

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
Food and Drug Administrationวารสารอาหารและยา
ปีที่ 30 ฉบับที่ 2 (2566): พฤษภาคม - สิงหาคม
<https://he01.tci-thaijo.org/index.php/fdajournal/index>THAI FOOD AND DRUG JOURNAL
Vol. 30 No. 2 (2023): May - August

ความรู้และทัศนคติการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยของผู้บริโภค

พิมพ์มาดา คุณปลื้ม¹, ปริณทร ชลายนานนท์², ชยุต วงศ์วิชัยภรณ์³, ทัพพสาร สุขสุธรรมวงศ์³, นลัคสร่า กันแก้ว⁴,
ณัฐวิฑิต ไชยอรนันท์⁵, ศุภชัย เสงจิตตระกูล⁶, อธิันตรา จิระสานต์⁷, บุญนิสา คิตมมงคล⁸, ชนาสิน คิตมมงคล⁸,
ปณณทัต อรุณพัลลภ⁹, ศุจิมน มังคลรังษี¹⁰

¹โรงเรียนสาธิตพัฒนาฝ่ายมัธยม ²โรงเรียนประชาคมนานาชาติ ³โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา ⁴โรงเรียนสามัคคีวิทยาคม

⁵โรงเรียนนานาชาติเอกมัย ⁶โรงเรียนบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) ⁷โรงเรียนนานาชาติสิงคโปร์ กรุงเทพฯ

⁸โรงเรียนสาธิตแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการศึกษา ⁹โรงเรียนกรุงเทพคริสเตียนวิทยาลัย

¹⁰มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ

ที่อยู่ติดต่อ: ศุจิมน มังคลรังษี มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ บางนา-ตราด กม.26 บางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ 10570
khunsujimon@gmail.com

Knowledge and Attitude on Buying Safety Pork for Consumers

Pimmada Koonpluem¹, Printorn Chalainanont², Chayut Wongvichayaporn³, Tappasarn Suksuthamwong³,
Nalaksara Kankaew⁴, Natwithit Chaiorranan⁵, Suppachai Hengchittrakool⁶, Thi-Antra Chirasarn⁷,
Bunnisa Kidmongkhon⁸, Chanasin Kidmongkhon⁸, Punnatut Aroonpanlop⁹, Sujimon Mungkalarungsi¹⁰

¹Satit Pattana School, ²International Community School, ³Triam Udom Suxsa School, ⁴Samakke Witthayakhom School,

⁵Ekamai International School, ⁶Bodindecha (Sing Singhaseni) School, ⁷Singapore International School of Bangkok,

⁸Kasetsart University Laboratory School Center for Educational Research and development, ⁹Bangkok Christian College,

¹⁰Assumption University, Bangkok

Contact address: Sujimon Mungkalarungsi, Assumption University, Na-Trad Km 26, Bangsaothong, Samuthprakarn,
10570, Thailand, khunsujimon@gmail.com

Received: 11 January 2023, **Revised:** 9 Jun 2023, **Accepted:** 27 June 2023

Abstract

Background: Pork is an important meat ingredient because most people consume it. Consumers prefer to buy pork with a red colour since they believed that the pork is fresh. This caused some groups of pig farmers to inject Ractopamine or beta-agonist to pigs which it was a prohibited substance used in animal feed. Whether the human body is exposed to these red meat accelerator chemicals, it can cause health problems. Hence, this study aimed to assess the level of knowledge and attitude regarding buy safety pork among consumers.

Objectives: To assess knowledge and attitude towards buying safe pork and to study factors that influence consumers' attitudes.

Methods: This study was a survey research. Data were collecting with the Google Form online questionnaire during October-November 2022. Sample group aged between 18 and 60 years old who lived in Bangkok, Thailand, and accessed the internet. The number of samples was set at 345 with a 95% confidence level; a total of 710 samples were collected. The data was analysed using descriptive statistics including frequency, mean, percentage, and standard deviation, as well as inferential statistic by multiple regression analysis.

Result: In the 710 respondents, a majority were female (59.0%), aged 40–49 years old (38.3%), were full-time employees (36.2%), had a monthly household income of more than 35,000 baht (49.9%), had a family of 4-6 people (51.5%), and had a family of 4-6 people (50.4%). Sources that bought pork found that most of them buy pork at super markets. 52.3% of the most frequently purchased pork was red meat 20.7%. When studying the knowledge score on buying safe pork, it was found to be in the middle level, averaging 3.80 out of 5. The top two most correct questions were knowledge about buying safe fresh pork and being aware of contaminants that may accompany pork, with 91.97% and 81.27% answered correctly, respectively. But the least correctly answered question is red meat accelerators and their health hazards. 66.62%. The next issue was that the study of attitudes towards buying safe pork found that the average intermediate level was 18.62 units in total of 25. The subjects paid more attention to the characteristics of the pork, such as flexibility and no bruising, than the colour of fresh pork. Statistically significant factors that predict attitudes towards safe pork selection are monthly family income and the number of times to buy fresh pork per week, with a p-value of <0.05.

Conclusion: The subjects living in Bangkok had knowledge and attitudes towards buying pork at an intermediate level. Knowledge of red meat accelerators and health hazards was still unknown, including factors such as monthly family income and where to buy pork most often. Therefore, public relations should be done to educate more people and promote safe buying.

Keywords: knowledge, attitude, safety pork, beta-agonist, consumers

บทคัดย่อ

ความสำคัญ: เนื้อหมูเป็นวัตถุดิบอาหารเนื้อสัตว์ที่สำคัญ เพราะประชาชนส่วนใหญ่นิยมบริโภคเนื้อหมู ผู้บริโภคต้องการนิยมนำเนื้อสัน มีสีแดง เพราะทำให้รู้สึกว่าเป็นเนื้อหมูสวย และสด ทำให้ผู้เลี้ยงหมูบางกลุ่มได้มีการฉีดยาเร่งโตพาส (สารเร่งเนื้อแดง) ในหมูที่เลี้ยงไว้ หากร่างกายได้รับสารเร่งเนื้อแดง อาจก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพได้ งานวิจัยนี้ศึกษาระดับความรู้ และทัศนคติในการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยของผู้บริโภค

วัตถุประสงค์: เพื่อวัดความรู้และทัศนคติในการเลือกซื้อเนื้อหมู และศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อทัศนคติในการเลือกซื้อเนื้อหมู

