

การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อโครงการเชียงใหม่สะอาด ของจังหวัดชุมพร ปี พ.ศ.๒๕๕๔

นายโสภณ นาคกล่อม^๑

นายพิชัย โพธิ์กระสังข์^๑

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ในจังหวัดชุมพร ภายหลังการดำเนินการโครงการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ของจังหวัดชุมพร ปี พ.ศ. ๒๕๕๔ ในด้านสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ สุขลักษณะของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ และด้านคุณภาพของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ รวมทั้งเพื่อศึกษาปัญหา ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขปัญหาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด ของจังหวัดชุมพร โดยวิธีสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง จำนวน ๒๘๐ คน แบบ Face – to – Face Interviews สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษา พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อการดำเนินการโครงการในภาพรวมอยู่ในระดับมาก และพึงพอใจเกือบทุกด้านอยู่ในระดับมาก มีเพียงด้านการจัดการควบคุมสุขลักษณะของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่พึงพอใจปานกลาง ส่วนความพึงพอใจประเด็นย่อยของแต่ละด้าน พบว่า ประเด็นเกี่ยวกับความปลอดภัยที่มีสภาพไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงที่เป็นพาหะนำโรค ผู้บริโภคมีความพึงพอใจปานกลาง ส่วนประเด็นมีน้ำล้างมือที่สะอาดอยู่บริเวณใกล้เคียงและตั้งอยู่ในที่เหมาะสม และประเด็นมีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายมีความพึงพอใจน้อย นอกจากนี้ ผู้บริโภทยังเสนอข้อคิดเห็น และต้องการให้มีการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้ครอบคลุมเนื้อสัตว์ทุกประเภท ให้มีคุณภาพเหมือนกันทุกแห่ง และควรปรับปรุงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้มีอ่างล้างมือบริเวณใกล้เคียง รวมทั้ง ต้องการให้มีที่ใส่ขยะมูลฝอยให้มากกว่าที่มีอยู่ในปัจจุบัน.

คำสำคัญ : ความพึงพอใจของผู้บริโภค, โครงการเชียงใหม่สะอาดจังหวัดชุมพร

ทะเบียนผลงานวิชาการเลขที่ 55(2)-0316(8)-008

^๑ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชุมพร อ.เมืองชุมพร จังหวัดชุมพร ๘๖๐๐๐

The Study of Consumers' Satisfaction to Clean Butcher Rooms Project in Chumphon Province , 2011

Mr. Sophon Naklom¹

Mr. Pichai Phokrasung¹

Abstract

The objectives of this study were to evaluation consumers' satisfaction after the institute of clean butcher rooms project in Chumphon province ,2011 and to obtain problems , Suggestions and their solutions related in order to run the project more accomplishly in future Two hundreds and eighty were chosen randomly for face-to-face question are interview focus in four aspects of hygienicity in ; butcher rooms, butcher them solve, management control and butcher's equipments by asking them to score each issue range low-very high satisfaction The results showed that they satisfied in high level to the project, when considered each aspect, the satisfactions were high in all aspects except management control. They satisfied in medium about pest surround butcher rooms and also needed more available of hands washing basins and garbage bins. They proposed the project should be extend cover all kinds of meat and operate with equal quality countrywide.

Keywords : consumers' satisfaction , clean butcher rooms project of Chumphon Province

