

การส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี
ของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

นางสาวยุพิน สมคำพี



คุณุ์นิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาคุษุ์บัณฑิต
วิชาเอกส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

พ.ศ. 2560

**Extension and Development of Food Processing Adhering to
Good Manufacturing Practice by Community Enterprises
in the Provinces of Upper Northeast 2**

Miss Yuphin Somkhumphee

A Dissertation Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
the Degree of the Doctor of Philosophy in Agricultural Extension and Development


School of Agriculture and Cooperatives
Sukhothai Thammathirat Open University

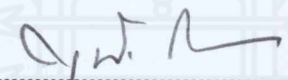
2017

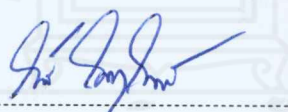
หัวข้อคุณิพนธ์ การส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจ
ชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2
ชื่อและนามสกุล นางสาวยุพิน สมคำพิ
วิชาเอก ส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร
สาขาวิชา เกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์ ดร.สุนันท์ สีสังข์
2. รองศาสตราจารย์ ดร.ภรณ์ ต่างวิวัฒน์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จันทร์วิภา ชนะโสภณ

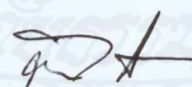
คุณิพนธ์นี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรระดับปริญญาเอก เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2560


คณะกรรมการสอบคุณิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(ศาสตราจารย์ ดร.ดิเรก ฤกษ์ห่อราย)


..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุนันท์ สีสังข์)


..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ภรณ์ ต่างวิวัฒน์)


..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จันทร์วิภา ชนะโสภณ)


..... กรรมการ
(อาจารย์ ดร.ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ)


..... ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร.กฤษณา รุ่งโรจน์วิชย์)

ชื่อคุณลักษณะ การส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน

ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

ผู้วิจัย นางสาวยุพิน สมคำพิ รหัสนักศึกษา 4559000056

ปริญญา ปรัชญาคุษฎีบัณฑิต (ส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร)

อาจารย์ที่ปรึกษา (1) รองศาสตราจารย์ ดร. สุนันท์ สีสังข์

(2) รองศาสตราจารย์ ดร.ภรณี ต่างวิวัฒน์ (3) อาจารย์ ดร.จันทรวีภา ชนะโสภณ ปีการศึกษา 2560

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในการจัดการการผลิตอาหารตามหลักปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) 2) พัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 และ 3) ประเมินผลการนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนไปใช้ การวิจัยใช้วิธีวิจัยแบบผสม (Mixed Method) กลุ่มตัวอย่างคือวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร และนักส่งเสริมจากหน่วยงานภาคีในจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหาร เครื่องมือวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์ กรอบประเด็นการสัมภาษณ์กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ และการวิจัยกึ่งทดลอง และแบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหา ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติพรรณนา

ผลการศึกษาพบว่า 1) วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารมีแนวปฏิบัติที่ดีที่ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP เกิดจากปัจจัยด้านการจัดการวิสาหกิจชุมชน และปัจจัยด้านการปฏิบัติตามมาตรฐาน Primary GMP 2) นำผลการศึกษามาจัดสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญรายจังหวัดเพื่อยืนยันปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดี และจัดกลุ่มปัจจัยได้เป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ ปัจจัยกลุ่มผู้นำ ปัจจัยกลุ่มสมาชิก ปัจจัยกลุ่มทุน และปัจจัยกลุ่มการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน 2) นำปัจจัยที่ผ่านการยืนยันจากการสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญมากำหนดเป็นร่างโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชน คือ โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP Model) และ 3) การนำโมเดล PAER to PGMP ไปใช้ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารด้วยหลักการ 5 ขั้นตอนของปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีด้วยการวิจัยกึ่งทดลองและการสอบถามความคิดเห็นต่อโมเดลของนักส่งเสริมการเกษตรและวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ผลการวิจัยกึ่งทดลองพบว่า ผลการประเมินตามเกณฑ์ Primary GMP ก่อนการทดลองพบว่าคะแนนทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองทั้ง 6 กลุ่มมีกลุ่มข้าว กลุ่มผลไม้ และกลุ่มประมง มีคะแนนไม่แตกต่างกันที่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ทุกหมวดซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ผลการประเมินหลังการส่งเสริมด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่ากลุ่มทดลองและกลุ่มควบคุมมีผลคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยกลุ่มทดลองทั้งกลุ่มข้าว ผลไม้ และประมง ในทุกหมวดมีผลคะแนนมากกว่าร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ในขณะที่กลุ่มควบคุมมีคะแนนต่ำกว่าร้อยละ 60 ซึ่งยังไม่ผ่านเกณฑ์ ผลการสำรวจความคิดเห็นต่อโมเดลของนักส่งเสริมการเกษตรและวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารพบว่าทั้ง 2 กลุ่มมีความคิดเห็นต่อโมเดล PAER to PGMP ในระดับมาก

คำสำคัญ โมเดลการส่งเสริมการเกษตร วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

Dissertation title: Extension and Development of Food Processing Adhering to Good Manufacturing Practice by Community Enterprises in the Provinces of Upper Northeast 2

Researcher: Miss Yuphin Somkhumphee; **ID:** 4559000056;

Degree: Doctor of Philosophy (Agricultural Extension and Development);

Dissertation advisers: (1) Dr. Sunan Seesang, Associate Professor;

(2) Dr. Dr. Paranee Tangwiwat, Associate Professor; (3) Dr. Chantravipha

Dhanasobhon; **Academic year:** 2017

Abstract

The objectives of this research were to 1) study good practices of processed food community enterprises in the management of Primary GMP, 2) develop the extension and development model of good practices in food processing community enterprises, and 3) evaluate the implementation of the extension and development model of good practices in food processing community enterprises. The samples were the food processing community enterprises and extension agents in Sakon Nakhon, Nakhon Phanom, and Mukdahan. The questionnaire, connoisseurship, and quasi experimental research were used to collect both qualitative and quantitative data. Qualitative data were analyzed by using content analysis whereas quantitative data analysis was used by descriptive statistics.

The results of the study were 1) the good practice of Primary GMP in food processing community enterprises due to the factors of food community enterprises management and good hygiene practices. 2) To design a model of the extension and development of good practices in food production of community enterprises model was based on confirmed key success factors by the experts' opinions which were group leader, group member, group resource, and extension as the participatory agricultural extension review to Primary GMP model (PAER to PGMP model) which extension through five steps of key success factors. 3) Implementation of the PAER to PGMP model by using quasi experimental research and the questionnaire of both agricultural extension officers and food processing community enterprises were found that the pretest score of all six groups of rice fruit and fishery groups were not different which were less than the Primary GMP standard score of 60% whereas the post-test scores of the treatment with the PAER to PGMP model groups and the control groups were statistically significant difference at .05 which the treatment group scores met the Primary GMP standard score of more than 60 % in all categories, on the other hand, the posttest scores of the control groups were still not met the Primary GMP standard. In addition, questionnaire of both extension officers and food processing community enterprises were highly accept the PAER to PGMP model as the extension and development of primary good manufacturing practice model in food processing community enterprises.

Keywords: Agricultural extension model, Food processing community enterprise, Primary GMP, Upper Northeast 2

กิตติกรรมประกาศ

คุษฎีนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ผู้วิจัยได้รับความกรุณาเป็นอย่างสูงจาก รองศาสตราจารย์ ดร.สุนันท์ สีสังข์ อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ที่ให้คำปรึกษาที่มีคุณค่ายิ่ง และอาจารย์ที่ ปรึกษาร่วม รองศาสตราจารย์ ดร.ภรณี ต่างวิวัฒน์ และอาจารย์ ดร.จันทร์วิภา ธนะโสภณ ที่ให้ คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ รวมถึงคณาจารย์สังกัดสาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชที่ให้ความรู้และคำแนะนำที่ดี นอกจากนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ ดร.ดิเรก ฤกษ์ห่อราย ประธานกรรมการสอบคุษฎีนิพนธ์ ที่มอบคำแนะนำและแนวทาง แก่ผู้วิจัยในการพัฒนาต่อยอดความรู้ นำสู่การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้นได้ และอาจารย์ ดร.ทิพย์วรรณ ปริญาศิริ กรรมการสอบคุษฎีนิพนธ์ที่ให้คำแนะนำด้านการส่งเสริมและพัฒนา การผลิตอาหารแปรรูปในระดับชุมชนให้ปลอดภัยและได้มาตรฐานเพื่อประโยชน์ในภาพรวมของ ประเทศชาติและสากลโดยรวม

ขอขอบคุณวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร หน่วยงานภาคีพัฒนาในจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหาร รวมถึงคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ความร่วมมือและข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการ พัฒนาโมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP model) ได้เสร็จสมบูรณ์

นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังได้รับความช่วยเหลือและกำลังใจจากครอบครัวสมคำที่ ดร.ปิยะจันต์ ปัทมดิลก ตลอดจนบุคคลต่าง ๆ ที่ให้ความช่วยเหลืออีกหลายท่านที่ไม่ได้กล่าว ณ ที่นี้ และขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครที่ให้ทุนการศึกษา ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณา และความปรารถนาดีของท่านเป็นอย่างยิ่ง จึงกราบขอบพระคุณทุกท่านไว้ ณ โอกาสนี้

ยุพิน สมคำพี่

พฤศจิกายน 2560

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	7
กรอบแนวคิดการวิจัย	7
สมมติฐานการวิจัย	9
ขอบเขตของการวิจัย	9
นิยามศัพท์เฉพาะ	10
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	11
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	12
การส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร	12
การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน	21
หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Primary GMP)	27
ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	31
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	60
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	60
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	64
การเก็บรวบรวมข้อมูล	68
การวิเคราะห์ข้อมูล	69

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	70
การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Pprimary GMP) ของวิสาหกิจชุมชน	70
การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการ ปฏิบัติที่ดี(Pprimary GMP) ของวิสาหกิจชุมชน	94
การประเมินผลการนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหาร ตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชนไปใช้	105
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	116
สรุปการวิจัย	116
อภิปรายผล	125
ข้อเสนอแนะ	134
บรรณานุกรม	136
ภาคผนวก	142
ก แบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน	143
ข แบบสอบถามสำหรับเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร	155
ค แบบสอบถามสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร	163
ง รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ	170
ประวัติผู้วิจัย	173

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1	66
วิธีการปฏิบัติในการวิจัยกึ่งทดลอง โดยการนำรูปแบบ การส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ไปใช้	66
ตารางที่ 4.1	76
การจัดการกลุ่มของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร	76
ตารางที่ 4.2	77
การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารของหน่วยงานภาคีพัฒนา	77
ตารางที่ 4.3	79
ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีในแต่ละหมวดของการจัดการ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร	79
ตารางที่ 4.4	84
ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนในการจัดการ การผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP หมวดที่ 1	84
ตารางที่ 4.5	86
ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน ในการจัดการการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ในหมวดที่ 2	86
ตารางที่ 4.6	88
ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน ในการจัดการการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ในหมวดที่ 3	88
ตารางที่ 4.7	91
ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน ในการจัดการการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ในหมวดที่ 4	91
ตารางที่ 4.8	92
ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน ในการจัดการการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ในหมวดที่ 5	92
ตารางที่ 4.9	94
ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน ในการจัดการการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ในหมวดที่ 6	94
ตารางที่ 4.10	95
ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีจากการสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ	95
ตารางที่ 4.11	100
การจัดกลุ่มปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีจากการสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ	100
ตารางที่ 4.12	110
ผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ก่อนและหลังการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP)	110

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.13 การเปรียบเทียบระดับคะแนนการประเมินสถานที่ผลิตอาหารก่อน และหลังการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ของกลุ่มควบคุมและ กลุ่มทดลอง.....	111
ตารางที่ 4.14 การเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับคะแนนการประเมิน สถานที่ผลิตอาหารหลังการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ของกลุ่มควบคุม และกลุ่มทดลอง.....	112
ตารางที่ 4.15 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักส่งเสริมการเกษตรและ วิทยากรชุมชนต่อขั้นตอนการดำเนินงานของหน่วยงานภาคีใน โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP).....	113
ตารางที่ 4.16 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักส่งเสริมการเกษตรและ วิทยากรชุมชนต่อบทบาทของหน่วยงานภาคีใน โมเดลการส่งเสริม และพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP).....	114



สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย	8
ภาพที่ 4.1 โมเดลบับร่างของการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (Draft model of PAER to PGMP).....	102
ภาพที่ 5.1 โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP model).....	121



บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในแผนพัฒนาการเกษตรในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (2555-2559) ที่มุ่งสู่การสร้างสังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข ด้วยความเสมอภาค เป็นธรรมและมีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลง และยึดคนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร, 2554; น.4) โดยการบริหารจัดการระบบการผลิตในท้องถิ่นตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงสู่การพึ่งตนเอง ทั้งนี้ท้องถิ่นหรือภาคชนบทเป็นภาคเศรษฐกิจระดับฐานรากที่สำคัญของประเทศ ในฐานะที่เป็นแหล่งทรัพยากร แรงงาน และภูมิปัญญา โดยมีวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปเป็นองค์ประกอบหลัก และประเทศไทยมีสภาพทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมกับการผลิตทางการเกษตรมีความหลากหลายทางชีวภาพ มีการใช้ภูมิปัญญาแบบผสมผสานและสอดคล้องกับภูมิสังคมแต่ละท้องถิ่น โดยมีพื้นที่ทำการเกษตร 131.59 ล้านไร่ หรือประมาณร้อยละ 41.03 ของพื้นที่ทั้งประเทศสามารถผลิตสินค้าเกษตรทั้งพืช ปศุสัตว์ และประมง เพียงพอกับความต้องการใช้ภายในประเทศและส่งออกสร้างรายได้ให้กับประเทศมาตลอด โดยมีมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นจาก 0.48 ล้านล้านบาท ในช่วงแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 8 (ปี 2550) เป็น 1.09 ล้านล้านบาท ในช่วงแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 10 (ปี 2553) ซึ่งสินค้าเกษตรและอาหารส่งออกที่สำคัญ เช่น ข้าว ยางพารา กุ้ง อ้อย ผลไม้ มันสำปะหลัง ไข่เนื้อ เป็นต้น นอกจากนี้ ผลผลิตสินค้าเกษตรยังใช้เป็นวัตถุดิบ ที่สำคัญเพื่อการแปรรูปในอุตสาหกรรมอาหาร ทำให้ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตสินค้าเกษตรและอาหารรายใหญ่ของโลก (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร, 2554; น.1-26) นอกจากนี้ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศในแถบเอเชียที่ได้บรรลุเป้าหมายของการพัฒนาการเกษตรกรของชาติในการสร้างความมั่นคงทางอาหาร จึงมีการขับเคลื่อนการส่งเสริมการเกษตรเพื่อเพิ่มการผลิตและการตลาด แก่พืชเศรษฐกิจ ที่มีมูลค่าสูงขึ้น โดยมีการปรับนโยบายและระบบการส่งเสริมการเกษตรจากรูปแบบดั้งเดิมที่เป็นการบริหารจากบนลงล่าง การส่งเสริมโดยถ่ายทอดเทคโนโลยี เปลี่ยนแปลงเป็นการกระจายอำนาจ (decentralized) และใช้ตลาดนำ (market driven) รวมถึงใช้การส่งเสริมแบบการมีส่วนร่วม (Swanson B.E. and Rajalahti R., 2010; น.5-6)

ในศตวรรษที่ 21 นี้ ประชาคมโลกกำลังให้ความสนใจเรื่องอาหารปลอดภัย (food safety) มากขึ้นเนื่องด้วยปัจจัยของสภาพแวดล้อมที่เสื่อมโทรมลงจนน่าเป็นห่วง บวกกับการเพิ่มขึ้นของรายได้ประชากรและความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี ที่ทำให้คนกล้าลงทุนและใส่ใจเรื่องคุณภาพชีวิตของตัวเอง (Wallace, C., Sperber, W., Mortimore, S.E., 2011) ขณะเดียวกันความพยายามของประเทศผู้นำเข้าทั้งหลายที่ไหลไปตามกระแสดังกล่าว ซึ่งมักจะยกประเด็นเรื่องสุขภาพอนามัยของประชาชน มาเป็นเครื่องมือต่อรอง เพื่อการกีดกันสินค้าเกษตรและอาหาร (Non-tariff Barriers หรือ NTB) จากประเทศผู้ส่งออก การส่งออกสินค้าอาหารของหลายประเทศรวมถึงไทยเริ่มมีความยุ่งยากซับซ้อนมากขึ้น โดยเฉพาะกรอบความตกลงขององค์การการค้าโลก (WTO) ที่มีข้อตกลงระหว่างประเทศสมาชิกที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารที่ไม่ใช่มาตรการทางภาษี เป็นอุปสรรคสำคัญ ซึ่งผู้ส่งออกต้องเผชิญ (Motarjemi, Y., Lelieveld, H., 2014; น.2-3) หรือแม้แต่ในสหภาพยุโรปเองก็ได้จัดทำสมุดปกขาว สำหรับความปลอดภัยของอาหาร (White Paper on Food Safety) ที่มีการกำหนดบังคับใช้ มาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) และหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices : GMP) เป็นต้น จะเห็นได้ว่าการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารมีความสำคัญและจำเป็น และมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องหลายประการทั้งผู้ผลิต ผู้บริโภค ภาครัฐและเอกชน ทั้งในระดับประเทศและองค์กรเครือข่ายระหว่างประเทศที่ต้องให้ความสำคัญในเรื่องนี้อย่างจริงจัง

ตั้งแต่ปี 2547 ประเทศไทยได้ผลักดันนโยบายให้ไทยเป็น “ครัวของโลก” ซึ่งเป็นไปตามแนวคิดที่เห็นว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ แต่อย่างไรก็ตาม ในขณะที่ทิศทางของโลกกำลังเปลี่ยนแปลงสู่การบริโภคที่เน้นความปลอดภัย เป็นสำคัญไม่เพียงแต่การเน้นรสชาติที่แปลกใหม่เท่านั้น นโยบายของประเทศจึงควรหันมามุ่งเน้นความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารอย่างจริงจังมากขึ้น โดยให้ความสำคัญทั้งในเรื่องของการค้าระหว่างประเทศและสุขภาพอนามัยในการบริโภคของประชาชนภายในประเทศที่ได้มาตรฐานทัดเทียมกับนานาชาติด้วย ทั้งนี้ไทยได้แต่งตั้งคณะกรรมการอาหารแห่งชาติขึ้น และได้จัดทำยุทธศาสตร์การจัดการอาหารของประเทศไทย ปี 2555-2559 (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2554; น.5) โดยวิสัยทัศน์ “ประเทศไทยผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน เพื่อชาวไทยและชาวโลก” โดยเฉพาะยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่มีหลักการดูแลคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในห่วงโซ่อาหาร เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งเป็นพื้นฐานของการแก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรและผู้ที่เกี่ยวข้องด้วย กลยุทธ์การสร้างมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน และส่งเสริม

การบังคับใช้ รวมถึงการพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรขั้นต้น (primary product) ให้มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานและคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และเสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับชุมชน (community based) เพื่อป้องกันการสูญเสียและเพิ่มมูลค่าเบื้องต้นให้กับผลผลิต รวมถึงการเสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับอุตสาหกรรม (industrial based) ทุกระดับ การส่งเสริมการค้าและการตลาดผลิตภัณฑ์มาตรฐานทั้งที่มาจากการผลิตในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม และการเสริมสร้างความเข้มแข็งในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของประเทศ (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2554; น.5)

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 (จังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหาร) เป็นจังหวัดที่ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการเกษตร มีจุดแข็งด้านกายภาพที่เป็นพื้นที่ยุทธศาสตร์ที่สำคัญในการพัฒนาสู่ภูมิภาคกลุ่มน้ำโขง และมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศในกลุ่มอาเซียนได้สะดวก รวมถึงจุดแข็งทางด้านวัฒนธรรม (cultural zone of south east asia) และมีความหลากหลายทางชีวภาพ ภูมิปัญญาชาวบ้าน และครัวเรือน และที่สำคัญชุมชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาจากการสนับสนุนของภาครัฐและองค์กรพัฒนาเอกชน (รังสรรค์ เนียมสนิท, 2553; น.12) ซึ่งจะเป็นฐานรากที่สำคัญในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น นำไปสู่ภาคการผลิตทั้งในระดับวิสาหกิจชุมชนและระดับอุตสาหกรรมในรูปแบบต่าง ๆ โดยเฉพาะการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรโดยเฉพาะอาหารแปรรูป

จากข้อมูลในระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน สำนักงานคณะกรรมการเลขาธิการวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร (2556) พบว่าการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนเป็นเครื่องมือสำคัญในการแก้ปัญหาและพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ตั้งแต่ระดับครัวเรือน ชุมชน ระหว่างชุมชน จนถึงระดับประเทศ โดยเฉพาะวิสาหกิจชุมชนประเภทแปรรูปอาหารจากผลผลิตทางการเกษตร ทั้งนี้ ข้อมูลการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนประเภทแปรรูปอาหาร ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 จากระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน สำนักงานคณะกรรมการเลขาธิการวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร (ข้อมูล ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2556) พบว่าในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 มีวิสาหกิจชุมชนประเภทแปรรูปอาหาร จำนวน 330 กลุ่ม (สกลนครมี 142 กลุ่ม, นครพนมมี 107 กลุ่ม และมุกดาหารมี 81 กลุ่ม) คิดเป็นร้อยละ 15.61 ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (มี 2,997 กลุ่ม) และหากแบ่งกลุ่มตามวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการแปรรูปอาหารตามแผนแม่บทอุตสาหกรรมอาหาร พ.ศ. 2553-2557 พบสอดคล้องกับการผลิตใน 4 สาขา คือ 1)กลุ่มแปรรูปอาหารจากธัญพืช ข้าวและผลิตภัณฑ์ที่ทำจากข้าว 208 กลุ่มคิดเป็นร้อยละ 63.03 และมีทุกจังหวัด รองลงมาเป็น 2)กลุ่มแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ 50 กลุ่ม (ร้อยละ 15.15) ได้แก่ หมูยอ ไส้กรอก แหนมหมู ส้มหมู เป็นต้น และ 3)กลุ่มแปรรูปอาหารจากปลา 38 กลุ่ม

(ร้อยละ 11.51) ได้แก่ ปลาต้ม ส้มปลา ปลาร้า ปลาร้าบอง เป็นต้น และที่เหลือเป็น 4)กลุ่มแปรรูปอาหารจากผักผลไม้ 34 กลุ่ม (ร้อยละ 10.30) ได้แก่ น้ำเมา น้ำผลไม้พื้นบ้าน ไวน์เมา พริกป่น กระเทียมดอง กล้วยอบแห้ง มะม่วงแช่อิ่ม เป็นต้น และจากการรายงานผลการประเมินศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในภาพรวมการดำเนินงานในปี 2556 ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 (คำนวณจาก 330 กลุ่ม) พบว่าร้อยละ 34.26 อยู่ในระดับดี ร้อยละ 54.37 อยู่ในระดับปานกลาง และร้อยละ 11.36 อยู่ในระดับที่ต้องปรับปรุง จากผลการดำเนินงาน จะเห็นว่าวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่มีศักยภาพอยู่ในระดับกลาง ดังนั้นการส่งเสริมและพัฒนาที่เหมาะสมจึงเป็นเรื่องที่สำคัญที่จะทำให้วิสาหกิจชุมชนเหล่านั้นพัฒนายกระดับเพื่อเข้าสู่กลุ่มศักยภาพดีได้

การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนประเภทแปรรูปอาหารของหน่วยงานภาคีพัฒนาจากหลายภาคส่วน ได้มีการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปดังนี้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้มุ่งเน้นการส่งเสริมพัฒนา และประเมินศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (กลุ่มศักยภาพระดับดี ปานกลาง หรือระดับที่ต้องปรับปรุง) และมีการจัดทำมาตรฐาน ความปลอดภัยและการตรวจรับรองคุณภาพสินค้าเกษตร รวมถึงการสนับสนุนและสร้างแรงจูงใจเพื่อให้เกษตรกรผลิตสินค้าเกษตรและอาหารตามมาตรฐานสินค้าเกษตรที่กำหนดสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติกำหนดเช่น การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าว (GMP: โรงสีข้าว) การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตข้าวกล้องงอก (GMP: ข้าวกล้องงอก) เป็นต้น โดยการถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐาน ลดภาระค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบรับรอง เพื่อขยายการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐาน ปลอดภัย และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ โดยมีกรมส่งเสริมการเกษตรเป็นคณะกรรมการเลขานุการวิสาหกิจชุมชน รับผิดชอบดูแลระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชนทั่วประเทศ

นอกจากนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งเป็นหน่วยงานในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารมีนโยบายในการพัฒนายกระดับสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งภายในและภายนอกประเทศ สร้างความมั่นใจให้กับประเทศคู่ค้าและเอื้อให้เกิดความได้เปรียบในการแข่งขันกับต่างประเทศ ทั้งนี้ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 (พ.ศ. 2543) เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร หรือ หลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร GMP สุขลักษณะทั่วไป หรือ GMP กฎหมาย ซึ่งมีผลเป็นมาตรฐานบังคับใช้ตามกฎหมายกับอาหาร 54 ชนิด และเป็นมาตรฐานภาคสมัครใจกับอาหารแปรรูปอื่น ๆ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการผลิต

อาหารที่ปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค ต่อมาในปี 2555 เพื่อให้สอดคล้องกับกระแสโลกและนโยบายรัฐบาลในการกำหนดให้มีมาตรฐานอาหารเดียวกันไม่ว่าจะเป็นการส่งออกหรือบริโภคภายในประเทศ และเพื่อรองรับการรวมกลุ่มเป็นประชาคมอาเซียน การเปิดเขตเสรีทางการค้าอาเซียนในปี 2558 ประเทศไทยจึงเตรียมความพร้อมในการแข่งขันทางด้านคุณภาพมาตรฐานอาหาร เพื่อรองรับมาตรการของประชาคมอาเซียนที่จะกำหนดให้อาหารแปรรูป (prepared food stuff) ต้องปฏิบัติตาม GMP สุขลักษณะ ที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัติที่ดีในระดับสากล GMP codex ทั้งนี้เพื่อเป็นการผลักดันอาหารแปรรูปชุมชน อาหารพื้นเมือง ของฝากทั่วไทยให้มีมาตรฐาน ตรงตามแนวโน้มของผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย และเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุข ได้จัดทำประกาศฉบับที่ 342 พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือที่เรียกว่ามาตรฐาน Primary GMP โดยมีการประสานงานผ่านทีม Primary GMP ระดับอำเภอจาก 3 กระทรวงคือ 1) กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผ่านสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมีบทบาทในการเป็นที่ปรึกษาให้ความรู้ คำปรึกษาในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่าย Primary GMP 2) กระทรวงมหาดไทยมีบทบาทในการส่งเสริมและพัฒนาระบบมาตรฐานการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน Primary GMP และ 3) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีบทบาทในการส่งเสริม ให้ความรู้และพัฒนาอาชีพด้านการเกษตรให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตสินค้าอาหารในการเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตร ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน Primary GMP และมีการดำเนินงานส่งเสริมให้ผู้ผลิตโดยเฉพาะในระดับชุมชนได้นำหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารนี้ไปใช้ และได้มีผลบังคับโดยกฎหมายในเดือนพฤศจิกายน 2558 เป็นต้นไป ดังนั้นผู้ผลิตควรให้ความสำคัญและเตรียมการเพื่อให้ได้รับการรับรองอันเป็นหลักการเบื้องต้นในการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เป็นการสร้างพื้นฐานในการก้าวสู่มาตรฐานอาหารในระดับสากล GMP Codex ในลำดับต่อไป

ปัจจุบันแม้ภาครัฐและภาคที่เกี่ยวข้องจะเข้าไปมีบทบาทกระตุ้น ส่งเสริมและพัฒนา กิจกรรมของวิสาหกิจชุมชนแล้วก็ตาม แต่ยังคงพบว่า มีผลิตภัณฑ์ชุมชนอีกเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะสินค้าที่อยู่ในรูปของอาหารแปรรูปที่มีกประสบปัญหา ยังไม่ได้มาตรฐานการผลิตตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เช่น ในเรื่องของโรงเรือนหรือสถานที่ผลิตที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ การขาดเครื่องจักรและอุปกรณ์ การจัดการทางด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร การขาดทักษะ และมาตรฐานการผลิตอาหารที่ครอบคลุมเพื่อให้เกิดความปลอดภัย การขาดความรู้ความเข้าใจในหลักเกณฑ์ของผู้ปฏิบัติงาน (สุดารัตน์ เจริญยั่งยืน ชีรพร กงบังเกิด และนิติพงศ์ จิตร์โกษณ์, 2550; น. 12) นอกจากนี้ยังพบว่ามีกรณีการปนเปื้อนของสารเคมีและจุลินทรีย์ค่อนข้างสูงแม้จะเป็นผลิตภัณฑ์

เด่นและถูกจัดให้อยู่ในระดับ OTOP ระดับ 4-5 ดาวก็ตาม (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2551; น.5; คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2554; น.8) ซึ่งปัญหาเหล่านี้อาจจะเกี่ยวเนื่องจากปัญหาเชิงโครงสร้างและการบริหารขององค์กร กล่าวคือการขาดทุนทรัพย์หรือแหล่งเงินทุนสนับสนุน ปัญหาทางด้านการตลาดและการแข่งขัน การจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์ การขาดความรู้ การขาดจิตสำนึก การไม่ให้ความสำคัญกับการดำเนินการคุณภาพและการผลิตที่ทำให้อาหารปลอดภัย รวมถึงการไม่ได้รับการสนับสนุนหรือให้คำปรึกษาจากภาครัฐในการปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว (ภาณุ บูรณจารุกร สิทธิเดช ครุฑสี และจักรทอง ทองจัตุ, 2551; น.4) อย่างไรก็ตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร GMP นี้ได้ถูกแนะนำให้ผู้ผลิตอาหารแปรรูปทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็กในประเทศไทยตั้งแต่ปี 2543 (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2551; น.4) ให้ยึดเป็นแนวทางปฏิบัติขั้นต้นเพื่อที่จะสามารถผลิตสินค้าที่ได้คุณภาพมาตรฐานและมีความปลอดภัยกับผู้บริโภคได้ ทั้งนี้การจัดการความปลอดภัยของอาหารต้องอาศัยความร่วมมือจากหลายภาคส่วน ทั้งภาครัฐและหน่วยงานสนับสนุน ภาคการผลิตและผู้ประกอบการ ภาคผู้บริโภค รวมถึงภาควิชาการที่มีองค์ความรู้และการบริการวิชาการที่เหมาะสมโดยคำนึงถึงความซับซ้อนของระบบการจัดการอาหารแปรรูปเพื่อให้อาหารปลอดภัยด้านอาหาร (Motarjemi, Y., Lelieveld, H., 2014; น.2-3)

