



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถามนี้ใช้เพื่อการทดสอบแบบสอบถาม

เลขที่แบบสอบถาม.....

แบบสอบถาม

เรื่อง การทดสอบแนวคิดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

เอกสารนี้เป็นแบบสอบถามของการค้นคว้าแบบอิสระของนักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สำหรับผู้บริหาร (Ex-MBA) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งศึกษาเกี่ยวกับแนวคิดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศ บนถนน 2 เชียงราย ใกล้บริเวณประจักษ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ด้านทิศตะวันออก(คลองชลประทาน) จึงเรียนมาเพื่อขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามและขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

รายละเอียดของแบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 3 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกร

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการของผู้บริโภคในการซื้อเนื้อสุกรอนามัยจากร้านค้า ณ ถ. 2 เชียงราย **

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่าง หน้าคำตอบที่ท่านเลือก

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1 เพศ

1. ชาย

2. หญิง

2 อายุ

1. ต่ำกว่า 20 ปี

2. 20-29 ปี

3. 30-39 ปี

4. 40-49 ปี

5. มากกว่า 50 ปีขึ้นไป

3 สถานภาพสมรส

1. โสด

2. สมรส

3. อื่นๆ(โปรดระบุ).....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

** หมายเหตุ ร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยตั้งอยู่ ณ ถนน 2 เชียงรายตรงข้ามกับร้านขายผักอนามัยของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ซึ่งอยู่ใกล้ประจักษ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ด้านทิศตะวันออก(คลองชลประทาน)

All rights reserved

4 อาชีพ

1. ข้าราชการและพนักงานรัฐวิสาหกิจ 2. เจ้าของกิจการ อาชีพ อิสระ
3. ลูกจ้าง พนักงานบริษัท 4. นักเรียน นักศึกษา
5. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

5 ระดับการศึกษาสูงสุด

1. ไม่เกินมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า 2. อนุปริญญา/ ปวส.หรือเทียบเท่า
3. ปริญญาตรี 4. สูงกว่าปริญญาตรี

6 รายรับเฉลี่ยต่อเดือนของท่าน

1. ต่ำกว่า 10,000 บาท 2. 10,001 - 20,000 บาท
3. 20,001 - 30,000 บาท 4. มากกว่า 30,001 บาทขึ้นไป

7 จำนวนสมาชิกในครอบครัวของท่าน

1. 1-3 คน 2. 4-6 คน
3. 7 คนขึ้นไป

8 ในครอบครัวของท่าน ปกติใครเป็นผู้ประกอบการอาหาร

1. ตัวท่านเอง 2. คู่สมรส
3. ลูกจ้าง 4. พ่อแม่
5. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

9 ท่านเป็น

1. สมาชิกหรือลูกค้าร้านค้ก่อนามัธยม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่(ใกล้ประตู ม.ช. ด้านคลองชลประทาน)
2. อาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านค้ก่อนามัธยม
3. อาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านค้ก่อนามัธยม

10 ท่านซื้อค้ก่อนามัธยมเพื่อใช้ประกอบการอาหาร

1. ซื้อค้ก่อนามัธยมทุกครั้งที่ประกอบการอาหาร
2. ซื้อค้ก่อนามัธยมบางครั้งที่ประกอบการอาหาร
3. ไม่เคยซื้อค้ก่อนามัธยมเพื่อประกอบการอาหาร

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการซื้อเนื้อสุกร

1 โดยปกติครอบครัวของท่านการประกอบอาหารรับประทานเอง

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. สัปดาห์ละ 1 - 2 วัน | <input type="checkbox"/> 2. สัปดาห์ละ 3 - 4 วัน |
| <input type="checkbox"/> 3. สัปดาห์ละ 5 - 6 วัน | <input type="checkbox"/> 4. ทุกวัน |
| <input type="checkbox"/> 5. ไม่ได้ทำอาหารรับประทานเอง | |

2 ท่านนำเนื้อสุกรมาประกอบอาหาร

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1. สัปดาห์ละ 1 - 2 วัน | <input type="checkbox"/> 2. สัปดาห์ละ 3 - 4 วัน |
| <input type="checkbox"/> 3. สัปดาห์ละ 5 - 6 วัน | <input type="checkbox"/> 4. ทุกวัน |
| <input type="checkbox"/> 5. ไม่ได้นำเนื้อสุกรมาประกอบอาหาร | |