Scientific PaPer No : 55(2)-0316(8)-008

¹ Chumphon Provincial Livestock office, Muang Chumphon 86000

บทนำ

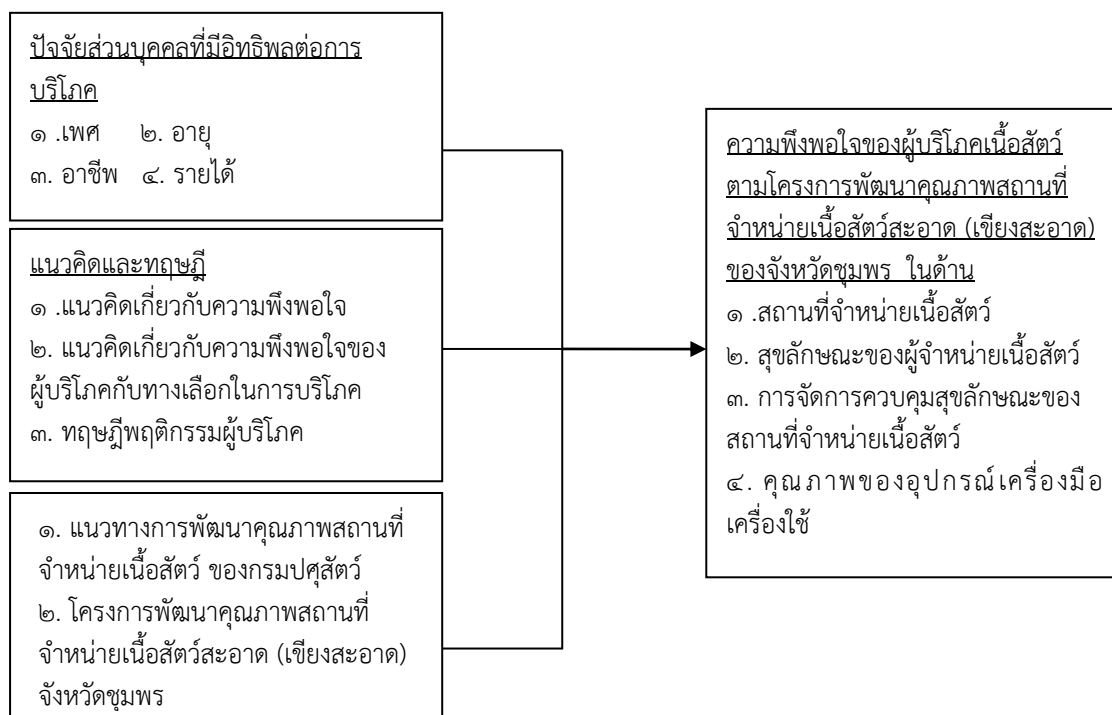
นโยบายเรื่อง ความปลอดภัยทางด้านอาหาร (Food Safety) ที่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคทั้งระบบ ตั้งแต่กระบวนการผลิตสัตว์ภายในฟาร์มเลี้ยงสัตว์จนถึงโต๊ะอาหาร ประกอบด้วย กระบวนการผลิตสัตว์ในฟาร์มเลี้ยงสัตว์ กระบวนการฆ่าและการแปรรูปเนื้อสัตว์ภายในโรงฆ่าสัตว์ และกระบวนการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ซึ่งกระบวนการต่างๆทั้งระบบเหล่านี้ ขณะนี้ยังพบปัญหาการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่เกิดขึ้นภายใน กระบวนการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (วสันต์ และคณะ, ๒๕๕๙) ซึ่งเกิดจากการปนเปื้อนสิ่งสกปรกของอุปกรณ์ชุดฆ่าและ และพื้นผิวที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ขณะวางจำหน่าย รวมทั้งสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์เอง

ปีงบประมาณ ๒๕๕๔ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชุมพร ได้รับงบประมาณตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดชุมพร เป็นเงิน ๙๓๖,๐๐๐.- บาท ให้ดำเนินการโครงการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชุมพร, ๒๕๕๓) เพื่อพัฒนาเป็นเชิงต้นแบบในด้านคุณภาพของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด เป็นโครงการนำร่องจำนวน ๓๐ แห่ง สำหรับรูปแบบและวิธีการดำเนินการ อาศัยแนวทางในการพัฒนาตามรูปแบบของกรมปศุสัตว์ (กรมปศุสัตว์, ๒๕๕๔) ซึ่งจังหวัดชุมพรเองก็ไม่ทราบแนวทาง และวิธีการที่กำหนดไว้ในโครงการ จะตรงตามความต้องการของผู้บริโภคหรือไม่ รวมทั้งเมื่อดำเนินการแล้วจะส่งผลให้ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นเพียงใด ดังนั้นจึงทำการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มีต่อเชิงจำหน่ายเนื้อสัตว์ หลังจากได้มีการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชิงสะอาด) ของจังหวัดชุมพรเรียบร้อยแล้ว ซึ่งผลการศึกษาส่วนหนึ่งจะใช้เป็นรายงานผลการประเมินโครงการให้ผู้บริหารทราบ และนำข้อมูลปัญหา คำแนะนำต่างๆ มาใช้เพื่อช่วยผลักดันนโยบายเรื่องความปลอดภัยทางด้านอาหาร (Food safety) ของจังหวัดชุมพร และกรมปศุสัตว์บรรลุเป้าหมายที่กำหนดได้เร็วยิ่งขึ้น.

