

## บทที่ 1

### บทนำ

#### หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันนี้ ผู้บริโภคเน้นเรื่องความปลอดภัยจากอาหาร ไม่ว่าจะเป็นจากผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต้องมีความปลอดภัยจากสารตกค้างชนิดต่าง ๆ กระบวนการผลิตอาหารต่างๆ มีการกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยและสิ่งแวดล้อม ดังนั้น หน่วยงานราชการมีนโยบายส่งเสริม สนับสนุน ให้ผู้บริโภค ได้รับแต่สิ่งดีๆ ในชีวิต เช่น กรมส่งเสริมการเกษตร มีการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกผักปลอดสารพิษ กรมปศุสัตว์จัดทำโครงการเนื้อสัตว์อนามัยขึ้นมาเพื่อผลักดันให้มีเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย และเหมาะสมต่อผู้บริโภค ทำให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นนอกจากนี้ผู้ประกอบการหลาย ๆ รายต่าง ให้ความสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถ ในการผลิต และการผลิตผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ ที่มีคุณภาพดี ไม่มีสารปนเปื้อนซึ่งการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์นี้สามารถปนเปื้อน ได้ตั้งแต่ขั้นตอนการเลี้ยงมาเลยทีเดียว เช่น สุกรอาจมีการปนเปื้อนได้หากมีการใส่สารเร่งเนื้อแดงปนไปกับอาหารสุกร (เนื้อสุกรปลอดสารกับเทคโนโลยีใหม่ MAP, 2546 : 12)

จากการวิจัยเรื่อง ตลาดเนื้อสุกรสดในประเทศ โดย สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่า ผู้ซื้อส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกรไปบริโภค ในครัวเรือน โดยซื้อเนื้อสุกร 2-3 วันต่อครั้ง จากเชียงใหม่ประจำ ให้ความสนใจในการเลือกคุณภาพของเนื้อตามที่ต้องการใช้วิถีชีวิตของเนื้อที่วางอยู่บนเขียง ขณะที่บางส่วนใช้วิธีการสัมผัสดม พิสูจน์กลิ่นและใช้หลายวิธีข้างต้นร่วมกัน การซื้อแต่ละครั้งไม่เคยทำการต่อรองราคาเนื้อสุกรก่อนตัดสินใจซื้อ ไม่เคยสืบราคา ผู้ซื้อส่วนใหญ่มีระดับความมั่นใจในระดับปานกลาง สำหรับความเชื่อ ว่าได้ซื้อเนื้อสุกรที่สะอาดจากตลาดสด ผู้ซื้อมีระดับความเชื่อว่าเนื้อสุกรที่ชาวบ้านเชือดกินกันเองมีความสะอาดอยู่ในระดับน้อย และยังมีความเชื่อว่าตลาดสดถาวรที่ทำการซื้อเนื้อสุกรในปัจจุบันสามารถจัดการให้เนื้อสุกรที่จำหน่ายมีความสะอาดระดับปานกลาง และยังคงมีความเห็นว่าเนื้อสุกรที่จำหน่ายในซูเปอร์มาเก็ตมีคุณภาพดีกว่าตลาดสด หากมีการนำระบบโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานมาใช้ อาจต้องมีการเพิ่มค่าใช้จ่ายอันเนื่องมาจากการเพิ่มขึ้นของต้นทุนการบริหารจัดการ ผู้ซื้อเนื้อสุกรมีความเห็นว่าราคาเนื้อสุกรควรเพิ่มขึ้นร้อยละ 1 - 5 เท่านั้นจึงจะเหมาะสมกับความปลอดภัยด้านอาหารที่จะได้รับ (ธานี ภาคอุทัย และคณะ, 2548)

เพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสุกรอนามัย ที่สด สะอาด และปลอดภัย เครื่องเบทาโกร จึงได้เข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์อนามัยของกรมปศุสัตว์ นายสัตวแพทย์ยุคล ลิ้มแหลมทอง อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า โครงการเนื้ออนามัยกรมปศุสัตว์ ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากผู้บริโภค เนื่องจากปัจจุบันผู้บริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ได้ให้ความสำคัญในเรื่องของสุขอนามัย และความปลอดภัยของอาหารเพิ่มมากขึ้น โดยจะเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพปลอดภัยจากสารตกค้าง และผ่านการรับรองจากหน่วยราชการ ซึ่งในปัจจุบันมีสถานที่สำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์อนามัย ที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรองอยู่ขณะนี้ มี 69 แห่งทั่วประเทศ โดยกระจายอยู่ตามซูเปอร์มาร์เก็ต และศูนย์การค้าต่างๆ ในกรุงเทพมหานคร 60 แห่ง ต่างจังหวัดอยู่อีก 9 แห่ง คือ เชียงใหม่ อุดรธานี ขอนแก่น สกลนคร อุบลราชธานี และระยอง ซึ่งในอนาคตกำลังจะเร่งขยายให้ครอบคลุมทั่วประเทศทุกจังหวัดต่อไป โดยล่าสุดทางบริษัทเบทาโกร ซึ่งเป็นหนึ่งในบริษัทที่ได้รับการรับรองเนื้อสัตว์อนามัย (ไทยฟาร์มโซน, 2545 : ออนไลน์)

