความสะอาดและวิธีการป้องกันสิ่งสกปรก แผลง สัตว์พาหะนำโรค	3.4±0.9	ปานกลาง
– มีตู้แช่เก็บเนื้อและมีการควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์	3.4±1.0	ปานกลาง
– เป็นประเภทเชียง/แผงที่วางเนื้อจำหน่ายทั่วไปในท้องตลาด	3.5±0.9	ปานกลาง
– มีก๊อกล้างมือพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด	3.3±1.1	ปานกลาง
ด้านการจัดการควบคุมสุขลักษณะ		
– มีน้ำสะอาดใช้ และล้างทำความสะอาดทุกวัน	3.5±1.0	มาก
– สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย	3.4±1.0	ปานกลาง
ปราศจากขยะมูลฝอย		
ด้านอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้		
– มีรูปแบบเหมาะสม สามารถป้องกันสิ่งสกปรกได้	3.6±0.9	มาก
– มีความสะอาด และต้องทำความสะอาดทุกวัน	3.7±0.9	มาก
ด้านสุขลักษณะของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์		
– มีการสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาดป้องกันการปนเปื้อนได้	3.6±0.9	มาก
– มีการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล ล้างมือ ทำความสะอาด และสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ	3.7±0.9	มาก
ด้านผลการดำเนินงานของโครงการฯ ในภาพรวม	3.6±0.9	มาก
รูปแบบสัญลักษณ์หรือโลโก้ “เชียงใหม่สะอาด”	3.6±0.9	มาก
รวม	3.6±0.1	มาก

หมายเหตุ 1. เกณฑ์ระดับความพึงพอใจ เป็นดังนี้ 1) คะแนนเฉลี่ย 4.5-5.0 มีความพึงพอใจมากที่สุด, 2) คะแนนเฉลี่ย 3.5-4.5 มีความพึงพอใจมาก, 3) คะแนนเฉลี่ย 2.5-3.5 มีความพึงพอใจปานกลาง, 4) คะแนนเฉลี่ย 1.5-2.5 มีความพึงพอใจน้อย และ 5) คะแนนเฉลี่ย 1.0-1.5 มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 3 การรับทราบเข้าถึงข้อมูล และช่องทางหลักในการรับทราบข้อมูลโครงการ

การรับทราบข้อมูล	ผู้ประกอบการ (%)	ผู้บริโภค (%)
ระดับการเข้าถึงข้อมูล		
มาก	17.3	17.2
ปานกลาง	66.3	47.1
น้อย	10.9	21.8
ไม่ทราบ	5.4	13.9
ช่องทางหลักรับทราบข้อมูล		
เจ้าหน้าที่ภาครัฐ	52	38
ป้ายประชาสัมพันธ์	20	32
สิ่งพิมพ์	16	7
โทรทัศน์	1	12
เว็บไซต์	4	4
ไม่ทราบ	7	6

ตารางที่ 4 ระดับความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการต่อปัญหาอุปสรรคเกี่ยวกับการดำเนินงาน

ปัญหาและอุปสรรค	ระดับความคิดเห็น (%)		
	มาก	ปานกลาง	น้อย
- โครงสร้างอาคาร ตลาดสด และร้านจำหน่าย	46.9	39.1	14.1
- โครงสร้างสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์, เชียง, แผงจำหน่าย	39.1	48.4	12.5
- วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตามหลักเกณฑ์ของโครงการฯ เช่น มีด เชียง ตะขอแขวนเนื้อ ฯลฯ	9.4	67.2	23.4
- หลักเกณฑ์ที่มาของเนื้อสัตว์	25.0	42.2	32.8
- สุขอนามัยของผู้ประกอบการ	9.4	60.9	29.7
- การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย	28.1	53.3	18.8
- ทักษะและความร่วมมือของผู้ประกอบการ	26.6	59.4	14.1

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ (66.3%) และผู้บริโภคครึ่งหนึ่ง (47.1%) เข้าถึงข้อมูลในระดับปานกลาง (ตารางที่ 3) ผู้ประกอบการส่วนน้อย (16.5%) เข้าถึงข้อมูลในระดับน้อยหรือไม่ทราบ ทั้งนี้ ผู้บริโภคที่เข้าถึงข้อมูลในระดับน้อยหรือไม่ทราบ (35.7%) มีสัดส่วนที่สูงกว่า ช่องทางหลักที่ผู้ประกอบการรับทราบข้อมูลได้แก่ เจ้าหน้าที่ภาครัฐหรือป้ายประชาสัมพันธ์ (72%) สำหรับผู้บริโภค ได้แก่ เจ้าหน้าที่ภาครัฐหรือป้ายประชาสัมพันธ์ (70.0%) เป็นลักษณะเดียวกัน

