

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive study) โดยวิธีการสำรวจ (Survey) เพื่อศึกษาลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน กลุ่มประชากรคือ ประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน หาขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยการคำนวณจากสูตร ได้ขนาดตัวอย่างจำนวน 380 คน โดยการใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multistage Sampling) และเพื่อศึกษาลักษณะการจำหน่ายลาบหมูดิบของร้านจำหน่ายทุกร้านในอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน ประชากรคือร้านจำหน่ายลาบหมูดิบทุกร้านของอำเภอแม่ทา จำนวน 15 ร้าน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษานี้ คือ แบบสอบถามจำนวน 2 ชุด ชุดที่ 1 ศึกษาการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน แบบสอบถามชุดที่ 2 ศึกษาการจำหน่ายลาบหมูดิบของร้านจำหน่ายอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน แบบสอบถามทั้ง 2 ชุดเป็นแบบสอบถามที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้น และผ่านการทดสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหาโดยผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน แล้วนำไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน รวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามชุดที่ 1 และชุดที่ 2 ด้วยสถิติเชิงพรรณนา สหสัมพันธ์ และการวิเคราะห์ตารางการถ้อย

สรุปผลการศึกษา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

1.1 ข้อมูลทั่วไป และลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

การศึกษานี้ กลุ่มตัวอย่างเป็นประชาชนอำเภอแม่ทา จำนวน 380 คน เป็นเพศชายร้อยละ 36.8 เพศหญิงร้อยละ 63.2 อายุ 41–50 ปี ร้อยละ 31.1 สถานภาพสมรส ร้อยละ 72.1 จำนวนสมาชิกในครอบครัว 3 - 4 คน ร้อยละ 55.5 โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานะในครอบครัวเป็นแม่บ้าน ร้อยละ 45.3 ระยะเวลาอาศัยในหมู่บ้านมากกว่า 30 ปี ร้อยละ 81.8 การศึกษา

ระดับประถมศึกษา ร้อยละ 67.6 อาชีพรับจ้าง ร้อยละ 29.2 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 2,500 บาท ร้อยละ 51.8 โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ 3 แบบ ดังนี้

กลุ่มตัวอย่าง ที่ไม่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบ จำนวน 138 คน คิดเป็นร้อยละ 36.3 ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 89.9 เป็นเพศชาย ร้อยละ 10.1 อายุ 51 – 60 ปี ร้อยละ 31.9 สถานภาพคู่ ร้อยละ 65.9 จำนวนสมาชิกในครอบครัว 3-4 คน ร้อยละ 54.3 โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานะในครอบครัวเป็นแม่บ้าน ร้อยละ 60.1 ระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านมากกว่า 30 ปี ร้อยละ 81.2 การศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 69.6 อาชีพรับจ้าง ร้อยละ 29 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 2,500 บาท ร้อยละ 63 เหตุผลของการไม่รับประทานเนื้อสุกรดิบ ร้อยละ 54.3 มาจากหลายสาเหตุ เช่น ไม่รับประทานอาหารจากเนื้อสัตว์ดิบทุกชนิด รังเกียจ และร้อยละ 26.8 มาจากครอบครัวที่ไม่รับประทานเนื้อสัตว์ดิบ

กลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานแต่ปัจจุบันเลิกรับประทานเนื้อสุกรดิบแล้ว จำนวน 142 คน คิดเป็นร้อยละ 37.4 เป็นเพศชาย ร้อยละ 40.8 เพศหญิง ร้อยละ 59.2 อายุ 41 – 50 ปี ร้อยละ 33.1 สถานภาพคู่ ร้อยละ 81 จำนวนสมาชิกในครอบครัว 3 - 4 คน ร้อยละ 57.7 โดยมีสถานะในครอบครัวเป็นแม่บ้าน ร้อยละ 49.3 ระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านมากกว่า 30 ปี ร้อยละ 84.5 การศึกษาประถมศึกษา ร้อยละ 70.4 อาชีพแกะสลัก ร้อยละ 31.7 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน น้อยกว่า 2,500 บาท ร้อยละ 45.8 เหตุผลของกลุ่มที่เคยรับประทานแต่ปัจจุบันเลิกรับประทานเนื้อสุกรดิบ เนื่องจากกลัวโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ ร้อยละ 88 โดยได้รับความรู้ ข่าวสาร จากสื่อสาธารณะ ร้อยละ 80.3

กลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังรับประทานอยู่ จำนวน 100 คน คิดเป็น ร้อยละ 26.3 ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 68 เพศหญิง ร้อยละ 32 อายุ 41 – 50 ปี ร้อยละ 34 สถานภาพคู่ ร้อยละ 68 จำนวนสมาชิกในครอบครัว 3 - 4 คน ร้อยละ 54 โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานะในครอบครัวเป็นหัวหน้าครอบครัว ร้อยละ 55 ระยะเวลาอาศัยอยู่ในหมู่บ้านมากกว่า 30 ปี ร้อยละ 79 การศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 61 อาชีพรับจ้าง ร้อยละ 42 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน น้อยกว่า 2,500 บาท ร้อยละ 45

ข้อมูลทั่วไปที่มีความสัมพันธ์กับการบริโภคเนื้อสุกรดิบ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพในครอบครัว และรายได้

1.2 ข้อมูลลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

กลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังคงรับประทานอยู่ จำนวน 100 คน (ร้อยละ 26.3) ส่วนใหญ่รับประทานอาหารประเภทลาบหมูดิบ เป็นเพศชายร้อยละ 60.7 เพศหญิงร้อยละ 39.3 อายุ 41 - 50 ปี ร้อยละ 34.4 กลุ่มตัวอย่างรับประทานอาหารประเภทหู้ดิบ ร้อยละ 2 เป็นเพศหญิงทั้งหมด ร้อยละ 100 อายุ 15-20 ปี และ 21-30 ปี ร้อยละ 50 ของกลุ่มตัวอย่าง รับประทานทั้งลาบหมูดิบและหู้ดิบ ร้อยละ 37 ส่วนใหญ่เป็นเพศชายร้อยละ 83.8 เพศหญิง ร้อยละ 16.2 อายุ 41 - 50 ปี ร้อยละ 35.1