วิธีการศึกษา: การศึกษานี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงสำรวจ เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามออนไลน์ Google Form ในช่วงเดือนตุลาคม - พฤศจิกายน พ.ศ. 2565 เลือกกลุ่มตัวอย่างโดยสุ่มแบบบังเอิญ (accidental sampling) จากตัวอย่างอายุระหว่าง 18-60 ปี ที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานครที่เข้าถึงอินเทอร์เน็ตได้ กำหนดจำนวนตัวอย่างที่ 345 ตัวอย่างที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 สามารถเก็บตัวอย่างได้ทั้งสิ้น 710 ตัวอย่าง วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติเชิงอนุมาน สมการถดถอยพหุคูณ

ผลการศึกษา: จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 710 คน คุณลักษณะของตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 59.0 อายุ 40-49 ปี ร้อยละ 38.3 ประกอบอาชีพพนักงานประจำ ร้อยละ 36.2 สถานภาพสมรส ร้อยละ 49.9 มีรายได้ครอบครัวต่อเดือนมากกว่า 35,000 บาท ร้อยละ 51.5 ขนาดของครอบครัว 4-6 คน ร้อยละ 50.4 สำหรับแหล่งที่ซื้อเนื้อหมูพบว่า ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อหมูที่ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้อยละ 52.3 ส่วนของเนื้อหมูที่เลือกซื้อบ่อยสุดคือเนื้อแดง ร้อยละ 20.7 เมื่อศึกษาถึงคะแนนความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อ

เนื้อหมูปลอดภัยพบว่าอยู่ในระดับกลาง เฉลี่ย 3.80 จากคะแนนเต็ม 5 ส่วนข้อความที่ตอบถูกมากที่สุด 2 อันดับแรกคือความรู้เกี่ยวกับการซื้อเนื้อหมูสดปลอดภัย และตระหนักถึงสารปนเปื้อนที่อาจมากับเนื้อหมู โดยตอบถูกร้อยละ 91.97 และ 81.27 ตามลำดับ แต่คำถามที่ตอบถูกต้องน้อยที่สุดคือสารเร่งเนื้อแดง กับอันตรายต่อสุขภาพ ร้อยละ 66.62 ประเด็นต่อมาคือการศึกษาทัศนคติต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยพบว่าอยู่ในระดับกลางเฉลี่ย 18.62 หน่วย จากคะแนนเต็ม 25 โดยผู้กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับคุณลักษณะของเนื้อหมู เช่น มีความยืดหยุ่น ไม่มีรอยชำ หรือจ้ำมากกว่าสีของเนื้อหมูสด ส่วนปัจจัยที่มีอำนาจทำนายทัศนคติต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ คือ รายได้ครอบครัวต่อเดือน และจำนวนครั้งในการซื้อเนื้อหมูสดต่อสัปดาห์ ที่ $p\text{-value} < 0.05$)

สรุปผล: กลุ่มตัวอย่างที่อาศัยในกรุงเทพมหานครมีความรู้และทัศนคติในการเลือกซื้อเนื้อหมูในระดับกลาง ความรู้เกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดงกับอันตรายต่อสุขภาพยังมีจำนวนตัวอย่างที่ไม่รู้ ส่วนปัจจัยด้านรายได้ ครอบครัวต่อเดือน และสถานที่เลือกซื้อเนื้อหมูปวยสุด ส่งผลต่อทัศนคติการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย ดังนั้น ควรประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ประชาชนให้มากขึ้นเพื่อส่งเสริมการเลือกซื้อปลอดภัยที่ถูกต้องต่อไป

คำสำคัญ: ความรู้ ทัศนคติ เนื้อหมูปลอดภัย สารเร่งเนื้อแดง ผู้บริโภค

บทนำ

เนื้อหมูเป็นหนึ่งในวัตถุดิบอาหาร เนื่องจากมีรสชาติดี และมีคุณค่าทางโภชนาการ เนื้อหมูเป็นสินค้าอาหารสำคัญมีการบริโภคทั้งในประเทศและส่งออกจำหน่ายต่างประเทศ โดยในปี พ.ศ. 2565 มีปริมาณการบริโภคเนื้อหมู 1.15 ล้านตัน ซึ่งร้อยละ 99 เป็นสุกรที่ผลิตได้ภายในประเทศ และมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อหมูจากต่างประเทศปริมาณ 267 ตัน¹ ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูมีทั้งที่เป็นเนื้อสด เนื้อแช่แข็ง และเนื้อที่แปรรูปแล้ว เช่น เนื้อกระป๋อง แสม เบคอน และไส้กรอก เป็นต้น สำหรับประเทศไทยเนื้อหมูเป็นวัตถุดิบอาหารเนื้อสัตว์ที่สำคัญ เพราะประชาชนส่วนใหญ่นิยมบริโภคเนื้อหมู² จึงทำให้เนื้อหมูเป็นที่ต้องการของตลาดอย่างมาก ผู้บริโภคต้องการนิยมเลือกซื้อ

เนื้อสัน มีสีแดง เพราะทำให้รู้สึกว่าเป็นเนื้อหมูสวยและสด ทำให้ผู้เลี้ยงหมูบางกลุ่มได้มีการฉีดสารแรคโตพามีนหรือสารเร่งเนื้อแดง (Ractopamine) ในหมูที่เลี้ยงไว้ เนื่องจากหมูที่ได้รับสารเร่งเนื้อแดงจะมีน้ำหนักตัวเพิ่มขึ้นโดยใช้อาหารน้อยลง ตัวอย่างเช่น หมูที่ได้รับแรคโตพามีนจะมีน้ำหนักเพิ่มขึ้นจาก 60 kg เป็น 100 kg ได้เร็วกว่าปกติ 4 วัน ในขณะที่ให้อาหารน้อยลง 18.5 kg และมีน้ำหนักกล้ามเนื้อเพิ่มขึ้นประมาณ 3 kg นี่เป็นแรงจูงใจอย่างดีให้ผู้เลี้ยงหมูใช้สารเร่งเนื้อแดงเพื่อเพิ่มผลผลิต ลดต้นทุนการเลี้ยง และผลิตเนื้อหมูให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค³⁻⁴

สารเร่งเนื้อแดง เป็นสารสังเคราะห์ในกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (Beta-agonist) มีด้วยกันหลายชนิด