จากข้อมูลข้างต้นพบว่าการดำเนินงานเพื่อส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานการผลิตอาหารตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชน มีหลายองค์ประกอบที่ต้องพิจารณาและควรพัฒนาร่วมกันระหว่างผู้ผลิตและภาครัฐที่ส่งเสริม โดยในเบื้องต้นควรได้ศึกษาถึงสภาพการจัดการผลิตของวิสาหกิจชุมชนเหล่านั้น โดยเฉพาะการถอดบทเรียนแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารจากวิสาหกิจชุมชนที่ประสบผลสำเร็จว่าเป็นอย่างไร การปฏิบัติในการได้รับรองมาตรฐานทำอย่างไร มีปัญหาอุปสรรคข้อจำกัดอะไร รวมถึงการส่งเสริมของหน่วยงานภาครัฐเป็นอย่างไร มีปัญหาในการส่งเสริมกลุ่มเพื่อเข้าสู่มาตรฐานการผลิตอาหารอย่างไร ข้อมูลที่ได้จะใช้ในการพัฒนารูปแบบในการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจ ที่มีความเหมาะสมทั้งในการปฏิบัติของกลุ่มผู้ผลิต และการทำงานส่งเสริมของหน่วยงานภาคีพัฒนา

ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงมีความสำคัญในการศึกษาถึงการส่งเสริมและพัฒนาการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 โดยพิจารณาจากแนวปฏิบัติที่ดีของกลุ่มผู้ผลิตที่มีผลการดำเนินงานอยู่ในระดับดี และได้รับรองตามเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร Primary GMP โดยศึกษาข้อมูลจากทั้งวิสาหกิจชุมชนและหน่วยงานภาคีพัฒนาเพื่อพัฒนาเป็นรูปแบบในการส่งเสริมและพัฒนาการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนที่เหมาะสมกับศักยภาพของกลุ่ม ให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์

อาหารแปรรูปที่ได้รับรองมาตรฐานการผลิตที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยในการบริโภค ซึ่งนอกจากจะเป็นการแก้ปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนอย่างยั่งยืนแล้ว ยังเป็นการปูพื้นฐานให้กับวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาการผลิตอาหารให้ก้าวเข้าสู่มาตรฐานอาหารที่สูงขึ้นในระดับสากล

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

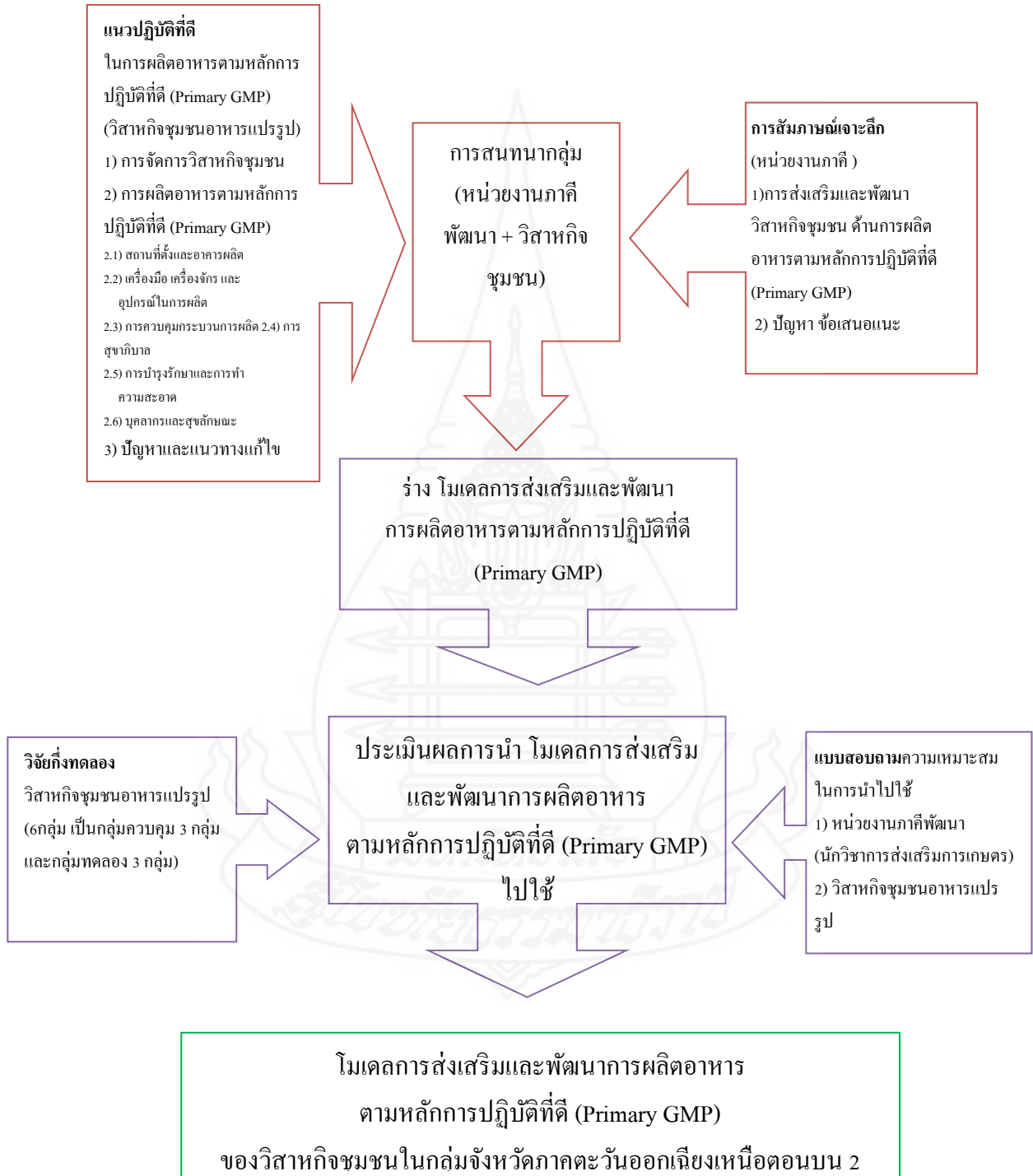
2.2 เพื่อพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

2.3 เพื่อประเมินผลการนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ไปใช้

3. กรอบแนวคิดการวิจัย

การบังคับใช้ตามกฎหมายในปี 2558 ของหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ในการผลิตอาหาร ทำให้วิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปต้องมีการพัฒนาเพื่อเข้าสู่ระบบรับรองมาตรฐานการผลิตที่มีเป็นข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 342 พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือที่เรียกว่า มาตรฐาน Primary GMP อย่างไรก็ตามยังมีวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปอีกหลายแห่งที่ยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP จากการทบทวนเอกสารและการลงพื้นที่ในเบื้องต้นพบว่า ปัญหาหนึ่งของการเข้าสู่ระบบการรับรองคือ การขาดความรู้ และแนวปฏิบัติที่เหมาะสมในการพัฒนายกระดับสถานที่ผลิตอาหารของกลุ่มให้สามารถได้รับการรับรองมาตรฐาน Primary GMP ทั้งนี้หากมีการถอดบทเรียนแนวปฏิบัติที่ดีจากกลุ่มที่ประสบความสำเร็จแล้ว ร่วมกับการทบทวนการส่งเสริมของหน่วยงานภาคีที่ผ่านมาทั้งในมุมมองของนักส่งเสริมและผู้รับการส่งเสริมแล้วนำมาพัฒนาเป็นโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชน และนำโมเดลไปทดลองใช้เพื่อประเมินความเหมาะสมของโมเดล

ก่อนการเผยแพร่เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาระดับมาตรฐานการผลิตอาหารของ
วิสาหกิจชุมชน รวมถึงใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนของหน่วยงานภาคีพัฒนา



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย

4. สมมติฐานการวิจัย

โมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) มีผลต่อการเข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐาน Primary GMP ของวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

5. ขอบเขตของการวิจัย

ขอบเขตในการศึกษาเรื่อง โมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 มีดังนี้

5.1 ขอบเขตเนื้อหา

5.1.1 การจัดการวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วย 1) การศึกษาศักยภาพวิสาหกิจชุมชน (ประกอบด้วย หมวดที่ 1 ผู้นำและการบริหารวิสาหกิจชุมชน หมวดที่ 2 การวางแผนการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน หมวดที่ 3 การบริหารตลาด หมวดที่ 4 การจัดการความรู้และข้อมูล หมวดที่ 5 การบริหารสมาชิกวิสาหกิจชุมชน หมวดที่ 6 การจัดการสินค้าหรือบริการ หมวดที่ 7 ผลลัพธ์การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน 2) การส่งเสริมจากหน่วยงานภาคีพัฒนา 3) ปัญหาและแนวทางแก้ไข

5.1.2 การผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ใช้เกณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 342 พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือมาตรฐาน Primary GMP ประกอบด้วย ข้อกำหนด 6 หมวด คือ 1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต 3) การควบคุมกระบวนการผลิต 4) การสุขาภิบาล 5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และ 6) บุคลากรและสุขลักษณะ

5.2 ขอบเขตผู้ให้ข้อมูลสำคัญและประชากร

5.2.1 วิสาหกิจชุมชนประเภทแปรรูปอาหาร ที่จดทะเบียนในกลุ่มจังหวัด ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 (จากระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน สำนักงานคณะกรรมการเลขาธิการวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร (ข้อมูล ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2556) พบว่าในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 มีวิสาหกิจชุมชนประเภทแปรรูปอาหารจำนวน 276 กลุ่ม (สกลนครมี 123 กลุ่ม, นครพนมมี 83 กลุ่ม และมุกดาหารมี 70 กลุ่ม)

5.2.2 บุคลากรภาครัฐ จากหน่วยงานภาคีพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและ
พัฒนาวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูป ได้แก่สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และสำนักงานอุตสาหกรรม ในจังหวัดสกลนคร นครพนม และ
มุกดาหาร

5.3 ขอบเขตด้านเวลา

ดำเนินการศึกษาระหว่างเดือน มิถุนายน 2556 ถึง ตุลาคม 2560

6. นิยามศัพท์เฉพาะ

6.1 วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร หมายถึง กิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตอาหาร
แปรรูป รวมถึงการผลิตและแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ที่ดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความ
ความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบการดังกล่าว ที่จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน
ในเขตจังหวัดจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหาร

6.2 หน่วยงานภาคีพัฒนา หมายถึง ภาครัฐหรือเอกชนที่มีส่วนในการกระตุ้น ส่งเสริม
และพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหาร

6.3 กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ประกอบด้วย จังหวัดสกลนคร
นครพนม และมุกดาหาร

6.4 หลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) เป็นข้อกำหนดตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุขฉบับที่ 342 พ.ศ.2555เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษา
อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือ มาตรฐาน Primary GMP เป็นมาตรฐาน
พื้นฐานในการผลิตอาหารแปรรูปประเภทที่ยังไม่ถูกบังคับใน GMP กฎหมาย ได้แก่ กลุ่มอาหาร
พร้อมปรุง อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที และกลุ่มอาหารทั่วไป ประกอบด้วยข้อกำหนด
6 หมวด คือ 1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต 3) การ
ควบคุมกระบวนการผลิต 4) การสุขาภิบาล 5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และ
6) บุคลากรและสุขลักษณะ

7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

7.1 วิชาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 มีโมเดลในการพัฒนากลุ่มเพื่อเข้าสู่การรับรองมาตรฐานตามหลักปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ในการผลิตอาหารที่ได้รับรองคุณภาพและมีศักยภาพในการแข่งขัน

7.2 หน่วยงานภาคีพัฒนาได้โมเดลในการส่งเสริมและพัฒนาหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ในการผลิตอาหารของวิชาหกิจชุมชนประเภทแปรรูปอาหาร เพื่อใช้ในการส่งเสริมและพัฒนาวิชาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปให้เข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐานอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของวิชาหกิจชุมชนโดยการบูรณาการของหน่วยงานภาคีพัฒนา



บทที่ 2

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

เนื้อหาในบทนี้ ประกอบด้วยทฤษฎี หลักการ แนวคิด รวมถึงผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและพัฒนาหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ผู้วิจัยได้แบ่งเนื้อหาในบทนี้ออกเป็น 4 ประเด็น ดังนี้

1. การส่งเสริมและพัฒนากิจการเกษตร
2. การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน
3. หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร
4. ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. การส่งเสริมและพัฒนากิจการเกษตร

1.1 การส่งเสริมกิจการเกษตร

แนวคิดการส่งเสริมกิจการเกษตรเป็นทั้งกระบวนการให้การศึกษา และการศึกษานอกระบบ ได้แก่ การเรียนรู้นอกระบบโรงเรียน การศึกษาผู้ใหญ่ และการศึกษาตลอดชีวิต ซึ่งหมายถึงการเรียนรู้ในทุกช่วงอายุ ตั้งแต่เกิดจนตาย เป็นการให้บริการความรู้ทางการเกษตร และเป็นการผสมผสานแนวคิดการใช้ความรู้ด้านการเกษตร การใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม การมีส่วนร่วมของเกษตรกร และความรู้ภูมิปัญญาพื้นบ้าน นำไปปรับใช้ในกระบวนการส่งเสริมกิจการเกษตรให้เหมาะสมกับสภาพภูมิสังคมของเกษตรกร (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2553; น.42)

แนวคิดทุกเรื่องย่อมมีปรัชญาเป็นหลักนำในการคิดการปฏิบัติ การส่งเสริมกิจการเกษตรก็เช่นเดียวกัน ปรัชญาการส่งเสริมกิจการเกษตรคือ การจัดบริการความรู้การเกษตรแก่เกษตรกร ครอบครัวและกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในทางที่ดีขึ้น โดยการช่วยเหลือตนเอง หรือกล่าวแบบง่าย ๆ คือการช่วยให้เกษตรกรช่วยเหลือตนเองและครอบครัวได้ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.17)

ดิเรก ฤกษ์หรัย (2556:1) ได้ให้ความหมายการส่งเสริมการเกษตร (extension work) คือ “ระบบการศึกษานอกระบบโรงเรียน (out-of-school system) ที่กลุ่มเป้าหมาย (target group) ทุกเพศทุกวัย เรียนรู้จากการกระทำ (learning by doing) ด้วยกระบวนการพัฒนาการพึ่งพาตนเอง (self-

reliance development) ที่มีการตั้งศักยภาพ (potential) มาใช้ให้เต็มที่ในการบรรลุเป้าหมายของการเพิ่มรายได้ (และด้านเศรษฐกิจอื่น ๆ) การมีคุณภาพชีวิต (quality of life/อย่างน้อยสูงกว่าระดับความจำเป็นพื้นฐาน: จปฐ./basic minimum needs) และการเข้าถึงโอกาสในเรื่องต่าง ๆ ที่ทำให้ชีวิตมีคุณค่าเพิ่มขึ้น” ดังนั้นการส่งเสริมการเกษตรจึงไม่ใช่แค่ “การถ่ายทอดเทคโนโลยี” (dissemination) ที่เป็นแค่การส่งผ่านข้อมูลบวกการสาธิต (transfer + demonstration) อย่างที่หลายคนคิดตื่น ๆ ตามกันมาอย่างไร้การทบทวนสติปัญญาตามหลักของควมามีเหตุผล การถ่ายทอดนี้เป็นแค่หนึ่งบทบาท (role) ของผู้นำการเปลี่ยนแปลง (change agent) ที่ต้องกระทำ (4 บทบาท คือ นักกระตุ้น (stimulator) นักเร่งปฏิกิริยา (catalyst) นักจัดตั้ง/สนับสนุนองค์กร (organizer) นักถ่ายทอดและบอกแหล่งข้อมูล (disseminator & source of information)

1.2 หลักการส่งเสริมการเกษตร

กรมส่งเสริมการเกษตร (2556; น.18-20) ได้ระบุหลักการเพื่อให้การส่งเสริมการเกษตรสามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ ในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของบุคคลเป้าหมาย ต้องอาศัยหลักการดังต่อไปนี้

1.2.1 การส่งเสริมการเกษตรควรมีลักษณะของระบบงานส่งเสริมการเกษตรที่เน้นกระบวนการให้การศึกษา การบริการความรู้เพื่อเปลี่ยนแปลงความรู้ ทักษะคิด และทักษะหรือพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมายไปในทางที่ดีขึ้น โดยเน้นการเรียนรู้โดยการปฏิบัติ (learning by doing)

1.2.2 ยึดหลักการส่งเสริมการเกษตรแบบผสมผสานในทุกเรื่องทั้งด้านเทคโนโลยีผสมผสานกับภูมิปัญญาชาวบ้าน ทั้งเรื่องการบูรณาการความร่วมมือกับทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐหน่วยงานเอกชน และภาคเกษตรกร เพื่อความร่วมมือและการมีส่วนร่วมในทุกระดับตั้งแต่พื้นที่ท้องถิ่น จังหวัด จนถึงระดับชาติ

1.2.3 บุคคลเป้าหมายควรเน้นเกษตรกรรายย่อยในพื้นที่เป้าหมายที่ด้อยโอกาสเป็นลำดับแรก แล้วจึงขยายสู่บุคคลและพื้นที่อื่น ๆ

1.2.4 บุคคลเป้าหมายควรเข้าร่วมกิจกรรมด้วยความสมัครใจภายใต้ศรัทธา ความเชื่อ และประเพณีของกลุ่มเป้าหมายหรือชุมชนที่นักส่งเสริมการเกษตรเข้าไปดำเนินการด้วยความเข้าใจในวัฒนธรรมของชุมชนนั้น ๆ

1.2.5 เน้นการทำงานในรูปกลุ่มหรือสถาบันของกลุ่มเป้าหมาย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประสบการณ์และความคิดเห็น การสร้างพลังเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อนำไปสู่การช่วยเหลือตนเอง และการพึ่งพาซึ่งกันและกันภายในชุมชน

1.2.6 เน้นการสร้างและพัฒนาผู้นำชุมชนด้านการเกษตร เพื่อเป็นแกนนำในการทำงานส่งเสริมการเกษตรให้กระจายสู่บุคคลเป้าหมายได้มากที่สุด

1.2.7 สิ่งที่น่าไปส่งเสริมต้องเริ่มที่ความจำเป็นพื้นฐานและเร่งด่วนในการแก้ปัญหาและเป็นความต้องการที่แท้จริง (real needs) ของเกษตรกรกลุ่มเป้าหมาย เริ่มจากเรื่องง่าย ๆ ผู้เรื่องยาก เริ่มจากการส่งเสริมในพื้นที่เล็ก ๆ ไปสู่ขนาดใหญ่ เช่นเริ่มส่งเสริมในแปลงเรียนรู้ชุมชนต้นแบบ หมู่บ้านนำร่องแล้วจึงขยายไปสู่พื้นที่กว้างขวางขึ้นในระดับท้องถิ่น ตำบล อำเภอ เป็นต้น

1.2.8 ความรู้และเทคโนโลยีที่ใช้ในการส่งเสริมการเกษตรต้องเป็นเทคโนโลยีที่เหมาะสมและปลอดภัย การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ผสมผสานภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม คุ้มครองการลงทุน ไม่ซับซ้อน โดยยึดหลักการอนุรักษ์ระบบนิเวศน์ อนุรักษ์พลังงาน ไม่ขัดแย้งวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อความยั่งยืนของสังคมและสิ่งแวดล้อม

1.2.9 ความสำเร็จของงานส่งเสริมการเกษตรเน้นที่การทำให้บุคคลเป้าหมายช่วยเหลือตนเองได้ (self-reliance) รวมถึงการพึ่งพากันภายในกลุ่ม สถาบัน ชุมชน ซึ่งการช่วยเหลือตนเองได้นั้น หมายถึงชุมชนเกษตรที่เป็นเป้าหมายนั้นมีความเข้มแข็ง สามารถคิด ตัดสินใจ และดำเนินการแก้ไขปัญหาของตนเองและชุมชนได้เป็นลำดับแรก โดยไม่ต้องรอความช่วยเหลือจากภายนอก

1.3 วิธีการส่งเสริมการเกษตร

วิธีการส่งเสริมการเกษตรเป็นวิธีการที่เจ้าหน้าที่ส่งเสริมติดต่อกับบุคคลเป้าหมาย โดยมีวัตถุประสงค์อยู่หลายอย่าง ที่สำคัญ ได้แก่ เพื่อสอน ให้ความรู้ แจ้งข่าวสาร แนะนำ จูงใจให้ปฏิบัติหรือรับฟังปัญหา ข้อคิดเห็นต่าง ๆ เรียกกันทั่วไปว่า วิธีการส่งเสริม ซึ่งอาจแบ่งได้เป็น 3 วิธีการ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.22) คือ

1.3.1 วิธีการส่งเสริมรายบุคคล เป็นวิธีการส่งเสริมรายบุคคล โดยเจ้าหน้าที่ส่งเสริมเดินทางไปพบปะเยี่ยมเยียนบุคคลเป้าหมาย ที่บ้านและไร่นา

1.3.2 วิธีการส่งเสริมแบบกลุ่ม เป็นการถ่ายทอดความรู้หรือการสื่อสาร การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างเจ้าหน้าที่ส่งเสริมกับกลุ่มบุคคลเป้าหมาย ซึ่งอาจจะเป็นกลุ่มเกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเยาวชน หรือกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง เนื่องจากการส่งเสริมรายบุคคลสิ้นเปลืองทั้งเวลาและแรงงาน อีกทั้งเข้าถึงบุคคล เป้าหมายในจำนวนจำกัด ด้วยเหตุนี้จึงมีกิจกรรมการส่งเสริมหลายอย่างที่จัดดำเนินการเข้าถึงกลุ่มซึ่งการเข้าถึงกลุ่มหรือทำให้กลุ่มได้รับความรู้ เกิดความเข้าใจในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง หากมีการขอความคิดเห็นเพื่อการตัดสินใจ การตัดสินใจของกลุ่มในชุมชนย่อมมีน้ำหนักมากกว่าการตัดสินใจโดยบุคคลคนเดียว บุคคลอาจไม่เต็มใจที่จะรับคำแนะนำไปปฏิบัติเนื่องจากเกรงว่า การกระทำของตนจะไม่เหมือนกับคนอื่น ๆ อยากรีไคดี เมื่อเข้า

เป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มที่ยอมรับที่จะทดลองแนวความคิดใหม่หรือวิธีการใหม่ เขาก็ย่อมมีความเชื่อมั่น และยินดีที่จะกระทำ

1.3.3 วิธีการส่งเสริมมวลชน เป็นวิธีที่เข้าถึงชนกลุ่มใหญ่หรือมวลชน โดยอาศัยสื่อ เช่น หนังสือพิมพ์ นิตยสาร เอกสารเผยแพร่ วิทยุ ภาพยนตร์ โทรทัศน์ การประกวด และการรณรงค์ จะเห็นได้ว่า สื่อมวลชนมีบทบาทอย่างสำคัญมากในการแพร่ข่าวสาร ความรู้ หรือความบันเทิงไปสู่ประชาชนได้อย่างรวดเร็ว และครอบคลุมประชาชนได้จำนวนมาก ด้วยเหตุนี้ในวงการธุรกิจจึงอาศัยสื่อมวลชนเพื่อการเผยแพร่โฆษณาอันมาก ซึ่งเจ้าหน้าที่ส่งเสริมสามารถใช้สื่อมวลชนเป็นเครื่องมือเพื่อทำให้มวลชนได้รับรู้และเกิดความสนใจในเรื่องใหม่ ๆ หรือวิธีการเกษตรแผนใหม่ สามารถแจ้งคำเตือนผ่านทางวิทยุ โทรทัศน์ หรือหนังสือพิมพ์ เกี่ยวกับการระบาดของศัตรูพืชและโรคพืช พร้อมทั้งคำแนะนำในการป้องกัน นอกจากนี้สื่อมวลชนยังช่วยสร้างทัศนคติที่ดีต่อโครงการส่งเสริม

1.4 รูปแบบการส่งเสริมการเกษตร

การส่งเสริมการเกษตรมีวิธีการที่หลากหลายดังกล่าวข้างต้น เมื่อประมวลเป็นรูปแบบต่าง ๆ จะมีรูปแบบสำคัญ ๆ 4 รูปแบบ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.25) ซึ่ง FAO ได้รวบรวมจากรูปแบบการส่งเสริมการเกษตรในประเทศต่าง ๆ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.25) และยังสอดคล้องกับเอกสารของ World Bank ที่ได้วิเคราะห์พัฒนาการของการส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ได้ศึกษาการปรับเปลี่ยนเป้าหมายการพัฒนาการเกษตรของหลายประเทศทำให้รูปแบบของการส่งเสริมมีการปรับให้เข้ากับสภาพการณ์ที่เปลี่ยนแปลงของโลก (Swanson B.E. and Rajalahti R., 2010; น.11) โดยแต่ละรูปแบบมีความเหมาะสมกับสภาพพื้นที่และสังคมเกษตรที่แตกต่างกันออกไป คือ

1.4.1 การถ่ายทอดเทคโนโลยี มีที่มาจากแนวคิดด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้บริการการเกษตรมีเป้าหมายเพื่อความมั่นคงทางอาหาร และการปรับปรุงคุณภาพชีวิตชาวชนบทโดยมีวัตถุประสงค์ในการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อความมั่นคงทางอาหาร และการเพิ่มรายได้ต่อครัวเรือน รูปแบบดังกล่าวนี้ เช่น การส่งเสริมการเกษตรโดยภาครัฐ (Ministry-Based Agricultural Extension) และการฝึกอบรมและเยี่ยมเยียน (training and visit extension)

1.4.2 การส่งเสริมแบบมีส่วนร่วม มีที่มาจากแนวคิดด้านการศึกษาอกระบบ และการเอื้ออำนวยให้เกิดการเรียนรู้ มีเป้าหมายเพื่อการปรับปรุงคุณภาพชีวิตชาวชนบท โดยมีวัตถุประสงค์ในการเพิ่มรายได้ต่อครัวเรือน จัดระบบและเอื้ออำนวยให้เกษตรกรสร้างทุนทางสังคมรูปแบบดังกล่าวนี้ เช่น การส่งเสริมผ่านผู้นำชุมชน (animation rural) การพัฒนาชนบทแบบ

บูรณาการ (integrated rural development) และการส่งเสริมโดยองค์กรชุมชน (farmer-based extension organization)

1.4.3 การส่งเสริมแบบตลาดนำการผลิต มีที่มาจากแนวคิดด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้บริการเกษตรกร มีเป้าหมายเพื่อความมั่นคงทางอาหาร และการปรับปรุงคุณภาพชีวิตชาวชนบท โดยมีวัตถุประสงค์ในการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อความมั่นคงทางอาหาร และการเพิ่มรายได้ต่อครัวเรือน รูปแบบดังกล่าวนี้ เช่น การส่งเสริมรายสินค้าเกษตร (commodity-based advisory system) การส่งเสริมโดยใช้นวัตกรรมและการตลาดนำการผลิต (innovative, market-driven extension approaches) การให้บริการ/คำแนะนำแก่เกษตรกรระดับก้าวหน้า โดยภาคเอกชน (privately managed out grower advisory services) ความร่วมมือภาครัฐและเอกชน (public-private partnerships) และความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน เกษตรกร ในการทำสัญญาล่วงหน้า (contract farming)

1.4.4 การส่งเสริมการศึกษานอกระบบ มีที่มาจากแนวคิดด้านการศึกษานอกระบบ และการเอื้ออำนวยให้เกิดการเรียนรู้ มีเป้าหมายเพื่อการปรับปรุงคุณภาพชีวิตชาวชนบท และปรับปรุงการบริหารจัดการทรัพยากร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดระบบและเอื้ออำนวยให้เกษตรกรสร้างทุนทางสังคม และฝึกอบรมเกษตรกรให้สามารถจัดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน รูปแบบดังกล่าวนี้ เช่น โรงเรียนเกษตรกร (farmer field schools) ศูนย์เรียนรู้ชุมชน และการส่งเสริมโดยใช้ฐานการศึกษา (university-based extension)

ความเหมาะสมของการใช้รูปแบบส่งเสริมการเกษตรแปรเปลี่ยนไปตามสถานการณ์หรือเงื่อนไขของสภาพแวดล้อมในขณะนั้น ดังนั้นการจัดทำระบบส่งเสริมการเกษตรของหน่วยงานเพื่อให้การทำงานส่งเสริมการเกษตรเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ควรเป็นระบบที่ครอบคลุมรูปแบบ กลุ่มเป้าหมาย (target) และสามารถบรรลุเป้าหมาย (goal) ของงานส่งเสริมการเกษตรได้

ในปีงบประมาณ 2557 กรมส่งเสริมการเกษตรได้มีการปรับเปลี่ยนบทบาทการทำงานของบุคลากร ซึ่งเรียกว่า การเปลี่ยนแปลงสู่สิ่งที่ดีที่สุด (change to the best) โดยปรับปรุงระบบการส่งเสริมการเกษตรให้สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงและภารกิจต่าง ๆ ปฏิบัติงานบนพื้นฐานของข้อมูล ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้วยกระบวนการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม และใช้วิธีการทำงานในรูปแบบ MRCF System (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.9) คือ ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าทำงานในพื้นที่โดยเน้นการใช้ข้อมูลแผนที่ (mapping) ประสานและให้บริการเกษตรกรด้วยวิธีการติดต่อสื่อสารและเข้าถึงข้อมูลจากระยะไกล (remote sensing) ใช้วิธีการจัดเวทีชุมชนในการทำงานและร่วมดำเนินการกับเกษตรกร ชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

แบบมีส่วนร่วม (community participation) โดยร่วมงานกับเครือข่ายต่าง ๆ และเข้าทำงานในพื้นที่แบบเฉพาะเจาะจง (specific field service) โดยมีเป้าหมายและจุดมุ่งหมายที่ชัดเจน เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ตรงจุดและยั่งยืน

1.5 การพัฒนาการเกษตร

ดิเรก ฤกษ์หรัาย (2556; น.3) ให้ความหมายของการพัฒนา (development) หมายถึง “กระบวนการ (process) ที่มีการกำหนดภาพรวมอนาคต (scenario/ภาพอนาคต 3-5 ปีขึ้นไป) ที่กำหนดโดยองค์กร ที่เหมาะสมและสอดคล้องกับสิ่งที่มีอยู่ ด้วยการควบคุมจัดการ (manipulate) ที่เหมาะสมของแนวโน้มและกระแส (trend) ทิศทางที่กำหนดตามกลยุทธ์ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางบวกที่เกิดการกระจายความเสมอภาค (equity in distribution) ทางด้านเศรษฐกิจ (เช่นรายได้ ฯลฯ) สังคม (เช่นคุณภาพชีวิต ฯลฯ) สิ่งแวดล้อมและทรัพยากร ตลอดจนโอกาสและการเพิ่มคุณค่า (value creation) ของความเป็นมนุษย์” ที่กำหนดชีวิตตนเองได้