3 เมื่อท่านเลือกซื้อเนื้อสุกร ท่านให้ความสนใจต่อปัจจัยใด(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1. สีของเนื้อสุกร | <input type="checkbox"/> 2. ความสดของเนื้อสุกร |
| <input type="checkbox"/> 3. ปริมาณไขมันที่แทรกในเนื้อ | <input type="checkbox"/> 4. ความหลากหลายของเนื้อสุกร เช่น สีนํ้ากุ่มเนื้อ, เครื่องใน |
| <input type="checkbox"/> 5. กลิ่นของเนื้อสุกร | <input type="checkbox"/> 6. ความสะอาดของอุปกรณ์, สถานที่จัดจำหน่าย |
| <input type="checkbox"/> 7. ราคาของเนื้อสุกร | <input type="checkbox"/> 8. ความเที่ยงตรงของน้ำหนักเนื้อสุกรที่ซื้อ |
| <input type="checkbox"/> 9. การบริการของผู้จำหน่ายเช่น หัน ซอย บด | <input type="checkbox"/> 10. เนื้อสุกรที่มีบรรจุภัณฑ์ทันสมัยสวยงาม |
| <input type="checkbox"/> 11. คราวีหื้อ ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย | <input type="checkbox"/> 12. มีเอกสารรับรองจากหน่วยงานราชการ |
| <input type="checkbox"/> 13. อื่นๆ (โปรดระบุ)..... | |

4 สีของเนื้อสุกรแบบไหนที่ท่านคิดว่าคุณภาพดี

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1. สีเนื้อแดงเข้ม | <input type="checkbox"/> 2. สีเนื้อสีชมพู |
| <input type="checkbox"/> 3. สีเนื้อขาวนวล | <input type="checkbox"/> 4. อื่นๆ (โปรดระบุ)..... |

5 เหตุผลสำคัญที่สุดที่ท่านเลือกซื้อเนื้อสุกรไปประกอบอาหาร

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. อาหารที่ทำจากเนื้อสุกรมีรสชาติอร่อย | <input type="checkbox"/> 2. เนื้อสุกรเป็นอาหารโปรตีนที่มีคุณค่าเหมาะสมกับราคา |
| <input type="checkbox"/> 3. เนื้อสุกรสามารถทำอาหารได้หลากหลาย | <input type="checkbox"/> 4. เคยใช้เนื้อสุกรประกอบอาหารประจำจนเคยชิน |
| <input type="checkbox"/> 5. เนื้อสุกรมีคุณค่าอาหารสูง | <input type="checkbox"/> 6. อื่นๆ (โปรดระบุ)..... |

6 โดยทั่วไปในครอบครัวของท่านใครเป็นผู้มีอิทธิพลมากที่สุดในการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกร

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1. ตัวท่านเอง | <input type="checkbox"/> 2. คู่สมรส |
| <input type="checkbox"/> 3. ลูกจ้าง | <input type="checkbox"/> 4. อื่นๆ (โปรดระบุ)..... |

7 โดยทั่วไปในครอบครัวของท่านใครเป็นผู้เลือกร้านที่จะไปซื้อเนื้อสุกร

1. ตัวท่านเอง 2. คู่สมรส
 3. ลูกจ้าง 4. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

8 โดยทั่วไปในครอบครัวของท่านใครเป็นผู้เลือกซื้อเนื้อสุกร

1. ตัวท่านเอง 2. คู่สมรส
 3. ลูกจ้าง 4. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

9 ท่านซื้อเนื้อสุกร โดยเฉลี่ยกี่ครั้งต่อสัปดาห์

1. ไม่ได้ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์ แล้วแต่ความต้องการใช้ 2. 1-2 ครั้ง/ สัปดาห์
 3. 3-4 ครั้ง/ สัปดาห์ 4. 5-6 ครั้ง/ สัปดาห์
 5. 7 ครั้ง/สัปดาห์

10 โดยทั่วไปท่านซื้อเนื้อสุกรในวันใดบ้าง

1. จันทร์ - สุกร 2. เสาร์ - อาทิตย์
 3. ไม่แน่นอน 4. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

11 โดยทั่วไปท่านซื้อเนื้อสุกรในช่วงเวลาใด

1. ช่วงเช้ามืดก่อน เวลา 8:00 น. 2. เวลา 8:00 - 12:00 น.
 3. เวลา 12:01 - 13:00 น. 4. เวลา 13:01 - 16:00 น.
 5. ช่วงเย็นหลัง 16:00 น.

12 ท่านซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่ายรายใดบ่อยที่สุด

1. ซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่ายเจ้าประจำรายเดียว 2. ซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่ายหลายรายไม่จำเพาะเจาะจง
 3. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

13 โดยทั่วไปท่านซื้อเนื้อสุกรจากแหล่งจำหน่ายต่อไปนี้อย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

แหล่งจำหน่าย	ซื้อประจำ	นานๆ ครั้ง	ไม่เคยซื้อ
1. ตลาดสด			
2. ห้างสรรพสินค้า, ซูเปอร์มาร์เก็ต			
3. ร้านค้าที่จำหน่ายเนื้อสุกร			
4. รถเร่			
5. อื่นๆ (โปรดระบุ).....			

