

รายงานการวิจัย

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาน้ำพริกปลากะบอกของวิสาหกิจชุมชน
ท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด
ให้ได้มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
Participatory action research in developing Pla Krabok Chili Paste of
the Ban Tha Ranae Community Tourism Enterprise. Mueang Trat District,
Trat Province, to certify the Thai FDA standards.

ณัฐกัญญา เทียงธรรม ภ.บ. (ด้านเภสัชกรรมคลินิก)^{1*}

วันเพ็ญ นิโรภาส พย.บ.,ร.ป.ม.²

กลุ่มงานการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตราด

E-mail : zenzy.rx@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการได้รับมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเพื่อจัดทำรูปแบบที่นำไปสู่ความสำเร็จในการได้รับมาตรฐาน อย. สำหรับน้ำพริกปลากะบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด การวิจัยนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพแบบ PAR (Participatory Action Research) โดยเก็บรวบรวมข้อมูลผ่านการสนทนากลุ่ม การประชุมกลุ่มย่อย การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากะบอก เพื่อให้ได้มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จำนวน 12 คน

ผลการวิจัยพบว่าปัจจัยสำคัญ 5 ประการที่มีผลต่อการได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งปัจจัยที่มีผลกระทบมากที่สุดคือ 1) ปัจจัยด้านการผลิต 2) ปัจจัยด้านการบริหารจัดการ 3) ปัจจัยด้านการมีส่วนร่วมในวิสาหกิจชุมชน 4) ปัจจัยด้านการเงิน และ 5) ปัจจัยด้านการตลาด ตามลำดับ การพัฒนาน้ำพริกปลากะบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ผ่านความร่วมมือของวิสาหกิจชุมชน สถาบันอุดมศึกษา หน่วยงานภาครัฐ และท้องถิ่น ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) โดยใช้วัตถุดิบธรรมชาติและภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งผลให้เพิ่มความมั่นใจแก่ผู้บริโภค การขยายตลาด และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนและเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย 1) หน่วยงานภาครัฐควรส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้มาตรฐาน อย. อย่างเป็นระบบ 2) ควรมีนโยบายส่งเสริมความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษากับวิสาหกิจชุมชน 3) ควรมีนโยบายสนับสนุนด้านการตลาดและการเงินสำหรับวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับมาตรฐาน อย. 4) ควรมีนโยบายสนับสนุนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (shelf life) อย่างเป็นระบบ ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน 1) การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการบริหารจัดการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาตรฐาน อย.สามารถพัฒนาก้าวต่อไป 2) การพัฒนาศักยภาพของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนด้านมาตรฐาน GMP อย่างต่อเนื่อง 3) การสร้างเครือข่ายความร่วมมือที่เข้มแข็งทั้งกับวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ หน่วยงานภาครัฐ สถาบันอุดมศึกษา และภาคเอกชน 4) วิทยาลัยชุมชนตราด



เป็นวิทยาลัยชุมชนแห่งแรกของประเทศไทยที่มีห้องผลิตอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP เปิดโอกาสให้วิสาหกิจชุมชนในจังหวัดตราดใช้ห้องผลิตอาหารผลิตสินค้าชุมชน พร้อมคำแนะนำจากอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เพื่อเพิ่มรายได้และพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จนสามารถสร้างห้องผลิตอาหารในชุมชนตัวเองในอนาคต 5) เมื่อมีการขอใช้สถานที่ของส่วนรวมเพื่อมาทำห้องผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP ควรทำประชาพิจารณ์ในชุมชน เพื่อให้เกิดความเข้าใจร่วมกันในชุมชน โดยมีรายงานการประชุม เป็นหลักฐานยืนยันในข้อสรุปข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต 1) ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาตรฐาน อย. ระหว่างวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ต่างๆ เพื่อค้นหาปัจจัยร่วมที่ส่งผลต่อความสำเร็จ และปัจจัยเฉพาะที่แตกต่างกันตามบริบทของแต่ละพื้นที่ 2) ควรมีการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนาระบบการตลาดและการเงินสำหรับวิสาหกิจชุมชน 3) ควรมีการศึกษาผลกระทบของการได้รับมาตรฐาน อย. ที่มีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนระยะยาว

คำสำคัญ มาตรฐานอาหารและยา วิสาหกิจชุมชน น้ำพริกปลากระบอก การมีส่วนร่วมของชุมชน

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมหลักที่มีการขยายตัวอย่างรวดเร็วและมีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย การท่องเที่ยวในปัจจุบันไม่ได้จำกัดเพียงแค่การพักผ่อนหย่อนใจเท่านั้น แต่ยังเป็นการเดินทางเพื่อแสวงหาความรู้ ศึกษาความเป็นมาของแหล่งท่องเที่ยว การทดสอบศักยภาพทางร่างกายและจิตใจ รวมถึงการสร้างประสบการณ์เชิงลึกให้แก่นักท่องเที่ยว ตามแนวทางขององค์การการท่องเที่ยวโลก (ปีรันธ์ ชินโซติ และอี วัฒนัน จันทิก, 2559) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism : GT) เป็นการท่องเที่ยวที่เน้นการเชื่อมโยงเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวกับประสบการณ์การบริโภคอาหาร รูปแบบนี้ไม่เพียงแต่การเดินทางเพื่อการพักผ่อน แต่ยังเป็นการสำรวจรสชาติอาหารจากท้องถิ่นนั้น ๆ โดย พบว่าเกินร้อยละ 30 ของนักท่องเที่ยวมักมองหาอาหารดี ๆ ระหว่างการเดินทาง และร้อยละ 85 ของนักท่องเที่ยวที่มีฐานะการเงินมั่งคั่งจะมองหาประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ไม่เหมือนใคร การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถกระตุ้นการท่องเที่ยวในพื้นที่และพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี (กุลกันยา สุวรรณโณ, 2566)

ปัจจุบันแนวโน้มการดูแลสุขภาพได้รับความสนใจและนิยมเพิ่มมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยมากขึ้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากชุมชนให้เป็นที่ไปตามมาตรฐานจึงกลายเป็นหนึ่งในความท้าทายที่สำคัญสำหรับวิสาหกิจชุมชน (กระทรวงสาธารณสุข, 2567) โดยเฉพาะการปฏิบัติตามมาตรฐาน GMP ซึ่งในปัจจุบันใช้ GMP ฉบับที่ 420 ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นเกณฑ์ที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อรับรองกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ และความปลอดภัย โดย GMP จะเน้นการควบคุมกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบไปจนถึง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ จนสามารถขอเลขสารบบอาหารเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพนั้นมีคุณภาพตามมาตรฐานที่เหมาะสมและสอดคล้องกับมาตรฐานสากล ดังนั้น การมีสถานที่ผลิตอาหารที่ได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP และมีเลขสารบบอาหาร ไม่เพียงแต่ช่วยเสริมสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค แต่ยังเปิดโอกาสให้วิสาหกิจชุมชนสามารถขยายตลาดไปยังกลุ่มผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังสามารถนำไปสู่การส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังตลาดต่างประเทศที่มีความต้องการมาตรฐานคุณภาพระดับสากล การปฏิบัติตามมาตรฐาน GMP จึงไม่เพียงแต่ช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชน แต่ยังส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่นและการพัฒนาความยั่งยืนในระยะยาวอีกด้วย (จิราภรณ์ และคณะ, 2565) วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด เป็นกลุ่มวิสาหกิจที่ผลิตน้ำพริกปลากระบอก ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นและสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปทรัพยากรจากชุมชน อย่างไรก็ตามการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ยังคงเป็นความท้าทายที่สำคัญ เนื่องจากต้องมีการพัฒนาในหลายด้าน ทั้งสถานที่ผลิต กระบวนการผลิต และการควบคุมคุณภาพให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP

การวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นการศึกษาการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาน้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด ให้ได้มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยเฉพาะการศึกษาถึงปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐาน อย. และการจัดทำรูปแบบที่นำไปสู่ความสำเร็จในการได้รับมาตรฐาน อย. สำหรับน้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ โดยการใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ซึ่งจะช่วยให้ชุมชนสามารถเสริมสร้างศักยภาพในการผลิตและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน อย. การดำเนินการดังกล่าวจะช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและเพิ่มโอกาสทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ของชุมชน นอกจากนี้ การได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. ไม่เพียงแต่ช่วยยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ยังช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสร้างรายได้ให้กับชุมชน และส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขในการพัฒนาเศรษฐกิจสุขภาพและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของชุมชน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนง อำเภอมืองตราด จังหวัดตราด
2. เพื่อจัดทำรูปแบบที่นำไปสู่ความสำเร็จในการได้รับมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับน้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนง อำเภอมืองตราด จังหวัดตราด

สมมติฐานการวิจัย

1. การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกปลากระบอกที่สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการมีส่วนร่วมของชุมชนคือปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนง อำเภอมืองตราด จังหวัดตราด
2. การจัดทำรูปแบบที่นำไปสู่ความสำเร็จในการได้รับมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับน้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนง อำเภอมืองตราด จังหวัดตราด ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น วิทยาลัยชุมชนตราด และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ส่งผลเชิงบวกต่อประสิทธิภาพในการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

กรอบแนวคิดในการวิจัย

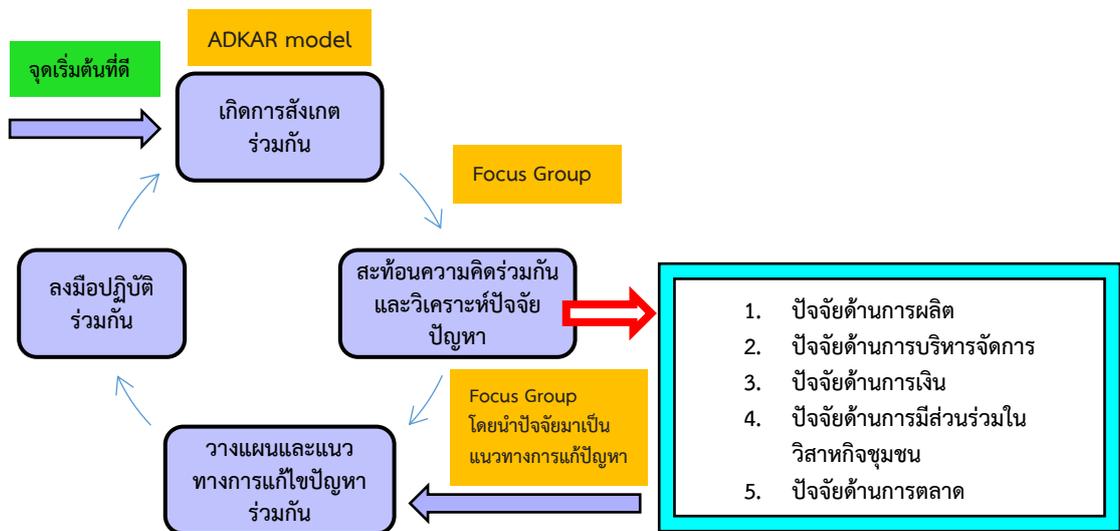
การวิจัยครั้งนี้ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม PAR เป็นแนวทางหลักในการดำเนินการวิจัย ร่วมกับ กลยุทธ์ ADKAR model เพื่อให้เกิดการรับรู้และการเปลี่ยนแปลงอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน ซึ่งประกอบด้วย A : Awareness การสร้างความตระหนักรู้ ถึงความจำเป็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน อย. D : Desire สร้างความต้องการที่จะเป็นส่วนหนึ่งของการเปลี่ยนแปลง จูงใจให้วิสาหกิจชุมชนทำแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน อย. K : Knowledge จัดอบรมความรู้ที่จำเป็นในการพัฒนาและขั้นตอนในการดำเนินการให้ได้มาตรฐาน อย. A : Ability ความสามารถที่นำความรู้ไปสู่การเปลี่ยนแปลง เช่น การสนับสนุนการพัฒนามาตรฐาน อย. โดยการแนะนำเชิงรุก ณ สถานที่ผลิต จัดทำตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในการยื่นขออนุญาต R : Reinforcement ทำการเปลี่ยนแปลงอย่างถาวร โดยการส่งเสริมความรู้ด้านการตลาด การทำแผนธุรกิจ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตรงความต้องการของลูกค้า เพื่อความยั่งยืนของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน อย. โดยมุ่งเน้นการสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชนในทุกขั้นตอนของการวิจัย ตั้งแต่การวิเคราะห์สถานการณ์ การวางแผน การปฏิบัติ การสังเกต และการสะท้อนผล ซึ่งเป็นวงจรของการวิจัยเชิงปฏิบัติการที่ดำเนินการอย่างต่อเนื่องจนกว่าจะบรรลุเป้าหมายที่ต้องการ การวิจัยนี้ให้ความสำคัญกับการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างนักวิจัยและชุมชน โดยชุมชนเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการกำหนดทิศทางและแนวทางการพัฒนาน้ำพริกปลากระบอกให้ได้มาตรฐาน อย. กรอบแนวคิดการวิจัยได้บูรณาการหลักการสำคัญของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเข้ากับแนวคิดการพัฒนาพันธกิจสัมพันธ์ชุมชนตามที่ พิมพ์พจน์ และจินดารัตน์ (2566) ได้นำเสนอไว้ประกอบด้วย การสื่อสาร (communication) ที่เน้นการพูดคุยและรับฟังชุมชนอย่างลึกซึ้ง ความเกี่ยวข้อง (involvement) ที่ส่งเสริมให้ชุมชนรู้สึกเป็นเจ้าของและมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ และความเชื่อมโยง (connection) ที่สร้างความเข้าใจในบริษัทและความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริง กระบวนการวิจัยแบ่งออกเป็น 4 ระยะ ตามวงจรของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ได้แก่

ระยะที่ 1 การวางแผน (planning) เป็นขั้นตอนของการศึกษาบริบทชุมชน วิเคราะห์สถานการณ์ และร่วมกันกำหนดแนวทางการพัฒนาตามมาตรฐานการผลิต โดยอาศัยการมีส่วนร่วมของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน

ระยะที่ 2 การปฏิบัติ (action) เป็นการดำเนินการตามแผนที่วางไว้ ซึ่งครอบคลุมการพัฒนาทั้งด้านสถานที่ผลิต กระบวนการผลิต และการควบคุมคุณภาพตามมาตรฐาน GMP โดยชุมชนเป็นผู้มีบทบาทหลักในการดำเนินการ

ระยะที่ 3 การสังเกต (observation) เป็นขั้นตอนของการติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน โดยใช้เครื่องมือการวิจัยที่หลากหลาย เช่น การสังเกต การสัมภาษณ์ และการประชุมกลุ่ม เพื่อรวบรวมข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

ระยะที่ 4 การสะท้อนผล (Reflection) เป็นการวิเคราะห์และสะท้อนผลการดำเนินงานร่วมกับชุมชน เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนาในวงจรต่อไป จนกว่าจะบรรลุเป้าหมายของการได้รับมาตรฐาน อย.



