ศักยภาพของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในการสร้างโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน

นุชธิดา ชนะแก้ว[1] ขวัญกมล ปักการะโน[2]

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาความพร้อมในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 และระเบียบ ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในพื้นที่จังหวัดตรัง โดยพิจารณาจากความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติ ความต้องการ และการตรวจประเมินเตาหมูย่างเมืองตรัง จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับดี ทัศนคติระดับปานกลาง และการปฏิบัติระดับไม่ดี โดยปัจจัยที่มีผลทำให้ค่าคะแนนความรู้มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ได้แก่ อายุ การศึกษา และประสบการณ์ในการทำงานด้านหมูย่างเมืองตรัง ปัจจัยที่มีผลทำให้ค่าคะแนนทัศนคติมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ได้แก่ อายุ และการเคยเกิดเหตุการณ์ร้องเรียน ปัจจัยที่มีผลทำให้ค่าคะแนนการปฏิบัติมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ได้แก่ ประสบการณ์ในการทำงานด้านหมูย่างเมืองตรัง เมื่อหาค่าสหสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติโดยใช้วิธี Spearman’s rank correlation coefficient พบว่า ความรู้และทัศนคติ มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในทิศทางบวกระดับปานกลาง (ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r) = 0.54, $P < 0.05$) ความรู้กับการปฏิบัติมีความสัมพันธ์อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติในทิศทางบวกระดับต่ำ (r = 0.27, $P \geq 0.05$) และทัศนคติกับการปฏิบัติมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในทิศทางบวกระดับต่ำ โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r = 0.39, $P < 0.05$) ผู้ประกอบการมีความต้องการด้านเงินทุน แหล่งเงินทุน แบบแปลนโรงฆ่าสัตว์ต้นแบบ ส่วนผลการตรวจประเมินเตาหมูย่างเมืองตรังยังมีหลายด้านที่ไม่ผ่านการประเมิน ดังนั้น การส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ เสริมสร้างทัศนคติ และให้คำแนะนำด้านวิธีปฏิบัติให้แก่ผู้ประกอบการ พร้อมกับสนับสนุนความต้องการของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง เพื่อผลักดันให้เกิดการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน สอดคล้องกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 และระเบียบ ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องต่อไป

คำสำคัญ: ศักยภาพ ความรู้ ทัศนคติ วิธีการปฏิบัติ หมูย่างเมืองตรัง

ทะเบียนผลงานวิชาการเลขที่ 66(2)-0416(8)-021

[1] สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรัง อ.เมืองตรัง จ.ตรัง 92000

[2] สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกระบี่ อ.เมืองกระบี่ จ.กระบี่ 81000

The potential of Trang roast pork traders to construct standard slaughterhouses

Nuchtida Chanakaew[1] Kwunkamon Pakkarano[2]

Abstract

The objective of this study was to readiness for slaughterhouse development under Control of Animal Slaughter for the Distribution of Meat Act B.E. 2559, and related regulations and laws of Trang roast pork traders in Trang Province based on knowledge, attitudes, practices, requirements, and assessment of the slaughters. The results showed that Trang roast pork traders have a good level of knowledge, moderate level of attitude, and bad level of practice. The knowledge scores were statistically significant difference among age group and working experiences and also between education levels. The attitude scores were statistically significant difference among age groups and between complaint histories. The practice scores were statistically significant difference between working experiences. The results show a significant moderate positive correlation between knowledge and attitudes (correlation coefficient (r) = 0.54, $P < 0.05$). Association analysis showed that knowledge and practices was a weak positive correlation not significant ($r = 0.27$, $P \geq 0.05$). While the attitudes significant association with practices ($r = 0.39$, $P<0.05$) was weak positive correlated. Trang roast pork traders need funding, funding sources, and prototype slaughterhouse plans. The results of the assessment of the slaughters results of Trang roast pork traders do not pass many parts of the assessment. Therefore, knowledge about the development of slaughterhouses should be promoted. The authorities should enhance attitude and provide practical advice. At the same time supporting the needs of Trang roast pork traders to enhance the development of standard slaughterhouses followed in Control of Animal Slaughter for the Distribution of Meat Act B.E. 2559 and related regulations.

Keywords: Potential, knowledge, attitudes, practices, Trang roast pork

---

Research Paper No: 66(2)-0416(8)-021

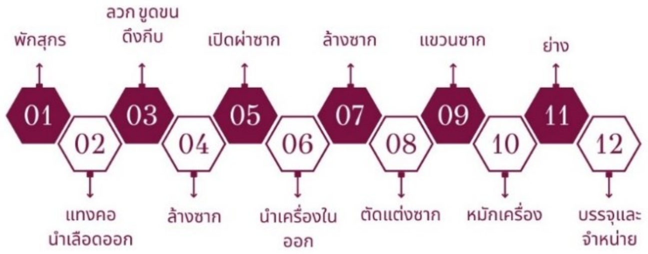
[1] Trang provincial livestock office, Mueang Trang district, Trang province, 92000

[2] Krabi provincial livestock office, Mueang Krabi district, Krabi province, 81000

บทนำ

กรมปศุสัตว์เป็นหน่วยงานกำกับดูแลการผลิตสัตว์จากฟาร์มปศุสัตว์ไปจนถึงผลิตภัณฑ์สู่ผู้บริโภค กระบวนการฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ รวมถึงการบังคับใช้กฎหมายตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 และกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564 กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ มาตรฐานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์หรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ รวมถึงการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ การจัดการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2564) เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหารอันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย

จังหวัดตรังมีสินค้าที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) คือ หมูย่างเมืองตรัง เป็นหมูที่นำมาย่างทั้งตัว มีลักษณะทางกายภาพ คือ หนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อหอม นุ่ม รสชาติ กลมกล่อม (กรมทรัพย์สินทางปัญญา, 2549) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนตรังนิยมใช้ในงานพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น งานศพ งานแต่งงาน งานไหว้เจ้า เป็นต้น ผลิตตามภูมิปัญญาของคนจีนอพยพ โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่นจังหวัดตรัง เช่น หมูที่เลี้ยงในพื้นที่จังหวัดตรังและใกล้เคียง เครื่องเทศ และวัตถุดิบพิเศษที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดตรัง ได้แก่ ลูกจันทน์เทศ ซีอิ๊วตราแกะ ซอสกำเจือง น้ำผึ้งป่า ทำให้หมูย่างเมืองตรังมีลักษณะพิเศษ ได้รับการคุ้มครองเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ในปี พ.ศ. 2548 (สุภาวดี นาคบรรพ์, 2562) ปัจจุบันผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังมีจำนวนทั้งสิ้น 54 ราย กระจายตัวอยู่ในอำเภอเมืองตรัง อำเภอห้วยยอด อำเภอนาโยง อำเภอวังวิเศษ อำเภอย่านตาขาว และอำเภอปะเหลียน โดยการคัดเลือกสุกรมีชีวิตที่นำมาทำหมูย่างเมืองตรังส่วนใหญ่มาจากฟาร์มที่ไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ไม่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ กระบวนการฆ่าและชำแหละสุกรเพื่อย่าง ส่วนใหญ่เกิดขึ้น ณ เตาหมูย่าง (ภาพที่ 1) ซึ่งมีกระบวนการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะและไม่เป็นไปตามระเบียบและข้อกฎหมาย เนื่องจากเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ มีการฆ่าและชำแหละบนพื้นโรงฆ่าสัตว์ ไม่มีการแยกพื้นที่เป็นส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด รวมถึง พื้นที่สำหรับฆ่าสัตว์เปิดโล่ง ฯลฯ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพซากสุกร เศษเนื้อ หรือเครื่องในที่จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคได้ ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังส่วนใหญ่ใช้บริเวณที่ฆ่าและชำแหละ เป็นสถานที่สำหรับการหมักเนื้อสุกรก่อนการย่าง ซึ่งทำให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนและเกิดการเพิ่มจำนวนของเชื้อจุลินทรีย์ อาจมีผลต่อคุณภาพ ความปลอดภัยทางอาหาร รวมถึงรสชาติของหมูย่างเมืองตรังได้



