

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

การศึกษาลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูนโดยวิธีการสำรวจ ศึกษาในกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 380 คน และศึกษาลักษณะการจำหน่ายลาบหมูดิบของร้านจำหน่าย อำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน จำนวน 15 ร้าน รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่ผู้สัมภาษณ์ดำเนินการสอบถามเอง นำเสนอผลการศึกษาในรูปแบบตารางประกอบคำบรรยาย แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน ประกอบด้วย

- 1.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง
- 1.2 ข้อมูลการบริโภคเนื้อสุกรดิบของกลุ่มตัวอย่าง
  - 1.2.1 ข้อมูลลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ
  - 1.2.2 ข้อมูลการบริโภคลาบหมูดิบ หัวสุกที่ปรุงเองในครอบครัว
  - 1.2.3 ข้อมูลการบริโภคลาบหมูดิบ หัวสุกปรุงสำเร็จ
- 1.3 ข้อมูลส่วนบุคคลที่มีความสัมพันธ์กับการบริโภคเนื้อสุกรดิบ
- 1.4 ข้อมูลความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบ
- 1.5 ข้อมูลความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ส่วนที่ 2 ลักษณะการจำหน่ายลาบหมูดิบของร้านจำหน่ายอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

- 2.1 ข้อมูลการจำหน่ายลาบหมูดิบ ของร้านจำหน่าย
- 2.2 ข้อมูลแบบสังเกตร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ

## ส่วนที่ 1 ลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบของประชาชนอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

### 1.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง

การนำเสนอข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างเป็นการนำเสนอข้อมูลในด้าน เพศ อายุ สถานภาพสมรส จำนวนสมาชิกในครอบครัว สถานภาพในครอบครัว และระยะเวลาที่อาศัยในหมู่บ้าน

ตารางที่ 2 ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม เพศ อายุ สถานภาพสมรส สถานภาพในครอบครัว จำนวนสมาชิกในครอบครัว

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน) (n= 380)	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
ชาย	140	36.8
หญิง	240	63.2
<b>อายุ (ปี)</b>		
15 - 20	26	6.8
21 - 30	30	7.9
31 - 40	51	13.4
41 - 50	118	31.1
51 - 60	111	29.2
มากกว่า 60 ปี	44	11.6
<b>สถานภาพ</b>		
โสด	49	12.9
สมรส	274	72.1
หม้าย	33	8.7
หย่า/แยก	24	6.3

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
(n= 380)		
<b>สมาชิกในครอบครัว (คน)</b>		
1 – 2	71	18.7
3 – 4	211	55.5
5 – 6	86	22.6
มากกว่า 6	12	3.2
<b>สถานภาพในครอบครัว</b>		
หัวหน้าครอบครัว	125	32.9
แม่บ้าน	172	45.2
ลูก/หลาน	55	14.5
ปู่/ย่า/ตา/ยาย	25	6.6
ญาติ	3	0.8
<b>ระยะเวลาอาศัยในหมู่บ้าน (ปี)</b>		
1 – 5	8	2.1
6 – 10	12	3.2
11 – 20	20	5.3
21 – 30	29	7.6
มากกว่า 30 ปี	311	81.8

จากตารางที่ 2 กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ มีจำนวน 380 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 63.8 อายุ 41 – 50 ปี ร้อยละ 31.1 สถานภาพคู่ร้อยละ 72.1 จำนวนสมาชิกในครอบครัว จำนวน 3 – 4 คน ร้อยละ 55.5 เป็นแม่บ้าน ร้อยละ 45.3 และอาศัยในหมู่บ้านเป็นเวลามากกว่า 30 ปี ร้อยละ 81.8

ตารางที่ 3 ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
(n= 380)		
<b>การศึกษา</b>		
ไม่ได้เรียน	12	3.2
ประถมศึกษา	257	67.6
มัธยมศึกษาตอนต้น	52	13.7
มัธยมศึกษาตอนปลาย	40	10.5
อนุปริญญา	11	2.9
ปริญญาตรี	8	2.1
<b>อาชีพ</b>		
ไม่ประกอบอาชีพ/แม่บ้าน	83	21.9
เกษตรกรกรรม	45	11.8
รับจ้าง	111	29.2
ค้าขาย	40	10.5
แกะสลัก	66	17.4
รับราชการ	3	0.8
นักเรียน	24	6.3
อื่นๆ	8	2.1
<b>รายได้ (บาท)</b>		
น้อยกว่า 2,500	197	51.9
2,501 – 5,000	138	36.3
5,001 – 7,500	24	6.3
7,500 – 10,000	11	2.9
มากกว่า 10,000	10	2.6

จากตารางที่ 3 กลุ่มตัวอย่างมีการศึกษาระดับประถมศึกษามากที่สุดร้อยละ 67.6 อาชีพรับจ้าง ร้อยละ 29.2 และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 2,500 บาท ร้อยละ 51.8

## 1.2 ข้อมูลการบริโภคเนื้อสุกรดิบของกลุ่มตัวอย่าง

### 1.2.1 ข้อมูลลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ตารางที่ 4 ลักษณะการรับประทานเนื้อสุกรดิบของกลุ่มตัวอย่าง

ลักษณะการรับประทานเนื้อสุกรดิบ	จำนวน (คน) (n = 380)	ร้อยละ
<b>ลักษณะการรับประทานเนื้อสุกรดิบ</b>		
ไม่เคยรับประทาน	138	36.3
เคยรับประทานแต่ปัจจุบันเลิกรับประทาน	142	37.4
เคยรับประทานและปัจจุบันยังรับประทาน	100	26.3

จากตารางที่ 4 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบอยู่ 3 ลักษณะ คือ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบแต่ปัจจุบันเลิกรับประทานแล้วร้อยละ 37.4 กลุ่มที่ไม่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบ ร้อยละ 36.3 และกลุ่มที่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังรับประทานอยู่ ร้อยละ 26.3

ตารางที่ 5 เหตุผลของกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบและเคยรับประทานแต่ปัจจุบันเลิกรับประทานเนื้อสุกรดิบแล้ว (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

เหตุผลในการไม่รับประทาน และเลิกรับประทาน เนื้อสุกรดิบ	ไม่รับประทาน (n = 138)		เคยรับประทาน (n = 142)		รวม (n = 280)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	1. คำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ สาธารณสุข	7	4.7	19	13.4	26
2. ได้รับความรู้จากโรงเรียน/ สื่อสาธารณะ	6	4.3	114	80.3	120	31.6
3. กลัวโรคที่เกิดจากการ รับประทาน	20	14.5	125	88.0	145	38.2
4. เคยเจ็บป่วยหลังจาก รับประทาน	2	1.5	0	0	2	0.5
5. ในครอบครัวไม่มีใคร รับประทาน	37	26.8	3	2.1	40	10.5
6. อื่นๆ	75	54.3	13	9.2	88	23.2

จากตารางที่ 5 เหตุผลของกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบส่วนใหญ่เกิดจากเหตุผลอื่นๆ เช่น ไม่รับประทานอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ดิบทุกชนิด เห็นสีแดงของลาบหมูดิบและหู้ดิบแล้วไม่กล้ารับประทาน ร้อยละ 54.3 กลุ่มที่เคยรับประทานแต่ปัจจุบันเลิกรับประทานเนื้อสุกรดิบแล้ว ร้อยละ 88.3 เนื่องมาจากกลัวโรคที่เกิดจากการรับประทานเนื้อสุกรดิบ โดยได้รับความรู้จากสื่อสาธารณะ ร้อยละ 80.3