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

1. การวิจัยนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) และการมีส่วนร่วมของชุมชน (Community Participation) โดยมีวงจรการวิจัยที่ประกอบด้วย การวางแผน การดำเนินการ การสังเกต และการสะท้อนผล ที่ดำเนินการอย่างต่อเนื่องและพลวัตจนบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ กระบวนการวิจัยแบ่งออกเป็น 4 ระยะตามวงจรของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยนักวิจัยและผู้มีส่วนร่วมทำงานร่วมกันในการสร้างและกระจายความรู้ เพื่อตอบโจทย์การพัฒนาและการปรับปรุงขีดความสามารถ รวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ซึ่งการมีส่วนร่วมตั้งแต่การวางแผนจนถึงการประยุกต์ใช้ผลวิจัย และการพัฒนาของผู้มีส่วนร่วมเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างการเปลี่ยนแปลงที่ประสบผลสำเร็จภายในกลุ่มหรือองค์กร นอกจากนี้ยังใช้ ADKAR model ซึ่งเป็นเครื่องมือในการจัดการการเปลี่ยนแปลง ที่ช่วยสนับสนุนการเปลี่ยนแปลงทั้งในองค์กรและบุคคล โดยมุ่งเน้นการสร้างการรับรู้และความเข้าใจในกระบวนการแก้ปัญหา สร้างความพร้อมและความสมบูรณ์ของบุคลากรในองค์กร เพื่อให้การเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยนี้ดำเนินการในชุมชนบ้านท่าระแนะ หมู่ที่ 2 ตำบลหนองคันทร้ง อำเภอมืองตราด จังหวัดตราด ซึ่งเป็นที่ตั้งของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะที่มีการผลิตน้ำพริกปลากระบอกเป็นผลิตภัณฑ์หลัก การเลือกพื้นที่วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Selection) โดยพิจารณาจากลักษณะสำคัญ เช่น การผลิตน้ำพริกปลากระบอกที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น

ความต้องการพัฒนามาตรฐานการผลิตให้ได้การรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และความร่วมมือในการเข้าร่วมกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลใช้แนวคิดการคัดเลือกแบบเจาะจงตามคุณสมบัติที่กำหนด (Criterion-based Selection) ซึ่งได้คำนึงถึงหลักการของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) ที่เน้นการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน ผู้ให้ข้อมูลทุกคนได้รับการชี้แจงวัตถุประสงค์และขั้นตอนการวิจัย และแสดงความสมัครใจเข้าร่วมการวิจัยโดยการลงนามในหนังสือแสดงเจตนายินยอมเข้าร่วมการวิจัย (Informed Consent Form) โดยผู้วิจัยให้ความสำคัญกับการรักษาความลับและปกป้องสิทธิของผู้ให้ข้อมูลตามหลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ โดยผู้ให้ข้อมูลแบ่งเป็น 3 กลุ่มหลัก ดังนี้ 1) ผู้รับผิดชอบน้ำพริกปลากระบอกและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ รวม 3 คน 2) ผู้แทนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาน้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะให้ผ่าน อย. ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถาบันอุดมศึกษา รวม 7 คน 3) กลุ่มผู้ที่มีความสนใจและบริโภคน้ำพริกปลากระบอกจากวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ รวม 2 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง แนวทางการสนทนากลุ่มแบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม และแบบบันทึกภาคสนาม โดยเครื่องมือทั้งหมดได้รับการพัฒนาจากการทบทวนวรรณกรรมและหลักการ 4M เพื่อใช้ในการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) กับผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้รับการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัยเชิงคุณภาพ ดำเนินการโดยให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) จำนวน 4 ท่าน

4. การพิทักษ์สิทธิผู้ให้ข้อมูล การวิจัยครั้งนี้ได้ให้ความสำคัญกับการพิทักษ์สิทธิของผู้ให้ข้อมูลตลอดกระบวนการวิจัย โดยเริ่มตั้งแต่การขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ของจังหวัดตราด เลขที่ 26/66 และวันที่รับรองคือวันที่ 28 ธันวาคม 2566 ก่อนเริ่มดำเนินการวิจัย พร้อมทั้งขอความยินยอมในการเข้าร่วมการวิจัยโดยการลงนามในหนังสือแสดงเจตนายินยอมเข้าร่วมการวิจัยในระหว่างการเก็บรวบรวมข้อมูล

5. การเก็บรวบรวมข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมครั้งนี้ดำเนินการอย่างเป็นระบบและต่อเนื่องตลอดระยะเวลาการวิจัย โดยใช้วิธีการที่หลากหลายเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมและมีความน่าเชื่อถือ ผู้วิจัยใช้วิธีการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) ซึ่งเป็นวิธีที่ใช้ในการยืนยันความถูกต้องของข้อมูลที่ได้มาจากการวิจัย โดยการตรวจสอบข้อมูลจากแหล่งที่มาหลายแหล่งพร้อมกัน ซึ่งในกรณีนี้จะตรวจสอบจาก 3 แหล่ง ได้แก่ เวลา สถานที่ และบุคคล โดยการเก็บข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์เชิงลึก การถอดเทป การบันทึกผลการประชุม และการบันทึกข้อมูลจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วมที่ผู้วิจัยได้บันทึกไว้ การเก็บรวบรวมข้อมูลเริ่มต้นจากการสร้างความสัมพันธ์และความไว้วางใจกับชุมชน โดยผู้วิจัยได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ของชุมชนก่อนที่จะเริ่มการเก็บข้อมูลอย่างเป็นทางการ สัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักทั้งสามกลุ่มถูกดำเนินการโดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างที่พัฒนาขึ้น การสัมภาษณ์แต่ละครั้งใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที และดำเนินการในสถานที่ที่สะดวกและเป็นส่วนตัวสำหรับผู้ให้ข้อมูลก่อนการสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้ชี้แจงวัตถุประสงค์และขออนุญาตบันทึกเสียงระหว่างการสัมภาษณ์ พร้อมทั้งจดบันทึกประเด็นสำคัญและสังเกตปฏิกิริยาของผู้ให้ข้อมูล การจัดสนทนากลุ่มจะดำเนินการเป็นระยะตลอดการวิจัย โดยมีผู้เข้าร่วม 8-12 คนจากกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ การสนทนากลุ่มใช้เวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมง พร้อมบันทึกรายงานเพื่อกำหนดปัญหาหลักในการประชุมครั้งนั้น โดยประเด็นการสนทนาเน้นที่การวิเคราะห์สถานการณ์ การวางแผน การติดตามผล และการสะท้อนผลการดำเนินงาน นอกจากนี้ยังมีการจัดกิจกรรมพัฒนา เช่น การอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับมาตรฐาน GMP การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับ

วิทยาลัยชุมชนตราดซึ่งมีห้องผลิตอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP และการฝึกปฏิบัติการผลิตอาหารตามมาตรฐาน การดำเนินการทั้งหมดเกิดขึ้นภายใต้การมีส่วนร่วมของชุมชนและการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและท้องถิ่น รวมถึงสถาบันอุดมศึกษา

6. การวิเคราะห์ข้อมูล ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลที่ผสมผสานระหว่างการวิเคราะห์แบบอุปนัย (Analytic Induction) และการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic Analysis) โดยดำเนินการควบคู่กับการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อให้ได้ผลการวิจัยที่ครอบคลุมและสะท้อนความเป็นจริงของชุมชนอย่างแท้จริง ด้วยการวิเคราะห์แก่นสาระจากพื้นฐานในเนื้อหาการสัมภาษณ์เชิงลึกผ่านกระบวนการให้รหัสของข้อมูล การจัดหมวดหมู่ และการจัดระเบียบการสัมภาษณ์หรือข้อมูลที่หลากหลาย เนื่องจากจะช่วยรวมมุมมองที่หลากหลายและข้อมูลประเภทต่างๆ เข้าด้วยกัน (King, Horrocks and Brooks, 2019)

ผลการวิจัย

ตารางที่ 1 รูปแบบที่นำไปสู่ความสำเร็จในการได้รับมาตรฐาน อย. สำหรับน้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด

ขั้นตอน	กิจกรรมที่ดำเนิน	หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	ระยะเวลาดำเนินการ
การเตรียมความพร้อม	- สร้างความสัมพันธ์และความไว้วางใจกับชุมชน - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ปัญหาในชุมชน	- วิสาหกิจชุมชน - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	1 เดือน
1. ศึกษา วิเคราะห์ สรุปปัญหา (Planning)	กิจกรรมครั้งที่ 1 - ประชุมกลุ่ม ระบุปัญหาให้ชัดเจน - อบรมองค์ความรู้ที่จำเป็น	- วิสาหกิจชุมชน ทั้ง 9 แห่ง - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - ประธาน นายก อบต.จังหวัด	1 เดือน
2. เสนอปัญหาที่วิเคราะห์ได้ ต่อคณะกรรมการบริหารชุมชน (Planning + Action)	กิจกรรมครั้งที่ 2 - แจงเป้าหมายให้ชัดเจนในชุมชน - เป้าหมายวางแผนให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกได้มาตรฐาน อย. - เสนอปัญหาที่เป็นอุปสรรคต่อคณะกรรมการบริหารชุมชน คือ ไม่มีห้องผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP - หาสถานที่เพื่อเตรียมทำห้องผลิต	- วิสาหกิจชุมชน - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองตราด - องค์การบริหารส่วนตำบล - เกษตรจังหวัด - รพ.สต.หนองคันทรัง - ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 1-5 ตำบลหนองคันทรัง - กำนันตำบลหนองคันทรัง	1 เดือน
3. วางแผนแก้ไขปัญหา (Planning + Action)	กิจกรรมครั้งที่ 3 - วางแนวทางการปรับปรุงห้องผลิตตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP - วางแผนติดตั้งวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำน้ำพริกปลากระบอก - วางแผนการพัฒนาสูตรน้ำพริก	- วิสาหกิจชุมชน - องค์การบริหารส่วนตำบล - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	2 เดือน
4. ดำเนินการตามแผนที่วางไว้ (Action)	กิจกรรมครั้งที่ 4 - ลงพื้นที่ในการปรับปรุงห้องผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP	- วิสาหกิจชุมชน - องค์การบริหารส่วนตำบล - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	1 เดือน

ขั้นตอน	กิจกรรมที่ดำเนิน	หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	ระยะเวลาดำเนินการ
5. ดำเนินการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น (Action+Observation)	กิจกรรมครั้งที่ 5 - ประสานวิทยาลัยชุมชนตราด ขอความอนุเคราะห์ใช้ห้องผลิตอาหาร - นำวัตถุดิบมาผลิตในห้องที่ได้มาตรฐาน GMP และใส่บรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ - จัดทำ SOP ทุกขั้นตอน	- วิสาหกิจชุมชน - วิทยาลัยชุมชนตราด - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	2 เดือน
6. สรุปผลการดำเนินงาน (Reflection)	กิจกรรมครั้งที่ 6 - ขอเลขสารบบทางออนไลน์ - จัดทำฉลากที่ถูกต้องตามกฎหมาย - วางแผนการตลาดต่อไป	- วิสาหกิจชุมชน - องค์การบริหารส่วนตำบล - วิทยาลัยชุมชนตราด - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	1 เดือน
7. วางแผนการตลาด	- ประสานหน่วยงานที่รองรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาตรฐาน อย.	- พาณิชย์จังหวัด - พัฒนาชุมชน	

จากการลงพื้นที่ในชุมชนบ้านท่าระแนะ สร้างความสัมพันธ์และความไว้วางใจ พูดคุยอย่างเป็นกันเอง จึงได้สอบถามถึงปัญหาการไม่ขึ้นทะเบียน อย. ของน้ำพริกปลากระบอก วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ และได้ทราบถึงปัญหาและความตั้งใจที่อยากจะพัฒนา จึงเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ปัญหาของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งมีสาเหตุการที่ยังไม่ได้มาตรฐาน อย. เนื่องจากมีปัจจัยหลายประการ เช่น ข้อจำกัดด้านสถานที่ผลิตที่เป็นของภาครัฐ ขาดทุนทรัพย์ในการปรับปรุงห้องผลิตอาหาร และการขาดความเข้าใจในประโยชน์ของการได้รับมาตรฐาน อย. จึงเกิดการกำหนดปัญหาและการจัดกิจกรรมขึ้น โดยมีการจัดกิจกรรมขึ้นทั้งหมด 6 ครั้ง ได้แก่

ผลการดำเนินกิจกรรมครั้งที่ 1 ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปปัญหา รวบรวมผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนด้านอาหารจากวิสาหกิจชุมชน 9 แห่ง ยังไม่มีผลิตภัณฑ์ใดที่ได้มาตรฐาน อย. เพื่อแก้ไขปัญหา จึงมีการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการได้รับมาตรฐาน อย. และขั้นตอนการขอขึ้นทะเบียน อย. โดยมีวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตราด และกฎหมายเกี่ยวกับการขอใช้สถานที่หรือเงินสนับสนุนจากอบต. โดยประธานนายก อบต.จังหวัดตราด ผลการดำเนินกิจกรรม ครั้งที่ 1 ได้ข้อมูลว่ามีวิสาหกิจชุมชน 2 แห่ง ที่พร้อมจะดำเนินการพัฒนาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีมาตรฐาน อย. ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านน้ำเชี่ยว (เงินและพื้นที่ของวิสาหกิจชุมชนเอง) และวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ (มีท้องถิ่นคอยสนับสนุน มีเงินทุน สมาชิกให้ความร่วมมือ) ส่วนวิสาหกิจอื่นๆ ยังไม่พร้อมด้วยหลายปัจจัย ทั้งสถานที่ เงินทุนและภาครัฐที่สนับสนุน ซึ่งในครั้งนี้อวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะรับทราบถึงแนวทางปฏิบัติที่จะนำไปสู่การได้รับมาตรฐาน อย. แล้ว จึงมีการกำหนดแนวทางขั้นตอนต่อไปร่วมกัน



ภาพที่ 2 แสดงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้นำชุมชน

ผลการดำเนินกิจกรรมครั้งที่ 2 เสนอปัญหาที่วิเคราะห์ได้ต่อคณะกรรมการบริหารชุมชน
ในการประชุมกับคณะกรรมการบริหารชุมชน ประกอบด้วย ประธานนายก อบต. จังหวัดตราด เกษตรจังหวัดตราด สาธารณสุขอำเภอเมืองตราด นายก อบต. ตำบลหนองคันทรัง ปลัด อบต. ผู้ใหญ่บ้าน กำนัน และสมาชิกวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ ได้มีการหารือเกี่ยวกับการหาสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพในชุมชน โดยเสนอใช้ตึกผู้สูงอายุของชมรมผู้สูงอายุ แต่ผู้ใหญ่บ้านเห็นว่าไม่เหมาะสมเพราะมีวัตถุประสงค์ใช้สำหรับกิจกรรมผู้สูงอายุ และต้องมีการปรับปรุงโครงสร้างตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP จากนั้น นายก อบต. จึงเสนออาคารเอนกประสงค์ในพื้นที่เกาะปู หมู่ 1 ซึ่งเป็นสถานที่ที่มีความเหมาะสมสำหรับเป็นห้องผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP จากทีมที่สำรวจพื้นที่เห็นควรให้ใช้สถานที่นี้ปรับปรุงเป็นห้องผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP และนัดเพื่อดำเนินการต่อไป

ผลการดำเนินกิจกรรมครั้งที่ 3 วางแผนแก้ไขปัญหา ในการประชุมที่วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ มีการหารือเกี่ยวกับการพัฒนาห้องผลิตอาหารให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP และการพัฒนาสูตรน้ำพริกปลากระบอก เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันในตลาด ผลการดำเนินงาน คือ มีการวางแผนติดตั้งวัสดุและอุปกรณ์ที่จำเป็นเพื่อให้ห้องผลิตน้ำพริกปลากระบอกผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP และการปรับปรุงสูตรน้ำพริกปลากระบอก เพื่อเพิ่มคุณภาพผลิตภัณฑ์และตอบสนองความต้องการของตลาด และสร้างมาตรฐานการผลิต สำหรับกระบวนการผลิตน้ำพริกปลากระบอก เพื่อให้สามารถควบคุมคุณภาพและขั้นตอนการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ (Standard Operating Procedure : SOP) จากนั้นขั้นตอนต่อไปคือการสำรวจพื้นที่เพื่อตรวจสอบความเหมาะสมของสถานที่ในการติดตั้งอุปกรณ์และปรับปรุงห้องผลิตอาหารให้ตรงตามเกณฑ์ GMP และพร้อมดำเนินการพัฒนาสูตรน้ำพริกตามแผนที่วางไว้