ภาพที่ 1 แสดงกระบวนการผลิตหมูย่าง

อย่างไรก็ตามหมูย่างเมืองตรังยังมีโอกาสในการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานกระบวนการผลิต ให้มีสุขอนามัยที่ดี เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค คณะผู้วิจัยจึงได้มีการศึกษาเกี่ยวกับศักยภาพของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในการสร้างโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพร้อมในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 และระเบียบ ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในพื้นที่จังหวัดตรัง และเป็นการกระตุ้นให้

ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังเสริมสร้าง และรักษาภาพลักษณ์ในสินค้าที่มีการขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ให้มีความโดดเด่น มีเอกลักษณ์เฉพาะของสินค้า สามารถสร้างเพิ่มมูลค่า และเป็นการสร้างความมั่นคงในอาชีพต่อไป

วิธีการศึกษาวิจัย

1. รูปแบบการศึกษา

เป็นการศึกษาทางสังคมศาสตร์ เก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังทุกรายที่มีความประสงค์จะพัฒนาโรงฆ่าสัตว์สำหรับผลิตหมูย่างเมืองตรังให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ในพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดตรัง ได้แก่ อำเภอเมืองตรัง อำเภอนาโยง อำเภอย่านตาขาว อำเภอห้วยยอด อำเภอวังวิเศษ และอำเภอปะเหลียน ในช่วงเดือนพฤษภาคม – เดือนธันวาคม 2565

2. การเก็บรวบรวมข้อมูล

2.1 เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามด้วยวิธีการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังเป็นรายบุคคล ซึ่งประกอบไปด้วย 5 ส่วน ทำการศึกษาแบบสอบถาม และประเมินเชิงประจักษ์โดยการอ่านของผู้ทรงคุณวุฒิก่อนการนำไปใช้จริง มีการตรวจสอบความเที่ยงตรงทางเนื้อหาของแบบสอบถามจากการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน พบว่า คำถามทั้งหมด 60 ข้อ มีค่าเฉลี่ยความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับจุดมุ่งหมายการศึกษา (Index of item objective congruence หรือ IOC) 0.5 ขึ้นไป ซึ่งหมายความว่าคำถามทุกข้อ มีค่าความเที่ยงตรงใช้ได้ และสามารถนำไปเก็บข้อมูลได้ โดยมีรายละเอียดแบบสอบถามดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ประกอบด้วย เพศ อายุ การศึกษา ประสบการณ์ในการทำงานด้านหมูย่างเมืองตรัง ที่ตั้งเตาหมูย่าง แหล่งที่มาของสุกรมีชีวิต การใช้บริการโรงฆ่าสัตว์ กำลังการผลิต การจำหน่ายแรงงาน เรื่องร้องเรียน และช่องทางรับข่าวสารเกี่ยวกับกฎหมาย

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์โรงฆ่าสัตว์ ให้เลือกตอบ 2 ตัวเลือก คือ ใช่และไม่ใช่ การให้คะแนนแต่ละข้อ กำหนดเป็น ตอบถูกให้ 1 คะแนน ตอบผิดให้ 0 คะแนน คิดเป็นคะแนนเต็ม 100 คะแนน และจัดกลุ่มตามหลักเกณฑ์ เป็น 3 กลุ่ม ดังตารางที่ 1

ส่วนที่ 3 ทัศนคติเกี่ยวกับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ ใช้การวัดแบบลิเคิร์ท (Likert’s method) ซึ่งกำหนดระดับทัศนคติ ออกเป็น 5 ระดับ และแบ่งคำถามเป็นทัศนคติเชิงบวก และทัศนคติเชิงลบ โดยกำหนดค่าคะแนนดังนี้

ระดับความเห็น	ทัศนคติเชิงบวก	ทัศนคติเชิงลบ
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5	1
เห็นด้วย	4	2
ไม่แน่ใจ/ไม่มีความคิดเห็น	3	3
ไม่เห็นด้วย	2	4
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1	5

คิดเป็นคะแนนเต็ม 100 คะแนน จัดกลุ่มทัศนคติ เป็น 3 กลุ่ม ตามหลักเกณฑ์ ดังตารางที่ 1

จากนั้นทำการประเมินระดับทัศนคติในแต่ละประเด็นว่าอยู่ในระดับใด โดยนำคะแนนสูงสุดลบด้วยคะแนนต่ำสุด (5 – 1) แล้วหารด้วย 5 จะได้คะแนนเป็นช่วงอันตรภาคชั้น และจัดกลุ่มระดับทัศนคติ ดังนี้

4.21 – 5.00 คะแนน	หมายถึง	ระดับทัศนคติดีมาก
3.41 – 4.20 คะแนน	หมายถึง	ระดับทัศนคติดี
2.61 – 3.40 คะแนน	หมายถึง	ระดับทัศนคติปานกลาง

1.81 – 2.60 คะแนน หมายถึง ระดับทัศนคติไม่ค่อยดี

1.00 – 1.80 คะแนน หมายถึง ระดับทัศนคติไม่ดี

ส่วนที่ 4 การปฏิบัติ ณ เตาหมูย่าง มีลักษณะให้เลือกตอบ 2 ตัวเลือก คือ ปฏิบัติและไม่ได้ปฏิบัติ ถ้าปฏิบัติถูกต้องได้ 1 คะแนน แต่หากปฏิบัติไม่ถูกต้องได้ 0 คะแนน คิดเป็นคะแนนเต็ม 100 คะแนน จัดแบ่งคะแนนเป็น 3 ระดับ ตามหลักเกณฑ์ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การแบ่งระดับคะแนนของระดับความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติ

ระดับคะแนน	ระดับความรู้	ระดับทัศนคติ	ระดับการปฏิบัติ
66.8 – 100	ดี	บวก	ดี
33.4 – 66.7	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
0 – 33.3	ไม่ดี	ลบ	ไม่ดี

ส่วนที่ 5 ความต้องการ ด้านการฝึกอบรม แหล่งเงินทุน การส่งเสริมการตลาด การจัดทำแปลนโรงฆ่าสัตว์ต้นแบบ คำแนะนำในการปรับปรุงเตาหมูย่าง การบังคับใช้กฎหมาย รวมถึงระยะเวลา และเงินทุนในการพัฒนาเตาหมูย่างเมืองตรังให้เป็นไปตามกฎหมาย ฯลฯ

2.2 จัดทำแบบประเมินโรงฆ่าสัตว์ โดยประยุกต์จากแบบตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ตามกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564 ประกอบด้วย การตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ และการควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

ทำการรวบรวมข้อมูล จัดเรียงข้อมูล เป็นข้อมูลที่สามารถนำมาวิเคราะห์หาค่าทางสถิติต่าง ๆ ได้ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ และค่ากลางของข้อมูล สำหรับข้อมูลที่มีการแจกแจงแบบปกติ จะแสดงค่ากลางของข้อมูลเป็นค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ส่วนข้อมูลที่มีการแจกแจงแบบไม่ปกติ จะแสดงค่ากลางของข้อมูลเป็นค่ามัธยฐาน และค่าพิสัยควอร์ไทล์ วิเคราะห์เปรียบเทียบระดับความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติจำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐาน โดยถ้าเป็นปัจจัยข้อมูลพื้นฐาน 2 กลุ่มและมีการแจกแจงข้อมูลแบบปกติ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธี Independent t-test แต่หากมีการแจกแจงข้อมูลแบบไม่ปกติ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธี Mann-Whitney U test สำหรับปัจจัยข้อมูลพื้นฐานมากกว่า 2 กลุ่มเป็นต้นไป หากมีการแจกแจงข้อมูลแบบปกติ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธี One-way ANOVA แต่ถ้าหากมีการแจกแจงข้อมูลแบบไม่ปกติ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธี Kruskal-Wallis Test และทำการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติและวิธีการปฏิบัติ ด้วย Spearman’s rank correlation coefficient โดยใช้โปรแกรม IBM SPSS Statistics