1.2.1 ข้อมูลการบริโภคลาบหมูดิบ

กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ ส่วนใหญ่เริ่มรับประทานลาบหมูดิบอายุ 6-10 ปี ร้อยละ 46.9 รับประทานตามครอบครัวร้อยละ 70.4 สมาชิกในครอบครัวรับประทานลาบหมูดิบ จำนวน 2 คน ร้อยละ 31.6 โอกาสที่รับประทานลาบหมูดิบ ร้อยละ 56.1 รับประทานเป็นอาหารใน ครอบครัว ร้อยละ 43.9 รับประทานในงานประเพณี งานเลี้ยง งานเทศกาล ได้มาโดยวิธีการปรุง ลาบหมูดิบสำหรับรับประทานในครอบครัว ร้อยละ 70.4 รับประทาน 1-2 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 66.3

กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบจะรับประทานเป็นอาหารมื้อเย็น ร้อยละ 88.8 ไม่ขึ้นกับฤดูกาล ร้อยละ 95.9 ดื่มน้ำ ร้อยละ 65.3 ดื่มน้ำนานๆ ครั้ง ร้อยละ 35.9 และดื่มน้ำสุกร่วมกับการรับประทานลาบหมูดิบเป็นบางครั้ง ร้อยละ 50 หลังจากการรับประทานลาบหมูดิบ 1 สัปดาห์ ไม่มีอาการป่วย ร้อยละ 94.9 ร้อยละ 5.1 จะเกิดอาการป่วยโดยเกิดอุจจาระร่วง ร้อยละ 60

กลุ่มตัวอย่างที่ร่วมงานประเพณีต่างๆ จำนวน 5 ครั้ง จะรับประทานอาหาร ประเภทลาบหมูดิบมากกว่า 2 ครั้ง ในงานขึ้นบ้านใหม่ และงานศพ ร้อยละ 38.8 และร้อยละ 50 สำหรับงานแต่งงาน งานบวช งานสงกรานต์ และงานปอยหลวง จะไม่มีลาบหมูดิบเป็นอาหาร สำหรับรับประทาน ร้อยละ 40.8, 72.4, 56.1 และ 64.3 ตามลำดับ

ร้อยละ 87.8 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ ปรุงอาหารประเภทลาบหมูดิบสำหรับรับประทานในครอบครัว สามารถหาซื้อเนื้อหมูสำหรับทำลาบหมูดิบได้ทุกครั้งตาม ต้องการ ร้อยละ 93 ซื้อตามเขียงหมูในหมู่บ้าน ร้อยละ 44.2 ซื้อเนื้อหมูสำหรับทำลาบ หมูดิบจำนวน 21 - 30 บาท ร้อยละ 32.6 ร้อยละ 90.8 จะรับประทานเครื่องในหมูที่เป็น ส่วนประกอบของลาบหมูดิบ โดยนำเครื่องในหมูมาต้มให้สุกก่อนการยาลาบ ร้อยละ 86.1 พ่อบ้าน

เป็นผู้ปรุงอาหารประเภทลาบหมูดิบ ร้อยละ 67.4 ซึ่งในการประกอบอาหารสำหรับรับประทานในครอบครัวร้อยละ 71.4 จะเป็นแม่บ้าน

ร้อยละ 46.9 ของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ จะซื้อลาบหมูดิบปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัว สามารถหาซื้อลาบหมูดิบปรุงสำเร็จได้ทุกครั้งที่ต้องการรับประทาน ร้อยละ 80.4 ร้อยละ 63.1 ซื้อตามร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ โดยซื้อในราคา 30 บาท สามารถรับประทานได้มากกว่า 2 คน ร้อยละ 45.6 ซื้อลาบหมูดิบปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัวจะซื้อในราคา 20 บาท ร้อยละ 50

1.2.2 ข้อมูลการบริโภคหู้ดิบ

กลุ่มตัวอย่างรับประทานหู้ดิบจำนวน 39 คนเริ่มรับประทานหู้ดิบอายุ 11 - 20 ปี ร้อยละ 53.8 รับประทานตามครอบครัวร้อยละ 71.8 สมาชิกในครอบครัวรับประทานหู้ดิบจำนวน 1 และ 2 คน ร้อยละ 33.3 โอกาสที่รับประทานหู้ดิบเป็นอาหารในครอบครัว ร้อยละ 59 ร้อยละ 41 รับประทานในงานประเพณี งานเลี้ยง งานเทศกาล ได้มาโดยวิธีการปรุงหู้ดิบสำหรับรับประทานในครอบครัว ร้อยละ 53.8 รับประทาน 1-2 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 56.4

กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานหู้ดิบจะรับประทานเป็นอาหารมื้อเย็น ร้อยละ 87.2 ไม่เกี่ยวกับฤดูกาล ร้อยละ 87.2 ต้มสุรา ร้อยละ 71.8 ต้มสุรา 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์ และนานๆ ครั้ง ร้อยละ 28.6 ต้มสุราร่วมกับรับประทานหู้ดิบเป็นบางครั้ง ร้อยละ 50 หลังจากรับประทานหู้ดิบ 1 สัปดาห์ ร้อยละ 97.4 จะไม่มีอาการป่วย

กลุ่มตัวอย่างที่ร่วมงานประเพณีต่างๆ จำนวน 5 ครั้ง ไม่มีหู้ดิบเป็นอาหารสำหรับรับประทานในงานขึ้นบ้านใหม่, งานศพ, งานแต่งงาน, งานบวช, งานสงกรานต์ และงานปอยหลวง ร้อยละ 89.7, 87.2, 79.6, 92.3, 89.7, 92.3 ตามลำดับ

ร้อยละ 61.5 ของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานหู้ดิบ ปรุงอาหารประเภทหู้ดิบสำหรับรับประทานในครอบครัว ซื้อเนื้อหมูสำหรับทำหู้ดิบได้ทุกครั้งตามต้องการ ร้อยละ 100 ซื้อตามเชิงหมูในหมู่บ้านและเชิงหมูในตลาดสดตอนเช้าหรือตอนเย็น ร้อยละ 40.9 ซื้อเนื้อหมูสำหรับทำหู้ดิบมากกว่า 50 บาท ร้อยละ 31.8 รับประทานเครื่องในหมูที่เป็นส่วนประกอบของหู้ดิบ ร้อยละ 84.6 โดยนำเครื่องในหมูมาต้มให้สุกก่อนการปรุงหู้ดิบ ร้อยละ 77.3 พ่อบ้านเป็นผู้ประกอบอาหารประเภทหู้ดิบ ร้อยละ 77.3 สำหรับการประกอบอาหารสำหรับรับประทานในครอบครัวร้อยละ 63.6 จะเป็นแม่บ้าน