14 เหตุผลที่ท่านซื้อเนื้อสุกรจากแหล่งจำหน่ายตามข้อ 13 (เลือกตามลำดับ 1,2,3,4)

- ___ 1. มีโปรโมชั่นลดราคา
 ___ 2. อยู่ใกล้บ้าน
 ___ 3. มีสินค้าหลากหลาย
 ___ 4. มีบริการเสริมเช่น หั่น ซอย บด ฯลฯ
 ___ 5. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

15 เนื้อสุกรที่ท่านซื้อมา ท่านนำมาใช้ประกอบอาหาร

1. ซื้อเพื่อใช้ประกอบอาหาร ครั้งต่อครั้ง 2. ซื้อเก็บแช่ตู้เย็นไว้แล้วทยอยนำออกมาใช้ประกอบอาหาร
 3. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

16 สื่อโฆษณาใดบ้างที่มีส่วนช่วยท่านในการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่าย

1. วิทยุ 2. ใบปลิว / โปสเตอร์ / โบชัวร์ของร้าน
 3. ป้ายหน้าร้าน 4. วารสาร
 5. หนังสือพิมพ์ 6. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

17 มูลค่าเนื้อสุกรที่ท่านซื้อต่อครั้ง

1. ต่ำกว่า 50 บาท 2. 51 - 100 บาท
 3. 101 - 200 บาท 4. มากกว่า 200 บาท

18 ส่วนใดของเนื้อสุกรที่ท่านซื้อเป็นประจำ(เลือกตามลำดับ 1,2,3,4)

- ___ 1. ส่วนเนื้อแดง เช่น สะโพก สันนอก สันใน สันคอ
 ___ 2. ส่วนเนื้อติดมัน เช่น สามชั้น ขาหมู
 ___ 3. ส่วนกระดูกและเนื้อ เช่น กระดูกซี่โครง กระดูกสันหลัง กระดูกข้อ
 ___ 4. ส่วนเครื่องใน เช่น ตับ ม้าม หัวใจ ไข่

19 ท่านให้ความสำคัญต่อบริการส่วนประสมการตลาดของเนื้อสุกรด้านใดมากที่สุด

1. ด้านผลิตภัณฑ์ เช่น ความสด สะอาด ความหลากหลายของสินค้า
 2. ด้านราคาที่เหมาะสมกับสินค้า
 3. ด้านสถานที่ เช่น ความสะดวก ความสะอาด ท่าเลที่ตั้งที่เหมาะสม
 4. ด้านการส่งเสริมการตลาด เช่น มีการลดราคาสินค้าช่วงเทศกาล มีสิทธิพิเศษสำหรับสมาชิกร้าน เป็นต้น

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการของผู้บริโภคในร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยบริเวณถนน 2 เชียงราย ตรงข้ามกับ
ร้านขายผักอนามัยของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ซึ่งอยู่ใกล้ประตูมหาวิทยาลัยด้านทิศตะวันออก(คลองชลประทาน)

- 1 ความรู้ความเข้าใจของท่านต่อคุณสมบัติหรือความหมายของเนื้อสุกรอนามัย(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - 1. เนื้อสุกรที่ได้จากสุกรขุนที่เลี้ยงจากฟาร์มมาตรฐานและผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงงานที่ได้มาตรฐานกรมปศุสัตว์
 - 2. เนื้อสุกรที่มีการควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาการขนส่งและรอจำหน่าย
 - 3. เนื้อสุกรที่ปลอดจากจุลินทรีย์และปลอดจาก สารตกค้างต่างๆ เช่น ยาปฏิชีวนะ, สารเร่งเนื้อแดง, ยาฆ่าแมลง
- 2 หากท่านต้องการซื้อเนื้อสุกรและมีเนื้อสุกรให้เลือกระหว่างเนื้อสุกรอนามัย กับเนื้อสุกรทั่วไป (โดยที่เนื้อสุกรอนามัยจะมีราคาสูงกว่าราคาเนื้อสุกรทั่วไปไม่เกิน 15 บาท ต่อกิโลกรัม) ท่านจะเลือกซื้อเนื้อสุกรประเภทใด
 - 1. เนื้อสุกรอนามัย
 - 2. เนื้อสุกรทั่วไป
 - 3. ซื้อเนื้อสุกรได้ทั้งสองประเภทโดยไม่จำเพาะเจาะจง
- 3 หากสินค้าที่ท่านจะซื้อเป็นเนื้อสุกรอนามัยที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์และผลิตจากบริษัทที่มีชื่อเสียง ท่านยินยอมซื้อเนื้อสุกรดังกล่าวในราคาอย่างไรเมื่อเทียบกับราคาเนื้อสุกรทั่วไปเช่นราคาในตลาดสด(เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - 1. ราคาเท่ากับเนื้อสุกรทั่วไป
 - 2. ราคาสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 1-5 บาท/ ก.ก.
 - 3. ราคาสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 6-10 บาท/ ก.ก.
 - 4. ราคาสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 11-15 บาท/ ก.ก.
 - 5. อื่นๆ(โปรดระบุ).....
- 4 หากมีการเปิดร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัย ที่ถนน 2 เชียงรายบริเวณหน้าร้านขายผักอนามัย ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ใกล้ประตูด้านคลองชลประทาน โดยเป็นร้านที่ได้ทันสมัยได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ มีสินค้าที่สดสะอาด และมีการเก็บสินค้าในตู้ควบคุมอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 4 องศา เซลเซียส ท่านสนใจจะซื้อเนื้อสุกรจากร้านค้าปลีกดังกล่าวหรือไม่
 - 1. เลือกซื้อ
 - 2. อาจเลือกซื้อ
 - 3. ไม่เลือกซื้อเพราะ.....
- 5 ผลกระทบของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัยในความคิดของท่าน ควรประกอบด้วยอะไรบ้าง(ตอบได้มากกว่า1ข้อ)
 - 1. มีชนิดสินค้าที่หลากหลาย
 - 2. สินค้ามีความสะอาด ถูกหลักอนามัย
 - 3. มีบริการหั่น ซอย บด
 - 4. มีบรรจุภัณฑ์สวยงาม ป้องกันการปนเปื้อน
 - 5. มีบริการปรุงสุกสำหรับเนื้อที่ซื้อ
 - 6. มีครายี่ห้อที่น่าเชื่อถือ
 - 7. มีเอกสารรับรองคุณภาพสินค้าจากราชการ
 - 8. มีระบบการชั่งน้ำหนักที่ถูกต้องเที่ยงตรง
 - 9. มีสินค้าอื่นจำหน่ายร่วมเช่นผัก เนื้อไก่ เนื้อปลา
 - 10. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