ตารางที่ 6 กลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานและปัจจุบันยังรับประทานเนื้อสุกรดิบ จำแนกตามชนิดของการรับประทาน

ชนิดของการรับประทานเนื้อสุกรดิบ	จำนวน (คน) (n = 100)	ร้อยละ
ลาบหมูดิบ	61	61.0
หู้ดิบ	2	2.0
ลาบหมูดิบและหู้ดิบ	37	37.0

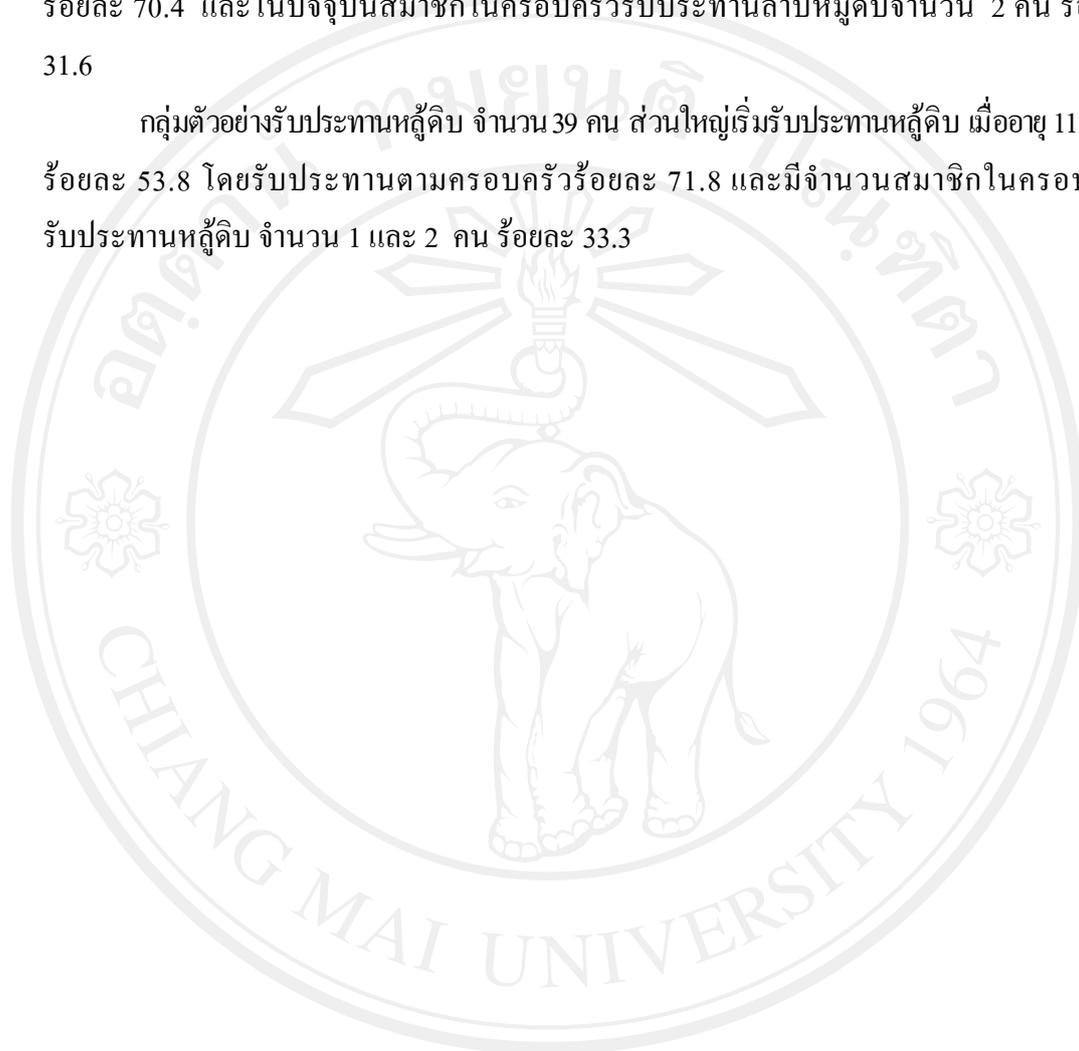
จากตารางที่ 6 กลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานและปัจจุบันยังรับประทานเนื้อสุกรดิบอยู่ เลือกรับประทานลาบหมูดิบมากที่สุดร้อยละ 61 รับประทานเฉพาะหู้ดิบ ร้อยละ 2 และรับประทานทั้งลาบหมูดิบและหู้ดิบ ร้อยละ 37

ตารางที่ 7 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ หู้ดิบ จำแนกตาม อายุที่เริ่มรับประทาน เหตุผลในการรับประทานและจำนวนสมาชิกในครอบครัวที่รับประทาน

ลักษณะการรับประทานเนื้อสุกรดิบ	ลาบหมูดิบ (n = 98)		หู้ดิบ (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>อายุที่เริ่มรับประทาน</b>				
1 - 5 ปี	1	1.0	9	23.1
6 - 10 ปี	46	46.9	9	23.1
11 - 20 ปี	44	44.9	21	53.8
21 - 30 ปี	5	5.1	0	0
> 30 ปี	2	2.1	0	0
<b>เหตุผลในการรับประทาน</b>				
ความชอบ	9	9.2	2	5.1
ตามครอบครัว	69	70.4	28	71.8
ตามเพื่อน	20	20.4	9	23.1
<b>สมาชิกในครอบครัวที่รับประทาน</b>				
1 คน	25	25.5	13	33.3
2 คน	31	31.6	9	23.1
มากกว่า 2 คน	16	16.3	4	10.3
ทุกคน	26	26.6	13	33.3

จากตารางที่ 7 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานเนื้อสุกรดิบ จำนวน 98 คนจะรับประทานลาบหมูดิบ ส่วนใหญ่เริ่มรับประทานลาบหมูดิบตั้งแต่อายุ 6 -10 ปี ร้อยละ 46.9 รับประทานตามครอบครัว ร้อยละ 70.4 และในปัจจุบันสมาชิกในครอบครัวรับประทานลาบหมูดิบจำนวน 2 คน ร้อยละ 31.6

กลุ่มตัวอย่างรับประทานหู้ดิบ จำนวน 39 คน ส่วนใหญ่เริ่มรับประทานหู้ดิบ เมื่ออายุ 11-20 ปี ร้อยละ 53.8 โดยรับประทานตามครอบครัวร้อยละ 71.8 และมีจำนวนสมาชิกในครอบครัว รับประทานหู้ดิบ จำนวน 1 และ 2 คน ร้อยละ 33.3



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 8 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานเนื้อสุกรดิบจำแนกตามโอกาส วิธีการได้มาซึ่งลาบหมูดิบ และหู้ดิบ ความถี่ในการรับประทาน

ลักษณะการรับประทาน เนื้อสุกรดิบ	ลาบหมูดิบ (n = 98)		หู้ดิบ (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>โอกาสในการรับประทาน</b>				
อาหารในครอบครัว	55	56.1	23	59.0
งานประเพณี งานเลี้ยง งานเทศกาล	43	43.9	16	41.0
<b>วิธีได้ลาบ/หู้ สำหรับรับประทาน</b>				
ปรุงเองในครอบครัว	69	70.4	21	53.8
รับประทานตามงานเลี้ยง	19	19.4	8	20.5
ร้านจำหน่าย	10	10.2	10	25.7
<b>ความถี่ในการรับประทาน</b>				
1 – 2 ครั้ง/เดือน	65	66.3	22	56.4
3 – 4 ครั้ง/เดือน	18	18.4	0	0
มากกว่า 2 ครั้ง/เดือน	0	0	4	10.2
มากกว่า 4 ครั้ง/เดือน	6	6.1	0	0
1 ครั้ง/3 เดือน	0	0	12	30.8
อื่นๆ	9	9.2	1	2.6