ผลการศึกษา

จากการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังที่มีความประสงค์จะพัฒนาโรงฆ่าสัตว์สำหรับผลิตหมูย่างเมืองตรัง จำนวน 51 ราย พบว่า ร้อยละ 50.98 ผู้ประกอบการที่ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง มีค่ามัธยฐานของอายุเท่ากับ 49 ปี ประสบการณ์ในการทำงานด้านหมูย่างตรัง เท่ากับ 20 ปี ร้อยละ 31.37 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 39.22 มีสถานประกอบการตั้งอยู่ในอำเภอเมืองตรัง ร้อยละ 94.12 มีการชำแหละบริเวณเตาหมูย่าง ร้อยละ 70.59 แหล่งที่มาของสุกรอยู่ในจังหวัดตรัง ร้อยละ 56.86 มีกำลังการผลิตเพียง 1 ตัว มีค่ามัธยฐานของจำนวนการผลิตเท่ากับ 2 ตัว (IQR=0.75) ผู้ประกอบการทุกรายมีการจำหน่ายเนื้อสุกร

ร่วมกับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์หมูย่าง โดยร้อยละ 94.12 จำหน่ายแบบเป็นตัว และแบ่งขาย ร้อยละ 70.59 ไม่เคยเกิดเรื่องร้องเรียน ผู้ประกอบการทุกรายเคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์ โดยร้อยละ 92.16 ได้รับข่าวสารจากทั้งเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์และช่องทางอื่น

ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์โรงฆ่าสัตว์ของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง

จากการศึกษาระดับความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์โรงฆ่าสัตว์ พบว่า ระดับความรู้ของผู้ประกอบการมีการแจกแจงไม่ปกติ โดยมีค่ามัธยฐานคะแนนความรู้ เท่ากับ 75.00 (IQR = 25) และเมื่อแบ่งระดับความรู้เป็น 3 ระดับ พบว่า มีความรู้ระดับดี จำนวน 27 ราย คิดเป็นร้อยละ 52.94 รองลงมาคือ ระดับปานกลาง จำนวน 21 ราย คิดเป็นร้อยละ 41.18 และระดับไม่ดี จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.88

เมื่อจำแนกตามข้อคำถาม พบว่า คำถามที่ผู้ประกอบการตอบถูกต้องมากที่สุด 2 อันดับแรก ได้แก่ เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ การทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ทุกวันก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ และการแบ่งส่วนการผลิตเป็นส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด คิดเป็นเป็นร้อยละ 96.08 และ 92.16 ตามลำดับ แต่พบว่า ผู้ประกอบการขาดความรู้เกี่ยวกับการฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ได้แก่ การตรวจสุกรมีชีวิตและซากสุกรโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ การงดน้ำและอาหารสุกรก่อนกระบวนการฆ่าสัตว์ และการทำสลบก่อนการฆ่าสัตว์ โดยมีผู้ตอบถูก ร้อยละ 21.57, 41.18 และ 62.75 ตามลำดับ

ทัศนคติเกี่ยวกับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง

จากการศึกษาทัศนคติเกี่ยวกับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ พบว่า คะแนนทัศนติของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังมีการแจกแจงปกติ มีค่าเฉลี่ยคะแนนทัศนคติ เท่ากับ 59.25±7.93 เมื่อจำแนกระดับคะแนนทัศนคติออกเป็น 3 ระดับ พบว่า มีทัศนคติระดับปานกลางมากที่สุด จำนวน 41 ราย คิดเป็นร้อยละ 80.39 รองลงมาคือ ทัศนคติระดับบวก จำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 19.61 และไม่พบทัศนคติลบ

เมื่อประเมินผลเป็นรายข้อ จัดกลุ่มระดับทัศนคติ เป็น 5 กลุ่ม พบว่า มีทัศนคติดีมากและดี จำนวน 5 ข้อ ทัศนคติไม่ค่อยดี จำนวน 3 ข้อ และทัศนคติไม่ดี จำนวน 2 ข้อ โดยประเด็นที่มีทัศนคติดีมาก ได้แก่ ผู้ประกอบการมีความคิดว่าเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์สามารถให้คำแนะนำในการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์และขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ได้ดี ส่วนประเด็นที่มีทัศนคติดี 2 ลำดับแรก ได้แก่ อยากให้เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์ให้ความรู้เกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ รวมถึงระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม และการปรับปรุงเตาหมูย่างให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ทำให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์หมูย่างเมืองตรังให้นานมากยิ่งขึ้น ส่วนประเด็นทัศนคติที่ไม่ดี ได้แก่ ผู้ประกอบการมีความคิดว่าขั้นตอนการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีความยุ่งยาก และการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เป็นการเพิ่มค่าใช้จ่าย

การปฏิบัติงานของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง

จากการศึกษาการปฏิบัติงาน ณ เตาหมูย่าง พบว่า คะแนนการปฏิบัติของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังมีการแจกแจงไม่ปกติ มีค่ามัธยฐานของคะแนนการปฏิบัติ เท่ากับ 33.33 (IQR=16.67) เมื่อจำแนกระดับคะแนนการปฏิบัติ เป็น 3 ระดับ พบว่า มีการปฏิบัติระดับไม่ดี จำนวน 31 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.78 รองลงมาคือ ระดับปานกลาง จำนวน 20 ราย คิดเป็นร้อยละ 39.22 และไม่มีผู้ประกอบการรายใดที่มีการปฏิบัติในระดับดีเลย

จากการสังเกตวิธีการปฏิบัติงาน ณ เตาหมูย่าง พบว่า ประเด็นที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ปฏิบัติได้ถูกต้อง คือ การดำเนินการกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการนำไปบริโภคและการรับสุกรมีชีวิตจากแหล่งที่น่าเชื่อถือและ

ขออนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 90.20 และ 72.55 ตามลำดับ ประเด็นที่ไม่มีผู้ประกอบการรายใดปฏิบัติได้ถูกต้อง คือ การทำสลบสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ ในพื้นที่ผลิตส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาดร่วมกัน ไม่มีการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์และตรวจซากสัตว์หลังการฆ่าสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ และมีรั้วหรือมาตรการในการป้องกันสัตว์หรือบุคคลภายนอกไม่ให้เข้าไปในบริเวณพื้นที่สำหรับฆ่าสัตว์ และประเด็นที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง ได้แก่ การแบ่งพื้นที่การปฏิบัติงานเป็นส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาด และมีแคร่หรือรอกยกซากสุกร และปลายล่างสุดของซากอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร โดยมีผู้ปฏิบัติถูกต้องคิดเป็นร้อยละ 17.65 และ 19.61 ตามลำดับ

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของระดับความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติกับข้อมูลพื้นฐาน

ปัจจัยที่มีผลต่อคะแนนความรู้ ได้แก่ อายุ การศึกษา และประสบการณ์ในการทำงานด้านหมูย่างเมืองตรัง ช่วงอายุ 21-40 ปี มีคะแนนความรู้สูงกว่าช่วงอายุ 41-60 ปีและอายุ 60 ปี ขึ้นไป อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) แต่คะแนนของช่วงอายุ 41-60 ปี และอายุ 60 ปี ไม่มีความแตกต่างกัน การศึกษาระดับปริญญาตรีมีคะแนนสูงกว่าการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) และผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานด้านหมูย่างตรัง 1-10 ปี มีคะแนนความรู้สูงกว่าประสบการณ์ฯ 11-20 ปี และ 21 ปีขึ้นไปอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) คะแนนผู้ที่มีประสบการณ์ 11-20 ปี กับ 21 ปีขึ้นไป ไม่มีความแตกต่างกัน ปัจจัยที่มีผลต่อคะแนนทัศนคติ ได้แก่ อายุ และการเคยเกิดเหตุการณ์ร้องเรียน โดยช่วงอายุ 21-40 ปี มีคะแนนสูงกว่าอายุ 61 ขึ้นไปอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) แต่ค่าคะแนนทัศนคติของอายุ 21-40 ปี กับอายุ 41-60 ปี และค่าคะแนนทัศนคติของอายุ 41-60 ปี กับอายุ 60 ปีขึ้นไป ไม่มีความแตกต่างกัน นอกจากนี้ กลุ่มที่เคยเกิดเหตุการณ์ร้องเรียนจะมีคะแนนทัศนคติที่สูงกว่ากลุ่มที่ไม่เคยเกิดเหตุการณ์ร้องเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ปัจจัยที่มีผลต่อคะแนนการปฏิบัติ ได้แก่ ประสบการณ์ในการทำงานด้านหมูย่างเมืองตรัง พบว่า ผู้ที่มีประสบการณ์ที่มากกว่า 21 ปีขึ้นไปมีการปฏิบัติที่ดีกว่าผู้ที่มีประสบการณ์ 11-20 ปี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) แต่คะแนนการปฏิบัติของผู้มีประสบการณ์ 1-10 ปี กับ 11-20 ปี และคะแนนการปฏิบัติของผู้มีประสบการณ์ 1-10 ปี กับ 21 ปีขึ้นไปไม่มีความแตกต่างกัน ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของระดับความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติกับข้อมูลพื้นฐาน