เช่น เคลนบูเทอรอล (Clenbuterol) ซิลปาเทอรอล (Zilpaterol) และแรคโตพามีน เป็นต้น สารในกลุ่มนี้มีฤทธิ์ส่งเสริมการเปลี่ยนไขมันเป็นกล้ามเนื้อ และลดการสะสมไขมันในเนื้อเยื่อ จึงถูกนำมาใช้ผสมในอาหารสัตว์ที่ใช้เลี้ยงวัว ไก่วง และหมู เพื่อเพิ่มปริมาณเนื้อแดงและลดไขมันลง ตอบโจทย์ความนิยมของผู้บริโภคที่รักสุขภาพที่ไม่ต้องการบริโภคเนื้อสัตว์ติดไขมัน และความนิยมบริโภคเนื้อหมูสีแดงสวย³ แต่การบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่ มีผลต่อการทำงานของระบบประสาทที่ควบคุมการทำงานของกล้ามเนื้อหัวใจ กล้ามเนื้อเรียบของหลอดเลือด หลอดลม และ กระเพาะปัสสาวะ เป็นต้น อาจมีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย วิงเวียนศีรษะ บางรายมีอาการเป็นลม นอนไม่หลับ คลื่นไส้ อาเจียน มีอาการทางจิตประสาท และเป็นอันตรายมากสำหรับหญิงมีครรภ์และผู้ที่เป็โรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง เบาหวาน และโรคไฮเปอร์ไทรอยด์⁵ ในต่างประเทศเคยมีการรายงานพบผู้ป่วยได้รับพิษจากการบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีสารเร่งเนื้อแดงปนเปื้อนจนทำให้เกิดอาการเจ็บป่วยทางร่างกายหลายต่อหลายครั้ง ครั้งแรกที่มีการรายงานเกิดขึ้นในยุโรปช่วงปี ค.ศ. 1990 พบผู้ได้รับพิษมีอาการกล้ามเนื้อสั่น ใจสั่น หัวใจเต้นผิดปกติ ปวดศีรษะ อาเจียน มีไข้ ต่อมา มีรายงานพบผู้ป่วยมีอาการลักษณะเดียวกันจากการได้รับพิษในอีกหลายประเทศทั้งในยุโรปและเอเชียต่อเนื่องมาอีกหลายปี โดยสารที่คาดว่าก่อให้เกิดพิษคือเคลนบูเทอรอล ซึ่งออกฤทธิ์ระยะยาว ตกค้างอยู่ในอาหารได้นานกว่าสารเร่งเนื้อแดงชนิดอื่น ๆ ทำให้เกิดอาการพิษแบบเฉียบพลัน แม้พิษจากเคลนบูเทอรอลจะไม่ส่งผลร้ายแรงถึงชีวิต แต่หากได้รับในปริมาณที่สูงกว่าการใช้รักษาทางการแพทย์ก็อาจทำให้เกิดอันตราย

พ.ศ. 2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มบีตา-อะโกนิสต์ กำหนดให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มบีตา-อะโกนิสต์ และเกลือของสารกลุ่มนี้ รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลายหรือเมแทบอไลต์ (Metabolite) ของสารดังกล่าวด้วยการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีตามวรรคหนึ่งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไขและวิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งมีความผิดตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 มาตรา 6 (5), 57⁶

มีการตรวจพบสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมูที่นำมาจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค^{4,7-8} ทำให้ประชาชนต้องเสี่ยงกับการได้รับสารเร่งเนื้อแดง และสารปนเปื้อนอื่น ๆ จากปัญหาดังกล่าว ผู้วิจัยจึงศึกษาความรู้ และทัศนคติต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยโดยใช้ทฤษฎี ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ (KAP model) ที่ให้ความสำคัญกับตัวแปร 3 ตัว คือ ความรู้ (knowledge) ทัศนคติ (attitude) และการยอมรับปฏิบัติ (practice) ของผู้รับสาร อันมีผลกระทบต่อพฤติกรรมจากการรับสารนั้น ๆ การเปลี่ยนแปลงนี้จะเกิดขึ้นในลักษณะต่อเนื่อง กล่าวคือ เมื่อผู้รับสารได้รับสารจะทำให้เกิดความรู้ เมื่อเกิดความรู้จะส่งผลต่อทัศนคติ และส่งผลต่อการปฏิบัติ

ในการศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อวัดความรู้ และทัศนคติ ในการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย และศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อทัศนคติ ในการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย ของประชาชนอายุ 18-60 ปี ที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร เนื่องจากกลุ่มอายุนี้เป็นกลุ่มที่สามารถดูแลตัวเอง

เรื่องอาหารการกิน และเนื่องจากกรุงเทพมหานคร เป็นเมืองหลวงของประเทศไทย และเป็นพื้นที่ที่มี ประชากรอาศัยอยู่มากที่สุดของประเทศ เนื่องจาก มีผู้ที่อาศัยอยู่มากจึงมีความต้องการบริโภคอาหาร ในปริมาณมากเมื่อเทียบกับจังหวัดอื่น ๆ ในประเทศ ไทย จึงทำให้มีวัตถุดิบอาหารต่าง ๆ รวมทั้ง เนื้อสัตว์ จากต่างพื้นที่เข้ามาจำหน่ายสำหรับผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานครเป็นจำนวนมาก และผลการ ศึกษาครั้งนี้เป็นข้อมูลในการเสริมสร้างพฤติกรรม การเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยอย่างถูกต้อง เพื่อ หลีกเลี่ยงปัญหาสุขภาพที่อาจตามมาเนื่องจากการ บริโภคเนื้อหมูไม่ปลอดภัย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาความรู้และทัศนคติในการ เลือกซื้อเนื้อหมู
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อทัศนคติ ในการเลือกซื้อเนื้อหมู

ระเบียบวิธีการวิจัย

วิธีวิจัย

การศึกษานี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงสำรวจ (survey research) ระหว่าง 1 พฤศจิกายน- 25 ธันวาคม พ.ศ. 2565

กลุ่มตัวอย่าง

เป็นกลุ่มตัวอย่างประชาชนที่อาศัยอยู่ใน กรุงเทพมหานคร อายุระหว่าง 18-60 ปี ที่สามารถ เข้าถึงอินเทอร์เน็ตได้ โดยสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ

(accidental sampling) คำนวณจำนวนตัวอย่าง ซึ่งไม่ทราบจำนวนประชากร (infinite population) ด้วยสูตรของ Cochran⁹ ที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95 ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างจำนวน 345.744 ตัวอย่าง โดยได้เก็บตัวอย่างทั้งสิ้นจำนวน 710 ตัวอย่าง