ผลการดำเนินกิจกรรมครั้งที่ 4 ดำเนินการตามแผนที่วางไว้ ลงพื้นที่ ณ อาคารเอนกประสงค์ เกาะปู หมู่ 1 ต.หนองคันทรัง อ.เมือง เพื่อตรวจสอบและปรับปรุงสถานที่ให้เป็นห้องผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP ทีมงานได้รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ได้ปรับปรุงแล้วและอุปกรณ์ที่ยังขาด รวมถึงการขอคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่ตรวจประเมินเกี่ยวกับการปรับปรุงพื้นที่ เช่น การสร้างระบบปิดป้องกันแมลงและปรับปรุงประตูเพื่อให้ติดมาตรฐานอุตสาหกรรมได้สนิท การประชุมยังได้มีการหารือเกี่ยวกับปัญหาการใช้อาคารเอนกประสงค์ด้วย ผลการดำเนินงาน คือ วิสาหกิจชุมชนต้องย้ายอุปกรณ์ออกจากอาคารเอนกประสงค์เนื่องจากมีปัญหาในความไม่สะดวกของการใช้สถานที่แห่งนี้

ผลการดำเนินงานกิจกรรมครั้งที่ 5 ดำเนินการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น ประธานวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะประสานงานกับวิทยาลัยชุมชนตราด และได้รับความอนุเคราะห์ให้ใช้ห้องผลิตอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP แล้ว ซึ่งอยู่ภายในวิทยาลัยชุมชนตราดเพื่อผลิตน้ำพริกปลากะบอง โดยทุกครั้งที่ผลิตต้องเตรียมวัตถุดิบจากบ้านท่าระแนะไปยังวิทยาลัยชุมชนตราด และปฏิบัติตามกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง รวมถึงการแต่งกายตามข้อกำหนด ขั้นตอนการบรรจุจะต้องชั่งน้ำหนักให้ได้ 100 กรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ทั้งนี้การดำเนินการในทุกขั้นตอนได้ถูกบันทึกเป็น SOP (Standard Operating Procedure) เพื่อใช้ในการขึ้นทะเบียน อย.

ผลการดำเนินงานกิจกรรมครั้งที่ 6 สรุปผลการดำเนินงาน เมื่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากะบองพร้อมสำหรับการขึ้นทะเบียน วิทยาลัยชุมชนตราดได้ดำเนินการขอเลขสารบบอาหารออนไลน์ให้กับวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ (เลขสารบบอาหาร 23-2-01166-6-0024 ณ วันที่ 25 กันยายน 2567) พร้อมทั้งจัดทำฉลากตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และติดฉลากสินค้าอย่างถูกต้อง หลังจากได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว การผลิตน้ำพริกปลากะบองจะดำเนินการที่ห้องผลิตอาหารของวิทยาลัยชุมชนตราดทุกครั้ง



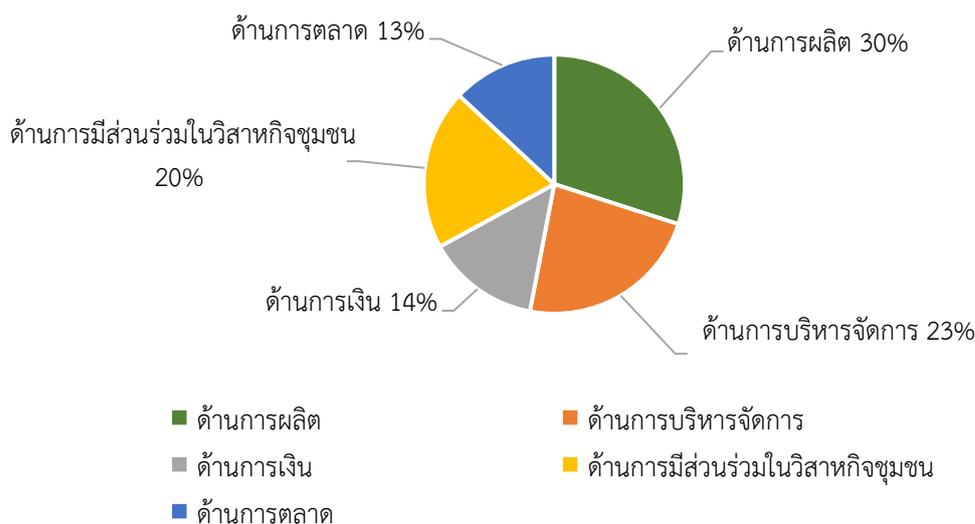
ภาพที่ 3 กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานและการตรวจสอบคุณภาพ



ภาพที่ 4 ห้องผลิตที่ได้มาตรฐานและการตรวจสอบคุณภาพทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

ผลของการสัมภาษณ์เชิงลึก 1) ผู้นำวิสาหกิจชุมชนมีบทบาทสำคัญในการผลักดันผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากะบอกให้ผ่านมาตรฐาน อย. โดยการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การเปลี่ยนวิธีการผลิตและการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้นำยังส่งเสริมความสามัคคีในชุมชน เพื่อให้การพัฒนาเป็นไปอย่างยั่งยืนและขยายตลาดได้ในอนาคต รวมถึงผู้นำยังต้องประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลังได้รับมาตรฐาน อย. อีกด้วย เพื่อขยายกิจการและพัฒนาช่องทางทางการตลาด ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับความน่าเชื่อถือและสามารถขยายตลาดได้ 2) อุปสรรคที่ทำให้ผู้นำพริกปลากะบอกไม่ได้รับการรับรองจาก อย. คือ ผู้นำและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนไม่เห็นความสำคัญของการได้รับมาตรฐาน อย. สถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตที่ไม่ตรงตามมาตรฐาน GMP การขาดความรู้ในการขออนุญาต ปัญหาด้านการเงินที่ขัดขวางการพัฒนาสถานที่ผลิต และไม่ได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 3) กระบวนการที่ทำให้น้ำพริกได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. เริ่มจากการจัดหาห้องผลิตที่ได้มาตรฐาน GMP การเลือกวัตถุดิบต้องมีมาตรฐานมีคุณภาพ การปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร เช่น ความสะอาดและการเก็บวัตถุดิบที่เหมาะสม กระบวนการผลิตต้องควบคุมคุณภาพอย่างเข้มงวด มี SOP ที่ชัดเจน ตลอดจนการเก็บรักษาที่ดีด้วย 4) เหตุผลที่สนับสนุนน้ำพริกปลากะบอกให้ได้รับการรับรองจาก อย. เพื่อช่วยเพิ่มความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งส่งผลดีต่อการขยายตลาดทั้งในระดับท้องถิ่นและประเทศ ส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชนสร้างอาชีพ และดึงดูดนักท่องเที่ยว 5) การพัฒนาน้ำพริกปลากะบอกของชุมชนบ้านท่าระแนะที่ได้การรับรองจาก อย. เป็นแบบอย่างให้วิสาหกิจชุมชนอื่นๆ ในเรื่องของความร่วมมือระหว่างวิสาหกิจชุมชน สถาบันอุดมศึกษา หน่วยงานภาครัฐ และท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน อย. โดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่มีคุณภาพสูงและภูมิปัญญาท้องถิ่น และการเห็นความสำคัญ มีความตั้งใจจริง แน่วแน่ พยายามนำองค์ความรู้ต่างๆ มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด 6) วิสาหกิจชุมชนให้ความสำคัญในหลักของการควบคุมคุณภาพการผลิตที่ต้องผลิตผลิตภัณฑ์ในห้องผลิตอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP ทุกครั้ง เป็นคุณธรรม ความซื่อสัตย์ของผู้ผลิตที่พึงมีต่อผู้บริโภค

สัดส่วนของปัจจัยสำคัญในการได้ อย.