จากตารางที่ 8 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบจะรับประทานเป็นอาหารในครอบครัวมากที่สุด ร้อยละ 56.1 โดยมีการปรุงอาหารประเภทลาบหมูดิบในครอบครัว ร้อยละ 70.4 และร้อยละ 66.3 รับประทานลาบหมูดิบ 1 – 2 ครั้งต่อเดือน

กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานหู้ดิบ รับประทานเป็นอาหารในครอบครัวมากที่สุด ร้อยละ 59 ร้อยละ 41 ปรุงอาหารประเภทหู้ดิบในครอบครัว และร้อยละ 56.4 รับประทานหู้ดิบ 1 – 2 ครั้งต่อเดือน

ตารางที่ 9 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ และหู้ดิบจำแนกตามเวลาและฤดูกาล

เวลาที่รับประทาน ลาบหมูดิบ หู้ดิบ	ลาบหมูดิบ (n = 98)		หู้ดิบ (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>เวลาที่นิยมรับประทาน</b>				
อาหารเช้า	7	7.1	1	2.6
อาหารกลางวัน	4	4.1	4	10.2
อาหารเย็น	87	88.8	34	87.2
<b>ฤดูกาลที่รับประทาน</b>				
ฤดูร้อน	1	1.0	1	2.6
ฤดูฝน	0	0	1	2.6
ฤดูหนาว	3	3.1	3	7.7
ไม่เกี่ยวกับฤดูกาล	94	95.9	34	87.2

จากตารางที่ 9 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะรับประทานลาบหมูดิบและหู้ดิบในเวลาอาหารเย็น ร้อยละ 88.8 และ 87.2 ตามลำดับ โดยฤดูกาลไม่มีผลต่อการรับประทานร้อยละ 95.9 และ ร้อยละ 87.2 ตามลำดับ

**ตารางที่ 10** กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ กับการดื่มสุรา

การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ร่วมกับการดื่มสุรา	ลาบหมูดิบ (n = 98)		หลู้ดิบ (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>การดื่มสุรา</b>				
ดื่ม	64	65.3	28	71.8
ไม่ดื่ม	34	34.7	11	28.2
<b>ความถี่ในการดื่มสุรา</b>	(n = 64)		(n = 28)	
ทุกวัน	14	21.9	7	25.0
1-2 ครั้ง/สัปดาห์	10	15.6	2	7.1
3-4 ครั้ง/สัปดาห์	12	18.8	8	28.6
5-6 ครั้ง/สัปดาห์	2	3.1	2	7.1
1-2 ครั้ง/เดือน	2	3.1	1	3.6
3-4 ครั้ง/เดือน	1	1.6	0	0
นานๆ ครั้ง	23	35.9	8	28.6
<b>ดื่มสุราร่วมกับการรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ</b>	(n = 64)		(n = 28)	
ปฏิบัติทุกครั้ง	11	17.2	6	21.4
ปฏิบัติบางครั้ง	32	50.0	14	50.0
ไม่เคยปฏิบัติ	21	32.8	8	28.6

จากตารางที่ 10 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบดื่มสุรามากที่สุด ร้อยละ 65.3 โดยดื่มสุรานานๆ ครั้งร้อยละ 35.9 และดื่มสุราร่วมกับการรับประทานลาบหมูดิบเป็นบางครั้งร้อยละ 50 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานหลู้ดิบดื่มสุรามากที่สุด ร้อยละ 71.8 ดื่มสุรา 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์ และนานๆ ครั้ง ร้อยละ 28.6 โดยดื่มสุราร่วมกับรับประทานหลู้ดิบเป็นบางครั้งร้อยละ 50

ตารางที่ 11 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ หัวู้ดดิบที่มีอาการป่วยหลังจากรับประทานลาบหมูดิบ หัวู้ดดิบ 1 สัปดาห์

ลักษณะอาการป่วยหลังรับประทาน	ลาบหมูดิบ (n = 98)		หัวู้ดดิบ (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>การเจ็บป่วย</b>				
ป่วย	5	5.1	1	2.6
ไม่ป่วย	93	94.9	38	97.4
<b>อาการป่วย</b>	(n = 5)		(n = 1)	
อุจจาระร่วง	3	60.0	0	0
อื่นๆ	2	40.0	1	100

จากตารางที่ 11 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ หัวู้ดดิบ ส่วนใหญ่ไม่เคยมีอาการป่วยภายหลังรับประทานลาบหมูดิบ หัวู้ดดิบ 1 สัปดาห์ ร้อยละ 94.9 และร้อยละ 97.4 ตามลำดับ ร้อยละ 5.1 และ 2.6 ของผู้รับประทานลาบหมูดิบ และหัวู้ดดิบ มีอาการป่วย โดยอาการป่วยที่พบในกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบคือ อุจจาระร่วง ร้อยละ 60 (n = 5)

ตารางที่ 12 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบที่รับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบในงานเลี้ยง งานประเพณีเมื่อร่วมงาน จำนวน 5 ครั้ง

งานเลี้ยง/งานประเพณี	ลาบหมูดิบ (n = 98)		หลู้ดิบ (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>จับบ้านใหม่</b>				
ไม่มีให้รับประทาน	34	34.7	35	89.7
1 ครั้ง	10	10.2	0	0
2 ครั้ง	16	16.3	1	2.6
มากกว่า 2 ครั้ง	38	38.8	3	7.7
<b>แต่งงาน</b>				
ไม่มีให้รับประทาน	40	40.8	34	87.1
1 ครั้ง	11	11.2	1	2.6
2 ครั้ง	14	14.3	1	2.6
มากกว่า 2 ครั้ง	33	33.7	3	7.7
<b>งานศพ</b>				
ไม่มีให้รับประทาน	29	29.6	31	79.5
1 ครั้ง	7	7.1	3	7.7
2 ครั้ง	13	13.3	1	2.6
มากกว่า 2 ครั้ง	49	50.0	4	10.2
<b>งานบวช</b>				
ไม่มีให้รับประทาน	71	72.4	36	92.2
1 ครั้ง	4	4.1	1	2.6
2 ครั้ง	6	6.1	1	2.6
มากกว่า 2 ครั้ง	17	17.3	1	2.6

ตารางที่ 12 (ต่อ)

งานเลี้ยง/งานประเพณี	ลาบหมูดิบ		หู้คืบ	
	(n = 98)		(n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>สงกรานต์</b>				
ไม่มีให้รับประทาน	55	56.1	35	89.7
1 ครั้ง	9	9.2	1	2.6
2 ครั้ง	8	8.2	1	2.6
มากกว่า 2 ครั้ง	26	26.5	2	5.1
<b>ปอยหลวง</b>				
ไม่มีให้รับประทาน	63	64.3	36	92.2
1 ครั้ง	10	10.2	1	2.6
2 ครั้ง	9	9.2	1	2.6
มากกว่า 2 ครั้ง	16	16.3	1	2.6

จากตารางที่ 12 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบเมื่อร่วมงานเลี้ยง งานประเพณีต่างๆ จำนวน 5 ครั้ง พบว่าส่วนใหญ่จะรับประทานลาบหมูดิบมากกว่า 2 ครั้งในงานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานศพ ร้อยละ 38.8 และร้อยละ 50 ตามลำดับ โดยพบว่าส่วนใหญ่ในงานแต่งงาน งานบวช งานสงกรานต์ และปอยหลวง จะไม่มีลาบหมูดิบให้รับประทาน ร้อยละ 40.8, 72.4, 56.1 และ ร้อยละ 64.3 ตามลำดับ

กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานหู้คืบเมื่อร่วมงานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานศพ งานบวช งานสงกรานต์และงานปอยหลวง จำนวน 5 ครั้ง ส่วนใหญ่จะไม่มีหู้คืบให้รับประทาน ร้อยละ 89.7, 87.2, 79.5, 92.2, 89.7 และร้อยละ 92.2 ตามลำดับ

### 1.2.2 ข้อมูลการบริโภคลาบหมูดิบ หลู้ดิบที่ปรุงเองในครอบครัว

ตารางที่ 13 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบ หลู้ดิบ สำหรับรับประทานในครอบครัว

การประกอบอาหารประเภทเนื้อสุกรดิบ สำหรับรับประทานในครอบครัว	ลาบหมูดิบ (n = 98)		หลู้ดิบ (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>การประกอบอาหาร</b>				
ทำ	86	87.8	24	61.5
ไม่ทำ	12	12.2	15	38.5

จากตารางที่ 13 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบส่วนใหญ่ประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบสำหรับรับประทานในครอบครัว ร้อยละ 87.8 และกลุ่มที่รับประทานหลู้ดิบส่วนใหญ่จะประกอบอาหารประเภทหลู้ดิบสำหรับรับประทานในครอบครัวร้อยละ 61.5

ตารางที่ 14 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานเครื่องในซึ่งเป็นส่วนประกอบของลาบหมูดิบ หลู้ดิบ

ลักษณะการรับประทานเครื่องในหมู ที่เป็นส่วนประกอบของ ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ	ลาบหมูดิบ (n = 98)		หลู้ดิบ (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>การรับประทานเครื่องในหมู</b>				
รับประทาน	89	90.8	33	84.6
ไม่รับประทาน	9	9.2	6	15.4

จากตารางที่ 14 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานอาหารประเภทลาบหมูดิบ ร้อยละ 90.8 รับประทานเครื่องในที่เป็นส่วนประกอบของลาบหมูดิบ และกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานหลู้ดิบจะรับประทานเครื่องในที่เป็นส่วนประกอบของหลู้ดิบร้อยละ 84.6

ตารางที่ 15 กลุ่มตัวอย่างที่ประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบ หลู้ดิบสำหรับรับประทานในครอบครัวจำแนกตามลักษณะการประกอบอาหาร

ลักษณะการประกอบอาหารประเภทเนื้อหมูดิบ สำหรับรับประทานในครอบครัว	ลาบหมูดิบ (n = 86)		หลู้ดิบ (n = 22)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>ความสะดวกในการซื้อ</b>				
หาได้ทุกครั้ง	80	93.0	22	100
หาได้บางครั้ง	5	5.8	0	0
หาไม่ได้	1	1.2	0	0
<b>สถานที่ซื้อเนื้อหมู</b>				
เจียงหมูในตลาดเช้า/เย็น	28	32.6	9	40.9
เจียงหมูในหมู่บ้าน	38	44.2	9	40.9
เจียงหมูในตลาดนัด	1	1.2	1	4.6
ร้านขายของชำในหมู่บ้าน	7	8.1	0	0
อื่นๆ	12	13.9	3	13.6
<b>ปริมาณการซื้อเนื้อหมู (ราคาเนื้อหมู กิโลกรัมละ 120 บาท)</b>				
0 – 20 บาท	13	15.1	4	18.2
21 - 30 บาท	28	32.6	5	22.7
31 - 40 บาท	8	9.3	1	4.6
41 – 50 บาท	19	22.1	5	22.7
มากกว่า 50 บาท	18	20.9	7	31.8
<b>วิธีการทำเครื่องใน</b>				
ลวก สุกๆ ดิบๆ	5	5.8	1	4.5
ต้มให้สุก	74	86.1	17	77.3
ทอดกรอบ	7	8.1	4	18.2

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ลักษณะการประกอบอาหารประเภทเนื้อสุกรดิบ สำหรับรับประทานในครอบครัว	ลาบหมูดิบ (n = 86)		หลู้ดิบ (n = 22)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>ผู้ประกอบอาหารประจำวัน</b>				
พ่อบ้าน	21	24.4	8	36.4
แม่บ้าน	24	74.4	14	63.6
อื่นๆ	1	1.2	0	0
<b>ผู้ประกอบอาหารจากเนื้อสุกรดิบ</b>				
พ่อบ้าน	58	67.4	17	77.3
แม่บ้าน	28	32.6	5	22.7

จากตารางที่ 15 กลุ่มตัวอย่างที่ประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบสำหรับรับประทานในครอบครัวร้อยละ 93 จะหาซื้อเนื้อหมูสำหรับทำลาบดิบได้ตามต้องการทุกครั้ง โดยซื้อเนื้อหมูตามเชิงหมูในหมู่บ้านร้อยละ 44.2 ร้อยละ 32.6 ซื้อเนื้อหมูสำหรับการทำลาบหมูดิบในแต่ละครั้งจำนวน 21–30 บาท ร้อยละ 86.1 ใช้เครื่องในที่ต้มสุกเป็นส่วนประกอบของลาบหมูดิบ ผู้ประกอบอาหารในครอบครัวจะเป็นแม่บ้านร้อยละ 74.4 แต่ผู้ประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบจะเป็นพ่อบ้านร้อยละ 67.4

กลุ่มตัวอย่างที่ประกอบอาหารประเภทหลู้ดิบสำหรับรับประทานในครอบครัว ทั้งหมดซื้อเนื้อหมูสำหรับทำหลู้ดิบได้ตามต้องการทุกครั้ง โดยซื้อเนื้อหมูตามเชิงหมูในหมู่บ้านและเชิงหมูในตลาดสดตอนเช้าและเย็น ร้อยละ 40.9 ซื้อเนื้อหมูสำหรับทำหลู้ดิบแต่ละครั้งมากกว่า 50 บาท ร้อยละ 31.8 ใช้เครื่องในที่ต้มสุกแล้วสำหรับเป็นส่วนประกอบของหลู้ดิบ ร้อยละ 77.3 ผู้ประกอบอาหารในครอบครัวจะเป็นแม่บ้านร้อยละ 63.6 แต่ผู้ประกอบอาหารประเภทหลู้ดิบจะเป็นพ่อบ้านร้อยละ 77.3

### 1.2.3 ข้อมูลการบริโภคลาบหมูดิบ หลู้ดิบปรุงสำเร็จ

ตารางที่ 16 กลุ่มตัวอย่างที่ซื้อ ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัว

การซื้อ ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ปรุงสำเร็จ สำหรับรับประทาน	ลาบหมูดิบ (n = 98)		หลู้ดิบ (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
การซื้อ ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ปรุงสำเร็จ				
ซื้อ	46	46.9	19	48.7
ไม่ซื้อ	52	53.1	20	51.3

จากตารางที่ 16 กลุ่มตัวอย่างที่รับประทานลาบหมูดิบส่วนใหญ่ซื้อลาบหมูดิบปรุงสำเร็จ รับประทานร้อยละ 46.9 และกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานหลู้ดิบส่วนใหญ่ซื้อหลู้ดิบปรุงสำเร็จ รับประทานร้อยละ 48.7

ตารางที่ 17 กลุ่มตัวอย่างที่ซื้ออาหารประเภท ลาบหมูดิบ หลู้ดิบสำหรับรับประทานจำแนกตามลักษณะซื้อ