เครื่องมือที่ใช้

แบบสอบถามออนไลน์กูเกิ้ลฟอร์ม (Google form) ที่ตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์ อาหาร 3 ท่าน และทดสอบกับตัวอย่างจำนวน 10 ตัวอย่าง มีค่า IOC เท่ากับ 0.8 แบบสอบถาม ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ สถานภาพสมรส รายได้ จำนวนสมาชิก ในครอบครัว สถานที่เลือกซื้อเนื้อหมู และส่วนของ เนื้อหมูที่ซื้อ

ส่วนที่ 2 ระดับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมู มี 5 ข้อ ครอบคลุมหัวข้อ เกี่ยวกับสารเคมีปนเปื้อนในเนื้อหมู อันตรายจากการได้รับสารเคมีปนเปื้อนจากการบริโภค และการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย โดยลักษณะคำถาม มี 3 ตัวเลือก โดยมีข้อที่ถูกต้องเพียง 1 ข้อ โดยคะแนนที่ตอบจะถูกนำมารวมกัน

ส่วนที่ 3 ทัศนคติที่ต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย มีทั้งหมด 5 ข้อ ครอบคลุมประเด็น เกี่ยวกับทัศนคติต่อคุณลักษณะของเนื้อหมู และ ตรารับรองคุณภาพสินค้า ลักษณะคำถามเป็น ตัวเลือกแบบ มาตราวัดแสดงความคิดเห็น (Likert

scale) 5 ระดับ คือ 5 เห็นด้วยที่สุด 4 เห็นด้วย 3 เฉยๆ 2 ไม่เห็นด้วย และ 1 ไม่เห็นด้วยที่สุด

การรวบรวมข้อมูล

ส่งแบบสอบถาม Google form ผ่านกลุ่มสื่อสังคมออนไลน์ เช่น กลุ่มไลน์ Open chat กลุ่มเฟซบุ๊ก เช่น กลุ่มตลาดซื้อขายสินค้า กลุ่มการศึกษา กลุ่มท่องเที่ยว กลุ่มหางาน กลุ่มการลงทุน กลุ่มกีฬา ระหว่างวันที่ 15-30 ตุลาคม พ.ศ. 2565 รวม 15 วัน จากนั้นคัดเข้าเฉพาะผู้ตอบแบบสอบถามที่อาศัยในกรุงเทพมหานคร

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. วิเคราะห์ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถามด้วยสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติเชิงอนุมาน (inferential statistics) โดยใช้สมการถดถอยเชิงเส้น (multiple regression analysis) กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ $p\text{-value} > 0.05$

2. การแปลผลคะแนนความรู้การเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยจากพิษของคะแนนระหว่าง 0-5 คะแนน โดยที่คะแนนตั้งแต่ร้อยละ 80 (4.00-5.00 คะแนน) ขึ้นไปหมายถึงมีความรู้ระดับสูง คะแนนร้อยละ 60-79 (3.00-3.99 คะแนน) หมายถึงระดับกลาง และต่ำกว่าร้อยละ 60 (ต่ำกว่า 3.00 คะแนน) หมายถึงระดับต่ำ

3. การแปลผลคะแนนทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย จากมาตรวัด 5 ระดับ ระดับ 5 คือมีทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยสูงสุด และมีทัศนคติถูกต้องต่ำสุดคือระดับ 1 คะแนนที่ได้จะถูกนำมารวมกัน พิสัย

ของคะแนนรวมทั้งหมดเท่ากับ 5-25 คะแนน โดยคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 80 (20-25 คะแนน) ขึ้นไปหมายถึงมีทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยระดับสูง คะแนนร้อยละ 60-79 (15-19 คะแนน) หมายถึงมีทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยอยู่ระดับกลาง และคะแนนต่ำกว่าร้อยละ 60 (ต่ำกว่า 19 คะแนน) หมายถึงมีทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยอยู่ระดับต่ำ

นิยามศัพท์

หมูเนื้อแดง หมายถึง หมูสันในมีลักษณะเป็นสีชมพูอ่อน

ตลาดสด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสียง่าย ซูเปอร์มาร์เก็ต หมายถึง ร้านค้าสมัยใหม่ (modern trade) อยู่ในห้างสรรพสินค้า หรือเป็นร้านสะดวกซื้อปรับอากาศ

ผลการศึกษา

1. ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 710 คน เป็นเพศหญิงร้อยละ 59.00 ส่วนใหญ่อายุ 40-49 ปี ร้อยละ 38.30 อาชีพพนักงานประจำ ร้อยละ 36.20 รองลงมาเป็นนักเรียนนักศึกษา และเจ้าของธุรกิจ ร้อยละ 19.00 และ 18.20 สถานภาพแต่งงาน ร้อยละ 49.90 มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 35,000 บาท ร้อยละ 51.50 รองลงมาต่ำกว่า 15,000 บาท ร้อยละ 25.40 มีจำนวนสมาชิกในครอบครัว 4-6 คน ร้อยละ 50.40 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกซื้อ

เนื้อหุส่วนใหญ่จากซูเปอร์มาร์เก็ต ร้อยละ 52.30 และส่วนของเนื้อหุที่เลือกซื้อบ่อยสุดคือเนื้อหุบด ร้อยละ 22.70 (ดังตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ตัวแปร	จำนวน	ร้อยละ
เพศ ชาย	291	41.0
หญิง	419	59.0
อายุ <20 ปี	125	17.6
20-29 ปี	52	7.3
30-39 ปี	85	12.0
40-49 ปี	272	38.3
มากกว่า 49 ปี	176	24.8
อาชีพ พนักงานประจำ	257	36.2
นักเรียน/นักศึกษา	135	19.0
เจ้าของธุรกิจ	129	18.2
ครู/อาจารย์	64	9.0
แม่บ้าน	58	8.2
อื่น ๆ	67	9.4
สถานภาพ แต่งงาน	354	49.9
โสด	323	45.5
หย่าร้าง/ แยกทาง	33	4.6
รายได้/เดือน <15,000 บาท	180	25.4
15,001-25,000 บาท	97	13.7
25,001-35,000 บาท	67	9.4
>35,000 บาท	366	51.5
สมาชิกครอบครัว 1-3 คน	284	40.0
4-6 คน	358	50.4
>6 คน	68	9.6
สถานที่ซื้อบ่อยที่สุด		
ซูเปอร์มาร์เก็ต	371	52.3
ตลาดสด	305	43.0
อื่น ๆ	34	4.8
ส่วนของเนื้อหุที่ซื้อบ่อยที่สุด		
หุบด	161	22.7
หุเนื้อแดง	147	20.7
สันคอหุ	115	16.2
หุสันใน	109	15.4
หุสามชั้น	96	13.5
หุสันนอก	82	11.5
รวม	710	100