ภาพที่ 5 แผนภูมิวงกลมแสดงการจัดลำดับความสำคัญของปัจจัยที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐาน อย. ของผู้ให้ข้อมูลหลัก

7) ผลของปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด มีปัจจัยหลัก 5 ประการที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยแต่ละปัจจัยมีความสำคัญและส่งผลต่อความสำเร็จในระดับที่แตกต่างกัน ซึ่งปัจจัยที่มีผลกระทบมากที่สุด คือ 1) ปัจจัยด้านการผลิต 2) ปัจจัยด้านการบริหารจัดการ 3) ปัจจัยด้านการมีส่วนร่วมในวิสาหกิจชุมชน 4) ปัจจัยด้านการเงิน และ 5) ปัจจัยด้านการตลาด ตามลำดับ โดยสามารถแสดงสัดส่วนของผู้ให้ข้อมูลหลักในแต่ละด้าน ดังภาพที่ 3 ซึ่งจากแผนภูมิวงกลม จะเห็นได้ว่า ในด้านการผลิตมีสัดส่วนมากที่สุดคือ 30% เนื่องจาก ผู้ให้ข้อมูลหลักให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอย่างยิ่ง เนื่องจากมาตรฐานคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ดีไม่เพียงแต่จะช่วยเสริมสร้างชื่อเสียงให้กับวิสาหกิจชุมชน แต่ยังเป็นปัจจัยหลักที่ส่งผลต่อความสำเร็จและความยั่งยืนในระยะยาวของธุรกิจด้วย ส่วนด้านการบริหารจัดการ 23% ด้านการมีส่วนร่วมในวิสาหกิจชุมชน 20% ด้านการเงิน 14% และสุดท้าย ด้านการตลาด 13%

สรุปผลการศึกษา

1. ผลลัพธ์จากกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด โดยใช้กระบวนการวิจัย PAR และแนวคิดการใช้ชุมชนเป็นฐาน (community-based approach) สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และสมมติฐานการวิจัย ซึ่งกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกนั้นมีความซับซ้อนและเชื่อมโยงกันในหลายมิติ ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการยกระดับมาตรฐาน ได้แก่ การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกปลากระบอกที่สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการมีส่วนร่วมของชุมชน ซึ่งสนับสนุนสมมติฐานการวิจัยที่ว่า "การพัฒนากระบวนการผลิตที่สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการมีส่วนร่วมของชุมชนเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐานจาก อย." อีกทั้งจากการศึกษาการจัดทำรูปแบบที่นำไปสู่ความสำเร็จในการได้รับมาตรฐาน อย. ของน้ำพริกปลากระบอกพบว่า ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น วิทยาลัยชุมชนตราด และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งผลักดันให้เกิดความสำเร็จในการได้รับมาตรฐาน อย. ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น สอดคล้องกับสมมติฐานที่ว่า "การสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกมีผลเชิงบวกต่อประสิทธิภาพในการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน อย." จากสภาพแวดล้อมและบริบทของชุมชนบ้านท่าระแนะ มีทุนทางสังคมและวัฒนธรรมที่เข้มแข็ง รวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น และทรัพยากรธรรมชาติที่เอื้อต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยการร่วมมือกันของชุมชนและภาครัฐในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ช่วยให้เกิดการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน อย. และสร้างความยั่งยืนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ดังนั้น การวิจัยนี้สะท้อนให้เห็นว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกสู่มาตรฐาน อย. ขึ้นอยู่กับการบูรณาการหลายปัจจัยที่สำคัญ เช่น กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน การมีส่วนร่วมของชุมชน และการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก ซึ่งทั้งหมดนี้ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพชุมชนอย่างยั่งยืนและสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพผลิตภัณฑ์



ภาพที่ 6 ทรัพยากรธรรมชาติและภูมิปัญญาท้องถิ่นของน้ำพริกปลากระบอกและปลากระบอก

การพัฒนาศักยภาพผู้นำและสมาชิกของวิสาหกิจชุมชนเป็นหนึ่งในกระบวนการที่สำคัญเป็นอย่างมาก จากการศึกษาวิจัยพบว่า การพัฒนาทักษะและความรู้ของผู้นำและสมาชิกได้ดำเนินการผ่านกิจกรรมที่หลากหลาย ทั้งการฝึกอบรม การศึกษาดูงาน และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และยังได้รับการฝึกอบรมในหลายด้าน ทั้งการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการใช้เทคโนโลยีในการผลิต โดยมีการจัดการองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญ ผ่านการจัดทำคู่มือการผลิตและการถ่ายทอดความรู้จากผู้เชี่ยวชาญสู่สมาชิกรุ่นใหม่ รวมถึงการพัฒนาทักษะด้านการผลิตที่ช่วยให้ธุรกิจมีความสามารถในการแข่งขันในตลาดที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และการสร้างทีมงานที่มีความรู้และทักษะที่เหมาะสมจึงเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างคุณค่าให้กับองค์กร



ภาพที่ 7 กิจกรรมการฝึกอบรมและพัฒนาศักยภาพสมาชิกวิสาหกิจชุมชน

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนไม่ได้จำกัดอยู่เพียงการพัฒนาด้านกายภาพเท่านั้น แต่ยังให้ความสำคัญกับการสร้างเรื่องราวและคุณค่าเชิงวัฒนธรรม การถ่ายทอดเรื่องราวความเป็นมา ภูมิปัญญาท้องถิ่น และกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน ช่วยสร้างความแตกต่างและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

2. ผลของการจัดทำรูปแบบที่นำไปสู่ความสำเร็จในการได้รับมาตรฐาน ออย. ของน้ำพริกปลากระบอก โดยใช้วิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมร่วมกับการบูรณาการแนวคิด ADKAR model สามารถแบ่งออกเป็น 4 ระยะ ได้แก่ **ระยะที่ 1 การวางแผน (Planning)** มีการศึกษาบริบทของชุมชนและการวิเคราะห์สถานการณ์อย่างละเอียด รวมทั้งการกำหนดแนวทางในการพัฒนามาตรฐานการผลิต โดยการมีส่วนร่วมจากสมาชิกวิสาหกิจชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน ซึ่งจะใช้หลักการของ ADKAR model เพื่อสร้างการรับรู้ ความเข้าใจและสนับสนุนการเปลี่ยนแปลงให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ออย. **ระยะที่ 2 การปฏิบัติ (Action)** เป็นการดำเนินการตามแผนที่ได้วางไว้ โดยครอบคลุมการพัฒนาสถานที่ผลิต กระบวนการผลิต และการควบคุมคุณภาพให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP ซึ่งชุมชนมีบทบาทหลักในการดำเนินการตามแผนอย่างเต็มที่ **ระยะที่ 3 การสังเกต (observation)** เป็นการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น โดยใช้เครื่องมือวิจัยที่หลากหลาย เช่น การสังเกต การสัมภาษณ์ และการประชุมกลุ่มเพื่อรวบรวมข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่เกิดจากกระบวนการพัฒนา และ **ระยะที่ 4 การสะท้อนผล (Reflection)** เป็นการวิเคราะห์และสะท้อนผลการดำเนินงานร่วมกับชุมชนเพื่อปรับปรุงและพัฒนาให้ดีขึ้นในรอบถัดไป จนกระทั่งบรรลุเป้าหมายการได้รับมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (ออย.)