6 ด้านราคาสินค้าของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัยในความคิดของท่าน ควรประกอบด้วยอะไรบ้าง
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. ราคาเท่ากับเนื้อสุกรทั่วไป | <input type="checkbox"/> 2. ราคาสินค้าสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไปไม่เกิน 15 บาท/ก.ก. |
| <input type="checkbox"/> 3. มีป้ายราคาสินค้าแสดงไว้ให้ดูอย่างชัดเจน | <input type="checkbox"/> 4. มีสินค้าให้เลือกหลากหลายราคาตามขนาดบรรจุภัณฑ์ |
| <input type="checkbox"/> 5. อื่นๆ (โปรดระบุ)..... | |

7 ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัยในความคิดของท่าน ควรประกอบด้วยอะไรบ้าง
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. มีที่จอดรถสะดวกและเพียงพอ | <input type="checkbox"/> 2. ร้านตั้งอยู่ในที่คมนาคมสะดวก |
| <input type="checkbox"/> 3. ร้านมีความสะอาดและติดตั้งเครื่องปรับอากาศ | <input type="checkbox"/> 4. ร้านมีการตกแต่งอย่างทันสมัย |
| <input type="checkbox"/> 5. มีตู้แช่ที่สามารถรักษาอุณหภูมิสินค้าให้สดใหม่ | <input type="checkbox"/> 6. เปิดบริการจำหน่ายตั้งแต่ 7.00 น. ถึง 20.00 น. |
| <input type="checkbox"/> 7. อื่นๆ โปรดระบุ..... | |

8 ด้านการส่งเสริมการตลาดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัยในความคิดของท่าน ควรประกอบด้วยอะไรบ้าง
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1. มีการโฆษณาผ่านสื่อต่างๆ เช่นวิทยุ ป้าย ฯลฯ | <input type="checkbox"/> 2. มีจดหมายหรือใบปลิวส่งตรงถึงลูกค้า |
| <input type="checkbox"/> 3. มีการรับสมัครสมาชิกร้านซึ่งได้สิทธิรับส่วนลด | <input type="checkbox"/> 4. มีการแจกของชำร่วย |
| <input type="checkbox"/> 5. มีการสะสมแต้มเพื่อแลกสินค้า | <input type="checkbox"/> 6. มีบริการข้อมูลข่าวสารความรู้ด้านอาหาร |
| <input type="checkbox"/> 7. มีโปรโมชั่นลดราคาพิเศษ | |
| <input type="checkbox"/> 8. อื่นๆ โปรดระบุ..... | |

ข้อเสนอแนะต่อการศึกษา

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการดำเนินการสัมภาษณ์เชิงลึก(Depth Interview)

การสอบถามความคิดเห็นเบื้องต้นของผู้บริโภค โดยการทำการสัมภาษณ์ เชิงลึก (Depth Interview) จำนวน 10 ราย เพื่อนำมาพัฒนาเป็นแนวคิดร้านค้าปลีก โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

การกำหนดกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้บริโภคจำนวน 10ราย โดยแบ่งเป็น ลูกค้าของร้านผักอนามัย จำนวน 5 ราย อาจารย์ ข้าราชการและพนักงานของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 5 ราย ทั้งนี้เน้นทุกกลุ่มเป้าหมายที่จะขอสัมภาษณ์ทั้งหมดต้องมีพฤติกรรม ชื้อเนื้อสุกรเพื่อใช้ ประกอบอาหารในครอบครัว โดยการสัมภาษณ์จะสัมภาษณ์เป็นรายบุคคล ใช้เวลาในการ สัมภาษณ์ต่อรายประมาณ 20-30นาที โดยไม่มีแบบสอบถามแน่นอน แต่จะมีแนวคำถามเพื่อ สามารถเจาะเข้าถึงตัวแปรทางจิตวิทยา อาทิ ค่านิยม แรงจูงใจ ข้อคิดเห็น ปัญหาหรืออุปสรรค ของ ผู้รับการสัมภาษณ์ในเรื่องแนวความคิดของการเปิดร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศ โดยแนวคำถามสำหรับการสัมภาษณ์จะใช้แนวทางดังนี้

1. พฤติกรรมและความถี่การซื้อเนื้อสุกร
2. เกณฑ์การตัดสินใจในการเลือกซื้อเนื้อสุกร
3. จุดประสงค์ของการซื้อเนื้อสุกร
4. ความคิดเห็นต่อคุณภาพและความสะอาดของเนื้อสุกรที่ซื้อในปัจจุบัน
5. ความรู้ความเข้าใจต่อความหมายของเนื้อสุกรอนามัย
6. ความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการจากผู้จำหน่ายเนื้อสุกร
7. ความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะอื่นๆของผู้รับการสัมภาษณ์ เป็นต้น

โดยคำถามที่สอบถามจะใช้ลักษณะการถามเป็นคำถามปลายเปิด และมีการจดบันทึกข้อมูล ที่ได้รับจากการสัมภาษณ์ จากนั้นนำข้อมูลดังกล่าวมาประมวลค้นกรองและเรียบเรียงเพื่อให้เป็น ข้อสรุปเป็นข้อๆ เพื่อนำมาพัฒนาเป็นแบบสอบถาม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