การเลือกซื้ออาหารประเภทลาบหมูดิบ หลู้ดิบ สำหรับรับประทาน	ลาบหมูดิบ (n = 46)		หลู้ดิบ (n = 19)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>ความสะดวกในการซื้อ</b>				
หาได้ทุกครั้ง	37	80.4	14	73.7
หาได้บางครั้ง	8	17.4	5	26.3
หาไม่ได้	1	2.2	0	0
<b>สถานที่ซื้อ</b>				
ตลาดสดเช้า	4	8.7	0	0
ตลาดสดเย็น	6	13.0	2	10.5
ตลาดนัดเช้า	1	2.2	1	5.3
ตลาดนัดเย็น	2	4.3	2	10.5
ร้านอาหาร	29	63.1	12	63.2
อื่นๆ	4	8.7	2	10.5
<b>จำนวนสมาชิกที่รับประทานเมื่อซื้อ 30 บาท</b>				
1 คน	13	28.3	6	31.6
2 คน	12	26.1	7	36.8
มากกว่า 2 คน	21	45.6	6	31.6

ตารางที่ 17 (ต่อ)

การเลือกซื้ออาหารประเภทลาบหมูดิบ หลู้ดิบ สำหรับรับประทาน	ลาบหมูดิบ (n = 46)		หลู้ดิบ (n = 19)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>ปริมาณการซื้อเมื่อจะรับประทานในครอบครัว</b>				
0 – 20 บาท	23	50.0	4	21.1
21 - 30 บาท	12	26.1	10	52.6
31 - 40 บาท	2	4.3	1	5.3
41 – 50 บาท	7	15.2	4	21.1
มากกว่า 50 บาท	2	4.2	0	0

จากตารางที่ 17 กลุ่มตัวอย่างที่ซื้อลาบหมูดิบปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานสามารถซื้อลาบหมูดิบได้ทุกครั้งตามต้องการ ร้อยละ 80.4 ซื้อตามร้านอาหารที่จำหน่ายลาบหมูดิบ ร้อยละ 63 ร้อยละ 45.6 รับประทานลาบหมูดิบได้มากกว่า 2 คนเมื่อซื้อลาบหมูดิบ 30 บาท และซื้อลาบหมูดิบปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัว 20 บาท ร้อยละ 50

กลุ่มตัวอย่างที่ซื้อหลู้ดิบปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานสามารถหาซื้อหลู้ดิบได้ตามความต้องการทุกครั้งร้อยละ 73.7 ซื้อตามร้านอาหารที่จำหน่ายหลู้ดิบ ร้อยละ 63.2 ร้อยละ 36.8 รับประทานหลู้ดิบได้ 2 คนเมื่อซื้อหลู้ดิบ 30 บาท ซื้อหลู้ดิบปรุงสำเร็จสำหรับรับประทานในครอบครัว 21 – 30 บาท ร้อยละ 52.6

### 1.3 ข้อมูลส่วนบุคคลที่มีที่ความสัมพันธ์กับการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ตารางที่ 18 ความสัมพันธ์ของข้อมูลส่วนบุคคลกับลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ข้อมูลส่วนบุคคล	ไม่เคยรับประทาน		เคยรับประทาน		ยังรับประทาน		p - value
	(n = 138)		(n = 142)		(n= 100)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
<b>เพศ</b>							<0.001*
ชาย	14	10.1	58	40.8	68	68.0	
หญิง	124	89.9	84	59.2	32	32.0	
<b>อายุ (ปี)</b>							0.012*
15 – 20	12	8.7	3	2.1	11	11.0	
21 – 30	11	8.0	11	7.7	8	8.0	
31 – 40	14	10.1	22	15.5	15	15.0	
41 – 50	37	26.8	47	33.1	34	34.0	
51 – 60	44	31.9	47	33.1	20	20.0	
มากกว่า 60 ปี	20	14.5	12	8.5	12	12.0	
<b>สถานภาพ</b>							0.525
โสด	20	14.5	9	6.3	20	20.0	
สมรส	91	65.9	115	81.0	68	68.0	
หม้าย	16	11.6	12	8.5	5	5.0	
หย่า/แยก	11	8.0	6	4.2	7	7.0	

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ข้อมูลส่วน บุคคล	ไม่เคยรับประทาน		เคยรับประทาน		ยังรับประทาน		p – value
	(n = 138)		(n = 142)		(n= 100)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
<b>สมาชิกในครอบครัว</b>							0.222
1 – 2 คน	28	20.3	20	14.1	23	23.0	
3 – 4 คน	75	54.4	82	57.7	54	54.0	
5 – 6 คน	30	21.7	36	25.4	20	20.0	
มากกว่า 6 คน	5	3.6	4	2.8	3	3.0	
<b>สถานภาพในครอบครัว</b>							<0.001*
หัวหน้า ครอบครัว	20	14.5	50	35.2	55	55.0	
แม่บ้าน	83	60.2	70	49.3	19	19.0	
ลูก/หลาน	22	15.9	14	9.9	19	19.0	
ปู่/ย่า/ตา/ยาย	11	8.0	7	4.9	7	7.0	
ญาติ	2	1.4	1	0.7	0	0	
<b>ระยะเวลาอาศัยที่อาศัยในหมู่บ้าน (ปี)</b>							0.371
1 – 5	1	0.7	5	3.6	2	2.0	
6 – 10	7	5.1	1	0.7	4	4.0	
11 – 20	8	5.8	8	5.6	4	4.0	
21 – 30	10	7.2	8	5.6	11	11.0	
มากกว่า 30 ปี	112	81.2	120	84.5	79	79.0	

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ข้อมูลส่วน บุคคล	ไม่เคยรับประทาน		เคยรับประทาน		ยังรับประทาน		p – value
	(n = 138)		(n = 142)		(n= 100)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
<b>การศึกษา</b>							0.525
ไม่ได้เรียน	2	1.4	5	3.5	5	5.0	
ประถมศึกษา	96	69.6	100	70.4	61	61.0	
มัธยมศึกษา	16	11.6	20	14.1	16	16.0	
ตอนต้น							
มัธยมศึกษา	16	11.6	9	6.4	15	15.0	
ตอนปลาย							
อนุปริญญา	4	2.9	4	2.8	3	3.0	
ปริญญาตรี	4	2.9	4	2.8	0	0	
<b>อาชีพ</b>							0.098
ไม่ประกอบ	37	26.8	26	18.3	20	20.0	
อาชีพ/แม่บ้าน							
เกษตรกรรม	13	9.4	19	13.4	13	13.0	
รับจ้าง	40	29.0	29	20.4	42	42.0	
ค้าขาย	18	13.0	16	11.3	6	6.0	
แกะสลัก	11	8.0	45	31.7	10	10.0	
รับราชการ	2	1.5	1	0.7	0	0	
นักเรียน	13	9.4	4	2.8	7	7.0	
อื่นๆ	4	2.9	2	1.4	2	2.0	

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ข้อมูลส่วนบุคคล	ไม่เคยรับประทาน		เคยรับประทาน		ยังรับประทาน		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
ข้อมูลส่วนบุคคล	(n = 138)		(n = 142)		(n = 100)		
รายได้ (บาท)							0.001*
น้อยกว่า 2,500	87	63.0	65	45.8	45	45.0	
2,501 – 5,000	44	31.9	54	38.0	40	40.0	
5,001 – 7,500	3	2.2	14	9.9	7	7.0	
7,500 – 10,000	3	2.2	3	2.1	5	5.0	
มากกว่า 10,000	1	0.7	6	4.2	3	3.0	