วัตถุประสงค์ในการศึกษาครั้งนี้ เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ จากเชิงจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชิงสะอาด) ของจังหวัดชุมพร และเพื่อศึกษาปัญหา ข้อเสนอแนะ และแนวทางแก้ไขปัญหาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของผู้บริโภคจากเชิงจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชิงสะอาด) ของจังหวัดชุมพร

กรอบแนวคิดในการศึกษา

การศึกษานี้ ได้นำแนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้บริโภคกับทางเลือกในการบริโภคและทฤษฎีพฤติกรรมผู้บริโภค แนวทางการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และโครงการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชิงสะอาด) จังหวัดชุมพร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาศึกษา และนำมากำหนดเป็นกรอบแนวคิดของการศึกษา ดังนี้



วิธีการ

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ ได้แก่ ผู้บริโภคในจังหวัดชุมพรที่เลือกซื้อเนื้อจากเชียงใหม่จำหน่ายที่ร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) ของจังหวัดชุมพร ภายหลังกการพัฒนาปรับปรุงเชียงใหม่จำหน่ายเนื้อสัตว์เรียบร้อยแล้ว จากตลาดที่เข้าร่วมโครงการ

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ได้แก่ ผู้บริโภคเนื้อสัตว์ในจังหวัดชุมพร ที่เลือกซื้อเนื้อจากเชียงใหม่ที่ได้พัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดเรียบร้อยแล้ว ได้มาจากการสุ่มตัวอย่างแบบง่ายโดยวิธีบังเอิญ ใช้วิธีสัมภาษณ์แบบ Face –to-Face Interviews

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

ใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้น และนำไปใช้สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง ซึ่งแบ่งออกเป็น ๓ ตอน ดังนี้
ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค ประกอบด้วยคำถามในเรื่อง เพศ อายุ อาชีพและรายได้
ตอนที่ ๒ ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค มีลักษณะเป็นแบบมาตราประมาณค่า ๕ ระดับ
ตอนที่ ๓ ปัญหา ข้อเสนอแนะและแนวทางพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของจังหวัดชุมพร มีลักษณะเป็นคำถามปลายเปิด

การวิเคราะห์ข้อมูล

๑. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม วิเคราะห์โดยวิธีแจกแจงความถี่ หาค่าร้อยละ
๒. ความพึงพอใจของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ วิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)
๓. ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา ความต้องการและข้อเสนอแนะ ทำการวิเคราะห์เนื้อหาและแจกแจงความถี่

ผลการศึกษา

ผู้บริโภคร้อยละ ๖๖.๑๐) เป็นเพศหญิง อายุเฉลี่ยอยู่ระหว่าง ๔๑ - ๕๐ ปี (ร้อยละ ๒๒.๙๐) ประกอบอาชีพ รับราชการ/พนักงานองค์กร เป็นส่วนใหญ่ (ร้อยละ ๒๒.๕๐) และมีรายได้เฉลี่ยระหว่าง ๑๘,๐๐๑ - ๒๓,๐๐๐.- บาท มีจำนวนมากที่สุด (ร้อยละ ๕๑.๔๐)

ผลการศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ ตามโครงการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) ของจังหวัดชุมพร ในแต่ละด้านและในภาพรวม ปรากฏผลในตารางที่ ๑ - ๕

ตารางที่ ๑ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (N = 280)

ด้านสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	$\bar{X}$	S.D	ระดับความพึงพอใจ
๑. ความมั่นคงแข็งแรงของวัสดุที่ใช้ทำ	๓.๘๗	๐.๕๑	มาก
๒. ความสะอาดของพื้นผิววัสดุที่ใช้ทำแผง	๔.๑๐	๐.๔๒	มาก
๓. ความเหมาะสมของแผงจำหน่ายที่สูงจากพื้น	๔.๐๔	๐.๓๕	มาก
๔. ความปลอดภัยที่มีสภาพไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหนะนำโรค	๓.๔๖	๐.๘๒	ปานกลาง
๕. การป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก	๓.๖๒	๐.๖๘	มาก
๖. มีน้ำล้างมือที่สะอาดอยู่บริเวณใกล้เคียงและตั้งอยู่ในที่เหมาะสม	๒.๔๗	๐.๖๒	น้อย
รวม	๓.๕๙	๐.๕๗	มาก

ตารางที่ ๒ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจ ด้านสุขลักษณะของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ (N = 280)

ด้านสุขลักษณะของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์	$\bar{X}$	S.D	ระดับความพึงพอใจ
๗. ความสะอาดของการแต่งกาย เช่น มีหมวกคลุม มีผ้ากันเปื้อน	๓.๙๓	๐.๕๔	มาก
๘. การปฏิบัติตามสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่นล้างมือหลังจากสัมผัสสิ่งสกปรก	๓.๖๔	๐.๔๗	มาก
๙. การสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือหรือมีการสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์	๓.๕๒	๐.๕๐	มาก
๑๐. อาการที่แสดงการเป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อ	๓.๙๓	๐.๖๓	มาก
รวม	๓.๗๕	๐.๕๓	มาก