ปัจจัยพื้นฐาน	จำนวนผู้ประกอบการ (ราย)	ค่ากลางของข้อมูล		
		คะแนนความรู้	คะแนนทัศนคติ	คะแนนการปฏิบัติ
เพศ		Median (IQR) [3]	Mean ± SD [1]	Median (IQR) [3]
ชาย	25	75.00 (25.00)	60.40 ± 8.16	33.33 (16.67)
หญิง	26	75.00 (33.33)	58.15 ± 7.69	33.33 (16.67)
อายุ (ปี)		Median (IQR) [4]	Mean ± SD [2]	Median (IQR) [4]
21-40	17	83.33 (16.67) [a]	61.88 ± 7.63 [a]	33.33 (16.67)
41-60	28	66.67 (25) [bc]	59.14 ± 7.86 [ab]	33.33 (16.67)
61 ปีขึ้นไป	6	58.33 (16.67) [c]	52.33 ± 5.28 [b]	37.50 (12.50)
การศึกษา		Median (IQR) [3]	Mean ± SD [1]	Median (IQR) [3]
ต่ำกว่าปริญญาตรี	38	66.67 (25) [a]	58.26 ± 8.15	33.33 (16.67)
ปริญญาตรี	13	83.33 (16.67) [b]	62.15 ± 6.71	33.33 (16.67)

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของระดับความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติกับข้อมูลพื้นฐาน (ต่อ)

ปัจจัยพื้นฐาน	**จำนวนผู้ประกอบการ (ราย)**	**ค่ากลางของข้อมูล**		
		คะแนนความรู้	**คะแนนทัศนคติ**	**คะแนนการปฏิบัติ**
ประสบการณ์ในการทำงานด้านหมูย่างเมืองตรัง (ปี)		Median (IQR) [4]	Mean ± SD [2]	Median (IQR) [4]
1-10 ปี	9	83.33 (12.50) [a]	60.44 ± 9.15	33.33 (16.67) [ab]
11-20 ปี	22	66.67 (27.08) [bc]	57.73 ± 7.62	33.33 (8.33) [a]
21 ปี ขึ้นไป	20	66.67 (31.35) [c]	60.40 ± 7.83	41.67 (16.67) [b]
กำลังการผลิต		Median (IQR) [3]	Mean ± SD [1]	Median (IQR) [3]
1 ตัว	29	66.67 (25)	58.76 ± 8.39	33.33 (16.67)
มากกว่า 1 ตัว	22	75 (41.67)	59.91 ± 7.42	33.33 (16.67)
ลูกจ้าง		Median (IQR) [3]	Mean ± SD [1]	Median (IQR) [3]
มี	38	75.00 (33.33)	58.95 ± 8.60	33.33 (16.67)
ไม่มี	13	66.67 (20.83)	60.15 ± 5.74	33.33 (16.67)
เรื่องร้องเรียน		Median (IQR) [3]	Mean ± SD [1]	Median (IQR) [3]
เคย	15	75.00 (25.00)	62.80 ± 7.12[a]	33.33 (16.67)
ไม่เคย	36	66.67 (31.25)	57.78 ± 7.87[b]	33.33 (16.67)

หมายเหตุ 1. ตัวอักษร [a, b, c] ที่ต่างกันในคอลัมน์เดียวกันของปัจจัยเดียวกันหมายถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

2. ตัวเลข [1,2,3,4] หมายถึง วิธีที่ใช้ทดสอบ ได้แก่ 1; Independent t test 2; One – way ANOVA 3; Mann Whitney U test 4; Kruskal wallis test

ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังต่อการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559

จากการวิเคราะห์ พบว่า ความรู้และทัศนคติมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในทิศทางทางบวกระดับปานกลาง โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r) เท่ากับ 0.54 ($P < 0.05$) ความรู้กับการปฏิบัติมีความสัมพันธ์อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติในทิศทางทางบวกระดับต่ำ โดยมีค่า r เท่ากับ 0.27 ($P \geq 0.05$) และทัศนคติกับการปฏิบัติมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในทิศทางทางบวกระดับต่ำ โดยมีค่า r เท่ากับ 0.39 ($P < 0.05$) ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์จากการหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติ

	ความรู้	**ทัศนคติ**	**วิธีการปฏิบัติ**
ความรู้	1.00		
ทัศนคติ	0.54*	1.00	
การปฏิบัติ	0.27	0.39*	1.00

หมายเหตุ: * ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 95 ($P<0.05$)

ความต้องการของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง

จากการศึกษาความต้องการของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง พบว่า ผู้ประกอบการต้องการสร้างโรงฆ่าสัตว์ กำลังการผลิต 3 ตัว/วัน คิดเป็นร้อยละ 58.82 รองลงมา 5 ตัว/วัน คิดเป็นร้อยละ 25.49 ผู้ประกอบการเกือบทั้งหมดต้องการแบบแปลนต้นแบบโรงฆ่าสัตว์สำหรับผลิตหมูย่างเมืองตรัง คิดเป็นร้อยละ 98.04 ต้องการใช้เงินลงทุนในการก่อสร้างฯ ไม่เกิน 3 ล้านบาท โดยต้องการลงทุนน้อยกว่า 1 ล้านบาท จำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 58.82 รองลงมาต้องการลงทุนอยู่ในช่วง 1-3 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 39.22 ส่วนใหญ่ต้องการแหล่งเงินทุนในการก่อสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์โรงพักสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสีย คิดเป็นร้อยละ 64.71 และต้องการปรับปรุงเตาหมูย่างเดิมเป็นโรงฆ่าสัตว์ ร้อยละ 62.75 ส่วนผู้ประกอบการที่ต้องการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ใหม่ มีพื้นที่สำหรับ

ก่อสร้างและไม่มีพื้นที่สำหรับก่อสร้างเป็นจำนวนใกล้เคียงกัน คิดเป็นร้อยละ 52.63 และ 47.37 ตามลำดับ ส่วนใหญ่ต้องการระยะเวลาในการพัฒนา (สร้างโรงฆ่าสัตว์ใหม่ หรือปรับปรุงอาคารผลิตเดิม) ไม่เกิน 10 ปี โดยมีความต้องการระยะเวลาในการพัฒนา 5 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.14 รองลงมาต้องการระยะเวลาในการพัฒนา 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 35.29 นอกจากนี้ผู้ประกอบการทุกรายต้องการให้เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์อำนวยความสะดวกในการประสานงานกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น โยธาธิการและผังเมืองจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ฯลฯ และต้องการให้มีการส่งเสริมด้านการตลาด ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ความต้องการของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง จำนวน 51 ราย