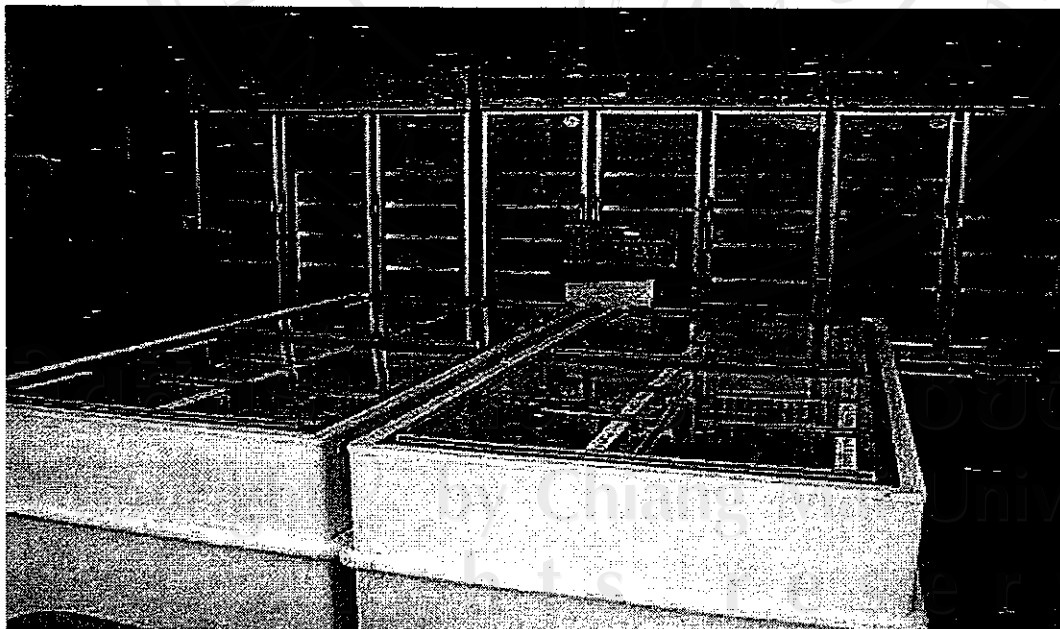
All rights reserved

ภาพจำลองร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัย

ภาพจำลองหน้าร้าน



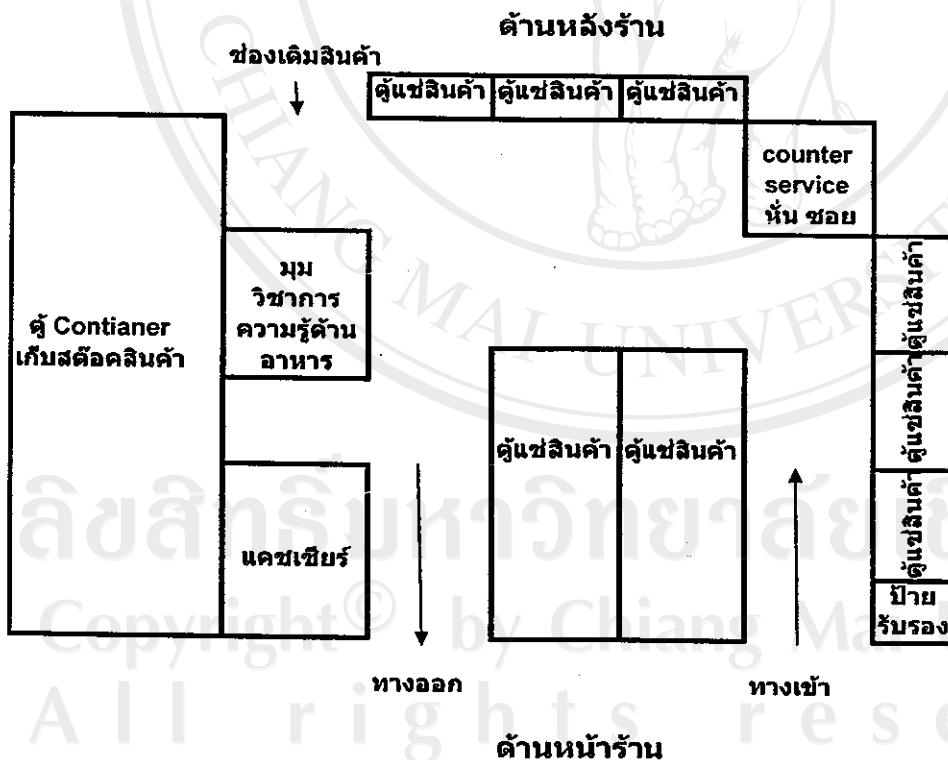
ภาพจำลองภายในร้าน



ภาพจำลองตู้แช่สินค้า

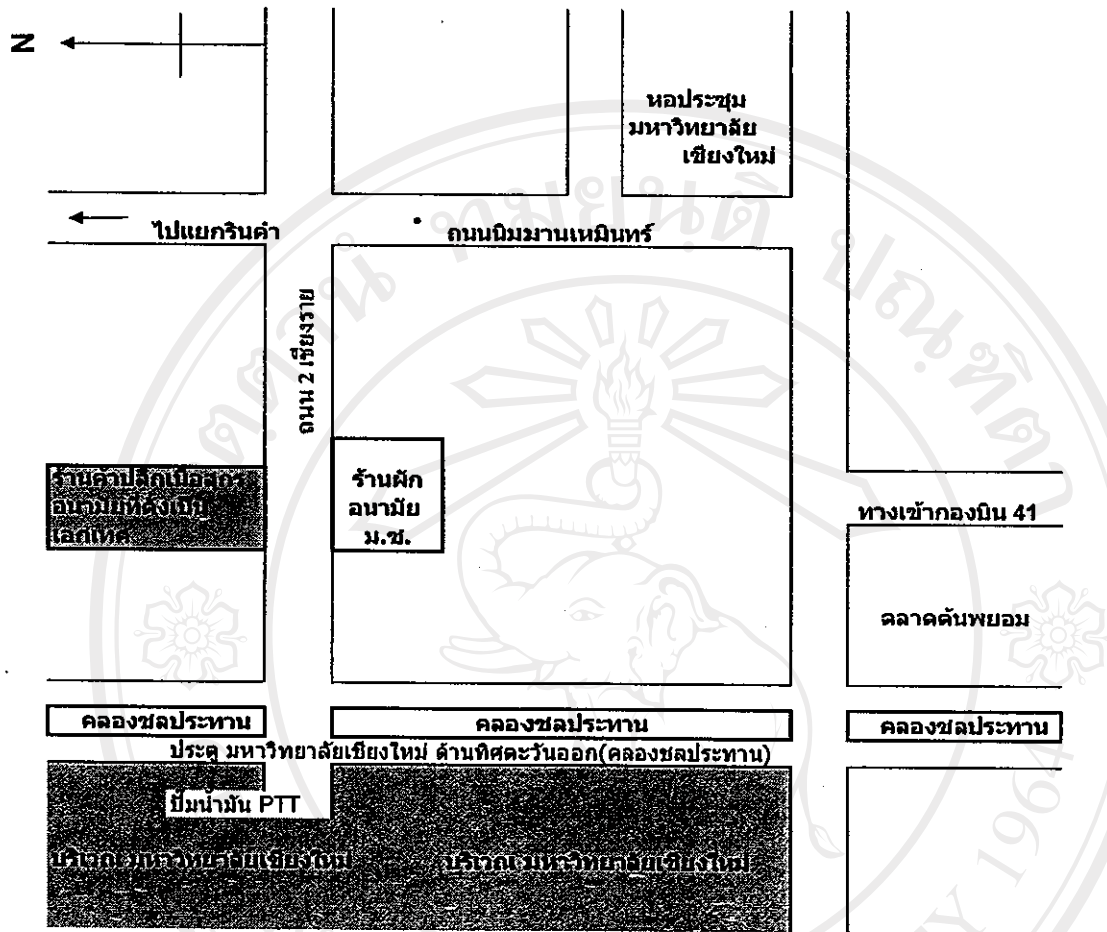


จำลองแผนผังรูปร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัย(Floor Plan)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