ร้อยละ 48.7 ของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานหูลู้ดิบ ซึ่หูลู้ดิบปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัว ซึ่หูลู้ดิบปรุงสำเร็จได้ทุกครั้งที่ต้องการรับประทาน ร้อยละ 73.7 ร้อยละ 63.2 ซึ่ตามร้านจำหน่ายลาบหูลู้ดิบ ซึ่ในราคา 30 บาทจะสามารถรับประทานได้ 2 คน ร้อยละ 36.8 ถ้าจะซึ่หูลู้ดิบปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัวจะซึ่ในราคา 21 -30 บาท ร้อยละ 52.6

ส่วนที่ 1.3 ข้อมูลความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

กลุ่มตัวอย่างมีความเชื่อว่าการรับประทานลาบหูลู้ดิบ หูลู้ดิบมีคุณค่าต่อร่างกาย ทำให้ร่างกายแข็งแรงต้านทานโรคร้อยละ 15.5 ลาบหูลู้ดิบ หูลู้ดิบ มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าลาบที่ปรุงสุก ร้อยละ 28.7 ลาบหูลู้ดิบ หูลู้ดิบ รสชาติอร่อยกว่าลาบหูลู้ดิบ ร้อยละ 52.6 การรับประทานลาบหูลู้ดิบ หูลู้ดิบร่วมกับการดื่มสุราจะเป็นยาชูกำลัง ร้อยละ 15.8 การประกอบอาหารประเภทลาบหูลู้ดิบ หูลู้ดิบ สำหรับต้อนรับแขกในงานประเพณีต่างๆ เป็นการรักษาประเพณีท้องถิ่น ร้อยละ 72.9 ลาบหูลู้ดิบ หูลู้ดิบ เป็นอาหารเฉพาะผู้ชายและ ผู้ใหญ่เท่านั้น ผู้ที่เจ็บป่วยหรือมีโรคประจำตัวไม่ควรรับประทาน ร้อยละ 37.9, 75.3 , 80.8 และความเชื่อว่าการปรุงประเภท พริก เครื่องเทศและสุรา สามารถทำลายเชื้อโรคที่อยู่ในลาบหูลู้ดิบและหูลู้ดิบได้ ร้อยละ 30.5, 31.3 และร้อยละ 29.7 ตามลำดับ

ลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบมีความสัมพันธ์กับความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบ โดยพบว่าความเชื่อของกลุ่มที่ไม่เคยบริโภคเนื้อสุกรดิบมีความเชื่อที่ถูกต้องในเรื่องการบริโภคเนื้อสุกรดิบมากกว่ากลุ่มอื่น ยกเว้นความเชื่อที่บอกว่าผู้ที่เจ็บป่วยหรือมีโรคประจำตัวไม่ควรรับประทาน ลาบหูลู้ดิบ หูลู้ดิบ กลุ่มตัวอย่างที่เคยบริโภคเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังบริโภคอยู่มีความเชื่อที่ถูกต้องมากกว่ากลุ่มอื่น

ส่วนที่ 1.4 ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบมีความสัมพันธ์กับความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบแตกต่างกัน โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบมีความรู้ที่ถูกต้องเรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบมากกว่ากลุ่มที่เคยรับประทานแต่ปัจจุบันเลิกรับประทานแล้วกับกลุ่มที่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังรับประทานอยู่

ลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบมีความสัมพันธ์กับความรู้ที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยบริโภคเนื้อสุกรดิบมีความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบมากกว่ากลุ่มอื่น

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการศึกษาลักษณะการจำหน่าย ลาบหมูดิบของร้านจำหน่ายในอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

ส่วนที่ 2.1 ข้อมูลลักษณะการจำหน่ายลาบหมูดิบในร้านจำหน่าย

กลุ่มตัวอย่างร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ หู้ดิบทุกร้านในอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน จำนวน 15 ร้าน มีการจำหน่ายลาบหมูดิบ และ ลาบหมูสุก ร้อยละ 46.7 จำหน่ายเฉพาะลาบหมูดิบ ร้อยละ 33.3 จำหน่าย ลาบหมูดิบ และหู้ดิบ ร้อยละ 13.3 และจำหน่ายทั้งลาบหมูดิบ ลาบหมูสุกและหู้ดิบ ร้อยละ 6.7 โดยจะจำหน่ายตามร้านอาหารร้อยละ 47 ซึ่งลักษณะร้านอาหารจะมีลักษณะเป็นร้านอาหารตามสั่ง และมีลาบหมูดิบ หู้ดิบ จำหน่ายร่วมด้วยร้อยละ 46.7 โดยร้อยละ 40 เริ่มเปิดจำหน่ายมานาน 1-5 ปี และร้อยละ 53.3 จะเปิดจำหน่าย 10-15 ชั่วโมงต่อวัน

สำหรับเนื้อหมูที่นำมาประกอบอาหารในร้าน ร้อยละ 80 ซื้อตามเขียงหมูที่จำหน่ายในหมู่บ้าน ปริมาณการใช้เนื้อหมูสำหรับประกอบอาหารประเภทลาบหมู หู้ 0.5-1 กิโลกรัมต่อวัน (เฉลี่ยใน 1 สัปดาห์) ร้อยละ 73.3 โดยจะใช้เนื้อหมูในปริมาณนี้เกือบตลอดทั้งปี จำหน่ายลาบหมูดิบในราคาเริ่มต้นที่ 20 บาท ร้อยละ 53.3 จำหน่ายหู้ดิบในราคาเริ่มต้นที่ 20 บาท ร้อยละ 75 และร้อยละ 66.7 ปริมาณการจำหน่าย น้อยกว่า 200 กรัมราคา 30 บาท สำหรับลาบหมูดิบ ปริมาณการจำหน่ายหู้ดิบ 200-250 กรัมเมื่อจำหน่ายในราคา 30 บาท ร้อยละ 100 โดยร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ หู้ดิบ จะมีการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ร่วมด้วย ร้อยละ 53.3 โดยร้อยละ 100 ของร้านจะจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ประเภท เหล้า, 35 ดีกรี และเบียร์