ดิเรก ฤกษ์หรัาย (2556; น.3) ได้สรุปทิศทางการพัฒนาที่เป็นที่ยอมรับในกลุ่มนักพัฒนา ดังนี้

1.5.1 การบูรณาการ (integration) ตัวอย่างที่ชัดเจนเช่นการบูรณาการของเออีซี/ประชาคมอาเซียนในปี 2558 กรณีที่เห็นชัดเจนของการบูรณาการระดับชาติในไทยของหน่วยงานหลายกระทรวงในเรื่องของทรัพยากรน้ำ และระดับเกษตรกรในเรื่องของ “คลัสเตอร์” เช่นคลัสเตอร์มะม่วง คลัสเตอร์กล้วยไม้ คลัสเตอร์ข้าว คลัสเตอร์โคเนื้อ และอีกมากกว่าสองร้อยกว่าของคลัสเตอร์ และเครือข่ายเกษตรที่ยกระดับเป็นคลัสเตอร์ที่จดทะเบียนกับกระทรวงอุตสาหกรรม แนวคิดนี้มารากฐานมาจาก “social system model” “functional-structural theory” ที่ถือว่าสังคมเป็นระบบกระทำการ โครงสร้างและหน้าที่ที่สำคัญในหนึ่งนั้นคือการบูรณาการ คือการสนับสนุนเกื้อกูลเอื้อประโยชน์ เพิ่มพลัง กันและกัน ฯลฯ โดยที่หน่วยระบบแต่ละหน่วยยังคงมีความเป็นอิสระ (autonomy) ไม่ขึ้นต่อกันเสมือนระบบในร่างกายของมนุษย์ที่ทำงานแบบบูรณาการ แต่ที่สำคัญ การบูรณาการนี้ต้องมีรากฐานของการที่กลุ่มเป้าหมายเกษตรกร วิชากิจชุมชน เครือข่ายคลัสเตอร์ต้องเป็น “ผู้กระทำ” ไม่ใช่ “ผู้ถูกกระทำ” คือเจ้าหน้าที่รัฐกระทรวงที่เกี่ยวข้อง/เจ้าหน้าที่เอกชน เป็นผู้สนับสนุนตามบทบาทของผู้นำการเปลี่ยนแปลงสี่ประการหลักคือ (ก) ผู้กระตุ้น (stimulator) (ข) ผู้เร่งปฏิกิริยา (catalyst) (ค) ผู้สนับสนุนการจัดตั้งองค์กร (organizer) (ง) แหล่งของการส่งผ่านข้อมูล (source of information transfer) กิจกรรมหลักที่เจ้าหน้าที่ส่งเสริม เข้าสนับสนุนจะเน้นด้านการตลาดนำนวัตกรรม คือกลุ่มเป้าหมายของการพัฒนาและส่งเสริมการเกษตรจะต้องมองจากภายนอกองค์กรเข้าไปในองค์กร ไม่ใช่มองจากองค์กรออกไปภายนอก

1.5.2 การพัฒนาแบบยั่งยืน (sustainable development) รากฐานเดิมจะเน้นการให้ความสำคัญแก่การดูแลรักษาสีงแวดล้อมที่เป็นทรัพยากร แต่ระยะหลังมีการผสมผสานด้านการถ่ายมอบอำนาจ (empower) แก่ชุมชนเข้าไปให้เกิดความรู้สึกมีส่วนร่วมเป็นเจ้าของ ดังนั้นองค์ประกอบของการพัฒนาแบบยั่งยืนจึงมีองค์ประกอบที่สำคัญคือ

1) การพัฒนาที่มีการกำหนดภาพรวมอนาคตที่มีการควบคุมติดตามทิศทางกระบวนการให้บรรลุเป้าหมายของความเสมอภาคในการกระจาย (equity in distribution) ด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองสิ่งแวดล้อม ทรัพยากร และ โอกาส

2) สร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน สังคม โดยเฉพาะ (ก) ความรู้สึกมีส่วนร่วมเป็นเจ้าของ (self-belongingness) (ข) ความรู้สึกเป็นพี่น้อง (brotherhood) (ค) ความเป็นหนึ่งเดียวกัน (solidarity) (ง) การเพิ่มคุณค่า (value) ความเป็นคนในสถานการณ์ชนะชนะ (win-win situation) ภายใต้รากฐานของถ่ายโอนอำนาจจากภาครัฐสู่ภาคเอกชนและชุมชนเป้าหมาย

3) การใช้ทรัพยากรอย่างเกิดคุณค่าสูงสุดและนำของเสียกลับมาใช้ได้อย่างเต็มที่ด้วยการรักษาสีงแวดล้อมที่นำทางด้วยความเหมาะสม (appropriate) ของกฎเกณฑ์ธรรมชาติและความสะดวกของระบบ ดังนั้นอาจกำหนดความหมายการพัฒนาแบบยั่งยืนคือ “เป็นการพัฒนาที่ตั้งอยู่บนรากฐานของการสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนสังคมที่มีภาพรวมอนาคตที่เป็น โมเดลของการกระจายความเป็นธรรมทางเศรษฐกิจสังคม การเมือง สีงแวดล้อม การสร้างโอกาสและการเพิ่มคุณค่าความเป็นคนอย่างต่อเนื่องมั่นคง ที่มุ่งกลยุทธ์การแสวงจุดร่วม สงวนจุดต่างเพื่อการสนองแก่กลุ่มเป้าหมายด้านความคาดหวัง ด้านพึงพอใจของความเป็นอันหนึ่งเดียวกันของปัญหาาร่วม ความต้องการร่วม ความสนใจร่วมที่เกิดสถานการณ์ชนะชนะด้วยนวัตกรรมที่เหมาะสม”

1.5.3 การเปลี่ยนถ่ายกระบวนทัศน์ (paradigm shift) การเปลี่ยนถ่ายกระบวนทัศน์ยกตัวอย่างในยุโรปสมัยก่อนที่มีกษัตริย์ก็สร้างความเชื่อ (myth=faitth ที่ตั้งอยู่บนฐานของศาสนา) ว่าพระเจ้าเป็นเจ้าบัญชาการให้กษัตริย์นั้นมาเกิด หรือในญี่ปุ่นก็สร้างความเชื่อว่าการกษัตริย์มาจากลูกพระอาทิตย์ ตามความเป็นจริงความเชื่อในรูปแบบนี้ มนุษย์ทุกคนใช้ด้วยสมองซีกขวาของตนเองอยู่แล้วที่ไม่จำเป็นต้องอาศัยเหตุผลเสมือนพลังงานที่มองไม่เห็น แต่ต้องใช้ปัญญาประกอบจึงไม่มมงาย ส่วนความเชื่อ (belief) ที่ใช้ในสมองซีกซ้ายของมนุษย์ก็ต้องอาศัยเหตุผล เช่นการบวกเลขหรืออะไรที่เป็นเหตุก็มาก่อนผล ผลลัพธ์นั้นก็อาจจะกลายเป็นเหตุของอีกปัจจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กันก็ได้ เช่นความรู้ที่ปฏิบัติได้เกิดผลก็เป็นเหตุของความมั่งคั่ง ความมั่งคั่งอาจเป็นเหตุของความมีอิสรภาพ ฯลฯ การเปลี่ยนถ่ายกระบวนทัศน์ทางการพัฒนาและส่งเสริมการเกษตรจะต้องเน้นนำด้วยปรัชญา(philosophy : หลักนำในการคิดการปฏิบัติ/ปรีดี พนมยงค์ อ้างจากดิเรกฤทธิ์ห่วย 2515: 3) ในปรัชญาที่สำคัญต่อไปนี้คือ

- 1) มนุษย์ทุกคนมีศักยภาพเมื่อได้รับโอกาส
- 2) ช่วยเขาให้ช่วยตนเองได้ (help them to help themselves)
- 3) เรียนรู้จากการกระทำ (learning by doing) หรือทำไปเรียนรู้ทักษะไป (skills =ความคิด + การปฏิบัติที่ฝึกฝนจนชำนาญ)
- 4) มนุษย์ต้องเริ่มจากการพัฒนาการพึ่งตนเอง (self-reliance development) การพึ่งตนเองต้องเริ่มจากการช่วยตนเอง (self-help) ได้ คือคิดเองชอบ ทำเองชอบ แก้ปัญหาเอง แล้วทำงานร่วมกลุ่มไปด้วย ยิ่งยั้งสัตว์สังคมเพื่อบรรลุการพัฒนาการพึ่งตนเองคือ (ก) มีความเป็นหนึ่งเดียวกัน (solidarity =ปัญหาพร้อมความต้องการร่วมความสนใจร่วม) ในการตอบสนองความคาดหวัง (ข) มีการแบ่งงานทำตามความถนัด (ค) แบ่งปันผลประโยชน์อย่างยุติธรรม (ไม่ใช่เท่าเทียมกัน) คือใครทำให้เกิดผลมากได้มาก
- 5) มีการใช้/คัดสรร/สั่งสม/ต่อ ยอด เทคโนโลยีที่เหมาะสม (appropriate technology)เช่นการใช้เทคโนโลยีชีวภาพกับทุกระดับ มีโอกาสใช้เครื่องจักรเครื่องทุ่นแรงที่คุ้มค่ากว่าแรงงานที่หายาก มีการบูรณาการระหว่างเทคโนโลยีสูงกับเทคโนโลยีที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น/ชาวบ้าน อย่างลงตัวในแต่ละพื้นที่ ด้วยการถ่ายทอด (dissemination = transfer+ demonstration) ข้อมูลสารสนเทศที่เข้าถึงทุกพื้นที่ ในสี่มุมมองตามกรอบของ “balanced score cards: BSC ในเรื่องของการเรียนรู้เพื่อการเติบโต การปรับกระบวนการภายในองค์กรของกลุ่มเป้าหมาย ในการบรรลุถึงผลประโยชน์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholders) ด้วยการให้ทรัพยากรอย่างมีคุณค่าสูงสุดในอันที่จะตอบสนองความคาดหวังของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายในเรื่องความต้องการ ความพึงพอใจ และการเพิ่มคุณค่า (values creation)

ซึ่งกิจกรรมสนับสนุนเหล่านี้ เจ้าหน้าที่ต้องถ่ายทอดผ่านการประชุมแบบมีส่วนร่วมเพื่อระดมความคิดในรูปแบบของ “SWOT analysis” เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์พื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อมและทรัพยากร เพื่อกำหนดอะไรจากภายนอกเป็นโอกาสและภาวะคุกคาม อะไรในภายในองค์กรเป็นจุดแข็ง จุดอ่อน แล้วกำหนดกลยุทธ์พื้นฐานจาก “matrix” ของ “TOWS matrix” ใช้การระดมพลังสมอง (brain storming) เมื่อต้องการให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการตอบ “โจทย์” ใช้ “focus group”เมื่อต้องการตอบ “โจทย์” เรื่องใดเรื่องหนึ่ง เป็นต้น

1.5.4 ระบบเครือข่าย

เครือข่าย (network) หมายถึง “การรวมตัวของกลุ่มคนที่มากกว่า 4-5 คน ที่เกิดจากการมีความเป็นหนึ่งเดียวกัน (solidarity = การมีความต้องการร่วมที่เกิดจากปัญหาร่วมและความสนใจร่วมของกลุ่มเป้าหมาย) หรือจากการจัดตั้งตามระบบของภาครัฐหรือเอกชนในรูปแบบของโครงสร้างเครือข่ายต่าง ๆ ส่วนใหญ่มักริเริ่มจากพื้นที่เดียวกันหรือต่างกันได้หากมีการ

ติดต่อกันอย่างใกล้ชิดด้วยหลักการของการพัฒนาเชิงบูรณาการ (integrated development) ด้วยวัตถุประสงค์ที่จะเกิดพลังร่วม (synergy) ในการระดมสรรพกำลังกันที่เริ่มต้นจากการแสวงจุดร่วม สงวนจุดต่างเพื่อบรรลุตามข้อตกลงร่วม (consensus) ที่ทุกฝ่ายมีเป้าหมายที่เกิดจากผลประโยชน์ร่วม (common benefit) ในสถานการณ์ชนะชนะ (win-win situation) ด้วยการทำงานเชิงรุก (proactive) ที่เน้นการรองรับการสนับสนุนส่วนใหญ่ในเรื่องของการตลาด (การสนองความพึงพอใจในความคาดหวังตามความต้องการและการเพิ่มคุณค่าของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย) และนวัตกรรมที่เหมาะสม” (ดิเรก ฤกษ์หรัย, 2556; น. 6-8)

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น จะเห็นว่าการส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตรเกี่ยวข้องกับหลายฝ่ายทั้งเกษตรกรที่เป็นรายบุคคล รายกลุ่มองค์กรเกษตรกร ที่เป็นฝ่ายผู้กระทำ และเจ้าหน้าที่รัฐจากกระทรวงที่เกี่ยวข้อง/เจ้าหน้าที่เอกชน เป็นผู้สนับสนุนตามบทบาทของผู้นำการเปลี่ยนแปลงสี่ประการหลักคือ 1) ผู้กระตุ้น 2) ผู้เร่งปฏิกิริยา 3) ผู้สนับสนุนการจัดตั้งองค์กร และ 4) เป็นแหล่งของการส่งผ่านข้อมูล ที่ต้องใช้การมีส่วนร่วมของกลุ่มเป้าหมายในการวิเคราะห์ระบบเพื่อกำหนดสภาพปัญหาที่เป็นการกำหนดภาพรวมขององค์กรในอนาคต ทั้งภาพบวกและภาพลบเพื่อกำหนดปัญหาอนาคตและโจทย์ที่ต้องการคำตอบล่วงหน้า โดยการมองที่สถานการณ์ปัจจุบันว่า เราอยู่ที่ไหน และจะไปเป้าหมายใด ซึ่งเป็นความต้องการร่วมของคนส่วนใหญ่ในชุมชนที่สนองความคาดหวังด้านความต้องการ ความพึงพอใจ และการเพิ่มคุณค่าของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้พลังร่วมเพื่อให้เกิดผลได้ทั้งในเชิงวิชาการและการปฏิบัติในการเพิ่มขีดความสามารถของคนในองค์กร โดยใช้รูปแบบการประชุมแบบมีส่วนร่วมเพื่อระดมความคิดในรูปแบบของการวิเคราะห์สภาพขององค์กร ณ ปัจจุบัน หรือที่เรียกว่า SWOT analysis เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์พื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อมและทรัพยากร เพื่อกำหนดอะไรจากภายนอกเป็นโอกาสและภาวะคุกคาม อะไรในภายในองค์กรเป็นจุดแข็ง จุดอ่อน แล้วกำหนดกลยุทธ์พื้นฐานจากเป็นการจับคู่ระหว่างปัจจัยภายนอก (external factors) กับ ปัจจัยภายใน (internal factors) ที่ได้มาจากการวิเคราะห์ SWOT Analysis ที่เรียกว่าการทำ TOWS matrix ใช้การระดมพลังสมอง (brain storming) เมื่อต้องการให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการตอบโจทย์ และใช้การสนทนากลุ่ม หรือที่เรียกว่า focus group เมื่อต้องการตอบโจทย์เรื่องใดเรื่องหนึ่ง เป็นต้น โดยการประเมินองค์กรด้วยระบบการบริหารงานและประเมินผลทั่วทั้งองค์กรในสี่มุมมองตามกรอบของ balanced score cards : BSC ในเรื่องของการเรียนรู้เพื่อการเติบโต การปรับกระบวนการภายในองค์กรของกลุ่มเป้าหมาย ในการบรรลุถึงผลประโยชน์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholders) ด้วยการใช้ทรัพยากรอย่างมีคุณค่าสูงสุด ในอันที่จะตอบสนองความคาดหวังของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายในเรื่องความต้องการ ความพึงพอใจ และการเพิ่มคุณค่า (values creation)

2. การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

ตั้งแต่ปี 2544 รัฐบาลได้ให้ความสำคัญกับสร้างงาน สร้างอาชีพ เพื่อเป็นแหล่งรายได้ให้กับชุมชนทั่วประเทศ ผ่านนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ซึ่งทำให้เศรษฐกิจชุมชนมีการขยายตัวมากและประสบความสำเร็จในระดับหนึ่ง ทั้งนี้เศรษฐกิจชุมชนซึ่งรวมถึงวิสาหกิจชุมชนด้วยนั้นเป็นพื้นฐานของการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ แต่มีเศรษฐกิจชุมชนจำนวนหนึ่งที่ยังอยู่ในระดับที่ไม่พร้อมจะแข่งขันทางการค้า ทั้งในระดับภายในประเทศและระหว่างประเทศ จึงได้เสนอพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ผ่านความเห็นชอบ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 19 มกราคม 2548 เป็นต้นมา (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2548; น.36-37) โดยมีหลักการ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชนซึ่งเป็นพื้นฐานของการพัฒนาเศรษฐกิจแบบพอเพียง ซึ่งจำนวนหนึ่งอยู่ในระดับที่ไม่พร้อมจะเข้ามาแข่งขันทางการค้า ให้ได้รับการส่งเสริมความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น การสร้างรายได้ การช่วยเหลือซึ่งกันและกัน การพัฒนาความสามารถในการจัดการ และพัฒนารูปแบบของวิสาหกิจชุมชน เพื่อให้ระบบเศรษฐกิจชุมชนมีความเข้มแข็ง สามารถพัฒนาไปสู่การเป็นผู้ประกอบการของหน่วยธุรกิจที่สูงขึ้น โดยมีกรมส่งเสริมการเกษตรเป็นหน่วยงานหลักในการเชื่อมประสานการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายให้ดำเนินการในลักษณะของการบูรณาการทั้งภายในหน่วยงานเดียวกันและกับหน่วยงานภาคีทุกภาคส่วน

2.1 ความหมายของวิสาหกิจชุมชน (community enterprise) ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน(2548) วิสาหกิจชุมชนหมายถึง กิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการหรือการอื่น ๆ ที่ดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการดังกล่าว ไม่ว่าจะเป็นนิติบุคคลในรูปแบบใด หรือไม่เป็นนิติบุคคล เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน

ในความหมายของวิสาหกิจชุมชนข้างต้น คือ การประกอบการเพื่อการจัดการ "ทุนของชุมชน" อย่างสร้างสรรค์เพื่อการพึ่งตนเอง "ทุนของชุมชน" ไม่ได้หมายถึงแต่เพียงเงิน แต่รวมถึงทรัพยากร ผลผลิต ความรู้ ภูมิปัญญา ทุนทางวัฒนธรรม ทุนทางสังคม (กฎเกณฑ์ทางสังคมที่ร้อยรัดผู้คนให้อยู่ร่วมกันเป็นชุมชน เป็นพี่เป็นน้องไว้ใจกัน)

2.2 ลักษณะสำคัญของวิสาหกิจชุมชน มีองค์ประกอบอย่างน้อย 7 ประการ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.10) ดังนี้

2.2.1 ชุมชนเป็นเจ้าของและผู้ดำเนินการ

2.2.2 ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร ทุน แรงงาน ในชุมชนเป็นหลัก

2.2.3 ริเริ่มสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมของชุมชน

2.2.4 เป็นฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานภูมิปัญญาสากล

2.2.5 มีการดำเนินการแบบบูรณาการ เชื่อมโยงกิจกรรมต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ

2.2.6 มีกระบวนการเรียนรู้เป็นหัวใจ

2.2.7 มีการพึ่งพาตนเองของครอบครัวและชุมชนเป็นเป้าหมาย

2.3 การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนตามกฎหมายกำหนดให้มีการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน อย่างครบวงจรตามระดับการพัฒนา (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2548; น.7) ดังนี้

2.3.1 **ระดับปฐมภูมิ** เป็นกิจการขั้นต้น ทำเพื่อบริโภคหรือใช้ประโยชน์ใน ครอบครัวและชุมชน โดยการส่งเสริมการจัดตั้ง การให้ความรู้ การศึกษาวิจัยในการนำทุนชุมชน มาใช้ให้เหมาะสม การร่วมมือกันในชุมชน เพื่อให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและพึ่งตนเองได้

2.3.2 **ระดับก้าวหน้า** เป็นกิจการที่พัฒนาต่อเนื่องจากระดับพื้นฐาน โดยดำเนินการ อย่างเป็นระบบ ใช้ทุนและเทคโนโลยี เพื่อตอบสนองชุมชน เครือข่ายและตลาดในระดับที่สูงขึ้น โดยการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การรักษาคุณภาพ การศึกษาวิจัย เทคโนโลยี และการตลาด การสร้างความเชื่อถือทางธุรกิจ และความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค การประสานงานแหล่งเงินทุน เพื่อให้สามารถเป็นผู้ประกอบการหรือพัฒนาไปสู่การประกอบธุรกิจขนาดย่อม และขนาดกลาง ในระดับที่สูงขึ้นต่อไป

2.3.3 **การส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน** รูปแบบของความสัมพันธ์หรือ ความเชื่อมโยงกันระหว่างกลุ่มหรือองค์กร เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ช่วยเหลือพึ่งพา และเสริมสร้าง พลังในการพัฒนา โดยภาครัฐจะให้การสนับสนุนการจัดตั้งการประกอบการ การตลาด ความสัมพันธ์และความร่วมมือกันระหว่างเครือข่าย หรือภาคธุรกิจหรืออุตสาหกรรมอื่น เพื่อขยาย และสร้างความมั่นคงให้แก่กิจการวิสาหกิจชุมชน

2.4 ขั้นตอนในการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน เป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ควบคู่กับการพัฒนากิจการ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.14) วิสาหกิจชุมชนจึงต้องดำเนินการด้วยตนเองในขั้นตอนต่าง ๆ โดยเจ้าหน้าที่ที่เป็นพี่เลี้ยง ผู้อำนวยการความสะดวก ส่งเสริม สนับสนุน และช่วยประสานงาน เชื่อมโยง กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง โดยมีขั้นตอน (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.15) ได้แก่

2.4.1 วิสาหกิจชุมชน จดทะเบียน ณ สำนักงานเกษตรอำเภอ

2.4.2 วิชาหกิจชุมชนค้นหาศักยภาพ ซึ่งเป็นการเรียนรู้เพื่อให้รู้จักตนเอง และใช้แบบประเมินศักยภาพวิชาหกิจชุมชน เป็นเครื่องมือ โดยวิชาหกิจชุมชนทำการประเมินตนเอง เจ้าหน้าที่ที่เป็นพี่เลี้ยง ทำการประเมินโดยใช้กระบวนการกลุ่ม (focus group) ณ ที่ทำการวิชาหกิจชุมชนนั้น ๆ ผลการประเมินจะทำให้วิชาหกิจชุมชนทราบระดับศักยภาพว่า อยู่ในเกณฑ์ดีปานกลาง หรือปรับปรุง

การประเมินศักยภาพวิชาหกิจชุมชน จึงเป็นการดำเนินงานเพื่อให้ได้รับรู้ศักยภาพ และความสามารถของวิชาหกิจชุมชนหรือเครือข่ายวิชาหกิจชุมชน ในเรื่อง ทิศทางของวิชาหกิจชุมชน การวางแผนดำเนินงานของวิชาหกิจชุมชน การบริหารตลาด การจัดการความรู้และข้อมูลข่าวสาร การบริหารสมาชิกวิชาหกิจชุมชน กระบวนการจัดการสินค้าและบริการ และผลลัพธ์ การดำเนินงานวิชาหกิจชุมชน โดยใช้แบบประเมินศักยภาพวิชาหกิจชุมชนเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลและสรุปผลการประเมิน ซึ่งได้นำแนวทางจัดการคุณภาพโดยรวม (total quality management) หรือ TQM มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับวิชาหกิจชุมชน เพื่อเป็นข้อมูลให้วิชาหกิจชุมชนใช้ประโยชน์ในการกำหนดแนวทางพัฒนาตนเอง และหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้องใช้พิจารณากำหนดแนวทางส่งเสริมสนับสนุนตามศักยภาพ

2.4.3 วิชาหกิจชุมชนเรียนรู้เพิ่มเติมจากแหล่งเรียนรู้ภายนอกในประเด็นที่จะต้องปรับปรุง

2.4.4 วิชาหกิจชุมชนกำหนดแผนพัฒนาตามศักยภาพและความพร้อม

2.4.5 วิชาหกิจชุมชนดำเนินการตามแผน หากเรื่องใดไม่สามารถดำเนินการเองได้ ให้ขอรับการส่งเสริมสนับสนุนจากคณะกรรมการฯ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2.5 แนวทางการดำเนินการส่งเสริมวิชาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร (2548; น.5) ได้กล่าวถึงแนวทางการดำเนินการส่งเสริมวิชาหกิจชุมชน ไว้ดังนี้

2.5.1 การส่งเสริมสนับสนุนวิชาหกิจชุมชนและเครือข่าย จะดำเนินการในลักษณะบูรณาการทั้งภายในหน่วยงานและร่วมกับภาคีทุกภาคส่วน เพื่อร่วมกันส่งเสริมและสนับสนุนให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ งานส่งเสริมวิชาหกิจชุมชนโดยกรมส่งเสริมการเกษตรจะทำหน้าที่เป็นแกนกลาง เพื่อให้เกิดการรวมพลังในการขับเคลื่อนการทำงานร่วมกับภาคีต่าง ๆ

2.5.2 การยื่นขอจดทะเบียนวิชาหกิจชุมชนและเครือข่าย จะเป็นไปโดยความสมัครใจและความพร้อมของชุมชน เน้นการสร้าง ความเข้าใจให้ประชาชนและชุมชนได้ทราบถึงสิทธิประโยชน์ วิธีการและขั้นตอนในการขอจดทะเบียนวิชาหกิจชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิชาหกิจชุมชน พ.ศ.2548 อย่างทั่วถึง

2.5.3 เจ้าหน้าที่ในภาครัฐและเอกชนทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ควรมีบทบาทเป็นผู้เชื่อมประสานกับวิสาหกิจชุมชนใน 3 เรื่อง คือ

1) การเชื่อมประสานเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ (facilitator) คือ เป็นผู้ช่วยกลุ่มคนให้ทำบางอย่างร่วมกันอย่างได้ผล โดยทำหน้าที่เพียงผู้เอื้อให้เกิดกระบวนการไม่เข้าไปเกี่ยวข้องชี้นำ หรือเข้าข้างฝ่ายหนึ่งฝ่ายใด

2) การเชื่อมประสานเพื่อให้เกิดกระบวนการเปลี่ยนแปลง (catalyst) การให้คำปรึกษา การสร้างความมั่นใจในเรื่องใหม่ ๆ โดยการช่วยวิเคราะห์ข้อมูลที่ชุมชน จัดทำและให้ข้อมูลในสิ่งที่ชุมชนจัดทำว่ามีจุดอ่อนหรือข้อบกพร่องในส่วนไหน ช่วยเสนอแนะแก้ไขจุดอ่อนนั้น ตลอดจนช่วยติดตามผลหรือความก้าวหน้าในเรื่องที่ชุมชนได้เสนอกับหน่วยงานภายนอกต่าง ๆ

3) การเชื่อมประสานเพื่อให้เกิดเครือข่าย (network) โดยการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างผู้คนที่มีความสนใจร่วมกัน มีปัญหาเหมือนกัน และต้องการสัมพันธ์กันเป็นเครือข่ายเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์ ความคิดเห็น และช่วยเหลือซึ่งกันและกัน

4) การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน จะมุ่งเน้นส่งเสริมกระบวนการการเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพของชุมชนในการบริหารจัดการทุนของชุมชน ทั้งที่เป็นเงิน ทรัพยากรภูมิปัญญาและวัฒนธรรม เพื่อการพึ่งพาตนเอง และเกื้อหนุนกิจการของชุมชน มากกว่าการสนับสนุนในรูปของปัจจัยและเงินให้เปล่าแก่ชุมชน

5) พัฒนาระบบข้อมูลวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย เพื่อให้เกิดการเชื่อมโยงข้อมูลข่าวสาร และความรู้ในระหว่างวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย และเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างวิสาหกิจชุมชนกับหน่วยงานสนับสนุนที่เกี่ยวข้อง

2.6 โครงการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

กรมส่งเสริมการเกษตร (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.8) ได้กำหนดนโยบายและแนวทางการดำเนินงาน ภายใต้ยุทธศาสตร์ประเทศ (country strategy) ปี 2556 – 2561 ตามแผนปฏิบัติการด้านการเกษตร ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรพร้อม ๆ กับการพัฒนาขีดความสามารถในการผลิตการจัดการสินค้าเกษตรให้มีคุณภาพ ปลอดภัย และการพัฒนาสินค้าเกษตรเพื่ออุตสาหกรรม โดยการนำนโยบายสู่การปฏิบัติในพื้นที่ให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาของจังหวัดและกลุ่มจังหวัด เพื่อให้เกิดความเหมาะสมแต่ละสภาพพื้นที่ และเกิดประโยชน์สูงสุดต่อเกษตรกร โดยกรมส่งเสริมการเกษตรได้รับจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนไปแล้วกว่า 73,000 แห่ง จากข้อมูลการประเมินศักยภาพ พบว่า วิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่มีความจำเป็นต้องได้รับการส่งเสริมและพัฒนาให้มีความเข้มแข็ง และพึ่งพาตนเองได้ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.12) โดยในระยะที่ผ่านมาได้มีการส่งเสริมให้เกิดกระบวนการ

เรียนรู้อย่างเป็นระบบ จนสามารถกำหนดแนวทางพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชน และได้รับการสนับสนุนการพัฒนาภายใต้กลไกของคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนและคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดและอนุกรรมการฯ อำเภोजำนวนหนึ่งในปีงบประมาณ 2558 การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนจะมุ่งเน้นผลการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งประกอบด้วย การเน้นให้เกิดการบูรณาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนโดยผ่านกลไกของคณะกรรมการและอนุกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนในทุกระดับให้สามารถยกระดับการพัฒนาขึ้นตามลำดับสู่ความเป็น smart group การยกระดับขีดความสามารถวิสาหกิจชุมชนในการแข่งขันเชิงการค้าเชื่อมโยงสู่พัฒนาสินค้าและบริการให้มีความเป็น smart product รวมทั้ง การคัดเลือควิสาหกิจชุมชนดีเด่นเพื่อเป็นการค้นหาวิสาหกิจชุมชนที่สามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาและกระตุ้นให้เกิดการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนในลักษณะบูรณาการในพื้นที่มากยิ่งขึ้น (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.14)

ในระดับจังหวัด การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนได้ดำเนินการผ่านคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัด ซึ่งมีผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นประธาน มีหน่วยงานภาคีพัฒนา ผู้แทนวิสาหกิจชุมชน และผู้ทรงคุณวุฒิเป็นกรรมการ และเกษตรจังหวัดเป็นกรรมการและเลขานุการ โดยมีการประชุมคณะกรรมการฯ ประมาณ 2 ครั้งในแต่ละปี เพื่อสนับสนุนการทำงานของคณะกรรมการให้สามารถเป็นกลไกการขับเคลื่อนงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อส่งเสริมและพัฒนากระบวนการเรียนรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนอย่างต่อเนื่อง ให้สามารถกำหนดแนวทางและจัดทำแผนพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนได้ และเพื่อกระตุ้นให้เกิดการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจในลักษณะบูรณาการในพื้นที่มากยิ่งขึ้น และค้นหาวิสาหกิจชุมชนที่สามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาและเป็นแหล่งเรียนรู้ได้ ภายใต้ยุทธศาสตร์การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.8) คือ 1) การเรียนรู้และการวิจัย 2) การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง และ 3) การส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

2.7 การประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชน

การประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชน ถือว่าเป็นกระบวนการสำคัญที่จะทำให่วิสาหกิจชุมชนได้เรียนรู้ตนเองในด้านต่าง ๆ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.2) ได้แก่ การกำหนดทิศทางของวิสาหกิจชุมชน การวางแผนดำเนินงาน การดำเนินงานด้านการตลาด การวิเคราะห์ผลการดำเนินงาน การบริหารสมาชิก เป็นต้น ซึ่งจะใช้เป็นเครื่องมือหลักให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานได้ทราบศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน เพื่อกระตุ้นให้เข้าสู่กระบวนการเรียนรู้ และให้

การสนับสนุนตามศักยภาพและความต้องการที่แท้จริงของวิสาหกิจชุมชนให้สามารถพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนได้อย่างเหมาะสมต่อไป

โครงสร้างแบบประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชน มีตัวชี้วัดในการประเมินทั้งหมด 44 ตัวชี้วัด (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.11-14) แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ 1) การประเมินกระบวนการ ประกอบด้วย หมวดที่ 1 ผู้นำและการบริหารวิสาหกิจชุมชน หมวดที่ 2 การวางแผนการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน หมวดที่ 3 การบริหารตลาด หมวดที่ 4 การจัดการความรู้และข้อมูล หมวดที่ 5 การบริหารสมาชิกวิสาหกิจชุมชน หมวดที่ 6 การจัดการสินค้าหรือบริการ และ 2) การประเมินผลลัพธ์ ประกอบด้วย หมวดที่ 7 ผลลัพธ์การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน โดยมีแนวทางปฏิบัติในการส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชน (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.11-14) ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การประเมินวิสาหกิจชุมชน (การค้นหาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน)
เพื่อให้ทราบศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน เพื่อกระตุ้นให้เข้าสู่กระบวนการเรียนรู้ และให้การสนับสนุนตามศักยภาพและความต้องการที่แท้จริงของวิสาหกิจชุมชนให้สามารถพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนได้อย่างเหมาะสม

ขั้นตอนที่ 2 วิสาหกิจชุมชนเข้าสู่กระบวนการเรียนรู้

จากผลการประเมินและวิเคราะห์ร่วมกัน วิสาหกิจชุมชนจะทราบว่ายังมีอะไรที่ต้อง เรียนรู้เพิ่มเติม นายทะเบียนควรประสานกับหน่วยงานภาคีเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้วิสาหกิจชุมชน เรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ที่ได้คัดเลือกไว้หรือแหล่งเรียนรู้อื่น ๆ ที่มีในชุมชน หรือจากหน่วยงานภาคีบางส่วน ให้วิสาหกิจชุมชน ได้เรียนรู้วิธีคิดแนวทางการวิเคราะห์แก้ไขปัญหาแนวทางการบริหารจัดการที่ดีโดยชุมชน

ขั้นตอนที่ 3 วิสาหกิจชุมชนกำหนดแผนการพัฒนา

จากข้อมูลที่ได้จากการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชนและจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของ วิสาหกิจชุมชน เจ้าหน้าที่จะต้องร่วมกับชุมชนในการสรุปความต้องการที่แท้จริงที่สอดคล้องกับศักยภาพ จัดทำเป็นแผนพัฒนาของแต่ละวิสาหกิจชุมชน ซึ่งต้องวิเคราะห์ว่าประเด็นใดวิสาหกิจชุมชนสามารถดำเนินการเองได้ ประเด็นในต้องการการส่งเสริมสนับสนุน

ขั้นตอนที่ 4 การส่งเสริมสนับสนุน

การส่งเสริมและสนับสนุนที่สอดคล้องกับบทบาทภารกิจของหน่วยงาน / องค์กร สามารถให้การส่งเสริมและสนับสนุนได้โดย ทั้งด้านวิชาการ ความรู้เทคโนโลยี หรือการส่งเสริมและสนับสนุนอื่น ๆ และรายงานผลการส่งเสริมและสนับสนุนให้คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดทราบ ส่วนการสนับสนุนใด ๆ ที่ต้องการการบูรณาการของหน่วยงานองค์กรภาคี

ให้นายทะเบียนนำเสนอข้อมูลต่อกรมการพัฒนาระดับอำเภอ หรือบางกิจกรรมต้องส่งต่อไปยังคณะกรรมการระดับจังหวัดเพื่อพิจารณาให้การสนับสนุน ทั้งนี้ นายทะเบียน หรือสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดควรนำเสนอข้อมูลประกอบการพิจารณาด้วยได้แก่ ข้อมูลวิสาหกิจชุมชน ยุทธศาสตร์ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ยุทธศาสตร์จังหวัด กลุ่มจังหวัด แนวทางการพัฒนาองค์กรส่วนท้องถิ่น หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ในการพิจารณาส่งเสริมและสนับสนุน รวมถึงข้อมูลจากการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชน และข้อมูลการวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคของวิสาหกิจชุมชนนั้น ๆ เพื่อประกอบการพิจารณาการให้การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

ขั้นตอนที่ 5 การประเมินศักยภาพต่อเนื่อง

วิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการส่งเสริมสนับสนุนแล้วควรส่งเสริมให้มีการประเมินศักยภาพอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง เป็นขั้นเป็นตอน สามารถใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุง แนวทางดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนนั้น ๆ รวมทั้งภาครัฐและภาคีที่เกี่ยวข้องสามารถใช้เป็นข้อมูลในการ เข้าไปส่งเสริมสนับสนุนได้ตรงตามศักยภาพที่แท้จริงต่อไป

3. หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร

3.1 การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ได้จัดทำประกาศฉบับที่ 342 พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือ มาตรฐาน Primary GMP โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นประกาศที่จัดทำขึ้นเพื่อให้ครอบคลุมกลุ่มอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุที่พร้อมจำหน่าย ที่ไม่เข้าเกณฑ์ GMP กฎหมาย ที่ประกาศใช้ในปี 2543 ทั้งนี้กระทรวงสาธารณสุขได้มีนโยบายที่จะพัฒนายกระดับสถานที่ผลิตอาหารแปรรูป ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย โดยเฉพาะกลุ่มผู้ผลิตในชุมชนผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP ของฝากที่เป็นอาหารแปรรูปทั่วไป เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตให้สามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ สร้างความมั่นใจให้กับประเทศคู่ค้ามากยิ่งขึ้น และเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล (ทิพย์วรรณ ปริญาศิริ และคณะ, 2557: 9-16) โดยนโยบายรัฐบาลได้ที่กำหนดให้อาหารที่ต้องส่งออกหรือบริโภคภายในประเทศมีมาตรฐานเดียว อันเป็นการเอื้อให้เกิดความได้เปรียบสามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้ รวมทั้งรองรับการเปิดเขตเสรีทางการค้าอาเซียนที่เป็นตลาดเดียวในปี 2558 โดยหลักเกณฑ์ตาม Primary GMP นี้ได้นำกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 พ.ศ. 2522 (ข้อ 4) ออกตามความใน

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาปรับใช้ให้มีความชัดเจนในการนำไปปฏิบัติมากขึ้นแต่ยังคงหลักการสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ การป้องกันการปนเปื้อนเบื้องต้น การลด ขจัด ทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค และการป้องกันการปนเปื้อนข้าม อีกทั้งได้เน้นการใช้วัตถุดิบอาหารที่เป็นปัญหาสำหรับผู้ประกอบการ เพื่อให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด (ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ และคณะ, 2557;น.9-16) Primary GMP ประกอบด้วย 6 หมวด คล้ายกับ GMP กฎหมาย ดังนี้

หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ต้องสะอาด ไม่สะสมสิ่งปฏิกูล ไม่มีน้ำขัง และสกปรก สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณหรือสัมผัสอาหาร

หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต ต้องง่ายแก่การทำความสะอาด ไม่เป็นสนิม

หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต วัตถุดิบ ส่วนผสมต่าง ๆ และภาชนะบรรจุ มีการคัดเลือก ควบคุม และการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม

หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล เช่น น้ำที่ใช้ในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด มีวิธีกำจัดขยะที่เหมาะสมการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด เป็นต้น

หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด มีวิธีการดูแลทำความสะอาด และบำรุงรักษาอาคารสถานที่ เครื่องมือ เครื่องจักรอุปกรณ์การผลิตอย่างเหมาะสม

หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหาร ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ หรือ โรคที่น่ารังเกียจ หรือเป็นพาหะของโรค สวมเสื้อผ้าสะอาด มีการสวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม เป็นต้น

ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าตามประกาศนี้ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย และมีผลตามกฎหมายหากละเมิดในวันที่ 7 พฤศจิกายน 2558

3.2 การพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เข้าสู่มาตรฐาน Primary GMP ผ่านโครงการ 1 ทีม 1 อำเภอ

ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ และคณะ (2557; น.9-16) รายงานว่า ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ของกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทย และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ได้จัดทำโครงการ 1 ทีม 1 อำเภอ เพื่อดำเนินโครงการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดทีม Primary GMP ระดับอำเภอทั่วประเทศ ซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานพัฒนาการอำเภอ และสำนักงานเกษตรอำเภอ โดยมีเจตนารมณ์เพื่อพัฒนาสถานที่ ผลิตอาหารแปรรูปที่ บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายให้เข้าสู่มาตรฐาน Primary GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการ

ผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา อาหารแปรรูปพร้อมจำหน่าย โดยมีกลไกการทำงานและบทบาทหน้าที่ดังนี้

1) **เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด** เป็นแกนนำระดับจังหวัดเสมือน “พี่เลี้ยง” ให้กับทีม Primary GMP ระดับอำเภอในการดูแลแนะนำด้านวิชาการ ให้คำปรึกษาด้าน การขออนุญาตและพัฒนาสถานที่ผลิต รวมทั้งประสานงานกับ อย. เพื่อสนับสนุนการดำเนินงาน ของทีม Primary GMP ระดับอำเภอให้มีประสิทธิภาพ

2) **เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ** ทำหน้าที่ ให้คำแนะนำแนวทางการ ขออนุญาตเบื้องต้นและพัฒนาสถานที่ ผลิตตามหลักเกณฑ์ Primary GMP ประสาน รวบรวมข้อมูล และรายงานผลการดำเนินงานให้เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

3) **เจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาการอำเภอ** ทำหน้าที่ให้คำแนะนำและส่งเสริม การพัฒนาสินค้าอาหาร OTOP ตามหลักเกณฑ์การคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย (OTOP) และมาตรฐาน Primary GMP ตลอดจนแนะนำช่องทางแหล่งทุนในการพัฒนา

4) **เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรอำเภอ** ทำหน้าที่ให้คำแนะนำแก่กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตอาหารแปรรูปผลิตผลการเกษตรให้เป็นไปตามมาตรฐาน Primary GMP

ทั้งนี้ทีม Primary GMP ระดับอำเภอทำงานร่วมกันดังนี้

ภารกิจที่ 1 ร่วมกันประเมินสถานที่ผลิตเบื้องต้น เพื่อให้คำแนะนำในการพัฒนา ตามมาตรฐาน Primary GMP ตาม คู่มือการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะพร้อม จำหน่ายสำหรับทีม Primary GMP ระดับอำเภอ โดยมีสำนักงานสาธารณสุขอำเภอเป็นแกนนำ

ภารกิจที่ 2 รวบรวมข้อมูลสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม จำหน่ายให้เป็นฐานข้อมูลเดียวกันทั่วประเทศ โดยมีสำนักงานสาธารณสุขอำเภอและสำนักงาน พัฒนาชุมชนอำเภอเป็นแกนนำ และส่งรายงานให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตามเวลาที่กำหนด

ภารกิจที่ 3 สร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน ร่วมกับสถาบันการศึกษาในพื้นที่ รวมถึงแนะนำช่องทางแหล่งทุนในการพัฒนาสถานที่ผลิต โดยมีสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอและ สำนักงานเกษตรอำเภอเป็นแกนนำ ทั้งนี้พี่เลี้ยงจังหวัดและ อย.จะติดตามประเมินผลและให้ การสนับสนุนการดำเนินงานของทีม Primary GMP ระดับอำเภอตามแผนงานที่กำหนด

จากรายงานผลการตรวจราชการ ฯ แบบบูรณาการ จังหวัดนครพนม (รอบที่ 1) เดือน กุมภาพันธ์ 2557 ของผู้ตรวจราชการกระทรวงมหาดไทย รับผิดชอบเขตตรวจราชการที่ 11 (นครพนม มุกดาหาร สกลนคร) พบว่า ผลการดำเนินการสำรวจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ขึ้นทะเบียน กับพัฒนาชุมชน และสำนักงานเกษตร พบว่า ฐานข้อมูลของหน่วยงานต่าง ๆ ไม่สอดคล้องกัน

มีการจดทะเบียนกลุ่มจำนวนมาก แต่ไม่ได้มีการผลิต หรือมีการผลิตไม่ต่อเนื่อง มีการเกิดและสลายกลุ่มอยู่ประจำ ทำให้ข้อมูลของแต่ละหน่วยงานไม่ตรงกัน จากการติดตามการดำเนินงานพบว่าผู้ประกอบการรายเดียวมีความตระหนักและตื่นตัวมากขึ้น และมีความประสงค์จะพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร แต่ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนไม่ประสงค์เข้ามายื่นเพื่อขออนุญาต เนื่องจากพบปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการดังนี้

- 1) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนไม่ตระหนักถึงความจำเป็นในการปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตอาหาร เนื่องจากไม่ได้ประกอบกิจการผลิตอาหารเป็นอาชีพหลัก
- 2) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขาดเงินทุนในการพัฒนาสถานที่ผลิต
- 3) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขาดองค์ความรู้ตามมาตรฐานการผลิตอาหาร
- 4) ความไม่เข้มแข็งของกลุ่ม
- 5) มีการจัดตั้งกลุ่มเพื่อรองรับการสนับสนุนของรัฐบาล ไม่ได้มีเป้าหมายในการจัดตั้งเพื่อประกอบการผลิตอาหารโดยตรง
- 6) ต้นทุนในการผลิตสูง ทำให้ขายสินค้าในชุมชนยากขึ้น จึงต้องหาตลาดภายนอกชุมชน ซึ่งเกินกว่าศักยภาพของกลุ่ม
- 7) ผู้ประกอบการยังขาดความรู้และทัศนคติที่ดีในการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้ได้มาตรฐานตามมาตรฐาน Primary GMP
- 8) ประชาชนและร้านค้าในระดับอำเภอ จังหวัด ยังไม่เห็นความสำคัญในการเลือกซื้อของฝากและเลือกบริโภคอาหารที่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) ซึ่งเป็นเลขประจำตัวของผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ดำเนินการถูกต้องตามกฎหมายกำหนด โดยผ่านการตรวจประเมินความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร จึงง่ายในการตรวจสอบย้อนกลับกรณีที่มีปัญหา และได้มีข้อเสนอแนะเชิงพื้นที่ ดังนี้

(1) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนและผู้ประกอบการเข้าใจความสำคัญของอาหารที่ได้มาตรฐาน Primary GMP ซึ่งมีความปลอดภัยและให้ข้อมูลที่ถูกต้องบนฉลากแก่ผู้บริโภค

(2) สร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน Primary GMP โดยสนับสนุนให้สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารได้แพร่หลายในงานเทศกาลสำคัญของจังหวัด โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

จะเห็นว่าข้อมูลการนำระบบหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร GMP มาใช้ในประเทศไทยได้มีพัฒนาการตามลำดับแบบค่อยเป็นค่อยไป จากมาตรการ GMP เป็นการปรับเปลี่ยนระบบโดยใช้กฎหมายเป็นมาตรการรองรับ ซึ่งจะเป็นวิธีที่จะทำให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในเชิงรูปธรรมได้

อย่างแท้จริง แต่การเปลี่ยนแปลงในลักษณะดังกล่าว ในระยะเริ่มแรกซึ่งเป็นระยะการปรับตัวของระบบ ย่อมก่อให้เกิดผลกระทบหรือปัญหาอุปสรรค แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งต่อผู้ผลิตขนาดเล็กหรือระดับชุมชน วิทยาลัยชุมชนอาหารแปรรูปทั้งหมดของประเทศ จึงมีกฎหมาย Primary GMP ซึ่งดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาโดยมีการทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ของกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทย และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อจัดทำโครงการที่ 1 อำเภอ เพื่อดำเนินโครงการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดทีม Primary GMP ระดับอำเภอทั่วประเทศ ซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ สำนักงานสาธารณสุข อำเภอ สำนักงานพัฒนาการอำเภอ และสำนักงานเกษตรอำเภอ โดยมีเจตนารมณ์เพื่อพัฒนาสถานที่ ผลิตอาหารแปรรูปที่ บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ของผู้ประกอบการขนาดเล็ก รวมถึง วิทยาลัยชุมชนให้เข้าสู่มาตรฐาน Primary GMP อย่างไรก็ตามจากผลการดำเนินงานร่วมกันในระยะหนึ่งพบว่า ยังมีปัญหาและอุปสรรคทำให้ผู้ผลิตอาหารแปรรูปโดยเฉพาะระดับวิทยาลัยชุมชน ยังไม่สามารถพัฒนาให้เข้าสู่มาตรฐาน Primary GMP ได้ ดังนั้นจึงมีความสำคัญ และจำเป็นสำหรับหน่วยงานภาคีพัฒนาที่เกี่ยวข้องต้องพิจารณาทบทวนรูปแบบการส่งเสริมและพัฒนา วิทยาลัยชุมชนอาหารแปรรูป เพื่อช่วยให้กลุ่มสามารถพัฒนาตนเองในพัฒนาการผลิตอาหารแปรรูปที่ได้คุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ โดยนโยบายรัฐบาลได้กำหนดให้อาหารที่ต้องส่งออกหรือบริโภคภายในประเทศมีมาตรฐานเดียว อันเป็นการเอื้อให้เกิดความได้เปรียบและสามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้

4. ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุกัญญา อธิปอนันต์ และคณะ (2550; น.2) รายงานว่า จากการดำเนินงานขึ้นทะเบียน และส่งเสริมวิทยาลัยชุมชน พบว่าส่วนใหญ่มีความจำเป็นต้องได้รับการส่งเสริมและพัฒนาให้มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้ และพบว่ามีปัญหาในการขับเคลื่อนการพัฒนาวิทยาลัยชุมชน เนื่องจากวิทยาลัยชุมชนส่วนหนึ่งเกิดจากการกลุ่มกันเพื่อรอรับการสนับสนุนจากภาครัฐ ต่อรองจัดซื้อปัจจัยการผลิตและขอสนับสนุนเงินทุน มีการรวมตัวแบบหลวม ๆ สมาชิกไม่ค่อยมีส่วนร่วม มีเพียงผู้นำและแกนนำดำเนินการเป็นหลักไม่มีแผนการพัฒนาวิทยาลัยชุมชนที่ชัดเจน ทำให้การพัฒนาวิทยาลัยชุมชนดำเนินการไปได้ช้าและไม่ต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับเสรี พงศ์พิศ (2549; น.162) ได้กล่าวว่าสาเหตุของความล้มเหลวของการดำเนินงานวิทยาลัยชุมชน ว่ามาจากการไม่มีระบบเศรษฐกิจชุมชน ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่มีการเชื่อมโยง (cluster) ผันักกำลังกัน (synergy) ไม่มีกระบวนการเรียนรู้จากฐานความรู้ของชุมชน การพัฒนามีความล่าช้ากว่าปัญหา

และการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น ผู้ร่างและวางแผนพัฒนาไม่เข้าใจปัญหาที่แท้จริงของชุมชน เข้าไม่ถึงฐานรากของความเป็นไทย การแก้ไขปัญหาจากการสั่งการจากส่วนกลาง ชุมชนมีส่วนร่วมในการคิดแก้ไขปัญหาอย่างมากและเน้นผลลัพธ์ตัวเลขมากกว่ากระบวนการเรียนรู้ชุมชน

สุกัญญา อธิปอนันต์และคณะ (2550; น.2-3) ได้ศึกษากลยุทธ์การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์ของการวิจัย 1) เพื่อศึกษาริบทชุมชนและสถานการณ์ของวิสาหกิจชุมชน 2) เพื่อศึกษาและพัฒนากระบวนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเองที่เหมาะสม และ 3) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง ใช้วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) กับวิสาหกิจชุมชนที่ขึ้นทะเบียนตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน มีการคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง จำนวน 7 จุด ได้แก่ จังหวัดลพบุรี สุพรรณบุรี นครนายก บุรีรัมย์ สงขลา พัทลุง และแพร่ ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ จากข้อมูลพื้นฐานเบื้องต้น การประเมินศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน แผนพัฒนาการเกษตรประจำตำบล ผลการบันทึกการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ และข้อมูลปฐมภูมิ จากการสังเกต การประชุม การจัดเวทีเรียนรู้ นำข้อมูลมาวิเคราะห์สรุปบทเรียนและใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงคุณภาพ ด้วยการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ หาเหตุผล เปรียบเทียบ จัดหมวดหมู่และวิเคราะห์ SWOT

4.1 สถานการณ์ของวิสาหกิจชุมชน

ผลการวิจัยของสุกัญญา อธิปอนันต์และคณะ (2550; น.57-58) พบว่า สถานการณ์วิสาหกิจชุมชนทั่วไป มีดังนี้

4.1.1 ด้านบริหารจัดการ มีการระดมเงินทุน/เงินออมน้อย ยังต้องการขอรับการสนับสนุนจากแหล่งเงินเชื่อมีการรวมตัวแบบหลวม ๆ โดยผู้นำ/แกนนำดำเนินการเป็นหลัก สมาชิกไม่ค่อยมีส่วนร่วม มีมีระบบตรวจสอบที่ชัดเจน ยังไม่ค่อยยอมรับผู้รู้ในชุมชนเท่าที่ควร ขาดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้/การประชุมพบปะอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ ส่วนใหญ่เป็นการปรึกษาหารือกันเองอย่างไม่เป็นทางการภายในกลุ่ม

4.1.2 ด้านกิจกรรม มีการทำกิจกรรม ในลักษณะการดำเนินงานแบบแยกกันทำ บางส่วนทำร่วมกันและมีทั้งแยกและรวมกันทำ ดำเนินการมากกว่า 1 กิจกรรม ส่วนมากมีลักษณะต่อเนื่องเชื่อมโยงกัน เช่น การผลิตและแปรรูป โดยร่วมกันวางแผนผลิต ตั้งเป้าหมายการผลิต ซึ่งขึ้นกับคำสั่งซื้อและตลาดในชุมชนเป็นส่วนใหญ่ มีแกนนำคนเดิมทำกิจกรรม การกระจายงานยังน้อยอยู่ ไม่ค่อยมีข้อตกลงร่วมในการทำกิจกรรมร่วมกัน บางขั้นตอนต่างคนต่างทำ บางช่วงขาดแคลนวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิตมีราคาแพง ไม่สามารถผลิตได้อย่างสม่ำเสมอ มีการพัฒนา

กิจกรรมขึ้นกับพื้นฐานของประเภทกิจกรรมและพื้นฐานประสบการณ์เดิมของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน

4.1.3 ด้านการตลาด มีการประสานเชื่อมโยงตลาดและขยายตลาดน้อย ส่วนใหญ่เน้นตลาดในชุมชนเป็นหลัก มีแผนการตลาดและการผลิตที่ยังไม่ชัดเจนแน่นอนการประชาสัมพันธ์การตลาดยังน้อยอยู่

4.1.4 การสนับสนุนจากภาคี มีการเชื่อมประสานกับภาคีและการใช้กลไกคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ขับเคลื่อนในการพัฒนายังน้อย บางวิสาหกิจชุมชนที่มีความเข้มแข็งระดับหนึ่ง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและแหล่งเงินเชื่อจะเข้าไปส่งเสริมต่อยอด โดยให้การสนับสนุนด้านเงิน งบประมาณ และวิชาการ

4.2 ปัญหาวิสาหกิจชุมชน

สุกัญญา อธิปอนันต์และคณะ (2550; น.26) รายงานว่าปัญหาของวิสาหกิจชุมชนที่สำคัญแบ่งเป็น 3 ด้าน ดังนี้

4.2.1 ด้านผู้นำและสมาชิกวิสาหกิจชุมชน

1) การรวมตัวกันอย่างหลวม ๆ มีการบริหารจัดการโดยผู้นำและแกนนำสมาชิกวิสาหกิจชุมชนเพียงรับฟังคำสั่งและปฏิบัติตาม ไม่ค่อยกล้าแสดงความคิดเห็นและร่วมตัดสินใจ และการแสดงบทบาทไม่เต็มที่

2) ยังไม่ค่อยเข้าใจหลักการแนวคิดวิสาหกิจชุมชนอย่างแท้จริง เช่น มาจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนเพื่อขอรับการสนับสนุนอย่างเดียว เป็นต้น

3) ไม่มีความพร้อมในการรวมกลุ่มกันพัฒนา ยังไม่รู้ลึกเป็นเจ้าของร่วมในการดำเนินกิจการวิสาหกิจชุมชน ไม่มีวิสัยทัศน์ร่วม และยังขาดเป้าหมายที่ชัดเจน

4) ขาดการทบทวนตนเอง และเรียนรู้ทุนในชุมชน เพื่อนำมาวิเคราะห์วางแผนพัฒนาสู่การพึ่งตนเอง มักพึ่งปัจจัยภายนอกเป็นหลัก

5) มุมมองโลกทัศน์ยังแคบไม่เปิดกว้างกับโลกภายนอก/สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

6) ขาดการบริหารจัดการความรู้ นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอดพัฒนา

7) ยังขาดทักษะในการบันทึก และเขียนแผนโครงการ

4.2.2 ด้านการจัดการวิสาหกิจชุมชน

1) การพัฒนาไม่สอดคล้องกับศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน และขาดความเหมาะสมกับพื้นที่

- 2) การจัดทำแผนพัฒนาวิสาหกิจชุมชนยังขาดความชัดเจน ไม่มีการแบ่งแยกแผนพัฒนาที่ดำเนินการจัดการได้เอง และแผนพัฒนาที่จำเป็นต้องขอรับการสนับสนุนเพิ่มเติม
- 3) ขาดการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม/ประชาธิปไตย/โปร่งใส/ตรวจสอบได้
- 4) ไม่ค่อยมีการพัฒนาความรู้ใหม่สืบทอดการบริหารจัดการ ยังขึ้นกับสมาชิกคนเดิม
- 5) ขาดการจัดระบบฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวิสาหกิจชุมชนเพื่อใช้ประโยชน์

4.2.3 ด้านการเสริมหนุน

- 1) ขาดระบบเสริมหนุนตามความต้องการของวิสาหกิจชุมชน
- 2) การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนมักเป็นสูตรสำเร็จ ไม่คำนึงถึงความเหมาะสมและความต้องการของพื้นที่ เป็นลักษณะตีกรอบให้เดิน คาดหวังผลสูงและเร็วเกินไป ไม่คำนึงว่าการพัฒนาต้องใช้เวลาอย่างต่อเนื่อง
- 3) เจ้าหน้าที่ยังขาดจิตวิญญาณในการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้พึ่งตนเอง
- 4) ภาคีส่วนใหญ่มุ่งส่งเสริมและสนับสนุนกลุ่มที่เข้มแข็งและมีความพร้อมมากกว่า

4.3 สาเหตุที่วิสาหกิจชุมชนไม่เข้มแข็ง

จากการใช้เทคนิค problem tree ระดมสมองระหว่างทีมวิจัยของสุกัญญา อธิปอนันต์และคณะ (2550; น.26-28) เพื่อวิเคราะห์สาเหตุ และผลกระทบที่วิสาหกิจชุมชนไม่เข้มแข็ง พึ่งตนเองไม่ได้ สรุปผลสาเหตุที่วิสาหกิจชุมชนไม่เข้มแข็งพึ่งตนเองไม่ได้ แบ่งได้ 6 ด้านดังนี้

4.3.1 ด้านการบริหารจัดการ

- 1) ขาดความรู้/ทักษะในการบริหารจัดการองค์กร การผลิตและการตลาด การจัดทำแผนพัฒนาวิสาหกิจชุมชนและการเขียนโครงการ
- 2) ขาดการบริหารจัดการที่ดี มีการประชุมไม่ต่อเนื่อง
- 3) ข้อมูลไม่ชัดเจนขาดการบันทึกจัดเก็บอย่างเป็นระบบ และขาดการรายงานผล
- 4) ขาดที่ปรึกษาที่ดี
- 5) ผู้นำครอบงำ ขาดการมีส่วนร่วมของสมาชิก
- 6) ขาดการระดมทุน ไม่มีการบริหารจัดการทุนในชุมชนให้เกิดประสิทธิภาพและยั่งยืน

7) ขาดการวิเคราะห์กิจกรรม ไม่มีแผนและเป้าหมายในการดำเนินงาน
ที่ชัดเจน

8) ไม่ได้ดำเนินการตามแผนที่วางไว้ ไม่มีกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง

9) ไม่ได้เกิดจากการรวมกลุ่มที่ต้องการแก้ไขปัญหาและร่วมกันพัฒนา
เป็นกลุ่มที่ตั้งเพื่อขอสนับสนุนเงินทุนและการสนับสนุนต่าง ๆ จากภาคีและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
ตั้งขึ้นตามนโยบายของภาครัฐไม่ได้เกิดจากความต้องการของชาวบ้านอย่างแท้จริง รอเพียง
การช่วยเหลือจากภาครัฐอย่างต่อเนื่อง

4.3.2 ด้านสมาชิกวิสาหกิจชุมชน

1) ขาดความรู้ความเข้าใจในหลักการวิสาหกิจชุมชนและแนวคิดการพึ่งตนเอง
2) ไม่เห็นความสำคัญในการพัฒนาตนเองขาดการใฝ่รู้ ขยันและกระตือรือร้น
น้อย

3) ไม่เห็นความสำคัญของการรวมกลุ่ม หรือคาดหวังประโยชน์เพียงต้องการ
ขอรับการสนับสนุนด้านเงินทุนและปัจจัยการผลิต

4) ไม่เข้าใจบทบาทของตนเอง ขาดการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม

5) การดำเนินชีวิตไม่ยึดแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

6) ขาดความเสียสละไม่ซื่อสัตย์ ไม่เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม

7) ไม่ปฏิบัติตามระเบียบของกลุ่ม มักใช้ระบบเครือญาติ/ระบบอุปถัมภ์

8) ยึดติดกับเจ้าหน้าที่ ไม่เรียนรู้ที่จะพัฒนากันเอง

9) ส่วนใหญ่มีอายุมาก

10) มีภารกิจมาก มีหลายบทบาท

11) ถูกแยกแยะจากบุคคลภายนอกให้แตกความสามัคคี แข่งขันแก่งแย่งกัน

4.3.3 ด้านผู้นำ

1) ผู้นำไม่เข้มแข็ง ขาดทักษะในการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม ยังไม่ได้
รับการพัฒนาศักยภาพอย่างเต็มที่

2) ผู้นำมักครอบงำความคิดของสมาชิก

3) บางส่วนยังไม่เป็นที่ยอมรับของสมาชิกและชุมชน

4) การดำเนินกิจการวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่เป็นของผู้นำ

5) ขาดความเสียสละและความเป็นผู้นำ

6) ไม่ซื่อสัตย์ เห็นแก่ประโยชน์ส่วนตน

4.3.4 ด้านกิจกรรมวิสาหกิจชุมชน

- 1) ทำตามกระแส ดำเนินกิจกรรมไม่ต่อเนื่อง มีการรวมตัวแบบหลวม ๆ
- 2) มุ่งรับการสนับสนุนจากภายนอก ไม่เน้นการพึ่งตนเองก่อน
- 3) กิจกรรมที่ทำไม่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด
- 4) ไม่ได้เกิดจากความต้องการของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน
- 5) ขาดการจัดกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- 6) สินค้ามีคุณภาพและปริมาณไม่สม่ำเสมอไม่มีการควบคุมมาตรฐาน
- 7) สถานที่และอุปกรณ์ไม่เอื้ออำนวย ขาดงบประมาณและวัสดุอุปกรณ์
- 8) บางช่วงขาดแคลนวัตถุดิบ ไม่มีวัตถุดิบในท้องถิ่น ต้องพึ่งปัจจัยการผลิตจากภายนอก
- 9) เวลาเป็นตัวกำหนดกิจกรรม
- 10) ขาดตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่แน่นอน
- 11) ผลตอบแทนจากการทำกิจกรรมไม่คุ้มค่า
- 12) ผลประโยชน์ไม่ลงตัว

4.3.5 ด้านนโยบายภาครัฐ

- 1) ขาดการบูรณาการของภาครัฐ มักแยกส่วนกันทำงาน
- 2) การทำงานของภาครัฐยังไม่มีระบบที่เอื้อต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน
- 3) ระเบียบขั้นตอนการทำงานของภาครัฐ ทำให้การทำงานล่าช้า
- 4) นโยบายส่วนใหญ่มาจากข้างบน สั่งการไม่ตรงตามความต้องการที่แท้จริงของชุมชน
- 5) ขาดการสนับสนุนการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนอย่างต่อเนื่อง
- 6) ขาดการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ สร้างความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแก่ชุมชน

4.3.6 ด้านปฏิบัติงานของหน่วยงานภาครัฐและคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจ

ชุมชน

- 1) เจ้าหน้าที่ทุกฝ่ายยังไม่ให้ความสำคัญในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน มีการกิจมาก ไม่มีเวลาเข้าไปส่งเสริมอย่างจริงจังและต่อเนื่อง
- 2) เจ้าหน้าที่ยังไม่มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน เพื่อการพึ่งตนเองอย่างยั่งยืน

3) เจ้าหน้าที่ยังไม่มีความสามารถในการกระตุ้นให้วิสาหกิจชุมชนเกิดการเรียนรู้เพื่อการพึ่งตนเองได้

4) เจ้าหน้าที่ทำงานซ้ำซ้อน ขาดการบูรณาการในการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนอย่างจริงจัง

5) เจ้าหน้าที่ทำงานล่าช้า ยึดตามระบบราชการซึ่งมีระเบียบขั้นตอนมาก ไม่รู้จักยืดหยุ่น

6) เจ้าหน้าที่ไม่เข้าใจบทบาทของตนเองและครอบงำความคิดของวิสาหกิจชุมชน

4.4 กระบวนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง

ผลการวิจัยของสุกัญญา อธิปอนันต์ และคณะ (2550; น.46) ได้ค้นพบกระบวนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเองที่เหมาะสม แบ่งเป็น

4.4.1 ด้านการพัฒนาการบริหารจัดการองค์กร ได้แก่ การทบทวนและปรับปรุงโครงสร้างองค์กร บทบาทหน้าที่ กฎระเบียบ ข้อตกลงร่วม การจัดระบบข้อมูล การทำบัญชี การพัฒนาผู้นำและสมาชิก การพัฒนาการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม การสร้างคนรุ่นใหม่ การประชุมพบปะอย่างต่อเนื่อง

4.4.2 ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/กิจกรรม ได้แก่ การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลด้านการผลิต จัดทำแผนพัฒนาการผลิตให้สอดคล้องกับศักยภาพของพื้นที่และความต้องการตลาด ค้นหาผู้รู้ รวบรวมภูมิปัญญา องค์ความรู้ พัฒนาระบบการผลิตและแปรรูปเพื่อให้ได้คุณภาพมาตรฐาน ลดต้นทุนการผลิต เพิ่มประสิทธิภาพ และรักษาสิ่งแวดล้อม พัฒนาบรรจุภัณฑ์และจัดระบบควบคุมคุณภาพมาตรฐาน

4.4.3 ด้านการพัฒนาการตลาด ได้แก่ การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลด้านการตลาด จัดทำแผนพัฒนาการตลาด สสำรวจตลาด ทดสอบผลิตภัณฑ์ ขยายช่องทางการตลาด ส่งเสริมการขาย สร้างความมั่นใจและประชาสัมพันธ์

4.4.4 ด้านการพัฒนาเครือข่าย ได้แก่ การศึกษาและจัดทำฐานข้อมูลเครือข่าย จัดทำแผนบูรณาการ กำหนดบทบาท ข้อตกลงร่วม การจัดการกระบวนการเรียนรู้ เช่น การจัดเวทีเรียนรู้ ศึกษาดูงาน ทำแปลงเรียนรู้ ทดสอบและพัฒนา วางแผนการผลิตและการตลาด

นอกจากนี้ ผลการวิจัยของยุวพันธ์ สันติวิฤกษ์ (2553; น.61) ได้สรุปปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง แบ่งเป็น

1) **ปัจจัยภายในกลุ่ม** ได้แก่ การมีส่วนร่วม ความเสียสละ ความสามัคคี ความร่วมมือของสมาชิกและครอบครัว การดำเนินกิจกรรมที่ต่อเนื่อง การควบคุมคุณภาพสินค้า

และความปลอดภัยผู้บริโภค การพัฒนาความรู้และภูมิปัญญา การพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือกิจกรรม และการตลาด รวมถึงศักยภาพของผู้นำและสมาชิกของวิสาหกิจชุมชน

2) **ปัจจัยภายในชุมชน** ได้แก่ ความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชน วัฒนธรรม และประเพณี โครงสร้างประชากรในชุมชน การพัฒนาคนรุ่นใหม่ ทุนและทรัพยากรที่มีในชุมชน การจ้างงานในชุมชน/รายได้ การมีส่วนร่วมของชุมชนในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และการมีตลาดชุมชนรองรับ

3) **ปัจจัยภายนอกชุมชน** ได้แก่ นโยบายรัฐ ระบบเสริมหนุน เครือข่าย กลไกทางการตลาด และการคมนาคม

4.5 แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้มีความเข้มแข็ง

การวิจัยของสุกัญญา อธิปอนันต์ และคณะ (2550; น.50) พบว่า วิสาหกิจชุมชน มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้ มีองค์ประกอบดังนี้

4.5.1 ด้านเทคโนโลยี ได้แก่ มีการเปิดรับข้อมูลข่าวสาร จากสื่อต่าง ๆ การอบรม ศึกษาดูงาน มีการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนระหว่างสมาชิกภายในชุมชนและภายนอกชุมชน มีความรู้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับสถานการณ์บริบทของวิสาหกิจชุมชน มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและผู้ผลิต มีการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น มีการวิจัยและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

4.5.2 ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ มีการระดมหุ้น การออม ขีดหลักการดำเนินชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง มีการวางแผนการผลิตการตลาดอย่างเหมาะสม เช่น มีเหตุผล ภูมิคุ้มกัน กระจายความเสี่ยง ทำแบบพอประมาณ ดำเนินกิจกรรมเกื้อกูลกัน มีทั้งการผลิตเพื่อบริโภคในชุมชนและเชิงการค้า

4.5.3 ด้านทรัพยากร ได้แก่ ใช้วัตถุดิบในชุมชนเป็นหลักในการผลิตสินค้า และมีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่ม มีการส่งเสริมผู้ที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ถ่ายทอดขยายผลสู่สมาชิก มีการบริหารจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ เช่น การระดมทุนในชุมชน การอนุรักษ์ทรัพยากรให้มีความยั่งยืน (ดิน ป่าไม้ และแหล่งน้ำ) เป็นต้น

4.5.4 ด้านจิตใจ สมาชิกมีความสุขในการทำงาน มีความภาคภูมิใจในการมีส่วนร่วม มีความมั่นใจ กล้าแสดงออก รู้จักบทบาทของตน มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึก เสียสละ มีจิตวิญญาณในการทำประโยชน์เพื่อส่วนร่วม มีอิทธิบาท4 ในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

4.5.5 ด้านสังคม มีการสืบทอดวัฒนธรรม ระบบเครือญาติ ประเพณี และวิถีชีวิตในชุมชน ส่งเสริมสังคมเอื้ออาทร ช่วยเหลือเกื้อกูลกันระหว่างคณะกรรมการ สมาชิก และเครือข่ายภาคีต่าง ๆ

4.6 ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้มีความเข้มแข็ง

สุกัญญา อธิปอนันต์ และคณะ (2550; น.48-50) ได้ระบุปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้มีความเข้มแข็งเพื่อการพึ่งตนเอง มี 3 กลุ่มปัจจัยดังนี้

4.6.1 ปัจจัยภายในวิสาหกิจชุมชน

1) การมีส่วนร่วมของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนในการกำหนดกฎระเบียบ

(1) การแบ่งบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของคณะกรรมการและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนโดยอาศัยการมีส่วนร่วม จะทำให้สมาชิกเรียนรู้บทบาทของตนเอง และให้ความสำคัญในการพัฒนาเพื่อส่วนรวม เนื่องจากได้รับการยอมรับและการให้เกียรติซึ่งกันและกันของสมาชิก ทำให้เกิดความภาคภูมิใจและการรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมในการดำเนินกิจการของวิสาหกิจชุมชน มีความรับผิดชอบและแสดงบทบาทของตนเองเต็มที่มากขึ้น

(2) การระดมทุนของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน เป็นจุดเริ่มต้นของการมีส่วนร่วมในการลงทุนดำเนินกิจการ การเป็นเจ้าของกิจการที่จะร่วมดำเนินงานโดยพึ่งตนเองเป็นหลัก ก่อนที่จะกู้ยืมจากแหล่งทุนอื่น

(3) การแบ่งปันผลประโยชน์ เป็นวิธีการที่ช่วยจูงใจให้สมาชิกเห็นประโยชน์ในการเข้าร่วมกิจกรรมของวิสาหกิจชุมชน โดยมีการแบ่งปันอย่างยุติธรรมและเท่าเทียมกัน ตามข้อตกลงที่เหมาะสม

(4) ความเสียสละ รู้รัก สามัคคีของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน เป็นพลังขับเคลื่อนให้วิสาหกิจชุมชนมีการพัฒนาและฟันฝ่าอุปสรรคปัญหาต่าง ๆ ได้สำเร็จ ยืนหยัดได้ด้วยพลังกลุ่ม

(5) ความร่วมมือของสมาชิกและครอบครัว เป็นกำลังใจและสนับสนุนให้การดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนเป็นไปอย่างต่อเนื่องมีความผูกพันช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกัน และกัน

2) การดำเนินกิจกรรม

(1) การดำเนินงานมีความต่อเนื่องทำให้เกิดการพัฒนาการผลิตแบบไม่หยุดนิ่งเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด

(2) การควบคุมคุณภาพของสินค้าสร้างความน่าเชื่อถือแก่ผู้บริโภคและตลาด

(3) การจัดสรรเวลาในการทำกิจกรรมทำให้การแบ่งบทบาทหน้าที่ของแต่ละฝ่ายชัดเจน การทำงานมีประสิทธิภาพ และลดต้นทุนการผลิต

3) ความรู้/ภูมิปัญญา

(1) การพัฒนาความรู้และภูมิปัญญา ช่วยให้พัฒนาการวิสาหกิจชุมชนมีความสอดคล้องเหมาะสมกับทักษะประสบการณ์ของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน และวิถีชีวิตวัฒนธรรมของชุมชน

(2) การพัฒนาด้านการผลิตและผลิตภัณฑ์ ภายใต้พื้นฐานการเรียนรู้ในการใช้ทุนของชุมชนอย่างสร้างสรรค์ เพื่อพัฒนาสินค้าที่มีเอกลักษณ์เด่นของชุมชนและสอดคล้องกับความต้องการของตลาด

(3) การพัฒนาด้านการตลาด มีการสำรวจความต้องการของตลาดเน้นตลาดในชุมชนเป็นหลักก่อน แล้วจึงขยายสู่ตลาดภายนอกชุมชน และเชื่อมโยงเครือข่ายการตลาด

(4) ผู้นำและสมาชิกของวิสาหกิจชุมชน มีบทบาทในองค์กรชุมชนเป็นที่ยอมรับและศรัทธาของชุมชน

4) การติดต่อประสานงานกับบุคคลภายนอก

มีการเปิดรับข่าวสาร ติดต่อสื่อสารและประสานงานเครือข่ายในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

4.6.2 ปัจจัยภายในชุมชน

1) ความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชน เช่น นายอำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ผู้นำชุมชน เครือญาติ วัฒนธรรมและประเพณีก่อให้เกิดพลังความร่วมมือกันในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน และชุมชนให้มีความเข้มแข็งและอยู่ดีมีสุข

2) โครงสร้างประชากรในชุมชนและการพัฒนาคนรุ่นใหม่ จะทำให้การพัฒนา มีความต่อเนื่องสืบทอดวัฒนธรรม ประเพณี การประกอบอาชีพ การถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษสู่รุ่นลูกหลาน

3) ทรัพยากรในชุมชนช่วยเกื้อหนุนการทำกิจกรรมของวิสาหกิจชุมชน ถ้ามีการใช้วัตถุดิบในชุมชนเพื่อการผลิตสินค้าเป็นหลัก จะช่วยลดต้นทุนการผลิต ความเสี่ยงในการขาดแคลนวัตถุดิบและการพึ่งพาจากภายนอก

4) การจ้างงานในชุมชน /รายได้ การดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน ช่วยให้สมาชิกมีรายได้เสริมเกิดการจ้างงานในชุมชนก่อให้เกิดรายได้ในชุมชน

5) ชุมชนมีส่วนช่วยในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจการวิสาหกิจชุมชน ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น หอกระจายข่าว การพูดปากต่อปาก การบอกเล่า การจัดเวทีให้คนในชุมชนได้เข้ามาเรียนรู้กิจกรรมของวิสาหกิจชุมชน เช่น นักเรียน เยาวชน ผู้อาวุโส และผู้นำชุมชน จะช่วยให้คนในชุมชนเข้าใจวิสาหกิจชุมชนและสนใจเข้ามามีส่วนร่วมมากขึ้น

6) ตลาดรองรับสินค้าของวิสาหกิจชุมชน โดยเฉพาะอย่างตลาดในชุมชน เช่น ร้านค้าชุมชน วัด โรงเรียน และตลาดนัดท้องถิ่น จะเป็นที่ยอมรับสินค้าของวิสาหกิจชุมชนได้เป็นอย่างดี และเป็นจุดเริ่มต้นของความนิยมของผู้บริโภคในขยายช่องทางตลาดต่อไปตามแหล่งท่องเที่ยว งานมหกรรม และแหล่งจำหน่ายภายนอกชุมชน

4.6.3 ปัจจัยภายนอกชุมชน

1) นโยบายและการสนับสนุนของหน่วยงาน (รัฐ/เอกชน) เช่น เจ้าหน้าที่ส่งเสริม ทูต เทคโนโลยี ตลาด ประชาสัมพันธ์ การรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้า ช่วยเสริมและหนุนการพัฒนาของวิสาหกิจชุมชนให้ขับเคลื่อนได้เร็วขึ้น

2) การคมนาคม ช่วยให้การขนส่งผลผลิต และสินค้าของวิสาหกิจชุมชนได้สะดวกขึ้นเข้าถึงแหล่งจำหน่ายและผู้บริโภคได้ง่าย

3) อุปสงค์ อุปทาน และความต้องการของตลาด ช่วยให้การวางแผนการผลิต การตลาดของวิสาหกิจชุมชน มีความชัดเจนและมีความสอดคล้องเหมาะสม

4) เครือข่ายภาคี ความร่วมมือของพันธมิตรในการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนซึ่งต้องมีความเชื่อมโยงเข้าสู่ระบบการผลิตการตลาดแบบครบวงจรและการบริหารจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ

4.7 แนวทางการพัฒนาศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

คณิดา ไกรสันติ และรัสมนต์ คำศรี (2559; น.8) ได้ศึกษาแนวทางการพัฒนา ศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสุชาวดี ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา จากการศึกษาศักยภาพ การจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสุชาวดี และศึกษาแนวทางการพัฒนา ศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสุชาวดี ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา ผลการวิจัยพบว่า กลุ่ม วิสาหกิจชุมชนสุชาวดี มีศักยภาพด้านผู้นำและการบริหารจัดการกลุ่มอย่างเป็นระบบ สนับสนุนให้สมาชิก เกิดความร่วมมือและมีส่วนร่วมในการกำหนดเป้าหมาย ทิศทาง และการดำเนินงานกลุ่ม มีการบริหารจัดการ กลุ่มแบบสมาชิกมีส่วนร่วมในลักษณะของกรรมการ มีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบตาม โครงสร้าง การทำงาน ด้านการผลิต มีแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นการลดต้นทุนในการผลิต มีการควบคุมคุณภาพ สินค้าผ่านตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เครื่องหมายรับรองฮาลาล และ องค์การอาหารและยา (อย.) จนผลิตภัณฑ์ได้ระดับ 4 ดาว ด้านสมาชิกและชุมชนมีรายได้เสริมและ

มีการจัดสรรเงินปันผลให้กับ สมาชิกเป็นรายปี และผลกำไรบางส่วนนำมาทำกิจกรรม สาธารณประโยชน์ มีการกำหนดเงื่อนไขการรับ สมาชิก โดยต้องเป็นชาวบ้านในชุมชนเท่านั้น ตลอดจนได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐในการ สร้าง เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนร่วมกับ หน่วยงานและชุมชนอื่น ๆ ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะของวิสาหกิจ ชุมชนที่ดีคนในชุมชนต้องเป็น เจ้าของหลัก ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน เน้นการใช้ทรัพยากรใน ท้องถิ่นให้มากที่สุด และ มีการพึ่งตนเองเป็นเป้าหมายหลัก ด้านการดำเนินงาน และด้านการผลิต จะเป็นไปอย่างมีระบบ และ ปัจจัยแห่งความสำเร็จของกลุ่มส่วนใหญ่จะเกิดจากการมีส่วนร่วมของสมาชิกกลุ่ม คณะกรรมการ มีความเสียสละ นอกจากนี้ยัง สอดคล้องกับผลวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนอำเภอกันทรวิชัย จังหวัด มหาสารคาม พบว่า ปัจจัยหลักที่สำคัญที่มีผลต่อ ความสำเร็จในการดำเนินกิจกรรมวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ กระบวนการดำเนินกิจกรรมวิสาหกิจ ชุมชน ความเป็นผู้นำ การมีส่วนร่วมของชุมชน การมีปฏิสัมพันธ์กับภายนอก ตัวสมาชิก การบริหารจัดการ และข้อมูลข่าวสาร แนวทางการพัฒนาศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสุชาวดี ตำบลปริก อำเภอเสนา จังหวัดสงขลา พบว่า หน่วยงานภาครัฐควรให้การส่งเสริมด้านการตลาด สนับสนุนด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า จัดหา ช่องทาง การจัดจำหน่ายสินค้าที่เพิ่มมากขึ้น ด้านเงินทุน ควรสนับสนุนแหล่งเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำ เพื่อการจัดซื้ออุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิตสมัยใหม่

4.8 การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนดีเด่น

กรมส่งเสริมการเกษตร (2556; น.16-18) ได้ถอดบทเรียนวิสาหกิจชุมชนดีเด่น คือ วิสาหกิจชุมชนเห็ดและผักปลอดสารพิษบ้านหนองหว้า ตำบลบ้านช่อง อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา พบว่าปัจจัยที่ทำให้วิสาหกิจชุมชนเห็ดและผักปลอดสารพิษบ้านหนองหว้า ประสบความสำเร็จ มีดังนี้

4.8.1 จุดเริ่มต้น วิสาหกิจชุมชนมีการกำหนดเป้าหมายในการทำงานอย่างชัดเจน คือ มีความต้องการทำอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้แก่ ครอบครัวและได้ร่วมกับเจ้าหน้าที่พุดคุยในการ พิจารณาความต้องการและสภาพพื้นที่ ความถนัดของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จึงเกิดวิสาหกิจชุมชน จากความต้องการของวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายเองไม่ได้เกิดจากความต้องการของส่วนราชการ

4.8.2 การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วย

1) **โครงสร้างและบทบาทหน้าที่** กำหนดโครงสร้างฝ่ายต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับ ความถนัดแต่ละบุคคล กฎระเบียบหรือข้อตกลงร่วมของวิสาหกิจชุมชนมีการเรียนรู้และปรับปรุง ได้ตามความเหมาะสม จึงเป็นที่ยอมรับของสมาชิก รวมถึงมีการควบคุมกำกับให้สมาชิกปฏิบัติตาม ข้อบังคับ คณะกรรมการฯมีวิธีคิดเชิงระบบเพื่อกำหนดกระบวนการทำงาน การบริหารด้าน

การตลาด และการบริหารจัดการ วิสาหกิจชุมชน/เครือข่าย ฯ มีการกำหนดการตรวจสอบต่าง ๆ เช่น ตรวจสอบคุณภาพ สินค้า เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพและได้มาตรฐาน ฝ่ายตรวจสอบบัญชีและการดำเนินงาน เพื่อให้เกิดความโปร่งใสทางการเงินและการบริหารงาน

2) *แผนการดำเนินงาน* มีการกำหนดเป้าหมาย และจัดทำแผนการดำเนินงานที่ สอดคล้องกับบริบทของชุมชน และมีการทบทวนทุกปี มีการวางแผนการดำเนินงานที่มี ประสิทธิภาพ โดยมีการ วิเคราะห์ปัญหาที่อาจเกิดจากการดำเนินงานเพื่อลดความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้น และ กำหนดแผนรองรับความเสี่ยงต่าง ๆ ที่เกิดจากการดำเนินงาน

3) *การเรียนรู้* พัฒนาการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน อย่าง สม่าเสมอ องค์ความรู้ที่เกิดขึ้นนำไปทดลองปฏิบัติในส่วนของสมาชิก แหล่งเรียนรู้จากผู้ และ ภูมิปัญญาในชุมชนจากการปฏิบัติ จากการทดลองจากภายนอก เช่น อินเทอร์เน็ต การศึกษาดูงาน ให้ความสำคัญกับความรู้และประสบการณ์ที่อยู่ในตัวตนของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนก่อน โดยดึง ศักยภาพของแต่ละคนออกมาใช้ให้เกิดประโยชน์ แล้วดำเนินการทดลองเพื่อพิสูจน์ทราบ ด้วยตนเองพร้อมฝึกทักษะ และ หาช่องโหว่และอุดช่องโหว่

4) *การจัดการข้อมูล* รวบรวมข้อมูลอย่างเป็นระบบ สะดวกต่อการใช้งาน ข้อมูล ถูกต้อง เชื่อถือได้และเป็นปัจจุบัน ใช้ข้อมูลในการกำหนดเป้าหมาย และวางแผนการผลิต การตลาด ด้านการบริหารธุรกิจ ยึดหลักในการดำเนินงานที่ว่า “ให้พึ่งตนเองก่อนที่จะไปพึ่งพาคคน อื่น” สมาชิกแต่ละรายมีการวางแผนการผลิตของตนเองที่สอดคล้องกับแผนการผลิตของวิสาหกิจ ชุมชนเพื่อให้มีปริมาณผลผลิตสู่ตลาดอย่างสม่าเสมอ มีการกำหนดเป้าหมายการตลาดที่ชัดเจน ทำให้สามารถ จัดการผลผลิตเข้าสู่ตลาดได้ เช่น การกำหนดตลาดเข้าเย็น สมาชิกรวมกันขาย ณ จุด เดียวกัน และกำหนดราคาประกัน ได้เอง ซึ่งพ่อค้าเข้ามารับซื้อที่วิสาหกิจชุมชนตามสัญญา ประกันราคาที่วิสาหกิจชุมชนกำหนดไว้

4.8.3 การบริหารจัดการเครือข่าย การเชื่อมโยงเครือข่ายทั้งภายในชุมชน และ นอกชุมชน โดยการดำเนินงาน แต่ละวิสาหกิจชุมชนย่อยมีการบริหารจัดการเองและมีหัวหน้า วิสาหกิจชุมชนย่อยคอยควบคุมกำกับ และมีการประชุมร่วมกับคณะกรรมการวิสาหกิจชุมชน ทุกเดือนเพื่อวางแผนการผลิต และ ปรึกษาหารือปัญหาที่เกิดขึ้น เพื่อแก้กฏและลดความเสี่ยง ในการผลิต โดยศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลเป็นแม่ข่าย

ทั้งนี้ ได้มีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับบทบาทและหน้าที่ของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร ดังนี้

1) *บทบาทผู้ถ่ายทอดความรู้และคำแนะนำวิชาการ*ด้านต่าง ๆ เช่น ด้านการผลิต และการบริหารจัดการ บทบาทนำการเปลี่ยนแปลง กระตุ้น ชี้แนะให้เกษตรกรมีการ ดันตัวในการ

ประกอบอาชีพ มีความต้องการที่จะเรียนรู้และเปลี่ยนแปลง โดยให้เกษตรกรเข้าใจรู้จักแก้ปัญหาทางการเกษตรที่ตนเองประสบอยู่เกิดภาวะต้องการการเปลี่ยนแปลง หรือต้องการปรับปรุงกรรมวิธีการผลิตทางการเกษตรให้ดีขึ้น โดยการรับเอาเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่เข้าไปปรับปรุงการผลิตของตนเอง

2) *บทบาทที่ปรึกษา* เป็นผู้ชี้แนะและร่วมแก้ไขปัญหาของวิสาหกิจชุมชน เจ้าหน้าที่ จะต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญในการเกษตรเป็นอย่างดี หากเกษตรกรมีปัญหาที่พร้อมที่จะให้คำแนะนำได้ บทบาทผู้ประสานงาน ทำหน้าที่ประสานงานระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน กับเกษตรกร เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น

3) *บทบาททุกบทบาทเน้นการทำงานแบบมีส่วนร่วม* การทำงานส่งเสริมการเกษตรให้ประสบความสำเร็จต้องอาศัยนักส่งเสริมการเกษตรที่มีคุณลักษณะสำคัญ ดังนี้ มีความรู้ทักษะในด้านการเกษตร มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร มีความคิดริเริ่มและเชื่อมั่นในตนเอง มีความกระตือรือร้นในการทำงานและทำด้วยความจริงจัง มีความรับผิดชอบและกระทำตนให้เป็นที่เชื่อถือศรัทธา รู้จักถ่อมตนและมีทัศนคติที่ดีต่อบุคคลอื่น มีความเข้าใจและเห็นอกเห็นใจผู้อื่น มีความอดทนและความพยายาม เต็มใจให้ความช่วยเหลือบุคคลอื่น มีความเสียสละ ปรับปรุงตนเองให้ทันเหตุการณ์อยู่เสมอ

4.9 กระบวนการเรียนรู้ การมีส่วนร่วม และเครือข่ายของวิสาหกิจชุมชน

4.9.1 กระบวนการเรียนรู้ของวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร (2556; น.21)

ได้นำแนวคิดกระบวนการเรียนรู้ของวิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจชุมชนมีกระบวนการเรียนรู้ (learning process) เป็นการดำเนินการอย่างเป็นขั้นตอนหรือการใช้วิธีการต่าง ๆ ที่ช่วยให้เกษตรกรเกิดการเรียนรู้ เกิดความรู้และ ความเข้าใจในสิ่งต่าง ๆ ที่ค่อย ๆ เปลี่ยนแปลงไปสู่ผลอีกอย่างหนึ่ง กระบวนการเรียนรู้ของวิสาหกิจชุมชนมีเป้าหมายเพื่อให้ชุมชนรู้ในสิ่งที่ควรรู้ รู้จักตัวเอง รู้จักรากเหง้า รู้จักเอกลักษณ์ ศักยภาพ และทุนของตนเอง รู้สถานภาพ ความเป็นอยู่ ราชรับรายจ่าย หนี้สิน รู้ปัญหาที่ตนเองกำลังประสบอยู่อย่างถ่องแท้ รู้จักโลกที่เปลี่ยนแปลงและมีผลกระทบต่อชุมชน ให้ชุมชนมีความรู้ในทุกอย่างที่ยากทำเพื่อพัฒนาศักยภาพและแก้ปัญหของตนเอง ให้เรียนรู้วิธีการวางแผน ชีวิตของตนเอง (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.18) โดยมีเป้าหมายในการจัดกระบวนการเรียนรู้ของชุมชนมี 3 เป้าหมายคือ

1) *การรู้จักตนเอง* ด้วยการช่วยกันค้นคว้า สำรวจ จัดเก็บ และ บันทึกข้อมูลเอกลักษณ์ รากเหง้า ภูมิปัญญาของตนเอง และ หนี้สิน รายได้ รายจ่าย ต่าง ๆ ในชุมชน และนำมาสรุป วิเคราะห์ร่วมกันในเวทีเรียนรู้

2) *การรู้จักโลก* ชุมชนมีวิธีการแสวงหาความรู้นอกชุมชน เพื่อให้ชุมชนได้รู้เห็นความเป็นไปของโลกภายนอกหรือสิ่งที่เกิดขึ้นนอกชุมชน เป้าหมาย คือ การ แสวงหาความรู้ ความคิดใหม่ และการจัดการใหม่ที่ชุมชนได้ประโยชน์ เช่น การฝึกอบรม การศึกษาดูงาน เพื่อนำมาพัฒนาต่อยอด ประยุกต์ในการดำเนินกิจกรรมในชุมชนของตนเอง โดยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษา ดูงานมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในเวทีเรียนรู้

3) *การกำหนดทิศทางของตนเอง* เป็นการประมวลความรู้ที่ได้จากการ เรียนรู้ทั้งหมด ด้วยการรู้จักตนเอง และการรู้จักโลกมากำหนดทิศทางของชุมชน ด้วย การจัดทำ แผนแม่บทชุมชน โดยใช้เวทีเรียนรู้ในการจัดทำแผนงาน โครงการต่าง ๆ เป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นแนวทางและมาตรการที่จะเดินไปสู่ทิศทางในการแก้ปัญหาของชุมชน เพื่อแก้ปัญหาและตอบสนอง ความต้องการที่แท้จริงของชุมชน

4.9.2 การมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ กรมส่งเสริมการเกษตร (2556; น.19) ได้เสนอว่า แนวคิดการมีส่วนร่วม (participation) สำคัญกับวิสาหกิจชุมชน โดยการมีส่วนร่วมเป็นกระบวนการในการพัฒนาที่มุ่งเน้นให้ประชาชนเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องตั้งแต่เริ่มต้น จนถึงที่สุดกระบวนการ เช่น การร่วมค้นหาปัญหา การวางแผน การตัดสินใจ การระดมทรัพยากร และเทคโนโลยีท้องถิ่น การบริหารจัดการ การติดตาม ประเมินผล รวมถึงการรับผลประโยชน์ ที่เกิดขึ้นจากกระบวนการพัฒนานั้น ๆ ซึ่งเป้าหมายและกิจกรรมต่าง ๆ ในกระบวนการพัฒนา จะต้องมีความสอดคล้องกับแบบ แผนของวิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน เพื่อประโยชน์ต่อการ ดำรงชีพทางเศรษฐกิจ และสังคมและการตัดสินใจต่าง ๆ เกี่ยวกับโครงการที่เหมาะสม และเป็นที่ยอมรับร่วมกัน โดยกรมส่งเสริมการเกษตร (2556;น.19) ระบุองค์ประกอบของการมีส่วนร่วม ประกอบด้วย

1) *การร่วมคิด* หมายถึง การมีส่วนร่วมในการประชุมปรึกษาหารือในการ วางโครงการวิธีการติดตามผล การตรวจสอบและการดูแลรักษา เพื่อให้กิจกรรม โครงการสำเร็จผล ตามวัตถุประสงค์

2) *การร่วมตัดสินใจ* หมายถึง เมื่อมีการประชุมปรึกษาหารือเรียบร้อยแล้ว ต่อมาจะต้องร่วมกันตัดสินใจเลือกกิจกรรมหรือแนวทางที่เห็นว่าดีที่สุดหรือเหมาะสมที่สุด

3) *การร่วมดำเนินการ* หมายถึง การเข้าร่วมในการดำเนินงานตามโครงการ ต่าง ๆ เช่น ร่วมออกแรง ร่วมบริจาคทรัพย์ เป็นการก่อให้เกิดความรู้สึกร่วมในการเป็นเจ้าของ กิจกรรมหรือโครงการต่าง ๆ

4) *การร่วมติดตามและประเมินผล* หมายถึง เมื่อโครงการเสร็จสิ้นแล้ว ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการตรวจตราดูแลรักษา วิเคราะห์และประเมินผลการดำเนินการ รวมทั้งค้นหาข้อดี ข้อเสีย เพื่อปรับปรุงโครงการให้มีประสิทธิภาพต่อไป

5) *การร่วมรับผลประโยชน์* หมายถึง การมีส่วนร่วมในการรับผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงาน ทั้งประโยชน์และผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ ทั้งด้านวัตถุ ได้แก่ การเพิ่มผลผลิต รายได้ อุปกรณ์เครื่องมือต่าง ๆ ด้านบุคคล ได้แก่ เกิดพลังอำนาจในการต่อรอง เกิดการรับรู้ศักยภาพของตนเอง นับถือตนเอง และเกิด ความรู้สึกเป็นเจ้าของชุมชน

4.9.3 เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร (2556; น.20-21) ได้ระบุองค์ประกอบของเครือข่ายมี 9 ประการคือ

1) *สมาชิก* รับรู้มุมมองร่วมกันเป็นองค์ประกอบเบื้องต้นของความเป็นเครือข่ายที่สร้างระบบความสัมพันธ์ โดยสมาชิกแต่ละคนร่วมสร้างสรรค์สิ่งต่าง ๆ เพื่อให้เกิดการดำรงอยู่ร่วมกันต้องมีความรู้สึกนึกคิดและการรับรู้ร่วมกันถึงเหตุผล การเข้าร่วมเป็นเครือข่าย เช่น เข้าใจปัญหา มีสำนึกในการแก้ไขปัญหาาร่วมกัน และมีความต้องการความช่วยเหลือในลักษณะที่คล้ายคลึงกัน ซึ่งจะส่งผลให้ สมาชิกเครือข่ายเกิดความรู้สึกผูกพันในการดำเนินกิจกรรมบางอย่าง เพื่อแก้ปัญหาความเดือดร้อนที่เกิดขึ้น

2) *จุดมุ่งหมาย* การที่กลุ่มองค์กรมารวมกัน เพื่อทำกิจกรรมอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยมีวัตถุประสงค์และกระบวนการเพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายนั้น การมีวิสัยทัศน์ร่วมกันคือ มองเห็นจุดมุ่งหมายในอนาคตร่วมกันระหว่างสมาชิกในกลุ่ม การรับรู้เข้าใจถึงทิศทางเดียวกัน และการมีเป้าหมายที่จะดำเนินไปด้วยกันจะช่วยให้กระบวนการเคลื่อนไหวของเครือข่ายมีพลังเกิดเอกภาพ และช่วยบรรเทาความ ขัดแย้งอันเกิดจากมุมมองที่แตกต่างลงได้

3) *จิตสำนึก* การที่กลุ่มองค์กรมารวมกันนั้น สิ่งที่จะยึดโยงกลุ่มองค์กรต่าง ๆ เข้าด้วยกัน คือการทำหน้าที่ต่อกันอย่างมีจิตสำนึกต่อส่วนรวม เพราะเมื่อกลุ่มองค์กรเห็นปัญหาหรือต้องการที่จะพัฒนาและเปลี่ยนแปลงสิ่งใดสิ่งหนึ่ง จิตใจที่มุ่งมั่นขอม เป็นแรงขับที่นำไปสู่การคิด วิเคราะห์ และค้นหาวิธีการเพื่อแก้ไขปัญหา รวมทั้งแสวงหาแนวร่วมเพื่อสร้างพลังอำนาจในการต่อรองหรือการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จนกลายเป็นองค์กรเครือข่ายที่ทุกฝ่ายต่างก็มีความไว้วางใจต่อกัน สามารถตอบสนอง กระบวนการแก้ไขปัญหาได้มากกว่าไม่มีเครือข่าย

4) *การมีส่วนร่วม* เป็นองค์ประกอบสำคัญของความเป็นเครือข่าย การมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ของสมาชิกเป็นปัจจัยหนุนเสริมให้เครือข่ายมีพลังมากขึ้น เพราะทำให้ สมาชิกมีความรู้สึกที่ตนเองเป็นส่วนหนึ่งของเครือข่าย ซึ่งจะช่วยให้ทุกฝ่ายหันหน้าเข้าหากัน และพึ่งพากันมากขึ้น กระบวนการมีส่วนร่วมเป็นเงื่อนไขที่ทำให้เกิดการร่วมรับรู้ ร่วมคิด

ร่วมตัดสินใจ และร่วมลงมือกระทำอย่างแข็งขัน ดังนั้น สมาชิกในเครือข่ายจึงควรเสริมสร้างความสัมพันธ์ในลักษณะของความเท่าเทียมและในฐานะหุ้นส่วนของเครือข่าย และควรสานต่อความสัมพันธ์ในแนวราบ

5) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และแลกเปลี่ยนทรัพยากร เป็นทั้งแนวคิด กระบวนการและวิธีการของการจัดการเครือข่าย เป็นกระบวนการสร้างข้อมูลต่อเนื่อง การรวมทรัพยากรเพื่อให้ภารกิจที่เครือข่ายดำเนินการร่วมกันบรรลุถึงเป้าหมาย

6) ระบบความสัมพันธ์และการสื่อสาร มีความสำคัญต่อเครือข่ายทั้งข้อมูล และการสื่อสารระหว่างกัน ตั้งแต่การสื่อสารระหว่างปัจเจกบุคคลกับปัจเจกบุคคล กลุ่มกับกลุ่ม และระหว่างเครือข่ายกับเครือข่าย รวมทั้งระบบความสัมพันธ์ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยกระบวนการสื่อสารช่วยให้สมาชิกในเครือข่ายเกิดการรับรู้ กระบวนการทำงาน ช่วยรักษาสัมพันธ์ภาพที่ดีต่อกัน และสร้างความรู้ความเข้าใจใน ทิศทางและความหมายร่วมของเครือข่ายที่ ช่วยให้เกิดกระบวนการกำหนดเป้าหมายที่ชัดเจน การติดต่อสื่อสารภายในเครือข่ายเพื่อนำไปสู่ การขยายแนวคิดอุดมการณ์ของเครือข่ายให้กว้างขวางออกไป เช่น เครือข่ายสิ่งแวดล้อมร่วมกัน สร้างความรู้ ความเข้าใจ เพื่อให้เกิดการกำหนดมาตรฐานในการจัดการสิ่งแวดล้อมในประเทศ

7) กระบวนการเสริมสร้างซึ่งกันและกัน คือ การที่สมาชิกในเครือข่ายต่าง ก็ ต้องเสริมกระบวนการทำงานของกันและกัน โดยใช้จุดแข็งของฝ่ายหนึ่งไปช่วยเหลืออีกฝ่ายหนึ่ง ที่มีจุดอ่อน ซึ่งจะทำให้เกิดการประสานผลประโยชน์ร่วมกัน การเสริมสร้างต่อกัน เกิดขึ้นจากการ รวมตัวเป็นเครือข่ายซึ่งมีผลดีมากกว่าการไม่ร่วมเป็นเครือข่าย

8) ความเท่าเทียมของฝ่ายต่าง ๆ ได้แก่ บุคคลและกลุ่มบุคคลที่เข้ามา ร่วมกันเป็นเครือข่ายจะต้องยึดหลักการทำงานบนความเท่าเทียมกันของทุกฝ่าย โดยการให้โอกาส ในการเรียนรู้ การสร้างพื้นที่ทางสังคมให้เกิดความภูมิใจในสิ่งที่ทำร่วมกัน และพยายามหลีกเลี่ยง การครอบงำจากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง ซึ่งจะมีผลให้ เครือข่ายมีความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิด

9) การให้ผลประโยชน์ต่างตอบแทน ได้แก่ การแบ่งปันผลประโยชน์ ที่เกิดขึ้น จากการทำงานร่วมกัน โดยการให้ผลประโยชน์ที่เกิดขึ้นจากการทำงานร่วมกัน โดยการ ให้ ผลประโยชน์ต่างตอบแทนอาจมิได้หมายถึงการให้เงินหรือทุนเท่านั้น แต่หมายถึง ความร่วมมือ และความเอื้ออาทรต่อกัน และในบางครั้งอาจเปลี่ยนการให้รางวัลและผลตอบแทนเป็นความรู้สึก ฟังพอใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของสังคมที่มีการพบปะเสวนากันภายใต้ความสัมพันธ์ของ ความเป็นพี่น้องและการพึ่งพาอาศัย

4.10 การถอดบทเรียนจากวิสาหกิจชุมชนดีเด่น

แนวทางการถอดบทเรียน กรมส่งเสริมการเกษตร (2556; น.5) กล่าวว่า การถอดบทเรียนเป็นการจัดการความรู้แบบหนึ่ง เป็นบทสรุปของวิธีการปฏิบัติที่เป็นความรู้ฝังลึกในตัวคน หรือเรียกว่า tacit knowledge เพื่อเผยแพร่เป็นความรู้ที่ปรากฏให้เห็นชัดเจนในรูปแบบต่าง ๆ หรือเรียกว่า explicit knowledge เพื่อให้ผู้อื่นได้นำไปทดลองปฏิบัติ และเป็นกระบวนการดึงความรู้จากการทำงานด้วยการอธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นระหว่างทำงาน และปัจจัยที่เกี่ยวข้อง การถอดบทเรียนวิสาหกิจชุมชนมีความสำคัญต่อการทำงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน เพราะจะได้นำบทเรียนทั้งที่เป็นความรู้และปัจจัยความสำเร็จของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนดีเด่นมาใช้ประโยชน์เพื่อพัฒนาการทำงานวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ ให้ประสบผลสำเร็จในระยะเวลาที่สั้นลง สำหรับประโยชน์จากการถอดบทเรียนวิสาหกิจชุมชนดีเด่น คือ ได้ชุดความรู้ในการดำเนินงานและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเจ้าหน้าที่ที่ทำงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ผู้เกี่ยวข้อง และวิสาหกิจชุมชนเองสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนตามความเหมาะสมกับบริบทของตนเอง

4.11 การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร

อารี วิบูลย์พงศ์ (2555; น.106-125) ได้สังเคราะห์บทความวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนจากบทความวิจัย 41 บทความที่ลงตีพิมพ์ในวารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ระหว่างปี 2552-2554 ได้สรุปบทเรียนจากงานวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มอาหารแปรรูปที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ดังนี้

4.11.1 ผู้วิจัยส่วนใหญ่เริ่มต้นศึกษาบริบท วิเคราะห์สภาพปัญหาและข้อจำกัดในการพัฒนาโดยการใช้การวิจัยแบบมีส่วนร่วมซึ่งผู้สังเคราะห์ยังมองว่าระดับของการมีส่วนร่วมยังไม่ได้รับความสำคัญมากนัก

4.11.2 การจัดทำแผนการพัฒนากลุ่มเพื่อดำเนินการพัฒนาทั้งในระยะสั้นและระยะยาวช่วยให้กลุ่มได้คิดพิจารณาการพัฒนาที่จะต้องการปัจจัยหรือองค์ประกอบใดบ้างในการดำเนินการ

4.11.3 บทบาทของผู้มีส่วนได้เสียทั้งภาครัฐ เอกชน ชุมชน ผู้ผลิต และผู้บริโภค เป็นปัจจัยส่งเสริมความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชน

4.11.4 ในส่วนที่ระบุปัญหาว่ายังขาดความรู้ความเข้าใจ นักวิจัยส่วนใหญ่ใช้วิธีการฝึกอบรม และการศึกษาดูงานกลุ่มที่มีแนวปฏิบัติที่เป็นเลิศในเรื่องนั้น ๆ โดยหน่วยงานภาครัฐร่วมสนับสนุนทั้งงบประมาณและบุคลากรด้วย ทั้งนี้ในส่วนของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารพบว่า ผู้ผลิตเรียนรู้จากการอบรมอย่างค่อยเป็นค่อยไป แต่ไม่ปฏิบัติตามทุกเรื่อง

การถ่ายทอดความรู้ในด้านสุขอนามัยที่ดีในการผลิตอาหารต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ไปทีละขั้นตอนผู้ผลิตจึงจะเริ่มยอมรับ ตัดสินใจ และปรับเปลี่ยนจากวิธีปฏิบัติเดิมที่เคยชินได้ (การปฏิบัติดังกล่าวไม่ถูกสุขลักษณะและอาจเสี่ยงในการทำให้อาหารไม่ปลอดภัยได้)

4.11.5 การสร้างเทคโนโลยีต้นแบบที่มีมาตรฐานระดับ ประเทศและระหว่างประเทศมีต้นทุนค่อนข้างสูงผู้ผลิตรายย่อย หรือกลุ่มวิสาหกิจที่มีทุนต่ำไม่อาจดำเนินการได้แม้จะเห็นว่ามีความประโยชน์และประสภะจะรับเทคโนโลยีนั้น จึงควรมีมาตรการส่งเสริมการร่วมทุนของสมาชิก ระหว่างผู้ผลิตรายย่อยหรือสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจ ปัจจัยสำคัญที่ต้องคำนึงถึงคือต้องมีความมั่นใจในตลาดก่อนการลงทุน (แม้ว่าในปัจจุบันกลุ่มวิสาหกิจสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนดอกเบี้ยต่ำได้โดยง่าย)

4.11.6 ขั้นตอนหนึ่งที่สำคัญในกระบวนการเรียนรู้คือ การถอดบทเรียนจากงานวิจัยซึ่งผู้ผลิต/กลุ่มเป้าหมายสำคัญของการเรียนรู้ดังกล่าว การถอดบทเรียนจึงควรเป็นเครื่องมือสำคัญของการเรียนรู้ โดยนักวิจัยเป็นผู้อำนวยความสะดวก แต่วิจัยในหลายโครงการในกลุ่มอาหารแปรรูปขาดการถอดบทเรียนอย่างมีส่วนร่วม ดังนั้นโครงการวิจัย อาจจะไม่สามารถเดินไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนได้จริง

4.11.7 การมีส่วนร่วมของนักวิชาการทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาได้เร็วขึ้นโดยไม่จำเป็นต้องพัฒนาซ้ำ ๆ ตามขั้นตอนในเมื่อมีศักยภาพเพียงพอ แต่ไม่เป็นการก้าวกระโดดจนเกินไปเช่นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากการผลิตข้าวขาวเป็นข้าวกล้องงอกโดยไม่เคยผลิตข้าวกล้องมาก่อนเป็นต้น

4.11.8 มติความรู้ซึ่งมีการบูรณาการหลายมิติ เช่นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การศึกษาทัศนะของผู้บริโภคมีส่วนช่วย สร้างความสำเร็จอย่างมากให้แก่โครงการวิจัย ซึ่งเริ่มจาก การพัฒนาเทคโนโลยี หรือการสร้างนวัตกรรมไปสู่การ ลงทุนและสามารถนำผลงานไปใช้ประโยชน์ได้จริงจัง

4.11.9 กระบวนการผลิตที่ใช้ความรู้เชิงวิทยาศาสตร์อย่างดี แต่มีเทคโนโลยีการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถดัดแปลงให้เหมาะสมกับศักยภาพของผู้รับเป็นสิ่งสำคัญที่นำไปสู่ความสำเร็จในการเรียนรู้และการยอมรับของชุมชน

4.11.10 ปัจจัยสู่ความสำเร็จกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีโอกาที่จะพัฒนาอย่างยั่งยืนได้ด้วยกระบวนการเรียนรู้และการปรับตัวตาม สถานการณ์ โดยเฉพาะในด้านความต้องการของผู้บริโภค โดยอาศัยการวิเคราะห์ SWOT เพื่อเลือกผลิตสินค้าที่มี อุปสงค์ตลอดเวลาด้วยกระบวนการผลิตที่อยู่ในวิสัยที่ ชุมชนสามารถดำเนินการได้และมีการลงทุนไม่สูง เช่น กรณีของกลุ่มโรงสีข้าวกล้องงอก และการประยุกต์ใช้ อุณหภูมิห้องแทนตู้บ่มเพื่อเพาะข้าวกล้องเป็นวิธี

ซึ่งเกษตรกรไม่จำเป็นต้องลงทุนเพิ่มในทันที แต่ทำได้แบบค่อยเป็นค่อยไป เปิดโอกาสให้กลุ่มปรับปรุงอุปกรณ์ภายหลังจากการเรียนรู้เป็นการพัฒนาเป็นขั้นเป็นตอนที่น่าไปสู่การขยายผลได้จริง เป็นตัวอย่างหนึ่งของการบริหารจัดการที่ดีสำหรับโครงการสู่ชุมชนอื่น ๆ

4.11.11 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในลักษณะ การพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้สุขลักษณะ (GHP) และวิธีปฏิบัติที่ดี (GMP) แม้จะเป็นการวิจัยพัฒนาในระดับพื้นฐาน แต่นับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่งต่อประเทศ ใน 2 ประการหลักคือ ความปลอดภัยของผู้บริโภคและทุกคน และยังเป็นการคุ้มครองผู้ผลิตในประเทศจากการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารราคาถูกด้วยการผลิตที่มีมาตรฐานรับรอง

4.11.12 การพัฒนาคุณภาพหรือการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์จำเป็นต้องมีการวิจัยทดลองเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ ที่มีคุณภาพตรงตามความต้องการและปลอดภัยต่อผู้บริโภค หรือการใช้งานซึ่งต้องการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสาขาต่าง ๆ ซึ่งนอกจากจะช่วยให้ธุรกิจของชุมชนอยู่ได้แล้วยังส่งผลต่อระดับพัฒนาการของความรู้เชิงวิชาการด้วย

4.11.13 การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแม้จะมีเป้าหมายหลัก ในด้านเศรษฐกิจเพื่อการสร้างรายได้ สร้างอาชีพและใช้ ประโยชน์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นแล้ว ยังมีบทบาทเชิงสังคม เนื่องจากวิสาหกิจเริ่มจากการรวมตัวของผู้คนที่มีโอกาสน้อยได้ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน มีความต้องการร่วมกันใน การแก้ปัญหาหรือแสวงหาทางเลือกและโอกาสใหม่ ประเด็นวิจัยจึงควรมีขอบเขตกว้างขวางขึ้น โดยครอบคลุม โจทย์วิจัยต่อไปนี้ด้วย 1) ปัจจัยที่กระตุ้นปัจเจกให้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน 2) ผลกระทบของนวัตกรรมและกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อปัจเจกครัวเรือนและชุมชนหรือระดับสังคมที่สูงขึ้นไป 3) ประเมินผลการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนต่อชุมชนในมิติต่าง ๆ (การประเมินผลมีส่วนช่วยกระตุ้นให้เกิด การทบทวนตนเอง เรียนรู้ตนเอง และพัฒนาตนเองของวิสาหกิจชุมชน)

4.11.14 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดนโยบาย เพื่อสนับสนุน การวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน เช่น กรมส่งเสริมการเกษตร โดยเฉพาะคณะอนุกรรมการวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ในฐานะผู้มีบทบาทหน้าที่โดยตรงอาจ พิจารณาทิศทางการวิจัย ในอนาคตข้างต้นและเป็นเจ้าภาพประสานหน่วยงานอื่น ๆ โดยเฉพาะสถาบันการศึกษา และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ในการพัฒนางานวิจัยวิสาหกิจชุมชนอย่างลุ่มลึก และมีทิศทางชัดเจนเพื่อขยายองค์ความรู้และขับเคลื่อนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

4.12 การพัฒนาระบบการผลิตของวิสาหกิจชุมชน

อารี วิบูลย์พงศ์ และคณะ (2552; น.278-285) ได้การศึกษาวิจัยและพัฒนาระบบการผลิตเกษตรและวิสาหกิจชุมชนตามวิถีเศรษฐกิจพอเพียง ศึกษาอาหารแปรรูปพื้นบ้าน และ

หัตถกรรมพื้นบ้าน รวม 18 ระบบการผลิต(กลุ่ม/สหกรณ์) ในพื้นที่ 5 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง พะเยา และน่าน ผลการศึกษาการประเมินเชิงอัตวิสัยและภาววิสัยในประเด็นหลัก 3 ด้านของกลุ่ม/สหกรณ์มีคะแนนอยู่ในระดับปานกลาง และค้นพบว่าการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ มีความสอดคล้องกับระดับความเป็นเศรษฐกิจพอเพียงสูง จุดอ่อนที่สำคัญของกลุ่ม/สหกรณ์ส่วนใหญ่ในด้านการบริหารจัดการ คือ การขาดการมองการบริหารในลักษณะองค์รวม เพราะให้ความสำคัญด้านการจัดการองค์กรและการผลิตเป็นหลัก ในขณะที่การบริหารจัดการสวัสดิการชุมชนให้ความสำคัญเป็นลำดับท้ายสุด ข้อค้นพบที่สำคัญอย่างยิ่งอีกประการหนึ่งคือ ขาดการให้ความสำคัญของการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์อย่างมาก ซึ่งเป็นสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อระดับความเป็นเศรษฐกิจพอเพียงของกลุ่ม/สหกรณ์ในทิศทางเดียวกัน ซึ่งเป็นประเด็นสำคัญในระดับนโยบายของประเทศ ระดับความเป็นเศรษฐกิจพอเพียงของกลุ่ม/สหกรณ์โดยเฉลี่ยเท่ากับ 3.13 จาก 5.0 คะแนน โดยกลุ่มการผลิตส้มมีคะแนนต่ำสุดเพียง 1.84 คะแนน และกลุ่มหัตถกรรมพื้นบ้านมีคะแนนสูงที่สุด คือ 3.47 คะแนน ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับระดับเศรษฐกิจพอเพียงหรือความยั่งยืน คือ การมีขนาดการผลิตและขนาดของกลุ่มที่เหมาะสมและไม่เล็กไม่ใหญ่จนเกินไปจนไม่สามารถสร้างความหลากหลายในผลิตภัณฑ์และบริการได้ ประสพการณ์มีความสำคัญ เพราะส่งผลต่อการมีความรู้ที่จะนำมาใช้ในระบบการผลิตและการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง ทูทางสังคมเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่สำคัญเพราะเป็นที่มาของความเข้มแข็งของกลุ่ม เป็นที่สังเกตว่าสินค้าเกษตรที่มีวิจิตรกรรมยุ่งยาก เช่น ส้มนั้นชาวสวนมีความลำบากในการปรับเปลี่ยนการบริหารจัดการตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง จากการวิเคราะห์ความยั่งยืนด้วยหลักเกณฑ์ทั้ง 3 ด้านดังกล่าว ได้พบกลุ่ม/สหกรณ์ตัวอย่างที่คณะเสนอแนะให้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการผลิตตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในภาคเหนือตอนบน ได้แก่ สหกรณ์โคนมไชยปราการจำกัด กลุ่มแม่บ้าน เยาวชนและผู้สูงอายุพัฒนาหัตถกรรมบ้านดงป่าซาง กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านเกาะคา

ผลการวิจัยได้เสนอแนวทางการพัฒนาระบบการผลิตของกลุ่มเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน: เสนอต่อกลุ่มเพื่อการพัฒนาบนฐานอัตลักษณ์ และการพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน กลุ่ม/สหกรณ์ควรมีการบริหารจัดการที่เหมาะสม ดังนี้ แนวทางสำหรับการบริหารจัดการการผลิตที่เหมาะสม (ที่ควรจะเป็น) เพื่อสามารถพัฒนาอย่างยั่งยืนบนฐานอัตลักษณ์ ดังนี้

4.12.1 การใช้กลยุทธ์การบริหารจัดการแบบองค์รวม ซึ่งต้องเกิดความเชื่อมโยงระหว่างการบริหารจัดการการผลิต วัตถุประสงค์ การตลาด การเงินและองค์กรแบบบูรณาการที่ดีพอ เพื่อให้เกิดความสมดุล ไม่ควรมุ่งเน้นเพียงด้านใดด้านหนึ่งเท่านั้น

4.12.2 การใช้กลยุทธ์เพิ่มพลังผนึกกลุ่ม/สหกรณ์ ควรมีการรวมตัวกันที่มากพอ เพื่อทำให้เกิดการรวมพลังในการขับเคลื่อน เกิดการสะสมทุนนำไปสู่การประหยัดจากขนาด และลดต้นทุนในที่สุด ทั้งนี้โดยใช้โครงสร้างเครือข่ายดาวเทียมเชื่อมกลุ่มเล็กเป็นเครือข่ายของกลุ่มใหญ่

4.12.3 การใช้กลยุทธ์อัตลักษณ์ร่วมการตลาดนำการผลิต การบริหารจัดการการผลิตควรอยู่บนพื้นฐานการพิจารณาความเหมาะสมและสอดคล้องกับภูมิสังคม โดยกลุ่ม/สหกรณ์ จำเป็นต้องค้นหาอัตลักษณ์ของตนจากภูมิสังคมให้ได้ และใช้อัตลักษณ์ให้เกิดประโยชน์ต่อการออกแบบผลิตภัณฑ์และการเข้าถึงตลาดเป้าหมาย

4.12.4 การใช้กลยุทธ์หลากหลายสีสัน โดยการมีจำนวนกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่เหมาะสม หลากหลายและเพียงพอเป็นสิ่งที่จำเป็นในทุกกระบวนการผลิต ซึ่งนอกจากจะช่วยลดความเสี่ยงจากการผลิตเชิงเดี่ยวยังเพิ่มช่องทางในการสะสมทุน นำไปสู่การพึ่งพาทุนจากภายในเป็นหลักด้วย

4.12.5 การใช้กลยุทธ์การสร้างความเชื่อมั่นแก่สมาชิก ด้วยการมีรูปแบบโครงสร้างทั้งจากการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนหรือประยุกต์รูปแบบสหกรณ์กับกลุ่มอาชีพอื่น ๆ ที่ยังไม่ได้เป็นนิติบุคคลเพื่อเกิดการบริหารจัดการที่ชัดเจน เป็นรูปธรรมและเกิดปณิธานของการรวมกลุ่มเพื่อประโยชน์ของสมาชิกอย่างเท่าเทียม

4.12.6 การใช้กลยุทธ์สร้างความเป็นเจ้าของร่วมกัน โดยมีการระดมหุ้นของกลุ่มเพื่อสร้างความรู้สึกความเป็นเจ้าของ และต้องมีพีดานหุ้นเป็นเครื่องมือในการกระจายผลประโยชน์สร้างความทัดเทียมและความเสมอภาคภายในกลุ่ม

4.12.7 กลยุทธ์เสริมสร้างความเข้มแข็งแก่สมาชิก โดยการจัดทำบัญชีฟาร์ม บัญชีครัวเรือน เป็นเครื่องมือพื้นฐานที่ใช้รวบรวมข้อมูลเพื่อพัฒนาไปสู่การคำนวณต้นทุนและการวางแผนการดำเนินงานและได้เสนอกกลยุทธ์เฉพาะระบบการผลิตอาหารแปรรูปพื้นบ้าน ดังนี้

1) ทุกกลุ่มต้องมีการระดมหุ้นหรือขยายหุ้นให้แก่สมาชิก เพื่อกระจายผลประโยชน์ให้กับสมาชิกอย่างทั่วถึง ทั้งนี้เพื่อเสริมสร้างความเป็นเจ้าของ และเป็น โอกาสในการขยายการลงทุนบนฐานทุนของตนเอง

2) ทุกกลุ่มควรต่อยอดการพัฒนามาตรฐานสินค้า และคุณภาพของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ตรงกับตลาดเป้าหมาย (niche market) โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับสินค้าที่มีอัตลักษณ์มาก

3) เพิ่มสายการผลิต (product line) เพื่อให้เกิดความหลากหลายโดยอาศัยวัตถุดิบตามฤดูกาลให้เกิดประโยชน์อย่างเต็มที่ ซึ่งนอกจากจะทำให้กลุ่มมีรายได้ตลอดปีแล้วยังสามารถรับเจ้าของวัตถุดิบเป็นสมาชิกเพิ่มได้อีกด้วย

4) กระตุ้นให้สมาชิกมีส่วนร่วม ในการคิดค้นผลิตภัณฑ์หรือกรรมวิธีการผลิตใหม่

4.13 การประเมินศักยภาพการจัดการผลิตของวิสาหกิจชุมชน

สุदारตัน เจียมยังยืน ชีรพร กงบังเกิด และนิติพงศ์ จิตรโกษณ์ (2550; น.13) ได้ทำการศึกษาการประเมินศักยภาพการจัดการ กระบวนการผลิต หลักการปฏิบัติที่ดี และคุณภาพของการผลิตกล้วยตากของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดพิษณุโลก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินและจัดลำดับศักยภาพของกลุ่มผู้ผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก โดยใช้ข้อมูล 2 ด้านคือ การจัดการกระบวนการผลิต และสุขลักษณะของสถานที่ผลิต (GMP) นอกจากนี้ ได้มีการประเมินคุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของกล้วยตากที่ผลิตโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 6 กลุ่ม (A-F) ที่ตั้งอยู่ใน 4 อำเภอ ได้แก่ บางระกำ บางกระทุ่ม ชาคิดระการ และวังทอง ในจังหวัดพิษณุโลก โดยการจัดกลุ่มใช้ Cluster Analysis โดยเทคนิค Hierarchical Cluster ผลการวิจัยการจัดกลุ่มศักยภาพการผลิตกล้วยตากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจำนวน 6 กลุ่ม พบว่า 1) แต่ละกลุ่มมีจุดเด่นและจุดที่ต้องปรับปรุงในแต่ละด้านแตกต่างกัน คือ ผล การ จัด ก ลุ่ ม ศั ก ษ า พ ด้ า น ก ร ด้ อ ก ร และกระบวนการผลิต พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอย่างละ 2 กลุ่มที่จัดอยู่ในศักยภาพต่ำ ปานกลาง และสูง ปัจจัยหลักที่มีผลต่อการจัดกลุ่มคือ ความรู้ความเข้าใจและการมีส่วนร่วมต่อกิจกรรมของสมาชิกในกลุ่ม เช่น ความรู้ความเข้าใจด้านการผลิตสินค้าด้านการตลาด ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวนครั้งของการเข้าร่วมปรึกษาหารือเรื่องต่าง ๆ เป็นต้น ดังนั้น จึงควรที่หน่วยงานของรัฐจะเข้าไปส่งเสริมและให้ความรู้กับผู้ประกอบการ โดยอาจทำในรูปการอบรมให้สมาชิกกลุ่มมีความรู้ที่ถูกต้องเรื่องมาตรฐานต่าง ๆ เช่น มพข. และ GMP การขอรับรองมาตรฐาน ความสำคัญของการได้รับมาตรฐานที่มีต่อการตัดสินใจของผู้ซื้อ และความสำคัญของการดำเนินกิจกรรมโดยได้รับความร่วมมือจากสมาชิกในกลุ่ม 2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม A, C, D, และ E ผ่านเกณฑ์ GMP และวิสาหกิจกลุ่ม กลุ่ม B และ F ไม่ผ่านเกณฑ์ GMPเนื่องจากต้องปรับปรุงในด้านการสุขาภิบาล 3) กล้วยตากทุกตัวอย่างผ่านเกณฑ์ด้านคุณภาพทางเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลินทรีย์ โดยมีอายุการเก็บรักษาอย่างน้อย 60 วัน

นอกจากนี้ จากการพบปะ พูดคุย และสัมภาษณ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในภาพรวมสามารถสรุป ประเด็นที่สำคัญได้ดังนี้

4.13.1 วิสาหกิจชุมชนโดยส่วนใหญ่ประสบปัญหาด้านเงินทุนดำเนินการ

เนื่องจากสมาชิกมีทุนทรัพย์จำกัด และผลกำไรที่ได้จากการขายผลิตภัณฑ์กล้วยตากมีไม่มากนัก ทำให้ส่งผลต่อความสามารถในการขยายการผลิต การปรับปรุงโรงเรือน/อาคารผลิต หรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยตรงกับการใช้เงินในการลงทุน ในเรื่องนี้ ทางผู้วิจัย ได้สังเกตเห็นปัญหาที่เกิดขึ้น

คือ การไม่สามารถรวมกลุ่มกันอย่างเข้มแข็งได้จึงทำให้ทิศทางการพัฒนากลุ่มเป็นไปได้ช้า เพราะขึ้นอยู่กับ การตัดสินใจของผู้นำกลุ่มเพียงคนเดียว ดังนั้น จึงได้แนะนำให้ทางกลุ่ม เห็นความสำคัญของการทำงานเป็นกลุ่ม โดยให้สมาชิกรู้สึกถึงการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจและ ดำเนินการด้านต่าง ๆ เช่น วางแผนด้านการผลิต การตลาด เป็นต้น

4.13.2 สมาชิกมีความประสงค์จะปรับปรุงกระบวนการผลิตหรือปรับปรุงอาคาร ให้ถูกต้องตามหลัก GMP เช่น การมีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและตั้งอยู่ในตำแหน่ง ที่เหมาะสม แต่เนื่องจากการออกแบบอาคารในตอนต้น ประกอบกับข้อจำกัดเรื่องเงินทุน ทำให้ ทางกลุ่มฯ ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงตามข้อแนะนำต่าง ๆ ได้ทั้งหมด

4.13.3 กลุ่มวิสาหกิจมีกำลังการผลิตพอเพียงสำหรับจำหน่ายในตลาดขนาดเล็ก เช่น ในชุมชนหรือพื้นที่ใกล้เคียง และมีความต้องการเพิ่มกำลังการผลิต พร้อมกับการขยายตลาด ให้มากขึ้น แต่ประสบกับปัญหาบางประการ เช่น ปริมาณวัตถุดิบที่ไม่คงที่ตลอดปี ปัญหาเรื่อง ฤดูกาลที่ไม่สามารถใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ได้ในฤดูฝน ทำให้มีผลต่อปริมาณกล้วยตากที่ได้ 4) เนื่องจาก ยังไม่มีกลุ่มวิสาหกิจใดได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP สำหรับ กล้วยตาก ดังนั้น จึงต้องคำนึงถึงวิธีการที่จะได้มาซึ่งมาตรฐานการรับรองดังกล่าวสำหรับการผลิต เพื่อบริโภคในตลาดบนหรือผลิตเพื่อการส่งออก

ทั้งนี้ ได้ให้ข้อเสนอแนะว่าหน่วยงานของรัฐ เช่น สถาบันการศึกษา กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม สาธารณสุข หรือที่เกี่ยวข้องที่มีบุคลากรที่สามารถให้คำแนะนำ หรือ บริการเกี่ยวกับปัญหาต่าง ๆ เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ ที่ต้องการความช่วยเหลือ และต้องการคำปรึกษาเกี่ยวกับการผลิตกล้วยตากให้ได้คุณภาพ และได้รับ การรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP

4.14 การปฏิบัติด้านสุขอนามัยและการรับรองมาตรฐานของวิสาหกิจชุมชน

4.14.1 การปฏิบัติด้านสุขอนามัยของโรงงานอาหารระดับวิสาหกิจชุมชน
Mukantwali, C., Laswai, H., Tiisekwa, B., Wiehler, S. (2013; น.15-26) ได้ศึกษาการปฏิบัติการ ผลิตที่ดีและด้านสุขอนามัยของโรงงานแปรรูปสับปะรดขนาดเล็กและขนาดกลางในประเทศรวันดา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินการปฏิบัติตามกระบวนการผลิตและแปรรูปสับปะรดของวิสาหกิจ ชุมชนในรวันดาถึงแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิต (GMP) และแนวทางปฏิบัติด้านสุขอนามัยที่ดี (GHP) ตามที่กำหนดไว้ในประเทศและสากล Codex Alimentarius Commission (CAC) ขนาดเล็ก จำนวน 16 แห่งและขนาดกลางจำนวน 11 แห่ง โดยใช้แบบสอบถามและแบบสังเกต โดยการ สัมภาษณ์แบบตัวต่อตัวร่วมกับการเยี่ยมชมสถานประกอบการ ผลการศึกษาพบว่า โรงงานทุกขนาด มีหลักเกณฑ์ในการจัดตั้งสับปะรดดิบ แต่ไม่ได้ทำสัญญากับซัพพลายเออร์ ซึ่งสิ่งนี้จะนำไปสู่การ

ผลิตหลักที่ไม่สามารถควบคุมได้ นอกจากนี้รูปแบบและการออกแบบของโรงงานทั้งขนาดเล็กและขนาดกลางยังมีลักษณะของห้องทำงานไม่เพียงพอ ไม่มีการแยกแยะสายการผลิตสำหรับธุรกิจขนาดกลางและเล็กมากถึงร้อยละ 81.8 และ 87.5 ตามลำดับ และทั้งสององค์กรไม่มีแผนการกำจัดขยะมูลฝอยและไม่มีการควบคุมแมลงหรือสัตว์นำโรค ซึ่งการขาดการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานดังกล่าวของทั้งสองประเภทขององค์กรนี้ทำให้ไม่สามารถเข้าถึงตลาดการส่งออกได้ จึงได้แนะนำให้มีการฝึกอบรมเกี่ยวกับข้อกำหนดสำหรับ GMP และ GHP สำหรับโรงงานแปรรูปผลไม้ขนาดเล็ก โดยสำนักมาตรฐานและสถาบันอื่น ๆ ของรัฐบาลและเอกชนร่วมมือกัน

4.14.2 การรับรองมาตรฐานอาหาร Giovannucci D., Purcell T. (2008) ได้กล่าวถึงต้นทุนในการขอรับรองมาตรฐานอาหารว่ามีราคาแพง การที่จะปฏิบัติตามมาตรฐานสากลอย่างน้อยที่สุดต้องให้สามารถติดตามผลิตภัณฑ์ผ่านห่วงโซ่อุปทานและแสดงหลักฐานการปฏิบัติตามหลักปฏิบัติที่ดีที่สุดในทุกขั้นตอนของการผลิตอาหาร หลักฐานนี้มักใช้รูปแบบหนังสือรับรองการตรวจสอบหรือการรับรอง ซึ่งผู้ผลิตต้องจ่ายค่าตรวจและรับรอง และสำหรับผู้ผลิตรายย่อยต้นทุนเหล่านี้สูงมาก (Giovannucci and Purcell, 2008; น.3)

4.15 คู่มือปฏิบัติสำหรับการแปรรูปอาหารในธุรกิจขนาดเล็ก

Axtell, B. and Fellows, P.J. (2008; น.134-135) ได้จัดทำคู่มือปฏิบัติเพื่อช่วยปรับปรุงการดำเนินงานขององค์กรแปรรูปผักและผลไม้ขนาดเล็ก จากความพยายามร่วมกันของเจ้าของธุรกิจขนาดเล็กและที่ปรึกษาผู้สนับสนุนผู้ผลิตอาหารที่มีขนาดเล็กในประเทศในแถบเอเชียที่ได้รับ การสนับสนุนจากศูนย์วิชาการเพื่อความร่วมมือด้านการเกษตรและชนบท (ACP-EU) (CTA) ซึ่งระบุว่า ระบบสุขอนามัยและสุขาภิบาลที่พัฒนาโดยโรงงานอาหารแปรรูปเพื่อให้มั่นใจว่าคุณภาพประกอบด้วยสุขอนามัยของพนักงานและความสะอาดของโรงงานและอุปกรณ์ พนักงาน เครื่องแบบและคลุมผม จากการฝึกอบรมผู้ผลิตได้ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยที่ดี (GHP) ครอบคลุมบุคลากร วัสดุอุปกรณ์การแปรรูปและสภาพแวดล้อมของโรงงานเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ตัวอย่างสินค้าจะถูกสุ่มเป็นระยะเพื่อนำมาวิเคราะห์ที่สำนักงานควบคุมคุณภาพภาครัฐ แต่องค์กรต้องเผชิญกับความยากลำบากเนื่องจากพนักงานกำลังเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาและต้องฝึกอบรมพนักงานใหม่ ผู้จัดการและบุคลากรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการด้านคุณภาพ (GHP, GMP, HACCP) ตระหนักว่าระบบเหล่านี้สามารถช่วยในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีและปลอดภัย อย่างไรก็ตามในระดับองค์กรระบบเหล่านี้มีความยากที่จะนำไปใช้ พวกเขาต้องการเงินลงทุนและทรัพยากรสำหรับการดำเนินงานการฝึกอบรมบุคลากรและการซื้อวัสดุ อุปกรณ์เพื่อปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารแปรรูป คุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็นองค์ประกอบหนึ่งของการผสมผสานด้านการตลาดและมีสองด้านคือผลิตภัณฑ์ต้องปลอดภัยต่อการรับประทานอาหาร แต่

ต้องเป็นไปตามแนวคิดของผู้บริโภคที่มีคุณภาพและคุ้มค่า ผู้ผลิตควรตรวจสอบสิ่งที่ลูกค้าของตนคิด โดยการทำแบบสำรวจ นอกจากนี้ยังมีประเด็นด้านคุณภาพอื่น ๆ ที่ต้องพิจารณา ได้แก่ คุณภาพด้านกฎระเบียบเกี่ยวข้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพอาหารโดยทั่วไปและมีกฎหมายเฉพาะสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์ กฎหมายด้านอาหาร โดยทั่วไป และภาพรวมของกฎหมายเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ ทั้งนี้ได้มีคำแนะนำเพื่อความสำเร็จดังนี้

- 1) คุณภาพสามารถทำได้และดูแลรักษาโดยผ่านการทำงานหนักและความมุ่งมั่นรักษามาตรฐานคุณภาพของคุณไว้เนื่องจากเมื่อลูกค้าสูญหายพวกเขาจะไม่สามารถกู้คืนได้
- 2) ต้องเข้าใจวิธีควบคุมกระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความสอดคล้องกัน
- 3) รู้จักจุดควบคุมในกระบวนการของคุณ
- 4) ทราบเกี่ยวกับกฎหมายอาหารในท้องถิ่นและคำแนะนำ
- 5) สุขอนามัยส่วนบุคคลไม่ควรถูกละเลยถามตัวคุณเองว่าผลิตภัณฑ์นี้มีคุณสมบัติเพียงพอหรือไม่
- 6) จัดเตรียมชุดทำความสะอาดห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกในการซักล้างเพื่อช่วยรับประกันคุณภาพของผลไม้และผัก
- 7) รู้ถึงความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ของคุณ
- 8) ทำความสะอาดอุปกรณ์และการแปรรูปอย่างถูกต้องและสม่ำเสมอ เป็นกฎเกณฑ์สำคัญในควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์

4.16 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP

เรวัตร์ ธรรมมาภิรมย์ และสมหมาย อุดมวิทิต (2554; น.36-38) ได้ศึกษาแนวทางการพัฒนา OTOP ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยได้วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบธุรกิจของกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่จดทะเบียนในปี 2550-2554 ซึ่งส่วนใหญ่ดำเนินการมาได้ไม่นานนัก ประธานกลุ่มส่วนใหญ่ดำรงตำแหน่งมาไม่ต่ำกว่า 9.86 ปี และมีอายุเฉลี่ยที่ 53 ปี ซึ่งค่อนข้างสูงอายุและอาจเป็นอุปสรรคในการพัฒนาการผลิตทั้งการนำเทคโนโลยีและเครื่องจักรมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนา กลุ่ม รวมถึงการพัฒนา รูปแบบหรือการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดตามสมควร ซึ่งมีผลในแต่ละด้านดังนี้

4.16.1 ศักยภาพด้านการผลิต พบว่า ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มยังไม่หลากหลายมากนัก และลักษณะการผลิตนั้นเน้นการกระจายการผลิตไปยังบ้านเรือนของสมาชิก แล้วจึงนำมารวมกันจำหน่ายภายใต้ชื่อกลุ่ม โดยแรงงานที่ใช้ในการผลิตส่วนใหญ่ร้อยละ 90 เป็นแรงงานจากสมาชิกของกลุ่มหรือแรงงานที่อาศัยในชุมชน

4.16.2 การจัดการวัตถุดิบ พบว่า ส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น โดยสามารถหาซื้อได้ไม่ยากมากนักและเพียงพอต่อการผลิต แต่วัตถุดิบมีแนวโน้มที่ราคาสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลต่อต้นทุนสูงขึ้นด้วย

4.16.3 เทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิตสินค้า พบว่า มีการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นร่วมกับ ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้จากการอบรมจากภาครัฐ ร่วมกับการจัดหาเครื่องจักรที่ก่อให้เกิดประสิทธิภาพในการผลิตสูงขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดมากขึ้น

4.16.4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เข้าสู่ตลาด แต่ผลิตภัณฑ์เหล่านั้นคล้ายคลึงกันทำให้มีการแข่งขันกันสูง ดังนั้นเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ซึ่งกลุ่มต้องพัฒนาความรู้และทักษะในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตรงกับความต้องการของตลาด

4.16.5 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ พบว่า กลุ่มยังขาดมาตรฐานรับรองการผลิต โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ซึ่งต้องดำเนินการให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานหรือกฎหมายอาหารที่จะช่วยสร้างความน่าเชื่อถือและความมั่นใจในการบริโภค ซึ่งต้องการความช่วยเหลือหน่วยงานภาครัฐ ในการสนับสนุน คู่มือ และอำนวยความสะดวกในการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่ดูแลเรื่องของการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

4.16.6 การได้รับรางวัล ส่วนใหญ่ไม่ได้รับรางวัล เนื่องจากไม่ทราบข้อมูลการประกวด ไม่ทราบเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการประกวด ซึ่งภาครัฐควรให้ข่าวสารที่ทั่วถึง รวมถึงให้ความรู้และสนับสนุนให้ทางกลุ่มมีการส่งผลิตภัณฑ์ให้ได้ส่งประกวดมากขึ้น เนื่องจากหากได้รับรางวัลจะส่งผลให้กลุ่มเป็นที่รู้จักในวงกว้าง นำมาซึ่งยอดขายที่เพิ่มสูงขึ้น และยังสามารถได้รับโอกาสจากหน่วยงานต่าง ๆ ส่งผลต่อการพัฒนาศักยภาพกลุ่มที่สูงขึ้น

4.16.7 ด้านการบริหารจัดการกลุ่ม ส่วนใหญ่มีศักยภาพในระดับปานกลาง และยังมีปัญหาการจัดการในเรื่องการจัดทำระบบบัญชี การใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดการบริหาร โดยในส่วนของจัดทำแผนพัฒนากลุ่มส่วนใหญ่มีเฉพาะแผนการผลิต แต่ยังขาดแผนธุรกิจในเรื่องแผนการตลาด แผนการเงินและการลงทุน รวมทั้งแผนพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ซึ่งต้องการความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและสถาบันการศึกษาควรเข้าไปมีส่วนร่วมในการพัฒนาความรู้ความเข้าใจ และร่วมเป็นที่ปรึกษาในการจัดทำแผนที่สามารถปฏิบัติได้จริงในการพัฒนาศักยภาพของกลุ่มให้สูงขึ้น นอกจากนี้กลุ่มส่วนใหญ่ไม่ได้มีการนำคอมพิวเตอร์มาใช้ในการบริหารงานกลุ่ม มีเพียงบางกลุ่มที่นำมาใช้ในการรวบรวมข้อมูล การส่งรับอีเมลเท่านั้น ซึ่งกลุ่มควรได้รับการส่งเสริมกระตุ้นให้กลุ่มได้ใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดทำบัญชี การจัดทำเว็บไซต์ของกลุ่ม และการจัดทำฐานข้อมูลลูกค้าเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของกลุ่มให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

4.16.8 สภาพคล่องทางการเงิน พบว่า กลุ่มส่วนใหญ่มีการระดมทุนของสมาชิก ซึ่งมีทุนน้อยไม่เพียงพอต่อการดำเนินงานของกลุ่ม ส่วนใหญ่มีการกู้ยืมจากสถาบันการเงิน และไม่มีแนวทางอื่นในการระดมทุนของกลุ่ม

4.16.9 ด้านการตลาด พบว่า กลุ่มมียอดขายไม่สูงมากนัก ส่วนใหญ่จะผลิตตามคำสั่งซื้อ โดยมีช่องทางการตลาดไม่หลากหลาย จึงมีความต้องการช่วยเหลือเรื่องการขาย การประชาสัมพันธ์ในหลากหลายช่องทาง และควรให้โอกาสในการนำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้ออกสู่ตลาดที่กว้างมากขึ้น ซึ่งอาจจะสนับสนุนการออกบูทออกงานสำคัญ ๆ ทั้งในระดับประเทศและต่างประเทศ และการภาครัฐควรพัฒนาช่องทางการตลาดที่ทันสมัยสะดวกต่อการสั่งซื้อและสร้างเครือข่ายทางการตลาดที่กว้างขึ้น สามารถขยายกลุ่มลูกค้าได้อันเป็นการส่งเสริมให้ยอดขายของกลุ่มมีความสม่ำเสมอและต่อเนื่องมากขึ้น

4.16.10 ด้านการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ พบว่า กลุ่มขาดความรู้ในการใช้คอมพิวเตอร์ การทำบัญชี การจัดทำแผนพัฒนากลุ่ม และการใช้กลยุทธ์ทางการตลาด ดังนั้นภาครัฐจึงควรสนับสนุนและให้คำปรึกษาอย่างจริงจัง และให้กลุ่มได้ลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้เกิดทั้งความรู้และทักษะในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ได้ และสามารถถ่ายทอดสู่สมาชิกกลุ่มได้อย่างทั่วถึงและเกิดประโยชน์สูงสุด นอกจากนี้กลุ่มควรมีแนวทางในการพัฒนาผู้นำรุ่นใหม่ให้มีการปฏิบัติงานควบคู่กับรุ่นเดิมเพื่อเป็นการสานต่อความต่อเนื่องในการพัฒนากลุ่มและให้สามารถปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

4.17 ข้อเสนอจากงานวิจัย

โดยสรุปจากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น จะเห็นว่า การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนดำเนินการโดยวิสาหกิจชุมชนที่เป็นผู้กระทำให้เกิดการพัฒนา และหน่วยงานภาคีพัฒนาที่เป็นผู้สนับสนุน ตาม 4 บทบาทของผู้ดำเนินการเปลี่ยนแปลง ได้แก่ ผู้กระตุ้น ผู้เร่งปฏิบัติการ ผู้สนับสนุนการจัดตั้งองค์กร และเป็นแหล่งของการส่งผ่านข้อมูล ที่ต้องใช้การมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายในการวิเคราะห์ระบบ เพื่อเป็นข้อมูลในการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อให้กลุ่มสามารถพึ่งพาตนเองได้ประกอบด้วย

1) การพัฒนาการบริหารจัดการองค์กร ได้แก่ การทบทวนและปรับปรุงโครงสร้างองค์กร บทบาทหน้าที่ กฎระเบียบ ข้อตกลงร่วม การจัดระบบข้อมูล การทำบัญชี การพัฒนาผู้นำและสมาชิก การพัฒนาการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม การสร้างคนรุ่นใหม่ การประชุมพบปะอย่างต่อเนื่อง

2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์/กิจกรรม ได้แก่ การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลด้านการผลิต จัดทำแผนพัฒนาการผลิตให้สอดคล้องกับศักยภาพของพื้นที่และความต้องการตลาด ค้นหาผู้รู้

รวบรวมภูมิปัญญา องค์ความรู้ พัฒนาระบบการผลิตและแปรรูปเพื่อให้ได้คุณภาพมาตรฐาน ลดต้นทุนการผลิต เพิ่มประสิทธิภาพ และรักษาสิ่งแวดล้อม พัฒนาบรรจุภัณฑ์และจัดระบบควบคุมคุณภาพมาตรฐาน

3) *การพัฒนาการตลาด* ได้แก่ การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลด้านการตลาด จัดทำแผนพัฒนาการตลาด สํารวจตลาด ทดสอบผลิตภัณฑ์ ขยายช่องทางการตลาด ส่งเสริมการขาย สร้างความมั่นใจและประชาสัมพันธ์

4) *การพัฒนาเครือข่าย* ได้แก่ การศึกษาและจัดทำฐานข้อมูลเครือข่าย จัดทำแผนบูรณาการ กำหนดบทบาท ข้อตกลงร่วม การจัดการกระบวนการเรียนรู้ เช่น การจัดเวทีเรียนรู้ ศึกษาคุณงาน ทำแปลงเรียนรู้ ทดสอบและพัฒนา วางแผนการผลิตและการตลาด

โดยมีปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง ดังนี้

1) *ปัจจัยภายในวิสาหกิจชุมชน* ได้แก่ การมีส่วนร่วมของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ในการกำหนดกฎระเบียบ การแบ่งบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ การระดมทุนการแบ่งปันผลประโยชน์ที่เป็นธรรม ความสามัคคีช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกันของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาการผลิตอย่างต่อเนื่องพื้นฐานการเรียนรู้ในการใช้ทุนของชุมชนอย่างสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดทั้งในชุมชนและตลาดภายนอกผ่านเครือข่ายการตลาด การควบคุมคุณภาพสินค้าและมาตรฐานการผลิต การเปิดรับข่าวสาร ติดต่อสื่อสารและประสานงานเครือข่ายในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

2) *ปัจจัยภายในชุมชน* ได้แก่ ความสัมพันธ์ระหว่างคนใน การพัฒนาคนรุ่นใหม่ การถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษสู่รุ่นลูกหลาน ทรัพยากรในชุมชนช่วยเกื้อหนุนการทำกิจกรรมของวิสาหกิจชุมชน การจ้างงานในชุมชน/รายได้ ชุมชนมีส่วนช่วยในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์กิจการวิสาหกิจชุมชน ตลาดชุมชนรองรับสินค้าของวิสาหกิจชุมชน

3) *ปัจจัยภายนอกชุมชน* นโยบายและการส่งเสริมสนับสนุนของหน่วยงาน (รัฐ/เอกชน) การคมนาคม อุปสงค์ อุปทาน ความต้องการของตลาด เครือข่ายภาคี ความร่วมมือของพันธมิตรในการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ใช้วิธีวิจัยแบบผสม (mixed method) โดยมีประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล รายละเอียด ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยนี้แบ่งประชากรและกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 3 ขั้นตอนตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

1.1 ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีในการจัดการการผลิตตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

1.1.1 ประชากรในการวิจัย วิสาหกิจชุมชนประเภทแปรรูปอาหารจำนวน 276 กลุ่ม (จากระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน สำนักงานคณะกรรมการเลขาธิการวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ วันที่ 31 ธันวาคม 2556) โดยแยกตามรายจังหวัด ได้แก่ จังหวัดสกลนครจำนวน 123 กลุ่ม จังหวัดนครพนมจำนวน 83 กลุ่ม และจังหวัดมุกดาหารจำนวน 70 กลุ่ม แบ่งกลุ่มย่อยอีกตามประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มข้าวและธัญพืช กลุ่มแปรรูปผักและผลไม้ และกลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์และประมง

1.1.2 กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่าง ด้วยวิธีการแบบเจาะจง (purposive sampling) โดยพิจารณาจาก

- ความครอบคลุมถึงความหลากหลายของประชากรมากที่สุด (ชาย โพธิ์สิตา, 2554; น.123) จึงเลือกจากประชากรที่มีการแบ่งเป็นช่วงชั้น โดยแบ่งออกเป็นรายจังหวัด 3 จังหวัด (สกลนคร นครพนม และมุกดาหาร) แล้วแบ่งกลุ่มย่อยอีกตามประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป 3 กลุ่มคือ ได้แก่ กลุ่มข้าวและธัญพืช กลุ่มผักและผลไม้ และกลุ่มเนื้อสัตว์และประมง

- ความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่นั้นๆ โดยพิจารณาจากความนิยมของการเป็นของฝากประจำถิ่น และการได้รับรางวัล OTOP

- ผลการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชนอยู่ในระดับดี (จากระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน สำนักงานคณะกรรมการเลขานุการวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร)

- ได้รับการรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน Primary GMP (ผลการประเมินจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด) ดังนี้

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย ประกอบด้วย

1) กลุ่มข้าวและธัญพืช ได้แก่

- วิสาหกิจชุมชนข้าวหอมทองและแปรรูปบ้านนาบ่อ อำเภวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร

- วิสาหกิจชุมชนฟุ้งตนเองหนองสะโน อำเภธาตุพนม จังหวัดนครพนม

- วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านนาโสก1 อำเภอเมือง

จังหวัดมุกดาหาร

2) กลุ่มแปรรูปผักและผลไม้ ได้แก่

- วิสาหกิจชุมชนแปรรูปน้ำผลไม้โนนหัวช้าง อำเภอภูพาน

จังหวัดสกลนคร

- วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปพริกนางามเหนือหมู่ 3 อำเภอเรณูนคร

จังหวัดนครพนม

- วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านสองคอนหมู่ 2

อำเภอหว้านใหญ่ จังหวัดมุกดาหาร

3) กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์และประมง ได้แก่

- วิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำบ้านดงเสียว อำเภออากาศอำนวย

จังหวัดสกลนคร

- วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรไร่ชัยบุรี อำเภอท่าอุเทน

จังหวัดนครพนม

- วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มพอกเสริมไอโอดีน อำเภอนิคมน้ำอูน

จังหวัดมุกดาหาร

1.2 ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

1.2.1 ประชากรในการวิจัย คือ ผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน และจากวิสาหกิจชุมชนดีเด่น โดยกำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญดังนี้

1) **กลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน** กำหนดคุณสมบัติ ได้แก่ คุณวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ประสบการณ์การทำงานด้านการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ไม่น้อยกว่า 5 ปี และมีบทบาทในการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชนอย่างต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 3 ปี

2) **กลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านวิสาหกิจชุมชนดีเด่น** กำหนดคุณสมบัติ ได้แก่ เป็นประธานวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ประสบการณ์การทำวิสาหกิจชุมชนไม่น้อยกว่า 10 ปี และมีผลงานเป็นที่ประจักษ์ในระดับวิสาหกิจชุมชนดีเด่น

1.2.2 **กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย** การกำหนดกลุ่มตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่ม ใช้วิธีการแบบเจาะจง (purposive sampling) จำนวน 7-12 ราย (ดังแสดงรายชื่อในภาคผนวก ง) เพื่อจัดสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ (connoisseurship) โดยจัดแยกรายจังหวัด

1.3 **ขั้นตอนที่ 3 เพื่อประเมินผลการนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารที่พัฒนาได้ไปใช้**

โดยใช้การวิจัยกึ่งทดลอง และใช้แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร โดยมีประชากรและกำหนดกลุ่มตัวอย่างดังนี้