จากตารางที่ 18 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างที่มีความสัมพันธ์กับลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ เพศ (p - value < 0.001) อายุ (p - value = 0.012) สถานภาพในครอบครัว (p - value < 0.001) และรายได้ (p - value < 0.001)

#### 1.4 ข้อมูลความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ตารางที่ 19 ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบกับความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ	จำนวน (คน)	คะแนนความเชื่อ			p - value
		Min	Max	Median	
ไม่เคยรับประทาน	138	2	10	8	0.014
เคยรับประทาน	142	1	10	7	
ยังรับประทาน	100	1	10	6	
รวม	380	1	10	7	

จากตารางที่ 19 ลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบมีความสัมพันธ์กับความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ( $p - \text{value} = 0.014$ ) โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบมีความเชื่อที่ถูกต้องเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบมากกว่ากลุ่มที่เคยรับประทานแต่ปัจจุบันเลิกรับประทานแล้วกับกลุ่มที่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังรับประทานอยู่

**ตารางที่ 20** ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ความเชื่อ	ไม่เคยรับประทาน		เคยรับประทาน		ยังรับประทาน		p – value
	(n = 138)		(n = 142)		(n = 100)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
<b>1. ลาบหมูดิบ หัวสุก มีคุณค่าต่อร่างกายทำให้ร่างกายแข็งแรง ด้านทานโรค</b>							< 0.001
เห็นด้วย	13	9.4	16	11.3	30	30.0	
ไม่เห็นด้วย	125	90.6	126	88.7	70	70.0	
<b>2. ลาบหมูดิบ หัวสุก มีสารอาหารมากกว่าลาบหมูสุก</b>							0.029*
เห็นด้วย	30	21.7	42	29.6	38	38.0	
ไม่เห็นด้วย	108	78.3	100	70.4	62	62.0	
<b>3. ลาบหมูดิบ หัวสุก รสชาติอร่อยกว่าลาบหมูสุก</b>							<0.001*
เห็นด้วย	22	15.9	92	64.8	86	86.0	
ไม่เห็นด้วย	116	84.1	50	35.2	14	14.0	
<b>4. การรับประทานลาบหมูดิบ หัวสุก ร่วมกับการดื่มสุราเป็นยาชูกำลัง</b>							0.201
เห็นด้วย	20	14.5	20	14.1	20	20.0	
ไม่เห็นด้วย	118	85.5	122	85.9	80	80.0	
<b>5. การประกอบอาหารประเภทลาบหมูดิบ หัวสุก สำหรับต้อนรับแขกในงานพิธีต่างๆ เป็นการแสดงถึงการรักษาประเพณีท้องถิ่น</b>							0.435
เห็นด้วย	97	70.3	104	73.2	76	76.0	
ไม่เห็นด้วย	41	29.7	38	26.8	24	24.0	

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความเชื่อ	ไม่เคยรับประทาน		เคยรับประทาน		ยังรับประทาน		p – value
	(n = 138)		(n = 142)		(n = 100)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
<b>6. ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ เป็นอาหารสำหรับผู้ชายเท่านั้น</b>							0.401
เห็นด้วย	65	47.1	45	31.7	34	34.0	
ไม่เห็นด้วย	73	52.9	97	68.3	66	66.0	
<b>7. ผู้ที่เจ็บป่วยหรือมีโรคประจำตัวไม่ควรรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ</b>							<0.001*
เห็นด้วย	120	87.0	120	84.5	67	67.0	
ไม่เห็นด้วย	18	13.0	22	15.5	33	33.0	
<b>8. ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ เป็นอาหารสำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น</b>							0.059
เห็นด้วย	105	76.1	113	79.6	68	68.0	
ไม่เห็นด้วย	33	23.9	29	20.4	32	32.0	
<b>9. เครื่องเทศสามารถทำลายเชื้อโรคที่อยู่ใน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ</b>							0.001*
เห็นด้วย	34	24.6	37	26.1	45	45.0	
ไม่เห็นด้วย	104	75.4	105	73.9	55	55.0	
<b>10. พริกสามารถทำลายเชื้อโรคที่อยู่ใน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ</b>							0.001*
เห็นด้วย	35	25.4	39	27.5	45	45.0	
ไม่เห็นด้วย	103	74.6	103	72.5	55	55.0	
<b>11. สุราสามารถทำลายเชื้อโรคที่อยู่ใน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ</b>							<0.002*
เห็นด้วย	32	23.2	36	25.4	45	45.0	
ไม่เห็นด้วย	106	76.8	106	74.6	55	55.0	

ตารางที่ 20 ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบเป็นรายชื่อมีความสัมพันธ์กับลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในเรื่องต่อไปนี้ ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ มีคุณค่าต่อร่างกายทำให้ร่างกายแข็งแรงด้านทานโรค ( $p - \text{value} < 0.001$ ) ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ มีสารอาหารมากกว่าลาบหมูสุก ( $p - \text{value} = 0.029$ ) ลาบหมูดิบ หลู้ดิบรสชาติอร่อยกว่าลาบหมูสุก ( $p < 0.001$ ) ผู้ที่เจ็บป่วยหรือมีโรคประจำตัวไม่ควรรับประทานลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ( $p - \text{value} < 0.001$ ) เครื่องเทศสามารถทำลายเชื้อโรคที่อยู่ในลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ( $p - \text{value} = 0.001$ ) พริกสามารถทำลายเชื้อโรคที่อยู่ในลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ( $p = 0.002$ ) และสุราสามารถทำลายเชื้อโรคที่อยู่ในลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ( $p - \text{value} < 0.001$ ) โดยพบว่าความเชื่อของกลุ่มที่ไม่เคยบริโภคเนื้อสุกรดิบมีความเชื่อที่ถูกต้องในเรื่องการบริโภคเนื้อสุกรดิบมากกว่าอีก 2 กลุ่ม ยกเว้นความเชื่อที่บอกว่าผู้ที่เจ็บป่วยหรือมีโรคประจำตัวไม่ควรรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ กลุ่มที่บริโภคเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังบริโภคอยู่จะมีความเชื่อที่ถูกต้องมากกว่าอีก 2 กลุ่ม

### 1.5 ข้อมูลความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ตารางที่ 21 ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบกับความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ	จำนวน (คน)	คะแนนความเชื่อ			p - value
		Min	Max	Median	
ไม่เคยรับประทาน	138	2	10	8	0.011
เคยรับประทาน	142	1	10	7	
ยังรับประทาน	100	1	10	6	
รวม	380	1	10	7	

จากตารางที่ 21 ลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบมีความสัมพันธ์กับความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 (p - value = 0.004 ) โดยพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบมีความรู้ที่ถูกต้องเรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบมากกว่ากลุ่มที่เคยรับประทานแต่ปัจจุบันเลิกรับประทานแล้วกับกลุ่มที่เคยรับประทานเนื้อสุกรดิบและปัจจุบันยังรับประทานอยู่

ตารางที่ 22 ความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบ

ความรู้เรื่องโรค	ไม่เคยรับประทาน		เคยรับประทาน		ยังรับประทาน		p – value
	(n = 138)		(n = 142)		(n = 100)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
<b>1. การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดโรคพยาธิได้</b>							1.000
ใช่	136	98.6	139	97.9	98	98.0	
ไม่ใช่	2	1.4	3	2.1	2	2.0	
<b>2. การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดอาการท้องร่วง</b>							0.002*
ใช่	133	96.4	132	93.0	84	84.0	
ไม่ใช่	5	3.6	10	7.0	16	16.0	
<b>3. การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดโรคหูดับได้</b>							0.011*
ใช่	115	83.3	128	90.1	76	76.0	
ไม่ใช่	23	16.7	14	9.9	24	24.0	
<b>4. โรคหูดับสามารถติดต่อจากผู้ป่วยได้</b>							0.225
ใช่	49	35.5	44	31.0	40	40.0	
ไม่ใช่	89	64.5	98	69.0	60	60.0	
<b>5. การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดโรคแอนแทรกซ์ได้</b>							0.686
ใช่	106	76.8	107	75.4	74	74.0	
ไม่ใช่	32	23.2	35	24.6	26	26.0	