แผนที่ แสดงที่ตั้งร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเลขเทศ ณ บริเวณ ถนน 2 เชียงราย



กระบวนการผลิตเนื้อสุกรอนามัย

กระบวนการ

จุดควบคุม

ค่ามาตรฐาน

สุกรมีชีวิต

1. ฟาร์มที่เลี้ยง

- ฟาร์มได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์ม จากกรมปศุสัตว์

2. สายพันธุ์

- เป็นสุกร 3 สายพันธุ์

3. อายุ

- 23 - 24 สัปดาห์

4. เพศ

- เพศเมีย หรือเพศผู้ที่ผ่านการคอน

5. สุกรต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพก่อนการฆ่าทุกตัว

- สุขภาพ ดี ไม่มีสิ่งใดที่แสดงถึงอาการป่วย

6. การ ไล่ค้อนสุกรเพื่อทำการ ชั่งน้ำหนัก

- จะต้องกระทำด้วยวิธีการที่ไม่ให้สัตว์เกิดความเครียดสูง

7. สุกรต้องผ่านการ ชั่งน้ำหนักตัวก่อนการฆ่าทุกตัว

- 95-100 กิโลกรัม

8. ระบบการระบายความเครียดก่อนการฆ่า

- ต้องมีการฉีดน้ำให้สุกรระหว่างอยู่ในคอกพักสัตว์ก่อนการฆ่า

9. ความสะอาดของคอกพักสัตว์

- จะต้องมีการล้างทำความสะอาด

10. ความสะอาดของตัวสุกรก่อนการฆ่า

- จะต้องมีการล้างทำความสะอาดตัวสุกรก่อนที่จะทำการฆ่า

คอกพักสุกร

การไล่ค้อนสุกร

1. การ ไล่ค้อนสุกรเพื่อเข้าห้องฆ่าสัตว์

- จะต้องกระทำด้วยวิธีการที่ไม่ให้สัตว์เกิดความเครียดสูง

2. ระบบการระบายความเครียดก่อนการฆ่า

- ต้องมีการฉีดน้ำให้สุกรระหว่างการไล่ค้อนเพื่อเข้าห้องฆ่า

การฆ่าไฟฟ้

1. วิธีการทำให้สุกร สลบ

- การใช้ไฟฟ้าช็อค

2. กำลังไฟฟ้า

- 110 โวลต์

3. ระยะเวลาในการเชือด

- ไม่เกิน 10 วินาที

4. ตำแหน่งที่เชือด

- ช่วงคอ ไค้ใบหู เค็มพื้นที่ของปากกิมช็อค

การแยกเนื้อจากกระดูก

1. วิธีการแขวนสุกร

- แขวนด้วยขาหลัง

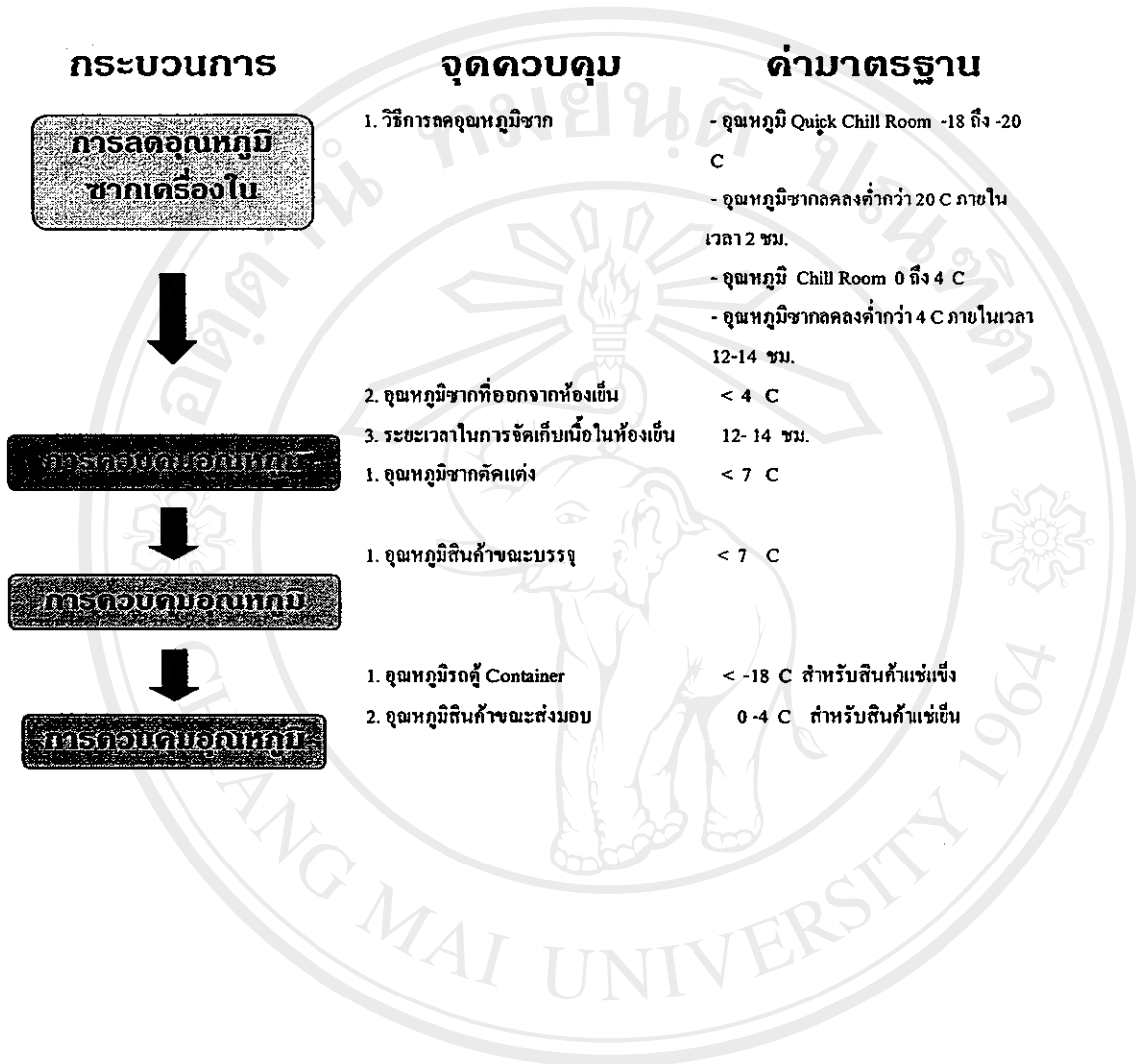
2. การควบคุมระยะเวลาในการแขวนสุกรจนกระทั่งถึงแทงคอ