2. ความรู้ในการเลือกซื้อเนื้อหุปลอดภัย

จากการทดสอบระดับความรู้ความเข้าใจในกลุ่มตัวอย่างต่อการเลือกซื้อเนื้อหุเกี่ยวกับความรู้ด้านสารเคมีปนเปื้อนในเนื้อหุ อันตรายจากการได้รับสารเคมีปนเปื้อนจากการบริโภค และการเลือกซื้อเนื้อหุปลอดภัย พบว่าส่วนใหญ่มีความรู้ในการเลือกซื้อเนื้อหุปลอดภัยอยู่ระดับสูง ร้อยละ 66.48 รองลงมาเป็นระดับกลาง และต่ำ ร้อยละ 22.97 และ 10.28 (ดังตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ระดับความรู้ในการเลือกซื้อเนื้อหุปลอดภัย

จำนวน	ร้อยละ	คะแนน	ระดับ
472	66.48	4.00-5.00	สูง
163	22.97	3.00-3.99	กลาง
73	10.28	< 3.00	ต่ำ

เมื่อวิเคราะห์ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหุปลอดภัยจำแนกเป็นรายข้อจาก 5 ข้อ พบว่า 2 คำถามที่มีผู้ตอบถูกมากที่สุด ได้แก่ เลือกซื้อเนื้อหุปลอดภัยทำได้อย่างไรบ้าง (คำตอบที่ถูกต้องคือ ควรเลือกที่มีสีชมพูอ่อนธรรมชาติ ไม่แดงเกินไป ไม่ซีดเกินไป กดแล้วเป็นรอยบุ๋ม) และสารเคมีใดบ้างที่พบว่าปนเปื้อนในเนื้อหุบ่อยที่สุดและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค (คำตอบที่ถูกต้องคือ สารเร่งเนื้อแดง) โดยตอบถูกร้อยละ 91.97 และ 81.27 ตามลำดับ คำถามที่มีผู้ตอบถูกน้อยที่สุดคือ สารเร่งเนื้อแดงมีอันตรายต่อสุขภาพอย่างไร (คำตอบที่ถูกต้องคือ มีอาการปวดศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ผิดปกติ บางรายมีอาการเป็นลม เป็นอันตรายอย่างยิ่ง ต่อหญิงมีครรภ์และยังเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งได้) ร้อยละ 66.62 (ดังตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ตัวแปร	จำนวน	ร้อยละ
1. การเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยทำได้ อย่างไรบ้าง	653	91.97
2. สารเคมีที่พบว่าปนเปื้อนในเนื้อหมูปวยที่สุด และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	577	81.27
3. หากรับประทานเนื้อหมูมีสารเร่ง เนื้อแดงในปริมาณสูงจะมีอาการอย่างไร	520	73.24
4. สารเร่งเนื้อแดงคืออะไร	478	68.32
5. สารเร่งเนื้อแดงมีเป็นอันตรายต่อ สุขภาพอย่างไร	437	66.62

3. ทักษะที่ต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับทักษะที่ต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยอยู่ระดับกลาง ร้อยละ 47.46 รองลงมาคือทักษะที่ต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยระดับสูง ร้อยละ 41.13 และมีทักษะที่ต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยระดับต่ำ 11.41 ตามลำดับ (ดังตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่มีทัศนคติที่ถูกต้องในการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยในแต่ละระดับ (n=710)

จำนวน	ร้อยละ	คะแนน	ระดับ
292	41.13	20-25	สูง
337	47.46	15-19	กลาง
81	11.41	< 15	ต่ำ

ผลการวิเคราะห์ทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า คำถามเกี่ยวกับทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยที่มีผู้เห็นด้วยที่สุดจำนวนมากที่สุด คือ เนื้อหมูที่มีกลิ่น มีรอยชำ จำเป็นเลือกจุด ๆ เป็นเนื้อหมูที่ไม่มีคุณภาพ ไม่ควรซื้อมาบริโภค ร้อยละ 73.9 รองลงมา โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.37 เต็ม 5.0 ลำดับถัดมาเป็นข้อ เนื้อหมูที่คุณภาพดี คือเนื้อหมูที่มีความยืดหยุ่น กดแล้วไม่มีรอยบุ๋ม เนื้อไม่แข็งจนเกินไป ร้อยละ 45.8 มีคะแนนเฉลี่ย 4.15 ส่วนทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยที่มีผู้เห็นด้วยที่สุดจำนวนน้อยที่สุด คือ เนื้อหมูที่มีสีแดงสดจะมีรสชาติที่ดีกว่าเนื้อหมูที่มีสีซีด หรือสีชมพู ร้อยละ 18 และเนื้อหมูที่มีสีแดงคือเนื้อหมูที่สดใหม่ มีคุณภาพ ร้อยละ 19.6 โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.23 (ดังตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของทัศนคติต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยจำแนกรายข้อ

ทัศนคติต่อการเลือกซื้อ	จำนวน	เห็นด้วยที่สุด	เห็นด้วย	เฉย ๆ	ไม่ค่อยเห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ค่าเฉลี่ย	SD
1. เนื้อหมูที่มีสีแดงคือเนื้อหมูที่สดใหม่ มีคุณภาพ	710	19.6	23.7	32.1	9.9	14.8	3.23	1.287
2. การเลือกซื้อเนื้อหมูที่มีตรารับรองคุณภาพ "Q" บนบรรจุภัณฑ์จะได้เนื้อหมูที่มีคุณภาพดี ปราศจากสารปนเปื้อนกว่าซื้อที่ตลาดสด	650	34.8	31.6	24.9	3.52	5.2	3.87	1.091
3. เนื้อหมูที่คุณภาพดี คือเนื้อหมูที่มีความยืดหยุ่น กดแล้วไม่มีรอยบุ๋ม เนื้อไม่แข็งจนเกินไป	710	45.8	31.8	17.5	1.6	3.4	4.15	0.988
4. เนื้อหมูที่มีกลิ่น มีรอยชำ จำเป็นเลือกจุด ๆ เป็นเนื้อหมูที่ไม่มีคุณภาพ ไม่ควรซื้อมาบริโภค	710	73.9	9.0	6.1	2.7	8.3	4.37	1.231
5. เนื้อหมูที่มีสีแดงสด จะมีรสชาติที่ดีกว่าเนื้อหมูที่มีสีซีด หรือสีชมพู	710	18.0	6.7	32.3	12.3	20.1	2.99	1.357
รวม	710						3.72	0.745