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความรู้ เรื่องโรค	ไม่เคยรับประทาน		เคยรับประทาน		ยังรับประทาน		p – value
	(n = 138)		(n = 142)		(n = 100)		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
<b>6. โรคหูดับติดต่อกันจากสัตว์ผู้คนโดยวิธีการรับประทานหมูดิบเท่านั้น</b>							0.725
ใช่	77	55.8	81	57.0	54	54.0	
ไม่ใช่	61	44.2	61	43.0	46	46.0	
<b>7. เชื้อที่ทำให้เกิดโรคหูดับมีในหมูที่ป่วยเป็นโรคเท่านั้น</b>							0.079
ใช่	102	73.9	91	54.1	77	77.0	
ไม่ใช่	36	26.1	51	36.9	23	23.0	
<b>8. โรคหูดับสามารถรักษาให้หายขาดได้</b>							0.328
ใช่	58	42.0	35	64.1	39	39.0	
ไม่ใช่	80	58.0	107	75.4	61	61.0	
<b>9. โรคหูดับทำให้เสียชีวิตได้</b>							0.070
ใช่	84	60.9	90	63.4	53	53.0	
ไม่ใช่	54	39.1	52	36.6	47	47.0	
<b>10. ลาบหมูดิบ หูดิบที่ทำจากหมูสดไม่มีเชื้อโรคหูดับ</b>							0.024*
ใช่	44	31.9	39	27.5	44	44.0	
ไม่ใช่	94	68.1	103	72.8	56	56.0	

จากตารางที่ 22 ความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบเป็นรายข้อมีความสัมพันธ์กับลักษณะการบริโภคเนื้อสุกรดิบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในเรื่องการรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดอาการท้องร่วง (p - value = 0.002) การรับประทาน ลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ทำให้เกิดโรคหูดได้ (p - value = 0.012) โรคหูดสามารถรักษาให้หายขาดได้ (p - value = 0.005) และลาบหมูดิบ หลู้ดิบที่ทำจากหมูสดไม่มีเชื้อโรคหูดได้ (p - value = 0.024)

ตารางที่ 23 ความสัมพันธ์ระหว่างการบริโภคเนื้อสุกรดิบกับความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบและความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการรับประทานเนื้อสุกรดิบ

การรับประทานเนื้อสุกรดิบ	ความเชื่อ	ความรู้
การรับประทานเนื้อสุกรดิบ	- 0.149*	- 0.066
ความถี่ในการรับประทานลาบหมูดิบ	-0.174*	- 0.131*
ความถี่ในการรับประทานหลู้ดิบ	-0.135*	- 0.083
ปริมาณการรับประทานลาบหมูดิบ	-0.137*	- 0.143*
ปริมาณการรับประทานหลู้ดิบ	-0.079	- 0.097

\* ระดับนัยสำคัญทางสถิติ < 0.05

จากตารางที่ 23 ความเชื่อที่ถูกต้องเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบ มีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามกับการรับประทานเนื้อสุกรดิบและความถี่ในการรับประทานหลู้ดิบ ( $r = -0.149, -0.135$ ) โดยที่ความเชื่อที่ถูกต้องเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบเพิ่มขึ้นจะส่งผลให้การรับประทานเนื้อสุกรดิบหรือ ความถี่ในการรับประทานลาบหมูดิบลดลง ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบและความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบ มีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามกับความถี่ในการรับประทานลาบหมูดิบ ( $r = -0.174, -0.137$ ) และปริมาณการรับประทานลาบหมูดิบ ( $r = -0.131, -0.143$ ) โดยที่ความเชื่อที่ถูกต้องเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสุกรดิบหรือความรู้เรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสุกรดิบเพิ่มขึ้นจะส่งผลให้ความถี่ในการรับประทานลาบหมูดิบหรือปริมาณการรับประทานลาบหมูดิบลดลง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.005

## ส่วนที่ 2 ลักษณะการจำหน่ายลาบหมูดิบของร้านจำหน่าย อำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน

### 2.1 ข้อมูลการจำหน่ายลาบหมูดิบของร้านจำหน่าย

ตารางที่ 24 ประเภทการจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบ และลักษณะร้านจำหน่าย

ประเภทและลักษณะร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบ	จำนวน (ร้าน) (n = 15)	ร้อยละ
<b>ประเภทอาหารปรุงสำเร็จ</b>		
ลาบหมูดิบ	5	33.3
ลาบหมูดิบและลาบหมูสุก	7	46.7
ลาบหมูดิบและหลู้ดิบ	2	13.3
ลาบหมูดิบ ลาบหมูสุกและหลู้ดิบ	1	6.7
<b>สถานที่จำหน่าย (เลือกตอบได้มากกว่า 1 แห่ง)</b>		
ตลาดสดตอนเย็น	2	11.7
ตลาดนัดช่วงเช้า	1	5.9
ตลาดนัดช่วงเย็น	2	11.8
ร้านอาหาร	7	41.2
แผงลอยขายอาหารในหมู่บ้าน	5	29.4
<b>ลักษณะร้านจำหน่าย</b>		
แผงลอยในหมู่บ้าน ไม่มีที่นั่งสำหรับรับประทาน	4	26.6
แผงลอยในหมู่บ้านมีที่นั่งสำหรับรับประทาน	1	6.7
แผงลอยในตลาดนัด/ตลาดสด ไม่มีที่นั่งรับประทาน	3	20.0
ร้านอาหารตามสั่งและลาบ หลู้	7	46.7

จากตารางที่ 24 ร้านจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จประเภทลาบหมู หู้ดิบ ในอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูนทั้งหมดจำนวน 15 ร้าน จำหน่าย ลาบหมูดิบ และลาบหมูสุก ร้อยละ 46.7 จำหน่ายตามร้านอาหารร้อยละ 46.7 ลักษณะของร้านจะเป็นร้านอาหารตามสั่งและจำหน่ายลาบหมูดิบ ร้อยละ 46.7

**ตารางที่ 25** เวลาในการจำหน่ายลาบหมูดิบ หู้ดิบของร้านจำหน่าย

เวลาการจำหน่ายลาบหมูดิบ หู้ดิบ	จำนวน (ร้าน) (n = 15)	ร้อยละ
<b>ระยะเวลาในการจำหน่าย (ปี)</b>		
1 - 5	6	40.0
6 -10	4	26.7
11 - 15	3	20.0
มากกว่า 20 ปี	2	13.3
<b>จำนวนวันที่เปิดจำหน่ายใน 1 สัปดาห์</b>		
1 วัน	2	13.3
4 วัน	1	6.7
5 วัน	7	46.7
ทุกวัน	5	33.3
<b>ระยะเวลาการจำหน่ายต่อ 1 วัน</b>		
1 - 5 ชั่วโมง	4	26.7
5.1 - 10 ชั่วโมง	3	20.0
10.1 - 15 ชั่วโมง	8	53.3

จากตารางที่ 25 ร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ หู้ดิบ ในอำเภอแม่ทา เปิดจำหน่ายนาน 1- 5 ปี ร้อยละ 40 เปิดจำหน่าย 5 วันต่อสัปดาห์ร้อยละ 46.7 เปิดจำหน่าย 10-15 ชั่วโมงต่อวัน ร้อยละ 53.3