อภิปรายผล

1. ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการได้มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผลิตภัณฑ์ น้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนะ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด พบว่า ปัจจัยด้านการผลิตกับความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนมีความสำคัญสูงสุด และเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกสามารถผ่านการรับรองจาก ออย. ได้แก่ การมีหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP 420) ซึ่งต้องมีการตรวจประเมินเกี่ยวกับ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล รวมถึงการจัดทำคู่มือ SOP ทุกขั้นตอน รองลงมา คือ การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ และ การมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงการมีแหล่งเงินทุน ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของจิราภรณ์ และคณะ (2565) ที่ได้ศึกษาการพัฒนา แนวทางการผลิตน้ำพริกปลาของชุมชนตำบลอ่าวแก้ว อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง เข้าสู่มาตรฐานการผลิต อาหารและยา และพบว่า ความสำเร็จในการพัฒนามาตรฐานการผลิตขึ้นอยู่กับปัจจัยสำคัญ 4 ด้าน ได้แก่ การบริหารด้านการเงิน การบริหารด้านการผลิต การตลาด และการจัดการองค์กร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การปรับปรุงโครงสร้างสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP และการพัฒนาระบบการควบคุมคุณภาพ และจากกราฟในส่วนของความสัมพันธ์ระหว่างด้านการผลิต และด้านการบริหารจัดการ แสดงให้เห็นถึงการให้ความสำคัญกับการจัดการกระบวนการผลิตอย่างเป็นระบบ โดยใช้หลักการ 4 M ซึ่งทางวิสาหกิจชุมชน สามารถใช้หลักการบริหารจัดการนี้กับวิสาหกิจชุมชนเองจนได้รับมาตรฐาน ออย. ได้แก่ มีผู้นำชุมชนที่ดี สมาชิกได้พัฒนาองค์ความรู้อยู่ตลอด มีแหล่งเงินทุนจากหลายด้าน มีวัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติและ ภูมิปัญญาของท้องถิ่น ซึ่งหมายถึงการมีการจัดการในระบบวิสาหกิจที่ดี จึงทำให้การพัฒนา น้ำพริกปลากระบอก ได้รับมาตรฐาน ออย. ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ พระแมนรัตน์ จตตมโล (2567) ที่ได้ศึกษารูปแบบการ บริหารจัดการที่ดีของหน่วยอบรมประชาชนประจำตำบล ในจังหวัดสมุทรสงคราม

2. ปัจจัยทางการเงินและการตลาดแม้จะมีผู้ให้ข้อมูลหลักให้ความสำคัญน้อยต่อการได้รับมาตรฐาน ออย. แต่ยังคงสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ประสบความสำเร็จและยั่งยืน ผู้นำชุมชนจึงต้องมีความรู้หรือประสาน กับภาคีเครือข่ายที่เชี่ยวชาญด้านการเงินและการตลาด การประชาสัมพันธ์ที่ดีเป็นการตลาดที่สำคัญอีกอย่างหนึ่ง เพื่อได้มาซึ่งเงินลงทุนในการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามข้อกำหนด GMP และต้องมีการดูแลรักษาอย่างต่อเนื่องด้วย ทำให้มีต้นทุนที่สูง และการจัดหาวัตถุดิบคุณภาพ รวมถึงการฝึกอบรมบุคลากรก็เป็นสิ่งสำคัญ หากขาดทุนอาจ ไม่สามารถพัฒนาห้องผลิตหรือขยายการผลิตได้ การตลาดที่มีประสิทธิภาพช่วยขยายตลาดและสร้างความ น่าเชื่อถือ ทำให้สามารถแข่งขันได้ ดังนั้น การมีทุนและกลยุทธ์การตลาดที่ดีจึงเป็นปัจจัยสำคัญในการผ่านการ รับรอง ออย. เช่นกัน การสร้างความร่วมมือกับภาคส่วนต่าง ๆ โดยเฉพาะด้านการเงินและการตลาด จะช่วยเสริม ความเข้มแข็งและยกระดับชุมชนได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของธัญญาภรณ์ ใจปานแก่น (2564) ที่ ได้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจกับความสำเร็จของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมใน จังหวัดอุดรธานี และพบว่า ระบบการตลาด ระบบลูกค้า ระบบเทคโนโลยี ระบบการเงิน และระบบบุคลากร มีความสัมพันธ์กับความสำเร็จของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในทิศทางเดียวกัน นอกจากนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาตรฐาน ออย. ยังช่วยให้วิสาหกิจชุมชนสามารถขยายตลาดและเพิ่มโอกาสในการ แข่งขันในตลาดทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ และสอดคล้องกับสมมติฐานที่ได้ตั้งไว้ ซึ่งสอดคล้องกับ ผลการวิจัยของ สิริภาณูจน์ ทวีพิธานันท์ (2566) ที่ได้ศึกษาการศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริม การตลาดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฝรั่งอินทรีย์ (บ้านตะคร้อ) เพื่อขยายตลาดไปสู่กลุ่มเป้าหมายใหม่ และ ยังทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีรายได้ที่เพิ่มขึ้น จึงดำเนินกิจกรรมส่งเสริมการตลาด การประชาสัมพันธ์ ที่สามารถสร้างช่องทางการจัดจำหน่าย ให้มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้นด้วย

3. วิสาหกิจชุมชนได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยผสมผสานความรู้ดั้งเดิมกับนวัตกรรมสมัยใหม่ สร้างผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์และตอบสนองตลาดได้ดี พร้อมยกระดับมาตรฐานการผลิตอย่างต่อเนื่องผ่านการควบคุมคุณภาพตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบจนถึงกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ ส่งผลให้ได้รับการรับรองจาก ออย. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชน ใช้วัสดุเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และคำนึงถึงความสะดวกในการใช้งาน ยังช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของสุชีลา ตาลอำไพ และคณะ (2567) ศึกษาการเพิ่มศักยภาพพัฒนานวัตกรรมและฟื้นฟูเศรษฐกิจท้องถิ่นให้เกิดกิจกรรมทางการตลาดของชุมชนโดยการสร้างงาน สร้างรายได้ให้เกิดขึ้นในท้องถิ่นชุมชนตำบลศรีวิสัย อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด

4. จากผลการจัดทำรูปแบบที่นำไปสู่ความสำเร็จในการได้รับมาตรฐาน ออย.ของน้ำพริกปลากระบอก โดยใช้วิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) กับการบูรณาการแนวคิด ADKAR model พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกให้ได้มาตรฐาน ออย. มีความสำคัญในการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย โดยเริ่มจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการจัดตั้งห้องผลิตอาหารมาตรฐาน GMP ที่ผ่านการประเมินจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตราด กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย การตรวจสอบความสะอาดของส่วนผสม การพัฒนาสูตรการผลิต และการควบคุมคุณภาพอย่างเข้มงวด ซึ่งทุกขั้นตอนมีบทบาทสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่น ให้ผู้บริโภคและเพิ่มโอกาสทางการตลาด วิสาหกิจชุมชนบ้านท่าระแนะเข้าร่วมโครงการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (Wellness Tourism) และได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งมั่นให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระบอกเป็นผลิตภัณฑ์แรก ที่ได้รับการรับรองจาก ออย. ซึ่งการจัดตั้งห้องผลิตอาหารมาตรฐาน GMP เป็นขั้นตอนสำคัญในการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การใช้รูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) และ ADKAR model ช่วยในการปรับปรุงกระบวนการผลิตและการพัฒนาองค์กรให้พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ปัญหาหลักที่พบในการขึ้นทะเบียน ออย. ได้แก่ สถานที่ผลิตที่ไม่ตรงตามมาตรฐาน GMP กระบวนการผลิตที่ขาดการควบคุมคุณภาพ และการขาดความรู้ ในการขออนุญาต การแก้ไขปัญหาเหล่านี้โดยการพัฒนาศักยภาพด้านต่างๆ จะช่วยให้วิสาหกิจชุมชนสามารถปรับตัวและเติบโตได้อย่างยั่งยืน โดยเฉพาะในเรื่องการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและการแข่งขันในตลาด น้ำพริกปลากระบอก ที่ได้รับการรับรองจาก ออย. เป็นความภาคภูมิใจของผู้นำและชุมชนท่าระแนะ และเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างห้องผลิตอาหารมาตรฐาน GMP ในชุมชนเองในอนาคต ซึ่งสอดคล้องกับรัตนา ดิเลิศ และผกาพรรณ อันตระกูล (2564) ปัจจัยความสำเร็จ ของวิสาหกิจชุมชนไม้กวาดบ้านเนินสะเดาหมู่ที่ 10 ตำบลหนองตาว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ขึ้นอยู่กับปัจจัยสำคัญ 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการบริหารองค์กร มีการวางแผนการดำเนินงาน ด้านการผลิต ด้านการตลาด ด้านการเงินและการบัญชี และด้านสวัสดิการ ซึ่งจากการสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้นำชุมชนท่าระแนะ พร้อมที่จะให้การสนับสนุนทั้งสถานที่และเงินปรับปรุงโครงสร้างอาคารในการจัดตั้งห้องผลิตอาหารในชุมชนในปีงบประมาณ 2568 เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านมาตรฐาน ออย.เพิ่มมากขึ้นด้วย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย 1) หน่วยงานภาครัฐควรส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้มาตรฐาน ออย. อย่างเป็นระบบ โดยจัดตั้งศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้มาตรฐาน ออย.ในระดับพื้นที่ เพื่อให้วิสาหกิจชุมชนเข้าถึงได้ง่าย 2) ควรมีนโยบายส่งเสริมความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาที่วิสาหกิจชุมชน โดยสนับสนุนให้มีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นแหล่งถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมที่ชุมชนสามารถเข้าถึงได้ 3) ควรมีนโยบายสนับสนุนด้านการตลาดและการเงินสำหรับวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับมาตรฐาน ออย. โดยอาจจะสร้างช่องทางตลาดพิเศษเป็นต้น 4) ควรมีนโยบายสนับสนุนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (shelf life) อย่างเป็นระบบ เพื่อส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนเข้าถึงเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย

ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน 1) การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการบริหารจัดการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาตรฐาน ออ. สามารถพัฒนาก้าวต่อไป 2) การพัฒนาศักยภาพของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนด้านมาตรฐาน GMP อย่างต่อเนื่อง 3) การสร้างเครือข่ายความร่วมมือที่เข้มแข็ง ทั้งกับวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ หน่วยงานภาครัฐ สถาบันอุดมศึกษา และภาคเอกชน 4) วิทยาลัยชุมชนตราดเป็นวิทยาลัยชุมชนแห่งแรกของประเทศไทยที่มีห้องผลิตอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP และได้เปิดโอกาสให้วิสาหกิจชุมชนในจังหวัดตราดที่ขาดแหล่งทุนและสถานที่ในการสร้างห้องผลิตอาหาร สามารถเข้ามาผลิตสินค้าชุมชน พร้อมคำแนะนำจากอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่ให้คำแนะนำและปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น เพื่อเพิ่มรายได้และพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงการเป็นตัวอย่างห้องผลิตอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP ทำให้วิสาหกิจชุมชนเห็นภาพชัดเจน และสามารถสร้างห้องผลิตอาหารได้เองในชุมชนในอนาคต เพื่อสะดวกในการเดินทางในการทำผลิตภัณฑ์ 5) เมื่อมีการขอใช้สถานที่ของส่วนรวมเพื่อมาทำห้องผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP ควรทำประพิจาณ์ในชุมชน เพื่อเกิดความเข้าใจร่วมกันในชุมชน โดยเปิดโอกาสให้ประชาชนในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้พื้นที่ดังกล่าวอย่างโปร่งใส การประพิจาณ์สามารถดำเนินการในรูปแบบการประชุมร่วมเพื่อหารือและหาข้อสรุปที่เป็นประโยชน์ต่อทุกฝ่าย พร้อมทั้งเสนอแนวทางในการใช้ทรัพยากรอย่างเป็นธรรม และยุติธรรมสำหรับทุกภาคส่วน เพื่อสร้างความเข้าใจและการยอมรับจากชุมชนโดยรวม และมีรายงานการประชุมเป็นหลักฐานยืนยันในข้อสรุป

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต 1) ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาตรฐาน ออ. ระหว่างวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ต่างๆ เพื่อค้นหาปัจจัยร่วมที่ส่งผลต่อความสำเร็จ และปัจจัยเฉพาะที่แตกต่างตามบริบทของแต่ละพื้นที่ 2) ควรมีการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนาระบบการตลาดและการเงินสำหรับวิสาหกิจชุมชนที่มีผลิตภัณฑ์ที่ผ่าน ออ. 3) ควรมีการศึกษาผลกระทบของการได้รับมาตรฐาน ออ. ที่มีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนระยะยาว

เอกสารอ้างอิง

- กุลกันยา สุวรรณโณ. (2566). การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- จิราภรณ์ พงศ์พันธุ์พัฒนนะ, ทิพยาภรณ์ ปัตถา, ออมทอง พัฒนพงษ์ และแดน กุลรูป. (2565). การพัฒนาแนวทางการผลิตน้ำพริกปลาของชุมชนตำบลอ่าวแก้ว อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง เข้าสู่มาตรฐานการผลิตอาหารและยา. *วารสารวิชาการรับใช้สังคม มทร.ล้านนา*, 6(2), 29-37.
- ธัญญาภรณ์ ใจปานแก่น. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจกับความสำเร็จของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในจังหวัดอุดรธานี. *วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*, 3(2), 59-70
- ปิรันธ ชินโชติ และธีระวัฒน์ จันทิก. (2559). รูปแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของสวนผึ้ง. *Veridian E-Journal, Silpakorn University*. 9(1), 1906 – 3431
- พระแมนรัตน์ จตตมโล. (2567). รูปแบบการบริหารจัดการที่ดีของหน่วยอบรมประชาชนประจำตำบล ในจังหวัดสมุทรสงคราม. *วารสารพุทธนวัตกรรมการจัดการ*, 7(5), 259-279
- พิมพ์พจน์ และจินดารัตน์. (2566). พันธกิจสัมพันธ์ชุมชนกับองค์กรสารสนเทศ. *วารสารห้องสมุด*, 67(1), 1-16.
- รัตนา ดีเลิศ และผกาพรรณ อันตระกูล. (2564). ปัจจัยความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนไม้กวาดบ้านเนินสะเดา หมู่ที่ 10 ตำบลหนองตาว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์. *วารสาร มจร การพัฒนาสังคม*, 6(1), 69-79



- วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนง อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด. (2567). *ภาพถ่ายจากการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเรื่อง การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาน้ำพริกปลากระบอกของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนบ้านท่าระแนง อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด ให้ได้มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา*. วิสาหกิจชุมชนฯ : ตราด.
- สิริกัญจน์ ทวีพิธานันท์, ลักษณ์มี งามมีศรี, เจนจิรา เงินจันทร์ และมานิตย์ สิงห์ทองชัย. (2566). การศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมการตลาดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฝรั่งอินทรีย์ (บ้านตะคร้อ) เพื่อขยายตลาดไปสู่กลุ่มเป้าหมายใหม่. *วารสารวิชาการ การจัดการภาครัฐและเอกชน*, 5(1), 172-188
- สุชีลา ตาลอำไพ, อินทร์ อินอุ่นโชติ และพงศ์สวัสดิ์ ราชจันทร์. (2567). การเพิ่มศักยภาพพัฒนานวัตกรรมและฟื้นฟูเศรษฐกิจท้องถิ่นให้เกิดกิจกรรมทางการตลาดของชุมชนโดยการสร้างงาน สร้างรายได้ให้เกิดขึ้นในท้องถิ่นชุมชนตำบลศรีวิสัย อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด. *วารสารวิจัยวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์*, 8(2), 395-409
- King, N., Horrocks, C. and Brooks, J. (2019). *Interviews in Qualitative Research*. 2nd edn. London: Sage.