4. ปัจจัยที่ส่งผลต่อทัศนคติในการเลือกซื้อเนื้อหมู

เมื่อพิจารณาค่าสัมประสิทธิ์ถดถอย (Beta) จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั้ง 9 ตัวแปร พบว่า รายได้ ครอบครัวต่อเดือน (Beta =0.222, t=4.035, p-value <0.05) และสถานที่ซื้อเนื้อหมูปวยสุด (Beta =0.79, t=2.109, p-value <0.05) เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อ

ตารางที่ 6 ปัจจัยที่ส่งผลต่อทัศนคติการเลือกซื้อเนื้อหมู

ตัวแปร	B	Standard Error	Beta	t	p-Value
เพศ	.414	.285	.055	1.453	.147
อายุ	-.710	.175	-.266	-4.054	.000
อาชีพ	.206	.107	.087	1.930	.054
สถานภาพสมรส	-.261	.292	-.041	-.8960	.371
รายได้ครอบครัวต่อเดือน	.642	.159	.222	4.035	.000
จำนวนสมาชิกในครอบครัว	.286	.218	.049	1.310	.191
สถานที่ซื้อเนื้อหมูปวยสุด	.514	.244	.079	2.109	.035
ส่วนของเนื้อหมูสดที่ซื้อบ่อยสุด	-.056	.081	-.026	-.6940	.488
ความรู้การเลือกซื้อเนื้อหมูปวยสุด	.069	.136	.019	.5100	.610

อภิปรายผล

จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 710 คน ส่วนใหญ่มีรายได้ครอบครัวต่อเดือนมากกว่า 35,000 บาท มีขนาดของครอบครัวที่ 4-6 คน ใกล้เคียงกับข้อมูลสำนักงานสถิติแห่งชาติ พ.ศ. 2564 เฉลี่ย 39,047 บาท¹⁰ การศึกษานี้เก็บข้อมูลจากผู้ที่ใช้ถึงอินเทอร์เน็ตได้ ดังนั้นผู้ตอบแบบสอบถามมีสมาร์โฟนหรืออุปกรณ์ที่เข้าถึงอินเทอร์เน็ตได้ อาจแสดงให้เห็นระดับรายได้ที่สูงกว่าค่าเฉลี่ยทั่วไป และแสดงถึงความเป็นคนทันสมัยในเรื่องเทคโนโลยี และวิถีในการใช้ชีวิตที่แตกต่างจากผู้ที่ไม่ได้ใช้อินเทอร์เน็ต ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ร้อยละ 52.3 เลือกซื้อเนื้อหมู

ทัศนคติต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปวยสุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งเป็นผลเชิงบวก ส่วน เพศ อายุ อาชีพ สถานภาพสมรส จำนวนสมาชิกในครอบครัว ส่วนของเนื้อหมูที่ซื้อบ่อยสุด และความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมูปวยสุด เป็นปัจจัยที่ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ดังตารางที่ 6

จากซูเปอร์มาร์เก็ต อาจเป็นเพราะในกรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีประชากรอาศัยอยู่อย่างหนาแน่น มีร้านค้าปลีกสมัยใหม่ (modern trade) เช่น โลตัส บิ๊กซี แมคโคร รวมทั้งซูเปอร์มาร์เก็ตเดปโตเพิ่มจำนวนกระจายในพื้นที่ต่าง ๆ มากขึ้นทุกปี¹¹ ทำให้สะดวกต่อการเดินทางไปซื้อเนื้อหมูสด ประกอบกับการค้าปลีกบางรายขายในราคาที่ไม่ได้สูงกว่าราคาทั่วไป⁴ อาจทำให้ผู้บริโภคนิยมเลือกซื้อเนื้อหมูจากซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของสุวิมล ฉัตรานุกูล ที่ระบุว่าความสะดวกคือปัจจัยสำคัญในการเลือกซื้อเนื้อหมู¹⁴

ทางด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย พบว่า ส่วนใหญ่มีคะแนนความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยในระดับสูง แต่มีทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยที่ระดับกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ประกอบกับผลการศึกษาชี้ว่าเพศหญิงมีคะแนนความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยและทัศนคติที่ถูกต้องต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูสูงกว่าเพศชาย และในสังคมไทยโดยส่วนใหญ่เพศหญิงรับบทบาทเป็นผู้ดูแลเรื่องอาหารการกินของครอบครัว นอกจากนี้เมื่อพิจารณาถึงตัวแปรอื่นได้แก่กลุ่มอายุที่พบว่าช่วงอายุ 40-49 ปี อาชีพแม่บ้าน ครู/อาจารย์ และพนักงานบริษัท เป็นกลุ่มที่มีคะแนนเฉลี่ยความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยสูงสุด อาจเป็นเพราะเป็นกลุ่มที่ดูแลตนเองและหรือดูแลครอบครัวในเรื่องอาหาร จำเป็นต้องศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารปลอดภัยรวมถึงการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยเพื่อนำมาประกอบอาหาร รวมถึงขนาดของครอบครัวที่พบว่าครอบครัวที่มีสมาชิก 6 คนขึ้นไปมีทัศนคติต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยสูงสุด อาจเป็นเพราะครอบครัวใหญ่นิยมปรุงอาหารรับประทานกันเองภายในครอบครัวเนื่องจากประหยัดค่าใช้จ่าย และ/หรือสบายใจกว่าเนื่องจากสะอาดและถูกสุขอนามัย

การศึกษาค้นครั้งนี้พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยในระดับกลาง สอดคล้องกับบรรพธ ทรัพย์กษ¹⁵