ร้านเอ็มทีหมูอนามัย ซึ่งเป็นร้านจำหน่ายเนื้อสุกรอนามัยปลอดสารเร่งเนื้อแดงของบริษัท MT 9999 จำกัด โดยร้านตั้งอยู่บริเวณตรงข้ามโรงพยาบาลค่ายประจักษ์ศิลปาคม จำหน่ายเนื้อสุกรอนามัยแห่งแรกของจังหวัดอุดรธานีซึ่งมีการดำเนินงานได้อย่างประสบความสำเร็จ (สุทัศน์ ภูผาโคก, 2549 : สัมภาษณ์) แต่ร้านประเภทนี้ยังไม่มีในจังหวัดเชียงใหม่

ในปัจจุบันเนื้อสุกรอนามัย ของเครื่องเบทาโกรได้มีการจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วประเทศ สำหรับในจังหวัดเชียงใหม่ได้มีการจำหน่ายเฉพาะภายในห้างสรรพสินค้า 5 แห่งซึ่งยังถือได้ว่ามีจุดจำหน่ายน้อยมาก เมื่อเทียบกับแผงจำหน่ายเนื้อสุกรจำนวน 134 รายในตลาดสด 29 แห่ง (พีรวิศ เชิดศิริกุล, 2546) ซึ่งแผงจำหน่าย ในตลาดสดทั้งหมดยังไม่สามารถจำหน่ายเนื้อสุกรอนามัยได้ เนื่องจากแผงยังไม่ได้มาตรฐานด้านสุขอนามัยและยังไม่มีตู้บรรจุเนื้อสุกรที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ จึงทำให้ประชาชนในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ ไม่สามารถหาซื้อเนื้อสุกรอนามัยได้อย่างสะดวก

ดังนั้นการนำร่องในการปรับปรุงสถานที่จำหน่ายให้ถูกสุขลักษณะเพื่อสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้ประชาชน ในจังหวัดเชียงใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการและสร้างความสะดวกให้แก่ผู้บริโภค จึงทำให้สนใจที่จะศึกษาการทดสอบแนวคิดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศ ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมี ทำเลที่ตั้งที่ ถนน 2 เชียงราย ตรงข้ามร้านขายผักอนามัย(ปลอดสารพิษ) บริเวณใกล้ประตูมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ด้านคลองชลประทาน เนื่องจากใกล้สถานศึกษาชั้นสูง แหล่งที่ทำงานของประชากรที่เป็นผู้มีความรู้และใส่ใจในสุขภาพไม่ว่าจะเป็นโรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่ และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

## วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาการทดสอบแนวคิดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมการซื้อขายและการใช้เนื้อสุกรของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
2. ทำให้ทราบถึงความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อแนวคิดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศ ในอำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่
3. สามารถนำข้อมูลเบื้องต้นมาใช้ตัดสินใจในการเปิดร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศ ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ และเป็นข้อมูลในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ต่อไปในอนาคต

## นิยามศัพท์

การทดสอบแนวคิด (Concept Testing) หมายถึง กระบวนการในการใช้วิธีทางปริมาณ และคุณภาพในการประเมินการตอบรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์หรือบริการที่กิจการจะนำเสนอต่อตลาด

เนื้อสุกรอนามัย (Hygienic Pork) หมายถึง ชิ้นส่วนของสุกรที่เลี้ยงจากฟาร์มมาตรฐานที่กรมปศุสัตว์รับรองและผ่านการฆ่าทำความสะอาดและตัดแบ่งเป็นส่วนๆจากโรงชำแหละที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ โดยมีกระบวนการควบคุมอุณหภูมิของชิ้นส่วนตลอดระยะเวลาการชำแหละ การขนส่ง และการรอจำหน่าย

ร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศหมายถึงร้านค้าปลีกที่จำหน่ายเนื้อสุกรอนามัยที่มีบริการหั่น ซอย หรือบด โดยมีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ โดยเป็นร้านปรับอากาศ และมีผู้ควบคุมอุณหภูมิเก็บรักษาเนื้อสุกรให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส และร้านดังกล่าวต้องได้รับการตรวจสอบและรับรองจากกรมปศุสัตว์โดยมี ท่าเล ที่ตั้งอยู่บน ถนน 2 เชียงราย ใกล้ประตูมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ด้านทิศตะวันออก (คลองชลประทาน) โดยร้านค้าปลีกจะอยู่ตรงข้ามกับร้านขายผักอนามัยของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่