ตารางที่ ๓ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของระดับความพึงพอใจ ด้านการจัดการควบคุม
สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (N = 280)

ด้านการจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายเนื้อสัตว์	$\bar{X}$	S.D	ระดับความพึงพอใจ
๑๑. การล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่าย และบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ	๓.๔๑	๐.๕๔	มาก
๑๒. มีน้ำสะอาดสำหรับล้างและทำความสะอาดเพียงพอ	๓.๖๙	๐.๔๙	มาก
๑๓. มีการจัดวางเนื้อสัตว์อย่างมีระเบียบ	๓.๖๕	๐.๔๗	มาก
๑๔. มีการแยกส่วนเนื้อกับส่วนเครื่องในสัตว์ออกจากกัน	๓.๕๙	๐.๖๓	มาก
๑๕. มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่าย เนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ	๒.๒๑	๐.๖๔	น้อย
รวม	๓.๓๑	๐.๕๖	ปานกลาง

ตารางที่ ๔ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของระดับความพึงพอใจด้านคุณภาพของอุปกรณ์
เครื่องมือเครื่องใช้ (N = 280)

ด้านคุณภาพของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้	$\bar{X}$	S.D	ระดับความพึงพอใจ
๑๖. ความรู้สึกมั่นใจในด้านคุณภาพของอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้	๔.๓๗	๐.๔๘	มาก
๑๗. ความคงทนของวัสดุและเครื่องมือเครื่องใช้	๔.๔๖	๐.๔๙	มาก
๑๘. มีการจัดวางและเก็บอย่างเป็นระเบียบสิ่งของ และเครื่องมือเครื่องใช้ เช่น เขียง มีดและอุปกรณ์ ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ มีความสะอาด	๓.๙๙	๐.๓๕	มาก
๑๙. การทำความสะอาดและล้างภาชนะเครื่องมือ ก่อนนำมาใช้เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์	๓.๗๐	๐.๔๕	มาก
รวม	๔.๔๓	๐.๕๓	มาก

ตารางที่ ๕ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจผู้บริโภคในภาพรวม (N = 280)

ความพึงพอใจของผู้บริโภคเนื้อสัตว์	$\bar{X}$	S.D	ระดับความพึงพอใจ
๑. ด้านสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	๓.๕๙	๐.๕๗	มาก
๒. ด้านสุขลักษณะของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์	๓.๗๕	๐.๕๓	มาก
๓. ด้านการจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	๓.๓๑	๐.๕๖	ปานกลาง
๔. คุณภาพของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้	๔.๑๓	๐.๔๔	มาก
รวม	๓.๗๘	๐.๕๓	มาก

นอกจากนี้ผู้บริโภคเนื้อสัตว์ยังได้เสนอแนะปัญหา และความต้องการที่มีต่อโครงการพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด ของจังหวัดชุมพร โดยระบุว่า ต้องการให้ปรับปรุงเชิงจำหน่ายเนื้อสัตว์ทุกประเภทและพัฒนาปรับปรุงให้เหมือนกันทุกตลาด ต้องการให้มีอ่างล้างมือบริเวณใกล้เคียงที่จำหน่าย และต้องการให้มีที่ใส่ขยะมูลฝอยให้มากกว่าที่มีอยู่ในปัจจุบัน

สรุปและวิจารณ์

จากการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ ตามโครงการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ของจังหวัดชุมพรในครั้งนี้ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจผลการดำเนินการโครงการ อยู่ในระดับมากเกือบทุกประเด็น แสดงให้เห็นว่า โครงการนี้สร้างความพึงพอใจและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และส่งผลให้บรรลุดัชนีประสิทธิผลและเป้าหมายที่กำหนด ซึ่งผลการศึกษาครั้งนี้ ปรากฏว่ามีความสอดคล้องกับแนวคิดของ (อดุลย์ , ๒๕๔๓ : ๑๓๙) ที่ระบุว่า ผู้บริโภคแต่ละคนจะมีความแตกต่างกัน ในด้านต่างๆซึ่งมีผลมาจากความแตกต่างกันของลักษณะทางกายภาพ และสภาพแวดล้อมของแต่ละบุคคล ทำให้การตัดสินใจซื้อและใช้บริการของแต่ละบุคคลมีความแตกต่างกัน โดยมีปัจจัยภายในได้แก่ ความจำเป็น ความต้องการ หรือความปรารถนา แรงจูงใจ บุคลิกภาพ ทักษะการรับรู้ และปัจจัยภายนอก ที่เกิดจากสิ่งแวดล้อมรอบตัวของบุคคล ซึ่งจะมีอิทธิพลต่อความคิดและพฤติกรรมของผู้บริโภค สอดคล้องกับแนวคิดของ (เสรี, 2548 :32-46) ที่กล่าวว่า พฤติกรรมการแสดงออกของบุคคลแต่ละบุคคลในการค้นหา การเลือกซื้อ การใช้ การประเมินผลหรือการจัดการกับสินค้าและบริการ ซึ่งผู้บริโภคคาดว่าจะสามารถตอบสนองความต้องการของตนเองได้ และผลการศึกษาของ (วุฒิชัย , ๒๕๔๗ : ๗๖ – ๗๙) ที่พบว่า สิ่งกระตุ้นของผู้บริโภคเกิดจาก การกระตุ้นความต้องการ การได้รับข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่เป็นทางเลือก การเสนอทางเลือกที่เหมาะสมและการประเมินความรู้สึกที่ดีหลังทดลอง

ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงาน

๑. ควรปรับปรุงคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้มีอ่างล้างมืออยู่บริเวณใกล้เคียง รวมทั้งจัดหาที่ใส่ขยะมูลฝอยให้มากกว่าที่มีอยู่ในปัจจุบัน
๒. ควรสนับสนุนงบประมาณ เพื่อดำเนินการโครงการพัฒนาเชิงจำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด ลักษณะเช่นนี้อย่างต่อเนื่อง และให้ครอบคลุมสถานที่จำหน่ายทุกแห่ง และเนื้อสัตว์ประเภทอื่นทุกชนิด

ข้อเสนอสำหรับผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์

๑. ควรจะรักษาสุขอนามัยส่วนตัว ให้สะอาดเหมาะสมเสมอ โดยเฉพาะการล้างมือและการล้างทำความสะอาดที่จำหน่ายและบริเวณใกล้เคียง
๒. ควรจัดหาน้ำสะอาดสำหรับล้างมือผู้จำหน่ายและผู้บริโภคที่สะอาดและเพียงพอ
๓. ควรมั่นรักษาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้อยู่ในสภาพดีตลอดไป

ข้อเสนอแนะในการศึกษาต่อไป

การศึกษาค้างนี้ ดำเนินการทันทีภายหลังการปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เสร็จเรียบร้อยแล้ว ตามกรอบระยะเวลาที่กำหนดไว้ในโครงการ ซึ่งระยะเวลาอาจเป็นตัวแปรหนึ่งที่มีความสำคัญ เห็นควรนำเรื่องนี้มาศึกษาซ้ำ โดยทิ้งช่วงเวลาให้ผ่านไปอีกสักระยะหนึ่ง.

กิตติคุณประกาศ

ขอขอบพระคุณนายพพร แก้วกนิษฐารักษ์ ปศุสัตว์จังหวัดชุมพร และคุณสุเทพ เพื่อกนาโพธิ์ ปศุสัตว์อำเภอทุ่งตะโก (สัตวแพทย์อาวุโส ช่วยราชการสำนักบริหารยุทธศาสตร์ชุมพร : OSM) ที่ให้คำปรึกษา ตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งเป็นอย่างดีในทุกขั้นตอน จนกระทั่งสำเร็จ รวมทั้งจัดหาผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบประเมินความสอดคล้องของเนื้อหาของแบบสอบถาม คณะเจ้าหน้าที่ของสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดและอำเภอทั้ง ๔ อำเภอ ที่กรุณาให้ความร่วมมือช่วยเหลือในการจัดเก็บข้อมูล จนทำให้การศึกษาในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ด้วยดี.

เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์. หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด. เอกสารแผ่นพับ
 ประชาสัมพันธ์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์. ๒๕๕๓.
 วสันต์ เคยเหล้า สุดารัตน์ เคยเหล้าและอนุชา มุมอ่อน. การประเมินโรงฆ่าและคุณภาพเนื้อสัตว์
 ภายในประเทศ. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์. ๒๕๕๔.
 วุฒิชชาติ สุนทรสมย์. รองศาสตราจารย์ การเรียนรู้กับพฤติกรรมผู้บริโภค. เอกสารการสอน
 มหาวิทยาลัยบูรพา ๒๕๕๗ : ๗๖-๗๙
 เสรี วงษ์มณฑา. การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค. กรุงเทพฯ : อีวีฟิล์ม และไซเท็กซ์, ๒๕๕๘.
 สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชุมพร. โครงการพัฒนาคุณภาพสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) ของจังหวัดชุมพร. ๒๕๕๓ .
 อุดุลย์ จาตุรงค์กุล. พฤติกรรมผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ ๖ กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
 ๒๕๕๓.