ที่ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ ด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์และพฤติกรรม การเลือกซื้อเนื้อจากตลาดสดของผู้บริโภคในจังหวัดราชบุรีเมื่อ พ.ศ. 2556 ที่พบว่าผู้ตอบมีระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ปลอดภัยในระดับกลาง ขณะที่ทัศนคติด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์อยู่ระดับสูง โดยกลุ่มตัวอย่างได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับความปลอดภัยของเนื้อสัตว์จากสื่อสารมวลชน สื่อสิ่งพิมพ์ และเจ้าหน้าที่ภาครัฐ แสดงให้เห็นว่าการได้รับข้อมูลข่าวสารส่งผลโดยตรงกับระดับความรู้ความเข้าใจและทัศนคติต่ออาหารปลอดภัย เช่นเดียวกับผลการศึกษาปัจจัยการรับรู้และการปฏิบัติด้านการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสดในอำเภอหนองปรือ จังหวัดชลบุรี เมื่อ พ.ศ. 2553 พบว่า ปัจจัยที่ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติด้านการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสด ได้แก่ การศึกษา รายได้ สุขภาพ และช่องทางการได้รับความรู้¹⁵

จากการวิเคราะห์รายคำถาม เช่น ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมูสดปลอดภัย และทราบถึงสารเคมีใดบ้างที่พบว่าปนเปื้อนในเนื้อหมูป่วยที่สุดและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ที่กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 91.97 และ 81.27 มีความรู้ถูกต้อง อาจเป็นเพราะการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยทางสื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ แก่ผู้บริโภค อย่างไรก็ตามที่เกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดงคืออะไร และสารเร่งเนื้อแดงเป็นอันตรายต่อสุขภาพอย่างไร เป็นคำถามที่ผู้ตอบแบบสอบถามตอบถูกน้อยที่สุดคือ

ร้อยละ 68.32 และ 66.62 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะความรู้ที่เฉพาะเจาะจงลึกกว่าความรู้ทั่วไป ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลคำแนะนำว่าควรต้องเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยอย่างไร แต่เหตุผลเชิงลึกหรือข้อมูลเฉพาะ เช่น ผลกระทบต่อสุขภาพ หรือ ชื่อทางวิทยาศาสตร์ คนส่วนใหญ่อาจจะไม่ทราบ

ในด้านการศึกษาทัศนคติต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วยอย่างยิ่งต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย ต่อคุณลักษณะของเนื้อหมูมากกว่าสีของเนื้อหมู เช่น เนื้อหมูที่มีกลิ่น มีรอยชำ จำเป็นเลือกจุด ๆ เป็นเนื้อหมูที่ไม่มีคุณภาพ ไม่ควรซื้อมาบริโภค ร้อยละ 73.9 และคำถามเนื้อหมูที่คุณภาพดี คือเนื้อหมูที่มีความยืดหยุ่น กดแล้วไม่มีรอยบุ๋ม เนื้อไม่แข็งจนเกินไป ร้อยละ 45.8 ในทางกลับกันการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยเกี่ยวกับสีของเนื้อหมูสด เช่น เนื้อหมูที่มีสีแดงสด จะมีรสชาติที่ดีกว่าเนื้อหมูที่มีสีซีด หรือสีชมพู และเนื้อหมูที่มีสีแดงคือเนื้อหมูที่สดใหม่ มีคุณภาพ มีผู้เห็นด้วยอย่างยิ่งเป็นจำนวนน้อยสุด ร้อยละ 19.6 และ 18.0 แสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคมีความตระหนักเกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดงที่อาจปนเปื้อนมาในเนื้อหมูสด ในขณะที่ตรารับรองคุณภาพ “Q” บนบรรจุภัณฑ์ที่รับรองเนื้อหมูที่มีคุณภาพดี ปราศจาก สารปนเปื้อน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังไม่ให้ความสำคัญ จึงไม่ได้ตระหนักถึงสัญลักษณ์คุณภาพนี้มาก่อน สอดคล้องกับ เออวดี เปรมัษเฐียร และ ณัฐพล พจณาประเสริฐ¹⁶

จากการวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อทัศนคติต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า ปัจจัยด้านรายได้ และ สถานที่ที่เลือกซื้อเนื้อหมูบ่อยสุด ส่งผลต่อทัศนคติต่อการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะรายได้เป็นหนึ่งในตัวแปรสำคัญในการเลือกซื้อเนื้อหมูที่กำหนดว่าจะสามารถเลือกซื้อสินค้าแบบไหน คุณภาพระดับใด¹⁷ ซึ่งสินค้าคุณภาพที่แตกต่างกันอาจมีระดับราคาที่แตกต่างกัน ในขณะที่แนวคิดส่วนประสมทางการตลาดได้อธิบายเกี่ยวกับ ปัจจัยด้านสถานที่จัดจำหน่ายส่งผลต่อความรู้สึและการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้ลูกค้า

อย่างไรก็ตาม ข้อจำกัดของการศึกษานี้เป็นการเก็บข้อมูลจากผู้ที่ใช้ถึงอินเทอร์เน็ตได้ จึงไม่ครอบคลุมประชากรที่ไม่สามารถเข้าถึงอินเทอร์เน็ต และไม่ได้ศึกษาถึงประเด็นความถี่ในการซื้อหมูมาปรุงอาหารของประชาชน และการจำแนกถึงผู้ประกอบการปรุงอาหารจำหน่าย

สรุปผล

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีคะแนนความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยอยู่ระดับกลาง ($M=3.80$, $SD=1.04$) ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการซื้อเนื้อหมูสดปลอดภัยตระหนักถึงสารปนเปื้อนที่อาจมากับเนื้อหมู แต่ส่วนใหญ่ยังตอบคำถามเกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดงไม่ถูกต้อง ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีทัศนคติ

อยู่ระดับกลาง ($M=18.62$, $SD=3.73$) ให้ความสำคัญกับคุณลักษณะของเนื้อหมู เช่น มีความยืดหยุ่น ไม่มีรอยชำ หรือจ้ำ มากกว่าสีของเนื้อหมูสด ทางด้านปัจจัยที่สามารถทำนายทัศนคติในการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย ได้แก่ รายได้ครอบครัวต่อเดือน ($Beta = 0.222$, $t=4.035$, $p\text{-value} < 0.001$) และสถานที่ซื้อเนื้อหมูปวยสุต ($Beta = 0.79$, $t=2.109$, $p\text{-value} < 0.05$) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ข้อเสนอแนะ

1. ควรให้ความรู้ผู้บริโภคเกี่ยวกับเครื่องหมายมาตรฐานอาหารต่าง ๆ ที่รับรองคุณภาพของสินค้าอาหารสด มากขึ้นเพื่อให้ผู้บริโภคตระหนักถึงการเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น