ความต้องการ	จำนวนผู้ประกอบการ	ร้อยละ
กำลังการผลิตของโรงฆ่าสัตว์ที่ต้องการดำเนินการ (ตัว/วัน)		
1 ตัว	4	7.84
3 ตัว	30	58.82
5 ตัว	13	25.49
10 ตัว	4	7.84
การจัดทำแบบแปลนต้นแบบโรงฆ่าสัตว์สำหรับผลิตหมูย่างเมืองตรัง		
ต้องการ	50	98.04
ไม่ต้องการ	1	1.96
เงินลงทุนในการก่อสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ รวมถึงระบบบำบัดน้ำเสีย (บาท)		
น้อยกว่า 1 ล้าน	30	58.82
1 – 3 ล้าน	20	39.22
มากกว่า 3 ล้าน	1	1.96
แหล่งเงินทุนเพื่อใช้ในการปรับปรุงเตาหมูย่าง		
ต้องการ	33	64.71
ไม่ต้องการ	18	35.29
สถานที่ก่อสร้าง/ปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์		
ปรับปรุงเตาหมูย่างเดิม	32	62.75
ก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ใหม่	19	37.25
- มีพื้นที่สำหรับก่อสร้าง	10	52.63
- ยังไม่มีพื้นที่สำหรับก่อสร้าง	9	47.37
ระยะเวลาในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ สร้างใหม่/ปรับปรุงอาคารผลิตเดิม (ปี)		
3 ปี	7	13.73
5 ปี	22	43.14
8 ปี	3	5.88
10 ปี	18	35.29
15 ปี	1	1.96
เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์อำนวยความสะดวกในการประสานงานกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น โยธาธิการและผังเมืองจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ฯลฯ		
ต้องการ	51	100.00
ไม่ต้องการ	0	0.00
การส่งเสริมด้านการตลาด		
ต้องการ	51	100.00
ไม่ต้องการ	0	0.00

การตรวจประเมินเตาหมูย่างของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง

พบว่า มีผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง จำนวน 5 ราย ได้คะแนนการประเมินสูงสุด 10 คะแนน จาก 23 คะแนน เมื่อจำแนกข้อมูลตามรายการประเมิน ผลเป็นดังนี้

การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์ พบว่า หัวข้อการประเมินที่ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังส่วนใหญ่ผ่านการประเมิน ได้แก่ พื้นที่ตั้งเตาหมูย่างสามารถประกอบกิจการฆ่าสัตว์ได้ตามกฎหมายว่าด้วยผังเมือง ผ่าน 38 ราย คิดเป็นร้อยละ 74.51 มีพื้นที่เพียงพอสำหรับอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสีย ผ่าน 26 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.98 พื้นทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน พื้นมีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวก ทำความสะอาดง่าย ผ่าน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 49.02 มีโรงพักสัตว์ที่แข็งแรง หลังคาป้องกันแสงแดดฝนได้ มีประตู รั้ว หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรง และมีน้ำให้สุกรกิน ผ่าน 20 ราย คิดเป็นร้อยละ 39.22 และไม่มีผู้ประกอบการรายใดผ่านการประเมินในหัวข้อเพดานในพื้นที่ผลิตส่วนสะอาด และอ่างล้างมือ ส่วนรายการตรวจประเมินอื่น ๆ ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังส่วนใหญ่ไม่ผ่านการประเมิน

การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง มีการนำเลือดออกจากตัวสัตว์ โดยปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์และสัตว์ต้องตายก่อนการลวก 36 ราย คิดเป็นร้อยละ 70.59 แต่ในหัวข้ออื่นยังมีการปฏิบัติถูกต้องเป็นส่วนน้อย รวมถึงไม่มีผู้ประกอบการรายใดที่มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบด้วยกระแสไฟฟ้า และไม่มีห้องแยกสำหรับล้างเครื่องในสัตว์ โดยแยกเครื่องในแดงล้างในพื้นที่ส่วนสะอาด และแยกล้างเครื่องในขาวในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด และต้องไม่ทำให้เครื่องในสัตว์สัมผัสพื้นเลย

การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ พบว่า ส่วนใหญ่ไม่ได้ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์ภาชนะบรรจุและเครื่องมือต่าง ๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลังการฆ่า และไม่มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย และอุปกรณ์เครื่องจักรให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ โดยมีผู้ที่ผ่านการประเมินเพียงแค่ร้อยละ 17.65 (9 ราย) และ 19.61 (10 ราย) ตามลำดับ

การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ พบว่า ไม่มีผู้ประกอบการรายใดเลยที่ผ่านการประเมิน ทั้งในหัวข้อ จัดให้มีการตรวจสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ภายใน 24 ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ และจัดให้มีการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์

วิจารณ์ผลการศึกษา

ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังมีความรู้ในระดับดี ทัศนคติปานกลาง และการปฏิบัติในระดับไม่ดี โดยมีความรู้ดีในหมวดการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์ มีทัศนคติดีมาก ต่อประเด็นการให้คำแนะนำของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ในการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์และขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ มีทัศนคติที่ไม่ดีต่อขั้นตอนการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์และการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เป็นการเพิ่มค่าใช้จ่าย และปฏิบัติไม่ถูกต้องเลยเกี่ยวกับการฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

ด้านความรู้ พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ขาดความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ถูกต้องในกระบวนการฆ่าสัตว์ ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากการประชุม/อบรมที่เคยดำเนินการในจังหวัดตรังจะมุ่งเน้นการให้ความรู้เกี่ยวกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 และบทกำหนดโทษฯ รวมถึงการให้คำแนะนำเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลในการปฏิบัติงาน ณ เตาหมูย่าง แต่ไม่เคยจัดฝึกอบรมให้ความรู้

เกี่ยวกับองค์ประกอบของโรงฆ่าสัตว์และกระบวนการฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องให้แก่ผู้ประกอบการ จึงควรให้ความรู้เกี่ยวกับลักษณะโครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ภายในโรงฆ่าสัตว์ รวมถึงกระบวนการฆ่าสัตว์ ชำแหละ และตัดแต่งเนื้อสัตว์ ตามกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564 แก่ผู้ประกอบการเพิ่มเติม เน้นส่งเสริมกลุ่มคนสูงอายุ เนื่องจากมีคะแนนความรู้ในระดับต่ำที่สุด และกลุ่มที่มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า 10 ปีขึ้นไป เป็นลำดับถัดมา โดยหากผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์มีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในการดำเนินการโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย จะส่งผลให้เนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค (สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์, 2551)

สำหรับด้านทัศนคติ พบว่า มีทัศนคติดีมากต่อประเด็นการให้คำแนะนำของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ในการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์และขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ดังนั้น จึงควรรักษามาตรฐานการทำงานของเจ้าหน้าที่ในการอำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการ นอกจากนี้ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่อยากให้เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์ให้ความรู้เพิ่มเติม และคิดว่าหากปรับปรุงเตาหมูย่างให้เป็นไปตามมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ทำให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ และสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์หมูย่างเมืองตรังให้นานมากยิ่งขึ้น จึงควรให้ความรู้และความช่วยเหลือตามความต้องการ ส่วนประเด็นทัศนคติที่ไม่ดี ได้แก่ คิดว่าขั้นตอนการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีความยุ่งยาก และการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เป็นการเพิ่มค่าใช้จ่าย ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากการขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์จำเป็นต้องมีการติดต่อกับหลายหน่วยงาน เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายมีส่วนร่วมในการพิจารณาอนุญาตตั้งแต่ต้น ดังนั้น จะต้องส่งเสริมให้เห็นข้อดีของการขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ รวมถึงอ้างอิงระเบียบและข้อกฎหมายฯ ซึ่งมีความจำเป็นต้องปฏิบัติตาม และเจ้าหน้าที่ให้การช่วยเหลือในการติดต่อประสานงานกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง โดยกลุ่มที่อายุน้อยมีค่าคะแนนทัศนคติดี อาจเป็นไปได้ว่าคนรุ่นใหม่ยอมรับการเปลี่ยนแปลง ยอมรับการปฏิบัติตามกฎหมาย รวมถึงมองเห็นประโยชน์และโอกาสในการประกอบธุรกิจด้านโรงฆ่าสัตว์ รวมทั้งมีแนวคิดว่าการมีโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ส่งผลให้กระบวนการผลิตหมูย่างเมืองตรังมีมาตรฐานและสามารถเผยแพร่ออกสู่สายตาสาธารณชนได้ และกลุ่มผู้ประกอบการที่เคยเกิดเหตุร้องเรียน จะมีคะแนนทัศนคติที่สูงกว่ากลุ่มที่ไม่เคยเกิดเหตุการณ์ร้องเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เนื่องจากเหตุการณ์ร้องเรียนเป็นสิ่งกระตุ้นให้ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังมีความคิดในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และมีมาตรฐานมากยิ่งขึ้น เพื่อลดโอกาสเกิดการร้องเรียนในอนาคต