ตารางที่ 26 แหล่งที่มาของเนื้อหมูและปริมาณการใช้เนื้อหมูของร้านจำหน่าย

สถานที่ซื้อและปริมาณการใช้เนื้อหมู	จำนวน (ร้าน) (n = 15)	ร้อยละ
<b>แหล่งเนื้อหมูที่นำมาปรุงอาหาร</b>		
เชียงใหม่ในตลาดสดเช้าและเย็น	12	80.0
เชียงใหม่ในหมู่บ้าน	3	20.0
<b>ปริมาณการใช้เนื้อหมู (เฉลี่ยใน 1 สัปดาห์)</b>		
0.5 – 1 กิโลกรัม	11	73.3
1.1 – 2 กิโลกรัม	4	26.7
<b>ปริมาณการใช้เนื้อหมูสูงสุดใน 1 ปี</b>		
ระบุไม่ได้	15	100

จากตารางที่ 26 สถานที่ซื้อเนื้อหมูสำหรับทำอาหารประเภทลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ของร้านจำหน่าย ร้อยละ 80 ซื้อจากเชียงใหม่ในตลาดสดตอนเช้าหรือตอนเย็น ใช้เนื้อหมูประมาณ 0.5- 1 กิโลกรัมต่อวัน (เฉลี่ยใน 1 สัปดาห์) แต่ไม่สามารถระบุปริมาณการใช้เนื้อหมูสูงสุดในรอบปีได้

ตารางที่ 27 ราคาและปริมาณการจำหน่ายลาบหมูดิบของร้านจำหน่าย

ปริมาณการจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบ	จำนวน (ร้าน) (n = 15)	ร้อยละ
<b>ราคาเริ่มต้นในการจำหน่ายลาบหมูดิบ</b>		
15 บาท	3	20.0
20 บาท	8	53.3
25 บาท	1	6.7
30 บาท	3	20.0
<b>ราคาเริ่มต้นในการจำหน่ายหลู้ดิบ (n = 3)</b>		
20 บาท	2	75.0
30 บาท	1	25.0
<b>ปริมาณลาบหมูดิบเมื่อจำหน่าย 30 บาท</b>		
น้อยกว่า 200 กรัม	10	66.7
200 – 250 กรัม	3	20.0
250 – 300 กรัม	2	13.3
min = 150, max = 290, mean = 205, SD = 40.9		
<b>ปริมาณหลู้ดิบเมื่อจำหน่าย 30 บาท</b>		
200 – 250 กรัม	3	100
min = 230, max = 250, mean = 240, SD = 10		

ตารางที่ 27 ร้านจำหน่ายลาบหมูดิบจำหน่ายลาบหมูดิบในราคา 20 บาท ร้อยละ 53.3 และจำหน่ายหลู้ดิบในราคา 20 บาท ร้อยละ 75 โดยร้อยละ 66.7 จะมีปริมาณลาบหมูดิบ 200–250 กรัม ในราคา 30 บาท (เฉลี่ย 205 กรัม) และร้อยละ 100 ปริมาณหลู้ดิบ 200–250 กรัมในราคา 30 บาท (เฉลี่ย 240 กรัม)

**ตารางที่ 28** การจำหน่ายเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์ ในร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ

การจำหน่ายเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ
(n = 15)		
<b>การจำหน่ายเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์</b>		
ไม่จำหน่าย	7	46.7
จำหน่าย	8	53.3
เหล้า	8	100
35 ดีกรี	8	100
เบียร์	8	100

จากตารางที่ 28 ร้านจำหน่ายลาบหมูดิบจำหน่ายเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์ ร้อยละ 53.3 ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายลาบหมูดิบจำหน่ายเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์ ประเภทเหล้าเหล้าขาว 35 ดีกรี และเบียร์

จำนวนร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ ของอำเภอแม่ทา มีมากที่สุด ใน หมู่ 8 ตำบลทาสบเส้า อำเภอแม่ทา โดยมีลักษณะเป็นร้านอาหารตามสั่งที่มีการจำหน่ายลาบหมูดิบร่วมด้วย จำนวน 3 ร้าน และมีแผงจำหน่ายอาหารประเภทลาบหมูดิบ ห่อหุ้ม โดยไม่มีที่นั่งสำหรับรับประทาน จำนวน 1 ร้าน และแผงลอยจำหน่ายลาบหมูดิบ ในตลาดนัดตอนเย็น จำนวน 1 ร้าน

จำนวนร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ ในหมู่ 16 ตำบลทาสบเส้า อำเภอแม่ทา มีร้านจำหน่ายอาหารตามสั่งที่มีการจำหน่ายลาบหมูดิบร่วมด้วย จำนวน 2 ร้าน มีแผงลอยจำหน่ายลาบหมูดิบ ห่อหุ้มในตลาดสดตอนเย็น (ตลาดนัดตอนเย็นในวันพฤหัสบดี) 1 ร้าน สำหรับร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ ในหมู่บ้านอื่นๆ จะมีการจำหน่าย หมู่บ้านละ 1 ร้านหรือไม่มีการจำหน่ายในหมู่บ้านเลย

## 2.2 ข้อมูลแบบสังเกตร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ ห่อหุ้ม ของร้านจำหน่ายในอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูนโดยใช้แบบสังเกตตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

จากการสังเกตร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร พบว่าเป็นร้านอาหารตามสั่งที่จำหน่ายลาบหมูดิบจำนวน 7 ร้าน (ร้อยละ 46.7) โดยเป็นร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจำนวน 3 ร้าน (ร้อยละ 20) ในแต่ละร้านมีการจัดร้านอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร โดยร้านจำหน่ายทั้ง 7 ร้านมีสถานที่สำหรับการเตรียม – ประปรุง – ประกอบอาหาร สะอาดจัดเป็นระเบียบแยกสัดส่วน ไม่มีมีการ

เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และมีการเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) อาหารสดล้างสะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ แยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีการเตรียมอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับหยิบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแชร์ร่วมไว้ มีการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เจริญและมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้ ผู้สัมผัสอาหารมีบาดแผลที่มีมือมีการปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

ร้านจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบจำนวน 7 ร้าน ควรปรับปรุงในเรื่องของช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ต้องวางเอาด้ามขึ้น แต่มีการเก็บไว้ในภาชนะโปร่ง สะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. การกำจัดมูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ควรปรับปรุงวิธีการกำจัดให้ถูกหลักสุขาภิบาล มีเพียง 1 ร้านที่มีห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารที่สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา อีก 6 ร้านไม่มีสบู่ล้างมือสำหรับผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหารทั้ง 7 ร้าน แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด แต่ไม่สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม มีเพียง 1 ร้านที่ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ เจ้าหน้าที่อาหารและใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด จากการสอบถามผู้สัมผัสอาหารทราบว่าหากมีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็น สื่อ จะต้องหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

แผงลอยจำหน่ายลาบหมูดิบ จำนวน 8 ร้าน เป็นแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่มีที่นั่งสำหรับรับประทาน สถานที่วางขายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ สูงจากพื้น มากกว่า 60 ซม. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว แต่แผงลอยจำหน่ายลาบหมูดิบ หลู้ดิบ ไม่มีที่นั่งสำหรับรับประทานจึงไม่มีการเตรียม น้ำแข็งและน้ำดื่ม ช้อนและส้อมสำหรับผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงใช้ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด แต่ไม่สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม