

การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอตำพรพรรณ
จังหวัดนครศรีธรรมราชให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

นางกนกอร ตรีไวย

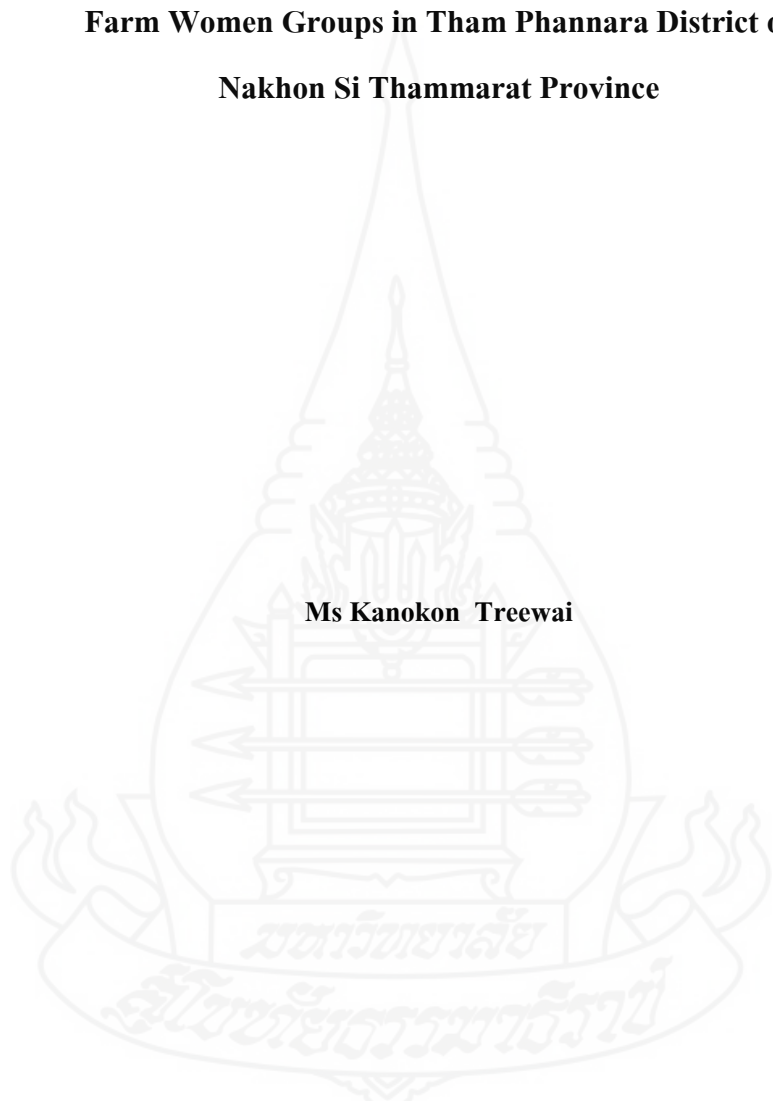


วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต
วิชาเอกส่งเสริมและพัฒนากาเกษตร สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช

พ.ศ. 2562

**Curry Paste Production According to Food Safety Standardization by
Farm Women Groups in Tham Phannara District of
Nakhon Si Thammarat Province**

Ms Kanokon Treewai



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
the Degree of Master of Agriculture in Agricultural Extension and Development

School of Agriculture and Cooperatives

Sukhothai Thammathirat Open University

2019

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัด นครศรีธรรมราชให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ชื่อและนามสกุล นางกนกอร ตรีไวย

วิชาเอก ส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร

สาขาวิชา เกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์ ดร.สุนันท์ สีสังข์
2. อาจารย์ ดร.สุพัชชา ขับกล่อมส่ง

วิทยานิพนธ์นี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



..... ประธานกรรมการ

(อาจารย์ ดร.ฉัฐสิณี หาญกิตติชัย)



..... กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.สุนันท์ สีสังข์)

สุพัชชา ขับกล่อมส่ง

..... กรรมการ

(อาจารย์ ดร.สุพัชชา ขับกล่อมส่ง)



..... ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา

(รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา จันทร์คง)

ชื่อวิทยานิพนธ์ การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช
ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ผู้วิจัย นางกนกอร ตรีไวย **รหัสนักศึกษา** 2609001504

ปริญญา เกษตรศาสตรมหาบัณฑิต (ส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร)

อาจารย์ที่ปรึกษา (1) รองศาสตราจารย์ ดร.สุนันท์ สีสังข์ (2) อาจารย์ ดร.สุพัสชา ขับกล่อมส่ง

ปีการศึกษา 2562

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร (2) กระบวนการผลิตเครื่องแกงตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร (3) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร (4) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร (5) ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้ผลิตเครื่องแกงในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช 8 กลุ่ม จำนวน 184 คน ดำเนินขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรของทาโร ยามาเน่ ที่ความคลาดเคลื่อน 0.05 ได้จำนวน 136 คน การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง สถิติที่ใช้ ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบความแปรปรวน

ผลการวิจัยพบว่า (1) สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอายุเฉลี่ย 53.98 ปี จบชั้นประถมศึกษา ประกอบอาชีพการเกษตรคือการผลิตพืช ระยะเวลาที่เข้าเป็นสมาชิกกลุ่มเฉลี่ย 4.48 ปี รายได้จากการเป็นสมาชิกกลุ่มเฉลี่ย 1,902.54 บาทต่อปีต่อครัวเรือน การได้รับความรู้เกี่ยวกับวิธีการผลิตเครื่องแกงจากเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรและจากข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต (2) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกือบทั้งหมดปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้นทุกข้อทุกครั้ง (3) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คุณลักษณะที่ต้องการและการบรรจุ มีการปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ส่วนเครื่องหมายการค้าและฉลากยังมีบางกลุ่มไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน (4) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง และ (5) ปัญหาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนปัญหาด้านอื่นๆ อยู่ในระดับน้อย สำหรับความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรอยู่ในระดับมาก มาตรฐานการผลิตขั้นต้น และมาตรฐานบรรจุภัณฑ์อยู่ในระดับปานกลาง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 .ในการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานต่างๆ และสามารถสรุปได้ว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีความพร้อมเพื่อขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยจำนวน 3 กลุ่มจาก 8 กลุ่ม

คำสำคัญ เครื่องแกง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดนครศรีธรรมราช

Thesis title: Curry Paste Production According to Food Safety Standardization by Farm Women Groups in Tham Phannara District of Nakhon Si Thammarat Province

Researcher: Miss Kanokon Treewai; **ID:** 2609001504 ;

Degree: Master of Agriculture (Agricultural Extension and Development);

Thesis advisors: (1) Dr.Sunan Seesang, Associate Professor;

(2) Dr. Supatcha Kubglomsong; **Academic year:** 2019

Abstract

The objectives of this research were to study: (1) basic socio-economic background of farm women group members, (2) curry paste production process according to Primary GMP by farm women groups, (3) curry paste production according to the standardization of agricultural product by farm women groups, (4) the packaging according to standardization by farm women groups, and (5) the problems and needs of farm women groups in an extension and development of curry paste production according to food safety standardization.

The population in this study were 184 members of eight farm women groups in Tham Phannara District, Nakhon Si Thammarat Province, 136 samples were determined by using Taro Yamane's formula with an error of 0.05 and interviewed by a structural interview questionnaire. Statistics used were frequency, percentage, mean, standard deviation, and analysis of variance.

The research results were as follows: (1) farm women group members had an average age of 53.98 years, finished primary education, and had crop production as an agricultural occupation. They had been members of the group for an average of 4.48 years and earned income from the group with an average of 1,902.54 baht annually per household. They gained knowledge of curry production methods from agricultural extension workers and data from the internet. (2) Almost all of farm women groups had practiced in curry paste production according to every items of Primary GMP consistently. (3) The standardization of agricultural product by farm women groups were consistently followed to meet the standard target quality and packaging; however, trade mark brand and label standards were not followed by some groups. (4) The farm women groups followed packaging standardization consistently. In addition, (5) the problem in meeting the food safety standardization for the quality of curry production was at moderate level while other problems were at a low level. The needs to keep the quality of curry production up to food safety standardization were at a high level while the primary GMP and packaging standardization were at moderate level. A significant difference in keeping up the standard practices among farm women groups was at 0.05. Three out of eight farm women groups were qualified for approval of food safety standardization.

Keywords: Curry paste, Farm women group, Food Safety Standardization, Nakhon Si Thammarat Province

กิตติกรรมประกาศ

การทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาเป็นอย่างยิ่งจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก รองศาสตราจารย์ ดร.สุนันท์ สีสังข์ จากแขนงวิชาส่งเสริมการเกษตร สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม อาจารย์ ดร.สุพัสชา ขับกล่อมส่ง สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ที่ได้ให้ความกรุณาให้คำแนะนำและติดตามการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้อย่างใกล้ชิดตลอดมา นับตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งสำเร็จเรียบร้อยสมบูรณ์ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง และขอขอบพระคุณอาจารย์ ดร.ฉัฐสิณี หาญกิตติชัย ประธานกรรมการสอบ ที่ให้คำแนะนำจนทำให้วิทยานิพนธ์นี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณท่านเกษตรจังหวัดนครศรีธรรมราชเป็นอย่างสูง ที่ได้กรุณาส่งเสริมและสนับสนุนการศึกษาในครั้งนี้ เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ทุกท่าน รวมถึงสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้ อาจารย์ ดร.เพียงอ้อ ยีสา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช สำหรับคำแนะนำการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราชสำหรับการเผยแพร่งานวิจัย

นอกจากนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณคณาจารย์แขนงวิชาส่งเสริมการเกษตร สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เพื่อนักศึกษา ครอบครัวและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ทุกท่านที่ได้กรุณาให้การสนับสนุน ช่วยเหลือ และให้กำลังใจตลอดมา

นางกนกอร ตรีไวย

มกราคม 2563

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	2
กรอบแนวคิดการวิจัย	3
สมมติฐานการวิจัย	4
ขอบเขตการวิจัย	4
ข้อจำกัดในการวิจัย	5
นิยามคำศัพท์เฉพาะ	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	7
ข้อมูลอำเภอตำบ่อพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช	7
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น	11
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	16
มาตรฐานบรรจุภัณฑ์	19
การดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	20
แนวคิดเกี่ยวกับการส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร	24
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	36
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	43
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	43
เครื่องมือการวิจัย	44
การเก็บรวบรวมข้อมูล	46
การวิเคราะห์ข้อมูล	46

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	49
สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	49
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	64
การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร	72
การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์	75
การสรุปและเปรียบเทียบการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร แต่ละแห่ง	77
ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและ การพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย	95
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	102
สรุปการวิจัย	102
อภิปรายผล	113
ข้อเสนอแนะ	127
บรรณานุกรม	131
ภาคผนวก	136
แบบสัมภาษณ์	137
ประวัติผู้วิจัย	152

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ข้อมูลประชากรอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช.....	9
ตารางที่ 3.1 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย.....	44
ตารางที่ 4.1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร.....	50
ตารางที่ 4.2 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร.....	52
ตารางที่ 4.3 ข้อมูลทางสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร.....	57
ตารางที่ 4.4 แหล่งและความถี่ที่ได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกง ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร.....	61
ตารางที่ 4.5 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP).....	66
ตารางที่ 4.6 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร.....	73
ตารางที่ 4.7 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์.....	76
ตารางที่ 4.8 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคีธรรมบ้านนาเยะใต้.....	78
ตารางที่ 4.9 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรักษ์คลองเส.....	80
ตารางที่ 4.10 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทรายเพชร.....	82
ตารางที่ 4.11 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะขวัญ.....	83
ตารางที่ 4.12 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองเล.....	85
ตารางที่ 4.13 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งหนองควาย.....	87
ตารางที่ 4.14 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านควนจำปา.....	88
ตารางที่ 4.15 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแหลมดิน.....	90
ตารางที่ 4.16 การเปรียบเทียบการปฏิบัติของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ตามมาตรฐานแต่ละด้าน.....	92
ตารางที่ 4.17 ความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของแต่ละกลุ่ม.....	93
ตารางที่ 4.18 ปัญหาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิต เครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย.....	96
ตารางที่ 4.19 ความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนา การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย.....	99

ญ

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย	3
ภาพที่ 2.1 แผนที่อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช	8
ภาพที่ 2.2 แผนที่แสดงการใช้ที่ดินอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช	10



บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กรมส่งเสริมการเกษตรกำหนดแนวนโยบายให้ส่งเสริมการเกษตรกรให้เกษตรกรอยู่ดีกินดีอย่างยั่งยืน โดยกำหนดแนวทางปฏิบัติจากการมีอาชีพที่มั่นคง รายได้ที่แน่นอน โดยการส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตร แต่ปัจจุบันเกษตรกรอำเภอถ้าพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช แม้มีผลผลิตหลักทางการเกษตร ยางพารา แต่ไม่ได้แสดงถึงการมีรายได้ที่แน่นอน เพราะมีผลกระทบจากภายนอก เช่น กลไกตลาด หรือจากภัยธรรมชาติ ดังนั้นการสร้างภูมิคุ้มกันภายในชุมชนให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้เป็นสิ่งจำเป็น โดยธรรมชาติของมนุษย์มีความจำเป็นขั้นพื้นฐานคือ ปัจจัย 4 เท่านั้นในการดำรงชีวิต คือ อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค โดยที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่มในอำเภอถ้าพรรณรามืออย่างเพียงพอแล้ว ส่วนยารักษาโรคอยู่นอกเหนือจากการจัดการได้ด้วยครัวเรือน แต่สามารถลดการใช้ยารักษาโรคได้ โดยออกกำลังกาย รักษาสุขภาพให้แข็งแรง ทานอาหารที่มีประโยชน์และครบถ้วน และในปัจจุบันคนในชุมชนยังมีการซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร หรือซื้ออาหารสำเร็จรูปรับประทาน มีการผลิตเพื่อไว้รับประทานเองเพียงส่วนหนึ่ง เพราะฉะนั้นจะต้องส่งเสริมและพัฒนาความมั่นคงทางอาหารในชุมชน จะให้ประชาชนสามารถเข้าถึงอาหาร หรือมีฐานะทางเศรษฐกิจที่จะเข้าถึงอาหาร ได้ตลอดเวลา โดยอาหารดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการ ปลอดภัย และมีปริมาณที่เพียงพอในการตอบสนองต่อความต้องการด้านโภชนาการและความนิยมในการบริโภค เพื่อการดำเนินชีวิตที่มีสุขภาพแข็งแรง เพราะความมั่นคงด้านอาหาร คือ การที่ประชาชนมี "ปริมาณ" อาหารเพื่อการบริโภคที่เพียงพอ มีความ "หลากหลาย" ของประเภท อาหารที่ได้รับ (Food availability) และอาหารนั้น "มีคุณภาพ" หมายถึง มีคุณค่าทางโภชนาการและความสะอาดปลอดภัย (Food utilization) รวมทั้งประชาชนสามารถ "เข้าถึง" อาหาร อันเกิดจากระบบการกระจายอย่างทั่วถึง (Food access) อย่างมีความเป็น "เสถียรภาพ" (Food Stability) องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO, 2006) อ้างถึงใน ศยามล เจริญรัตน์ (2557, น. 4) ทั้งนี้การที่จะเกิดความมั่นคงทางอาหารได้นั้น จะต้องมียุทธศาสตร์ที่เป็นจุดเริ่มของระบบอาหารและการผลิตอาหารร่วมกับผู้ผลิตหรือเกษตรกรที่เป็นเจ้าของปัจจัยเหล่านั้นด้วย แต่ปัจจัยที่จะก่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารกลับอยู่ใน ภาวะที่วิกฤติจากการเปลี่ยนแปลงระบบการ

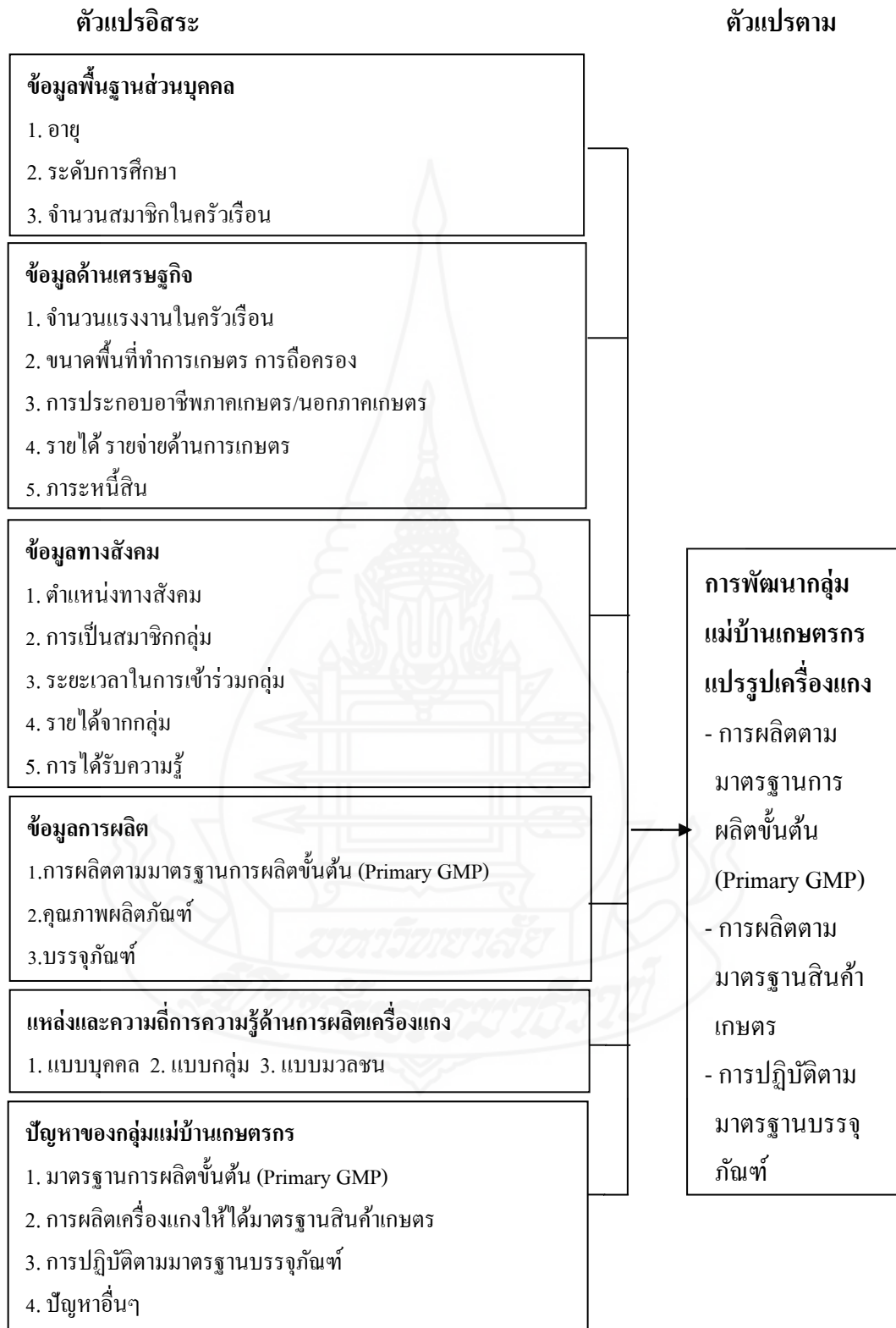
ผลิตเชิงเศรษฐกิจ จากการเกษตรพอเพียงไปสู่การเกษตร หรือผลิต เพื่อค้าที่พึงพึงปัจจัยการผลิตจากภายนอกมากกว่าในอดีต เกษตรกรจึงต้องปรับตัว นอกจากนี้การผลิตอาหารเองยังลดรายจ่ายในการซื้ออาหาร และเมื่อผลิตเหลือจากการบริโภคและแบ่งปันแล้ว สามารถนำไปขายเพื่อเป็นรายได้

อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช มีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้ผลิตเครื่องแกงจำนวน 8 กลุ่ม ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการประกอบอาชีพเสริม และการแปรรูปอาหารเพื่อความมั่นคงทางอาหาร โดยใช้วัตถุดิบที่มีในชุมชน จากแต่การดำเนินการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกงจำหน่ายตลาดในชุมชน และต่างจังหวัด แต่ไม่สามารถวางขายในห้างสรรพสินค้า หรือส่งออกได้ เพราะกระบวนการผลิตยังไม่ได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพปลอดภัย ผู้บริโภคมั่นใจ ผู้ประกอบการไทยก้าวไกลสู่สากล ผู้ทำกรวิจัยจึงมีแนวคิดในการดำเนินการวิจัย การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้เกิดการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงสู่มาตรฐานการผลิต สร้างโอกาสทางการตลาด สู้ความมั่นคงทางอาชีพ

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
- 2.2 เพื่อศึกษากระบวนการผลิตเครื่องแกงตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
- 2.3 เพื่อศึกษาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
- 2.4 เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
- 2.5 เพื่อศึกษาปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

3. กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย

4. สมมติฐานการวิจัย

ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล เศรษฐกิจ และสังคมของสมาชิก ข้อมูลการผลิต แหล่งและความถี่การได้รับความรู้ด้านการผลิต และปัญหาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีผลต่อความต้องการพัฒนา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกง

5. ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษาวิจัย ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการวิจัยไว้ดังนี้

5.1 ขอบเขตเชิงสถานที่ การวิจัยครั้งนี้ศึกษาเฉพาะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีการแปรรูปเครื่องแกง ในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราชเท่านั้น

5.2 ขอบเขตเชิงเนื้อหา การวิจัยครั้งนี้ ทำการศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกง ดังนี้

5.2.1 ด้านสภาพพื้นฐานทางสังคมและเศรษฐกิจ

5.2.2 ด้านกระบวนการผลิตเครื่องแกง

5.2.3 ด้านความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เครื่องแกง

5.2.4 ด้านความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ ฉลากเครื่องแกง

5.2.5 ด้านแนวคิดทฤษฎีการส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร

5.2.6 ด้านปัญหาของการพัฒนา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกง

5.2.7 ด้านข้อเสนอแนะของการพัฒนา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกง

5.2.8 เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์ด้านมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตร และมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

5.3 ขอบเขตเชิงเวลา การวิจัยครั้งนี้ ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกง ตั้งแต่เดือนมิถุนายน พ.ศ.2562 ถึง เดือนกรกฎาคม พ.ศ.2562

6. ข้อจำกัดในการวิจัย

6.1 ข้อจำกัดด้านประชากร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกงที่ทำการวิจัย กระจายอยู่ใน 3 ตำบลของอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งมีพฤติกรรมกรรมการรวมกลุ่มการผลิต และตลาดไม่เหมือนกันอาจทำให้เกิดความคลาดเคลื่อนในผลการวิจัย

6.2 ข้อจำกัดด้านพื้นที่ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกงที่ทำการวิจัย กระจายอยู่ใน 3 ตำบลของอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งมีสภาพพื้นที่ต่างกัน และห่างกัน ซึ่งอาจเป็นอุปสรรคในการเก็บข้อมูล

6.3 ข้อจำกัดด้านเนื้อหา การเก็บข้อมูลวิจัยเพื่อนำไปใช้พัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตร มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ อาจนำไปสู่การปฏิบัติได้ยาก เพราะจะต้องมีการใช้งบประมาณในการปรับปรุง จะต้องดำเนินการแบบค่อยเป็นค่อยไป

7. นิยามศัพท์เฉพาะ

7.1 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) คือ มาตรฐานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 342 พ.ศ. 2555 ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น สำหรับกลุ่มอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที ประกอบด้วย 6 ข้อกำหนด คือ 1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2) เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต 3) การควบคุมกระบวนการผลิต 4) การสุขาภิบาล 5) การบำรุงรักษาและทำความสะอาด 6) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

7.2 การแปรรูปอาหาร (food processing) เป็นขั้นตอนและวิธีการในการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบให้เป็นอาหารสำหรับบริโภค

7.3 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเครื่องแกง สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช.129/2556 ให้ความหมาย น้ำพริกแกง หมายถึง คุณลักษณะที่ต้องการของผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่างๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด อาจมีการเผา คั่ว หรือทอดเครื่องเทศบางชนิด โขลกหรือบดผสมให้กัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ เกลือ ตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละอย่าง หรืออาจนำไปผัดกับน้ำมันจนสุก

7.4 มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 295 พ.ศ. 2548 ให้ความหมาย บรรจุภัณฑ์ หมายถึง วัตถุที่ใช้บรรจุอาหาร ว่าด้วยการใส่ หรือห่อ หรือด้วยวิธีใดๆ และให้หมายความรวมถึงฝา หรือจุกด้วย

7.5 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มพัฒนาแม่บ้านเกษตรกรและเคหกิจเกษตรกร กองพัฒนา เกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร (2562) ให้ความหมาย กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร หมายถึง การรวมตัว กันของสตรีในภาคเกษตรในหมู่บ้านตำบลเดียวกัน ตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป และยื่นขอจดทะเบียนจัดตั้ง เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ณ สำนักงานเกษตรอำเภอ ภายใต้หลักการทำงานกลุ่ม คือ หลักการเรียนรู้ หลักการมีส่วนร่วม และหลักการพึ่งพาตนเอง มีการบริหารงานในรูปแบบของคณะกรรมการกลุ่ม คือ หลักการเรียนรู้ หลักการมีส่วนร่วม และหลักการพึ่งพาตนเอง มีการบริหารงานในรูปแบบของ คณะกรรมการกลุ่ม มีการเชื่อมโยงเครือข่ายของกลุ่ม โดยคณะกรรมการระดับตำบล อำเภอ จังหวัด เขต และระดับประเทศที่มาจากการเลือกตั้ง เพื่อรับความรู้ด้านการเกษตรและเคหกิจเกษตรและ นำไปปฏิบัติในครอบครัว รู้จักการทำงานร่วมกันในการเสริมสร้างความเข้มแข็งและการมีส่วนร่วม พัฒนาการเกษตร พัฒนาเศรษฐกิจครัวเรือนเกษตรกร พัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม สามารถ สร้างสุขให้ครอบครัว ชุมชน และสังคม ทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และสร้าง ความมั่นคงด้านอาหารในครัวเรือนและชุมชน

8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

8.1 ผู้วิจัยได้ทราบแนวทางการส่งเสริมการเกษตร ในการพัฒนากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร แปรรูปเครื่องแกง อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช

8.2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกงมีแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการ ผลิต ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตร มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ เพื่อรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

8.3 สำนักงานเกษตรอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้แนวทางการ ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตเครื่องแกงตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อสร้างโอกาสทาง การตลาด เพิ่มรายได้สู่ความมั่นคงของเกษตรกร

8.4 ประชากรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช และประชากรทั่วไปได้มี ทางเลือกในการรับประทานอาหารที่มีความปลอดภัยและเพียงพอ

8.5 การวิจัยครั้งนี้เป็นแนวทางการพัฒนาการส่งเสริมอาชีพกลุ่มต่างๆ ต่อไป เพื่อ การผลิตตามมาตรฐาน และได้รับการรับรองตามมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

บทที่ 2

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ได้ใช้ความรู้ทางวิชาการ หรือแนวคิดที่ใช้ในการดำเนินการ ประกอบด้วย

1. ข้อมูลอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)
3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
4. มาตรฐานบรรจุภัณฑ์
5. การดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร
6. แนวคิดเกี่ยวกับการส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร
7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. ข้อมูลอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ข้อมูลจากแผนพัฒนาอำเภอ อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช พ.ศ. 2561-2564 พบว่าอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช มีข้อมูลดังต่อไปนี้

1.1 สภาพทั่วไป

1.1.1 ลักษณะที่ตั้ง

อำเภอถ้ำพรรณรา ตั้งอยู่ริมถนนสายถ้ำพรรณรา – ทานพอ มีระยะห่างจากจังหวัด 111 กิโลเมตร พิกัดจีพีเอส โซน 47P ค่าเอ็็ก 543575 ค่าวาย 938836 ซึ่งมีสภาพเป็นที่ราบเชิงเขา มีเนื้อที่ทั้งหมด 180 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 112,500 ไร่ แบ่งการปกครองออกเป็น 3 ตำบล 29 หมู่บ้าน มีอาณาเขตติดต่อ (อ้างอิงจากกรมการปกครอง อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช, 2538) ดังภาพที่ 2.1 ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
ทิศใต้	ติดต่อกับ อำเภอทุ่งใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ อำเภอนาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปัจจุบันสภาพพื้นที่ป่าได้ถูกรายถูกรุกปลูกต้นยางพาราและปาล์มน้ำมันเป็นจำนวนมากและไม่มีสภาพเป็นป่าโดยป่าสงวนแห่งชาติป่าปลายราได้มีพระราชกฤษฎีกายกเลิกพื้นที่ฯ บางส่วนและมอบให้สำนักงานปฏิรูปที่ดินฯ (สปก.) เนื้อที่ 24,900 ไร่ ป่าคลองซ່อนมอบ สปก. เนื้อที่ 4,212 ไร่ ป่าทุ่งหนองควาย มอบ สปก.เนื้อที่ 16,288 ไร่ เพื่อจัดสรรที่ดินให้แก่เกษตรกรต่อไป

1.3.4 พื้นที่และการใช้ประโยชน์

1) พื้นที่เนินเขาและที่ราบสูงทางด้านตะวันออกและทิศเหนือของอำเภอใช้ประโยชน์พื้นที่เกี่ยวกับการปลูกไม้ยืนต้น ปลูกผัก และผลไม้

2) พื้นที่ราบลุ่มทางทิศตะวันตกและทิศใต้ของอำเภอใช้ประโยชน์พื้นที่เกี่ยวกับการปลูกพืชผัก นาข้าว เลี้ยงสัตว์

1.3.5 แหล่งน้ำธรรมชาติ

แหล่งน้ำที่สำคัญ คือ แม่น้ำตาปี คลองวง คลองพา คลองเหิยะ คลองรา คลองเส คลองฉนวน และน้ำผุดธรรมชาติ 1 แห่ง คือ เกาะลอย (อ้างอิงจากแผนพัฒนาอำเภอ อำเภอ ถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช, 2561-2564)

1.4 ประชากร

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลประชากรอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลำดับที่	ตำบล	ประชากร			จำนวนครัวเรือน ทั้งหมด
		ชาย	หญิง	รวม	
1	ถ้ำพรรณรา	3,878	4,003	7,881	3,148
2	คลองเส	2,190	2,124	4,314	1,497
3	คูสิต	3,548	3,532	7,080	2,572
รวม		9,616	9,659	19,275	7,217

ที่มา: ทะเบียนราษฎรอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ข้อมูลเดือน ตุลาคม 2561

1.5 ประชากรและอาชีพ

อำเภอถ้ำพรรณรามีประชากรทั้งสิ้น 19,275 คน แยกเป็นชาย 9,616 คน หญิง 9,659 คน (อ้างอิงจาก ทะเบียนราษฎรอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช, 2561) ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพหลักทำ สวนยางพารา ปลูกปาล์มน้ำมัน สวนผลไม้ อาชีพเสริมค้าขาย เลี้ยงสัตว์

แปรรูปอาหาร (ทะเบียนราษฎรอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ข้อมูลเดือน ตุลาคม 2561)

1.6 การศึกษา (แผนพัฒนาอำเภอ อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช, 2561-2564

1.6.1 รัฐบาล 13 แห่ง เอกชน 1 แห่ง สังกัดเขตพื้นที่การศึกษาเขต 2

1.6.2 ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย 1 แห่ง

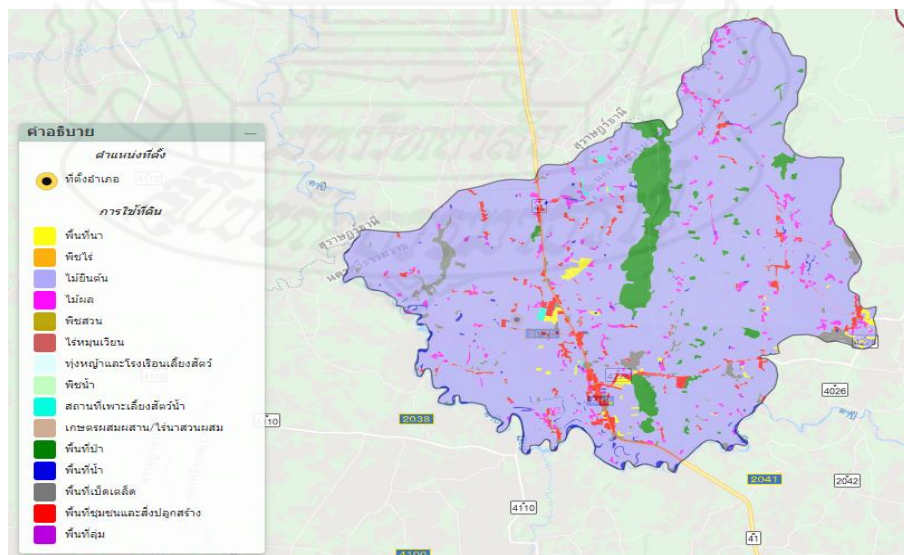
1.6.3 โรงเรียนปริยัติธรรมแผนกธรรม 1 แห่ง

1.7 สภาพทางเศรษฐกิจ

เศรษฐกิจโดยทั่วไปของอำเภอขึ้นอยู่กับผลผลิตทางการเกษตรเป็นหลัก ประชากรรายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปี เท่ากับ 48,402 บาท อาชีพหลัก คือ การทำสวนยางพารา ปาล์ม น้ำมัน และสวนผลไม้ มีพื้นที่เกษตรกรรมทั้งหมด ประมาณ 64,903 ไร่ (อ้างอิงข้อมูลทะเบียนเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร, 2562) ดังนี้

- 1.7.1 ยางพารา 54,395 ไร่
- 1.7.2 ปาล์มน้ำมัน 5,788 ไร่
- 1.7.3 สวนผลไม้ 1,268 ไร่
- 1.7.4 อื่นๆ 3,452 ไร่

แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ทางการเกษตร ดังภาพที่ 2.2 แผนที่แสดงการใช้ที่ดินอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช



ภาพที่ 2.2 แผนที่แสดงการใช้ที่ดินอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่มา: แผนที่เกษตร Agri-Map อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช, 2562.

1.8 กลุ่มอาชีพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ข้อมูลสำนักงานเกษตรอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช (2562)

1.8.1 กลุ่มอาชีพ จำนวน 20 กลุ่ม

1.8.2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 20 กลุ่ม ผลิตเครื่องแกง จำนวน 8 กลุ่ม

1.8.3 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 74 กลุ่ม 1 เครื่องขาย ผลิตเครื่องแกง จำนวน 4

2. มาตรฐานการผลิตขั้นต้น

2.1 มาตรฐาน การผลิตขั้นต้น (Primary Good Manufacturing Practice หรือ Primary GMP)

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีขั้นต้นในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน ลดและขจัดความเสี่ยงจากอันตรายที่อาจเกิดจากกระบวนการผลิต โดยหลักเกณฑ์ดังกล่าวครอบคลุมตั้งแต่อาคาร สถานที่ผลิต อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะ การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ จนกระทั่งการขนส่งผลิตภัณฑ์จนถึงมือผู้บริโภค โดยมีหลักการที่สำคัญ 3 ประการ ได้แก่ 1) ป้องกันการปนเปื้อนเบื้องต้น 2) ลดยับยั้งทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค 3) ป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการแปรรูป

ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่เข้าข่ายต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คือ ผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ในงานวิจัยฉบับนี้ขอกำหนดถึงเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่เป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ผลิตภัณฑ์อาหารจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและเกษตรกรในชุมชน และวิสาหกิจชุมชนฯลฯ ที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน คือ สถานที่ผลิตที่มีคนงานน้อยกว่า 7 คน และใช้เครื่องจักร อุปกรณ์ไฟฟ้า ก๊าซหุงต้ม คำนวณเป็นแรงแม้รวมแล้วได้ น้อยกว่า 5 แรงแม่ และผลิตภัณฑ์ยังไม่มียุทธสารบอบอาหาร (เลข อย. หรือเลข 13 หลักในกรอบเครื่องหมาย อย.)

มาตรฐานการผลิตขั้นต้น มีประโยชน์ทั้งต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายและผู้บริโภค ดังต่อไปนี้

1) ประโยชน์ต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ได้แก่ 1) ช่วยยกระดับสถานที่ผลิตอาหารให้มีมาตรฐานปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค 2) ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี มีคุณภาพ สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค 3) สามารถยื่นขอเลขสารบบอาหาร หรือ เลข อย. ได้ทันที 4) ช่วยเพิ่มมูลค่าของสินค้า เมื่อสินค้ามีเลข อย. ย่อม

หมายถึงสินค้าได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐทำให้มูลค่าของสินค้าเพิ่มขึ้น 5) สามารถขยายตลาดสินค้าออกไปได้

2) ประโยชน์ต่อผู้บริโภค ได้แก่ 1) ลดความเสี่ยงที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่มีคุณภาพ ไม่สะอาด ที่มีการปนเปื้อนหรืออาหารที่มีเชื้อโรค 2) ได้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย 3) มีความเชื่อมั่นและมั่นใจ ในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารด้วยความสะอาด จากการเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมาย ออ.

มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ที่สามารถชี้วัดถึงคุณภาพการผลิตอาหารที่มาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ 6 หมวด ดังนี้

2.1.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ต้องหลีกเลี่ยงที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อการผลิตและผลิตภัณฑ์ ดังนี้

(1) ไม่มีวัตถุอันตรายและสารเคมีที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิต

(2) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ

(3) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

(4) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง

(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์รวมถึงสัตว์เลี้ยงด้วย

(6) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว

(7) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูลหรือขยะที่เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคต่างๆ

2) อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต

(1) สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว

(2) มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน

(3) มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง

(4) มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน

(5) มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน จากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ

2.1.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- 1) ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ง่ายแก่การทำความสะอาด
- 2) เครื่องมือและอุปกรณ์รวมถึงพื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด

2.1.3 การควบคุมกระบวนการผลิต

- 1) วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ
 - (1) มีการคัดเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมที่สะอาด มีคุณภาพ
 - (2) มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด
 - (3) มีการล้างทำความสะอาดและเก็บรักษาอย่างเหมาะสม
- 2) การขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสมภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
- 3) มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม
- 4) น้ำและน้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาด บริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
- 5) ผลិតภัณฑ์
 - (1) มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม
 - (2) มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย

2.1.4 การสุขาภิบาล

- 1) น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต หมายถึงน้ำที่ไม่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นน้ำสะอาด เช่น น้ำที่ใช้ล้างมือ ภาชนะ เครื่องมือ เป็นต้น
- 2) ภาชนะใส่ขยะ พร้อมฝาปิดตั้งอยู่ในที่เหมาะสมและเพียงพอ รวมถึงมีวิธีกำจัดที่เหมาะสม
- 3) การจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกมีประสิทธิภาพ
- 4) ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมต้องแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง
- 5) ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ สะอาดและมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน
- 6) อ่างล้างมือและอุปกรณ์พร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำมือแห้ง พร้อมใช้งานได้ เพียงพอ และสะอาดอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม

2.1.5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- 1) วิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ
- 2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาเช็ดกระจก
- 3) การเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ และต้องมีป้ายแสดงชื่อ แยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย

2.1.6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

- 1) ผู้ปฏิบัติงานบริเวณผลิตอาหาร ไม่มีบาดแผล ไม่เป็น โรค หรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง
- 2) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ขณะปฏิบัติงานปฏิบัติดังนี้ แต่งกายสะอาด มีเสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดจมูก ถุงมือ เป็นต้น
- 3) มาตรการการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม
- 4) ไม่สวมใส่เครื่องประดับ
- 5) มือและเล็บต้องสะอาด
- 6) ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน
- 7) การสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น
- 8) การแสดงคำเตือน ห้ามไม่ให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย เป็นต้น
- 9) วิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น ผู้เยี่ยมชม เป็นต้น

2.2 การยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิต

การยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP จะต้องจัดเตรียมสถานที่ผลิตให้มีความพร้อมตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นทั้ง 6 ด้านก่อน จึงจะดำเนินการเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตได้ โดยการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายเล็กที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (อ้างอิง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, 2556) ต้องดำเนินการดังนี้

2.2.1 การขออนุญาตสถานที่ผลิต

การยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ไม่เสียค่าธรรมเนียม

- 1) ผู้ผลิตเตรียมเอกสารหลักฐาน และคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) ดังนี้

- (1) คำขอ (แบบ สบ.1)
- (2) สำเนาบัตรประชาชน
- (3) สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี
- (4) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (5) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์
- (6) หนังสือมอบอำนาจ

2) ผู้ผลิตยื่นคำขอกับเจ้าหน้าที่ โดยสามารถยื่นคำขอได้ดังนี้

(1) กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่กรุงเทพมหานคร ยื่นคำขออนุญาตได้ที่ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

(2) กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่นอกต่างจังหวัด ยื่นคำขออนุญาตได้ที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ของจังหวัดนั้นๆ

3) เจ้าหน้าที่พิจารณาเอกสารหลักฐานต่างๆ

(1) เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นและเมื่อผ่านการตรวจประเมินแล้ว

(2) เจ้าหน้าที่ออกใบคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) และลงนามโดยเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) หรือผู้ที่ได้รับมอบอำนาจจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

4) ผู้ผลิตรับ (แบบ สบ.1) โดยจะมีเลขสถานที่ผลิตอาหาร 8 หลัก แสดงอยู่

5) ผู้ผลิตดำเนินการยื่นขอรับเลขสารบบอาหารตามแบบ (สบ.5) ต่อไป

2.2.2 การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์ ต้องยื่นแจ้งรายละเอียดอาหารที่จะผลิต โดยไม่เสียค่าธรรมเนียม

1) ผู้ผลิตตรวจสอบประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร ว่าเข้าข่ายอาหารแปรรูปฯ และได้รับอนุญาตในแบบ สบ. 1 หรือไม่

2) ยื่นเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

(1) ใบจดทะเบียนอาหาร / แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5) จำนวน 2 ฉบับ

(2) สำเนาการได้รับอนุญาตสถานที่ผลิต (แบบ สบ.1) จำนวน 1 ฉบับที่มีขอบข่ายอาหารแปรรูปฯ

2.2.3 สถานที่ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหาร

1) กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ กรุงเทพมหานคร ยื่นคำขออนุญาตได้ที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

2) กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ ต่างจังหวัด ยื่นคำขออนุญาตได้ที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ของจังหวัดนั้น ๆ

2.2.4 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบหลักฐานและรายละเอียดการขออนุญาต เจ้าหน้าที่ที่ตรวจสอบหลักฐานและรายละเอียดการขออนุญาตในแบบ สบ.5 ให้สอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องและแบบ สบ.1 ที่ได้รับอนุญาตไว้ ซึ่งเมื่อผ่านการพิจารณาตามกฎหมาย จะได้รับเลขสารบบอาหารจำนวน 13 หลัก เพื่อนำไปแสดงบนฉลากอาหาร ทั้งนี้การแสดงผลสารบบอาหารจะต้องแสดงด้วยตัวเลขที่มีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตรและมีสีตัดกับสีพื้นเห็นได้ชัดเจน ภายในกรอบเครื่องหมาย ภายหลังจากได้รับเลขสารบบอาหาร ผู้ผลิตจะต้องดำเนินการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการแสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย

จากการศึกษาหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น สรุปได้ว่าวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย การผลิตอาหารต้องกำหนดวิธีผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้ จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ 6 หมวดเพื่อควบคุมโดยกระทรวงสาธารณสุข เกษตรกรต้องมีหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ได้แก่ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงาน หากปฏิบัติได้ตามหลักการภายใต้ระบบ Primary GMP ก็จะทำให้การผลิตทุกขั้นตอนมีคุณภาพตามมาตรฐาน สามารถขอการรับรองคุณภาพได้

3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช.129/2556 น้ำพริกแกง สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม มีดังนี้

3.1 ขอบข่าย มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมน้ำพริกแกงที่บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท

3.2 บทนิยาม น้ำพริกแกง หรือที่เรียกว่า เครื่องแกง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่างๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด อาจมี

การเผาตัว หรือทอดเครื่องเทศบางชนิด โขลกหรือบดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ เกลือ ตามส่วนผสมของน้ำพริกแกงแต่ละอย่าง หรือผัดกับน้ำมันจนสุก

3.3 คุณลักษณะที่ต้องการ

3.3.1 สี ตามธรรมชาติ น้ำพริกแกงและส่วนประกอบที่ใช้

3.3.2 กลิ่น กลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของน้ำพริกแกง และส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด

3.3.3 สิ่งแปลกปลอม ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด ทราย ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

3.3.4 ค่าเปอร์ออกไซด์ (กรณีผัดกับน้ำมัน) ต้องไม่เกิน 30 มิลลิกรัมสมมูลเปอร์ออกไซด์ออกซิเจน/กิโลกรัม

3.3.5 อะฟลาทอกซิน ต้องไม่เกิน 20 ไมโครกรัม/กิโลกรัม

3.3.6 สารปนเปื้อน

1) ตะกั่ว ต้องน้อยกว่า 1 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

2) สารหนูทั้งหมด ต้องน้อยกว่า 2 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

3) ปรอท ต้องน้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

4) แคดเมียม ต้องน้อยกว่า 2 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

3.3.7 วัตถุเจือปนอาหาร

1) ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด

2) หากมีการใช้วัตถุกันเสียและวัตถุกันหืน ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณ

กฎหมายกำหนด

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

3.3.8 จุลินทรีย์

1) จุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องน้อยกว่า 1×10^6 โคโลนี/ตัวอย่าง 1 กรัม

2) แซลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม

3) สแต์ฟิโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า 10 โคโลนี/ตัวอย่าง 1 กรัม

4) บาซิลลัส ซีเรียส ต้องไม่เกิน 1×10^3 โคโลนี/ตัวอย่าง 1 กรัม

5) คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่เกิน 1×10^3 โคโลนี/ตัวอย่าง 1 กรัม

6) เอสเชอริเชีย โคลิ โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า 3/ตัวอย่าง 1 กรัม

7) ยีสต์และรา ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนี/ตัวอย่าง 1 กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือ BAM (U.S.FDA) หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

3.4 สัญลักษณ์ สถานประกอบการ ต้องได้รับอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุข

3.5 การบรรจุ

3.5.1 ภาชนะบรรจุสะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกได้ การทดสอบให้ทำโดยการพินิจ

3.5.2 น้ำหนักสุทธิของน้ำพริกแกลง ในแต่ละภาชนะบรรจุต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก การทดสอบให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

3.6 เครื่องหมายและฉลาก

ภาชนะบรรจุน้ำพริกแกลงทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

3.6.1 ชื่อผลิตภัณฑ์ (ตาม มพช.) และตามด้วยชื่อแกลง เช่น น้ำพริกแกลงส้ม น้ำพริกแกลงเขียวหวาน

3.6.2 ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็น ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณและเรียงจากมากไปน้อย

3.6.3 ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

3.6.4 น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม

3.6.5 วัน เดือน ปีที่ผลิต และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

3.6.6 วิธีทำเพื่อรับประทาน

3.6.7 เลขสารบบอาหาร

3.6.8 ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

จากการศึกษามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เครื่องแกลง สรุปได้ว่า การผลิตเครื่องแกลงให้ได้มาตรฐาน จะต้องมีการควบคุมการผลิตให้ได้มาตรฐานเพื่อให้เครื่องแกลงที่ผลิตได้มีคุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุที่ถูกต้อง และมีเครื่องหมายและฉลากผลิตภัณฑ์ เพื่อควบคุมให้ได้ตามมาตรฐาน

4. มาตรฐานบรรจุภัณฑ์

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหาร ไม่ว่าจะด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีใดๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

4.1 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก คุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

4.1.1 สะอาด

4.1.2 ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

4.1.3 ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

4.1.4 ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

4.2 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้น ในกรณีดังต่อไปนี้

4.2.1 พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

4.2.2 พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

4.2.3 กรณีอื่น ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

4.3 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร ยกเว้น ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

4.4 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

4.5 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่ไม่ใช่อาหาร หรือมีรูป รอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้นๆ เป็นภาชนะสำหรับบรรจุอาหาร

จากการศึกษามาตรฐานบรรจุภัณฑ์ สรุปได้ว่า ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ใช้บรรจุอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐาน และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

5. การดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

กรมส่งเสริมการเกษตร (2560, น. 3) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร คือ การรวมตัวกันของสตรีในภาคเกษตรในหมู่บ้านตำบลเดียวกัน ตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป และยื่นขอจดทะเบียนจัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ณ สำนักงานเกษตรอำเภอ ภายใต้หลักการดำเนินงานกลุ่ม คือ หลักการเรียนรู้ หลักการมีส่วนร่วม และหลักการพึ่งพาตนเอง มีการบริหารงาน ในรูปแบบของคณะกรรมการกลุ่ม คือ หลักการเรียนรู้ หลักการมีส่วนร่วม และหลักการพึ่งพาตนเอง มีการบริหารงานในรูปแบบของคณะกรรมการกลุ่ม มีการเชื่อมโยงเครือข่ายของกลุ่ม โดยคณะกรรมการระดับตำบล อำเภอ จังหวัด เขต และระดับประเทศที่มาจากการเลือกตั้ง เพื่อรับความรู้ด้านการเกษตรและเคหกิจเกษตรและนำไปปฏิบัติในครอบครัว รู้จักการทำงานร่วมกัน ในการเสริมสร้างความเข้มแข็งและการมีส่วนร่วมพัฒนาการเกษตร พัฒนาเศรษฐกิจครัวเรือนเกษตรกร พัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม สามารถสร้างสุขให้ครอบครัว ชุมชน และสังคมทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้และสร้างความมั่นคงด้านอาหารในครัวเรือนและชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร (2560) กล่าวถึงแนวทางการจัดตั้งและการดำเนินงานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร ดังนี้

5.1 วัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร

5.1.1 เพื่อให้แม่บ้านเกษตรกรรวมตัวกันเป็นกลุ่ม ใช้พลังความคิด กำลังกาย กำลังทรัพย์และจิตใจในการปรับปรุง ยกฐานะฐานะของสังคมเกษตรให้ดีขึ้นทุกวิถีทาง

5.1.2 เพื่อให้แม่บ้านเกษตรกร ซึ่งเป็นผู้ประกอบการเกษตรมีความรู้ด้านการผลิต การจัดการ สามารถเข้าถึงบริการของรัฐ

5.1.3 เพื่อให้แม่บ้านเกษตรกรมีความรู้ด้านเคหกิจเกษตร ในการปรับปรุงความเป็นอยู่ของครอบครัวให้ดีขึ้น และเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว

5.1.4 เพื่อให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรช่วยกันแก้ไขปัญหาสังคมและดูแลสิ่งแวดล้อมชุมชนให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืน

5.2 ประโยชน์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร

5.2.1 ทำให้มีการรวมกลุ่มทำงานกิจกรรมต่าง ๆ ได้ผลดียิ่งขึ้น

5.2.2 ช่วยการตัดสินใจของแม่บ้านเกษตรกรและ การมีส่วนร่วมในงานพัฒนาอย่างเสมอภาคและเท่าเทียมกัน

5.2.3 ช่วยให้แม่บ้านเกษตรกรได้พัฒนาเต็มศักยภาพ สามารถสร้างสุขให้ครอบครัวชุมชนและสังคม

5.2.4 ได้รับความเชื่อถือจากองค์กรภาครัฐและเอกชน ในฐานะองค์กรตัวแทนของแม่บ้านเกษตรกรมากกว่าโดยลำพัง

5.3 นโยบายในการจัดตั้งกลุ่ม กรมส่งเสริมการเกษตรมีนโยบายส่งเสริมสตรีในภาคเกษตรรวมตัวกันเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เกษตรกร ให้ทำงานร่วมกันและเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายระดับตำบล อำเภอ จังหวัด ในการเสริมสร้างเศรษฐกิจครัวเรือนเกษตรกร พัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม สามารถสร้างสุขให้ครอบครัวชุมชนสังคม

5.4 การส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร การจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร เกิดขึ้นได้ 2 ทางคือ

5.4.1 จัดตั้งโดยความริเริ่มของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร

1) เจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงานจัดการประชุมชี้แจงหัวหน้าครอบครัว แม่บ้านเกษตรกร และบุคลากรของสมาชิกกลุ่มเกษตรกรถึงวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ผลประโยชน์ของสมาชิกที่ได้รับ เป็นการหยั่งเสียงและรับฟังความคิดเห็นของสมาชิกและเปิดโอกาสให้ซักถามข้อสงสัยต่างๆ จนเป็นที่แน่ใจว่าแม่บ้านเกษตรกรต้องการจัดตั้งกลุ่มขึ้น

2) แจกใบสมัครแก่ผู้สนใจ อธิบายวิธีการกรอกใบสมัครและให้เวลาอย่างน้อย 1 สัปดาห์ส่งใบสมัคร

3) การประชุมครั้งต่อไป เป็นการประชุมเฉพาะผู้ส่งใบสมัครและผู้สนใจเข้าร่วมประชุม และดำเนินการตามขั้นตอนและวิธีการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

5.4.2 การจัดตั้งโดยความริเริ่มของแม่บ้านเกษตรกรเอง

แม่บ้านเกษตรกรเป็นที่ยอมรับว่ามีบทบาทสำคัญทั้งในด้านกำลังแรงงานและความคิดในการพัฒนาการเกษตรและสังคมเกษตรกร ดังนั้น การจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจึงอาจเป็นความริเริ่มของแม่บ้านเกษตรกรที่มองเห็นประโยชน์ของการรวมกลุ่ม ก่อนที่เจ้าหน้าที่จะไปดำเนินการจัดตั้งกลุ่ม และมักจะเกิดขึ้นในพื้นที่ที่มีการจัดตั้งอยู่ก่อนแล้ว ซึ่งแม่บ้านเกษตรกรได้รับประโยชน์จากการจัดตั้ง ยังความสนใจแก่แม่บ้านเกษตรกรทั่วไป จึงต้องการจะจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในหมู่บ้าน ตำบลของตนบ้าง

1) ผู้ริเริ่มจะจัดประชุมหารือกันเองเพื่อหยั่งเสียงก่อนว่าสมควรจัดตั้งกลุ่มขึ้น จึงแจ้งให้เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรช่วยประชุมชี้แจงรายละเอียดให้สมาชิกทราบอีกครั้งหนึ่ง

2) เมื่อประชุมตกลงใจจะจัดตั้งกลุ่มขึ้น ก็ให้เจ้าหน้าที่แจกใบสมัครและดำเนินการตามขั้นตอนและวิธีการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

5.5 ขั้นตอนและวิธีการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร

5.5.1 แจกใบสมัครแก่ผู้สนใจ อธิบายวิธีการกรอกใบสมัคร ใ้เวลาอย่างน้อย 1 สัปดาห์เพื่อการตัดสินใจและกรอกใบสมัคร

5.5.2 รวบรวมใบสมัคร และเรียกประชุมผู้ส่งใบสมัครและผู้สนใจ ทั้งนี้ การจัดตั้งกลุ่มควรมีสมาชิก จำนวนไม่น้อยกว่า 10 คน

5.5.3 ตั้งชื่อกลุ่มตามความเห็นชอบของสมาชิก ให้ขึ้นต้นด้วยคำว่า “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร”และอาจให้มีคำขวัญประจำกลุ่ม

5.5.4 เจ้าหน้าที่อธิบายหลักและวิธีดำเนินงาน ความสำคัญของงานที่มีต่อท้องถิ่น กิจกรรมที่สมาชิกจะเลือกทำได้ตามความต้องการและเหมาะสมกับสภาพท้องถิ่นและฐานะทางเศรษฐกิจ

5.5.5 เลือกคณะกรรมการประกอบด้วยตำแหน่งประธาน รองประธาน เลขานุการ เหรัญญิก และประชาสัมพันธ์ โดยสมาชิกในกลุ่มเลือกกันเอง เพื่อเป็นตัวแทนของกลุ่มในการติดต่อประสานงาน การดำเนินงานต่าง ๆ กับเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินการ

5.5.6 คณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร กรอกข้อมูลสมาชิกในทะเบียนสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร เพื่อเสนอขอจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรจากสำนักงานเกษตรอำเภอ

5.5.7 การรับรองการจัดตั้งกลุ่ม โดยให้นายอำเภอและเกษตรอำเภอลงนามในหนังสือรับรอง แล้วมอบให้กลุ่มเก็บไว้เป็นหลักฐาน และสำเนา ๑ ชุด เก็บไว้ที่สำนักงานเกษตรอำเภอ

5.5.8 สำนักงานเกษตรอำเภอรายงานการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร ไปยังจังหวัด

5.6 ระเบียบการสมัครเข้าเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร

5.6.1 เป็นสตรีในภาคเกษตร ภรรยาหรือบุตรหลานของเกษตรกร ถ้าเป็นโสดจะต้องมีอายุ 20 ปีขึ้นไปและไม่ได้เป็นสมาชิกกลุ่มยุวเกษตรกร

5.6.2 สมัครใจ ไม่มีการบังคับ เชื้อมั่น ในพลังกลุ่มและเข้าใจวัตถุประสงค์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร

5.6.3 ผู้สมัครต้องกรอกแบบใบสมัครให้เรียบร้อย ขึ้นต่อที่ปรึกษากลุ่ม (ถ้ามี) คณะกรรมการกลุ่มฯ หรือเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินการ

5.6.4 ผู้สมัครทุกคนควรมีกิจกรรมเน้นหนักอย่างใดอย่างหนึ่งที่สนใจ เช่น การปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ แปรรูปผลผลิตการเกษตร ตัดเย็บเสื้อผ้า ศิลปประดิษฐ์ หรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การเกษตรและพัฒนาการครอบครัว

5.6.5 ผู้สมัครต้องเข้าอบรมตามเวลาที่กำหนดและอาจจัดหาอุปกรณ์ในการฝึกหัด มาด้วยตนเอง เมื่อเข้ารับการอบรมวิชาการต่าง ๆ จากทางราชการ

5.6.6 ผู้สมัครจะต้องร่วมมือร่วมใจ ทำให้กลุ่มมั่นคง ร่วมกันวางแผน การดำเนินงานในกิจกรรมต่าง ๆ ของกลุ่ม แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน ในการพัฒนาการประกอบ อาชีพเพิ่มรายได้และปรับปรุงความเป็นอยู่ของครอบครัวให้ดีขึ้น

5.6.7 ให้ความช่วยเหลือ และเผยแพร่ความรู้แก่ผู้อื่น

5.6.8 ให้ความร่วมมือกับทางราชการในโอกาสอันสมควร

5.7 แนวทางการดำเนินงานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร

5.7.1 จัดการประชุมกลุ่มเป็นประจำ เพื่อทราบปัญหาความต้องการของสมาชิก และสร้างความร่วมมือในการทำงาน

5.7.2 มองการพัฒนาให้รอบด้านแบบสมดุลทั้งด้านเศรษฐกิจ คุณภาพชีวิต และ สิ่งแวดล้อม ไม่ใช่ที่ด้านใดด้านเดียว

5.7.3 ให้มีแผนงานประจำปี และเป้าหมายของกลุ่มที่ชัดเจน โดยสมาชิกเห็นชอบ ร่วมกัน

5.7.4 ได้รับความรู้วิชาการจากเจ้าหน้าที่ และขอคำแนะนำในการเขียน โครงการของ กลุ่มที่สอดคล้องกับความต้องการของสมาชิกและสภาพท้องถิ่น

5.7.5 ให้ความสำคัญกับการเรียนรู้ของสมาชิก และสนับสนุนการมีส่วนร่วมใน กิจกรรมต่าง ๆ

5.7.6 ให้มีกิจกรรมหลักที่สร้างรายได้แก่กลุ่ม และส่งเสริมกิจกรรมตามความถนัด ของสมาชิก

5.7.7 ให้มีกองทุนของกลุ่มเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและเอื้อ โภชน์ต่อสมาชิก

5.7.8 ให้มีทะเบียนสมาชิก และข้อตกลงของกลุ่มที่สมาชิกทุกคนรับทราบและถือ ปฏิบัติ

5.7.9 ประสานและร่วมมือกับกลุ่มองค์กรอื่น ๆ เพื่อทราบความเป็นไปของ โครงการต่าง ๆ และช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืน

5.7.10 ติดตาม ตรวจสอบ การดำเนินงานและประเมินผลเพื่อการปรับปรุงงานให้ดีขึ้น

5.7.11 ประชาสัมพันธ์ผลงานและ การดำเนินงาน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร ให้แพร่หลาย

6 แนวคิดเกี่ยวกับการส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร

6.1 ความหมายของการส่งเสริมการเกษตร

การส่งเสริมการเกษตร (Agricultural Extension) คือ เป็นกระบวนการในการปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตของเกษตรกรในชนบท รวมทั้งวิถีชีวิตให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น อีกทั้งเป็นการให้บริการแก่ประชาชนด้านการเกษตร โดยให้คำปรึกษา แลกเปลี่ยนความคิดเห็น ตลอดจนแก้ไขปัญหาต่างๆ เพื่อให้เขาได้รับความรู้นำไปปฏิบัติ ด้วยตัวของเขาเอง จนสามารถช่วยเหลือตัวเองได้ เป้าหมายสุดท้าย (Ultimate goal) ของการส่งเสริม คือ “การพัฒนาคน” กรมส่งเสริมการเกษตร (2556) อ้างถึงใน ชูพา แซ่ซื่อ (2556) กล่าวถึงหลักการส่งเสริมการเกษตร ดังนี้

6.2 วัตถุประสงค์ของการส่งเสริมการเกษตร

6.2.1 ด้านเกษตรกรและการรวมกลุ่ม

- 1) เพื่อกระตุ้นและสนับสนุนให้เกษตรกรมีความสามารถในการผลิตทางการเกษตร เพื่อใช้บริโภคในครัวเรือนและทำเป็นอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) เพื่อแนะนำส่งเสริมให้เกษตรกรเข้าใจถึงกระบวนการพัฒนาการผลิตที่สมบูรณ์แบบ โดยมีการจัดให้มีการร่วมมือและประสานกับสถาบันของรัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องและเกื้อกูลกัน อันจะอำนวยประโยชน์ต่อการพัฒนาการผลิต และรายได้
- 3) เพื่อสร้างความภาคภูมิใจ ความเป็นอยู่ และอาชีพ ความมีอิสระและพึ่งตนเอง มีความรักต่อถิ่นที่อยู่และประเทศชาติ อันจะสร้างความเชื่อมั่นให้กับตนเอง
- 4) เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรมีการรวบรวมกลุ่มช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ในการประกอบกิจกรรมด้านการเกษตร
- 5) เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรร่วมกันแก้ไขปัญหาการผลิต การแปรรูป และการตลาด
- 6) เพื่อเป็นศูนย์กลางรับความรู้ในการถ่ายทอดความรู้ไปสู่เกษตรกร
- 7) เพื่อใช้กระบวนการกลุ่มในการพัฒนาการเกษตรกร ให้มีความมั่นคงในการประกอบอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเองได้

6.2.2 ด้านแม่บ้านเกษตรกรและקהกิจ

- 1) เพื่อให้แม่บ้านเกษตรกรรวมตัวกันเป็นกลุ่ม ใช้พลังความคิด กำลังกาย กำลังทรัพย์ และจิตใจในการปรับปรุง ยกระดับฐานะของสังคมเกษตรให้ดีขึ้นทุกวิถีทาง
- 2) เพื่อให้แม่บ้านเกษตรกร ซึ่งเป็นผู้ประกอบการเกษตรมีความรู้ด้านการผลิต การจัดการ สามารถเข้าถึงบริการของรัฐ
- 3) เพื่อให้แม่บ้านเกษตรกรมีความรู้ด้านקהกิจ ในการปรับปรุงความเป็นอยู่ของครอบครัวให้ดีขึ้นและเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว
- 4) เพื่อให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรช่วยกันแก้ไขปัญหาสังคมและดูแลสิ่งแวดล้อมชุมชน ให้เกิดการพัฒนายั่งยืน
- 5) เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของครัวเรือนเกษตรกรให้สามารถพัฒนาตนเองและครอบครัวอย่างพึ่งพาตนเองให้มีคุณภาพตามความเหมาะสมของท้องถิ่น คือ
 - (1) ครอบครัวเกษตรกรมีความมั่นคงด้านอาหาร มีความเป็นอยู่ที่ดีมีการทำงานที่มีประสิทธิภาพและมีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้
 - (2) กลุ่มมีการบริหารจัดการที่ดีและมีประสิทธิภาพ
 - (3) มีผู้นำที่สามารถนำมาเปลี่ยนแปลงของครอบครัวเกษตรกรและชุมชน

6.2.3 ด้านยุวเกษตรกร

- 1) เพื่อปลูกฝังให้เด็กและเยาวชน มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพการเกษตร ยอมรับในคุณค่าความสำคัญของการเกษตร ต่อการดำรงชีวิตมนุษย์และ วัฒนธรรมที่สืบทอดในสังคม
- 2) เพื่อให้เด็กและเยาวชน มีความรู้ ทักษะ ความสามารถด้านเทคโนโลยีการเกษตร วิทยาศาสตร์และสังคมศาสตร์ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพและการดำเนินชีวิต
- 3) เพื่อส่งเสริมการรวมกลุ่มของเด็กและเยาวชน โดยใช้กระบวนการ “กลุ่มยุวเกษตรกร” ในการพัฒนาภาวะผู้นำ การอยู่ร่วมกันในสังคม การบริหารจัดการและการพัฒนาอาชีพ เพื่อตนเอง ครอบครัว สังคมและชุมชน

6.3 หลักการส่งเสริมการเกษตรที่สำคัญ มี 6 ประการ ดังต่อไปนี้

6.3.1 การส่งเสริมการเกษตรต้องทำร่วมกับเกษตรกร การส่งเสริมการเกษตรเป็นการทำงานร่วมกับเกษตรกร เพื่อให้เกษตรกรมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถนำไปปฏิบัติในสิ่งที่ได้รับจากนักส่งเสริมด้วยตนเอง เกษตรกรเป็นผู้ตัดสินใจต่างๆ ในการทำการเกษตรด้วยตัวเอง เกษตรกรต้องเป็นผู้นำในการเปลี่ยนแปลงเอง นักส่งเสริมมีบทบาท คือ ให้ข้อมูลข่าวสารแก่เกษตรกร ให้คำแนะนำการทำกิจกรรมต่างๆ ในทิศทางที่ถูกต้อง เกษตรกรจะเป็นผู้ระบุนปัญหา

วิเคราะห์ปัญหา กำหนดแนวทางแก้ไขปัญหา กำหนดวิธีการต่างๆ ที่จะทำให้สามารถบรรลุเป้าหมายและวัตถุประสงค์ที่ต้องการ เพื่อให้เกษตรกรเกิดความมั่นใจในตนเอง

6.3.2 การส่งเสริมการเกษตรต้องทำงานร่วมกับองค์กรพัฒนาอื่นๆ ในพื้นที่ การส่งเสริมการเกษตร มีความจำเป็นอย่างยิ่งในการร่วมมือและประสานงานกับองค์กรพัฒนาอื่นๆ ทั้งองค์กรของรัฐและเอกชน ที่ให้บริการ ที่มีความชำนาญและมีทรัพยากรต่างๆ ที่สามารถช่วยเกษตรกรได้ ตัวอย่างเช่น เจ้าหน้าที่ปกครอง พัฒนาการ สาธารณสุข ประมง ปศุสัตว์ องค์กรพัฒนาเอกชน องค์กรธุรกิจเอกชน ตลอดจนหน่วยวิชาการที่ทำหน้าที่สร้างความรู้ เทคโนโลยีใหม่ๆ

6.3.3 การส่งเสริมการเกษตรเป็นการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารแบบบุคคลวิधि (two way) เทคโนโลยีเกี่ยวกับการผลิตพืชและสัตว์ มีความสำคัญอย่างยิ่ง ในการแก้ไขปัญหา การทำการเกษตรของเกษตรกร แต่ในขณะเดียวกัน ภูมิปัญญาของเกษตรกรก็มีความสำคัญต่อนักส่งเสริมการเกษตรและนักวิจัย ดังนั้น การแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารซึ่งกันและกันระหว่างนักวิจัย นักส่งเสริม และเกษตรกร จะทำให้งานส่งเสริมเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน ซึ่งการแลกเปลี่ยนข้อมูลแบบนี้ทำให้ต่างฝ่ายต่างได้ประโยชน์ร่วมกัน (win-win Situation)

6.3.4 การส่งเสริมการเกษตรทำงานกับกลุ่มเป้าหมายที่แตกต่างกัน การทำงานส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่ ต้องพบกับปัญหาของเกษตรกรมากมายหลายอย่างตามลักษณะ กลุ่มเกษตรกรเป้าหมาย ซึ่งเกษตรกรกลุ่มต่างๆ มีปัญหาและความจำเป็นแตกต่างกันไป นักส่งเสริมจึงไม่ควรจะกำหนดรูปแบบการส่งเสริมเพียงแบบเดียว เพื่อนำไปใช้กับเกษตรกรทุกคนเหมือนๆ กัน ควรจะพัฒนารูปแบบการส่งเสริมให้เหมาะสมกับปัญหา ความต้องการ และทรัพยากรที่เกษตรกรแต่ละกลุ่มมี และแตกต่างกันออกไป

6.3.5 เกษตรกรควรมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนของงานส่งเสริม เพื่อให้เกษตรกรสามารถช่วยเหลือตนเองได้ เกษตรกรไม่ควรเป็นเพียงผู้รับการส่งเสริม แต่ควรมีส่วนร่วมในทุกกิจกรรมการส่งเสริม เช่น การวิเคราะห์ปัญหา การกำหนดแผนงาน และ โครงการ การทดสอบและการปฏิบัติงานตามแผน ในขณะเดียวกันเกษตรกรควรจะมีส่วนร่วม ในการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับศักยภาพของตนเองด้วย นอกจากนี้การมีส่วนร่วมของเกษตรกร ยังเป็นการเสริมสร้างเกษตรกรให้ใช้สติปัญญาของตนเอง คิดเป็น ตัดสินใจ และสามารถปฏิบัติได้ด้วยตนเอง เพราะฉะนั้นการทำงาน ของนักส่งเสริมและเกษตรกรควรทำร่วมกันในทุกขั้นตอน ไม่ควรแยกให้นักส่งเสริมเป็นผู้ถ่ายทอด และเกษตรกรเป็นผู้รับการส่งเสริม

6.3.6 การนำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการดำเนินงาน การพัฒนาตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง คือ การพัฒนาที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของทางสายกลาง และความไม่ประมาท โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผล การสร้างภูมิคุ้มกันที่ดีในตัว ตลอดจนใช้ความรู้ความ

รอบคอบและคุณธรรมประกอบการวางแผนการตัดสินใจและการกระทำ การขับเคลื่อนหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เช่น การผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างปราชญ์ชาวบ้าน อาสาสมัครเกษตร วิทยากรเกษตรกร และนักส่งเสริมการเกษตร เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจ เทคโนโลยีการเกษตร เน้นการพึ่งพาตนเอง โดยเลือกกิจกรรมการเกษตรที่เหมาะสมกับพื้นที่และแรงงานในครัวเรือน ตามความรู้ความสามารถของตนเอง เพื่อการบริโภคในครัวเรือนและลดรายจ่าย ควรเลือกกิจกรรมการเกษตรที่หลากหลายเพื่อลดความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติและภาวะราคาผลผลิตที่มีความผันผวน เพื่อให้เกษตรกรและชุมชนการเกษตรมีความยั่งยืนต่อไป

6.4 แนวปฏิบัติในการส่งเสริมการเกษตร ในการส่งเสริมการเกษตร นักส่งเสริมเป็นตัวจักรสำคัญ เนื่องจากเป็นผู้นำความเปลี่ยนแปลง (Change Agent) ของบุคคลเป้าหมายให้เกิดการยอมรับนวัตกรรม (Innovation) ใหม่ ๆ และเป็นการนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม (Behavior) ของบุคคลเป้าหมายในที่สุด แนวปฏิบัติในการส่งเสริมการเกษตร มี 9 ประการ ได้แก่

6.4.1 ควรชี้แนะให้บุคคลเป้าหมายพยายามช่วยตัวเอง การสอนหรือให้คำแนะนำเจ้าหน้าที่ส่งเสริมควรชี้แนะให้เกษตรกรเป้าหมายพยายามอาศัยตนเองเป็นหลัก อย่าคอยให้คนอื่นมาช่วย การช่วยเหลือตัวเองจะทำให้เกษตรกรมีอิสระในการตัดสินใจและภูมิใจในผลงานของตนเอง

6.4.2 คอยชักจูงให้บุคคลเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ด้วยความสมัครใจ ซึ่งมีผลให้การทำงานมีประสิทธิภาพสูง และทำให้เกิดความรู้สึกร่วมในการเป็นเจ้าของผลงานนั้นๆ หากผลงานนั้นๆ เป็นของชุมชน จะมีผลตามมาด้านการประสานผลประโยชน์ซึ่งกันและกัน และช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกันด้วย

6.4.3 ควรให้มีการปฏิบัติด้วยตนเอง ในการส่งเสริมนักส่งเสริมควรให้โอกาสบุคคลเป้าหมายได้ปฏิบัติให้เกิดความชำนาญ จะได้มีความมั่นใจเมื่อเวลาจะนำไปปฏิบัติจริง

6.4.4 กิจกรรมที่ส่งเสริมให้ดำเนินการ ควรสอดคล้องกับความต้องการและเป็นประโยชน์แก่กลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่ หากได้ทำงานส่งเสริมในระดับหมู่บ้านหรือตำบล งานส่งเสริมที่ลงไปในพื้นที่นั้น ต้องสอดคล้องกับความต้องการของคนส่วนใหญ่ในชุมชนด้วย ช่วยให้การส่งเสริมบรรลุเป้าหมายได้เร็ว เพราะตรงกับความต้องการและเกิดผลประโยชน์แก่ส่วนใหญ่ของเกษตรกรกลุ่มเป้าหมายอยู่แล้ว ซึ่งเมื่อบุคคลส่วนใหญ่เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมหรือยอมรับไปปฏิบัติแล้ว ก็มีผลสำเร็จตามเป้าหมายที่ตั้งไว้เร็ว

6.4.5 ควรใช้ทรัพยากรที่มีอยู่หรือหาได้ในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ ในงานส่งเสริมให้มากที่สุด ทรัพยากรดังกล่าวนี้รวมทั้งทรัพยากรธรรมชาติและทรัพยากรที่มนุษย์ผลิตและสร้างขึ้น เช่น แหล่งน้ำธรรมชาติ สิ่งสาธาณูปโภคที่เอื้ออำนวยแก่การส่งเสริม รวมทั้งสถาบันต่างๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น หากทรัพยากรไม่สามารถหาได้ในท้องถิ่นจึงค่อยนำจากภายนอก ทำให้เกิดประโยชน์

แก่ท้องถิ่นเอง ซึ่งทำให้เกิดการประหยัดทั้งเวลาและงบประมาณค่าใช้จ่าย เพราะหากจัดหาจากภายนอกย่อมเสียค่าใช้จ่ายที่สูงกว่าและน่าจะเสียเวลามากกว่า

6.4.6 ควรสร้างทัศนคติของบุคคลเป้าหมายให้เกิดความรู้สึกอยากเปลี่ยนแปลง และเมื่อเปลี่ยนแปลงและนำไปปฏิบัติแล้ว ก็ให้คงรักษาพฤติกรรมนั้นไว้ต่อเนื่องจนกว่ามีพฤติกรรมใหม่ที่ดีกว่ามาแทนที่ เพราะแม้ว่าบุคคลเป้าหมายจะเปลี่ยนแปลงทัศนคติและยอมรับไปปฏิบัติแล้วก็ตาม นักส่งเสริมคอยกระตุ้นให้ผู้เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนั้นรักษาไม่ให้กลับไปใช้พฤติกรรมอย่างเก่าได้

6.4.7 ควรให้บุคคลเป้าหมายรวมเป็นกลุ่มหรือเป็นสถาบัน เพราะเชื่อว่ากลุ่มเป็นช่องทางในการรับบริการการส่งเสริมได้ดีกว่า และมีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงในด้านมีพลังต่อรองในแง่เศรษฐกิจและสังคม

6.4.8 ควรสร้างผู้นำชุมชนและใช้ความเป็นผู้นำชุมชนให้เป็นประโยชน์ ในการส่งเสริมเป็นไปได้อย่างมากที่การส่งเสริมจะเข้าไปถึงบุคคลเป้าหมายทุกคน แต่ผู้นำชุมชนไม่ว่าจะเป็นผู้นำแบบทางการหรือไม่เป็นทางการ มักเป็นผู้มีอิทธิพลต่อความนึกคิดของชาวบ้านธรรมดา และชาวบ้านชอบเอาอย่างผู้นำอยู่แล้ว เพราะฉะนั้นหากนักส่งเสริมรู้จักคัดเลือกและใช้ผู้นำให้ถูกกาลเทศะ จะช่วยให้งานส่งเสริมบรรลุเป้าหมายได้ดีขึ้น

6.4.9 ควรดำเนินกิจกรรมส่งเสริมแบบผสมผสาน ในปัจจุบันได้รับความนิยมมากขึ้นทุกที เพราะเกษตรกรเป้าหมายต้องกระทำการต่างๆ เพื่อประกอบอาชีพ และดำรงชีวิตพร้อมกันไปหลายๆ อย่าง ฉะนั้นการส่งเสริมต้องการถ่ายทอดหลายๆ กิจกรรม ที่มีลักษณะผสมผสาน โดยประสานงานกับผู้เกี่ยวข้อง เพื่อประสานกิจกรรมการส่งเสริมให้สอดคล้องกันและสามารถทำงานร่วมกัน ก็จะช่วยให้งานส่งเสริมสำเร็จลุล่วงไปได้ และเกษตรกรเป้าหมายพอใจ

6.5 บทบาทหลักของนักส่งเสริม กรมส่งเสริมการเกษตร (2556) ได้กล่าวถึงบทบาทหลักๆ ที่นักส่งเสริมการเกษตรต้องทำหน้าที่ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ มี 7 ประการ ได้แก่

6.5.1 ครู ที่ปรึกษา หรือวิทยากร คือ ผู้ที่ต้องมีจิตใจในการให้ เพื่อถ่ายทอดความรู้หรือให้คำแนะนำด้านการเกษตรที่จำเป็นสำหรับการแก้ไขปัญหาและพัฒนาการเกษตรที่ตรงกับความเป็นไปในพื้นที่

6.5.2 วิทยากรกระบวนการ เพื่อเอื้ออำนวยให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ โดยการจัดเวทีชุมชน หรือสร้างโอกาสให้เกิดการเรียนรู้ระหว่างเกษตรกรเจ้าหน้าที่ หรือผู้นำชุมชนที่เกี่ยวข้อง

6.5.3 นักประสานงาน เพื่อสร้างและพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือในพื้นที่ รวมถึงเครือข่ายทุกระดับ เพื่อขยายโอกาสการทำงาน ในงานส่งเสริมการเกษตรดำเนิน ไปได้อย่างราบรื่น ได้รับการสนับสนุนจากทุกฝ่าย

6.5.4 นักจัดการ เพื่อแก้ปัญหาต่างๆ รวมถึงสร้างสรรค์งานการเกษตรทุกด้าน จำเป็นที่นักส่งเสริมการเกษตร ต้องบริหารจัดการงานให้ได้ รวมถึงสามารถบูรณาการแผนงาน โครงการ งบประมาณ หรือแม้แต่บูรณาการทรัพยากรในความรับผิดชอบให้เกิดประโยชน์สูงสุด และสามารถเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับกลุ่มบุคคลเป้าหมาย

6.5.5 ผู้ให้บริการ ซึ่งเป็นภารกิจหลักของกรมส่งเสริมการเกษตร ในการถ่ายทอดความรู้ และการบริการการเกษตร เพื่อจัดบริการที่ตอบสนองการแก้ไขปัญหาและการพัฒนาที่เหมาะสมในพื้นที่ และเหมาะสมกับเกษตรกรกลุ่มเป้าหมาย

6.5.6 นักวิเคราะห์ เพื่อให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพ นักส่งเสริมการเกษตร ต้องวิเคราะห์ข้อมูลและสถานการณ์ได้อย่างถูกต้องในทุกขั้นตอนของกระบวนการทำงาน เพื่อให้มีฐานข้อมูล ที่ถูกต้องวางแผนกำหนดเป้าหมายได้ สามารถดำเนินการและประเมินผลได้อย่างเหมาะสม

6.5.7 นักวิจัยและพัฒนา เพื่อให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพ สามารถสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่

6.6 คุณสมบัติของนักส่งเสริมการเกษตรที่ดี งานส่งเสริมการเกษตรเป็นงานที่เกี่ยวข้องกับบุคคลหลายประเภท นักส่งเสริมการเกษตรที่ดีจึงควรเสริมสร้างตนเองให้มีคุณลักษณะดังนี้

6.6.1 เป็นนักวิเคราะห์ นักวางแผน นักจัดการ และมีความเข้าใจงาน ส่งเสริมการเกษตร

6.6.2 มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในสาขาวิชาของตนอย่างดี และมีการพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ

6.6.3 รู้หลักการถ่ายทอดความรู้ คือการฝึกอบรม การเรียน การสอน และการแนะนำต่างๆได้ดี ดังนั้นจึงต้องรู้ในเรื่องหลักการติดต่อสื่อสาร การใช้สื่อทัศนูปกรณ์ หลักจิตวิทยา และสังคมชนบทด้วย

6.6.4 เป็นผู้ที่มิมีมนุษยสัมพันธ์ดี เสียสละ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่และชอบงานที่ให้บริการแก่ประชาชน

6.6.5 เป็นผู้ประสานงานที่ดี สามารถประสานงาน ขอความร่วมมือกับคนได้ทุกระดับ

6.6.6 เป็นผู้ที่มีความคิดริเริ่ม และชอบคิดเปลี่ยนแปลงแก้ไขสิ่งต่าง ๆ

6.6.7 เป็นผู้ที่นำเอาทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น สอนให้เกษตรกรทำปุ๋ยจากเศษพืชต่างๆ ทำแก๊สจากมูลสัตว์ เป็นต้น

6.6.8 เป็นผู้ที่กระตุ้นให้เกษตรกรรู้จักปัญหา และแก้ไขปัญหาด้วยตัวเอง หรือ โดยการทำงานเป็นกลุ่ม

6.6.9 เป็นผู้สื่อสารระหว่างเกษตรกรในชุมชนกับโลกภายนอก

6.6.10 ต้องร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมสุข ร่วมทุกข์ กับเกษตรกรด้วยความสุจริตใจ อดทน และหนักแน่น

6.7 ขอบเขตส่งเสริมการเกษตร การส่งเสริมการเกษตรเป็นกระบวนการการศึกษาในระบบที่ต้องการให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของเกษตรกร เพื่อพัฒนาความรู้ในการผลิตให้ได้ผลผลิตสูงสุด ซึ่งหมายรวมถึงการพัฒนาผลผลิตอย่างมีความเหมาะสมต่อการลงทุน ทั้งในด้านทรัพยากรเงินทุน ทรัพยากรมนุษย์ เทคโนโลยี และทรัพยากรธรรมชาติ อันจะเป็นผลสำเร็จต่อการพัฒนาการผลิต เพื่อการบริโภคอุตสาหกรรมแปรรูปและการพาณิชย์ได้ การส่งเสริมนอกจากการพัฒนาการผลิต ยังมีกิจกรรมในการพัฒนาชนบทด้วย จึงได้กำหนดขอบเขตการส่งเสริมไว้ 8 ข้อ ดังนี้

6.7.1 การพัฒนาผลผลิตทางการเกษตร (development of agricultural production) โดยการใช้เทคโนโลยีและภูมิปัญญาเกษตรกรในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การใช้ปัจจัยการผลิต เช่น ที่ดิน แรงงาน ทุน โดยมุ่งที่จะพัฒนาการผลิตอย่างมีคุณภาพ รวมถึงการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

6.7.2 การอนุรักษ์และพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติ (natural resources conservation and development) การส่งเสริมการเกษตรเพื่อมุ่งการผลิตเพียงอย่างเดียว พบว่ามีการใช้ทรัพยากรอย่างไม่ระมัดระวังและไม่ประหยัด ทำให้เกิดความเสียหายถึงผลกระทบต่อทรัพยากรธรรมชาติในการสนับสนุนการผลิตทางการเกษตร ดังนั้น การส่งเสริมการเกษตรเพื่อการผลิตจะต้องคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติด้วย เพื่อเป็นผลต่อการผลิตอย่างยั่งยืนได้

6.7.3 การตลาดและการดำเนินการอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตการเกษตร (marketing and industrial of agricultural production) การผลิตแต่เดิมนั้นเป็นการผลิตเพื่อบริโภคและตลาดสดเท่านั้น เมื่อมีการผลิตเพื่อเป็นรายได้ เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจย่อมจะต้องมีการผลิตเป็นจำนวนมาก ปริมาณมากยิ่งขึ้น อันเป็นผลต่อการจัดการผลผลิตไปสู่ตลาดที่ใหญ่ กว้างและไกล จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการส่งเสริมในเชิงธุรกิจ และอุตสาหกรรมแปรรูป จึงจะสามารถดำเนินการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพได้

6.7.4 การจัดการไร่นาและครัวเรือนเกษตรกร (farm's and household management)

การส่งเสริมการเกษตรจะต้องดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกร ครอบครัวยุ และไร่นา ดังนั้น จำเป็นต้องดำเนินการในการถ่ายทอดความรู้ในการจัดการไร่นา และครัวเรือนเกษตรกรให้ดำเนินการไปในทางที่ดีที่สุด ทั้งในด้านธุรกิจ รายได้ รายจ่าย การดำเนินการผลิต และการพัฒนาชีวิตครอบครัวเกษตรกร โดยสามารถดำเนินการวางแผนกำหนดแนวทางในการแก้ไขปัญหา และพัฒนาการจัดการไร่นา และครัวเรือนเกษตรกรในที่สุด

6.7.5 การพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรในชนบท (quality of farmer life and living)

การส่งเสริมการเกษตรต้องสนับสนุนส่งเสริมเกษตรกรและครอบครัวให้มีชีวิตที่ดี ทั้งในสิ่งแวดล้อมและความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว และรวมไปถึงชีวิตในชุมชนชนบทด้วย

6.7.6 การพัฒนาเยาวชน (youth development)

ภารกิจสำคัญของการส่งเสริมการเกษตรสำหรับอนาคต คือ การพัฒนาเยาวชนทางการเกษตรหรือยุวเกษตรกร ซึ่งถือว่าเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่สำคัญ และจะมีบทบาทมากในการพัฒนาการเกษตรในอนาคตด้วยการส่งเสริมการเกษตรจึงมีหน้าที่ความรับผิดชอบที่จะต้องดำเนินการพัฒนา ยุวเกษตรกร โดยกำหนดแนวทางพื้นฐานความเข้าใจต่องานเกษตร การผลิต การใช้ทรัพยากรธรรมชาติ เทคโนโลยี และภูมิปัญญาเกษตร เพื่อพัฒนาผลผลิตในอนาคตอย่างชาญฉลาดด้วย

6.7.7 การพัฒนาผู้นำเกษตรกรและแม่บ้าน (leadership development for farmer and housewife)

การส่งเสริมการเกษตรจำเป็นต้องพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ โดยเฉพาะทรัพยากรมนุษย์ที่จะเป็นหลักในการผลิตและการจัดการผลผลิตทางการเกษตร เกษตรกรและแม่บ้านจึงเป็นกลุ่มบุคคลเป้าหมาย และการมุ่งพัฒนาเพื่อให้เกษตรกรและแม่บ้าน สามารถเป็นผู้นำการพัฒนาได้เป็นอย่างดี ซึ่งจำเป็นต้องดำเนินการพัฒนาภาวะผู้นำแก่เกษตรกรและแม่บ้านและดำเนินการคัดเลือกผู้นำเพื่อจะสามารถนำการผลิตและจัดการผลผลิตอย่างคิดต่อไป

6.7.8 การพัฒนาชุมชนชนบท (rural community development)

การเกษตรเป็นการพัฒนาเกษตรเพื่อพัฒนาผลผลิตในชนบท ดังนั้น ย่อมจะต้องดำเนินการพัฒนาความเป็นอยู่และสถานภาพในชุมชน ให้อยู่ในสภาพที่ดี และสามารถสร้างสภาวะแวดล้อมให้เป็นที่น่าอยู่และปลอดภัยในชีวิตทรัพย์สินด้วย ยังผลต่อคุณภาพชีวิตของคนในชนบทด้วย

สรุปได้ว่าการส่งเสริมการเกษตรนั้น มีภารกิจและความรับผิดชอบ นอกเหนือจากการผลิต ผลผลิตทางการเกษตร โดยจำเป็นต้องดำเนินการในส่วนที่สัมพันธ์กับการผลิต ชีวิต และครัวเรือนเกษตรกรในชุมชนในชนบท เพื่อเป้าหมายสำคัญคือการมีชีวิตที่ดีนั่นเอง

6.8 วิธีการส่งเสริมการเกษตร การส่งเสริมการเกษตร ของนักส่งเสริมการเกษตรจะช่วยให้บุคคลเป้าหมายยอมรับความรู้ใหม่หรือวิทยาการใหม่ๆ จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องพิจารณาเลือกใช้

วิธีการส่งเสริมหรือวิธีการถ่ายทอดความรู้ไปสู่บุคคลเป้าหมายอย่างเหมาะสม กรมส่งเสริมการเกษตรได้แบ่งวิธีการส่งเสริมออกเป็น 3 ลักษณะด้วยกัน ดังนี้

6.8.1 วิธีการส่งเสริมรายบุคคล (individual method) เป็นการส่งเสริมบุคคลเป้าหมายในครั้งหนึ่งเพียงคนเดียว เป็นวิธีการส่งเสริมที่ช่วยให้บุคคลเป้าหมายยอมรับได้มาก และจะได้รับประโยชน์มากหากบุคคลเป้าหมายเป็นผู้นำท้องถิ่น ปรชาชนกลุ่มต่างๆ การส่งเสริมรายบุคคล อาจใช้วิธีการดังต่อไปนี้

1) การเยี่ยมชมที่บ้านหรือไร่/นา (farm visit) เป็นการที่นักส่งเสริมออกไปเยี่ยมชมบุคคลเป้าหมายถึงบ้าน หรือที่ไร่/นาเกษตรกร การเยี่ยมชมที่บ้านหรือไร่/นา เป็นวิธีการส่งเสริมที่ได้ผลมากที่สุด และใช้อย่างแพร่หลายในประเทศที่ด้อยพัฒนา หรือกำลังพัฒนา วิธีการส่งเสริมวิธีนี้ มีข้อเสียคือ ต้องใช้เวลามากและลงทุนสูง และได้บุคคลเป้าหมายน้อย

2) การติดต่อที่สำนักงาน (office call) โดยบุคคลเป้าหมายไปติดต่อนักส่งเสริมที่สำนักงาน เพื่อขอคำแนะนำหรือเอกสารเผยแพร่ต่าง ๆ การติดต่อแบบนี้บุคคลเป้าหมายต้องมีความกระตือรือร้นและมีความสนใจในการใฝ่หาความรู้ เพราะบุคคลเป้าหมายต้องทิ้งกิจกรรมที่ไร่/นาและต้องเสียเวลาจากการเดินทางไปทำงานด้วยตนเอง

3) การติดต่อทางจดหมาย (letter) การเขียนจดหมายติดต่อกัน เป็นอีกวิธีหนึ่งของการส่งเสริมรายบุคคล เกษตรกรอาจเขียนจดหมายไปยังนักส่งเสริมหรือนักวิชาการเกษตร เพื่อขอคำแนะนำหรือถามปัญหาเกี่ยวกับการเกษตร แต่วิธีนี้จะเข้าไปบ้างเพราะต้องผ่านขั้นตอนการดำเนินงานเอกสารและการจัดส่ง ไม่รวดเร็วเหมือนการพบด้วยตนเอง

4) การติดต่อทางโทรศัพท์ (telephone call) การใช้โทรศัพท์ติดต่อสอบถามปัญหาหรือขอความช่วยเหลือ เป็นวิธีที่รวดเร็ว แต่ยังมีขีดจำกัดอยู่มาก ในด้านการขอดัดตั้ง และราคาที่สูงสูงอยู่มีการใช้กันในเขตเมือง ซึ่งรวมถึงตำบลที่พัฒนาแล้วเป็นส่วนใหญ่ สำหรับชนบทที่ห่างไกลในบางตำบลนั้น โทรศัพท์ยังเข้าไปไม่ถึง

6.8.2 วิธีการส่งเสริมแบบกลุ่ม (group methods) วิธีการส่งเสริมแบบกลุ่มจะแตกต่างกับการส่งเสริมแบบรายบุคคล เนื่องจากต้องกระทำกับบุคคลเป้าหมายตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป ซึ่งนักส่งเสริมต้องใช้เทคนิคการส่งเสริมเพื่อทำความเข้าใจและถ่ายทอดความรู้ให้กับบุคคลเป้าหมายเป็นจำนวนมาก เช่น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ผู้นำท้องถิ่น กลุ่มเยาวชน เป็นต้น ข้อดีของการส่งเสริมแบบกลุ่ม คือ เข้าถึงบุคคลเป้าหมายได้เป็นจำนวนมาก ประหยัดค่าใช้จ่ายและเวลา ข้อเสียคือ นักส่งเสริมอาจไม่สามารถจูงใจให้บุคคลเป้าหมายทั้งหมดนำความรู้ไปปฏิบัติได้ และไม่สามารถเข้าไปแก้ไขปัญหาของบุคคลเป้าหมายได้ทุกคน วิธีการส่งเสริมการเกษตรแบบกลุ่ม มีหลายวิธี เช่น

1) การประชุม (meeting) เป็นวิธีที่แนะแนวทางในการประกอบอาชีพ และรับทราบปัญหาของบุคคลเป้าหมาย เพื่อจะหาแนวทางในการแก้ปัญหาและติดตามผล ส่วนใหญ่จะจัดขึ้นเฉพาะกลุ่มอาชีพ เช่น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มผู้นำหมู่บ้าน หรือกลุ่มผู้ทำนา เป็นต้น ซึ่งรูปแบบการประชุมอาจจะใช้การบรรยาย (lecture) การอภิปรายกลุ่ม (group discussion) การอภิปรายเป็นคณะ (panel discussion) หรือการประชุมเชิงปฏิบัติการ (workshop) ก็ได้ ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการประชมนั้นๆ

2) การสาธิต (demonstration) เป็นวิธีที่ใช้ในการถ่ายทอดความรู้โดยการแสดงให้เห็นแก่กลุ่มบุคคลได้ชมพร้อมบรรยายประกอบ ทำให้บุคคลเป้าหมายได้เข้าใจเรื่องที่จะส่งเสริม ตลอดจนทราบขั้นตอนต่าง ๆ ได้ชัดเจนยิ่งขึ้น การสาธิตอาจแบ่งได้เป็น 2 วิธี คือ การสาธิตวิธี (method demonstration) เพื่อสอนวิธีการหรือทักษะในการปฏิบัติงานอย่างใดอย่างหนึ่งเป็นขั้นๆ ไปตามลำดับ และการสาธิตผล (result demonstration) เพื่อเป็นการพิสูจน์โดยการแสดงให้เห็นจริงหรือเห็นผลว่าวิธีการที่ได้แนะนำไป สามารถกระทำได้ในท้องถิ่นหรือเห็นผลที่ดีกว่าเทคนิคเดิม

3) การจัดทัศนศึกษา (field trip) เป็นวิธีที่กำหนดบุคคลเป้าหมาย อาจจะเป็นกลุ่มอาชีพ ไปดูกิจกรรมหรือเหตุการณ์จริง ซึ่งอยู่ต่างสถานที่ เพื่อให้บุคคลเป้าหมายได้เกิดความรู้และนำมาประยุกต์ใช้ในพื้นที่การเกษตรของตนเอง เช่น การนำเกษตรกรแกนนำผู้ปลูกยางพาราอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ไปดูงานการใช้ปุ๋ยชีวภาพในสวนยางพาราของเกษตรกรตัวอย่างที่อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นต้น ข้อดีของการส่งเสริมวิธีนี้คือบุคคลเป้าหมายสามารถเห็นในสภาพความเป็นจริง ซึ่งจะเป็ปัจจัยสำคัญในการที่ทำให้เกิดการยอมรับนำไปปฏิบัติ ส่วนข้อเสียคือ ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการเดินทางมาก

4) การจัดฝึกอบรมพิเศษ (special training course) การจัดหาหลักสูตรระยะสั้น เพื่อฝึกอบรมเกษตรกร แม่บ้าน หรือกลุ่มที่สนใจ เฉพาะเรื่อง เป็นวิธีหนึ่งของการส่งเสริมแบบกลุ่ม อาจใช้เวลา 1 วัน หรือ 2 – 3 วัน หัวข้อที่นำมาพูดหรือบรรยายต้องเหมาะสมเป็นที่สนใจ ตรงกับความต้องการของกลุ่ม อาจมีการฝึกภาคปฏิบัติในเรื่องที่ได้แนะนำ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเชื่อมั่นว่าสามารถกระทำได้

5) การทดสอบในท้องถิ่น (verification trial) เป็นกระบวนการวิจัยที่ทดลองทำสิ่งหนึ่งสิ่งใดหลายๆ วิธีในพื้นที่ทำการเกษตรของเกษตรกรท้องถิ่น เพื่อจะหาว่าวิธีไหนจะดีที่สุด หรือได้ผลดีที่สุด เช่น ทดลองปลูกพืช โดยใช้เมล็ดพันธุ์ต่างกัน การใช้ปุ๋ยต่างกัน หรือการเลือกวันหว่านพืชต่างกัน

6) การจัดงานวันเกษตรกร (field day) การจัดงานวันเกษตรกร โดยปกติอาจจัดในบริเวณไร่นาของเกษตรกรที่ประสบความสำเร็จ ตามคำแนะนำของนักส่งเสริม ที่สถานีทดลอง

เกษตร หรือบริเวณศูนย์ที่ทำการของทางราชการในท้องถิ่น โดยหวังจะเผยแพร่ผลแห่งความสำเร็จไปยังบุคคลอื่น การจัดงานวันเกษตรขึ้น ก็เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นของการสาธิต เพื่อตรวจสอบดูผลความก้าวหน้า หรือเพื่อให้ประชาชนสังเกตการสาธิตผล (result demonstration) เรามักจัดงานวันเกษตรสำหรับกลุ่มเป้าหมายไม่ใหญ่โตนัก ทั้งนี้เพื่อให้มีเวลาสำหรับการอภิปราย ชักถาม และชมกิจการด้านเกษตรของฟาร์ม หรือสถานีทดลองโดยทั่วถึง

6.8.3 วิธีการส่งเสริมมวลชน (mass Method) วิธีการส่งเสริมแบบนี้ เป็นวิธีที่นักส่งเสริมสามารถเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารไปสู่บุคคลเป้าหมายได้ครั้งละหลายๆ โดยไม่จำกัดจำนวนและไม่จำเพาะเจาะจงว่าเป็นบุคคลใด สามารถแยกวิธีการส่งเสริมมวลชนโดยผ่านสื่อต่างๆ ได้ดังนี้

1) **สิ่งพิมพ์ (publication)** ซึ่งสามารถแยกออกเป็น

(1) หนังสือพิมพ์ (newspaper)

(2) แผ่นปลิวหรือใบปลิว (leaflet)

(3) เอกสารเผยแพร่แบบเล่ม (pamphlet), โบรชัวร์ (brochure) หรือบุ๊กเล็ต

(booklet)

(4) หนังสือเวียน จดหมายเวียน (circular letter)

(5) หนังสือพิมพ์ติดผนัง (wall newspaper)

2) **นิทรรศการ (exhibition)** หมายถึง การจัดแสดงสิ่งของ อาจจะเป็นของจริง หรือของจำลอง เช่น วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ สัตว์ พืช ฯลฯ หรือแสดงแนวความคิด ความเห็น มีความมุ่งหมายที่จะสร้างความสนใจ ให้ความรู้ ความเข้าใจ อาจเป็นการประชาสัมพันธ์กิจกรรมของหน่วยงานหรือโฆษณาขายสินค้าอย่างใดอย่างหนึ่ง

3) **รายการวิทยุกระจายเสียง (radio program)** ทำหน้าที่คือเป็นแหล่งเผยแพร่ข่าวสารและเป็นเครื่องกระตุ้นความสนใจให้เกิดความเปลี่ยนแปลง การจัดทำรายการวิทยุกระจายเสียงที่นิยมกัน ได้แก่จัดทำข่าวที่ให้ความรู้ทางด้านเกษตร ในปัจจุบันมักจัดทำรายการให้ความรู้ทางการเกษตรกับเปิดเพลง ซึ่งได้รับความนิยมอย่างสูงจากบุคคลเป้าหมาย ข้อเสียของการใช้วิทยุกระจายเสียงคือ ผู้ฟังไม่สามารถซักถามปัญหาได้ในขณะนั้น ข้อควรระวังในการใช้สื่อประเภทนี้คือ หากมีการสัมภาษณ์สดและถ่ายทอดความรู้ ผู้ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ต้องมีข้อมูลที่ถูกต้อง เพราะหากให้ความรู้ที่ไม่ถูกต้องแก่บุคคลเป้าหมาย อาจทำให้บุคคลเป้าหมายจดจำสิ่งที่ผิด ๆ ไปปฏิบัติได้ จะทำให้เกิดผลเสียหายในการส่งเสริมการเกษตรเป็นอย่างมาก

4) **รายการวิทยุโทรทัศน์ (television program)** คล้ายกับวิทยุกระจายเสียง เพียงแต่มีส่วนรับรู้ในการมองเห็นเข้าไปด้วย ทำให้เกิดความเข้าใจมากขึ้น

5) ภาพยนตร์ (film) มีใช้กันแพร่หลายในอดีต ส่วนปัจจุบันมักนิยมใช้เทปโทรทัศน์หรือวีดิทัศน์ (Video Tape) เนื่องจากการผลิตภาพยนตร์ต้องใช้ต้นทุนสูง

6) การประกวด (contest) หรือการแข่งขันในด้านใดด้านหนึ่ง เป็นกิจกรรมที่สร้างความสนใจและความตื่นตัวให้กับผู้ร่วมงานตลอดทั้งผู้ชมด้วย ส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นในการจัดนิทรรศการที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร เช่น การประกวดพืช ประประกวดสัตว์ หรือการประกวดแข่งขันอื่นๆ เป็นวิธีการส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้ที่นิยมใช้กันมากในปัจจุบัน

7) การรณรงค์ (campaign) เป็นการประสานการใช้วิธีการส่งเสริมหลายๆ อย่างรวมกัน ตามแผนและกำหนดการที่วางไว้ มีความมุ่งหมายที่จะดึงความสนใจของเกษตรกรหรือประชาชนมาช่วยแก้ปัญหาใดปัญหาหนึ่ง โดยเฉพาะที่กระทบคนหมู่มาก และวิธีที่จะแก้ปัญหาโดยปกติจะมีการวางแผน การรณรงค์และการตั้งการจากระดับชาติ ระดับภาค หรือจังหวัด วิธีการรณรงค์จะถูกนำมาใช้เมื่อมีปัญหาสำคัญเกิดขึ้นกับประชาชนส่วนมากและเป็นปัญหาที่สามารถแก้ไขได้ โดยที่เกษตรกรไม่ต้องไปคิดปรับแก้กันตามลำพัง ด้วยวิธีการที่ต้องลงทุนลงแรงมาก การรณรงค์ต้องอาศัยคนจำนวนมาก เนื่องจากวัตถุประสงค์ของการรณรงค์มีเฉพาะงานชั่วคราวระยะเวลาหนึ่งเท่านั้น

การส่งเสริมแต่ละวิธีจะทำให้เกษตรกรยอมรับในขั้นที่แตกต่างกัน กล่าวคือ ถ้าใช้วิธีส่งเสริมแบบมวลชน จะทำให้เกษตรกรยอมรับในขั้นต้นต้นและสนใจ แต่ถ้าใช้วิธีส่งเสริมแบบรายบุคคลนั้น สามารถทำให้เกษตรกรยอมรับถึงการยอมรับหรือนำไปใช้ในการปฏิบัติ

วิธีการส่งเสริมมวลชน มุ่งที่จะเผยแพร่สร้างการรับรู้ (Awareness) ความสนใจ (Interest) ในเรื่องใหม่ๆ แนวความคิดใหม่ๆ ใ้บุคคลเป้าหมายรู้ว่าเรื่องนี้เกิดขึ้นแล้ว หากสนใจก็จะหารายละเอียดต่อไป

วิธีการส่งเสริมแบบกลุ่ม จะช่วยบุคคลเป้าหมายให้ได้รายละเอียดในเรื่องที่เขาสนใจมากขึ้น และนำไปสู่ การไตร่ตรอง (Evaluation) ว่าจะลองทำดู (Trial) หรือไม่ หากทดลองทำ ก็เป็นการพิสูจน์ด้วยตนเองว่าผลจะออกมาดีหรือไม่อย่างไร

วิธีการส่งเสริมรายบุคคล มุ่งส่งเสริมช่วยเหลือ แนะนำเฉพาะบุคคลแต่ละรายในด้านเทคนิคและรายละเอียดเฉพาะ อย่าง เมื่อเกษตรกรตัดสินใจรับวิธีการใหม่ๆ ไปปฏิบัติ (adoption) นักส่งเสริมก็ต้องช่วยเหลือติดตามแนะนำ เพื่อให้งานเป็นไปอย่างถูกวิธีและแก้ปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้น ทั้งนี้เพื่อให้เขาบรรลุผลสำเร็จ และเกิดความพอใจเมื่องานสำเร็จตามที่คาดหวัง

ทุกวิธีการของการส่งเสริม ไม่มีวิธีการใดที่ดีที่สุด การส่งเสริมที่ประสบผลสำเร็จ มีปัจจัยและองค์ประกอบหลายอย่างด้วยกัน ซึ่งปัจจัยและองค์ประกอบเหล่านั้น อาจขึ้นอยู่กับตัวเกษตรกรหรือกลุ่มเป้าหมาย หรืออาจขึ้นอยู่กับนักส่งเสริมหรืออาจจะเป็นสื่อในการถ่ายทอดความรู้

ไปยังกลุ่มเป้าหมายก็ได้ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่นักส่งเสริมจะต้องเตรียมพร้อมในเรื่องข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับบุคคลเป้าหมาย เตรียมพร้อมในการเลือกวิธีในการส่งเสริม ตลอดจนเตรียมความพร้อมเกี่ยวกับตัวของนักส่งเสริมเองในการทำหน้าที่เป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลง (change agent) อย่างดีที่สุด ก่อนลงมือปฏิบัติงาน

ปัจจุบันกรมส่งเสริมการเกษตรได้นำเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร มาเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเกษตร โดยมีการพัฒนาและจัดการระบบเพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานของนักส่งเสริมการเกษตรให้มีความคล่องตัวมากยิ่งขึ้น เช่น ระบบการเรียนรู้ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (e-learning) ระบบสถานีการเรียนรู้เพื่องานส่งเสริมการเกษตร (DOAE K-station) ระบบจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ของหน่วยงาน (webmail), ระบบการประชุมทางไกลผ่านจอภาพ (video conference) ระบบถ่ายทอดสด (broadcast streaming) รวมทั้งมีการจัดทำ mobile application บน smart device (smart phone, tablet) สำหรับให้บริการประชาชน และเป็นเครื่องมือให้นักส่งเสริมการเกษตรใช้ในการปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดีด้วย นอกจากนี้ ได้นำโปรแกรมด้านการสื่อสารบน smart device มาประยุกต์ใช้กับงานส่งเสริมการเกษตร ได้แก่ ไลน์ (LINE) เฟสบุ๊ก (Facebook) สไกป์ (skype) เป็นต้น

7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

7.1 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร

7.1.1 อายุ พจนานุกรมพจนานุกรม (2555, น. 41) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่าสมาชิกกลุ่มอาชีพคอกหมูแกงจำนวนมากที่สุด ร้อยละ 37.5 มีอายุอยู่ในช่วง 41-50 ปี สอดคล้องกับ นริศรา เหลาะคูวิ (2553, น. 3) ศึกษาเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแกงกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปากคู อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่าสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุในหมู่บ้าน

7.1.2 ระดับการศึกษา พจนานุกรมพจนานุกรม (2555, น. 41) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่ากลุ่มอาชีพคอกหมูแกงจำนวนมากที่สุด ร้อยละ 56.2 ได้รับการศึกษาระดับประถมศึกษา

7.1.3 การเป็นสมาชิกกลุ่ม ปานทิพย์ วงษ์แก้ว (2556, น. 76) ศึกษาเรื่อง ศักยภาพการผลิตข้าวของสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนตามระบบเกษตรดีที่เหมาะสมในเขตที่ราบเชิงเขา จังหวัด

พิษณุโลก พบว่าสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนที่ผลิตข้าวตามระบบการเกษตรดีที่เหมาะสม ทั้งหมด เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกร

7.1.4 การประกอบอาชีพภาคการเกษตรของครัวเรือน พงณา พรหมเทศ (2555, น. 42) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่ากลุ่มอาชีพคปคพริกแกงประกอบอาชีพทางการเกษตรทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100.0 สอดคล้องกับ บุญเดือน กอกุลจันทร์ (2555, น. 35) ศึกษาเรื่อง การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนอำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่าร้อยละ 90.5 ประกอบอาชีพทำการเกษตร

7.1.5 จำนวนสมาชิกในครัวเรือน ทศนีย์ เชาววิเศษ (2555, น. 49) ศึกษาเรื่อง แนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน : กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนสนามคลีมะม่วง ส่งออก ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่าสมาชิกร้อยละ 46.7 มีสมาชิกในครัวเรือน 4 คน สอดคล้องกับ ปานทิพย์ วงษ์แก้ว (2556, น. 75) ศึกษาเรื่อง ศักยภาพการผลิตข้าวของสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนตามระบบเกษตรดีที่เหมาะสมในเขตที่ราบเชิงเขา จังหวัดพิษณุโลก พบว่าสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนที่ผลิตข้าวตามระบบการเกษตรดีที่เหมาะสม ร้อยละ 50.0 มีสมาชิกในครัวเรือน 4 คน

7.1.6 ภาระหนี้สิน รุ่งโรจน์ ลินธุ์เทียม (2555, น. 55) ศึกษาเรื่อง การพึ่งพาตนเองและการดำเนินการตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนในอำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสิงห์บุรี พบว่า สมาชิกวิสาหกิจชุมชนร้อยละ 63.8 มีหนี้สิน

7.1.7 รายได้จากการขายผลผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา พงณา พรหมเทศ (2555, น. 42) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า สมาชิกส่วนใหญ่ร้อยละ 50.0 มีรายได้ 10,001 – 15,000 บาท/เดือน คิดเป็น 120,001 บาท – 180,000 บาท/ปี สอดคล้องกับ สุภัท สุขสุคนธ์ (2555, น. 56) ศึกษาเรื่อง การมีส่วนร่วมของสมาชิกในกิจกรรมวิสาหกิจชุมชน ในอำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่ารายได้จากอาชีพหลัก กลุ่มระดับดี ในหนึ่งครัวเรือน พบว่า สมาชิกส่วนใหญ่ร้อยละ 40.7 มีรายได้ระหว่าง 100,001-200,000 บาทต่อปี กลุ่มระดับปานกลาง ในหนึ่งครัวเรือน พบว่า สมาชิกร้อยละ 34.3 มีรายได้ ระหว่าง 100,001-200,000 บาทต่อปี

7.1.8 ระยะเวลาที่เข้าเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร พงณา พรหมเทศ (2555, น. 43) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า สมาชิกส่วนใหญ่ร้อยละ 56.2 เป็นสมาชิกตั้งแต่ก่อตั้งจนถึงปัจจุบัน ส่วนบุญเดือน กอกุลจันทร์ (2555, น. 33) ศึกษาเรื่อง การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน อำเภอ

ดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่าสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ร้อยละ 67.9 มีระยะเวลาการเป็นสมาชิก 6 ปีขึ้นไป

7.1.9 การได้รับความรู้หรือผ่านการอบรม ลัญญณัฐ ภาคะนันท์ (2551, น. 65) ศึกษาเรื่อง การศึกษาศักยภาพของสถานประกอบการผลิตเส้นขนมจีนในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) (กรณีศึกษาภาคเหนือ) พบว่า สถานประกอบการผลิตขนมจีนไม่เคยได้รับการอบรมในหัวข้อของหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร คิดเป็นร้อยละ 94.44

7.1.10 แหล่งและความถี่การได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร บุญเตือน กอกุลจันทร์ (2555, น. 32) ศึกษาเรื่อง การดำเนินงาน วิสาหกิจชุมชนอำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่าร้อยละ 100.0 การรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชนจากเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร สอดคล้องกับ ปานทิพย์ วงษ์แก้ว (2556, น. 78) ศึกษาเรื่อง ศักยภาพการผลิตข้าวของสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนตามระบบเกษตรดีที่เหมาะสมในเขตที่ราบเชิงเขา จังหวัดพิษณุโลก พบว่าสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนที่ผลิตข้าวตามระบบเกษตรดีที่เหมาะสมได้รับความรู้ข่าวสารทางการเกษตรจากแหล่งความรู้ต่างๆ เป็นประจำ/บ่อยๆ จากเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร ร้อยละ 59.2

7.2 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

7.2.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต วสาวิ พิชัย และคณะ (2551, น. 24) ศึกษาเรื่อง การประยุกต์ใช้วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในโรงงานแปรรูป ปลายี่งอ กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลายี่งออบสมุนไพรสุพรรณบุรี พบว่า หมวดที่ 1 สุขลักษณะ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต พบสิ่งที่ไม่สอดคล้องในเกณฑ์ดี 5 ข้อ ได้แก่ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานที่เลี้ยงสัตว์ บริเวณผลิตอาหารแยกจากที่อยู่อาศัย มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอและไม่มีที่สะสมวัสดุมีพิษ และมีพื้นที่เพียงพอในการผลิต และมีการจัดบริเวณผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานผลิต พบสิ่งที่ไม่สอดคล้องที่อยู่ในเกณฑ์พอใช้ 4 ข้อ เช่น บริเวณโคจรอบมีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว มีกองขยะอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค มีน้ำขังสกปรกพื้นที่ขรุขระทำให้น้ำขัง มีการจัดบริเวณการผลิตตามลำดับสายงานเป็นบางพื้นที่ และพบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด 3 ข้อ ได้แก่ มีที่จอดรถอยู่ข้างหน้าตัวอาคารอาจทำให้เกิดฝุ่นควัน ไม่มีระบบระบายน้ำและมีการสะสมของที่ไม่ใช่แล้วในบริเวณผลิตเศษเหล็ก เศษถุง

ชมพูนุช โสมาลัย และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า สถานที่ผลิตเครื่องแกงปักษ์สมุทรปราการแม่เอ๊ย เป็นสถานที่ผลิตขนาดเล็ก มีการผลิตเครื่องแกงแบบอุตสาหกรรมครอบครัว สถานที่

ผลิตเครื่องแกงควรปรับปรุงการจัดการสุขลักษณะและสุขาภิบาลสถานที่ผลิต และกระบวนการผลิต เนื่องจากอาคารผลิตไม่มีมุ้งลวดกันแมลง บริเวณผลิตค่อนข้างแคบ การจัดเก็บของไม่มีระเบียบ มีสัตว์เลี้ยงบริเวณที่ผลิต

นริศา เหลาะคูวิ (2553, น. 4) ศึกษาเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแกงกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปากคู อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ลักษณะของโรงเรือนมุงหลังคาสังกะสี ผนังด้านข้างเป็นสังกะสี ช่องว่างระหว่างหลังคาบับสังกะสีซึ่งด้วยตาข่ายที่ใช้ในการเกษตร ซึ่งไม่แข็งแรงพอที่จะกันนกและแมลงบินผ่านได้ บริเวณพื้นมีช่องว่างให้หนูผ่านเข้าออก ไม่มีทางระบายน้ำ

7.2.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต วสาวิ พิชัย และคณะ (2551, น. 24) ศึกษาเรื่อง การประยุกต์ใช้วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ใน โรงงานแปรรูป ปลา ร้า กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาร้าบั้งสมุนไพรรูแหว พบว่า หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต พบสิ่งสกปรกคล่องในเกณฑ์ 3 ข้อ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอยู่ในสภาพดี ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิมทนต่อการกัดกร่อน และมีจำนวนเพียงพอใช้ 3 ข้อ การออกแบบติดตั้งเป็นไปตามสายงาน บางส่วนสามารถทำความสะอาดได้ไม่ทั่วถึงนัก และมีเครื่องมือเครื่องจักรอุปกรณ์บ้างชิ้นที่ไม่ใช่โลหะเหล็กที่ก่อให้เกิดสนิม

ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น : กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมีซอกมุมค่อนข้างมาก

นริศา เหลาะคูวิ (2553, น. 4) ศึกษาเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแกงกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปากคู อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ด้านอุปกรณ์ที่ใช้โต๊ะที่ใช้ทำงานเป็น โต๊ะ ไม้ปูด้วยเสื่อใยที่ใช้ปูพื้นตามบ้าน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใช้โต๊ะชนิดนี้ในการนั่งทำงานและตากสมุนไพรรหลังจากล้างแล้ว กะ ตะมั่ง ใส่ผลิตภัณฑ์เป็นพลาสติกและสังกะสีซึ่งไม่ได้มาตรฐาน เครื่องบดที่ใช้โครงสร้างเป็น ไม้เนื้อแข็ง ไม่เหมาะสมในการผลิตอาหาร เนื่องจากเป็นที่สะสมของเชื้อราได้ง่ายและมีโอกาสปนเปื้อน

7.2.3 การควบคุมกระบวนการผลิต วสาวิ พิชัย และคณะ (2551, น. 24) ศึกษาเรื่อง การประยุกต์ใช้วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ใน โรงงานแปรรูป ปลา ร้า กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาร้าบั้งสมุนไพรรูแหว พบว่า หมวดที่ 1 สุขลักษณะ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต พบสิ่ง มีการจัดบริเวณการผลิตตามลำดับสายงานเป็นบางพื้นที่

ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า กระบวนการผลิตไม่มีการเติมสารกันเสีย น้ำใช้ในสถานที่ผลิตสำหรับล้างวัตถุดิบจะเป็นน้ำประปาและน้ำที่ใช้สัมผัสกับอาหารจะเป็นที่ใช้ในการบริโภค ส่วนการควบคุมกระบวนการผลิต พบว่า ส่วนผสมส่วนใหญ่จะถูกปล่อยทิ้งไว้บนโต๊ะ มีการเตรียมส่วนผสมบนพื้นห้อง และส่วนผสมที่ใช้ไม่มีป้ายแสดงชื่อ และเก็บไม่เป็นระเบียบ

7.2.4 การสุขาภิบาล วสาวิ พิชัย และคณะ (2551, น. 24) ศึกษาเรื่อง การประยุกต์ใช้วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในโรงงานแปรรูปปลาร้า กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาร้าบ๊องสมุนไพรครูแห้ว พบว่า หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล พบสิ่งที่สอดคล้องในเกณฑ์ที่ 4 ข้อ ได้แก่ น้ำที่ใช้ภายในการผลิตเป็นน้ำสะอาด ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง อยู่ในสภาพใช้งานได้และสะอาด มีจำนวนเพียงพอกับคนงาน พบสิ่งไม่สอดคล้องในเกณฑ์ข้อ 1 ข้อ มีภาชนะที่ไม่มีฝาปิด พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด 2 ข้อ ได้แก่ ไม่มีอ่างล้างมือและน้ำยาฆ่าเชื้อโรคบริเวณหน้าห้องน้ำ

ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า ด้านการสุขาภิบาล พบว่า สถานที่ผลิตจะใช้น้ำประปา และห้องน้ำอยู่ติดกับบริเวณที่ผลิต

7.2.5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 13) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดอาคารผลิตและเครื่องมืออุปกรณ์ พบว่า ส่วนใหญ่หลังการปฏิบัติงานจะไม่ล้างเครื่องมืออุปกรณ์ จะปล่อยทิ้งไว้จนทำงานในชุดต่อไป เช่น เครื่องบดเครื่องนวดผสม ไม่มีแผนบำรุงรักษา วิธีการและมาตรการทำความสะอาดบริเวณผลิตและเครื่องมืออุปกรณ์

7.2.6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 13) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า บุคลากรของสถานที่ผลิตเครื่องแกง พบว่า คนงานหรือพนักงานส่วนใหญ่ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต

สวมเครื่องประดับในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่สวมหมวกและเนื้ทคลุมผม และไม่มีการฟีกอบรมและ
แนะนำคนงานหรือพนักงานด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล

7.3 การผลิตเครื่องแกงให้ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร

7.3.1 คุณลักษณะที่ต้องการ ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง
การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า กระบวนการ
ผลิตไม่มีการเติมสารกันเสีย ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีลักษณะเนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีการ
เติมสารกันเสีย เครื่องแกงบรรจุถุงพลาสติกโพลีโพรพิลีน เครื่องแกงเก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิห้อง (35
– 37 องศาเซลเซียส) มีอายุการเก็บรักษา 20 วัน และที่อุณหภูมิตู้เย็น (4 องศาเซลเซียส) มีอายุการ
เก็บรักษา 30 วัน

7.3.2 การบรรจุ ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง การพัฒนา
คุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า เครื่องแกง
บรรจุถุงพลาสติกโพลีโพรพิลีน

7.3.3 เครื่องหมายและฉลาก ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 13) ศึกษาเรื่อง
การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า รายละเอียด
ผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์เครื่องแกงปักษ์ใต้ ประกอบด้วย ชื่อผลิตภัณฑ์ คุณสมบัติที่สำคัญของ
ผลิตภัณฑ์ ลักษณะการนำไปใช้ ชนิดของภาชนะ อายุการเก็บและอุณหภูมิที่ใช้ สถานที่ขายและผู้ใช้
คำแนะนำบนฉลาก ประกอบด้วย วันผลิต ควรบริโภคก่อน น้ำหนักสุทธิ ราคา และกลุ่มผู้บริโภค

7.4 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

7.4.1 คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ชมพูนุช
โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษา
เครื่องแกงปักษ์ใต้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่ว
กลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า เครื่องแกงบรรจุถุงพลาสติกโพลีโพรพิลีน

กล่าวโดยสรุป จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับแนวทางการพัฒนาการผลิต
เครื่องแกงให้ได้คุณภาพของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรเกษตรกร ในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัด
นครศรีธรรมราช พบว่า มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเครื่องแกง การควบคุมคุณภาพการผลิต
ตามมาตรฐาน ได้ศึกษาในประเด็นต่างๆ ดังนี้ สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกร
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรเกษตรกร หัวข้อ เพศอายุ ระดับการศึกษา การเป็นสมาชิกกลุ่ม การประกอบ

อาชีพภาคการเกษตรของครัวเรือน จำนวนสมาชิกในครัวเรือน ภาระหนี้สินของครัวเรือนที่นำมาใช้ผลิตด้านการเกษตร รายได้จากการขายผลผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา ระยะเวลาที่เข้าเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร การได้รับความรู้หรือผ่านอบรม และแหล่งและความถี่การได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร และมีหัวข้อเพิ่มเติมที่การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำประเด็นดังกล่าวมากำหนดกรอบการวิจัยเพิ่มเติม คือ หัวข้อ ตำแหน่งทางสังคม การประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตรของครัวเรือน จำนวนแรงงาน การประกอบอาชีพภาคการเกษตร จำนวนพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมด ลักษณะถือครองพื้นที่ทำการเกษตร รายจ่ายในการผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา รายได้จากการเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรในรอบปีที่ผ่านมา โดยในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำประเด็นดังกล่าวมากำหนดกรอบการวิจัยสำหรับประเด็น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) พบว่า มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ Good Manufacturing Practice (GMP) การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งมีข้อกำหนดใกล้เคียงกันนำมาทบทวน และได้ทบทวนประเด็นการผลิตเครื่องแกงให้ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรทัดฐาน ส่วนประเด็น ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ผู้วิจัยได้นำประเด็นดังกล่าวมากำหนดกรอบการวิจัยเพิ่มเติมเพื่อนำสู่การพัฒนาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกร



บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัย คือ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกงอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 8 กลุ่ม ซึ่งสามารถแบ่งกลุ่มประชากรตามรายชื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ได้ดังนี้

1.1.1 สามัคคีธรรมบ้านนาเยะใต้ ตำบลคลองเส

1.1.2 รักย์คลองเส ตำบลคลองเส

1.1.3 บ้านทรายเพชร ตำบลถ้ำพรรณรา

1.1.4 บ้านเกาะขวัญ ตำบลคูสิต

1.1.5 บ้านคลองเฒ ตำบลคูสิต

1.1.6 บ้านทุ่งหนองควาย ตำบลคูสิต

1.1.7 บ้านควนจำปา ตำบลคูสิต

1.1.8 บ้านแหลมดิน ตำบลคูสิต

1.2 กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย ผู้วิจัยเลือกสมาชิกในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 8 กลุ่ม สมาชิก 184 ราย โดยคำนวณจากสูตรของ Taro Yamane (1973, น. 725-727) อ้างถึงใน เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ (2561, น. 38) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($e = 0.05$) ดังนี้

$$\text{สูตรที่ใช้คือ } n = \frac{N}{1+N(e)^2}$$

เมื่อ $n =$ จำนวนตัวอย่าง

$N =$ จำนวนประชากรทั้งหมด

$e =$ ความคลาดเคลื่อนจากการสุ่มตัวอย่าง

$$\begin{aligned} \text{แทนค่าในสูตร } n &= \frac{184}{1+184(0.05)^2} \\ &= 136 \text{ ราย} \end{aligned}$$

เพราะฉะนั้น ผู้วิจัยทำการศึกษากลุ่มตัวอย่าง คือ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 136 ราย ซึ่งสามารถสรุปขนาดของประชากรและกลุ่มตัวอย่างได้ ดังข้อมูลในตารางที่ 3.1 ตารางที่ 3.1 จำนวนประชากรและตัวอย่างในการวิจัย

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	จำนวนประชากร	จำนวนตัวอย่าง
1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคีธรรมบ้านนาเยะใต้	42	31
2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรั้งคลองเส	35	26
3 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทรายเพชร	16	12
4 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะขวัญ	19	14
5 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองเล	11	8
6 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งหนองควาย	20	15
7 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านควนจำปา	15	11
8 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแหลมดิน	26	19
รวม	184	136

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 องค์ประกอบของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บและรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้คือ แบบสัมภาษณ์ ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้ การตรวจเอกสาร ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและกรอบแนวคิดการวิจัย แบบสัมภาษณ์แบ่งออกเป็น 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ได้แก่ อายุ การศึกษา อาชีพภาคการเกษตร อาชีพนอกภาคการเกษตร พื้นที่ทำการเกษตร รายได้ภาคการเกษตร รายได้นอกภาคเกษตร หนี้สินภาคเกษตร การเป็นสมาชิกกลุ่ม การรับความรู้ ข้อมูลข่าวสาร

แหล่งความรู้และความถี่การได้รับความรู้ กำหนดข้อคำถามในรูปแบบประเมินค่า (rating scale) 3 ระดับ และกำหนดการให้คะแนน ดังนี้

ความถี่การได้รับความรู้

คะแนน 1 ไม่เคย

คะแนน 2 นานๆ ครั้ง

คะแนน 3 เป็นประจำ

ตอนที่ 2 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ได้แก่ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ตอนที่ 3 การผลิตเครื่องแกงให้ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร ได้แก่ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ เครื่องหมายและฉลาก

ตอนที่ 4 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ คือ ภาชนะบรรจุ

ตอนที่ 2 ตอนที่ 3 และตอนที่ 4 กำหนดข้อกำหนดในรูปแบบประเมิน 3 ระดับ และกำหนดการให้คะแนน ดังนี้

ประเด็นการปฏิบัติ

คะแนน 0 ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน

คะแนน 1 ตามมาตรฐานบางครั้ง

คะแนน 2 ตามมาตรฐานทุกครั้ง

ตอนที่ 5 ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ได้แก่ มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) การผลิตเครื่องแกงให้ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ ปัญหาและความต้องการพัฒนาด้านอื่นๆ โดยกำหนดข้อกำหนดเป็นแบบประเมินค่า (rating scale) 6 ระดับ และกำหนดการให้คะแนน ดังนี้

ระดับของปัญหาและความต้องการพัฒนา

คะแนน 0 ไม่มี

คะแนน 1 น้อยที่สุด

คะแนน 2 น้อย

คะแนน 3 ปานกลาง

คะแนน 4 มาก

คะแนน 5 มากที่สุด

2.2 การทดสอบเครื่องมือ

2.2.1 ความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (content validity) ผู้วิจัยได้สร้างแบบสัมภาษณ์จากแนวคิด ทฤษฎี ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและกรอบแนวความคิดในการวิจัย เพื่อรวบรวมข้อมูลต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ จากนั้นได้นำเสนอเครื่องมือต่อคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และ

ผู้เชี่ยวชาญ เพื่อพิจารณาความตรงของเนื้อหาและแก้ไขปรับปรุงตามที่คณะกรรมการและ
ผู้เชี่ยวชาญแนะนำ (พวงรัตน์ ทวีรัตน์, 2540, น. 115-116)

2.2.2 การทดสอบความเชื่อมั่น (reliability) เพื่อให้แบบสัมภาษณ์ที่สร้างขึ้นมีความถูกต้องและสมบูรณ์ เพื่อหาข้อบกพร่องของแบบสัมภาษณ์ที่จัดทำ โดยนำแบบสัมภาษณ์ไปทดสอบกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองเพรียง ตำบลบางรูป อำเภอทุ่งใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 31 ราย ที่ให้นำผลการวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น (reliability consistency) โดยหาค่าสัมประสิทธิ์ อัลฟา (coefficient of alpha หรือ Cronbach's alpha) โดยใช้ โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปผลการทดสอบ ข้อคำถามตอนที่ 5 ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรในการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟามีค่าเท่ากับ 0.865 Carmines และ Zeller (1986, น. 51) อ้างถึงใน เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ (2561, น. 51) สำหรับค่าความเชื่อมั่นที่เหมาะสมนั้น แนะนำค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือวัด ควรจะมีค่าไม่ต่ำกว่า 0.80 ซึ่งแสดงว่าแบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้มีค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่สูงกว่าค่าที่เหมาะสม ทำให้สามารถนำข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์นี้ไปใช้เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยได้

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์ที่จัดทำขึ้น ซึ่งจะทำการนัดหมายและสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง แต่ละกลุ่มด้วยตนเอง ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2562 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2562 ดังนี้

3.1 ผู้วิจัยชี้แจงทำความเข้าใจกับเกษตรกรเพื่อให้เข้าใจถึงวัตถุประสงค์ของการวิจัยแล้วดำเนินการเก็บข้อมูลของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกง อำเภอถ้ำพรรณรา จำนวน 8 กลุ่ม 136 ราย ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2562 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2562

3.2 นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ แปลผล สรุปและรายงานผลการวิจัยทางสถิติต่อไป

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำแบบสัมภาษณ์ที่ได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง มาดำเนินการดังนี้

4.1 เมื่อเก็บรวบรวมข้อมูลและตรวจสอบข้อมูล (editing) แล้ว ผู้วิจัยจะตรวจสอบความสมบูรณ์ (completeness) และความสอดคล้อง (relevancy) ของคำตอบทุกข้อในแบบสัมภาษณ์

4.2 นำข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถาม มาถอดรหัสจัดหมวดหมู่และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์

4.3 ข้อมูลที่ลงรหัสแล้วนำไปประมวลผลข้อมูล หาค่าสถิติด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูปและทำการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ ดังนี้

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น โดยการใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ ค่าความถี่ (frequencies) ค่าร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation: S.D.) ค่าต่ำสุด (minimum) และค่าสูงสุด (maximum)

แหล่งและความถี่การได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ผู้วิจัยนำคะแนนมาหาค่าเฉลี่ย แล้วจัดระดับความถี่การได้รับความรู้ โดยแปลความหมายผลคะแนนจากการนำคะแนนแต่ละข้อมาหาค่าเฉลี่ย และจัดกลุ่มเป็นระดับโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงคะแนน} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนระดับ}} \\ &= \frac{3 - 1}{3} \\ &= 0.67 \end{aligned}$$

คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 1.67	หมายถึง	ไม่เคย
คะแนนเฉลี่ย 1.68 - 2.34	หมายถึง	นานๆ ครั้ง
คะแนนเฉลี่ย 2.35 - 3.00	หมายถึง	เป็นประจำ

ตอนที่ 2 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น โดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ ค่าความถี่ (frequencies) และค่าร้อยละ (percentage)

ตอนที่ 3 การผลิตเครื่องแกงให้ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น โดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ ค่าความถี่ (frequencies) และค่าร้อยละ (percentage)

ตอนที่ 4 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น โดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ ค่าความถี่ (frequencies) และค่าร้อยละ (percentage)

วิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) เพื่อให้เห็นความแตกต่างทางสถิติ โดยเปรียบเทียบการปฏิบัติตามมาตรฐานแต่ละด้าน คือ 1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

2) มาตรฐานสินค้าเกษตร 3) มาตรฐาน บรรจุกัญช์ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกษตรกรทั้ง 8 กลุ่ม จากตอนที่ 2 ตอนที่ 3 และตอนที่ 4 โดยกำหนด

ค่า Sig ≤ 0.05 ปฏิเสธ H_0 มีความแตกต่างของข้อมูล

ค่า Sig > 0.05 ยอมรับ H_0 ไม่มีความแตกต่างของข้อมูล

(ที่ระดับนัยสำคัญ $\infty = 0.05$)

ตอนที่ 5 ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นโดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) คือ ค่าความถี่ (frequencies) ค่าร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation)

หลังจากนั้นผู้วิจัยนำคะแนนมาหาค่าเฉลี่ย แล้วจัดระดับระดับปัญหาและความต้องการพัฒนา โดยแปลความหมายผลคะแนน ได้มาจากการนำคะแนนในแต่ละข้อมาหาค่าเฉลี่ย และจัดกลุ่มใหม่เป็นระดับ โดยใช้เกณฑ์ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงคะแนน} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนระดับ}} \\ &= \frac{5 - 0}{6} \\ &= 0.83 \end{aligned}$$

คะแนนเฉลี่ย 0.00–0.83	หมายถึง	ไม่มี
คะแนนเฉลี่ย 0.84 – 1.66	หมายถึง	น้อยที่สุด
คะแนนเฉลี่ย 1.67 – 2.49	หมายถึง	น้อย
คะแนนเฉลี่ย 2.50 - 3.32	หมายถึง	ปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 3.33 – 4.15	หมายถึง	มาก
คะแนนเฉลี่ย 4.16 – 5.00	หมายถึง	มากที่สุด

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ที่สัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 8 กลุ่ม จำนวน 184 ราย โดยผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมข้อมูลระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน 2562 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2562 ได้แบบสัมภาษณ์ครบตามจำนวนสมาชิกทั้งหมด ซึ่งผู้วิจัยได้แบ่งการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ตอนที่ 2 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

ตอนที่ 3 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

ตอนที่ 4 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

ตอนที่ 5 ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1.1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ด้านข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล ผลการวิจัยพบว่า

1.1.1 อายุ สมาชิกร้อยละ 30.1 มีอายุระหว่าง 51 - 60 ปี และ รongลงมาร้อยละ 27.9 มีอายุมากกว่า 60 ปี ร้อยละ 27.2 มีอายุระหว่าง 41 - 50 ปี ร้อยละ 12.5 อายุระหว่าง 31 - 40 ปี และ ร้อยละ 2.2 อายุต่ำกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี โดยมีอายุต่ำสุด 23 ปี อายุสูงสุด 84 ปี และอายุเฉลี่ย 53.98 ปี

1.1.2 ระดับการศึกษา สมาชิกร้อยละ 58.8 จบการศึกษาระดับประถมศึกษา รongลงมาร้อยละ 19.1 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ร้อยละ 11.8 จบการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 7.9 จบการศึกษาระดับปริญญาตรี. และร้อยละ 2.9 จบการศึกษาระดับอนุปริญญา/ปวส.

1.1.3 จำนวนสมาชิกในครัวเรือน สมาชิกร้อยละ 52.2 มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือน 3-4 คน รองลงมาร้อยละ 24.3 มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือน 1-2 คน และร้อยละ 23.5 มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือน 5 คนหรือมากกว่า ตามลำดับ

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

n = 136		
ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ค่าร้อยละ
1. อายุ (ปี)		
≤ 30	3	2.2
31 – 40	17	12.5
41 – 50	37	27.2
51 – 60	41	30.1
> 60	38	27.9
Min = 23 : Max = 84 : \bar{X} = 53.98 : S.D. = 12.797		
2. ระดับการศึกษา (ปี)		
ประถมศึกษา	80	58.8
มัธยมศึกษาตอนต้น	16	11.8
มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.	26	19.1
อนุปริญญา/ปวส.	4	2.9
ปริญญาตรี	10	7.4
3. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน (คน)		
1 - 2 คน	33	24.3
3 – 4 คน	71	52.2
5 คนหรือมากกว่า	32	23.5
Min = 1 : Max = 8 : \bar{X} = 2.99 : S.D. = 1.388		

1.2 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ

สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ ผลการวิจัยพบว่า

1.2.1 การประกอบอาชีพภาคการเกษตรของครัวเรือน สมาชิกร้อยละ 93.4 ปลูกพืช รองลงมา ร้อยละ 43.4 แปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร ร้อยละ 51 ปศุสัตว์ และร้อยละ 0.7 อาชีพอื่นๆ

1.2.2 การประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตรของครัวเรือน สมาชิกร้อยละ 79.4 ไม่ประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตร และร้อยละ 20.6 ประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตร โดย สมาชิกร้อยละ 9.6 ค้าขาย รองลงมา ร้อยละ 5.9 รับราชการ รัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 4.4 รับจ้างทั่วไป ร้อยละ 2.2 อาชีพอื่นๆ และร้อยละ 0.7 พนักงานบริษัทเอกชน

1.2.3 จำนวนแรงงานในการประกอบอาชีพภาคการเกษตรในครัวเรือน สมาชิก ร้อยละ 73.5 มีจำนวนแรงงาน 1-2 คน รองลงมา ร้อยละ 22.1 มีจำนวนแรงงาน 3-4 คน ร้อยละ 2.9 มีจำนวนแรงงาน 5 คนหรือมากกว่า และร้อยละ 1.5 ไม่มีจำนวนแรงงาน ส่วนแรงงานจ้าง ร้อยละ 95.6 ไม่มีจำนวนแรงงานจ้าง ร้อยละ 2.2 จ้างแรงงาน 1 คน ร้อยละ 1.5 จ้างแรงงาน 3 คน และ ร้อยละ 0.7 จ้างแรงงาน 2 คน

1.2.4 ขนาดพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมด (ไร่) สมาชิกร้อยละ 42.6 มีพื้นที่ทำการเกษตร 1-10 ไร่ รองลงมา ร้อยละ 29.4 มีพื้นที่ทำการเกษตร 11-20 ไร่ ร้อยละ 11.8 ไม่มีพื้นที่ทำการเกษตร ร้อยละ 7.4 มีพื้นที่ทำการเกษตร 21-30 ไร่ ร้อยละ 5.1 มีพื้นที่ทำการเกษตร 31-40 ไร่ ร้อยละ 2.2 มีพื้นที่ทำการเกษตรมากกว่า 50 ไร่ และร้อยละ 1.5 มีพื้นที่ทำการเกษตร 41-50 ไร่

1.2.5 ลักษณะการถือครองพื้นที่ทำการเกษตร สมาชิกร้อยละ 91.2 มีพื้นที่เป็นของตนเอง รองลงมา ร้อยละ 0.7 เป็นพื้นที่เช่า ส่วนร้อยละ 8.1 ไม่มีที่ดิน

1.2.6 ภาระหนี้สินภาคของครัวเรือนที่นำมาใช้ผลิตด้านการเกษตร สมาชิก ร้อยละ 59.6 ไม่มีหนี้สิน และสมาชิก ร้อยละ 40.4 มีหนี้สิน โดยมีหนี้สิน ร้อยละ 19.9 มีวงเงินไม่เกิน 100,000 บาท รองลงมา ร้อยละ 8.8 วงเงิน 200,001 – 300,000 บาท ร้อยละ 5.1 วงเงิน 100,001 – 200,000 บาท ร้อยละ 3.7 วงเงิน 300,001 – 400,000 บาท และร้อยละ 29 วงเงิน 400,001 – 500,000 บาท ซึ่งที่มาของหนี้ สมาชิก ร้อยละ 21.3 เป็นหนี้กองทุนหมู่บ้าน รองลงมา ร้อยละ 18.4 เป็นหนี้ ธกส. ร้อยละ 5.9 เป็นหนี้ธนาคารพาณิชย์อื่นๆ ร้อยละ 2.9 เป็นหนี้กลุ่มสถาบันเกษตรกร ร้อยละ 2.2 เป็นหนี้เพื่อนญาติพี่น้อง และร้อยละ 0.7 เป็นหนี้อื่นๆ

1.2.7 รายได้จากการขายผลผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา สมาชิกร้อยละ 54.4 มีวงเงินไม่เกิน 100,000 บาท รองลงมา ร้อยละ 19.1 วงเงิน 100,001 – 200,000 บาท ร้อยละ 15.4 วงเงิน 200,001 – 300,000 บาท ร้อยละ 6.6 ไม่มีรายได้ และร้อยละ 4.4 วงเงิน 300,001 – 400,000 บาท เฉลี่ย 124,436.24 บาท/ปี

1.2.8 รายจ่ายในการผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา ไม่มีค่าเช่าที่ดิน ค่าจ้างแรงงาน สมาชิกร้อยละ 2.2 มีวงเงิน 10,001 – 20,000 บาท รองลงมาร้อยละ 0.7 มีวงเงินไม่เกิน 10,000 บาท และมากกว่า 50,000 บาท เฉลี่ย 948.53 บาท/ปี ค่าวัสดุ สมาชิกร้อยละ 80.1 มีวงเงินไม่เกิน 10,000 บาท รองลงมาร้อยละ 2.9 มีวงเงิน 20,001 – 30,000 บาท ร้อยละ 2.2 มีวงเงิน 10,001 – 20,000 บาท และ 40,001 – 50,000 บาท เฉลี่ย 5,588.24 บาท/ปี และค่าอุปกรณ์ดำเนินงาน สมาชิกร้อยละ 56.6 มีวงเงินไม่เกิน 10,000 บาท รองลงมาร้อยละ 1.5 มีวงเงิน 40,001 – 50,000 บาท และร้อยละ 0.7 มีวงเงิน 20,001 – 30,000 บาท บาท เฉลี่ย 2,205.88 บาท/ปี รวมรายจ่ายเฉลี่ย 8,742.65 บาท/ปี

ตารางที่ 4.2 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	n = 136 ค่าร้อยละ
1. การประกอบอาชีพภาคการเกษตรของครัวเรือน		
1.1 ปลูกพืช	127	93.4
1.2 ปลูกสัตว์	7	5.1
1.3 ประมง	0	0.0
1.4 แปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร	59	43.4
1.5 อื่นๆ	1	0.7
2. การประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตรของครัวเรือน		
ไม่ประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตร	108	79.4
ประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตร	28	20.6
2.1 รับจ้างทั่วไป	6	4.4
2.2 พนักงานบริษัทเอกชน	1	0.7
2.3 ค้าขาย	13	9.6
2.4 รับราชการ, รัฐวิสาหกิจ	8	5.9
2.5 อื่นๆ	3	2.2

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

n = 136		
ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ค่าร้อยละ
3. จำนวนแรงงานในการประกอบอาชีพภาคการเกษตร		
3.1 จำนวนแรงงานในครัวเรือน (คน)		
ไม่ตอบ	2	1.5
1 - 2 คน	100	73.5
3 - 4 คน	30	22.1
5 คนหรือมากกว่า	4	2.9
Min = 0 : Max = 6 : \bar{X} = 2.21 : S.D. = 0.982		
3.2 จำนวนแรงงานจ้าง (คน)		
ไม่มีการจ้างแรงงาน	130	95.6
1	3	2.2
2	1	0.7
3	2	1.5
Min = 0 : Max = 3 : \bar{X} = 0.08 : S.D. = 0.423		
4. ขนาดพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมด (ไร่)		
ไม่ตอบ	16	11.8
1 - 10	58	42.6
11 - 20	40	29.4
21 - 30	10	7.4
31 - 40	7	5.1
41 - 50	2	1.5
มากกว่า 50	3	2.2
Min = 0 : Max = 100 : \bar{X} = 14.57 : S.D. = 14.260		

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

n = 136		
ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ค่าร้อยละ
5. ลักษณะการถือครองพื้นที่ทำการเกษตร		
5.1 พื้นที่เป็นของตนเอง	124	91.2
5.2 พื้นที่เช่า	1	0.7
5.3 พื้นที่อื่นๆ	0	0
5.4 ไม่มีที่ดิน	11	8.1
6. ภาระหนี้สินภาคของครัวเรือนที่นำมาใช้ผลิตด้านการเกษตร		
ไม่มีภาระหนี้สิน	81	59.6
มี	55	40.4
6.1 หนี้สิน (บาท)		
≤ 100,000	27	19.9
100,001 – 200,000	7	5.1
200,001 – 300,000	12	8.8
300,001 – 400,000	5	3.7
400,001 – 500,000	4	2.9
Min = 5,000 : Max = 500,000 : \bar{X} = 168,000.00 : S.D. = 1.611E5		
6.2 ที่มาของหนี้		
6.2.1 เพื่อน ญาติพี่น้อง	3	2.2
6.2.2 กลุ่มสถาบันเกษตรกร	4	2.9
6.2.3 กองทุนหมู่บ้าน	29	21.3
6.2.4 สหกรณ์การเกษตร	0	0
6.2.5 ธกส.	25	18.4
6.2.6 ธนาคารพาณิชย์อื่นๆ	8	5.9
6.2.7 อื่นๆ	1	0.7

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
n = 136		
7. รายได้จากการขายผลผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา		
(บาท/ปี)		
ไม่ตอบ	9	6.6
≤ 100,000	74	54.4
100,001 – 200,000	26	19.1
200,001 – 300,000	21	15.4
300,001 – 400,000	6	4.4
Min = 0 : Max = 400,000 : \bar{X} = 124,436.24		
S.D. = 105,627.361		
8. รายจ่ายในการผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา (บาท/ปี)		
8.1 ค่าเช่าที่ดิน (บาท/ปี)		
	0	0
8.2 ค่าจ้างแรงงาน (บาท/ปี)		
ไม่มีค่าจ้างแรงงาน	131	96.3
≤ 10,000	1	0.7
10,001 – 20,000	3	2.2
20,001 – 30,000	0	0
30,001 – 40,000	0	0
40,001 – 50,000	0	0
>50,000	1	0.7
Min = 0 : Max = 70,000 : \bar{X} = 948.53 : S.D. =		
6.497E3		

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

n = 136		
ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ	จำนวน (คน)	ค่าร้อยละ
8.3 ค่าวัสดุ (บาท/ปี)		
ไม่มีค่าวัสดุ	17	12.5
≤ 10,000	109	80.1
10,001 – 20,000	3	2.2
20,001 – 30,000	4	2.9
30,001 – 40,000	0	0
40,001 – 50,000	3	2.2
Min = 0 : Max = 50,000 : \bar{X} = 5,588.24 :		
S.D. = 8,515.320		
8.4 ค่าอุปกรณ์ดำเนินงาน (เครื่องจักร เครื่องมือ) (บาท/ปี)		
ไม่มีค่าอุปกรณ์	56	41.2
≤ 10,000	77	56.6
10,001 – 20,000	0	0
20,001 – 30,000	1	0.7
30,001 – 40,000	0	0
40,001 – 50,000	2	1.5
Min = 0 : Max = 50,000 : \bar{X} = 2,205.88 :		
S.D. = 6,472.297		

1.3 ข้อมูลด้านสังคม

ข้อมูลทางสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ผลการวิจัยพบว่า

1.3.1 ตำแหน่งทางสังคม สมาชิกร้อยละ 72.8 ไม่มีตำแหน่งทางสังคม และร้อยละ 27.2 มีตำแหน่ง โดยร้อยละ 19.1 ตำแหน่งอื่นๆ รองลงมา ร้อยละ 3.7 ตำแหน่งกำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน ร้อยละ 2.9 ตำแหน่งคณะกรรมการหมู่บ้าน และร้อยละ 0.7 ตำแหน่งสมาชิก อบต. และอาสาสมัครเกษตรกรหมู่บ้าน

1.3.2 การเป็นสมาชิกกลุ่ม สมาชิกทั้งหมดเป็นสมาชิกกลุ่ม สมาชิกร้อยละ 44.1 เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกร รองลงมาร้อยละ 34.6 สมาชิกอื่นๆ ร้อยละ 33.1 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ร้อยละ 20.6 กลุ่มลูกค้า ธกส.

1.3.3 ระยะเวลาที่เข้าเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน สมาชิกร้อยละ 38.2 เข้าร่วมกลุ่ม 2-4 ปี รองลงมาร้อยละ 22.8 เข้าร่วมกลุ่ม 5-8 ปี ร้อยละ 19.9 เข้าร่วมกลุ่ม ไม่เกิน 1 ปี และร้อยละ 19.1 เข้าร่วมกลุ่ม 9 ปี ขึ้นไป ตามลำดับ

1.3.4 รายได้จากการเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในรอบปีที่ผ่านมา สมาชิก ร้อยละ 80.9 มีรายได้ไม่เกิน 2,000 บาท รองลงมาร้อยละ 11.0 มีรายได้ 2,001 – 4,000 บาท ร้อยละ 3.7 มีรายได้ 8,001 – 10,000 บาท บาท ร้อยละ 2.2 มีรายได้ 4,001 – 6,000 บาท บาท ร้อยละ 1.5 มีรายได้มากกว่า 10,000 บาท และร้อยละ 0.7 มีรายได้ 6,001 – 8,000 บาท เฉลี่ย 1,902.54 บาท โดยแบ่งเป็นส่วนแบ่งการผลิต ร้อยละ 49.3 ไม่มีส่วนแบ่ง ร้อยละ 37.5 มีส่วนแบ่งไม่เกิน 2,000 บาท ร้อยละ 8.1 มีส่วนแบ่ง 2,001 – 4,000 บาท ร้อยละ 3.7 มีส่วนแบ่ง 6,001 – 8,000 บาท และร้อยละ 1.5 มีส่วนแบ่ง มากกว่า 10,000 บาท สำหรับส่วนแบ่งการขาย ร้อยละ 58.8 ไม่มีส่วนแบ่ง ร้อยละ 31.6 มีส่วนแบ่งไม่เกิน 1,000 บาท ร้อยละ 3.7 มีส่วนแบ่ง 2,001 – 3,000 บาท ร้อยละ 2.9 มีส่วนแบ่ง 1,001 – 2,000 บาท ร้อยละ 2.2 มีส่วนแบ่ง 4,001 – 5,000 บาท และร้อยละ 0.7 มีส่วนแบ่ง 3,001 – 4,000 บาท และเงินปันผลประจำปี ร้อยละ 86.5 ได้รับเงินปันผลไม่เกิน 500 บาท ร้อยละ 7.4 ได้รับเงินปันผล 1,501 – 2,000 บาท และร้อยละ 5.9 ได้รับเงินปันผล 501 – 1,000 บาท

1.3.5 การได้รับความรู้หรือผ่านการอบรม สมาชิกทั้งหมดได้รับความรู้หรือผ่านการอบรม โดยได้รับความรู้ร้อยละ 100.0 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องแกง ร้อยละ 50.0 เรื่องมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ร้อยละ 36.0 เรื่องมาตรฐานเครื่องแกง ร้อยละ 30.9 เรื่องมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ และร้อยละ 8.1 เรื่องอื่นๆ

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลทางสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

n = 136		
ข้อมูลทางด้านสังคม	จำนวน (คน)	ค่าร้อยละ
1. ตำแหน่งทางสังคม		
ไม่เป็น	99	72.8

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

n = 136		
ข้อมูลทางด้านสังคม	จำนวน (คน)	ค่าร้อยละ
เป็น	37	27.2
1.1 กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน	5	3.7
1.2 สมาชิก อบต.	1	0.7
1.3 อาสาสมัครเกษตรหมู่บ้าน	1	0.7
1.4 คณะกรรมการหมู่บ้าน	4	2.9
1.5 อื่นๆ	26	19.1
2. การเป็นสมาชิกกลุ่ม		
ไม่เป็น	0	0.0
เป็น	136	100
2.1 กลุ่มเกษตรกร	60	44.1
2.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน	45	33.1
2.3 สหกรณ์การเกษตร	0	0.0
2.4 กลุ่มลูกค้า ธกส	28	20.6
2.5 อื่นๆ	47	34.6
3. ระยะเวลาที่เข้าเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน (ปี)		
ไม่เกิน 1 ปี	27	19.9
2 – 4 ปี	52	38.2
5 – 8 ปี	31	22.8
9 ปีขึ้นไป	26	19.1
Min = 1 : Max = 10: \bar{X} = 4.48 : S.D. = 3.202		
4. รายได้จากการเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในรอบปีที่ผ่าน		
มา (บาท/ปี)		
≤ 2,000	110	80.9
2,001 – 4,000	15	11.0
4,001 – 6,000	3	2.2
6,001 – 8,000	1	0.7

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

n = 136		
ข้อมูลทางด้านสังคม	จำนวน (คน)	ค่าร้อยละ
8,001 – 10,000	5	3.7
>10,000	2	1.5
Min = 166 : Max = 24,000 : \bar{X} = 1902.54 :		
S.D. = 1902.54		
4.1 ส่วนแบ่งการผลิต (บาท/ปี)		
ไม่มีส่วนแบ่งการผลิต	67	49.3
≤ 2,000	51	37.5
2,001 – 4,000	11	8.1
4,001 – 6,000	0	0
6,001 – 8,000	5	3.7
8,001 – 10,000	0	0
>10,000	2	1.5
Min = 0 : Max = 18,700 : \bar{X} = 1084.56 :		
S.D. = 2631.571		
4.2 ส่วนแบ่งการขาย (บาท/ปี)		
ไม่มีส่วนแบ่งการขาย	80	58.8
≤ 1,000	43	31.6
1,001 – 2,000	4	2.9
2,001 – 3,000	5	3.7
3,001 – 4,000	1	0.7
4,001 – 5,000	3	2.2
>5,000	0	0
Min = 0 : Max = 5,000 : \bar{X} = 411.76 : S.D. = 971.754		

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ข้อมูลทางด้านสังคม	จำนวน (คน)	ค่าร้อยละ
n = 136		
4.3 เงินปันผลประจำปี (บาท/ปี)		
≤ 500	118	86.8
501 – 1,000	8	5.9
1,001 – 1,500	0	0
1,501 – 2,000	10	7.4
>2,000	0	0
Min = 100 : Max = 2,000 : Mean = 416.51 : S.D. = 486.258		
5. การได้รับความรู้หรือผ่านการอบรม		
ไม่ได้รับ	0	
ได้รับ	136	100.0
5.1 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	68	50.0
5.2 วิธีการผลิตเครื่องแกง	136	100.0
5.3 มาตรฐานเครื่องแกง	49	36.0
5.4 มาตรฐานบรรจุภัณฑ์	42	30.9
5.5 อื่นๆ	11	8.1

1.4 แหล่งและความถี่การได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

จากการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มเกี่ยวกับแหล่งและความถี่การได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร แบบบุคคล แบบกลุ่ม แบบมวลชน พบว่าในภาพรวมเกษตรกรมีแหล่งและความถี่การได้รับความรู้แบบกลุ่ม มากที่สุด ($\bar{X} = 1.82$, S.D.= 0.335) เมื่อพิจารณาในแต่ละแบบ พบว่า

1.4.1 แบบบุคคล ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีแหล่งและความถี่การได้รับความรู้แบบบุคคลอยู่ในระดับนานๆ ครั้ง ($\bar{X} = 1.74$, S.D.= 0.201) เมื่อพิจารณาในแต่ละบุคคล พบว่าความถี่สูงสุดอยู่ในระดับเป็นประจำ คือ เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร ($\bar{X} = 2.37$, S.D. = 0.484) ในระดับนานๆครั้ง คือ ผู้นำท้องถิ่น ($\bar{X} = 2.09$, S.D. = 0.310) เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ($\bar{X} = 1.99$, S.D. =

0.615) ประชาชนชาวบ้าน ($\bar{X} = 1.72$, S.D. = 0.450) อาสาสมัครเกษตร ($\bar{X} = 1.72$, S.D. = 0.640) ครู
ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน ($\bar{X} = 1.71$, S.D. = 0.454) เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ($\bar{X} = 1.71$, S.D. =
0.470) และระดับไม่เคย คือ ญาติ เพื่อนบ้าน ($\bar{X} = 1.64$, S.D. = 0.482) ครูโรงเรียน วิทยาลัย
มหาวิทยาลัย ($\bar{X} = 1.59$, S.D. = 0.494) เจ้าหน้าที่ อบต./เทศบาล ($\bar{X} = 1.46$, S.D. = 0.654)
หน่วยงานเอกชน ($\bar{X} = 1.09$, S.D. = 0.285) ตามลำดับ

1.4.2 แบบกลุ่ม ในภาพรวมเกษตรกรสมาชิกกลุ่มมีแหล่งและความถี่การได้รับความ
ความรู้แบบกลุ่มอยู่ในระดับนานๆ ครั้ง ($\bar{X} = 1.82$, S.D. = 0.335) เมื่อพิจารณาในแต่ละแบบ พบว่า
ความถี่สูงสุดอยู่ในระดับเป็นประจำ คือ การประชุม ($\bar{X} = 2.52$, S.D. = 0.516) ในระดับนานๆ ครั้ง
คือ การฝึกอบรม ($\bar{X} = 2.24$, S.D. = 0.426) การสัมมนา ($\bar{X} = 1.76$, S.D. = 0.430) การศึกษาดูงาน
($\bar{X} = 1.70$, S.D. = 0.461) และระดับไม่เคย คือ การรณรงค์ ($\bar{X} = 1.38$, S.D. = 0.486) การเรียน
($\bar{X} = 1.32$, S.D. = 0.467) ตามลำดับ

1.4.3 แบบมวลชน ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีแหล่งและความถี่การได้รับความ
รู้แบบมวลชน อยู่ในระดับไม่เคย ($\bar{X} = 1.49$, S.D. = 0.251) เมื่อพิจารณาในแต่ละแบบ พบว่าความถี่
สูงสุดอยู่ในระดับนานๆ ครั้ง คือ อินเทอร์เน็ต ($\bar{X} = 2.00$, S.D. = 0.650) นิทรรศการ ($\bar{X} = 1.77$,
S.D. = 0.421) และระดับไม่เคย คือ หนังสือ / คู่มือ ($\bar{X} = 1.59$, S.D. = 0.494) โทรทัศน์ ($\bar{X} = 1.58$,
S.D. = 0.650) เอกสารแนะนำ / แผ่นพับ ($\bar{X} = 1.52$, S.D. = 0.501) วารสาร / นิตยสาร ($\bar{X} = 1.32$,
S.D. = 0.470) ป้ายประชาสัมพันธ์ ($\bar{X} = 1.25$, S.D. = 0.435) วิทยุกระจายเสียง / วิทยุชุมชน $\bar{X} =$
1.25, S.D. = 0.435) หนังสือพิมพ์ ($\bar{X} = 1.12$, S.D. = 0.323) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.4 แหล่งและความถี่การได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

n = 136

แหล่งความรู้	ความถี่การได้รับความรู้			\bar{X}	S.D.	ความหมาย
	เป็นประจำ จำนวน (ร้อยละ)	นานๆครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เคย จำนวน (ร้อยละ)			
แบบบุคคล				1.74	0.201	นานๆ ครั้ง
1. เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร	50 (36.8)	86 (63.2)	0 (0)	2.37	0.484	เป็นประจำ
2. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	1 (0.7)	95 (69.9)	40 (29.4)	1.71	0.470	นานๆครั้ง
3. เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน	25 (18.4)	85 (62.5)	26 (19.1)	1.99	0.615	นานๆครั้ง

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

n = 136

แหล่งความรู้	ความถี่การได้รับความรู้			\bar{X}	S.D.	ความหมาย
	เป็นประจำ จำนวน (ร้อยละ)	นานๆครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เคย จำนวน (ร้อยละ)			
4. ครูศูนย์การศึกษานอก โรงเรียน	0 (0)	97 (71.3)	39 (28.7)	1.71	0.454	นานๆครั้ง
5. ครูโรงเรียน วิทยาลัย มหาวิทยาลัย	0 (0)	80 (58.8)	56 (41.2)	1.59	0.494	ไม่เคย
6. เจ้าหน้าที่ อบต./เทศบาล	12 (8.8)	38 (27.9)	86 (63.2)	1.46	0.654	ไม่เคย
7. ผู้นำท้องถิ่น	13 (9.6)	122 (89.7)	1 (0.7)	2.09	0.310	นานๆครั้ง
8. หน่วยงานเอกชน	0 (0)	12 (8.8)	124 (91.2)	1.09	0.285	ไม่เคย
9.อาสาสมัครเกษตร	14 (10.3)	70 (51.5)	52 (38.2)	1.72	0.640	นานๆครั้ง
10. ปราชญ์ชาวบ้าน	0 (0)	98 (72.1)	38 (27.9)	1.72	0.450	นานๆครั้ง
11.ญาติ เพื่อนบ้าน	0 (0)	87 (64.0)	49 (36.0)	1.64	0.482	ไม่เคย
แบบกลุ่ม				1.82	0.335	นานๆครั้ง
1. การเรียน	0 (0)	43 (31.6)	93 (68.4)	1.32	0.467	ไม่เคย
2. การฝึกอบรม	32 (23.5)	104 (76.5)	0 (0)	2.24	0.426	นานๆครั้ง
3. การสัมมนา	0 (0)	103 (75.6)	33 (24.4)	1.76	0.430	นานๆครั้ง
4. การศึกษาดูงาน	0 (0)	95 (69.9)	41 (30.1)	1.70	0.461	นานๆครั้ง

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

n = 136

แหล่งความรู้	ความถี่การได้รับความรู้			\bar{X}	S.D.	ความหมาย
	เป็นประจำ จำนวน (ร้อยละ)	นานๆครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เคย จำนวน (ร้อยละ)			
5. การประชุม	72 (52.9)	63 (46.4)	1 (0.7)	2.52	0.516	เป็นประจำ
6. การรณรงค์	0 (0)	51 (37.5)	85 (62.5)	1.38	0.486	ไม่เคย
แบบมวลชน				1.49	0.251	ไม่เคย
1. หนังสือ / คู่มือ	0 (0)	80 (58.8)	56 (41.2)	1.59	0.494	ไม่เคย
2. วารสาร / นิตยสาร	0 (0)	44 (32.3)	92 (67.7)	1.32	0.470	ไม่เคย
3. หนังสือพิมพ์	0 (0)	16 (11.8)	120 (88.2)	1.12	0.323	ไม่เคย
4. นิทรรศการ	0 (0)	105 (77.2)	31 (22.8)	1.77	0.421	นานๆครั้ง
5. เอกสารแนะนำ / แผ่นพับ	0 (0)	71 (52.2)	65 (47.8)	1.52	0.501	ไม่เคย
6. ป้ายประชาสัมพันธ์	0 (0)	34 (25.0)	102 (75.0)	1.25	0.435	ไม่เคย
7. วิทยุกระจายเสียง / วิทยุ ชุมชน	0 (0)	34 (25.0)	102 (75.0)	1.25	0.435	ไม่เคย
8. โทรทัศน์	12 (8.8)	55 (40.5)	69 (50.7)	1.58	0.650	ไม่เคย
9. อินเทอร์เน็ต	50 (36.8)	36 (26.4)	50 (36.8)	2.00	0.650	นานๆครั้ง

2. มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

การศึกษาเกี่ยวกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้คุณภาพของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร โดยการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เกี่ยวกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 8 กลุ่ม ใน 6 หัวข้อ คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน โดยใช้คำถามที่มีลักษณะประเมินค่า (rating scale) 3 ระดับ คือ ประเด็นการปฏิบัติ ในระดับตามมาตรฐานทุกครั้ง ตามมาตรฐานบางครั้ง ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ผลการวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ประเด็นการปฏิบัติ เปรียบเทียบกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 83.5 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 12 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง 11 ประเด็น คือ 1) สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล ไม่มีฝุ่นควันมาก ผิดปกติ ไม่มีวัตถุอันตราย ไม่มีกอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์ ร้อยละ 100.0 ไม่มีน้ำขังและและสกปรก ร้อยละ 91.2 มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง ร้อยละ 83.1 ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว ร้อยละ 69.9 2) อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต มีการแยกบริเวณผลิตอาหาร ออกเป็นสัดส่วน จากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน ร้อยละ 100.0 ท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง ร้อยละ 75.0 สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว ร้อยละ 66.9 ตามลำดับ ส่วนสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือ สัมผัสอาหาร พบว่า ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง ร้อยละ 100.0

2.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 90.3 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 4 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ทั้งหมด คือ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย ร้อยละ 100.0 ง่ายแก่การทำความสะอาด พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม ร้อยละ 91.9 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด ร้อยละ 77.2 ตามลำดับ

2.3 การควบคุมกระบวนการผลิต ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 75.2 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 12 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ 1) วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆและภาชนะบรรจุ มีการคัดเลือก มีการล้างทำความสะอาดอย่าง

เหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด ร้อยละ 100.0 การเก็บรักษาอย่างเหมาะสม ร้อยละ 91.9 2) กระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ร้อยละ 89.7 3) การควบคุมกระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม ร้อยละ 100.0 4) น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ ร้อยละ 100.0 แต่ไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ 100.0 5) น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ ร้อยละ 100.0 แต่ไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ 100.0 6) ผลิตภัณฑ์ พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย ร้อยละ 100.0 ตามลำดับ

2.4 การสุขาภิบาล ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 65.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 13 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด ร้อยละ 100.0 มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก ร้อยละ 80.9 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม ร้อยละ 61.8 *ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม* มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง ร้อยละ 91.9 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน ร้อยละ 72.8 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน ร้อยละ 66.9 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด ร้อยละ 64.0 *อ่างล้างมือบริเวณผลิต* พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ร้อยละ 43.4 ตามลำดับ

2.5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 79.9 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 3 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้งทั้งหมด คือ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ ร้อยละ 100.0 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ ร้อยละ 83.1 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่

เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย ร้อยละ 56.6 ตามลำดับ

2.6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 65.9 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 9 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรค หรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง (โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย โรคติดเชื้อเสพติด โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ) ร้อยละ 100.0 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น ร้อยละ 94.1 มือและเล็บต้องสะอาด ร้อยละ 91.2 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด ร้อยละ 89.7 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ร้อยละ 86.8 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ ร้อยละ 79.4 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม ร้อยละ 52.2 พบว่าไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 100.0 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต ร้อยละ 77.2 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.5 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	(83.5)	(16.5)	(0.0)	ทุกครั้ง
1 สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียง				
1.1 ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว	95 (69.9)	41 (30.1)	0 (0)	ทุกครั้ง
1.2 ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
1.3 ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
1.4 ไม่มีวัตถุอันตราย	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
1.5 ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
1.6 ไม่มีน้ำขังและและสกปรก	124 (91.2)	12 (8.8)	0 (0)	ทุกครั้ง
1.7 ท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง	113 (83.1)	23 (16.9)	0 (0)	ทุกครั้ง
2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต				
2.1 สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ ที่ไม่ใช่แล้ว	91 (66.9)	45 (33.1)	0 (0)	ทุกครั้ง
2.2 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน จากที่ พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2.3 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2.4 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2.5 มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง	102 (75.0)	34 (25.0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2.6 สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือ บริเวณผลิต หรือ สัมผัสอาหาร	0 (0)	136 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต				
1. ง่ายแก่การทำความสะอาด	125 (91.9)	11 (8.1)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อ การกัดกร่อน สภาพสะอาด	105 (77.2)	31 (22.8)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
3. พื้นผิวหรือ โต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม	125 (91.9)	11 (8.1)	0 (0)	ทุกครั้ง
4. ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
การควบคุมกระบวนการผลิต	(75.2)	(8.1)	(16.7)	ทุกครั้ง
1. วัตถุประสงค์ ส่วนผสมต่างๆและภาชนะบรรจุ				
1.1 มีการคัดเลือก	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
1.3 การเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	125 (91.9)	11 (8.1)	0 (0)	ทุกครั้ง
1.4 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. กระบวนการผลิต				
2.1 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	14 (10.3)	122 (89.7)	0 (0)	บางครั้ง
3. การควบคุมกระบวนการผลิต				
3.1 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
4. น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต				
4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของ กระทรวงสาธารณสุข	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	ไม่เป็น
4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ ถูกสุขลักษณะ	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
5. น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต				
5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของ กระทรวงสาธารณสุข	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	ไม่เป็น
5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ ถูกสุขลักษณะ	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6. ผลិតภัณฑ์				
6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งใน ลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
การสุขาภิบาล	(65.0)	(14.6)	(17.4)	ทุกครั้ง
1. น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่ เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะที่ เหมาะสม	84 (61.8)	52 (38.2)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก	110 (80.9)	26 (19.1)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
4. ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม				
4.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง	125 (91.9)	0 (0)	11 (8.1)	ทุกครั้ง
4.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด	87 (64.0)	38 (27.9)	11 (8.1)	ทุกครั้ง
4.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ใช้ปฏิบัติงาน	99 (72.8)	26 (19.1)	11 (8.1)	ทุกครั้ง
4.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง	91 (66.9)	0 (0)	45 (33.1)	ทุกครั้ง
4.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด	91 (66.9)	0 (0)	45 (33.1)	ทุกครั้ง
4.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ใช้ปฏิบัติงาน	91 (66.9)	0 (0)	45 (33.1)	ทุกครั้ง
5. อ่างล้างมือบริเวณผลิต				
5.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	59 (43.4)	42 (30.9)	35 (25.7)	ทุกครั้ง
5.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด	59 (43.4)	42 (22.8)	35 (33.8)	ทุกครั้ง
5.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ใช้ปฏิบัติงาน	59 (43.4)	42 (22.8)	35 (33.8)	ทุกครั้ง
5.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม	59 (43.4)	42 (22.8)	35 (33.8)	ทุกครั้ง
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	(79.9)	(20.1)	(0.0)	ทุกครั้ง
1. มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ	113 (83.1)	23 (16.9)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำ ความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและอยู่ในสภาพที่ใช้งาน ได้	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่ เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อ แยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย	77 (56.6)	59 (43.4)	0 (0)	ทุกครั้ง
บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	(65.9)	(10.6)	(23.5)	ทุกครั้ง
1. ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่ เป็นโรค หรือพาหะของโรค ตามที่ระบุใน กฎกระทรวง (โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย โรค ติดยาเสพติด โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง โรค ผิวหนังที่น่ารังเกียจ)	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร				
2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด	122 (89.7)	14 (10.3)	0 (0)	ทุกครั้ง
2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่าง เหมาะสม	71 (52.2)	19 (14.0)	46 (33.8)	ทุกครั้ง
2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ	108 (79.4)	28 (20.6)	0 (0)	ทุกครั้ง
2.4 มือและเล็บต้องสะอาด	124 (91.2)	12 (8.8)	0 (0)	ทุกครั้ง
2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน	118 (86.8)	18 (13.2)	0 (0)	ทุกครั้ง
2.6 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่าง หนึ่งตามความจำเป็น	128 (94.1)	8 (5.9)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
3. มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร	0 (0)	31 (22.8)	105 (77.2)	ไม่เป็น
4. มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	ไม่เป็น

3. การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

การศึกษาเกี่ยวกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้คุณภาพของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร โดยการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เกี่ยวกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 8 กลุ่ม ใน 3 หัวข้อ คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุเครื่องหมายและฉลาก โดยใช้คำถามที่มีลักษณะประเมินค่า (rating scale) 3 ระดับ คือ ประเด็นการปฏิบัติ ในระดับตามมาตรฐานทุกครั้ง ตามมาตรฐานบางครั้ง ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ผลการวิเคราะห์หาค่าร้อยละประเด็นการปฏิบัติเปรียบเทียบกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.1. คุณลักษณะที่ต้องการ ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 69.8 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 7 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด ทราย ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด วัตถุเจือปนอาหาร หากมีการใช้วัตถุกันเสีย และวัตถุกันหืน ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด ร้อยละ 100.0 ต้องมีสีดีตามธรรมชาติของเครื่องแกงและส่วนประกอบที่ใช้ ต้องมีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของเครื่องแกงและส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด ร้อยละ 94.1 พบว่าไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางเคมี คือ ค่าเพอร์ออกไซด์, อะฟลาทอกซิน, ตะกั่ว, สารหนูทั้งหมด, ปรอท, แคดเมียม และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางจุลินทรีย์ คือ จุลินทรีย์ทั้งหมด, แซลมอนเนลลา, สแตฟฟีโลค็อกคัส ออเรียส, บาซิลลัส ซีเรียส,

คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์, เอสเชอริเชีย โคลิ, ยีสต์และรา และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด ร้อยละ 100.0 ตามลำดับ

3.2. การบรรจุ ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 2 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้งทั้งหมด คือ ภาชนะบรรจุสะอาด ปิดสนิท ป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่าที่ระบุในฉลาก ร้อยละ 100.0

3.3. เครื่องหมายและฉลาก ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มไม่ผลิตตามมาตรฐาน ร้อยละ 53.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 8 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ชื่อชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) ร้อยละ 100.0 ผลิตภัณฑ์ตามด้วยชื่อแอง ร้อยละ 85.3 ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้งหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ร้อยละ 75.0 พบว่าไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ วัน เดือน ปี ที่ทำ และ วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) ” วิธีทำเพื่อรับประทาน เลขสารบบอาหาร ร้อยละ 100.0 ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ เรียงจากมากไปน้อย ร้อยละ 58.1 น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือ กิโลกรัม ร้อยละ 35.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.6 การผลิตเครื่องแองให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
คุณลักษณะที่ต้องการ	(69.8)	(1.7)	(14.3)	ทุกครั้ง
1 ต้องมีสีดีตามธรรมชาติของเครื่องแองและส่วนประกอบที่ใช้	128 (94.1)	8 (5.9)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. ต้องมีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของเครื่องแองและส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด	128 (94.1)	8 (5.9)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด ทราย	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
ชิ้นส่วนหรือสิ่งปนเปื้อนจากสัตว์				

ตารางที่ 4.6 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
4. มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางเคมี คือ ค่าเพอร์ออกไซด์, อะฟลาทอกซิน, ตะกั่ว, สารหนู ทั้งหมด, ปรอท, แคดเมียม และพบไม่เกิน ปริมาณที่กำหนด	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	ไม่เป็น
5. วัตถุเจือปนอาหาร ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6. วัตถุเจือปนอาหาร หากมีการใช้วัตถุกันเสีย และวัตถุกันหืน ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณ ที่กฎหมายกำหนด	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
7. มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางจุลินทรีย์ คือ จุลินทรีย์ทั้งหมด, แซลโมเนลลา, สแต็ฟฟีโลค็อกคัส ออเรียส, บาซิลลัส ซีเรียส, คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ เอสเชอริเชีย โคลิ, ยีสต์และรา และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	ไม่เป็น
การบรรจุ	(100.0)	(0)	(0)	ทุกครั้ง
1. ภาชนะบรรจุสะอาด ปิดสนิท ป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่าที่ระบุในฉลาก	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
เครื่องหมายและฉลาก	(42.0)	(5.0)	(53.0)	ไม่เป็น
1. ชื่อผลิตภัณฑ์ตามด้วยชื่อแกง	116 (85.3)	12 (8.8)	8 (5.9)	ทุกครั้ง
2. ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณ เรียงจากมากไปน้อย	57 (41.9)	0 (0)	79 (58.1)	ไม่เป็น
3. ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.6 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
4. น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม	46 (33.8)	42 (30.9)	48 (35.3)	ไม่เป็น
5. วัน เดือน ปี ที่ทำ และ วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”	0 (0)	0 (0)	100.0 (136)	ไม่เป็น
6. วิธีทำเพื่อรับประทาน	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	ไม่เป็น
7. เลขสารบบอาหาร	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	ไม่เป็น
8. ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้งหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน	102 (75.0)	0 (0)	34 (25.0)	ทุกครั้ง

4. การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

การศึกษาเกี่ยวกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้คุณภาพของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร โดยการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มเกี่ยวกับการปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 8 กลุ่ม ใน 1 หัวข้อ คือ คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก โดยใช้คำถามที่มีลักษณะประเมินค่า (rating scale) 3 ระดับ คือประเด็นการปฏิบัติ ในระดับตามมาตรฐาน ทุกครั้ง ตามมาตรฐานบางครั้ง ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ผลการวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ประเด็นการปฏิบัติเปรียบเทียบกับการปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 89.9 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 8 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สะอาด ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นพลาสติกชนิดลามิเนต เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัส

โดยตรงกับอาหาร มีห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่ไม่ใช่อาหาร ร้อยละ 100.0 พบว่าไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ตามบัญชีหมายเลข 1 และ 2 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ร้อยละ 100.0

ตารางที่ 4.7 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	(89.9)	(0)	(11.1)	ทุกครั้ง
1 สะอาด	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
4. ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
5. มีผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ตามบัญชีหมายเลข 1 และ 2 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	ไม่

ตารางที่ 4.7 (ต่อ)

n = 136

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	ความหมาย
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
6. ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นพลาสติกชนิดลามิเนต เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
7. มีห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
8. ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
9. ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่สร้างขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่ไม่ใช่อาหาร	136 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

5. การสรุปและเปรียบเทียบการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแต่ละแห่ง

จากการศึกษาเกี่ยวกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้คุณภาพของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร โดยการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 8 กลุ่ม โดยใช้คำถามที่มีลักษณะประเมินค่า (rating scale) 3 ระดับ คือประเด็นการปฏิบัติในระดับตามมาตรฐานทุกครั้ง ตามมาตรฐานบางครั้ง ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบประเด็นการปฏิบัติตามมาตรฐาน ในหัวข้อหลักมาวิเคราะห์แยกรายกลุ่มทั้ง 8 กลุ่ม ดังรายละเอียดแต่ละแห่ง ดังต่อไปนี้

5.1 การสรุปการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแต่ละแห่ง

5.1.1 การปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคีธรรมบ้านนาเยะใต้

สัมภาษณ์สมาชิกที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 31 ราย ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง ร้อยละ 90.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 และในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อ พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ร้อยละ 100.0

2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ ร้อยละ 100.0 แต่พบว่า ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก ร้อยละ 100.0

3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 4.8 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคีธรรมบ้านนาเยะใต้

n = 31

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
มาตรฐานอาหารปลอดภัย	(90.0)	(10.0)	(0)	ทุกครั้ง
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	(100.0)	(0)	(0)	ทุกครั้ง
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	31 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	31 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	31 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

n = 31

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
4. การสุขาภิบาล	31 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	31 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ	31 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้า เกษตร	(66.7)	(33.3)	(0)	ทุกครั้ง
1. คุณลักษณะที่ต้องการ	31 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. การบรรจุ	31 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. เครื่องหมายและฉลาก	0 (0)	31 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์	(100.0)	(0)	(0)	ทุกครั้ง
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจาก พลาสติก	31 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

5.1.2 การปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรักษาคดองเส สัมภาษณ์สมาชิกจำนวน 26 ราย ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง ร้อยละ 90.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 และในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อ พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ร้อยละ 100.0

2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ ร้อยละ 100.0 แต่พบว่า ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก ร้อยละ 100.0

3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 4.9 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรรักษ์คลองเส

n = 26

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
มาตรฐานอาหารปลอดภัย	(90.0)	(10.0)	(0)	ทุกครั้ง
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	(100.0)	(0)	(0)	ทุกครั้ง
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	26 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	26 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	26 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
4. การสุขาภิบาล	26 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	26 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ	26 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร	(66.7)	(33.3)	(0)	ทุกครั้ง
1. คุณลักษณะที่ต้องการ	26 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.9 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรักษัคลองเส

n = 26

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
2. การบรรจุ	26 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. เครื่องหมายและฉลาก	0 (0)	26 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์	(100.0)	(0)	(0)	ทุกครั้ง
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	26 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

5.1.3 การปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทรายเพชร สัมภาษณ์สมาชิก จำนวน 12 ราย ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง ร้อยละ 70.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ร้อยละ 100.0 ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การสุขาภิบาลบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ร้อยละ 100.0

2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ ร้อยละ 100.0 แต่พบว่า ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก ร้อยละ 100.0

3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 4.10 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทรายเพชร

n = 12

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
มาตรฐานอาหารปลอดภัย	(70.0)	(30.0)	(0)	ทุกครั้ง
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	(66.7)	(33.3)	(0)	ทุกครั้ง
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	12 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	12 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	12 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
4. การสุขาภิบาล	0 (0)	136 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	12 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ	0 (0)	12 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้า	(66.7)	(0)	(33.3)	ทุกครั้ง
เกษตร)	
1. คุณลักษณะที่ต้องการ	12 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. การบรรจุ	12 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. เครื่องหมายและฉลาก	0 (0)	12 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์	100.0	0	0	ทุกครั้ง
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	12 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

5.1.4 การปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะขวัญ สัมภาษณ์สมาชิกจำนวน 14 ราย ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง ร้อยละ 75.1 เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

1) **มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 76.2 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ร้อยละ 100.0 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ร้อยละ 57.1 ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การสุขาภิบาล ร้อยละ 100.0

2) **การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ ร้อยละ 100.0 แต่พบว่า ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ เครื่องหมายและฉลาก ร้อยละ 100.0

3) **การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 4.11 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะขวัญ

n = 14

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
มาตรฐานอาหารปลอดภัย	(75.1)	(14.3)	(10.0)	ทุกครั้ง
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	(76.2)	(23.8)	(0)	ทุกครั้ง
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	14 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	14 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	14 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
4. การสุขาภิบาล	0 (0)	14 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง

ตารางที่ 4.11 (ต่อ)

n = 14

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	14 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ	8 (57.1)	6 (42.9)	0 (0)	ทุกครั้ง
การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้า เกษตร	(66.7)	(0)	(33.3)	ทุกครั้ง
1. คุณลักษณะที่ต้องการ	14 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. การบรรจุ	14 (0)	0 (0)	0 (100.0)	ทุกครั้ง
3. เครื่องหมายและฉลาก	0 (0)	0 (0)	14 (100.0)	ไม่เป็น
การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์	(100.0)	(0)	(0)	ทุกครั้ง
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจาก พลาสติก	14 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

5.1.5 การปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองเตล สัมภาษณ์สมาชิก
จำนวน 8 ราย ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง ร้อยละ 60.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละ
มาตรฐาน พบว่า

1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ร้อยละ 100.0 ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การสุขาภิบาลบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ร้อยละ 100.0

2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง ร้อยละ 33.4 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ การบรรจุ ร้อยละ 100.0 ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ ร้อยละ 100.0 แต่พบว่า ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ เครื่องหมายและฉลาก ร้อยละ 100.0

3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 4.12 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองเต

n = 8

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
มาตรฐานอาหารปลอดภัย	(60.0)	(30.0)	(10.0)	ทุกครั้ง
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	(66.7)	(33.3)	(0)	ทุกครั้ง
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	8 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	8 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	8 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
4. การสุขาภิบาล	0 (0)	8 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	8 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ	0 (0)	8 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร	(33.3)	(33.4)	(33.3)	บางครั้ง
1. คุณลักษณะที่ต้องการ	0 (0)	8 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง

ตารางที่ 4.12 (ต่อ)

n = 8

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
2. การบรรจุ	8 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. เครื่องหมายและฉลาก	0 (0)	0 (0)	8 (100.0)	ไม่เป็น
การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์	100.0	0	0	ทุกครั้ง
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	8 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

5.1.6 การปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งหนองควาย สัมภาษณ์
สมาชิกจำนวน 15 ราย ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง ร้อยละ 70.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ร้อยละ 100.0 ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การสุขาภิบาลบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ร้อยละ 100.0

2) การผลิตเครื่องแก้วให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ ร้อยละ 100.0 แต่พบว่า ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ เครื่องหมายและฉลาก ร้อยละ 100.0

3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 4.13 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งหนองควาย

n = 15

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
มาตรฐานอาหารปลอดภัย	(70.0)	(20.0)	(10.0)	ทุกครั้ง
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	(66.7)	(33.3)	0	ทุกครั้ง
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	15 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	15 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	15 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
4. การสุขาภิบาล	0 (0)	15 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	15 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ	0 (0)	15 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้า	(66.7)	(0)	(33.3)	ทุกครั้ง
เกษตรกร				
1. คุณลักษณะที่ต้องการ	15 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. การบรรจุ	15 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. เครื่องหมายและฉลาก	0 (0)	0 (0)	15 (100.0)	ไม่เป็น
การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์	(100.0)	(0)	(0)	ทุกครั้ง
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	15 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

5.1.7 การปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านควนจำปา สัมภาษณ์สมาชิกจำนวน 11 ราย ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง ร้อยละ 60.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 50.0 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต ร้อยละ 100.0 ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ร้อยละ 100.0 แต่พบว่าไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ การสุขาภิบาล ร้อยละ 100.0

2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ ร้อยละ 100.0 ปฏิบัติตามมาตรฐาน บางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก ร้อยละ 100.0

3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 4.14 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านควนจำปา

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่เป็น	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
มาตรฐานอาหารปลอดภัย	(60.0)	(20.0)	(20.0)	ทุกครั้ง
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	(50.0)	(16.7)	(33.3)	ทุกครั้ง
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	11 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	11 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	11 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

n = 11

ตารางที่ 4.14 (ต่อ)

n = 11

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่เป็น จำนวน (ร้อยละ)	
4. การสุขาภิบาล	0 (0)	0 (0)	11 (100.0)	ไม่เป็น
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	0 (0)	11 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ	0 (0)	11 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร	67.7	33.3	0	ทุกครั้ง
1. คุณลักษณะที่ต้องการ	11 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. การบรรจุ	116 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. เครื่องหมายและฉลาก	0 (0)	11 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์	100.0	0	0	ทุกครั้ง
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	11 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

5.1.8 การปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแหลมดิน สัมภาษณ์สมาชิกจำนวน 19 ราย ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง ร้อยละ 90.0 เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 และในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อ พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ร้อยละ 100.0

2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 66.7 และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ ร้อยละ 100.0 แต่พบว่า ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก ร้อยละ 100.0

3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 100.0 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 4.15 การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแหลมดิน

n = 19

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	บางครั้ง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่ จำนวน (ร้อยละ)	
มาตรฐานอาหารปลอดภัย	(90.0)	(10.0)	(0)	ทุกครั้ง
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	(100.0)	(0)	(0)	ทุกครั้ง
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	19 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	19 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	19 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
4. การสุขาภิบาล	19 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	19 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ	19 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร	66.7	33.3	0	ทุกครั้ง
1. คุณลักษณะที่ต้องการ	19 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

n = 19

ประเด็นการปฏิบัติ	ระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน			ความหมาย
	ทุกครั้ง	บางครั้ง	ไม่	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
2. การบรรจุ	19 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง
3. เครื่องหมายและฉลาก	0 (0)	19 (100.0)	0 (0)	บางครั้ง
การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์	100.0	0	0	ทุกครั้ง
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	19 (100.0)	0 (0)	0 (0)	ทุกครั้ง

5.2 การเปรียบเทียบและความพร้อมการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแต่ละแห่ง

จากการศึกษาเกี่ยวกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้คุณภาพโดยการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 8 กลุ่ม โดยใช้คำถามที่มีลักษณะประเมินค่า (rating scale) 3 ระดับ คือ ประเด็นการปฏิบัติ ในระดับตามมาตรฐานทุกครั้ง ตามมาตรฐานบางครั้ง ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ผลการวิเคราะห์การปฏิบัติตามมาตรฐานเปรียบเทียบทั้ง 8 กลุ่ม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

5.2.1 การเปรียบเทียบการปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตามมาตรฐานแต่ละด้าน

โดยการวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) เพื่อให้เห็นความแตกต่างทางสถิติ โดยเปรียบเทียบการปฏิบัติตามมาตรฐานแต่ละด้าน คือ 1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) 2) มาตรฐานสินค้าเกษตร 3) มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทั้ง 8 กลุ่ม พบว่า ไม่มีความแตกต่างในแต่ละกลุ่ม แต่ระหว่างกลุ่มด้านมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และ มาตรฐานสินค้าเกษตร มีค่าเบี่ยงเบน 0.000 ซึ่งน้อยกว่า 0.05 ดังนั้นจึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าแต่ละกลุ่มแตกต่างกัน ส่วนมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีค่าเบี่ยงเบน 1.000 ซึ่งมากกว่า 0.05 ดังนั้นจึงยอมรับ H_0 แสดงว่าแต่ละกลุ่มไม่แตกต่างกัน เนื่องจากการปฏิบัติของแต่ละ

กลุ่มจะเหมือนกัน แต่ระหว่างกลุ่มปฏิบัติด้านมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และมาตรฐานสินค้าเกษตรไม่เหมือนกัน

ตารางที่ 4.16 การเปรียบเทียบการปฏิบัติของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตามมาตรฐานแต่ละด้าน

n = 136

มาตรฐาน	ความสัมพันธ์	Mean Square	ค่า F	Sig
Primary GMP	ภายในกลุ่ม	0.482	5.996E3	0.000
	ระหว่างกลุ่ม	0.00	-	-
	ทั้งหมด	-	-	-
สินค้าเกษตร	ภายในกลุ่ม	0.232	4.664E3	0.000
	ระหว่างกลุ่ม	0.00	-	-
	ทั้งหมด	-	-	-
บรรจุภัณฑ์	ภายในกลุ่ม	0.000	0.000	1.000
	ระหว่างกลุ่ม	0.00	-	-
	ทั้งหมด	-	-	-

5.2.2 ความพร้อมในการรองรับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของแต่ละกลุ่ม การปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทั้ง 8 กลุ่ม เมื่อดูความพร้อมในการรองรับมาตรฐาน โดยพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคีธรรมบ้านนาเยะใต้ พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 90.0 ยกเว้น การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง

2) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรักษาศลองเส พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 90.0 ยกเว้น การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง

3) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทรายเพชร พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 70.0 ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อ การสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน

4) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านเกาะขวัญ พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 75.7 ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อ การสุขาภิบาล ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน

5) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านคลองเต ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 60.0 ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อ การสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อคุณลักษณะที่ต้องการ ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง ส่วนหัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน

6) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านทุ่งหนองควาย พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 70.0 ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อ การสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน

7) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านควนจำปา พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 60.0 ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง การสุขาภิบาล ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง

8) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านแหลมดิน พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ร้อยละ 90.0 ยกเว้น การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง

ตารางที่ 4.17 ความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของแต่ละกลุ่ม

n = 136

กลุ่ม	ร้อยละการปฏิบัติตามมาตรฐาน (มากที่สุด)				สรุปผล
	มาตรฐาน อาหาร ปลอดภัย	Primary GMP	มาตรฐาน สินค้า	มาตรฐาน บรรจุภัณฑ์	
1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สามัคคีธรรมบ้านนาเยะ ใต้	90.0 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	ปรับปรุงเล็กน้อย - เครื่องหมายและฉลาก

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

n = 136

กลุ่ม	ร้อยละการปฏิบัติตามมาตรฐาน (มากที่สุด)					สรุปผล
	มาตรฐาน อาหาร ปลอดภัย	Primary GMP	มาตรฐาน สินค้า	มาตรฐาน บรรจุภัณฑ์		
2. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร รักษ์คลองเส	90.0 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	ปรับปรุงเล็กน้อย - เครื่องหมายและฉลาก	
3. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านทรายเพชร	70.0 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	ปรับปรุง - การสุขาภิบาล บุคลากรและ สุขลักษณะผู้ปฏิบัติ - เครื่องหมายและฉลาก	
4. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านเกาะขวัญ	75.1 ทุกครั้ง	76.2 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	ปรับปรุง - การสุขาภิบาล - เครื่องหมายและฉลาก	
5. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านคลองเด	60.0 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	33.4 บางครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	ปรับปรุง - การสุขาภิบาล บุคลากรและ สุขลักษณะผู้ปฏิบัติ - เครื่องหมายและฉลาก	
6. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านทุ่งหนองควาย	70.0 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	ปรับปรุง - การสุขาภิบาล บุคลากรและ สุขลักษณะผู้ปฏิบัติ - เครื่องหมายและฉลาก	
7. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านควนจำปา	60.0 ทุกครั้ง	50.0 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	ปรับปรุง - การสุขาภิบาล การ บำรุงรักษาและการทำความสะอาด สะอาด บุคลากรและ สุขลักษณะผู้ปฏิบัติ - เครื่องหมายและฉลาก	
8. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านแหลมดิน	90.0 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	66.7 ทุกครั้ง	100.0 ทุกครั้ง	ปรับปรุงเล็กน้อย - เครื่องหมายและฉลาก	

6. ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

การศึกษาเกี่ยวกับการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราชให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยการสัมภาษณ์ความคิดเห็นของสมาชิกเกี่ยวกับปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านใน 4 ด้าน คือมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ ปัญหาและความต้องการการพัฒนา ด้านอื่นๆ โดยใช้คำถามที่มีลักษณะประเมินค่า (rating scale) 5 ระดับ คือระดับความสำคัญของปัญหาและความต้องการการพัฒนา ในระดับมากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด ไม่มี ผลการวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัญหาและความต้องการเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดให้ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

6.1 ปัญหาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ผลการวิจัยพบว่า ปัญหาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยในแต่ละประเด็น มีดังนี้

6.1.1 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) พบว่าในภาพรวมสมาชิกมีปัญหาด้านมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.67$, S.D. = 1.037) เมื่อพิจารณาแต่ละหัวข้อย่อย พบปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง คือ การสุขาภิบาล ($\bar{X} = 3.07$, S.D. = 1.137) การควบคุมกระบวนการผลิต ($\bar{X} = 2.94$, S.D. = 1.002) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ($\bar{X} = 2.88$, S.D. = 1.704) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ($\bar{X} = 2.51$, S.D. = 1.633) อยู่ในระดับน้อย คือ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ($\bar{X} = 2.38$, S.D. = 0.860) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 2.21$, S.D. = 1.170) ตามลำดับ

6.1.2 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร พบว่าในภาพรวมสมาชิกมีปัญหาด้านการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.00$, S.D. = 1.191) เมื่อพิจารณาแต่ละหัวข้อย่อย พบปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ ($\bar{X} = 3.26$, S.D. = 1.660) การบรรจุ ($\bar{X} = 2.92$, S.D. = 1.399) เครื่องหมายและฉลาก ($\bar{X} = 2.84$, S.D. = 1.049) ตามลำดับ

6.1.3 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ พบว่าในภาพรวมสมาชิกมีปัญหาด้านการปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.62$, S.D. = 1.328) เมื่อพิจารณา

แต่ละหัวข้อย่อย พบปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง คือ คุณภาพหรือมาตรฐานภาษาฉบับบรรจุ ($\bar{X} = 2.62, S.D. = 1.328$)

6.1.4 ปัญหาด้านอื่นๆ พบว่าในภาพรวมสมาชิกมีปัญหาด้านอื่นๆ อยู่ในระดับน้อย ($\bar{X} = 2.43, S.D. = 0.851$) เมื่อพิจารณาแต่ละหัวข้อย่อย พบปัญหาอยู่ในระดับมาก คือ การตลาด ($\bar{X} = 3.80, S.D. = 1.264$) เงินทุน ($\bar{X} = 3.62, S.D. = 1.573$) พบปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง คือ วัสดุ อุปกรณ์ ($\bar{X} = 2.74, S.D. = 1.476$) วัตถุดิบ ($\bar{X} = 2.67, S.D. = 1.180$) พบปัญหาอยู่ในระดับน้อย คือ การบันทึกและเก็บข้อมูล ($\bar{X} = 2.41, S.D. = 1.352$) ความรู้ ($\bar{X} = 2.38, S.D. = 1.173$) การบริหารจัดการ ($\bar{X} = 2.31, S.D. = 1.238$) พบปัญหาอยู่ในระดับน้อยที่สุด คือ แรงงาน ($\bar{X} = 1.93, S.D. = 0.956$) ตามลำดับ ส่วนปัญหาอื่นๆ ไม่มี

ตารางที่ 4.18 ปัญหาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

n = 136

ประเด็น	ระดับของปัญหา						\bar{X}	S.D.	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มี			
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
1. มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)							2.67	1.037	ปานกลาง
1.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	15 (11.0)	36 (26.5)	15 (11.0)	28 (20.6)	22 (16.2)	20 (14.7)	2.51	1.633	ปานกลาง
1.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	0 (0)	9 (6.6)	57 (41.9)	47 (34.6)	22 (16.2)	1 (0.7)	2.38	0.860	น้อย
1.3 การควบคุมกระบวนการผลิต	1 (0.7)	50 (36.8)	35 (25.7)	41 (30.2)	8 (5.9)	1 (0.7)	2.94	1.002	ปานกลาง
1.4 การสุขาภิบาล	27 (19.8)	8 (5.9)	50 (36.8)	50 (36.8)	0 (0)	1 (0.7)	3.07	1.137	ปานกลาง
1.5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	43 (31.6)	8 (5.9)	12 (8.8)	51 (37.5)	7 (5.2)	15 (11.0)	2.88	1.704	ปานกลาง

ตารางที่ 4.18 (ต่อ)

n = 136

ประเด็น	ระดับของปัญหา						\bar{X}	S.D.	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มี			
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
1.6 บุคลากรและ ศูนย์กลาง ผู้ปฏิบัติงาน	0 (0)	9 (6.6)	64 (47.1)	29 (21.3)	15 (11.0)	19 (14.0)	2.21	1.170	น้อย
2. การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตาม มาตรฐานสินค้าเกษตร							3.00	1.191	ปาน กลาง
2.1 คุณลักษณะที่ต้องการ	57 (41.9)	6 (4.4)	18 (13.2)	26 (19.1)	28 (20.6)	1 (0.7)	3.26	1.660	ปาน กลาง
2.2 การบรรจุ	23 (16.9)	27 (19.9)	32 (23.5)	25 (18.4)	28 (20.6)	1 (0.7)	2.92	1.399	ปาน กลาง
2.3 เครื่องหมายและฉลาก	19 (14.0)	5 (3.7)	49 (36.0)	62 (45.6)	0 (0)	1 (0.7)	2.84	1.049	ปาน กลาง
3. การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์							2.62	1.328	ปาน กลาง
3.1 คุณภาพหรือมาตรฐาน ภาชนะบรรจุ	18 (13.2)	21 (15.4)	16 (11.8)	53 (39.0)	28 (20.6)	0 (0)	2.62	1.328	ปาน กลาง
4. ปัญหาด้านอื่นๆ							2.43	0.851	น้อย
4.1 เงินทุน	69 (50.7)	7 (5.1)	19 (14.1)	22 (16.2)	18 (13.2)	1 (0.7)	3.62	1.573	มาก
4.2 วัตถุดิบ	12 (8.8)	22 (16.2)	31 (22.8)	52 (38.2)	18 (13.2)	1 (0.7)	2.67	1.180	ปาน กลาง
4.3 ความรู้	15 (11.0)	6 (4.4)	18 (13.2)	75 (55.1)	20 (14.7)	2 (1.6)	2.38	1.173	น้อย
4.4 แรงงาน	0 (0)	10 (7.4)	25 (18.4)	48 (35.3)	51 (37.5)	2 (1.5)	1.93	0.956	น้อย ที่สุด
4.5 วัสดุ อุปกรณ์	14 (10.3)	34 (25.0)	33 (24.3)	29 (21.2)	10 (7.4)	16 (11.8)	2.74	1.476	ปาน กลาง

ตารางที่ 4.18 (ต่อ)

n = 136

ประเด็น	ระดับของปัญหา						\bar{X}	S.D.	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มี			
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
4.6 การบริหารจัดการ	3 (2.1)	19 (14.0)	39 (28.7)	48 (35.3)	10 (7.4)	17 (12.5)	2.31	1.238	น้อย
4.7 การตลาด	58 (42.6)	20 (14.7)	41 (30.1)	9 (6.6)	6 (4.4)	2 (1.6)	3.80	1.264	มาก
4.8 การบันทึกและเก็บ ข้อมูล	15 (11.0)	6 (4.4)	40 (29.4)	49 (36.0)	11 (8.2)	15 (11.0)	2.41	1.352	น้อย
4.9 อื่นๆ ระบุ	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	0.00	0.000	ไม่มี

6.2 ความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ผลการวิจัยพบว่า ความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ในแต่ละประเด็น มีระดับความต้องการ ดังนี้

6.2.1 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) พบว่าในภาพรวมสมาชิกมีความต้องการด้านมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.15$, S.D. = 0.883) เมื่อพิจารณาแต่ละหัวข้อย่อย พบความต้องการอยู่ในระดับมาก คือ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ($\bar{X} = 3.60$, S.D. = 0.905) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ($\bar{X} = 3.40$, S.D. = 1.373) พบความต้องการอยู่ในระดับปานกลาง คือ การสุขาภิบาล ($\bar{X} = 3.18$, S.D. = 1.276) การควบคุมกระบวนการผลิต ($\bar{X} = 3.04$, S.D. = 1.057) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ($\bar{X} = 2.86$, S.D. = 1.200) และการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ($\bar{X} = 2.82$, S.D. = 1.475) ตามลำดับ

6.2.2 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร พบว่าในภาพรวมสมาชิกมีความต้องการด้านการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.79$, S.D. = 0.945) เมื่อพิจารณาแต่ละหัวข้อย่อย พบความต้องการอยู่ในระดับมาก คือ

คุณลักษณะที่ต้องการ ($\bar{X} = 3.99$, S.D. = 1.022) การบรรจุ ($\bar{X} = 3.68$, S.D. = 1.009) พบความต้องการอยู่ในระดับปานกลาง คือ คือ เครื่องหมายและฉลาก ($\bar{X} = 3.17$, S.D. = 1.034)

6.2.3 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ พบว่าในภาพรวมสมาชิกมีความต้องการด้านการการปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.30$, S.D. = 1.231) เมื่อพิจารณาแต่ละหัวข้อย่อย พบปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง คือ คุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุ ($\bar{X} = 3.30$, S.D. = 1.231)

6.2.4 ด้านอื่นๆ พบว่าในภาพรวมสมาชิกมีความต้องการพัฒนาด้านอื่นๆ อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.85$, S.D. = 0.581) เมื่อพิจารณาแต่ละหัวข้อย่อย พบความต้องการอยู่ในระดับมากที่สุด คือ การตลาด ($\bar{X} = 4.24$, S.D. = 0.962) อยู่ในระดับมาก คือ เงินทุน ($\bar{X} = 3.92$, S.D. = 0.879) วัสดุ อุปกรณ์ ($\bar{X} = 3.41$, S.D. = 1.036) อยู่ในระดับปานกลาง คือ การบันทึกและเก็บข้อมูล ($\bar{X} = 3.10$, S.D. = 1.299) วัตถุดิบ ($\bar{X} = 3.08$, S.D. = 0.951) ความรู้ ($\bar{X} = 2.84$, S.D. = 0.863) การบริหารจัดการ ($\bar{X} = 2.79$, S.D. = 1.026) อยู่ในระดับน้อย คือ แรงงาน ($\bar{X} = 2.41$, S.D. = 1.071) ตามลำดับ ส่วนความต้องการอื่นๆ ไม่มี

ตารางที่ 4.19 ความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

		ระดับความต้องการการพัฒนา						n = 136		
ประเด็น		มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มี	\bar{X}	S.D.	ความหมาย	
		ที่สุด	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน				จำนวน
		(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)				
1. มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)							3.15	0.883	ปานกลาง	
1.1	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	37 (27.2)	32 (23.5)	36 (26.5)	11 (8.1)	19 (14.0)	1 (0.7)	3.40	1.373	มาก
1.2	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	22 (16.2)	52 (38.2)	50 (36.8)	11 (8.1)	0 (0)	1 (0.7)	3.60	0.905	มาก
1.3	การควบคุมกระบวนการผลิต	23 (16.9)	6 (4.4)	62 (45.6)	44 (32.4)	0 (0)	1 (0.7)	3.04	1.057	ปานกลาง

ตารางที่ 4.19 (ต่อ)

n = 136

ประเด็น	ระดับความต้องการการพัฒนา						\bar{X}	S.D.	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มี			
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
1.4 การสุขาภิบาล	31 (22.8)	28 (20.6)	13 (9.6)	63 (46.3)	0 (0)	1 (0.7)	3.18	1.276	ปาน กลาง
1.5 การบำรุงรักษาและการ ทำความสะอาด	23 (16.9)	32 (23.5)	14 (10.3)	33 (24.3)	33 (24.3)	1 (0.7)	2.82	1.475	ปาน กลาง
1.6 บุคลากรและ สัญลักษณ์ ผู้ปฏิบัติงาน	8 (5.9)	43 (31.6)	28 (20.6)	37 (27.2)	19 (14.0)	1 (0.7)	2.86	1.200	ปาน กลาง
2. การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตาม มาตรฐานสินค้าเกษตร							3.79	0.945	มาก
2.1 คุณลักษณะที่ต้องการ	61 (44.9)	19 (14.0)	52 (38.2)	3 (2.2)	0 (0)	1 (0.7)	3.99	1.022	มาก
2.2 การบรรจุ	27 (20.0)	63 (46.3)	24 (17.6)	21 (15.4)	0 (0)	1 (0.7)	3.68	1.009	มาก
2.3 เครื่องหมายและฉลาก	31 (22.8)	58 (42.6)	25 (18.5)	21 (15.4)	0 (0)	1 (0.7)	3.71	1.034	ปาน กลาง
3. การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์							3.30	1.231	ปาน กลาง
3.1 คุณภาพหรือมาตรฐาน ภาชนะบรรจุ	38 (27.9)	14 (10.3)	36 (26.5)	47 (34.6)	1 (0.7)	0 (0)	3.30	1.231	ปาน กลาง
4. ความต้องการการพัฒนา ด้าน อื่นๆ							2.85	0.581	ปาน กลาง
4.1 เงินทุน	35 (25.7)	45 (33.2)	54 (39.7)	1 (0.7)	0 (0)	1 (0.7)	3.92	0.879	มาก
4.2 วัตถุดิบ	20 (14.7)	4 (2.9)	81 (59.6)	30 (22.1)	0 (0)	1 (0.7)	3.08	0.951	ปาน กลาง

ตารางที่ 4.19 (ต่อ)

n = 136

ประเด็น	ระดับความต้องการการพัฒนา						\bar{X}	S.D.	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มี			
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
4.3 ความรู้	8 (5.9)	17 (12.5)	56 (41.2)	55 (40.4)	0 (0)	0 (0)	2.84	0.863	ปาน กลาง
4.4 แรงงาน	4 (2.9)	9 (6.6)	65 (47.9)	20 (14.7)	37 (27.2)	1 (0.7)	2.41	1.071	น้อย
4.5 วัสดุ อุปกรณ์	22 (16.2)	45 (33.1)	37 (27.2)	31 (22.8)	1 (0.7)	0 (0)	3.41	1.036	มาก
4.6 การบริหารจัดการ	3 (2.2)	38 (27.9)	35 (25.7)	49 (36.0)	10 (7.5)	1 (0.7)	2.79	1.026	ปาน กลาง
4.7 การตลาด	65 (47.8)	53 (39.1)	7 (5.1)	9 (6.6)	1 (0.7)	1 (0.7)	4.24	0.962	มาก ที่สุด
4.8 การบันทึกและเก็บ ข้อมูล	15 (11.0)	47 (34.6)	37 (27.2)	12 (8.8)	23 (16.9)	2 (1.5)	3.10	1.299	ปาน กลาง
4.9 อื่นๆ ระบุ	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	136 (100.0)	0.00	0.000	ไม่มี

บทที่ 5

สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ผู้วิจัยนำเสนอประเด็นสำคัญ โดยจำแนกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1. สรุปการวิจัย

1.1 วัตถุประสงค์

1.1.1 เพื่อศึกษาสภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1.1.2 เพื่อศึกษากระบวนการผลิตเครื่องแกงตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1.1.3 เพื่อศึกษาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1.1.4 เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1.1.5 เพื่อศึกษาปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

1.2 วิธีดำเนินการวิจัย

1.2.1 ประชากร ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกง อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช 8 กลุ่ม จำนวน 184 ราย

1.2.2 ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างของการวิจัยในครั้งนี้ ใช้สูตรกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างของ Taro Yamane (1973) โดยให้มีความเชื่อมั่นร้อยละ 95 จะได้ตัวอย่างจำนวน 136 ราย ของประชากรในแต่ละกลุ่ม จากนั้นใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย โดยใช้การจับฉลาก

1.2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและลักษณะของเครื่องมือการวิจัย ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ประกอบด้วย 5 ตอน ซึ่งมีทั้งคำถามปลายเปิด

1.2.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยออกไป สัมภาษณ์เกษตรกรกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 136 ราย ระหว่าง วันที่ 1 มิถุนายน ถึง 31 กรกฎาคม 2562

1.2.5 การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการนำแบบสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างมา ตรวจสอบความสมบูรณ์ จัดทำรหัสข้อมูล แล้ววิเคราะห์ข้อมูล โดยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป โดยใช้สถิติ ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ค่าต่ำสุด (Minimum) และค่าสูงสุด (Maximum) ค่าความแปรปรวน (Variance) สำหรับวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น

1.3 ผลการวิจัย

1.3.1 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ใน อำเภอลำพราณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช

1) **ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล** พบว่า สมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่ มีอายุเฉลี่ย 53.98 ปี จบการศึกษาประถมศึกษา จำนวนสมาชิกในครอบครัวส่วนใหญ่ 3-4 คน

2) **ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ** สมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่ประกอบอาชีพภาคการเกษตร ปลูกพืช มีร้อยละ 20.6 ประกอบอาชีพอื่นนอกภาคเกษตร ส่วนใหญ่ค้าขาย มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือนที่เป็นแรงงานเกษตร ส่วนใหญ่ 1-2 คน ร้อยละ 73.5 จำนวนแรงงานจ้างเฉลี่ยครอบครัวละ 0.08 คน พื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมดเฉลี่ย 14.57 ไร่ พื้นที่ของตนเองร้อยละ 91.2 ภาระหนี้สินในครัวเรือน เฉลี่ย 168,000.00 บาท และที่มาของหนี้สินด้านการเกษตรกรส่วนใหญ่มาจากกองทุนหมู่บ้านและธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร รายได้จากการขายผลผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา เฉลี่ย 124,436.24 บาท รายจ่ายในการผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา ค่าจ้างแรงงาน เฉลี่ย 948.53 บาท ค่าวัสดุ เฉลี่ย 5,588.24 บาท ค่าอุปกรณ์ดำเนินงาน (เครื่องมือ เครื่องจักร) เฉลี่ย 2,205.88 บาท รวมรายจ่ายเฉลี่ย 8,742.65 บาท/ปี

3) **ข้อมูลทางสังคม** พบว่า ไม่มีตำแหน่งทางสังคมในชุมชน ร้อยละ 72.8 ส่วนใหญ่มีตำแหน่งอื่นๆ คือ อาสาสมัครสาธารณสุข การเป็นสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นกลุ่มเกษตรกร ระยะเวลาที่เข้าเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน เฉลี่ย 4.48 ปี รายได้จากการเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในรอบปีที่ผ่านมา เฉลี่ย 1,902.54 บาท แบ่งเป็นส่วนแบ่งการผลิต เฉลี่ย 1,084.56 บาท ส่วนแบ่งการขาย เฉลี่ย 411.76 บาท และเงินปันผลประจำปี เฉลี่ย 416.51 บาท ส่วนการได้รับความรู้หรือผ่านการอบรม ร้อยละ 100.0 ส่วนใหญ่ได้รับความรู้เรื่องวิธีการผลิตเครื่องแกง รองลงมา คือ มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

4) **แหล่งและความถี่การได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร** พบว่า แบบบุคคล ความถี่ในการได้รับความรู้ นานๆ ครั้ง ได้รับประจำ คือ เจ้าหน้าที่

ส่งเสริมการเกษตร แบบกลุ่ม ความถี่ในการได้รับความรู้ นานๆ ครั้ง ได้รับความรู้ คือ การประชุม แบบมวลชน ความถี่ในการได้รับความรู้ คือ ไม่เคย ส่วนใหญ่ได้รับความรู้จากอินเทอร์เน็ต

1.3.2 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) พบว่า

1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 12 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง 11 ประเด็น คือ 1) สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล ไม่มีฝุ่นควันทมาก ผิดปกติ ไม่มีวัตถุอันตราย ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์ ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว 2) อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน จากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน ท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว ส่วนสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือ สัมผัสอาหาร พบว่า ผลิตตามมาตรฐาน บางครั้ง

2) เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 4 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ทั้งหมด คือ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย ง่ายแก่การทำความสะอาด พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด

3) การควบคุมกระบวนการผลิต ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 12 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ 1) วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆและภาชนะบรรจุ มีการคัดเลือก มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด การเก็บรักษาอย่างเหมาะสม 2) กระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน 3) การควบคุมกระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม 4) น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ แต่ไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข 5) น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ มีการขนย้าย การเก็บ

รักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ แต่ไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีคุณภาพหรือมาตรฐาน เป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข 6) ผลิตรัณฑ์ พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตรัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งใน ลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย

4) การสุขาภิบาล ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 13 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ น้ำที่ใช้ ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก มีภาชนะสำหรับใส่ ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และ สะอาด อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด อ่างล้างมือบริเวณผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อยู่ในสภาพที่ใ้ งานได้ และสะอาด มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม

5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิต ตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 3 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุก ครั้งทั้งหมด คือ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ มีการ เก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดง ชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย

6) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิต ตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 9 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุก ครั้ง คือ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรค หรือพาหะของโรค ตามที่ระบุ ในกฎกระทรวง (โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย โรคติดเชื้อเฉียบพลัน โรคพิษสุราเรื้อรัง โรค เถ้าช้าง โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ) ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร สวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น มือและเล็บต้องสะอาด แต่งกายสะอาด สวมถุงมือหรือผ้า กันเปื้อนสะอาด ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ไม่สวมใส่เครื่องประดับ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ใน บริเวณผลิตอย่างเหมาะสม พบว่าไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใด แสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต

1.3.3 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร พบว่า

1) **คุณลักษณะที่ต้องการ** ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 7 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด ทราย ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด วัตถุเจือปนอาหาร หากมีการใช้วัตถุกันเสียและวัตถุกันหืน ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด ต้องมีสีดีตามธรรมชาติของเครื่องแกงและส่วนประกอบที่ใช้ ต้องมีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของเครื่องแกงและส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด พบว่าไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือมีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางเคมี คือ ค่าเพอร์ออกไซด์, อะฟลาทอกซิน, ตะกั่ว, สารหนูทั้งหมด, ปรอท, แคดเมียม และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางจุลินทรีย์ คือ จุลินทรีย์ทั้งหมด, แซลโมเนลลา, สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส, บาซิลลัส ซีเรียส, คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์, เอสเชอริเชีย โคลิ, ยีสต์และรา และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด

2) **การบรรจุ** ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 2 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้งทั้งหมด คือ ภาชนะบรรจุสะอาด ปิดสนิท ป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่าที่ระบุในฉลาก

3) **เครื่องหมายและฉลาก** ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มไม่ผลิตตามมาตรฐาน เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 8 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ชื่อชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) ผลิตภัณฑ์ตามด้วยชื่อแ่ง ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้งหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน พบว่าไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ วัน เดือน ปี ที่ทำ และวัน เดือน ปี ที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) วิธีทำเพื่อรับประทาน เลขสารบบอาหาร ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ เรียงจากมากไปน้อย น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม

1.3.4 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ พบว่า

คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก พบว่า ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 8 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สะอาด ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นพลาสติกชนิดลามิเนต เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร มีห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือ

วัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่สร้างขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่ไม่ใช่อาหาร พบว่าไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ตามบัญชีหมายเลข 1 และ 2 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

1.3.5 การปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 8 กลุ่ม พบว่า

1) มาตรฐานการผลิตกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคีธรรมบ้านนาเยะใต้ จำนวน 31 คน ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

(1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) การผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อ พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด และบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ

(2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ แต่พบว่า ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก

(3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

2) มาตรฐานการผลิตกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรั้งคลองเส จำนวน 26 คน ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

(1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) การผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อ พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด และบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ

(2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ แต่พบว่า ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก

(3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

3) **มาตรฐานการผลิตกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทรายเพชร** จำนวน 12 คน ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

(1) **มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)** การผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ

(2) **การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ แต่พบว่า ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก

(3) **การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

4) **มาตรฐานการผลิตกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะขวัญ** จำนวน 14 คน ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

(1) **มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การสุขาภิบาล

(2) **การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ แต่พบว่า ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ เครื่องหมายและฉลาก

(3) **การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

5) **มาตรฐานการผลิตกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองเล** จำนวน 8 คน ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

(1) **มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษา

และการทำความสะอาด ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ

(2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ การบรรจุ ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ ร้อยละ 100.0 แต่พบว่า ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ เครื่องหมายและฉลาก

(3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

6) มาตรฐานการผลิตกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านทุ่งหนองควาย จำนวน 15 คน ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

(1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ

(2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ แต่พบว่า ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ เครื่องหมายและฉลาก

(3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

7) มาตรฐานการผลิตกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านควนจำปา จำนวน 11 คน ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

(1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ แต่พบว่าไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ การสุขาภิบาล

(2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก

(3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง
 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

8) มาตรฐานการผลิตกลุ่มแม่บ้านบ้านแหลมดิน จำนวน 19 คน ปฏิบัติตาม
 มาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละมาตรฐาน พบว่า

(1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) การผลิตตามมาตรฐานทุก
 ครั้ง และในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 6 ข้อ พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต
 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา
 และการทำความสะอาด และบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ

(2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีการผลิตตาม
 มาตรฐานทุกครั้ง และเมื่อพิจารณาในแต่ละหัวข้อย่อยทั้ง 3 ข้อพบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ
 คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ แต่พบว่า ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ เครื่องหมายและฉลาก

(3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง
 ข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

**1.3.6 การเปรียบเทียบการปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้าน
 เกษตรกร** พบว่า การปฏิบัติของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตามมาตรฐานแต่ละด้าน โดยการวิเคราะห์
 ความแปรปรวน (ANOVA) เพื่อให้เห็นความแตกต่างทางสถิติ โดยเปรียบเทียบการปฏิบัติตาม
 มาตรฐานแต่ละด้าน คือ 1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) 2) มาตรฐานสินค้าเกษตร 3)
 มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทั้ง 8 กลุ่ม พบว่า ไม่มีความแตกต่างในแต่
 ละกลุ่ม แต่ระหว่างกลุ่มด้านมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และ มาตรฐานสินค้าเกษตร
 มีค่าเบี่ยงเบน 0.000 ซึ่งน้อยกว่า 0.05 ดังนั้นจึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าแต่ละกลุ่มแตกต่างกัน ส่วน
 มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีค่าเบี่ยงเบน 1.000 ซึ่งมากกว่า 0.05 ดังนั้นจึงยอมรับ H_0 แสดงว่าแต่ละกลุ่ม
 ไม่แตกต่างกัน เนื่องจากการปฏิบัติของแต่ละกลุ่มจะเหมือนกัน แต่ระหว่างกลุ่มปฏิบัติด้าน
 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และ มาตรฐานสินค้าเกษตรไม่เหมือนกัน และพบว่าผล
 การปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยแต่ละกลุ่ม มีรายละเอียด ดังนี้

1) กลุ่มแม่บ้านสามัคคีธรรมบ้านนาเยะใต้ พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตาม
 มาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมาย
 และฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง

สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพร้อมขอการรับรองมาตรฐานการผลิตขั้นต้น
 (Primary GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตร โดยปรับปรุงเพียงเล็กน้อย ในหัวข้อเครื่องหมายและฉลาก
 และมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

2) *กลุ่มแม่บ้านรัษฎกคลองเส* พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง

สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพร้อมขอการรับรองมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตร โดยปรับปรุงเพียงเล็กน้อย ในหัวข้อเครื่องหมายและฉลาก และมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

3) *กลุ่มแม่บ้านบ้านทรายเพชร* พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อการสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน

สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องปรับปรุงก่อนขอการรับรองมาตรฐานมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อการสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก

4) *กลุ่มแม่บ้านบ้านเกาะขวัญ* พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อ การสุขาภิบาล ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน

สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องปรับปรุงก่อนขอการรับรองมาตรฐานมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อการสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก

5) *กลุ่มแม่บ้านบ้านคลองเต* พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อ การสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อคุณลักษณะที่ต้องการ ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง ส่วนหัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน

สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องปรับปรุงก่อนขอการรับรองมาตรฐานมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อการสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อคุณลักษณะที่ต้องการ เครื่องหมายและฉลาก

6) *กลุ่มแม่บ้านบ้านทุ่งหนองควาย* ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อ การสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน

สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องปรับปรุงก่อนขอการรับรองมาตรฐาน มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อการสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก

7) กลุ่มแม่บ้านบ้านบ้านควนจำปา พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง การสุขาภิบาล ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง

สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องปรับปรุงก่อนขอการรับรองมาตรฐาน มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อการสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก

8) กลุ่มแม่บ้านบ้านบ้านแหลมดิน พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง

สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพร้อมขอการรับรองมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตร โดยปรับปรุงเพียงเล็กน้อย ในหัวข้อเครื่องหมายและฉลาก และมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

1.3.6 ปัญหาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) พบว่า ปัญหาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความรุนแรงของปัญหาระดับปานกลาง จำนวน 4 หัวข้อ คือ การสุขาภิบาล การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ความรุนแรงของปัญหาระดับน้อย จำนวน 2 หัวข้อ คือ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ตามลำดับ

2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร พบว่า ปัญหาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความรุนแรงของปัญหาระดับปานกลาง จำนวนทั้ง 3 หัวข้อ คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ตามลำดับ

3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ พบว่า ปัญหาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความรุนแรงของปัญหาระดับปานกลาง คือ คุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุ

4) ปัญหาด้านอื่นๆ พบว่า ปัญหาในภาพรวมระดับน้อย และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความรุนแรงของปัญหาระดับมาก คือ การตลาด และเงินทุน มีความรุนแรงของปัญหาระดับปานกลาง คือ วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ความรุนแรงของปัญหาระดับน้อย คือ มีการบันทึกและเก็บข้อมูล ความรู้ และการบริหารจัดการ ความรุนแรงของปัญหาระดับน้อยที่สุด คือ แรงงาน ส่วนปัญหาอื่นๆ ไม่มี

1.3.7 ความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) พบว่า ความต้องการการพัฒนาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการในการพัฒนาระดับมาก จำนวน 2 หัวข้อ คือ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต และสถานที่ตั้งและอาคารผลิต มีความต้องการในการพัฒนาระดับปานกลาง จำนวน 4 หัวข้อ คือ การสุขาภิบาล การควบคุมกระบวนการผลิต บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน และการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ตามลำดับ

2) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร พบว่า ความต้องการการพัฒนาในภาพรวมระดับมาก และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการในการพัฒนาระดับปานกลาง จำนวนทั้ง 2 หัวข้อ คือ คุณลักษณะที่ต้องการ และการบรรจุ มีความต้องการในการพัฒนาระดับปานกลาง จำนวนทั้ง 1 หัวข้อ คือ เครื่องหมายและฉลาก ตามลำดับ

3) การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ พบว่า ในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการในการพัฒนาระดับปานกลาง คือ คุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุ

4) ความต้องการด้านอื่นๆ พบว่า ความต้องการการพัฒนาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการในการพัฒนาระดับมากที่สุด คือ การตลาด มีความต้องการในการพัฒนาระดับมาก คือ เงินทุน และวัสดุ อุปกรณ์ มีความต้องการในการพัฒนาระดับปานกลาง คือ การบันทึกและเก็บข้อมูล วัตถุดิบ ความรู้ และการบริหารจัดการ มีความต้องการในการพัฒนาระดับน้อย คือ แรงงาน ส่วนปัญหาอื่นๆ ไม่มี

2 อภิปรายผล

ผลการศึกษาเรื่อง การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย มีประเด็นที่น่าสนใจอภิปราย ดังนี้

2.1 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ในอำเภอ ถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช

2.1.1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล ผลการศึกษา พบว่า สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ส่วนใหญ่อายุเฉลี่ย 53.98 ปี จบการศึกษาประถมศึกษา จำนวนสมาชิกในครอบครัวส่วนใหญ่ 3-4 คน สอดคล้องกับผลการวิจัยของ พงณา พรหมเพศ (2555, น. 41-42) ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า เกษตรกรกลุ่มแปรรูปส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ส่วนใหญ่จบชั้นประถมศึกษา อายุอยู่ในช่วง 41-50 สอดคล้องกับ นริสา เหลาะคูวิ (2553, น. 3) ศึกษาเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแกงกลุ่มแม่บ้านปากคู อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่าสมาชิกกลุ่มแม่บ้านส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุในหมู่บ้าน สอดคล้องกับ ทศนีย์ เชาว์วิเศษ (2555, น. 49) ศึกษาเรื่อง แนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนสนามคลีมะม่วงส่งออก ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่าสมาชิกร้อยละ 46.7 มีสมาชิกในครัวเรือน 4 คน สอดคล้องกับ ปานทิพย์ วงษ์แก้ว (2556, น. 75) ศึกษาเรื่อง ศักยภาพการผลิตข้าวของสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนตามระบบเกษตรดีที่เหมาะสมในเขตที่ราบเชิงเขา จังหวัดพิษณุโลก พบว่าสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนที่ผลิตข้าวตามระบบการเกษตรดีที่เหมาะสม ร้อยละ 50.0 มีสมาชิกในครัวเรือน 4 คน จะเห็นได้ว่าเกษตรกรที่รวมกลุ่มแปรรูปอาหารส่วนใหญ่จะเป็นเพศหญิง อายุเฉลี่ยเกิน 50 ปีซึ่งได้ทำงานหลักคือการทำสวนลดลง มีเวลาเพิ่มขึ้นพร้อมที่จะรวมกลุ่มประกอบอาชีพเสริม เกษตรกรส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับประถมศึกษา ทั้งนี้อาจเป็นเพราะเกษตรกรส่วนใหญ่จบการศึกษาภาคบังคับและด้วยการคมนาคมในยุคก่อนทำให้มีความลำบากในการเดินทาง สามารถศึกษาได้เฉพาะในโรงเรียนใกล้บ้าน เกษตรกรรุ่นใหม่ ที่จบการศึกษาในระดับสูงขึ้นไปได้เข้ามาร่วมกลุ่มจะทำให้มีกำลังความรู้ในการพัฒนากลุ่มยิ่งขึ้น จำนวนสมาชิกในครอบครัวส่วนใหญ่ 4 คน ตามหลักการส่งเสริมการคุมกำเนิด ส่งเสริมให้มีลูกแค่ 2 คน

2.1.2 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ ผลการศึกษา พบว่าสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพภาคการเกษตร ปลูกพืช มีร้อยละ 20.6 ประกอบอาชีพอื่นนอกภาคเกษตร ส่วนใหญ่ค้าขาย มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือนที่เป็นแรงงานเกษตร ส่วนใหญ่ 1-2 คน ร้อยละ 73.5 จำนวนแรงงานจ้างเฉลี่ยครอบครัวละ 0.08 คน พื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมดเฉลี่ย 14.57 ไร่ พื้นที่ของตนเองร้อยละ 91.2 ภาระหนี้สินในครัวเรือน เฉลี่ย 168,000.00 บาท และที่มาของหนี้สินด้านการเกษตรกรส่วนใหญ่มาจากกองทุนหมู่บ้านและธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร รายได้จากการขายผลผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา เฉลี่ย 124,436.24 บาท รายจ่ายในการผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา ค่าจ้างแรงงาน เฉลี่ย 948.53 บาท ค่าวัสดุ เฉลี่ย 5,588.24 บาท ค่า

อุปกรณ์ดำเนินงาน (เครื่องมือ เครื่องจักร) เฉลี่ย 2,205.88 บาท รวมรายจ่ายเฉลี่ย 8,742.65 บาท/ปี สอดคล้องกับผลการวิจัยของ พงณา พรหมเทศ (2555, น. 42-43) ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่าเกษตรกรกลุ่มแปรรูปส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำสวน รายได้ 10,000 – 15,000 บาท/เดือน สอดคล้องกับ บุญเดือน กอกลจันทร์ (2555, น. 35) ศึกษาเรื่อง การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนอำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่าร้อยละ 90.5 ประกอบอาชีพทำการเกษตร สอดคล้องกับ สุภัท สุขสุคนธ์ (2555, น. 56) ศึกษาเรื่อง การมีส่วนร่วมของสมาชิกในกิจกรรมวิสาหกิจชุมชน ในอำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่ารายได้จากอาชีพหลัก กลุ่มระดับดี ในหนึ่งครัวเรือน พบว่าสมาชิกส่วนใหญ่ร้อยละ 40.7 มีรายได้ระหว่าง 100,001-200,000 บาทต่อปี กลุ่มระดับปานกลาง ในหนึ่งครัวเรือน พบว่า สมาชิกร้อยละ 34.3 มีรายได้ ระหว่าง 100,001-200,000 บาทต่อปี จะเห็นได้ว่าเกษตรกรที่รวมกลุ่มแปรรูปอาหาร ส่วนใหญ่มีอาชีพหลักคือทำสวน เพราะอำเภอถ้าพรรณราส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกร และอาชีพนอกภาคการเกษตร คือ ค้าขาย เพราะอำเภอถ้าพรรณราห่างไกลจากตัวจังหวัด ในตัวอำเภอไม่มีห้างสรรพสินค้า ทำให้มีการจัดซื้อสินค้าอุปโภค บริโภคขนาดเล็กในร้านโชห่วยในหมู่บ้าน แรงงานภาคการเกษตรส่วนใหญ่จะเป็น พ่อ แม่ ส่วนลูกอยู่ในวัยเรียนหรือทำงานในเมือง โรงงาน และต่างจังหวัด แรงงานส่วนใหญ่ใช้แรงงานในครัวเรือน พื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมดประมาณ 15 ไร่ต่อครัวเรือน ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ของตนเอง มีเกษตรกรจำนวนน้อยมากที่มีพื้นที่ทำการเกษตรขนาดใหญ่เกิน 100 ไร่ ส่วนใหญ่จะมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการเกษตรด้วยตัวเองสำหรับการดำรงชีพของสมาชิกในครัวเรือน แต่กรณีเกษตรกรอายุเกิน 60 ปีขึ้นไป จะมอบที่ดินทำกินให้ลูกหลาน มีเพียงบางส่วนที่เหลือสำหรับยังชีพ ภาระหนี้สินในหลักหมื่นจะกู้จากกองทุนหมู่บ้านเพื่อใช้จ่ายในช่วงฉุกเฉิน และกู้จากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรในวงเงินหลักแสนเพื่อจัดซื้อสินทรัพย์ทางการเกษตร รายได้เฉลี่ยประมาณ 10,000 บาทต่อเดือนต่อครัวเรือน รายจ่ายทางการเกษตรส่วนใหญ่เป็นวัสดุทางการเกษตร แต่ในปีที่ราคาผลผลิตทางการเกษตรตกต่ำมาก จะไม่มีการจัดซื้อวัสดุทางการเกษตร

2.1.3 ข้อมูลทางสังคม ผลการศึกษา พบว่า ร้อยละ 72.8 ส่วนใหญ่มีตำแหน่งอื่นๆ คือ อาสาสมัครสาธารณสุข การเป็นสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นกลุ่มเกษตรกร ระยะเวลาที่เข้าเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน เฉลี่ย 4.48 ปี รายได้จากการเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในรอบปีที่ผ่านมา เฉลี่ย 1,902.54 บาท แบ่งเป็นส่วนแบ่งการผลิต เฉลี่ย 1,084.56 บาท ส่วนแบ่งการขาย เฉลี่ย 411.76 บาท และเงินปันผลประจำปี เฉลี่ย 416.51 บาท ส่วนการได้รับความรู้หรือผ่านการอบรม ร้อยละ 100.0 ส่วนใหญ่ได้รับความรู้เรื่องวิธีการผลิตเครื่องแกง รองลงมาคือ มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) สอดคล้องกับ ปานทิพย์ วงษ์แก้ว (2556, น. 76))

ศึกษาเรื่อง ศักยภาพการผลิตข้าวของสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนตามระบบเกษตรดีที่เหมาะสมในเขตที่ราบเชิงเขา จังหวัดพิษณุโลก พบว่าสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนที่ผลิตข้าวตามระบบการเกษตรดีที่เหมาะสม ทั้งหมด เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกร จะเห็นได้ว่าสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่ไม่มีตำแหน่งทางสังคมในชุมชน เกิดการรวมตัวกันโดยสมัครใจเพื่อให้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ของครัวเรือน และมีการรวมตัวมากยิ่งขึ้นเมื่อรัฐบาลสนับสนุนให้งบประมาณส่งเสริมกลุ่มในโครงการ 9101 ตามรอยเท้าพ่อ ภายใต้ร่มพระบารมี เพื่อการพัฒนาการเกษตรอย่างยั่งยืน และโครงการไทยนิยมยั่งยืน รายได้จากกลุ่มมีทั้งสมาชิกที่ผลิต ขาย และปันผลประจำปี ประมาณ 160 บาทต่อเดือน ซึ่งถือว่าไม่มากแต่เกษตรกรในกลุ่มยังมีรายได้การขายผลผลิตทางการเกษตรซึ่งเป็นวัตถุดิบในการผลิตเครื่องแกง และได้รับประทานเครื่องแกงที่สะอาดและมีรสชาติที่ต้องการของคนในชุมชน และลดเวลาในการประกอบอาหาร เพราะในปัจจุบันคนส่วนใหญ่มีเวลาในการประกอบอาหารน้อยลง ส่วนการได้รับความรู้หรือผ่านการอบรม สมาชิกกลุ่มแม่บ้านส่วนใหญ่ได้รับความรู้เรื่องวิธีการผลิตเครื่องแกง รองลงมา คือ มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ซึ่งเป็นความรู้พื้นฐานที่สำคัญในการแปรรูปเครื่องแกง และควรเพิ่มหัวข้อมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ ให้เพียงพอกับการดำเนินการผลิตสำหรับขอการรับรองมาตรฐาน และส่งเสริมให้สมาชิกมีความตระหนักรู้ในการผลิตตามมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2.1.4 แหล่งและความถี่การได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้าน

เกษตรกร ผลการศึกษา พบว่า แหล่งและความถี่การได้รับความรู้แบบบุคคล ความถี่ในการได้รับความรู้ นานๆ ครั้ง ได้รับประจำ คือ เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร แบบกลุ่ม ความถี่ในการได้รับความรู้ นานๆ ครั้ง ได้รับประจำ คือ การประชุม แบบมวลชน ความถี่ในการได้รับความรู้ คือ ไม่เคยส่วนใหญ่ได้รับความรู้จากอินเทอร์เน็ต สอดคล้องกับ บุญเดือน กอกุลจันทร์ (2555, น. 32) ศึกษาเรื่อง การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน อำเภอคอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่าร้อยละ 100.0 หารับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชนจากเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร สอดคล้องกับ ปานทิพย์ วงษ์แก้ว (2556, น. 78) ศึกษาเรื่อง ศักยภาพการผลิตข้าวของสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนตามระบบเกษตรดีที่เหมาะสมในเขตที่ราบเชิงเขา จังหวัดพิษณุโลก พบว่าสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนที่ผลิตข้าวตามระบบเกษตรดีที่เหมาะสม ได้รับความรู้ข่าวสารทางการเกษตรจากแหล่งความรู้ต่างๆ เป็นประจำ/บ่อยๆ จากเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร ร้อยละ 59.2 จะเห็นได้ว่าเกษตรกรได้รับข้อมูลข่าวสารจากการจัดการฝึกอบรมความรู้ต่าง ๆ รวมทั้งการได้รับข้อมูลข่าวสารจากเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรของภาครัฐในพื้นที่ เพราะกรมส่งเสริมการเกษตรมีนโยบายส่งเสริมอาชีพและการรวมกลุ่ม ประกอบกับภาครัฐมีงบประมาณสนับสนุนกลุ่มอาชีพในการประกอบอาชีพเสริมด้านการเกษตร ตามโครงการ 9101 ตามรอยเท้าพ่อ ภายใต้ร่มพระบารมี เพื่อการพัฒนาการเกษตรอย่าง

ยั่งยืน และโครงการไทยนิยมยั่งยืน ทำให้เกิดการรวมกลุ่มและพัฒนากลุ่มเพื่อประกอบอาชีพเสริมมากขึ้น ส่วนการสื่อสารแบบกลุ่มที่ได้ผลมากที่สุด คือ การประชุม เพราะในหมู่บ้านมีการประชุมประจำเดือน เพื่อชี้แจงข้อราชการและหน่วยงานมีช่องทางได้อธิบายและถ่ายทอดความรู้ซึ่งเป็นประโยชน์กับคนในชุมชน เกษตรกรไม่ค่อยได้รับการสื่อสารแบบมวลชน ยกเว้นทางช่องทางอินเทอร์เน็ต เพราะตอนนี้เกษตรกรในชนบทสามารถเข้าถึงอินเทอร์เน็ตมือถือ บ้านและอินเทอร์เน็ต ประชากรสามารถรับข้อมูลจากภาครัฐผ่านช่องทางไลน์ เฟสบุค และหาความรู้เพิ่มเติมได้

2.2. มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

2.2.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ผลการศึกษา พบว่า ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อย พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ 1) สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ ไม่มีวัตถุอันตราย ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์ ไม่มีน้ำขังและและสกปรก มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว 2) อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน จากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน ท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว ส่วนสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือ สัมผัสอาหาร พบว่า ผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง สอดคล้องกับ วสววิ พิชัย และคณะ (2551, น. 24) ศึกษาเรื่อง การประยุกต์ใช้วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในโรงงานแปรรูป ปลาข้าว กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาร้าบองสมุนไพรครุฑ พบว่า หมวดที่ 1 สุขลักษณะ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต พบสิ่งที่สอดคล้องในเกณฑ์ดี 5 ข้อ ได้แก่ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานที่เลี้ยงสัตว์ บริเวณผลิตอาหารแยกจากที่อยู่อาศัย มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอและไม่มีที่สะสมวัสดุมีพิษ และมีพื้นที่เพียงพอในการผลิต และมีการจัดบริเวณผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานผลิต สอดคล้องกับ ชมพูนุช โสมาลัย และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงบักขี้ได้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า สถานที่ผลิตเครื่องแกงสมุนไพร ตรีแม่เอ๊ย เป็นสถานที่ผลิตขนาดเล็ก มีการผลิตเครื่องแกงแบบอุตสาหกรรมครอบครัว สถานที่ผลิตเครื่องแกงควรปรับปรุงการจัดการสุขลักษณะและสุขาภิบาลสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิต เนื่องจากอาคารผลิตไม่มีมุ้งลวดกันแมลง บริเวณผลิตค่อนข้างแคบ การจัดเก็บของไม่มีระเบียบ มีสัตว์เลี้ยงบริเวณที่ผลิต สอดคล้องกับ นริสา เหลาะควิ (2553, น. 4) ศึกษาเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแกงกลุ่มแม่บ้านปากคู อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ลักษณะของโรงเรือนหลังคาสังกะสี ผนังด้านข้างเป็นสังกะสี ช่องว่างระหว่าง

หลังคาที่บังแสงซึ่งด้วยตาข่ายที่ใช้ในการเกษตร ซึ่งไม่แข็งแรงพอที่จะกันนกและแมลงบินผ่านได้ บริเวณพื้นมีช่องว่างให้หนูผ่านเข้าออก จะเห็นได้ว่า มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้นหัวข้อย่อยสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือ สัมผัสอาหาร เพราะสถานที่ตั้งและอาคารผลิตของกลุ่มส่วนใหญ่ตั้งบริเวณศาลาหมู่บ้านซึ่งเป็นอาคารแบบเปิด หรือกั้นห้องแยกแต่ไม่มีม่านหรือตาข่ายกันประตู ทำให้ไม่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตได้

2.2.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ผลการศึกษา พบว่า ปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย แยกการทำความสะดวก พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด สอดคล้องกับ วสววิ พิชัย และคณะ (2551, น. 24) ศึกษาเรื่องการประยุกต์ใช้วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในโรงงานแปรรูป ปลายั วิทยาลัยผลิตภัณฑ ปลายั บัองสมุนไพรรูแหวน พบว่า หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต พบสิ่งที่สอดคล้องในเกณฑ์ดี 3 ข้อ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอยู่ในสภาพดี ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิมทนต่อการกัดกร่อน และมีจำนวนเพียงพอจะเห็นได้ว่า มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง เพราะทางกลุ่มใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เป็นสแตนเลส และพลาสติก ไม่เป็นสนิม ทำความสะดวกได้ง่าย และมีการทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน

2.2.3 การควบคุมกระบวนการผลิต ผลการศึกษา พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 12 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ 1) วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆและภาชนะบรรจุ มีการคัดเลือก มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด การเก็บรักษาอย่างเหมาะสม 2) กระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานบางครั้ง คือ ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน 3) การควบคุมกระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม 4) น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ แต่ไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข 5) น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ แต่ไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีคุณภาพหรือมาตรฐาน

เป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข 6) ผลลัพธ์ พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย สอดคล้องกับ ชมพูนุช โสมาลี และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้ เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า กระบวนการผลิตไม่มีการเติมสารกันเสีย น้ำใช้ในสถานที่ผลิตสำหรับล้างวัตถุดิบจะเป็นน้ำประปาและน้ำที่ใช้สัมผัสกับอาหารจะเป็นที่ใช้ในการบริโภค จะเห็นได้ว่า มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อการควบคุมกระบวนการผลิต ทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง แต่มีข้อต้องปรับปรุง ซึ่งปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง คือ ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เพราะมีการวางวัตถุดิบและขนย้ายบนพื้นในบางขั้นตอนการผลิต และที่ไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานได้เลย คือ น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข และน้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข เพราะทางกลุ่มไม่ได้มีการส่งน้ำและน้ำแข็งตรวจสอบคุณภาพกับห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เนื่องจากระยะทางในการขนส่งไกลและต้นทุนในการวิเคราะห์

2.2.4 การสุขาภิบาล ผลการศึกษา พบว่า ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 13 ประเด็น พบว่า ผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม **ห้องส้วม** และ**อ่างล้างมือหน้าห้องส้วม** มีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ใช้ปฏิบัติงาน มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ใช้ปฏิบัติงาน ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด **อ่างล้างมือบริเวณผลิต** พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด มีจำนวนเพียงพอกับผู้ใช้ปฏิบัติงาน อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม สอดคล้องกับ วราวี พิชัย และคณะ (2551, น. 24) ศึกษาเรื่อง การประยุกต์ใช้วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในโรงงานแปรรูป ปลายี่สาร กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลายี่สารบั้งสมุนไพรเหว พบว่า หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล พบสิ่งที่สอดคล้องในเกณฑ์ที่ 4 ข้อ ได้แก่ น้ำที่ใช้ภายในการผลิตเป็นน้ำสะอาด ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง อยู่ในสภาพใช้งานได้และสะอาด มีจำนวน

เพียงพอกับคนงาน พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด 2 ข้อ ได้แก่ ไม่มีอ่างล้างมือและน้ำยาฆ่าเชื้อโรคบริเวณหน้าห้องน้ำ จะเห็นได้ว่า มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อการสุขาภิบาลทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง แต่มีข้อต้องปรับปรุง ซึ่งปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง บางกลุ่มไม่มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต ไม่มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อยู่ในสภาพที่ไม่พร้อมใช้งานได้ มีจำนวนไม่เพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน และอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เหมาะสม หากทางกลุ่มติดตั้งอ่างล้างมือบริเวณผลิตพร้อมจัดหาสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน ก็จะมีความพร้อมด้านสุขาภิบาล

2.2.5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผลการศึกษา พบว่า ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 3 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้งทั้งหมด คือ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นส่วนและปลอดภัย จะเห็นได้ว่า มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ซึ่งจะต้องควบคุมการวางแผน ปฏิบัติและตรวจติดตามอย่างสม่ำเสมอ

2.2.6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ผลการศึกษา พบว่า ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 9 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรค หรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง (โรคเรื้อรัง วัณโรคในระยะอันตราย โรคติดเชื้อเสียด โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง โรคผิวหนังที่นารังเกียจ) ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร สวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น มือและเล็บต้องสะอาด แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ไม่สวมใส่เครื่องประดับ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม พบว่าไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต จะเห็นได้ว่า มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ที่ต้องปรับปรุงจากการไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต ต้องจัดทำป้ายคำแนะนำป้ายเตือนสำหรับผู้ปฏิบัติและผู้ไม่เกี่ยวข้องปฏิบัติตนในพื้นที่ผลิต

2.3 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

2.3.1 คุณลักษณะที่ต้องการ ผลการศึกษา พบว่า ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 7 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด ทราย ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด วัตถุเจือปนอาหาร หากมีการใช้วัตถุกันเสียและวัตถุกันหืน ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด ต้องมีสีดีตามธรรมชาติของเครื่องแกงและส่วนประกอบที่ใช้ ต้องมีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของเครื่องแกงและส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด พบว่าไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางเคมี คือ ค่าเพอร์ออกไซด์, อะฟลาทอกซิน, ตะกั่ว, สารหนูทั้งหมด, ปรอท, แคดเมียม และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางจุลินทรีย์ คือ จุลินทรีย์ทั้งหมด, แซลโมเนลลา, สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส, บาซิลลัส ซีเรียส, คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์, เอสเชอริเชีย โคลิ, ยีสต์และรา และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด สอดคล้องกับ ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ (2551, น. 12) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงบักขี้ได้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า กระบวนการผลิตไม่มีการเติมสารกันเสีย ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีลักษณะเนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีการเติมสารกันเสีย จะเห็นได้ว่าการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อคุณลักษณะที่ต้องการ ทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ที่ต้องปรับปรุงจากการไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางเคมี และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด เพราะทางกลุ่มไม่ได้มีการส่งผลิตภัณฑ์วิเคราะห์ทางเคมี กับห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เนื่องจากกระยะทางในการขนส่งไกลและต้นทุนในการวิเคราะห์

2.3.2 การบรรจุ ผลการศึกษา พบว่า ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 2 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้งทั้งหมด คือ ภาชนะบรรจุสะอาด ปิดสนิท ป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่าที่ระบุในฉลาก จะเห็นได้ว่าการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อการบรรจุ ทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง

2.3.3 เครื่องหมายและฉลาก ผลการศึกษา พบว่า ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มไม่ผลิตตามมาตรฐาน เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 8 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ ชื่อชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) ผลิตภัณฑ์ตามด้วยชื่อแกง ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้งหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน พบว่าไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ วัน เดือน ปี

ที่ทำ และ วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)” วิธีทำเพื่อรับประทาน เลขสารบบอาหาร ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ เรียงจากมากไปน้อย น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม สอดคล้องกับชมพูนุช โสมาลี และคณะ (2551, น. 13) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และปีอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงปักษ์ใต้ เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น: กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้งและเครื่องแกงส้ม พบว่า รายละเอียดผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์เครื่องแกงปักษ์ใต้ ประกอบด้วย ชื่อผลิตภัณฑ์ จะเห็นได้ว่า การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง ซึ่งมีหัวข้อต้องปรับปรุง คือ น้ำหนักสุทธิ ส่วนประกอบที่สำคัญ และชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้งหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ต้องออกแบบฉลากให้ระบุข้อความดังกล่าวแก่ผู้บริโภค และไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ วัน เดือน ปี ที่ทำ และ วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)” วิธีทำเพื่อรับประทาน และเลขสารบบอาหาร ซึ่งทางกลุ่มต้องตรวจวิเคราะห์หาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ และขอรับรองมาตรฐานการผลิตเบื้องต้น เพื่อขอหมายเลขทะเบียน อย. เพื่อให้ผ่านการตรวจ มีผลการรับรองระบุในฉลาก

2.4 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

2.4.1 คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ผลการศึกษาพบว่า ในภาพรวมสมาชิกกลุ่มมีการผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง เมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นย่อยทั้ง 8 ประเด็น พบว่าผลิตตามมาตรฐานทุกครั้ง คือ สะอาด ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นพลาสติกชนิดลามิเนต เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร มีห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่ไม่ใช่อาหาร พบว่าไม่ผลิตตามมาตรฐาน คือ มีผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ตามบัญชีหมายเลข 1 และ 2 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก จะเห็นได้ว่า การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ หัวข้อคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ทางกลุ่มมีปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ที่ต้องปรับปรุงจากการไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน คือ ผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ภาชนะบรรจุที่

ทำจากพลาสติก เพราะทางกลุ่มไม่ได้มีการส่งภาชนะบรรจุตรวจวิเคราะห์ทางเคมี เนื่องจากระยะทางในการขนส่งไกลและต้นทุนในการวิเคราะห์

2.5 การปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแต่ละแห่ง

การปฏิบัติของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตามมาตรฐานแต่ละด้าน โดยการวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) เพื่อให้เห็นความแตกต่างทางสถิติ โดยเปรียบเทียบการปฏิบัติตามมาตรฐานแต่ละด้าน คือ 1) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) 2) มาตรฐานสินค้าเกษตร 3) มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทั้ง 8 กลุ่ม พบว่า ไม่มีความแตกต่างในแต่ละกลุ่ม แต่ระหว่างกลุ่มด้านมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และ มาตรฐานสินค้าเกษตร มีค่าเบี่ยงเบน 0.000 ซึ่งน้อยกว่า 0.05 ดังนั้นจึงปฏิเสธ H_0 แสดงว่าแต่ละกลุ่มแตกต่างกัน ส่วนมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ มีค่าเบี่ยงเบน 1.000 ซึ่งมากกว่า 0.05 ดังนั้นจึงยอมรับ H_0 แสดงว่าแต่ละกลุ่มไม่แตกต่างกัน เนื่องจากการปฏิบัติของแต่ละกลุ่มจะเหมือนกัน แต่ระหว่างกลุ่มปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และ มาตรฐานสินค้าเกษตรไม่เหมือนกัน และพบว่าผลการปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยแต่ละกลุ่ม มีรายละเอียด ดังนี้

2.5.1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคีธรรมบ้านนาเยะใต้ ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพร้อมขอการรับรองมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตร โดยปรับปรุงเพียงเล็กน้อย ในหัวข้อเครื่องหมายและฉลากและมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

2.5.2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรั้งคดองเส ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพร้อมขอการรับรองมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตร โดยปรับปรุงเพียงเล็กน้อย ในหัวข้อเครื่องหมายและฉลากและมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

2.5.3 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทรายเพชร ในภาพรวมปฏิบัติตามมาตรฐานทุกครั้ง ยกเว้น มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หัวข้อการสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ ปฏิบัติตามมาตรฐานบางครั้ง การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน สรุป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องปรับปรุงก่อนขอการรับรองมาตรฐาน มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หัวข้อการสุขาภิบาล บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร หัวข้อเครื่องหมายและฉลาก

(Primary GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตร โดยปรับปรุงเพียงเล็กน้อย ในหัวข้อเครื่องหมายและฉลาก และมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

2.6 ปัญหาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

2.6.1 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ผลการศึกษา พบว่า ปัญหาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความรุนแรงของปัญหาระดับปานกลาง จำนวน 4 หัวข้อ คือ การสุขาภิบาล การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ความรุนแรงของปัญหาระดับน้อย จำนวน 2 หัวข้อ คือ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน จะเห็นได้ว่าปัญหาเรื่องมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน พบว่าทางกลุ่มยังมีปัญหา คือ การสุขาภิบาล การควบคุมกระบวนการผลิต การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ซึ่งต้องอาศัยงบประมาณและความรู้ในการแก้ไข ส่วนเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ไม่เป็นปัญหาของกลุ่ม ทางกลุ่มมีเพียงพอและปฏิบัติได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอยู่แล้ว

2.6.2 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผลการศึกษา พบว่า ปัญหาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความรุนแรงของปัญหาระดับปานกลาง จำนวนทั้ง 3 หัวข้อ คือ คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลากตามลำดับ จะเห็นได้ว่าปัญหาเรื่องการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ในภาพรวมระดับปานกลาง ยังไม่เป็นปัญหามากแต่สามารถพัฒนาได้ให้มีคุณภาพสินค้าที่ดีขึ้น ทั้งทางด้านคุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก โดยเฉพาะฉลากหากมีการปรับปรุงแก้ไขนอกจากปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าเกษตรแล้ว ยังใช้ประชาสัมพันธ์สินค้าได้อีกด้วย

2.6.3 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ ผลการศึกษา พบว่า ปัญหาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความรุนแรงของปัญหาระดับปานกลาง คือ คุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุ จะเห็นได้ว่าปัญหาเรื่องการปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ในภาพรวมระดับปานกลาง ยังไม่เป็นปัญหามากแต่สามารถพัฒนาได้ให้มีคุณภาพสินค้าที่ดีขึ้น โดยอาจจะพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ นอกเหนือจากพลาสติก

2.6.4 ปัญหาด้านอื่นๆ ผลการศึกษา ปัญหาในภาพรวมระดับน้อย และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความรุนแรงของปัญหาระดับมาก คือ การตลาด และเงินทุน มีความรุนแรงของปัญหาระดับปานกลาง คือ วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ความรุนแรงของปัญหาระดับน้อย คือ มีการบันทึกและเก็บข้อมูล ความรู้ และการบริหารจัดการ ความรุนแรงของปัญหาระดับน้อยที่สุด คือ

แรงงาน ส่วนปัญหาอื่นๆ ไม่มี จะเห็นได้ว่าปัญหาด้านอื่นๆ ในภาพรวมระดับน้อย แต่พบว่ามีความรุนแรงของปัญหาระดับมาก คือ การตลาด และเงินทุน ซึ่งหากมีการพัฒนามาตรฐานการผลิต สินค้า และบรรจุภัณฑ์ ก็จะต้องมีตลาดรองรับการขายกำลังการผลิตสินค้า ทางภาครัฐจึงต้องวางแผนการตลาดรองรับหากมีการพัฒนากลุ่มเพื่อขอรับรองมาตรฐาน และปัญหาเงินทุน บางกลุ่มขาดทุนลงทุนต้องมีการสนับสนุนงบประมาณสำหรับการการจัดตั้งกลุ่มเพื่อให้กลุ่มสามารถเริ่มต้นได้ สำหรับความรุนแรงของปัญหาระดับปานกลาง คือ วัสดุ อุปกรณ์ ปรับปรุงให้มีมาตรฐาน ทำความสะอาดง่าย และวัตถุดิบ ส่งเสริมให้มีการปลูกในหมู่บ้านเพื่อเพิ่มรายได้ และควบคุมคุณภาพ โดยการผลิตแบบไม่ใช่สารเคมี เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2.7 ความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

2.7.1 *มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)* ผลการศึกษา พบว่า ความต้องการการพัฒนาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการในการพัฒนาระดับมาก จำนวน 2 หัวข้อ คือ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต และสถานที่ตั้งและอาคารผลิต มีความต้องการในการพัฒนาระดับปานกลาง จำนวน 4 หัวข้อ คือ การสุขาภิบาล การควบคุมกระบวนการผลิต บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน และการบำรุงรักษาและการทำงานสะอาด ตามลำดับ จะเห็นได้ว่ามาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) มีความต้องการการพัฒนาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการในการพัฒนาระดับมาก จำนวน 2 หัวข้อ คือ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต และสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เพราะต้องอาศัยงบประมาณในการพัฒนาต้องมีการสนับสนุนจากรัฐบาล มีความต้องการในการพัฒนาระดับปานกลาง จำนวน 4 หัวข้อ คือ การสุขาภิบาล ซึ่งพัฒนาด้านโครงสร้างเป็นหลัก ส่วนการปฏิบัติทางกลุ่มควบคุมได้ การควบคุมกระบวนการผลิต บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน และการบำรุงรักษาและการทำงานสะอาด ซึ่งสามารถพัฒนาได้ด้วยตัวเกษตรกร

2.7.2 *การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร* ผลการศึกษา พบว่า ความต้องการการพัฒนาในภาพรวมระดับมาก และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการการพัฒนาในระดับปานกลาง จำนวนทั้ง 2 หัวข้อ คือ คุณลักษณะที่ต้องการ และการบรรจุ มีความต้องการในการพัฒนาระดับปานกลาง จำนวนทั้ง 1 หัวข้อ คือ เครื่องหมายและฉลาก ตามลำดับ จะเห็นได้ว่า การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มีความต้องการการพัฒนาในภาพรวมระดับมาก และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการการพัฒนาในระดับปานกลาง จำนวนทั้ง 2 หัวข้อ คือ คุณลักษณะที่ต้องการ และการบรรจุ มีความต้องการ ต้องมีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนา การพัฒนาระดับปานกลาง จำนวนทั้ง 1 หัวข้อ คือ เครื่องหมายและ

ฉลาด เพราะเมื่อได้รับการรับรองมาตรฐาน เครื่องหมายและฉลาดมีความสำคัญมากในการประชาสัมพันธ์สินค้า

2.7.3 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ ผลการศึกษา พบว่า ในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการการพัฒนาระดับปานกลาง คือ คุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุ จะเห็นได้ว่า การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ คุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุมีความต้องการการพัฒนาระดับปานกลาง โดยสามารถพัฒนาใช้บรรจุภัณฑ์รูปแบบอื่นเพื่อเปิดช่องทางทางการตลาด

2.7.4 ความต้องการด้านอื่นๆ ผลการศึกษา ความต้องการการพัฒนาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการการพัฒนาระดับมากที่สุด คือ การตลาด มีความต้องการการพัฒนาระดับมาก คือ เงินทุน และวัสดุ อุปกรณ์ มีความต้องการการพัฒนาระดับปานกลาง คือ การบันทึกและเก็บข้อมูล วัตถุประสงค์ ความรู้ และการบริหารจัดการ มีความต้องการการพัฒนาระดับน้อย คือ แรงงาน ส่วนปัญหาอื่นๆ ไม่มี จะเห็นได้ว่า ความต้องการด้านอื่นๆ ความต้องการการพัฒนาในภาพรวมระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน มีความต้องการการพัฒนาระดับมากที่สุด คือ การตลาด เพราะการพัฒนาการผลิตต้องมีตลาดรองรับ ทางรัฐควรมีการสนับสนุนช่องทางทางการตลาด การโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าให้แก่กลุ่มเกษตรกร เพื่อขยายตลาดและเพิ่มยอดขายให้รองรับกำลังการผลิตที่เพิ่มขึ้นเมื่อมีการพัฒนาการผลิตให้ได้มาตรฐาน มีความต้องการการพัฒนาระดับมาก คือ เงินทุน และวัสดุ อุปกรณ์ เพราะการรวมกลุ่มของเกษตรกร อาจจะขาดเงินลงทุน หากทางรัฐบาลมีการสนับสนุน ทางกลุ่มก็จะมีทุนในการดำเนินงาน มีความต้องการการพัฒนาระดับปานกลาง คือ การบันทึกและเก็บข้อมูล เพื่อใช้ในการตรวจสอบ และทดสอบย้อนกลับได้กรณีมีปัญหาจากผู้บริโภค หรือสมาชิกในกลุ่ม

2 ข้อเสนอแนะ

การวิจัยในครั้งนี้มีข้อเสนอแนะจำนวน 2 ประเด็น ได้แก่ ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ และข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป ดังต่อไปนี้

3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

3.1.1 ข้อเสนอแนะต่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเครื่องแกง จากผลการวิจัยที่พบว่า สมาชิกกลุ่มแม่บ้านประสบปัญหา มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) สถานที่ตั้งและอาคารผลิตไม่มีม่านหรือตาข่ายกันประตูไม่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ

ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เพราะมีการวางวัตถุดิบ และขนย้ายบนพื้นในบางขั้นตอนการผลิต น้ำและน้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต ไม่มีการตรวจคุณภาพว่าเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข เพราะทางกลุ่มไม่ได้มีการส่ง น้ำและน้ำแข็งตรวจสอบคุณภาพกับห้องปฏิบัติการ การสุขาภิบาล ไม่มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต ไม่มี สบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อยู่ในสภาพที่ไม่พร้อมใช้งานได้ มีจำนวนไม่เพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ไม่มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอัน น่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร. ไม่มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความ จำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต ไม่จัดทำป้ายคำแนะนำ ป้ายเตือนสำหรับผู้ปฏิบัติและผู้ไม่ เกี่ยวข้องปฏิบัติคนในพื้นที่ผลิต การผลิตเครื่องแก้วให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร คุณลักษณะที่ ต้องการ ไม่มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางเคมีและทางจุลินทรีย์กับห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง มาตรฐาน เครื่องหมายและฉลากระบุ ไม่ครบถ้วนตามที่มาตรฐานกำหนด การปฏิบัติตามมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ไม่มีการวิเคราะห์คุณภาพ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก สำหรับปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการ ส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแก้วให้ได้คุณภาพ คือ การตลาด เงินทุน วัสดุ อุปกรณ์ ผู้วิจัยมี ข้อเสนอแนะ ดังนี้

1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรควรปรับปรุงสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยจัดให้เป็นระบบปิด มีประตูป้องกันสัตว์ มีตาข่ายป้องกันแมลง สุขาภิบาล ติดตั้งอ่างล้างมือบริเวณผลิต พร้อมสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าบริเวณผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต ควบคุมการขนย้าย และวางวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์บนโต๊ะ หรือมีที่รอง ไม่วางบนพื้น

2) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรควรจัดทำป้ายแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหารไม่มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต ไม่จัดทำป้ายคำแนะนำ ป้ายเตือนสำหรับผู้ปฏิบัติและผู้ไม่เกี่ยวข้องปฏิบัติคนในพื้นที่ผลิต

3) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะต้องตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำและน้ำแข็ง ผลิตภัณฑ์ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ทางเคมีและทางจุลินทรีย์กับห้องปฏิบัติการตามที่ กฎหมายกำหนด

4) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะต้องแสดงข้อมูลบนฉลากให้ครบถ้วนตามที่ มาตรฐานกำหนด เพื่อแสดงข้อมูลแก่ผู้บริโภค และประชาสัมพันธ์สินค้า

5) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ควรมีการระดมทุนจากสมาชิกในกลุ่ม หรือรวมกลุ่มเพื่อเข้าถึงแหล่งเงินทุน ในการก่อตั้งกลุ่มจัดสร้างอาคารผลิต วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบการผลิต ปัจจัยการผลิต เพื่อเป็นทุนตั้งต้นของกลุ่ม

6) เกษตรกรควรให้ความสำคัญในการรับรู้ข้อมูลข่าวสารจากจากแหล่งต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ และสื่อสังคมออนไลน์ ทำให้เกษตรกรสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีสมัยใหม่ และข้อมูลในการผลิตเครื่องแกงตามมาตรฐานอย่างถูกต้อง เพื่อการผลิตเครื่องแกงอย่างยั่งยืน และได้ผลตอบแทนสูง

3.1.2 ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1) กรมส่งเสริมการเกษตร ควรให้ความรู้ เรื่องมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ แก่สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร รวมทั้งส่งเสริมการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอยู่เสมอ

2) กรมส่งเสริมการเกษตร ควรส่งเสริมให้สมาชิกกลุ่ม และเกษตรกรในชุมชนปลูกพืชที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตเครื่องแกง เพื่อให้มีรายได้เสริมและควบคุมให้ผลิตวัตถุดิบอย่างปลอดภัย

3) กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับกระทรวงพาณิชย์ ควรมีการวางแผนการตลาด ส่งเสริมและให้ความรู้การประชาสัมพันธ์ การตลาดสินค้าเกษตร

4) ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรควรสนับสนุนเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำในการก่อตั้งกลุ่มเกษตรกร

5) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและชุมชน ควรมีสันนิบาตสนับสนุนงบประมาณในการก่อตั้งกลุ่ม

3.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

3.2.1 ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับแนวทางการขอรับรองมาตรฐานผลิตขั้นต้น (Primary GMP) เพื่อขอหมายเลขสารบบอาหารจากกระทรวงสาธารณสุข

3.2.2 ควรศึกษาในเรื่องการส่งเสริมการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจัดแสดงสินค้า การตลาดของผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชน

3.2.3 ควรศึกษาแนวทางการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้การแปรรูปอาหารเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ของเกษตรกรในอำเภอ และอำเภอใกล้เคียงเพื่อเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ โดยสาธิตวิธีการและขั้นตอนผลิตเครื่องแกง ทำให้เกิดผลพลอยได้คือการประชาสัมพันธ์กลุ่ม และยอดขายผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

3.2.4 ควรศึกษาแนวส่งเสริมการปลูกพืชผัก สมุนไพร ที่เป็นวัตถุดิบของกลุ่มแม่เกษตรกรในชุมชน เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ราคาไม่แพง และส่งเสริมรายได้เกษตรกรอีกทางหนึ่ง

3.2.5 การวิจัยครั้งนี้ศึกษาเกี่ยวกับการผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราชเท่านั้น จึงควรมีการศึกษาการผลิตเครื่องแกงให้ได้คุณภาพของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ในเขตพื้นที่อื่น ๆ เพื่อนำผลการวิจัยไปใช้เปรียบเทียบและใช้ในการวางแผนการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปอาหารต่อไป





บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กรมการปกครอง. (2538). *อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช* กระทรวงมหาดไทย.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2560). *คู่มือการจัดตั้งและดำเนินงานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์*.
- _____. (2562). *ทะเบียนเกษตรกรอำเภอถ้ำพรรณรา กระทรวงเกษตรและสหกรณ์* สืบค้น เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2562 จาก <http://farmer.doae.go.th/farmer/index/index1>.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2524). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 61) พ.ศ. 2524 เรื่อง น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 7 กันยายน 2524*. สืบค้น เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2561 จาก https://www.mwa.co.th/ewt_dl_link.php?nid=33084.
- _____. (2527). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 78) พ.ศ. 2527 เรื่อง น้ำแข็ง 16 มกราคม 2527*. สืบค้น เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2561 จาก <http://www.fda.moph.go.th>.
- _____. (2534). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 137) พ.ศ. 2534 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) 23 เมษายน 2534*. สืบค้น เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2561 จาก <http://www.fda.moph.go.th>.
- _____. (2548). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก 30 ธันวาคม 2548*. สืบค้น เมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2561 จาก <http://food.fda.moph.go.th>.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2555). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย 17 เมษายน 2555*. สืบค้น เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2561 จาก <http://food.fda.moph.go.th>.
- _____. (2559). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4) 3 พฤศจิกายน 2559*. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2561 <http://www.fda.moph.go.th>.
- ชมพูนุช โสมาลีย์ และคณะ. (2551). “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และยี่ออายุการเก็บรักษาเครื่องแกง ปักข์ได้เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมท้องถิ่น : กรณีศึกษาเครื่องแกงคั่วกลิ้ง และเครื่องแกงส้ม” สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เครือข่ายการวิจัยตอนล่าง.
- ทะเบียนราษฎรอำเภอถ้ำพรรณรา. (2561). *ข้อมูลครัวเรือนและประชากร อำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัด นครศรีธรรมราช กระทรวงมหาดไทย*. สืบค้นเมื่อ ตุลาคม 2561.

- ทัศนีย์ เชาว์วิเศษ. (2555). *แนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชน สนามคลีมะม่วงส่งออก ตำบลสนามคลี อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี* (วิทยานิพนธ์ปริญญา เกษตรศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- นริศา เหลาะคูวิ. (2553). “การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแกงกลุ่มแม่บ้านปากคู อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี” ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- บุญเดือน กอกุลจันทร์. (2555). *การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนอำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี* (วิทยานิพนธ์ปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ. (2561). *ตัวแปร ประชากร และกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยทางส่งเสริมและพัฒนาการ เกษตร. ใน ประมวลสาระชุดวิชาการวิจัยและสถิติเพื่อการส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร (หน่วยที่ 5)*. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- _____. (2561). *การสร้างเครื่องมือและการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยทางส่งเสริมและพัฒนาการ เกษตร. ใน ประมวลสาระชุดวิชาการวิจัยและสถิติเพื่อการส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร (หน่วยที่ 6)*. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ปานทิพย์ วงษ์แก้ว. (2556). *ศักยภาพการผลิตข้าวของสมาชิกศูนย์ข้าวชุมชนตามระบบเกษตรดีที่เหมาะสมในเขตที่ราบเชิงเขา จังหวัดพิจิตร โลก* (วิทยานิพนธ์ปริญญาเกษตรศาสตร มหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- พจนา พรหมเทศ. (2555). “*การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนา บอน จังหวัดนครศรีธรรมราช*” (วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต) มหาวิทยาลัย ราชภัฏพระนคร, กรุงเทพฯ.
- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. (2540). *วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์*. กรุงเทพมหานคร สำนัก ทดสอบทางการศึกษาจิตวิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.
- รุ่งโรจน์ สินธุ์เทียม. (2555). *การพึ่งพาตนเองและการดำเนินการตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของสมาชิก วิสาหกิจชุมชนในอำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี* (วิทยานิพนธ์ปริญญาเกษตรศาสตร มหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- ยุพา แซ่ซื่อ. (ม.ป.ป.). *หลักการส่งเสริมการเกษตร ชุดวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร หลักสูตรการ เสริมสร้างสมรรถนะนักส่งเสริมการเกษตรระดับปฏิบัติการ กลุ่มเครือข่ายคอมพิวเตอร์และ การสื่อสาร ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวง เกษตรและสหกรณ์*.

- ลัญญ์รัฐ ภาตะนันท์. (2551) การศึกษาศักยภาพของสถานประกอบการผลิตเส้นขนมจีนในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) (กรณีศึกษาภาคเหนือ) (การค้นคว้าอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วสาวิ พิชัย และคณะ. (2551). การประยุกต์ใช้วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในโรงงานแปรรูป ปลา ร้า กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาร้าบ๊องสมุนไพรครูแห้ว คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม, มหาสารคาม.
- ศยามล เจริญรัตน์. (2557). ความมั่นคงทางอาหาร ป่าชุมชนกับการผลักดันเรื่องความเป็นธรรมเพื่อชุมชนท้องถิ่น ประชุมวิชาการประจำปี 57 สถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. สืบค้น เมื่อ 2 ธันวาคม 2561 จาก <http://www.cusri.chula.ac.th/backup/download/cluster5.pdf>.
- สุภัท สุขสุคนธ์. (2555). การมีส่วนร่วมของสมาชิกในกิจกรรมวิสาหกิจชุมชน ในอำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี (วิทยานิพนธ์ปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราชา, นนทบุรี.
- สำนักงานเกษตรอำเภออ่าวพรวน. (2562). แผนพัฒนาเกษตรอำเภออ่าวพรวน ปี 2562-2565 จังหวัด นครศรีธรรมราช.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2556). *Primary GMP* มาตรฐานอาหารไทยสู่ครัวโลก FDA Journal: January – April 2013. กระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2556). การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (ที่ไม่เข้า ข่ายโรงงาน) ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ *Primary GMP* กระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2556). แนวทางและข้อพิจารณาการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ *GMP* อาหาร แปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย กระทรวงสาธารณสุข.
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.). (2562). แผนที่เกษตร *Agri-Map* อำเภอ อ่าวพรวน จังหวัดนครศรีธรรมราช กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สืบค้น เมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2561 จาก <http://agri-map-online.moac.go.th/>.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2556). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช.129/2556. น้ำพริก แกง *NAMPHRIK KAENG* ประกาศ ณ วันที่ 5 กันยายน 2556 สำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. สืบค้น เมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2561 จาก <http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1>.

สำนักอาหาร. (2557). *คู่มือการปฏิบัติสำหรับ PRIMARY GMP*. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา:
กระทรวงสาธารณสุข.

อำเภอท่าพรหม. (2561). *แผนพัฒนาอำเภอท่าพรหม ปี 2561-2564* จังหวัดนครศรีธรรมราช.





ภาคผนวก

แบบสัมภาษณ์สำหรับการวิจัย

เรื่อง การผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา
จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

คำชี้แจง

1. แบบสัมภาษณ์นี้เป็นเครื่องมือการวิจัยสำหรับวิทยานิพนธ์ มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาแนวทางการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอถ้ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช คำตอบในแบบสัมภาษณ์นี้จะนำไปใช้เพื่อการศึกษาวิจัยเพื่อนำไปส่งเสริมและพัฒนากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต่อไป จึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านได้กรุณาตอบคำถามทุกข้อตามความเป็นจริงและ ตามความคิดเห็นของท่าน

2. เลขที่แบบสัมภาษณ์มีไว้เพื่อการติดตามแบบสัมภาษณ์เท่านั้น

3. แบบสัมภาษณ์มีทั้งหมด 5 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ตอนที่ 2 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

ตอนที่ 3 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

ตอนที่ 4 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

ตอนที่ 5 ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านเป็นอย่างยิ่งที่กรุณาตอบแบบสัมภาษณ์ และให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูลในครั้งนี้

กนกอร ตรีไวย

ผู้วิจัย

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1. อายุปี (เกิน 6 เดือน ให้นับเป็น 1 ปี) A1
2. ระดับการศึกษา A2
 - () 1 ไม่ได้รับการศึกษา () 2 ประถมศึกษา
 - () 3 มัธยมศึกษาตอนต้น () 4 มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.
 - () 5 อนุปริญญา/ปวส. () 6 ปริญญาตรี
 - () 7 อื่น (ระบุ).....
3. ตำแหน่งทางสังคม A3
 - () 1 ไม่เป็น () 2 เป็น (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - () 3.1 กำนัน/ผู้ใหญ่บ้าน/ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน A3.1
 - () 3.2 สมาชิก อบต. A3.2
 - () 3.3 อาสาสมัครเกษตรหมู่บ้าน A3.3
 - () 3.4 คณะกรรมการหมู่บ้าน A3.4
 - () 3.5 อื่นๆ (ระบุ)..... A3.5
4. การเป็นสมาชิกกลุ่ม A4
 - () 1 ไม่เป็น () 2 เป็น (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - () 4.1 กลุ่มเกษตรกร () 4.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน A4.1 A4.2
 - () 4.3 สหกรณ์การเกษตร () 4.4 กลุ่มลูกค้า ธกส. A4.3 A4.4
 - () 4.5 อื่น ๆ (ระบุ)..... A4.5
5. การประกอบอาชีพภาคการเกษตรของครัวเรือน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - () 5.1 ปลูกพืช () 5.2 ปลูกสัตว์ A5.1 A5.2
 - () 5.3 ประมง () 5.4 แปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร A5.3 A5.4
 - () 5.5 อื่นๆ (ระบุ)..... A5.5
6. การประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตรของครัวเรือน A7
 - () 1 ไม่ประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตร
 - () 2 ประกอบอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - () 6.1 รับจ้างทั่วไป () 7.2 พนักงานบริษัทเอกชน A6.1 A6.2
 - () 6.3 ค้าขาย () 7.4 รับราชการ, รัฐวิสาหกิจ A6.3 A6.4
 - () 6.5 อื่นๆ (ระบุ)..... A6.5
7. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน (รวมตัวท่านเองด้วย) A7

8. จำนวนแรงงานในการประกอบอาชีพภาคการเกษตร
- () 8.1 จำนวนแรงงานในครัวเรือน.....คน (รวมผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ด้วย) A8.1
- () 8.2 จำนวนแรงงานจ้าง.....คน A8.2
9. จำนวนพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมด.....ไร่ A9
10. ลักษณะการถือครองพื้นที่ทำการเกษตร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 10.1 พื้นที่เป็นของตนเอง A10.1
- () 10.2 พื้นที่เช่า A10.2
- () 10.3 พื้นที่อื่นๆ (ระบุ)..... A10.3
11. ภาระหนี้สินของครัวเรือนที่นำมาใช้ผลิตด้านการเกษตร A11
- () 1 ไม่มี () 2 มี หนี้สินประมาณ บาท A11.0
- ที่มาของหนี้สินที่นำมาใช้ผลิตด้านการเกษตร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 11.1 เพื่อน ญาติพี่น้อง () 11.2 กลุ่ม/สถาบันเกษตรกร A11.1 A11.2
- () 11.3 กองทุนหมู่บ้าน () 11.4 สหกรณ์การเกษตร A11.3 A11.4
- () 11.5 ธกส. () 11.6 ธนาคารพาณิชย์อื่นๆ A11.5 A11.6
- () 11.7 อื่นๆ(ระบุ)..... A11.7
12. รายได้จากการขายผลผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา บาท/ปี A12
13. รายจ่ายในการผลิตทางการเกษตรในรอบปีที่ผ่านมา
- 13.1 ค่าเช่าที่ดิน..... บาท/ปี A13.1
- 13.2 ค่าจ้างแรงงาน..... บาท/ปี A13.2
- 13.3 ค่าวัสดุ..... บาท/ปี A13.3
- 13.4 ค่าอุปกรณ์ดำเนินการ (เครื่องจักร, เครื่องมือ).....บาท/ปี A13.4
- 13.5 อื่นๆ (ระบุ).....บาท/ปี A13.5
14. ระยะเวลาที่เข้าเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร.....ปี A14
- 15 รายได้จากการเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในรอบปีที่ผ่านมา บาท/ปี A15
- 15.1 ส่วนแบ่งการผลิต.....บาท/ปี A15.1
- 15.2 ส่วนแบ่งการขาย.....บาท/ปี A15.2
- 15.3 เงินปันผลประจำปี.....บาท/ปี A15.3
16. การได้รับความรู้ หรือผ่านการอบรม A16
- () 1 ไม่ได้รับความรู้/ผ่านการอบรม
- () 2 ได้รับความรู้/ผ่านการอบรม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 16.1 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) A16.1
 () 16.2 วิธีการผลิตเครื่องแกง () 17.3 มาตรฐานเครื่องแกง A16.2 A16.3
 () 16.4 มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ () 17.5 อื่นๆ (ระบุ)..... A16.4 A16.5

17. แหล่งและวิธีการได้รับความรู้ในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
 คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องวิธีการได้รับความรู้ที่ท่านได้รับ

แหล่งความรู้	วิธีการได้รับความรู้			
	เป็นประจำ	นานๆครั้ง	ไม่เคย	
17.1 แบบบุคคล				
17.1.1 เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร				A17.1.1
17.1.2 เจ้าหน้าที่สาธารณสุข				A17.1.2
17.1.3 เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน				A17.1.3
17.1.4 ครูศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน				A17.1.4
17.1.5 ครูโรงเรียน วิทยาลัย มหาวิทยาลัย				A17.1.5
17.1.6 เจ้าหน้าที่ อบต./เทศบาล				A17.1.6
17.1.7 ผู้นำท้องถิ่น				A17.1.7
17.1.8 หน่วยงานเอกชน				A17.1.8
17.1.9 อาสาสมัครเกษตร				A17.1.9
17.1.10 ปราชญ์ชาวบ้าน				A17.1.10
17.1.11ญาติ เพื่อนบ้าน				A17.1.11
17.2 แบบกลุ่ม				
17.2.1 การเรียน				A 17.2.1
17.2.2 การฝึกอบรม				A 17.2.2
17.2.3 การสัมมนา				A 17.2.3
17.2.4 การศึกษาดูงาน				A 17.2.4
17.2.5 การประชุม				A 17.2.5
17.2.6 การรณรงค์				A 17.2.6

แหล่งความรู้	ความถี่การได้รับความรู้			
	เป็นประจำ	นานๆครั้ง	ไม่เคย	
17.3 แบบมวลงชน				
17.3.1 หนังสือ / คู่มือ				A 17.3.1
17.3.2 วารสาร / นิตยสาร				A 17.3.2
17.3.3 หนังสือพิมพ์				A 17.3.3
17.3.4 นิตรรศการ				A 17.3.4
17.3.5 เอกสารแนะนำ / แผ่นพับ				A 17.3.5
17.3.6 ป้ายประชาสัมพันธ์				A 17.3.6
17.3.7 วิทยุกระจายเสียง / วิทยุชุมชน				A 17.3.7
17.3.8 โทรทัศน์				A 17.3.8
17.3.9 อินเทอร์เน็ต				A 17.3.9

ตอนที่ 2 มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับการปฏิบัติของท่านมากที่สุด

ข้อที่	ประเด็นการปฏิบัติ	ตาม	ตาม	ไม่เป็นไป	
		มาตรฐาน ทุกครั้ง	มาตรฐาน บางครั้ง	ตาม มาตรฐาน	
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
1.1 สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
1.1.1	ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว				B1.1.1
1.1.2	ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล				B1.1.2
1.1.3	ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ				B1.1.3
1.1.4	ไม่มีวัตถุอันตราย				B1.1.4
1.1.5	ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์				B1.1.5
1.1.6	ไม่มีน้ำขังและและสกปรก				B1.1.6
1.1.7	มีท่อหรือทางระบายน้ำนออาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง				B1.1.7

ข้อที่	ประเด็นการปฏิบัติ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต					
1.2.1	สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว				B1.2.1
1.2.2	มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน จากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ				B1.2.2
1.2.3	มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน				B1.2.3
1.2.4	มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน				B1.2.4
1.2.5	มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง				B1.2.5
1.2.6	สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือ สัมผัสอาหาร				B1.2.6
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
2.1	ง่ายแก่การทำความสะอาด				B2.1
2.2	ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด				B2.2
2.3	พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม				B2.3
2.4	ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย				B2.4

ข้อที่	ประเด็นการปฏิบัติ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
3.1.1	มีการคัดเลือก				B3.1.1
3.1.2	มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสม ในบางประเภทที่จำเป็น				B3.1.2
3.1.3	มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม				B3.1.3
3.1.4	มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมาย กำหนด				B3.1.4
3.2 กระบวนการผลิต					
3.2.1	ในระหว่างการผลิตอาหารมีการ ดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะ ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน				B3.2.1
3.3 การควบคุมกระบวนการผลิต					
3.3.1	มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่าง เหมาะสม				B3.3.1
3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
3.4.1	มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				B3.4.1
3.4.2	มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ				B3.4.2
3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
3.5.1	มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐาน ของกระทรวงสาธารณสุข				B3.5.1
3.5.2	มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ				B3.5.2

ข้อที่	ประเด็นการปฏิบัติ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
	3.6 ผลិតภัณฑ์				
3.6.1	มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม				B3.6.1
3.6.2	มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย				B3.6.2
	4. การสุขาภิบาล				
4.1	น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด				B4.1
4.2	มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม				B4.2
4.3	มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก				B4.3
	4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม				
4.4.1	ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง				B4.4.1
4.4.2	ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด				B4.4.2
4.4.3	ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน				B4.4.3
4.4.4	มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง				B4.4.4
4.4.5	อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด				B4.4.5

ข้อที่	ประเด็นการปฏิบัติ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
4.4.6	อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับ ผู้ปฏิบัติงาน				B4.4.6
4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
4.5.1	มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค				B4.5.1
4.5.2	อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด				B4.5.2
4.5.3	มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน				B4.5.3
4.5.4	อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม				B4.5.4
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
5.1	มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาด สะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ				B5.1
5.2	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การ ผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้				B5.2
5.3	มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือ สารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษา สุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้ เป็นสัดส่วนและปลอดภัย				B5.3
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
6.1	ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มี บาดแผล ไม่เป็นโรค หรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง (โรคเรื้อน วัณโรค ในระยะอันตราย โรคติดเชื้อเสพติด โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง โรคผิวหนังที่นารังเกียจ)				B6.1
6.2 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
6.2.1	แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อน สะอาด				B6.2.1

ข้อที่	ประเด็นการปฏิบัติ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
6.2.2	มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณ ผลิตอย่างเหมาะสม				B6.2.2
6.2.3	ไม่สวมใส่เครื่องประดับ				B6.2.3
6.2.4	มือและเล็บต้องสะอาด				B6.2.4
6.2.5	ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนเริ่ม ปฏิบัติงาน				B6.2.5
6.2.6	มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผม อย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น				B6.2.6
6.3	มีการแสดงคำเตือน ห้ามมิให้บุคคลใด แสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ ผลิตอาหาร				B6.3
6.4	มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่ เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็น ต้อง เข้าไปในบริเวณผลิต				B6.4

ตอนที่ 3 การผลิตเครื่องแกงให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

คำชี้แจง: โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับการปฏิบัติของท่าน หรือตรง
ตามคุณภาพของผลิตภัณฑ์ของท่าน มากที่สุด

ข้อที่	ประเด็นคุณภาพ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
1. คุณลักษณะที่ต้องการ					
1.1	ต้องมีสีดีตามธรรมชาติของเครื่องแกงและ ส่วนประกอบที่ใช้				C1. 1

ข้อที่	ประเด็นคุณภาพ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
1.2	ต้องมีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติของเครื่องแกง และส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด				C1. 2
1.3	ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด ทราย ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์				C1. 3
1.4	มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางเคมี คือ ค่าเพอร์ออกไซด์, อะฟลาทอกซิน, ตะกั่ว, สารหนูทั้งหมด, ปรอท, แคดเมียม และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด				C1. 4
1.5	วัตถุเจือปนอาหาร ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด				C1. 5
1.6	วัตถุเจือปนอาหาร หากมีการใช้วัตถุกันเสีย และวัตถุกันหืน ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด				C1. 6
1.7	มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางจุลินทรีย์ คือ จุลินทรีย์ทั้งหมด, แซลโมเนลลา, สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส, บาซิลลัส ซีเรียส, คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์, เอสเชอริเชีย โคลิ, ยีสต์และรา และพบไม่เกินปริมาณที่กำหนด				C1. 7
2. การบรรจุ					
2.1	ภาชนะบรรจุสะอาด ปิดสนิท ป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้				C2. 1
2.2	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่าที่ระบุในฉลาก				C2. 2

ข้อที่	ประเด็นคุณภาพ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
3. เครื่องหมายและฉลาก					
3.1	ชื่อผลิตภัณฑ์ตามด้วยชื่อแกง				C3.1
3.2	ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของ น้ำหนักโดยประมาณ เรียงจากมากไปน้อย				C3.2
3.3	ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)				C3.3
3.4	น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม				C3.4
3.5	วัน เดือน ปี ที่ทำ และ วัน เดือน ปี ที่ หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภค ก่อน (วัน เดือน ปี)”				C3.5
3.6	วิธีทำเพื่อรับประทาน				C3.6
3.7	เลขสารบบอาหาร				C3.7
3.8	ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน				C3.8

ตอนที่ 4 การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับการปฏิบัติของท่านมากที่สุด

ข้อที่	ประเด็นการปฏิบัติ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก					
1.	สะอาด				D1
2.	ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารใน ปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				D2
3.	ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค				D3
4.	ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร				D4

ข้อที่	ประเด็นการปฏิบัติ	ตาม มาตรฐาน ทุกครั้ง	ตาม มาตรฐาน บางครั้ง	ไม่ เป็นไป ตาม มาตรฐาน	
5.	มีผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ตามบัญชีหมายเลข 1 และ 2 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก				D 5
6.	ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นพลาสติกชนิดลามิเนต เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร				D 6
7.	ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร				D 7
8.	ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร				D 8
9.	ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่ไม่ใช่อาหาร				D 9

ตอนที่ 5 ปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการส่งเสริมและการพัฒนาการผลิตเครื่องแกงให้ได้ให้ได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับปัญหาและความต้องการการส่งเสริมและการพัฒนา

ระดับปัญหา มี 5 ระดับ 'ได้แก่'

มากที่สุด = 5 มาก = 4 ปานกลาง = 3 น้อย = 2 น้อยที่สุด = 1 ไม่มี = 0

ระดับความต้องการการพัฒนา มี 5 ระดับ 'ได้แก่'

มากที่สุด = 5 มาก = 4 ปานกลาง = 3 น้อย = 2 น้อยที่สุด = 1 ไม่มี = 0

ประเด็น	ระดับปัญหา						ระดับความต้องการการพัฒนา						
	5	4	3	2	1	0	5	4	3	2	1	0	
1. มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)													
1.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต													E1.1A E1.1B
1.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต													E1.2A E1.2B
1.3 การควบคุมกระบวนการผลิต													E1.3A E1.3B
1.4 การสุขาภิบาล													E1.4A E1.4B
1.5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด													E1.5A E1.5B
1.6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน													E1.6A E1.6B
2. การผลิตเครื่องแก้วให้ได้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร													
2.1 คุณลักษณะที่ต้องการ													E2.1A E2.1B
2.2 การบรรจุ													E2.2A E2.2B
2.3 เครื่องหมายและฉลาก													E2.3A E2.3B
3. การปฏิบัติตามมาตรฐานบรรจุภัณฑ์													
3.1 คุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุ													E3.1A E3.1B
4. ปัญหาและความต้องการการพัฒนา ด้านอื่นๆ													
4.1 เงินทุน													E4.1A E4.1B
4.2 วัสดุคิป													E4.2A E4.2B
4.3 ความรู้													E4.3A E4.3B
4.4 แรงงาน													E4.4A E4.4B
4.5 วัสดุ อุปกรณ์													E4.5A E4.5B
4.6 การบริหารจัดการ													E4.6A E4.6B
4.7 การตลาด													E4.7A E4.7B

ประเด็น	ระดับปัญหา						ระดับความต้องการ การพัฒนา						
	5	4	3	2	1	0	5	4	3	2	1	0	
4.8 การบันทึกและเก็บข้อมูล													E4.8A E4.8B
4.9 อื่นๆ ระบุ													E4.9A E4.9B

ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงที่ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ค่ะ



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นางกนกอร ศรีไวย
วัน เดือน ปีเกิด	9 พฤษภาคม 2518
สถานที่เกิด	อำเภอทุ่งใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช
ประวัติการศึกษา	ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ปีการศึกษา 2540
สถานที่ทำงาน	สำนักงานเกษตรอำเภอฉ่ำพรรณรา จังหวัดนครศรีธรรมราช
ตำแหน่ง	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