สำหรับการปฏิบัติ พบว่า ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติไม่เหมาะสมตั้งแต่ไม่มีรั้วหรือมาตรการในการป้องกันสัตว์หรือบุคคลภายนอกไม่ให้เข้าไปในบริเวณพื้นที่สำหรับฆ่าสัตว์ ขั้นตอนการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด เช่น ผู้ประกอบการทุกรายไม่ทำสลบสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ ไม่มีการแบ่งพื้นที่การปฏิบัติงานเป็นส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาด และมีการใช้อุปกรณ์ร่วมกันภายในโรงฆ่าสัตว์ ฯลฯ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังยังไม่ได้รับการอบรมตามกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564 และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจากการศึกษาของอนุสรณ์และปรัศนี (2559) ที่ศึกษาความชุกและปัจจัยเสี่ยงของการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ภาคตะวันตกของประเทศไทย พบว่า อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตไม่สะอาดเป็นปัจจัยเสี่ยงทำให้เชื้อแบคทีเรียปนเปื้อนเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ เนื่องจากอุปกรณ์ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์โดยตรง และเนื่องจากกลุ่มผู้ประกอบการที่ทำการศึกษายังไม่ได้ขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ดังนั้น จึงไม่มีผู้ประกอบการรายใดที่มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ดำเนินการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และตรวจซากสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ สอดคล้องกับการศึกษาของพชรและภาณุพัฒน์ (2564) ที่ประเมินและวิเคราะห์โรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 5 เพื่อพัฒนาเข้าสู่การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ พบว่า โรงฆ่าสัตว์มีการปฏิบัติด้านการตรวจสัตว์ก่อนหลังฆ่าสัตว์

ไม่เหมาะสมตามข้อกำหนด นอกจากนี้ ผู้ประกอบการน้อยมากที่มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างอาคารและอุปกรณ์อย่างสม่ำเสมอ และเห็นได้ว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ประกอบกิจการหมูย่างเมืองตรังมากกว่า 10 ปี และเป็นเตาหมูย่างขนาดเล็ก ส่งผลให้โครงสร้างมีความเสื่อมโทรม สอดคล้องการศึกษาของสุราษฎร์และปราโมทย์ (2563) ซึ่งทำการศึกษาปัจจัยเสี่ยงและการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียในเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี พบว่า โรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็ก ทำการก่อสร้างมาเป็นระยะเวลายาวนาน อาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์มีการเสื่อมสภาพและชำรุดตามระยะเวลาการใช้งาน และพบว่า ผู้ที่มีประสบการณ์สูงจะมีคะแนนการปฏิบัติที่สูงกว่า แต่ในทางกลับกันจากการวิเคราะห์ในประเด็นเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อความรู้กลับพบว่า ผู้ที่มีประสบการณ์น้อยมีคะแนนความรู้ที่สูงกว่า เป็นไปได้ว่าประสบการณ์สูงทำให้มีการปฏิบัติที่ดีกว่า แต่ผู้ประกอบการกลุ่มดังกล่าวจะมีคะแนนความรู้และทัศนคติไม่ดี ดังนั้น การส่งเสริมความรู้และทัศนคติให้แก่กลุ่มคนที่มีการปฏิบัติที่ค่อนข้างดีอยู่แล้ว ทำให้มีโอกาสผลักดันให้ผู้ประกอบการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์

การทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และวิธีการปฏิบัติ พบว่า ความรู้และทัศนคติมีความสัมพันธ์ไปในทิศทางเดียวกันทางบวกในระดับปานกลาง ทัศนคติกับการปฏิบัติมีความสัมพันธ์ไปในทิศทางเดียวกันทางบวก ดังนั้น การมีความรู้ที่ดี ทำให้ทราบข้อดีและประโยชน์ของการขออนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ให้ถูกต้อง มีผลทำให้เกิดทัศนคติที่ดีตามไปด้วย และการมีทัศนคติที่ดี ทำให้มีแรงจูงใจในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ ย่อมส่งผลทำให้เกิดการปฏิบัติที่ดีตามไปด้วย

ด้านความต้องการของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังทุกรายต้องการสร้างโรงฆ่าสัตว์ของตนเอง กำลังผลิตไม่เกิน 10 ตัว/วัน ซึ่งจะจัดเป็นโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็ก (กรมปศุสัตว์, 2551) ต้องการใช้เงินลงทุนจำนวนไม่มากไม่เกิน 3 ล้านบาท และต้องการให้มีการจัดทำแบบแปลนต้นแบบโรงฆ่าสัตว์สำหรับผลิตหมูย่างเมืองตรัง ต้องการแหล่งเงินทุนสำหรับการก่อสร้าง และใช้ระยะเวลาในการพัฒนา/ปรับปรุงไม่เกิน 10 ปี โดยส่วนใหญ่อยากจะปรับปรุงโดยใช้ระยะเวลาไม่เกิน 5 ปี ต้องการให้เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์อำนวยความสะดวกในการประสานงานกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น โยธาธิการและผังเมืองจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ฯลฯ และมีความต้องการส่งเสริมด้านการตลาด สอดคล้องกับการศึกษาของรัฐยาและวรธิดา (2563) ที่ศึกษาสภาพโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต ฆจส.2/กฆ.1 เพื่อพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) ในจังหวัดหนองคาย ปีงบประมาณ 2562 พบว่า โรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่มีขนาดเล็ก มีการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเฉพาะของตนเอง ไม่มีเงินทุนเพียงพอสำหรับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ ดังนั้น เจ้าหน้าที่จึงต้องมีการอำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการในเบื้องต้น ได้แก่ การแนะนำวิธีการพัฒนา/การปรับปรุงเตาหมูย่างให้เป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย มีแบบแปลนต้นแบบโรงฆ่าสัตว์สำหรับผลิตหมูย่างเมืองตรังสำหรับผู้ประกอบการที่ประสงค์จะดำเนินการก่อสร้างใหม่ ร่วมกับหน่วยงานที่รับผิดชอบในการเขียนแบบเพื่อปรับปรุงโครงสร้างเตาหมูย่างที่มีอยู่เดิมแต่ละรายเพื่อให้สามารถขอประกอบกิจการฆ่าสัตว์ได้ตามกฎหมาย หาแหล่งเงินทุนที่มีดอกเบี้ยต่ำ รวมถึงอำนวยความสะดวกในการประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ ในการสร้างโรงฆ่าสัตว์ให้แก่ผู้ประกอบการ เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะพัฒนาให้โรงฆ่าสัตว์สามารถขอออกใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ได้ในที่สุด

การตรวจประเมินเตาหมูย่างเมืองตรังโดยใช้แบบสอบถามประยุกต์จากแบบตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ตามกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564 พบว่า

การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์ ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังส่วนใหญ่ดำเนินการสอบถามการใช้ประโยชน์ที่ดินตามกฎหมายว่าด้วยผังเมืองกับสำนักงานโยธาธิการและผังเมืองจังหวัดแล้ว โดยส่วนใหญ่สามารถประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ณ เตาหมูย่างเดิมได้ แต่มีผู้ประกอบการประมาณครึ่งหนึ่งจะต้องดำเนินการจัดหาที่ดินสำหรับ