ข้อคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ และผู้ประกอบการต่อปัญหาอุปสรรคเกี่ยวกับการดำเนินงานนั้น (ตารางที่ 4) ปัญหาด้านโครงสร้างอาคารสถานที่ ส่วนใหญ่(86%) เห็นว่ามีผลต่อการพัฒนาโครงการในระดับมากและปานกลาง, ด้านโครงสร้างสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์, เชียง,แผงจำหน่าย ส่วนใหญ่ (87.5%) เห็นว่ามีผลต่อการพัฒนาโครงการในระดับมากและปานกลางเช่นเดียวกัน, ด้านวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ รวบรวมในสี่(76.6%) เห็นว่ามีผลในระดับมากและปานกลาง, ด้านที่มาของเนื้อสัตว์ ได้รับการให้ความสำคัญรองลงไป(67.2%) ซึ่งเห็นว่ามีผลในระดับมากและปานกลาง, เช่นเดียวกับสุขอนามัยของผู้ประกอบการ ที่มีสัดส่วนระดับเดียวกัน (70.3%) เห็นว่ามีผลในระดับมากและปานกลาง, การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่ (81.4%) เห็นว่ามีผลในระดับมากและปานกลาง, ทั้งนี้ ในด้านทัศนคติและความร่วมมือของผู้ประกอบการ ส่วนใหญ่ (86%) เห็นว่ามีผลในระดับมากและปานกลาง จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ปัญหาโครงสร้างอาคาร ตลาดสด โครงสร้างสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เชียง แผงจำหน่ายในภาพรวมเป็นปัญหาเบื้องต้นที่จะต้องแก้ไข ซึ่งปัญหาดังกล่าวส่งผลกระทบต่อจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย ตลอดจนทัศนคติและความร่วมมือของผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดของโครงการ

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาพบว่าผลการดำเนินงานตามโครงการฯในภาพรวมผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก แสดงให้เห็นว่าโครงการนี้สร้างความเชื่อมั่นให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ และผู้บริโภคเนื้อสัตว์ได้ในระดับหนึ่ง ปัญหาอุปสรรคที่จะต้องแก้ไข ได้แก่ โครงสร้างอาคารตลาดสด โครงสร้างสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เชียงใหม่ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นความรับผิดชอบของเจ้าของตลาดทั้งภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ฉะนั้น จึงควรทำความเข้าใจกับผู้บริหาร ผู้นำองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ให้เห็นความสำคัญตลอดทั้งสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา รวมทั้งการบริหารจัดการตลาดในด้านอนามัยและสิ่งแวดล้อมด้วย ซึ่งจะทำให้แก้ไขปัญหาด้านการจัดการควบคุมสุขลักษณะ ตลอดจนทัศนคติและความร่วมมือของผู้ประกอบการได้ด้วย นอกจากนี้ หน่วยงานภาครัฐ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ควรจัดให้มีการรณรงค์และประชาสัมพันธ์โครงการฯ เพิ่มช่องทางสื่อสาร เพื่อให้ผู้บริโภค ประชาชนทั่วไปรับทราบข้อมูลเพิ่มขึ้น จะส่งผลให้การดำเนินงานตามโครงการบรรลุวัตถุประสงค์

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณนายไพโรจน์ อินทรศรี ปศุสัตว์จังหวัดพัทลุง สพ.ญ.ทัศนีย์ มุ่งเมือง และ คณะกรรมการและคณะกรรมการวิชาการระดับเขตทุกท่านที่ช่วยกลั่นกรอง ตรวจสอบ และให้คำแนะนำ ในการศึกษาและจัดทำผลงานวิชาการครั้งนี้ น.สพ.สมบัติ ศุภประภากร น.สพ.ไพรัช รุ่งอุทัย และนาง จันทนา สุวรรณศิลป์ ที่ให้คำปรึกษา ตรวจสอบ และให้ข้อเสนอแนะในแต่ละขั้นตอนจนทำให้การศึกษาใน ครั้งนี้ลุล่วงด้วยดี ผู้ทำการศึกษาขอขอบคุณคณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์จังหวัดพัทลุง เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ผู้บริโภค และผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ให้ความร่วมมือด้วยดีในการให้ข้อมูล ในการศึกษาครั้งนี้ ปศุสัตว์อำเภอ พนักงานตรวจโรคสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพัทลุงที่กรุณาให้ความ ร่วมมือช่วยเหลือในการจัดเก็บข้อมูล จนทำให้การศึกษาในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์. (2553). คู่มือการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด “เพียงสะอาด”
 สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์. 2553.
 วสันต์ เคยเหล้า สุภารัตน์ เคยเหล้าและอนุชา มุมอ่อน. (2549). การประเมินโรงฆ่าและคุณภาพเนื้อสัตว์
 ภายในประเทศ. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์.
 บุญใจ ศรีสถิตยัณราภรณ์. (2544). ระเบียบวิธีการวิจัยทางพยาบาลศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ:
 ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
 โสภณ นาคกล่อม และพิชัย โพธิ์กระสังข์.(2555). การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อโครงการเพียง
 สะอาดของจังหวัดชุมพร ปี พ.ศ.2554