- ควบคุมระยะเวลาให้สั้นที่สุด

กระบวนการผลิตเนื้อสุกรอนามัย

กระบวนการ	จุดควบคุม	ค่ามาตรฐาน
การเอาเลือดออก	1. ตำแหน่งที่แทงคอ	- ใช้มีดปลายแหลมแทงคอค้ำหน้า ของ สัตว์ โดยให้ตัดเส้นเลือดแดงใหญ่ 3 เส้น , ต้องไม่โดนหัวใจของสัตว์
↓	2. ระยะเวลาการสะเด็ดเลือด	- สะเด็ดเลือดนาน 2-3 นาที
การลอก - บั่นขน	1. อุณหภูมิน้ำลวกซาก และ บั่นขน	- 60-62 องศาเซลเซียส
↓	2. ระยะเวลาการลวกซาก	- 2 - 3 นาที
การสะเด็ดไขมัน	3. จำนวนซากที่ลบบ่อตวก	- 1 ตัว
↓	1. ความสมบูรณ์ในการกำจัดขน คิงกิบเท้า	- ต้องปราศจากขนแข็ง และ กิบเท้า
การตัดซาก - แยกเครื่องใน	2. การทำความสะอาดของซาก	- ต้องล้างทำความสะอาดด้วยน้ำ
↓	3. ความสมบูรณ์ในการแยกเครื่องใน	- เครื่องในจะต้องถูกแยกออกจากซากได้ทั้งหมด - เครื่องในที่แยกออกจากซากต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่มีส่วนใดแตก หรือฉีกขาด
↓	2. การตรวจสอบคุณภาพเครื่องใน	- ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ไม่มีสิ่งใดที่แสดงถึงการเป็นโรค
การล้างซาก - ชั่งน้ำหนัก	1. การตรวจสอบคุณภาพซากหลังการฆ่า	- ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ไม่มีสิ่งใดที่แสดงถึงการเป็นโรค
↓	2. การชั่งน้ำหนักซากหลังการฆ่า	- ซากจะต้องผ่านการชั่งน้ำหนักตัว 100 %
↓	3. อุณหภูมิซากที่เข้าห้องเย็น	- 39-41 องศาเซลเซียส
↓	4. ค่า PH	- ต้องไม่ต่ำกว่า 5.5
↓	5. การล้างซากขั้นสุดท้าย	- จะต้องล้างด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อคลอรีน 50 ppm

กระบวนการผลิตเนื้อสุกรอนามัย



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายชัยทัต ชนานนท์ธวัช
วัน เดือน ปี เกิด	7 เมษายน 2506
ประวัติการศึกษา	ปี พ.ศ. 2523 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย จังหวัดเชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2528 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาการบัญชี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
ประวัติการทำงาน	ปี พ.ศ. 2528 พนักงานบัญชี ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2529-2531 ผู้สอบบัญชี บริษัทสำนักงานสอบบัญชี เอส จี วี ณ ถลาง จังหวัดเชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2531- ปัจจุบัน ผู้จัดการทั่วไป บริษัทเบทาโกรภาคเหนือเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด จังหวัดเชียงใหม่