ส่วนที่ 2.2 ข้อสังเกตของร้านจำหน่ายลาบหมูดิบโดยใช้แบบสังเกตตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ร้านอาหารที่จำหน่ายลาบหมูดิบ จำนวน 7 ร้านเป็นร้านจำหน่ายอาหารตามสั่ง โดยมีร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จำนวน 3 ร้าน (ร้อยละ 20)

ร้านจำหน่ายทั้ง 7 ร้านสามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดได้เกือบทุกข้อ ยกเว้นข้อกำหนดเกี่ยวกับการแต่งกายของผู้ปรุงที่ต้องใส่หมวกคลุมผม หรือเน็ตคลุมผมทุกครั้งที่มีการสัมผัสอาหาร จากการสังเกตของผู้สัมภาษณ์พบว่าร้านจำหน่ายทุกร้านผู้ปรุงสวมใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด แต่ไม่ได้สวมหมวกคลุมผมหรือเน็ตคลุมผม และมีเพียง 1 ร้าน (ร้อยละ 6.67) ที่ผู้ปรุงมีการล้างมือก่อนการเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

แผงลอยจำหน่ายอาหารในอำเภอแม่ทามีการปฏิบัติตามข้อกำหนดได้เกือบทุกข้อ แต่ในข้อกำหนดที่ที่ต้องสวมหมวกคลุมผมหรือเน็ตคลุมผมไม่มีผู้จำหน่ายที่ปฏิบัติตามข้อกำหนด

อภิปรายผลการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน และศึกษาลักษณะการจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ของร้านจำหน่าย อำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน ได้นำผลการศึกษามาอภิปรายตามวัตถุประสงค์ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

ส่วนที่ 2 ข้อมูลลักษณะการจำหน่ายลาบหมูดิบของร้านจำหน่ายอำเภอแม่ทาจังหวัดลำพูน

1. การบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

ประชาชนที่ไม่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบ และประชาชนที่เคยรับประทาน ปัจจุบันเลิกรับประทานเนื้อสุกรดิบแล้ว จะเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชายในทั้ง 2 กลุ่ม แต่ประชาชนที่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังรับประทานอยู่ เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง ซึ่งทั้งนี้อาจจะอธิบายได้ว่าด้วยลักษณะลาบหมูดิบเป็นเครื่องบ่งบอกสภาพชาย – หญิง แตกต่างกัน ที่ความแข็งแรง – อ่อนแอ ความกล้าหาญ – ความหวาดกลัว ทำให้ลาบดิบเป็นเสมือนอาหารของผู้ชายและทำจากเนื้อดิบและเลือดสด จึงเป็นเรื่องน่ากลัวสำหรับผู้หญิงประกอบกับเป็นอาหารแกล้มเหล้า ทำให้เพศหญิงไม่นิยมรับประทาน (รัตนา พรหมพิชัย, 2537) ประชาชนที่เคยรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ แต่ปัจจุบันเลิกรับประทานแล้วเนื่องจาก กลัวโรคที่เกิดจากการรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ และช่วงเวลาที่ผ่านมามีข้อมูลข่าวสาร เกี่ยวกับการติดเชื้อ *Streptococcus suis* โดยได้รับความรู้จากสื่อสาธารณะ เป็นไปตามที่โรเซนสต็อค (1974) อธิบายแนวคิดของแบบแผนการรับรู้หรือความเชื่อด้านสุขภาพ ว่า บุคคลจะมีการกระทำใดๆ เพื่อหลีกเลี่ยงการเป็นโรค โดยที่บุคคลนั้นมีการรับรู้ ว่า ตนเองมีโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดโรคและโรคที่

เกิดขึ้นมีความรุนแรงทำให้เกิดผลกระทบต่อการดำรงชีวิตได้ การปฏิบัติพฤติกรรมที่เฉพาะเจาะจงใดๆ จะก่อให้เกิดประโยชน์ในการลดโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดโรค รวมทั้งลดความรุนแรงของโรค และต้องเป็นการกระทำที่ไม่มีอุปสรรคขัดขวางการปฏิบัติพฤติกรรมนั้นๆ และสอดคล้องกับการศึกษาของ ทิพวัลย์ อุন্নันนาศ (2550) พบว่าการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการป้องกัน การติดเชื้อ *Streptococcus suis* ของกลุ่มผู้ดื่มสุรามีน้อยถึง ร้อยละ 93.6 โดยมีแหล่งข้อมูลข่าวสารจาก โทรทัศน์ ร้อยละ 53.3 รองลงมาคือ วิทยุ ร้อยละ 52.1 มีผลทำให้ประชาชนที่เคยรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมโดยการเลิกรับประทาน แต่มีโอกาสนในการกลับมารับประทานอีกครั้งเมื่อไม่มีการกระตุ้นหรือได้รับข่าวสารการเกิดโรคนี้ซ้ำ เนื่องจากยังติดใจในรสชาติความอร่อยของลาบหมูดิบ หลู้ดิบ