2. ควรมีการรณรงค์ให้ผู้จำหน่ายสินค้าหันมาจำหน่ายสินค้าที่มีเครื่องหมายมาตรฐานรับรองมากขึ้น เพื่อเป็นสร้างความตระหนักเรื่องอาหารปลอดภัยให้ทั้งกับผู้จำหน่าย ผู้บริโภค และผู้ผลิตสินค้า

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. สถานการณ์สินค้าสุกร และแนวโน้ม ปี 2566 [อินเทอร์เน็ต]. สมุทรปราการ: สมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ; 2565 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.swinethailand.com/#:~:text=ปี%202561%20-%202565%20ความต้องการ,บริโภคเนื้อสุกรมากที่สุด>
2. มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ. การเลี้ยงหมู [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ; 2562 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565]. เข้าถึงได้จาก : <https://saranukromthai.or.th/sub/book/book.php?book=18&chap=9&page=t18-9-infodetail01.html>
3. The101.world. สารเร่งเนื้อแดงในหมู [อินเทอร์เน็ต]. 256 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.the101.world/rac-topamine-on-pork/>
4. ปรมะศรี อัสวเรืองพิภพ, ชลิตา ศรีนวล, โอปอล์ สุวรรณเมฆ, อภิวิรัตน์ กรมเมือง, ณรงฤทธิ์ อัสวเรืองภพ. พฤติกรรมการซื้อและเจตคติที่มติดต่อการบริโภคชิ้นส่วนสุกรของผู้บริโภคในประเทศไทย. วารสารสหศาสตร์ศรีปทุม ชลบุรี ปีที่ 7 [อินเทอร์เน็ต]. 2564 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565] ;7(1):30-46. เข้าถึงได้จาก : <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/ISCJ/article/view/250033>
5. พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เกียรติคุณ รัตนปนนท์, นิธิยา รัตนปนนท์. สารเร่งเนื้อแดง [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหาร; 2562 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2091/beta-agonist#:~:text=การบริโภคเนื้อสัตว์ที่,กลับ%20คลื่นไส้%20อาเจียน%20มีอาการ>
6. สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: ราชกิจจานุเบกษา

- เล่ม 99/ตอนที่ 111/ฉบับพิเศษ หน้า 25/11 สิงหาคม 2525. [เข้าถึงเมื่อ 1 มิ.ย. 2566]. เข้าถึงได้จาก : <http://web.krisdika.go.th/data/law/law2/%A421/%A421-20-9998-update.pdf>
7. นพดล มีมาก, สิริลักษณ์ สายหงษ์. การตรวจพบสารกลุ่มเบต้าอะโกนินในสุกรจากฟาร์ม และโรงฆ่าสัตว์ในภาคตะวันตกของประเทศไทย. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย [อินเทอร์เน็ต]. 2552 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565]; (1)1: 13-9. เข้าถึงได้จาก: https://kukrdb.lib.ku.ac.th/proceedings/index.php?/KUCON/search_detail/result/10881
 8. จีรศักดิ์ เพิ่มฉลาด, หนึ่งฤทัย เสนาราชภูรี, ฌอนม ทาทอง, พิทักษ์พล พรอเนก. คุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสุกรที่จัดจำหน่ายในจังหวัดอำนาจเจริญ. วารสารแก่นเกษตร 2564; 2: 826-32.
 9. Chanuan Uakarn, et. al. Sample size estimation using Yamane and Cochran and Krejcie and Morgan and Green Formulas and Cohen Statistical Power Analysis by G*Power and Comparisons. APHEIT INTERNATIONAL JOURNAL 2021: 76-88
 10. สำนักงานสถิติแห่งชาติ. สถิติรายได้และรายจ่ายของครัวเรือน [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: สำนักงานสถิติแห่งชาติ; 2565 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565]. เข้าถึงได้จาก: <http://statbbi.nso.go.th/staticreport/page/sector/th/08.aspx>
 11. นรินทร์ ต้นไพบูล. แนวโน้มธุรกิจ อุตสาหกรรม ปี 2564-2566 ธุรกิจร้านค้าปลีกสมัยใหม่ [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: ธนาคารกรุงศรีอยุธยา; 2564 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.krungsri.com/th/research/industry/industry-outlook/wholesale-retail/modern-trade/io/io-modern-trade-21>
 12. ทรุไอดี. ราคาอาหารสดวันนี้ 7 กุมภาพันธ์ 2566 ราคาหมู เนื้อสัตว์ ไข่ไก่ ผัก [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: ทรุ ดิจิทัล; 2566 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565]. เข้าถึงได้จาก: <https://food.trueid.net/detail/ykWgQrz4R7Pk>
 13. แม็คโคร. ผลิตภัณฑ์ เนื้อหมู [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด; 2566 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค. 2565]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.makro.pro/en/c/meat/pork>
 14. สุวิมล ฉัตรานุกูล. ปัจจัยการรับรู้และการปฏิบัติด้านการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสดของประชาชน ตำบลหนองปรือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี. [ปริญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต]. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช; 2560.
 15. วรพร แห้วฤกษ์. การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ต่อพฤติกรรมการซื้อเนื้อสัตว์จาก

- ตลาดสดของผู้บริโภคในจังหวัดราชบุรี. [ปริญา
ศิลปศาสตร์มหาบัณฑิต]. นครปฐม: มหาวิทยาลัย
ศิลปากร; 2556.
16. เออวดี เปรมัษเฐียร, ณัฐพล พจณาประเสริฐ.
คุณลักษณะด้านความปลอดภัยที่ส่งผลต่อ
การตัดสินใจซื้อเนื้อสุกร: การแบ่งกลุ่มผู้บริโภค.
วารสารเศรษฐศาสตร์และกลยุทธ์การจัดการ
[อินเทอร์เน็ต]. 2553 [เข้าถึงเมื่อ 1 ม.ค.
2565]; 7(2):158-76 เข้าถึงได้จาก: [https://
kuojs.lib.ku.ac.th/index.php/jems/article/
download/3166/1896/](https://kuojs.lib.ku.ac.th/index.php/jems/article/download/3166/1896/)
17. สมยศ นนทะพุทธร. พฤติกรรมการเลือกซื้อ
เนื้อสุกรของผู้บริโภคในเขตเทศบาลนคร
หาดใหญ่ จังหวัดสงขลา [ปริญาบริหารธุรกิจ
มหาบัณฑิต]. สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลา
นครินทร์; 2559.