

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

1. สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาพบความชุกของเชื้อซัลโมเนลลาในเนื้อโคจากโรงฆ่าสัตว์ 11.67% และความชุกของเชื้อซัลโมเนลลาในเนื้อโคจากสถานที่ฆ่าสัตว์ชั่วคราว 13.33% สำหรับร้านจำหน่ายข้างถนนที่รับเนื้อโคมาจากโรงฆ่าสัตว์และสถานที่ฆ่าสัตว์ชั่วคราว พบความชุกของซัลโมเนลลาในเนื้อโค 13.33% และ 15% ตามลำดับ ส่วนความชุกของซัลโมเนลลาที่ตรวจพบในภาชนะบรรจุซากเพื่อขนส่งจากโรงฆ่าสัตว์และสถานที่ฆ่าสัตว์ชั่วคราวไปยังร้านจำหน่ายพบ 5% และ 8.33% ตามลำดับ โดยทั้ง 3 ขั้นตอน พบว่า ความชุกของเชื้อซัลโมเนลลาในเนื้อโคที่ผลิตจากสถานที่ฆ่าสัตว์ชั่วคราวไม่แตกต่างกับเนื้อโคที่ผลิตได้ในโรงฆ่าสัตว์ ($p > 0.05$) ซิโรวาร์ที่ตรวจพบพบมากที่สุดคือ *S. Weltevreden* รองลงมาคือ *S. Hvitittingfoss* และ *S. Rissen*

2. ข้อเสนอแนะ

2.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. จากการศึกษาพบว่า ความชุกของเชื้อซัลโมเนลลาในเนื้อโคไม่ว่าจะมาจากโรงฆ่าสัตว์หรือจากสถานที่ฆ่าสัตว์ชั่วคราว หรือจากร้านจำหน่าย หรือจากภาชนะที่ใช้ในการบรรจุขนส่งซากล้วนเป็นสิ่งสะท้อนให้ผู้รับผิดชอบต้องเร่งมาตรการในการควบคุมดูแลคุณภาพของเนื้อสัตว์ให้มีความสะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง หน่วยงานของรัฐไม่ควรปล่อยปละละเลยในการเข้าไปดูแลควบคุมการผลิต ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือพนักงานในโรงฆ่าสัตว์จะต้องมีจิตสำนึกที่ดีในการผลิตสินค้าที่ดีมีคุณภาพให้แก่ผู้บริโภค

2. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดร้อยเอ็ด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด เทศบาลองค์การบริหารส่วนตำบล และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ควรตระหนักในบทบาท ภาระหน้าที่ และร่วมมือกันบูรณาการ เพื่อควบคุมดูแลกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ทุกชนิดให้มีคุณภาพ เอาจริงเอาจังในการบังคับใช้กฎหมายกับผู้ผลิตสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพ และกระทำผิดกฎหมาย

3. ส่งเสริมให้ขวัญกำลังใจแก่ผู้ประกอบการที่ผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนได้รับข่าวสาร และเลือกซื้อสินค้าที่มีคุณภาพ

4. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ควรได้รับการพัฒนาปรับปรุงให้ถูกสุขลักษณะ และสุขอนามัยเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพราะหากปล่อยปละละเลยไม่ตรวจสอบ

ควบคุมดูแลหรือดำเนินการแก้ไขใดใดจากหน่วยงานของภาครัฐ ผู้บริโภคย่อมเกิดความเสี่ยงในการได้รับเชื้อจุลินทรีย์หรือสารปนเปื้อนที่มากับเนื้อสัตว์ ทั้งมาจากระบวนการผลิต และปัจจัยอื่นๆ การตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอและการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจ และมั่นใจในการเลือกซื้อหาเนื้อสัตว์ไปบริโภค โดยเลือกซื้อเฉพาะเนื้อสัตว์ที่สะอาดและปลอดภัย สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาได้ (Traceability) มีหน่วยงานรับรองคุณภาพให้กับสินค้า ซึ่งถือเป็นกลไกให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์หันมาใส่ใจในคุณภาพของสินค้ามากยิ่งขึ้น

5. ขกเลิกหรืองดการประกาศให้มีเขตกันดารเพื่อฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ เพราะจะทำให้การผลิตเนื้อสัตว์มีกระบวนการผลิตที่ไม่ได้คุณภาพ และทำให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่มีอยู่เกิดความไม่มั่นใจในการลงทุนเพื่อพัฒนาโรงฆ่าสัตว์

2.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

- 1) ในการศึกษาควรเพิ่มเก็บตัวอย่างมูลสัตว์ โดยเริ่มตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์เข้าร่วมด้วย เพื่อหาชีโรวาร์ของซัลโมเนลลาให้ครบทุกขั้นตอน เพื่อให้การศึกษามีความครอบคลุมมากขึ้น
- 2) ควรนำชีโรวาร์ของซัลโมเนลลาที่ได้จากการศึกษามาทดสอบการดื้อยา เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการรักษาอาการป่วยทั้งคนและสัตว์
- 3) ควรศึกษาในระดับโมเลกุลของซัลโมเนลลาที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษในคนในพื้นที่ เพื่อศึกษาเปรียบเทียบกับชีโรวาร์และโมเลกุลที่ตรวจพบในกระบวนการฆ่าสัตว์และการผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อประโยชน์ทางด้านระบาดวิทยาต่อไป