ประชาชนที่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบ และปัจจุบันยังรับประทานอยู่ จะรับประทานลาบหมูดิบมากกว่า หลู้ดิบ สอดคล้องกับการศึกษาของ ทิพวัลย์ อุन्नันนาศ (2550) พบว่ากลุ่มผู้ดื่มสุรามีการบริโภคอาหารประเภทลาบหมูดิบมากที่สุด (ร้อยละ 83.4) เริ่มรับประทานตั้งแต่อายุ 6 – 10 ปี โดยจะรับประทานตามครอบครัว ส่วนใหญ่สมาชิกในครอบครัว 3–4 คน จะรับประทานลาบหมูดิบมากกว่า 2 คน ซึ่งเป็นไปตามที่ ประหยัด สายวิเชียร (2547) ได้อธิบายว่า วัฒนธรรมอาหาร วิธีการเริ่มจากรอบครัว โดยเฉพาะ พ่อ แม่ เป็นตัวแบบที่สำคัญ ซึ่งมีอิทธิพลต่อเรื่องอาหารและการรับประทานอาหารของลูกมาก นิสัยต่างๆ จะถูกถ่ายทอดสู่ ลูกหลาน โดยความตั้งใจและไม่ตั้งใจ แต่การปฏิบัติซ้ำ ทำบ่อยๆ ได้เห็นและได้ยินอยู่เสมอ จะเกิดการซึมซับเข้าไปสู่ความทรงจำ กลายเป็นวิธีปฏิบัติสู่วิธีการดำเนินชีวิต สอดคล้องกับการศึกษา พฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารของชาวชนบทภาคเหนือของ พัชรี ยุติธรรม (2547) ที่ศึกษาในนักเรียนโพลีเทคนิคลานนา จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า จำนวนสมาชิกในครอบครัวจะรับประทานอาหารท้องถิ่น โดยได้รับแบบแผนในการรับประทานอาหารจากรอบครัวเป็นส่วนใหญ่ โดยเชื่อว่าเมื่อรับประทานแล้วจะส่งผลดีต่อสุขภาพ และจะรับประทานเดือนละ 1 – 2 ครั้ง

ประชาชนที่รับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ได้มาจากหลายวิธี โดยพบว่าส่วนใหญ่มีการปรุงลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ในครอบครัวสำหรับรับประทานเอง การซื้อลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ปรุงสำเร็จมารับประทาน และรับประทานตามงานเลี้ยง งานประเพณี โดยพบว่าประชาชนที่ปรุงลาบหมูดิบ หลู้ดิบรับประทานเอง จะให้ความสำคัญในเรื่องของความสะอาด และแหล่งที่มาของเนื้อหมู ส่วนใหญ่จะหาซื้อเนื้อหมูได้ทุกครั้งตามความต้องการ และจะซื้อเนื้อหมูจากเขียงหมูในหมู่บ้าน ในราคา 21 – 30 บาท หรือ 175 – 250 กรัม (ราคาเนื้อหมูกิโลกรัมละ 120 บาท) เป็นไปตามที่ ประหยัด สายวิเชียร (2547) อธิบายเรื่องความนิยมในการรับประทานลาบหมูดิบ จากการหา

ซื้อเนื้อสัตว์มาปรุงง่ายขึ้น เนื่องจากการคมนาคมขนส่งสะดวก รวดเร็ว รวมถึงมีการกระจายอาหารมากและทั่วถึงในพื้นที่ต่างๆมากขึ้น รวมทั้งราคาเนื้อสัตว์ถูกลง มีปริมาณและขนาดบรรจุที่แบ่งขายตามความต้องการของผู้บริโภคทำให้เกิดความสะดวกในการซื้อ รวมถึงเครื่องปรุงอื่นๆ ที่จำเป็น (เครื่องเทศ สมุนไพร) รวมถึงเครื่องปรุงรสที่มีมาก มีทั้งที่บรรจุในปริมาณที่เลือกซื้อได้สะดวก เลือกใช้ได้สะดวก (บด ปั่น พร้อมใช้) มากขึ้น สำหรับการทำลาบหมูดิบในแต่ละครั้งจะมีการแบ่งลาบหมูดิบที่ปรุงเสร็จแล้วนำมาทำให้สุก สำหรับสมาชิกในครอบครัวที่ไม่รับประทานลาบหมูดิบ หากซื้อเนื้อหมูสำหรับการทำหู้ดิบ จะซื้อในราคา มากกว่า 50 บาท หรือ มากกว่า 416 กรัม (ราคาเนื้อหมู กิโลกรัมละ 120 บาท) จำนวนสมาชิกในครอบครัวที่รับประทานหู้ดิบ มีเพียง 1 หรือ 2 คน แต่ปริมาณการซื้อเนื้อหมูสำหรับนำมาปรุงมากกว่าปริมาณซื้อมาทำลาบหมูดิบ เนื่องมาจากการรับประทานหู้ดิบให้ได้รับรสชาติ และความอร่อย นิยมรับประทานร่วมกันหลายคน ทำให้การทำหู้ดิบจะรับประทานในระหว่างกลุ่มเพื่อนมากกว่ารับประทานในครอบครัวซึ่งต่างจากการรับประทานลาบหมูดิบที่ส่วนใหญ่จะรับประทานเป็นอาหารในครอบครัว

ประชาชนที่ซื้อลาบหมูดิบ หู้ดิบ ปรุงสำเร็จมารับประทานจะมีน้อยกว่าการปรุงเองในครอบครัว ซึ่งต่างจากการศึกษาของพัชรี ยุติธรรม (2545) พบว่าครอบครัวชนบทในภาคเหนือเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยวเพิ่มขึ้น ทำให้พฤติกรรมบริโภคอาหารของครอบครัวนิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูปและอาหารนอกบ้านมากขึ้น ความแตกต่างที่เกิดขึ้นอาจมาจากการที่ประชาชนได้รับข่าวสารเรื่องโรคที่เกิดจากการรับประทานลาบหมูดิบ หู้ดิบ ทำให้เกิดความรู้สึกระมัดระวังและเลือกรับประทานมากขึ้น และพบว่า ประชาชนที่ซื้อลาบหมูดิบ หู้ดิบปรุงสำเร็จส่วนใหญ่จะสามารถหาซื้อได้ตามความต้องการทุกครั้ง โดยจะซื้อตามร้านจำหน่ายอาหารในหมู่บ้านหรือหมู่บ้านใกล้เคียง โดยผู้ซื้อส่วนใหญ่จะทราบวันเวลาในการจำหน่ายของร้านทำให้หาซื้อลาบหมูดิบ หู้ดิบ ได้ทุกครั้งตามความต้องการและจะหาซื้อจากร้านประจำหรือร้านที่เชื่อถือและไว้ใจได้ในเรื่องของความสะอาดและอร่อย หากซื้อลาบหมูดิบในราคา 30 บาท (205 กรัม) จะสามารถรับประทานได้มากกว่า 2 คน แต่ส่วนใหญ่จะนำมาแบ่งคั่ว หากซื้อหู้ดิบในราคา 30 บาท (240 กรัม) จะรับประทานได้ 2 คน