การก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ใหม่ เนื่องมาจากที่ดินดังกล่าวเป็นที่ดินเช่าใช้ประโยชน์กับหน่วยงานราชการ ซึ่งไม่สามารถก่อสร้าง/ดัดแปลงอาคารเพิ่มเติมได้ หรือเป็นที่ดินที่ห้ามตั้งโรงฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยผังเมือง รวมถึงที่ดินดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เพียงพอที่จะปรับปรุงเป็นอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสียได้ เมื่อพิจารณาบริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์และโครงสร้างภายในโรงฆ่าสัตว์ พบว่า ส่วนใหญ่ไม่ผ่านการตรวจประเมินในประเด็นไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่มีรั้วรอบบริเวณเตาหมูย่าง ซึ่งเตาหมูย่างมักอยู่ในบริเวณบ้านของผู้ประกอบการ และไม่มีการแบ่งพื้นที่ออกจากบริเวณบ้านพักอย่างชัดเจน ส่วนใหญ่เป็นอาคารเปิดโล่ง ไม่มีการก่อผนังไม่มีฝ้าเพดาน ไม่มีประตูสำหรับเปิดเข้า/ออก จากสภาพดังกล่าวจึงทำให้เตาหมูย่างเมืองตรังไม่สามารถป้องกันสัตว์พาหะได้ รวมถึงการแบ่งพื้นที่การผลิตไม่ชัดเจน ไม่มีการแบ่งพื้นที่เป็นส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดออกจากกัน สอดคล้องกับการศึกษาของรัถยาและวรธิดา (2563) ที่พบว่า อาคารโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่ไม่มีการกั้นแยกพื้นที่สะอาดออกจากส่วนไม่สะอาด และเป็นการฆ่าสัตว์บนพื้นห้อง ส่วนมากไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย เช่นเดียวกันกับการศึกษาของชุมพลและชาญชัย (2555) พบว่า ระบบบำบัดน้ำเสียของโรงฆ่าสัตว์ในจังหวัดชัยภูมิส่วนใหญ่จะเป็นบ่อพักน้ำเสีย ยังไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย หรือมีแต่ไม่เหมาะสม ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังทุกรายไม่ผ่านการประเมินในเรื่องอ่างล้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์และบริเวณห้องสุขา ต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และมีสบู่เหลวหรือน้ำยาล้างมือสำหรับทำความสะอาดเลย เนื่องจากไม่มีอ่างล้างมือในบริเวณโรงฆ่าสัตว์ โดยการศึกษาของอนุสรณ์และปรัศนี (2559) พบว่า การไม่มีอ่างล้างมือติดไว้ทุกห้องการผลิตและห้องสุขา เป็นปัจจัยเสี่ยงทำให้เชื้อแบคทีเรียปนเปื้อนเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์

การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ พบว่า ผู้ประกอบหมูย่างเมืองตรังส่วนใหญ่นำเลือดออกจากตัวสัตว์อย่างสมบูรณ์และสัตว์ตายก่อนการลวก แต่ไม่มีผู้ประกอบการรายใดมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบสัตว์ก่อนการแทงคอเอาเลือดออก เช่นเดียวกับการศึกษาของชุมพลและชาญชัย (2555) พบว่า ด้านการฆ่าสัตว์ยังใช้วิธีทุบหัวและแทงคออยู่ซึ่งไม่เป็นวิธีการฆ่าสัตว์แบบมีมนุษยธรรม (Humane slaughtering) และสอดคล้องกับการศึกษาของวิเชฎฐ์และรัถยา (2556) ที่ศึกษาสภาพการฆ่าสัตว์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร พ.ศ. 2555 พบว่าโรงฆ่าสัตว์ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่วนใหญ่ยังใช้อุปกรณ์ทำให้สัตว์สลบ แบบดั้งเดิม คือ เป็นท่อนไม้หรือท่อนเหล็กทุบหัวทำให้สลบแล้วแทงคอ นอกจากนี้พบว่าโรงฆ่าสัตว์ยังมีขั้นตอนการฆ่าสัตว์ที่ไม่เหมาะสมเนื่องจากผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็ก จึงมีปัญหาด้านต้นทุนการผลิตเมื่อใช้เครื่องทำสลบแบบใช้กระแสไฟฟ้า ส่งผลให้ผู้ประกอบการเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์แบบดั้งเดิม (พชรและภาณุพัฒน์, 2564) ผู้ประกอบการเกือบทุกรายฆ่าสุกรบนพื้นโรงฆ่าสัตว์ และใช้พื้นที่เดียวกันสำหรับล้างเครื่องในขาวและเครื่องในแดงสอดคล้องกับการศึกษาของรัถยาและวรธิดา (2563) ที่พบว่า การฆ่าสุกรทั้งหมดเป็นการฆ่าสัตว์บนพื้นห้องซึ่งเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนเชื้อในเนื้อสัตว์ที่นำไปบริโภค เกิดจากการฆ่าสัตว์และชำแหละเนื้อสัตว์บนพื้นที่ไม่สะอาด รวมถึงการใช้มีด อุปกรณ์ และเครื่องมือร่วมกัน โดยไม่แยกเป็นส่วนการผลิตก็จะยิ่งทำให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนเชื้อได้สูงยิ่งขึ้น และผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่แต่งกายไม่เหมาะสม โดยผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมและมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตไม่สะอาด เป็นปัจจัยเสี่ยงทำให้เชื้อแบคทีเรียปนเปื้อนเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ได้ (อนุสรณ์และปรัศนี, 2559) ซึ่งถ้าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอ การจัดอุปกรณ์ป้องกันตนเองให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่เหมาะสม จัดอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการล้างมือไม่เพียงพอ จะเป็นปัจจัยโน้มนำทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียในเนื้อสัตว์ในอัตราค่อนข้างสูง (สุราษฎร์และปราโมทย์, 2563)

การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ พบว่า ส่วนใหญ่ไม่มีการทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์ภาชนะบรรจุ และเครื่องมือต่าง ๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ และไม่มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย และอุปกรณ์เครื่องจักรให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์

การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ พบว่า ไม่มีผู้ประกอบการรายใดผ่านการประเมิน เนื่องจากไม่มีการขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ และไม่มีการขออนุญาตฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ ตามมาตรา 39 (พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์, 2559)

สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังส่วนใหญ่ไม่มีความพร้อมในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ มีความรู้ในระดับดี ทัศนคติปานกลาง และการปฏิบัติในระดับไม่ดี ต้องมีการให้ความรู้เกี่ยวกับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์เพิ่มเติม เมื่อผู้ประกอบการมีความเข้าใจถึงประโยชน์ของการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย ย่อมสร้างทัศนติที่ดีต่อการขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ส่วนการปฏิบัติในระดับไม่ดี นอกจากการส่งเสริมความรู้และเสริมสร้างทัศนคติที่ดีแล้ว ยังต้องสนับสนุนตามความต้องการของผู้ประกอบการด้วย เช่น การช่วยเหลือหาแหล่งเงินทุน การจัดทำแปลนต้นแบบสำหรับโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็ก กำลังการผลิต 5 ตัว/วัน ตามความต้องการของผู้ประกอบการ ใช้เงินทุนน้อย มีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ไม่ยุ่งยาก มีการประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ เช่น โยธาธิการและผังเมืองจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุขจังหวัด ฯลฯ ต้องการระยะเวลาปรับเปลี่ยนเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์เป็นเวลา 5 ปี การประเมินเตาหมูย่างไม่ผ่านการประเมินในหลายประเด็น และควรให้การส่งเสริมผู้ประกอบการที่ได้คะแนนสูงจากการตรวจประเมินเตาหมูย่าง ที่มีคะแนนความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติระดับปานกลางขึ้นไป ใช้ระยะเวลาในการพัฒนา/ปรับปรุงน้อย และความพร้อมด้านเงินลงทุนเป็นลำดับแรก เนื่องจากเป็นผู้ประกอบการกลุ่มที่มีความพร้อมของเตาหมูย่างสูงกว่ารายอื่น มีโอกาสปรับเพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามหลักเกณฑ์ได้ง่ายกว่า ประเด็นที่เจ้าหน้าที่สามารถส่งเสริมได้ก่อน ได้แก่ การให้ความรู้ เสริมสร้างทัศนคติที่ดี ช่วยหาแหล่งเงินทุนสำหรับรายที่มีความต้องให้การช่วยเหลือ ช่วยประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สร้างแบบแปลนโรงฆ่าตัวอย่าง เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ

1. แต่งตั้งคณะทำงานขับเคลื่อนการพัฒนามาตรฐานหมูย่างเมืองตรัง ประกอบด้วย รองผู้ว่าราชการจังหวัด (ด้านเศรษฐกิจและสังคม) ประธานคณะทำงาน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด โยธาธิการและผังเมืองจังหวัด ท้องถิ่นจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด พาณิชย์จังหวัด นายอำเภอทุกอำเภอ ประธานหอการค้าจังหวัด ประธานชมรมหมูย่างเมืองตรัง ตัวแทนเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร ผู้แทนอาจารย์มหาวิทยาลัยคณะที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอาหาร เป็นคณะทำงาน ปศุสัตว์จังหวัดตรังและหัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ เป็นเลขานุการและผู้ช่วยเลขานุการ ตามลำดับ เพื่อกำหนดกรอบแนวทางการพัฒนาการผลิตหมูย่างเมืองตรัง โดยใช้ข้อมูลผลการศึกษาในครั้งนี้เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการวางกรอบแนวทางการปฏิบัติงาน เป็น 3 ระยะ ดังนี้

1.1 แผนระยะสั้น (1-3 ปี): ให้การสนับสนุนผู้ประกอบการที่มีความพร้อมจะพัฒนาสูงสุด (5 ราย) เป็นกลุ่มที่มีเงินทุน และสถานที่ดำเนินการไม่ติดปัญหาผังเมือง โดยใช้ระยะเวลา ไม่เกิน 3 ปี

1.2 แผนระยะกลาง (3-5 ปี): ให้การสนับสนุนผู้ประกอบการที่มีความพร้อมจะพัฒนาลำดับรองลงมา มีเงินทุน และสถานที่ดำเนินการไม่ติดปัญหาผังเมือง โดยใช้ระยะเวลา ไม่เกิน 5 ปี และรายที่เหลือหากไม่สามารถดำเนินการขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ได้จะต้องนำสุกรเข้าใช้บริการโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์

1.3 แผนระยะยาว (5 ปีขึ้นไป): ผู้ประกอบการทุกรายพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐาน หรือมีการนำสุกรเข้าใช้บริการโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์

2. ให้การส่งเสริมผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังที่มีศักยภาพในการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามความพร้อมของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง โดยส่งเสริมกลุ่มที่มีความพร้อมสูงก่อน ในขณะเดียวกันทำความเข้าใจกับกลุ่มที่มีความพร้อมน้อยกว่าหรือยังไม่มีความพร้อมให้มีความรู้และทัศนคติที่ดีมากยิ่งขึ้น

3. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรังควรให้ความรู้เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังเกี่ยวกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 รวมถึงกฎกระทรวงการขออนุญาตและการอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564 และกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564 ในเบื้องต้น รวมถึงทำความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ อธิบายเหตุผลความจำเป็นในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังคิดว่ายุ่งยากต่อการปฏิบัติ รวมทั้งช่องทางในการยื่นขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

4. จัด Zoning พื้นที่โรงฆ่าสัตว์ให้มีความเหมาะสม โดยเมื่อมีการกำหนดกรอบเวลาที่ชัดเจนแล้ว และมีผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังไม่สามารถขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ได้ตามกรอบเวลาที่กำหนดจะต้องผลักดันผู้ประกอบการเหล่านี้ให้เข้าใช้โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตฯ ต่อไป

5. สร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังให้ได้รับสิทธิพิเศษ เช่น การเปิดพื้นที่จำหน่ายสินค้าในห้างสรรพสินค้า หรือออกบูธแสดงสินค้าในงานของจังหวัด ฯลฯ ให้แก่ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

6. ร่วมกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้องให้การรับรองผลิตภัณฑ์หมูย่างที่มีกระบวนการผลิตเป็นไปตามกฎหมายถูกสุขอนามัย ภายใต้ตราสัญลักษณ์จังหวัดตรัง

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณนายสัตวแพทย์สุรจิต วิชชุวรรณ ปศุสัตว์จังหวัดตรังที่ให้การสนับสนุนในการศึกษาวิจัย ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรัง และสำนักงานปศุสัตว์อำเภอในจังหวัดตรัง ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการเข้าพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลแบบสอบถาม รวมถึงบุคคลากรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยนี้ที่ไม่ได้กล่าวถึงที่ทำให้ผลงานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

กรมทรัพย์สินทางปัญญา. 2549. ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หมูย่างเมืองตรัง. แหล่งที่มา: http://surl.li/bxnss, 20 เมษายน 2565.

กรมปศุสัตว์. 2551. คู่มือการพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2551 หน้า 11, 15 มีนาคม 2564.

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2564. กฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137. ตอนที่ 78 ก. หน้า 6 – 13.

ชุมพล นาครินทร์ และชาญชัย จุลโลบล. 2555. การสำรวจและการวิเคราะห์สภาพโรงฆ่าสัตว์ในจังหวัดชัยภูมิ เพื่อปรับปรุงให้เป็นโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน. แหล่งที่มา: https://pvlo-cpm.dld.go.th/knowledge/research/r002-choumphon.pdf, 15 มีนาคม 2565.

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 133. ตอนที่ 85 ก. ลงวันที่ 26 กันยายน 2559. หน้า 9 – 25.

พชร ศรีประสาท และภานุพัฒน์ ราชคมน์. 2564. การประเมินและวิเคราะห์โรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 5 เพื่อพัฒนาเข้าสู่การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์. แหล่งที่มา: https://region5.dld.go.th/webnew/images/stories/2565/paper/64201165150.pdf, 20 มีนาคม 2565.

รัถยา หมั่นจิตร และวรธิดา แสงรัตน์. 2563. การศึกษาสภาพโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต ฆจส. 2/กฆ. 1 เพื่อพัฒนาเข้าสู่มาตรฐาน การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) ในจังหวัดหนองคาย ปีงบประมาณ 2562. แหล่งที่มา: https://pvlo-uth.dld.go.th/webnew/images/paper/full%20paper%20rathaya.pdf, 20 มีนาคม 2565.

วิเชฏฐ์ ยาทองไชย และรัถยา หมั่นจิตร. 2556. การศึกษาสภาพการฆ่าสัตว์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร พ.ศ. 2555. แหล่งที่มา: https://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2016-05-01-14-51-22/2016-05-03-03-24-22/77-2555, 20 มีนาคม 2565.

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. 2551.การประเมินโรงฆ่าสัตว์ และคุณภาพเนื้อสัตว์ภายในประเทศ ใน: การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ แหล่งที่มา: http://ethesisarchive.library.tu.ac.th/thesis/2015/TU_2015_5501033111_4215_3144.pdf, 20 มีนาคม 2565.

สุภาวดี นาคบรรพ์. 2562. “หมูย่างเมืองตรัง” เส้นทางภูมิปัญญาอาหารจีนสู่เมนูไทยท้องถิ่น. แหล่งที่มา: https://so04.tci-thaijo.org/index.php/jfood/article/download/255126/172869/, 20 เมษายน 2565.

สุราษฎร์ สัทธิง และปราโมทย์ ค่ายชัยภูมิ. 2563. ปัจจัยเสี่ยงและการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียในเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี ปี พ.ศ. 2562. แหล่งที่มา: https://region6.dld.go.th/webnew/images/150/surad2562-2.pdf, 20 มีนาคม 2565.

อนุสรณ์ สังข์ผาด และปรัศนี ชูรัตน์. 2559. ความชุกและปัจจัยเสี่ยงของการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียในเนื้อสุกร จากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ภาคตะวันตกของประเทศไทย. แหล่งที่มา: https://region7.dld.go.th/webnew/images/region7-2562/Yuttasart/Academic_work/2559/22559.pdf, 20 เมษายน 2565.