ส่วนใหญ่ของประชาชนที่รับประทานลาบหมูดิบ หู้ดิบจะมีการดื่มสุราร่วมด้วยเป็นบางครั้ง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อัจฉรา ฟองคำ (2544) ศึกษาเกี่ยวกับผู้ป่วยที่เสียชีวิตจากการติดเชื้อ *Streptococcus suis* ในจังหวัดทางภาคเหนือของประเทศไทย พบว่า ผู้ป่วยส่วนใหญ่มีประวัติการรับประทานเนื้อสุกรสุกๆ ดิบๆ หรือเลือดสุกรดิบก่อนเกิดอาการป่วยและผู้ป่วยทุกรายมีประวัติการดื่มสุราเรื้อรังซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ นเรศฤทธิ์ ชัดระสีมาและคณะ (2550)

ที่ดำเนินการสอบสวนการระบาดของโรคติดเชื้อ *Streptococcus suis* ที่กิ่งอำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา พบว่าปัจจัยเสี่ยงต่อการติดเชื้อ *Streptococcus suis* คือการดื่มเครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ร่วมกับการรับประทานเลือดสุกรดิบ ถ้าใส่ดิบและเครื่องในอื่นๆเป็นปัจจัยเสี่ยงที่มีนัยสำคัญทางสถิติ การรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบจะรับประทานเป็นอาหารในมือเย็นสอดคล้องกับการศึกษาของ รัตนา พรหมพิชัย (2537) พบว่า ลาบจิ้นเป็นอาหารที่ถือว่ามีคุณค่า อร่อยและราคาแพง นอกจากโอกาสพิเศษแล้วการทำลาบจิ้นมักจะทำในมือเย็นเนื่องจากสมาชิกในครอบครัวอยู่กันพร้อมหน้า การทำลาบจิ้นสำหรับรับประทานในครอบครัวทำให้สมาชิกในครอบครัวได้มีส่วนร่วมในการประกอบอาหารร่วมกัน สอดคล้องกับการศึกษาของ รัมภา ศิริวงศ์ (2541) พบว่าครอบครัวชนบทในภาคเหนือให้ความสำคัญในการประกอบอาหารร่วมกันในมือเย็น การทำลาบหมูดิบ หลู้ดิบสำหรับเลี้ยงต้อนรับผู้มาร่วมงานประเพณีต่างๆ พบว่าประชาชนจะพบการทำลาบหมูดิบ ในงานประเพณีต่างๆ เกือบทุกครั้ง โดยเฉพาะงานขึ้นบ้านใหม่และงานศพเนื่องจากการทำลาบดิบถือว่าเป็นประเพณีที่สืบทอดกันมา เป็นการแสดงฐานะเศรษฐกิจของเจ้าภาพ และคนส่วนใหญ่ชอบรับประทาน เป็นคำคล้ายคำว่า ลาก ซึ่งถือว่าเป็นสิริมงคลในการเริ่มทำสิ่งใหม่ๆ เป็นอาหารที่ทำได้ง่ายและไม่สิ้นเปลือง ซึ่งวิณะ วีระไวทยะและเสนห์ ดามาพงศ์ (2541) ได้อธิบายถึงท้องถิ่นภาคเหนือและภาคอีสานส่วนใหญ่เวลาในงานบุญประเพณีจะต้องเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้มากเป็นกรณีพิเศษ ไม่เช่นนั้นถือว่าไม่เป็นงาน และนิยมรับประทานลาบเลือด เพราะเชื่อว่าจะช่วยบำรุงเลือด บำรุงกำลังอีกทั้งเป็นอาหารที่เพิ่มศักดิ์ศรีด้วยแต่ปัจจุบันพบว่าการเลี้ยงลาบหมูดิบ หลู้ดิบในงานประเพณีสำหรับต้อนรับแขกผู้มาร่วมงานน้อยลงหรือแทบจะไม่มีเลย แต่จะพบว่ามีการประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบ หลู้ดิบ สำหรับรับประทานในกลุ่มผู้มาช่วยเตรียมงานเท่านั้น จากการสอบถามพบว่าในงานประเพณีแทบทุกงานที่ต้องมีการเตรียม และเก็บงาน จะมีการประกอบอาหารประเภทลาบดิบในทุกครั้งแต่จะเป็นลาบหมูดิบ ลาบวัว หรือลาบควายนั่นขึ้นอยู่กับเจ้าภาพ

ประชาชนส่วนใหญ่มีความเชื่อที่ถูกต้องเกี่ยวกับการรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ แต่พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ยังเชื่อว่าลาบหมูดิบ หลู้ดิบ มีรสชาติอร่อยกว่าลาบหมูสุก ซึ่งถือว่าเป็นความชอบส่วนบุคคล เป็นไปตามที่ วิณะ วีระไวทยะและเสนห์ ดามาพงศ์ (2541) ได้อธิบายปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการกินว่า พฤติกรรมการกินเป็นความเชื่อหรือเป็นข้อห้ามและข้อบังคับแนะนำที่ถือปฏิบัติในสังคมจนกลายเป็นวิถีสันติหรือในแง่มานุษยวิทยาอาจถือเป็นวัฒนธรรม จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อภาวะภาวะโภชนาการของบุคคล ครอบครัว และชุมชน ทั้งปัจจัยต่างๆ

ไม่ว่าจะเป็น สังคม เศรษฐกิจ การศึกษา เทคโนโลยีและกายภาพ ล้วนเป็นเงื่อนไขที่ทำให้เกิดพฤติกรรมการกินของบุคคล ครอบครัวและชุมชน

ความรู้เกี่ยวกับโรคที่เกิดจากการรับประทานเนื้อสุกรดิบของประชาชนส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลางโดยส่วนใหญ่จะมีความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับสาเหตุการเกิดโรคพยาธิ และโรคท้องร่วงแต่โรคพยาธิและโรคท้องร่วงเป็นโรคที่มีอาการไม่รุนแรงส่งผลกระทบต่อสุขภาพประชาชนน้อยและส่งผลในระยะยาว ทำให้ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมบริโภคเนื้อสุกรดิบได้ สำหรับความรู้เกี่ยวกับการติดเชื้อ *Streptococcus suis* ของประชาชนยังมีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง สาเหตุการเกิดโรค อาการ การรักษา หรือการป้องกันการเกิดโรคในระดับปานกลาง แม้ว่าโรคนี้เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ อาจพิการและเสียชีวิตได้ แต่ประชาชนส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง เป็นผลให้พฤติกรรมบริโภคเนื้อสุกรดิบยังคงดำรงอยู่ต่อไป

ความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบและความถี่ในการบริโภคสุกรดิบจะมีทิศทางตรงกันข้ามกัน และความถี่ในการรับประทานลาบหมูดิบ ปริมาณการรับประทานลาบหมูดิบ มีทิศทางตรงกันข้ามกับความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบและความรู้ที่ถูกต้องเรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ เนื่องมาจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบเป็นเรื่องของความชอบส่วนบุคคลดังที่ เซนเจอ (อังกิน พัทธภรณ์ อารีย์ และคณะ, 2542) ให้คำนิยามความชอบอาหารหมายถึง ระดับความรู้สึกที่บุคคลมีต่ออาหารชนิดต่างๆ แบ่งเป็น 2 อย่าง คือชอบ และไม่ชอบ ความชอบอาหารเป็นปรากฏการณ์ที่มีผลทำให้มีการบริโภคอาหารต่อไป รวมทั้งต้องพิจารณาถึงลักษณะทางสังคมวัฒนธรรม (sociocultural parameters) ของบุคคลด้วย เนื่องจากลักษณะทางสังคมวัฒนธรรมมีอิทธิพลต่อบริโภคนิสัยของบุคคล และการบริโภคอาหาร โดยการรับประทานอาหารของแต่ละบุคคลเกิดจากการตัดสินใจเลือกอาหารด้วยปัจจัย 4 ประการ คือ รสชาติ สุขภาพ สถานภาพทางสังคม และราคาอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาในครั้งนี้ที่พบว่าความเชื่อในเรื่องรสชาติที่อร่อยกว่าของลาบหมูดิบ หลู้ดิบ จะสูงในกลุ่มที่เคยบริโภคเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังบริโภคอยู่ โดยพบอาการป่วยหลังจากบริโภคเนื้อสุกรดิบ 1 สัปดาห์น้อยมาก ประชาชนกลุ่มที่บริโภคเนื้อสุกรดิบมีความรู้และความเชื่อที่ถูกต้องในเรื่องการบริโภคเนื้อสุกรดิบน้อยกว่ากลุ่มอื่นและยังมีปัจจัยเสริมอื่นๆ ที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคเนื้อสุกรดิบทำให้ยังมีการบริโภคเนื้อสุกรดิบกันต่อไป

2. การจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบของร้านจำหน่ายในอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

ร้านจำหน่ายอาหารประเภทลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ของอำเภอแม่ทาเป็นอำเภอที่มีการจำหน่ายลาบหมูดิบ มากกว่า หลู้ดิบ เนื่องจากความนิยมรับประทานลาบหมูดิบของประชาชนซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาในครั้งนี้ที่พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ (ร้อยละ 61 ของผู้บริโภคนื้อสุกรดิบ) นิยมรับประทานลาบหมูดิบ และสอดคล้องกับการศึกษาของ ทิพวัลย์ อุ่นนันทกาส (2550) พบว่าประชาชนร้อยละ 51.8 นิยมรับประทานลาบหมูดิบ โดยพบว่าร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบส่วนใหญ่จะเป็นส่วนหนึ่งในเมนู ของร้านอาหารตามสั่ง เพื่อให้เกิดความหลากหลายของชนิดอาหารและเป็นส่วนหนึ่งในการดึงดูดกลุ่มลูกค้าที่ชอบรับประทานอาหารพื้นเมือง ร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ และหลู้ดิบส่วนใหญ่จะเริ่มขายในราคา 20 บาท แต่ราคา และปริมาณจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามราคาเนื้อสุกรดิบในตลาดด้วย หากซื้อลาบหมูดิบในราคา 30 บาท จะได้ลาบหมูดิบประมาณ 205 กรัม และซื้อหลู้ดิบในราคา 30 บาท จะได้หลู้ดิบ 240 กรัม โดยพบว่าร้านจำหน่ายจะใช้เนื้อหมูในการทำลาบหมูดิบ ครั้ง – 1 กิโลกรัมต่อวัน (เฉลี่ยใน 1 สัปดาห์) เมื่อจำหน่ายจนหมดก็จะเลิกการจำหน่ายในวันนั้นเลย หากมีเนื้อหมูเหลือก็จะเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อนำมาจำหน่ายในวันต่อไป

การปรุงลาบหมูดิบ หลู้ดิบสำหรับร้านอาหารจะมีการเตรียมจิ้นลาบ น้ำพริก เครื่องปรุงแยกเก็บไว้ โดยนำจิ้นลาบ เครื่องใน และเลือด บรรจุในกล่องพลาสติกมีฝาปิดเก็บไว้ในตู้เย็นเมื่อมีลูกค้าก็นำออกมาแบ่งตามปริมาณที่ต้องการแล้วนำกล่องไปเก็บไว้ในตู้เย็นเช่นเดิม สำหรับอุปกรณ์ในการยาลาบ เช่น หม้อ ทัพพี กาละมัง จะไม่ได้ล้างทุกครั้งหลังการทำลาบ แต่เมื่อยาลาบเสร็จแล้วก็หาผ้าสี หรือฝาปิด ปิดไว้เพื่อป้องกันแมลงและนำมาใช้ครั้งต่อไปเมื่อมีลูกค้า และจะล้างเมื่อปิดร้านหรือมีการจำหน่าย ลาบ หลู้ดิบ หมดแล้ว

แผงลอยจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ในหมู่บ้านจะใช้วิธีการเก็บ และจำหน่าย คล้ายกับร้านอาหารเพียงแต่ไม่มีที่นั่งสำหรับรับประทาน ส่วนแผงลอยที่ขายในตลาดสดจะขายร่วมกับอาหารปรุงสำเร็จทั่วไป โดยจะมีการยาลาบมาจากที่บ้าน และใส่มาในภาชนะที่มีฝาปิด เพื่อนำมาวางขายในตลาด

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่จะสวมผ้ากันเปื้อน แต่ไม่นิยมสวมหมวกคลุมผม สอดคล้องกับการศึกษาของ สุพรรณิ สุขฉายา (2549) พบว่าสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร แต่ในทางปฏิบัติการสังเกตยังยึดถือความเคยชินและความสะดวกเช่น การไม่นิยมใส่หมวกคลุมผม

ข้อจำกัดของการศึกษาในครั้งนี้

1. กลุ่มตัวอย่างอาจจำเหตุการณ์คลาดเคลื่อนจากความเป็นจริงได้ เนื่องจากการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง เป็นแบบสอบถาม ลักษณะการรับประทาน อาการเจ็บป่วย หรือการร่วมงานต่างๆ ในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา อาจทำให้กลุ่มตัวอย่างจำเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นไม่ได้แต่ผู้เก็บข้อมูลก็เก็บข้อมูลด้วยความระมัดระวัง เพื่อป้องกันข้อผิดพลาดดังกล่าวที่อาจจะเกิดขึ้นได้
2. ราคาเนื้อหมูมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา อาจทำให้การเก็บข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณเนื้อหมู ปริมาณการจำหน่าย หรือปริมาณการรับประทาน คลาดเคลื่อนไปจากความเป็นจริงได้
3. การรับประทานลาบหมูดิบ ในครอบครัวมีทั้งผู้ที่รับประทานลาบหมูดิบ ลาบคั่ว ในการซื้อเนื้อหมูสำหรับการประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบ หรือการซื้อลาบดิบปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัวต้องมีการแบ่งทำลาบหมูดิบ และลาบคั่วทำให้ปริมาณการรับประทานลาบหมูเกิดความคลาดเคลื่อนจากความเป็นจริงได้

ข้อเสนอแนะในการนำผลการศึกษาไปใช้

1. กลุ่มตัวอย่างที่บริโภคเนื้อสุกรดิบส่วนใหญ่เป็นเพศชายและมีความชอบในเรื่องรสชาติของลาบหมูดิบ หลู้ดิบ โดยมีความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการรับประทานเนื้อสุกรดิบน้อย เจ้าหน้าที่สาธารณสุขและผู้ที่เกี่ยวข้องกับการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคควรให้ความสำคัญกับเรื่องนี้เพื่อค้นหาวิธีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม และร่วมประชาสัมพันธ์ในการแก้ไขปัญหาในประชาชนต่อไป
2. กลุ่มตัวอย่างที่บริโภคเนื้อสุกรดิบจะเริ่มบริโภคเนื้อสุกรดิบตั้งแต่อายุยังน้อยโดยจะรับประทานตามครอบครัว ในการแก้ไขปัญหาการบริโภคเนื้อสุกรดิบควรเริ่มจากครอบครัว โดยเฉพาะในกลุ่มเด็กอายุต่ำกว่า 15 ปี
3. กลุ่มตัวอย่างมีการบริโภคเนื้อสุกรดิบตามงานเลี้ยง งานประเพณี งานเทศกาลมีส่วนใกล้เคียงกับการบริโภคในครอบครัว ควรมีการแก้ไขปัญหาการบริโภคเนื้อสุกรดิบในระดับครอบครัว และชุมชนไปพร้อมกัน โดยการณรงค์การเลิกบริโภคเนื้อสุกรดิบในทุกกลุ่มอายุและดำเนินการ ลด ละ เลิก อาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ดิบทุกชนิดในงานเลี้ยง งานประเพณี และงานเทศกาล

4. กลุ่มตัวอย่างที่บริโภคเนื้อสุกรดิบมีความรู้น้อยในเรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบในการรณรงค์ให้เลิกบริโภคเนื้อสุกรดิบควรให้ความสำคัญในเรื่องโทษของการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

5. กลุ่มตัวอย่างที่เลิกบริโภคเนื้อสุกรดิบมีเหตุผลมาจากกลัวโรคที่เกิดจากการรับประทานเนื้อสุกรดิบ โดยได้รับความรู้จากสื่อสาธารณะ ในการแก้ไขปัญหาคาดำเนินการกระตุ้นการเลิกบริโภคเนื้อสุกรดิบผ่านสื่อสาธารณะ โดยให้ความสำคัญกับโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

6. กลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบ และปัจจุบันยังรับประทานเป็นกลุ่มที่มีความเชื่อที่ไม่ถูกต้องในเรื่องการบริโภคเนื้อสุกรดิบ และมีความรู้ที่ไม่ถูกต้องในเรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบมากกว่ากลุ่มอื่น ดังนั้นควรศึกษาถึงการรับประทานเนื้อสุกรดิบในเชิงสังคม วัฒนธรรม เพื่อความเข้าใจในเรื่องการบริโภคเนื้อสุกรดิบและหาแนวทางแก้ไขที่ตรงกับปัญหา

7. ร้านจำหน่ายลาบหมูดิบเปิดจำหน่ายมากกว่า 10 ชั่วโมงต่อวันควรมีการดูแลและกระตุ้นผู้จำหน่ายให้ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลด้านอาหารอย่างเคร่งครัด

8. แผงลอยจำหน่ายลาบหมูดิบในตลาดมีการปรุงลาบหมูดิบ หลู้ดิบ มาจากบ้าน ควรมีการติดตามดูแลในเรื่องสุขาภิบาลอาหารตั้งแต่ การเตรียม การปรุง และการจำหน่าย

ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของอาหารที่ทำมาจากเนื้อสัตว์ดิบ เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหการบริโภคเนื้อสัตว์ดิบหรือสุกๆ ดิบๆ

2. ควรศึกษาพฤติกรรมการรับประทานเนื้อสุกรดิบในกลุ่มเด็กอายุต่ำกว่า 15 ปี เพื่อหาแนวทางในการแก้ไขและป้องกันการรับประทานเนื้อสัตว์ดิบในกลุ่มเด็ก

3. ศึกษาเชิงคุณภาพเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบของกลุ่มประชาชนเพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนในเชิงสังคม วัฒนธรรม