1.3.1 **การวิจัยกึ่งทดลอง** ประชากรจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปจำนวน 276 กลุ่ม (อ้างอิงจากการศึกษาในขั้นตอนที่ 1) กำหนดกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงจำนวน 6 กลุ่ม โดยแบ่งเป็น กลุ่มควบคุม 3 กลุ่ม (วิสาหกิจชุมชน 3 ประเภทอาหาร ๆ ละ 1 กลุ่ม) และกลุ่มทดลอง 3 กลุ่ม (วิสาหกิจชุมชน 3 ประเภทอาหาร ๆ ละ 1 กลุ่ม) โดยมีเกณฑ์ในการเลือกกลุ่มเป้าหมายโดยพิจารณาจาก

- การเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารที่ยังมีการดำเนินการผลิตอย่างต่อเนื่อง

- ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารของกลุ่มที่เป็นที่รู้จักแพร่หลายและเป็นของฝากและเป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่นั้น ๆ

- กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ผลการคัดเลือกตามเกณฑ์ดังกล่าวได้กลุ่มตัวอย่างดังนี้

1) **กลุ่มข้าวและธัญพืช** ทำการศึกษาที่จังหวัดมุกดาหาร

- กลุ่มควบคุม: (A1) คือ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวกล้องบ้านดอนม่วง อำเภอหว้านใหญ่ จังหวัดมุกดาหาร

- กลุ่มทดลอง: (A2) คือ วิสาหกิจชุมชนข้าวฮางอกแก้วมุกดา อำเภอดงหลวง จังหวัดมุกดาหาร

2) *กลุ่มแปรรูปผักและผลไม้* ทำการศึกษาที่จังหวัดสกลนคร

- กลุ่มควบคุม: (B1) คือ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปผลไม้โศกนาดี อำเภอโคกศรีสุพรรณ จังหวัดสกลนคร

- กลุ่มทดลอง: (B2) คือ วิสาหกิจชุมชนเหล่าโพนคือ อำเภอโคกศรีสุพรรณ จังหวัดสกลนคร

3) *กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์และประมง* ทำการศึกษาที่จังหวัดนครพนม

- กลุ่มควบคุม: (C1) คือ วิสาหกิจชุมชนปลาส้มตุ้มทอง อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม

- กลุ่มทดลอง: (C2) คือ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านท่าบ่อสงคราม หมู่ 4 อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม

1.3.2 การสำรวจความคิดเห็นต่อโมเดลการส่งเสริมและวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 โดยใช้แบบสอบถามกับตัวอย่างที่มาจากประชากร 2 กลุ่ม ได้แก่

1) *เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรที่รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชน* จากสำนักงานเกษตรจังหวัดและสำนักงานเกษตรอำเภอ ในจังหวัดสกลนคร 77 คน นครพนม 53 คน และมุกดาหาร 33 คน รวมจำนวน 163 คน กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการคำนวณสูตรของ ทาโร ยามานะ (Yamane, 1973 อ้างใน กัลยา วาณิชย์บัญชา, 2554; น.21) ที่ระดับความคลาดเคลื่อนได้ 0.05 ได้จำนวน 120 คน จากจังหวัดสกลนคร 58 คน นครพนม 39 คน และมุกดาหาร 23 คน

2) *กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูป* (อ้างอิงจากการศึกษาในขั้นตอนที่ 1) ในจังหวัดสกลนคร 123 กลุ่ม นครพนม 83 กลุ่ม และมุกดาหาร 70 กลุ่ม รวมจำนวน 276 กลุ่ม กำหนดกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการคำนวณจากสูตรของ ทาโร ยามานะ (Yamane, 1973 อ้างในกัลยา วาณิชย์บัญชา, 2554; น.21) ที่ระดับความคลาดเคลื่อนได้ 0.05 ได้จำนวน 170 กลุ่ม จากจังหวัดสกลนคร 79 กลุ่ม นครพนม 49 กลุ่ม และมุกดาหาร 42 กลุ่ม และโดยพิจารณาจากการต่อทะเบียนวิสาหกิจชุมชนและมีการผลิตอาหารแปรรูปอย่างต่อเนื่อง

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 ประเภทของเครื่องมือ

การดำเนินการ 3 ขั้นตอนของการศึกษามีเครื่องมือดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีในการจัดการการผลิตตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชน ใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structure interview: SSI) ร่วมกับแบบสังเกต (observation)

ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ใช้ประเด็นการสนทนาเพื่อจัดสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ (connoisseurship)

ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผลการนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดีสำหรับวิสาหกิจชุมชนไปใช้ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 โดยใช้การวิจัยกึ่งทดลอง และแบบสอบถามความคิดเห็นต่อ โมเดล

2.2 การสร้างเครื่องมือ

2.2.1 แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structural interview questionnaire) และแบบสังเกต (observation) ดำเนินการดังนี้

1) ศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ที่ได้จากข้อมูลทุติยภูมิ ได้แก่ หลักการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชน ข้อกำหนดตามเกณฑ์มาตรฐานตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Primary GMP) และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร รวมถึงข้อมูลปฐมภูมิจากการเข้าร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารร่วมกับหน่วยงานภาคีพัฒนาในพื้นที่ ได้แก่ การประเมินเพื่อรับรอง Primary GMP การประชุมคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัด การบริการวิชาการแก่วิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูป เป็นต้น

2) นำผลการศึกษาจากข้อ 1) ร่วมกับวัตถุประสงค์การวิจัย กำหนดได้ประเด็นมาตรฐานเป็น sub-topics เพื่อใช้เป็นเครื่องมือศึกษาในลักษณะการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง และใช้เป็นประเด็นในแบบสังเกต โดยเริ่มจากคำถามวิจัยเป็นตัวตั้งดังนี้

(1) การจัดการวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปเป็นอย่างไร ปัจจัยอะไรที่ทำให้กลุ่มประสบความสำเร็จในการได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP

(2) การจัดการการผลิตอาหารตามหลักปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) เป็นอย่างไร ปัจจัยอะไรที่ทำให้กลุ่มผ่านการรับรองมาตรฐาน

(3) วิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปที่ประสบความสำเร็จได้รับการส่งเสริมสนับสนุนอย่างไรบ้าง

2.2.2 ประเด็นการสนทนา ในการสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ (connoisseurship) โดยการนำผลการวิเคราะห์เชิงพรรณนา ร่วมกับการวิเคราะห์จากการสังเกตร่วมกับหลักฐานเชิงประจักษ์ จากขั้นตอนที่ 1 มาจัดทำร่างโมเดลการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร เพื่อกำหนดกรอบประเด็นการสัมมนาโดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา ก่อนนำไปใช้ในการจัดสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ครั้ง โดยให้ผู้เชี่ยวชาญในแต่ละจังหวัด ได้ร่วมกันแสดงความคิดเห็นและให้ข้อเสนอแนะ ประเด็นที่ใช้ในการสัมมนามีดังนี้

1) ปัจจัยที่ส่งผลให้วิสาหกิจชุมชนมีแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารให้ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP นี้ ในความคิดเห็นของท่านเห็นด้วยหรือไม่ อย่างไร

2) จากปัจจัยที่ส่งผลให้วิสาหกิจชุมชนมีแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารให้ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP ที่ท่านเห็นด้วย ถ้าจัดกลุ่มของปัจจัยเหล่านั้น ควรเป็นกี่กลุ่มอย่างไร

2.2.3 การวิจัยกึ่งทดลอง ทดลองใช้โมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนตามหลักปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) กับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ทั้ง 6 กลุ่ม ประเมินผลการปฏิบัติทั้งก่อนและหลังการใช้โมเดลโดยใช้แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายของกระทรวงสาธารณสุข วิธีการปฏิบัติในการวิจัยกึ่งทดลองได้ร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัด สกลนคร นครพนม และมุกดาหาร การวิจัยกึ่งทดลอง โดยกำหนดกลุ่มเป้าหมายในการทดลองแบบเจาะจงจำนวน 6 กลุ่ม โดยมีเหตุผลในการเลือกกลุ่มเป้าหมายได้พิจารณาจากการเป็นกลุ่มที่ยังมีการดำเนินการผลิตอย่างต่อเนื่อง ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่รู้จักแพร่หลาย เป็นของฝาก และเป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่นั้น ๆ แต่ยังไม่ได้รับการรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP โดยแบ่งเป็นกลุ่ม ควบคุม 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มข้าวและธัญพืชได้ศึกษาที่จังหวัดมุกดาหาร กลุ่มแปรรูปผักและผลไม้ ได้ศึกษาที่จังหวัดสกลนคร และกลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์และประมงได้ศึกษาที่จังหวัดนครพนม โดยมีการจัดกระทำกับกลุ่มทดลองในรอบปีของการส่งเสริมในช่วยเวลาการดำเนินงานภาครัฐงบประมาณปี 2557-2559 โดยใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) การทดลองมีรูปแบบดังแสดงในตารางที่ 3.1

นอกจากนี้ ในปี 2560 ได้ทำการติดตามผลการดำเนินงานเพิ่มเติม รวมถึงการส่งเสริมกลุ่มควบคุม (ที่เข้าร่วมการทดลอง) ที่ยังไม่ประสบผลสำเร็จในการเข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐาน Primary GMP ด้วยโมเดล PAER to PGMP

ตารางที่ 3.1 วิธีการปฏิบัติในการวิจัยทดลองโดยการนำรูปแบบการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ไปใช้

ขั้นตอนการ	กลุ่มควบคุม	กลุ่มทดลอง
ส่งเสริมวิสาหกิจ ชุมชน แปรรูปอาหาร	ใช้การส่งเสริมของ หน่วยงานภาคี	ใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP)
ขั้นตอนที่ 1 แต่งตั้งคณะทำงาน ส่งเสริมวิสาหกิจ ชุมชน	คงไว้ตาม คณะกรรมการ ส่งเสริมวิสาหกิจ ชุมชนระดับอำเภอ	แต่งตั้งแต่งตั้งคณะทำงาน การส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ระดับพื้นที่ โดยเพิ่มกรรมการจากสถาบันการศึกษา และกรรมการที่เป็นผู้แทนจากวิสาหกิจชุมชน
ขั้นตอนที่ 2 คัดเลือกวิสาหกิจ ชุมชนเป้าหมายใน การส่งเสริมและ พัฒนา	กลุ่มเป้าหมายตาม แผนปฏิบัติราชการ ของหน่วยงานระดับ อำเภอ	กลุ่มเป้าหมายได้จาก ความสมัครใจเข้าร่วม โครงการ ซึ่งเป็นวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปมีความต่อเนื่อง ของการผลิตสินค้า แต่ยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP
ขั้นตอนที่ 3 ปฏิบัติการส่งเสริม และพัฒนา วิสาหกิจชุมชน	- ประเมินกลุ่มเพื่อ ระบุปัจจัยที่ต้อง ส่งเสริมและพัฒนา - ส่งเสริมตาม ภารกิจของ หน่วยงานส่งเสริม - การอบรมความรู้ เรื่อง มาตรฐาน Primary GMP	ใช้โมเดล PAER to PGMP ในการ - อบรมความรู้เรื่อง มาตรฐาน Primary GMP - ลงพื้นที่ครั้งที่ 1 การประเมินตนเองของกลุ่มเพื่อให้ ทราบสภาพการปฏิบัติของกลุ่มในการผลิตอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP และทราบปัจจัย ที่ส่งผลต่อความสำเร็จว่าเป็นอย่างไร โดยมี คณะทำงาน PAER to PGMP เป็นที่ปรึกษาระดับกลุ่ม - ลงพื้นที่ครั้งที่ 2 ปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาแนว ปฏิบัติที่ดีสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ใช้ หลักการเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง ในสถานการณ์จริง - จำนวนของครั้งการลงพื้นที่ขึ้นอยู่กับสภาพกลุ่ม

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

ขั้นตอนการ ส่งเสริมวิสาหกิจ ชุมชน แปรรูปอาหาร	กลุ่มควบคุม ใช้การส่งเสริมของ หน่วยงานภาคี	กลุ่มทดลอง ใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP)
ขั้นตอนที่ 4. ประเมินผลการ ทำงานแบบมีส่วน ร่วม	ปฏิบัติการตาม ภารกิจของ หน่วยงานส่งเสริม	<ul style="list-style-type: none"> - ลงพื้นที่เพื่อประเมินผลการส่งเสริมและพัฒนาแบบมีส่วนร่วม โดยปฏิบัติการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์ Primary GMP โดยทีม PAER to PGMP - โดยต้องมีผลการประเมินในระดับที่พร้อมในการขอรับรองมาตรฐาน - หากผลการประเมินยังอยู่ในระดับที่ไม่พร้อมในการขอรับรองให้ทำการส่งเสริมและพัฒนาเพื่อปรับปรุงแก้ไขการปฏิบัติของกลุ่มจนกว่าจะพร้อม
ขั้นตอนที่ 5 การขอรับรอง สถานที่ผลิต อาหารแปรรูปตาม เกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP	<ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติการตาม ภารกิจของ หน่วยงานส่งเสริม - การ ประชาสัมพันธ์ การขอรับรองตาม เกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP 	<ul style="list-style-type: none"> - ลงพื้นที่ถ่ายทอดความรู้ในการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์ Primary GMP และการขอเลขสารบบอาหาร(เลข อย.) - วิสาหกิจชุมชนดำเนินการยื่นขอการรับรองเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP

2.2.4 แบบสอบถามความคิดเห็น การนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP ไปใช้ส่งเสริมและวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร โดยนำโมเดลที่พัฒนาได้มากำหนดเป็นประเด็นเพื่อจัดทำเป็นแบบสอบถามความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรที่ทำงานส่งเสริมและวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

2.3 การตรวจสอบเครื่องมือ

2.3.1 การตรวจสอบความเหมาะสมของแบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต และกรอบประเด็นการจัดสนทนากลุ่ม เพื่อให้การวิจัยมีความถูกต้องสมบูรณ์ ผู้วิจัยได้นำแบบสัมภาษณ์ไปให้คณะอาจารย์ที่ปรึกษาคุณฐิติพันธ์พิจารณาตรวจสอบความเหมาะสม และให้คำแนะนำแก้ไข

2.3.2 การทดสอบแบบสอบถาม โดยการนำแบบสอบถามไปทำการทดสอบกับประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยจำนวน 30 ราย นำผลการศึกษาไปทดสอบหาค่าความเที่ยงตรง (reliability consistency) โดยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (cronbach alpha) สำหรับแบบสอบถามเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร พบว่า ค่า $\alpha = 0.951$ แบบสอบถามวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร พบว่า ค่า $\alpha = 0.934$

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ การสอบถาม การทดลอง และการสนทนากลุ่ม ตามขั้นตอนดังนี้

3.1 จัดทำแผนการสัมภาษณ์ การสอบถาม การสนทนากลุ่ม และการศึกษาถึงทดลอง จากนั้นออกเก็บรวบรวมข้อมูลจากเกษตรกรในกลุ่มตัวอย่างและผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยกำหนดวัน เวลา และสถานที่ในการเก็บข้อมูล

3.2 จัดเตรียมเครื่องมือ และอุปกรณ์ต่างๆ ที่จำเป็นในการเก็บตัวอย่างให้พร้อม และเพียงพอ

3.3 ดำเนินการสัมภาษณ์ การสอบถาม การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ และการวิจัยถึงทดลอง ในบุคคลเป้าหมาย และกลุ่มตัวอย่างตามที่วางแผนไว้

3.4 ตรวจสอบความถูกต้องและครบถ้วนของข้อมูลหลังการศึกษาแล้วเสร็จ

3.5 ดำเนินการศึกษา ตั้งแต่วันที่ 30 มิถุนายน 2556 ถึงวันที่ 30 ตุลาคม 2559 และระหว่าง ตุลาคม 2559 – ตุลาคม 2560 เป็นช่วงการติดตามผลการดำเนินงานเพิ่มเติม รวมถึงการส่งเสริมกลุ่มควบคุมที่ยังไม่ได้เข้าสู่ระบบการรับรองให้ได้รับการส่งเสริมให้สามารถเข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐาน Primary GMP ด้วยโมเดล PAER to PGMP

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลใช้การวิเคราะห์เชิงพรรณนาสำหรับข้อมูลเชิงคุณภาพ และใช้สถิติในการวิเคราะห์สำหรับข้อมูลเชิงปริมาณที่ได้จากแบบสอบถาม ดังนี้

4.1 ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ การวิเคราะห์เชิงพรรณนาจากการสัมภาษณ์วิทยากรชุมชนแปรรูปอาหาร โดยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาเพื่อให้ได้แนวปฏิบัติที่ดีในด้านการจัดการวิทยากรชุมชน และแนวปฏิบัติที่ดีตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Primary GMP) ของวิทยากรชุมชนแปรรูปอาหาร และข้อมูลการส่งเสริมและพัฒนาวิทยากรชุมชนอาหารแปรรูปของหน่วยงานภาคีพัฒนาใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา

4.2 ข้อมูลจากการจัดสัมมนาผู้เชี่ยวชาญ การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) จากข้อมูลและข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ

4.3 ข้อมูลจากการวิจัยกึ่งทดลอง การเปรียบเทียบผลก่อนและหลังการปฏิบัติการส่งเสริมวิทยากรชุมชนแปรรูปอาหารด้วยโมเดลที่พัฒนา ใช้การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยใช้การทดสอบค่าที (t-test)

4.4 ข้อมูลจากแบบสอบถาม ข้อมูลจากแบบสอบถามวิเคราะห์โดยคำนวณหา ระดับความคิดเห็นต่อ โมเดลการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิทยากรชุมชน โดยการนำคะแนนมาหาค่าเฉลี่ย (mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation) ซึ่งเกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยระดับความคิดเห็น กำหนดเป็นช่วงคะแนน (บุญชม ศรีสะอาด, 2545; น.100) ดังต่อไปนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00	แปลความว่า	ระดับความคิดเห็น เห็นด้วยมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50	แปลความว่า	ระดับความคิดเห็น เห็นด้วยมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50	แปลความว่า	ระดับความคิดเห็น เห็นด้วยปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50	แปลความว่า	ระดับความคิดเห็น เห็นด้วยน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50	แปลความว่า	ระดับความคิดเห็น เห็นด้วยน้อยที่สุด

นอกจากนี้ การทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยใช้การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยใช้การทดสอบค่าที (t-test)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาเรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ใช้วิธีวิจัยแบบผสม (mixed method) ประกอบด้วย 3 ขั้นตอนตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาดังนี้

1. การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชน

2. การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชน

3. การประเมินผลการนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชนไปใช้

โดยมีผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชน

การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ดำเนินการศึกษาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารใน 3 จังหวัด (สกลนคร นครพนม และมุกดาหาร) ได้ทำการศึกษาใน 2 ประเด็นหลักคือ แนวปฏิบัติที่ดีในการจัดการวิสาหกิจชุมชน และแนวปฏิบัติที่ดีในการจัดการการผลิตอาหารตามหลักปฏิบัติที่ดี (primary GMP) ผลการศึกษาเป็นดังนี้

1.1 แนวปฏิบัติที่ดีในการจัดการวิสาหกิจชุมชน

การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีในการจัดการวิสาหกิจชุมชนได้ทำการสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่มย่อย ร่วมกับการสังเกต ณ ที่ทำการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 9 กลุ่มโดยใช้ประเด็นในการสัมภาษณ์ที่อ้างอิงจากตัวชี้วัดการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชนซึ่งประกอบด้วย 2 ส่วนคือ 1) ส่วนของกระบวนการวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วย หมวดที่ 1 ผู้นำและการบริหารวิสาหกิจชุมชน หมวดที่ 2 การวางแผนการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน หมวดที่ 3 การบริหารตลาด หมวดที่ 4 การจัดการความรู้และข้อมูล หมวดที่ 5 การบริหารสมาชิกวิสาหกิจชุมชน หมวดที่ 6 การ

จัดการสินค้าหรือบริการ และ 2) ส่วนของผลลัพธ์ ประกอบด้วย หมวดที่ 7 ผลลัพธ์การดำเนินงาน วิชากิจชุมชน ผลการศึกษาเป็นดังนี้

1.1.1 กระบวนการวิชากิจชุมชน

หมวดที่ 1 ผู้นำและการบริหารวิชากิจชุมชน

การกำหนดทิศทางดำเนินงานของวิชากิจชุมชนของประธานกลุ่มพบว่า วิชากิจชุมชนทุกกลุ่ม มีการกำหนดเป้าหมายในการดำเนินการวิชากิจชุมชน โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมผ่านการประชุมระดมความคิดของผู้นำ สมาชิกกลุ่ม และผู้นำชุมชน โดยได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร และพบว่าวิชากิจชุมชนทั้ง 9 กลุ่มมีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรและอาจารย์จากมหาวิทยาลัยในพื้นที่เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปอาหารเป็นที่ปรึกษากลุ่ม ในส่วนของสมาชิกกลุ่มพบว่ามีความเข้าใจถึงความสำคัญของการกำหนดเป้าหมายของกลุ่มร่วมกัน เพื่อพัฒนากลุ่มให้สามารถบรรลุเป้าหมายที่วางไว้ได้ โดยประธานกลุ่มสามารถบริหารกลุ่มให้มีกำไรและใส่ใจกับการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

โครงสร้างองค์กรพบว่า ทุกกลุ่มจะมีการจัดโครงสร้างแบบง่าย ๆ ไม่ซับซ้อน โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการ ซึ่งประกอบด้วย ประธาน กรรมการฝ่ายผลิต กรรมการฝ่ายการเงิน กรรมการฝ่ายการตลาด และกรรมการเลขานุการ โดยมีเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรและอาจารย์จากมหาวิทยาลัยในพื้นที่เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปอาหารเป็นที่ปรึกษากลุ่ม โดยมีการกำหนดหน้าที่ ความรับผิดชอบที่ชัดเจน

วิชากิจชุมชนแปรรูปอาหารทุกกลุ่มมีการกำหนดกฎระเบียบข้อบังคับเพื่อใช้ในหมู่สมาชิก โดยมีการเขียนไว้เป็นลายลักษณ์อักษร โดยเฉพาะเรื่องการระดมหุ้นและการจัดสรรผลประโยชน์ รวมถึงระเบียบด้านการเงิน ซึ่งมีการจดบันทึกและเปิดเผยข้อมูลการเงินทั้งหมดให้สมาชิกได้รับรู้ และพร้อมรับในการตรวจบัญชีของส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง มีการจัดสวัสดิการให้แก่สมาชิก และมีการทำกิจกรรมเพื่อสาธารณประโยชน์

หมวดที่ 2 การวางแผนการดำเนินงานวิชากิจชุมชน การวางแผนการดำเนินงานวิชากิจชุมชนพบว่า ทุกกลุ่มมีการดำเนินการจัดทำแผนพัฒนากลุ่มแบบมีส่วนร่วม โดยมีเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรเป็นที่ปรึกษา การพัฒนาการผลิตของกลุ่มให้ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP เป็นผลจากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพเพื่อประเมินสถานการณ์ของกลุ่มซึ่งช่วยให้กลุ่มรู้ถึงจุดแข็งและจุดอ่อนจากสภาพภายในและมองเห็น โอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอกกลุ่ม ตลอดจนผลกระทบต่อการประกอบการของกลุ่ม จึงรู้ว่าการพัฒนายกระดับมาตรฐานการผลิตสำคัญต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและจำเป็นต้องพัฒนาให้ผ่านการ

รับรองมาตรฐานอาหารตามกฎหมาย นอกจากนี้กลุ่มนี้ให้ความสำคัญในเรื่องทุนและทรัพยากรในท้องถิ่นและลดการพึ่งพาจากภายนอก

หมวดที่ 3 การบริหารตลาด

การบริหารตลาดของวิสาหกิจชุมชนที่ศึกษาพบว่า ทุกกลุ่มมีลักษณะวิธีการที่คล้าย ๆ กัน คือใช้ตลาดเป็นตัวนำการผลิต โดยการเปิดโอกาสให้กลุ่มได้เรียนรู้จากภายนอกว่าผู้บริโภคต้องการอะไร โดยมีหน่วยงานภาคีสันับสนุนข้อมูลด้านการตลาด และกลุ่มได้ลงทุนและลงมือปฏิบัติเอง มีการลองผิดลองถูกในหลาย ๆ ช่องทางการตลาด โดยได้ศึกษาความต้องการ และความคาดหวังของลูกค้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้โดนใจลูกค้า การศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าในแต่ละกลุ่ม และสอดคล้องกับลักษณะของตลาดเป้าหมาย และเพื่อสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าซึ่งจะเกิดความมั่นใจในคุณภาพสินค้า และความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างวิสาหกิจชุมชนและลูกค้าทุกระดับ โดยยึดหลักการศึกษาค้นคว้าข้อมูลข่าวสารจากภายนอกชุมชนเพื่อนำมาวิเคราะห์ในการบริหารจัดการคน ทุน และทรัพยากรในชุมชนเป็นหลักให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์ โดยการพัฒนาระดับภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการแปรรูปอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับคนในชุมชนที่หลากหลาย อาจเป็นทั้งผู้ผลิตปัจจัยการผลิต ผลิตวัตถุดิบ ผู้ปลูก ผู้แปรรูป และเป็นทั้งผู้ขายและผู้ซื้อด้วย ซึ่งเป็นการเกื้อกูลกันในชุมชนเพื่อต่อยอดเป็นอาชีพที่สร้างรายได้หมุนเวียนในชุมชน เช่นกลุ่มข้าวมุกคณาการมีการนำข้อมูลจากลูกค้ามาวางแผนการผลิตของกลุ่มให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดโดยใช้หลักคิดให้ข้าวเป็นมากกว่าอาหารโดยให้ข้าวเป็นยา ให้สมาชิกกลุ่มผู้ผลิตตระหนักว่าข้าวไม่ได้เป็นแค่อาหารที่กินเพื่ออิ่ม แต่ยังสามารถใช้เป็นยา มีคุณค่าทางโภชนาการมาก ดังนั้นสมาชิกผู้ปลูกข้าวจึงต้องใส่ใจในการผลิตให้มาก จะได้สามารถผลิตข้าวที่มีคุณภาพ จำหน่ายได้ราคาดี ลูกค้าได้ประโยชน์คุ้มค่ากับเงินที่จ่าย ส่วนการขายสินค้าของกลุ่มปลาส้มนครพนมเน้นต้องมีความหลากหลายเพื่อตอบสนองลูกค้าที่ต้องการปลาที่ต่างจากปลาที่แตกต่างกันทั้งปลาเกล็ด (ปลาดตะเพียน) และปลาหนัง (ปลาสวาย) เพื่อให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าหลายๆกลุ่ม ทำให้มีทางเลือกมากขึ้นสามารถขายสินค้าได้มากขึ้น นอกจากนี้การขายปลาส้มพร้อมทานที่ผ่านการทอดแล้วเป็นทางเลือกสำหรับลูกค้าที่ต้องการความสะดวกซึ่งช่วยส่งเสริมการขายได้ดีโดยใช้พฤติกรรม การบริโภคของลูกค้ามากำหนดรูปแบบการขาย นอกจากนี้ยังพบว่าทุกกลุ่มใช้หลักการขายโดยร่วมมือกับหน่วยงานภาคีเพื่อออกบูทจำหน่ายในจังหวัดต่าง ๆ เพื่อเปิดโอกาสให้ตนเองได้รู้จักกับลูกค้า เป็นที่รู้จักแล้วทำข้อตกลงซื้อขายล่วงหน้า ซึ่งมีตลาดที่มั่นคงมากขึ้น นอกจากนี้มีการทำตลาดแบบออนไลน์ก็เป็นทางเลือกที่ดีของหลายกลุ่ม เช่นกลุ่มผงนัว และกลุ่มข้าวของทุกจังหวัด

หมวดที่ 4 การจัดการความรู้และข้อมูล

ในการจัดการความรู้และข้อมูลข่าวสาร พบว่าวิสาหกิจชุมชนมีการจัดการความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาภายในชุมชน และการศึกษาหาความรู้จากภายนอกชุมชน เพื่อประยุกต์ใช้ร่วมกันในการพัฒนา กลุ่ม ในส่วนของภูมิปัญญาพบว่าวิสาหกิจชุมชนที่ประสบความสำเร็จทั้ง 9 กลุ่มมีการนำภูมิปัญญาที่เป็นอัตลักษณ์พื้นถิ่นมาใช้ร่วมกับเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ได้อย่างเหมาะสม และมีการถ่ายทอดให้แก่ลูกหลาน คนรุ่นใหม่ได้เห็นคุณค่าของการนำภูมิปัญญาพื้นบ้านของตนเองมาเป็นอาชีพที่สร้างรายได้เลี้ยงตัวเองได้ กลุ่มข้าวฮางจากสกลนครมีการนำภูมิปัญญาการผลิตข้าวฮางซึ่งเป็นวัฒนธรรมของชาวภูไทที่มีการนำข้าวระยะปลับปลิงมาแช่น้ำและนึ่งให้สุก และตากแดดทำให้มีกลิ่นหอม ข้าวนุ่ม และสามารถเก็บไว้ได้นาน โดยนำมาประยุกต์ใช้กับอุปกรณ์และเทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อสามารถผลิตได้มากขึ้น เช่นเดิมนึ่งข้าวเปลือกโดยใช้สวดหรือมวยข้าว นึ่งได้จำนวนจำกัด ใช้เวลาและเชื้อเพลิงมาก จึงประยุกต์เป็นเตาตั้งแกวที่มีการวัดอุณหภูมิ และตั้งเวลาในการนึ่งได้ ทำให้ประหยัดพลังงานมากขึ้น ส่วนการตากข้าวเปลือกที่นึ่งเสร็จแล้ว ได้มีการทำเป็นโรงตากที่มีการยกพื้นสูง เพื่อให้ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร และใช้พลังงานแสงอาทิตย์ ซึ่งเป็นพลังงานสะอาด และสามารถวัดความชื้นและความร้อนภายใน เพื่อให้เครื่องมือควบคุมปรับระดับที่เหมาะสมกับการตากข้าว และมีการศึกษาวิจัยคุณค่าทางโภชนาการของข้าวฮาง โดยได้รับการส่งเสริมจากมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภาคีพัฒนาในพื้นที่ ดังแสดงในตารางที่ 4.2 และมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวฮางที่ได้คุณภาพมาตรฐานจากผลงานวิจัยของอาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ผู้ผลิตเข้าใจในการทำให้การงอกของเมล็ดข้าวก่อนนึ่งสุกมีสารกาบาที่คงตัวที่มีคุณประโยชน์มากทั้งทางโภชนาการและใช้ป้องกันโรคได้ ทำให้ผู้บริโภคต้องการซื้อข้าวฮางมากขึ้นเมื่อมีข้อมูลอ้างอิงจากงานวิจัย

นอกจากนี้ในกลุ่มแปรรูปน้ำผลไม้ของสกลนครยังพบว่าภูมิปัญญาชาวกะเลิงมีการนำหมากเฒ่าซึ่งเป็นผลไม้ป่ามาแปรรูปเพิ่มมูลค่าได้ จากการที่กลุ่มได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากมหาวิทยาลัย ทำให้กลุ่มสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมากเฒ่าที่ได้คุณภาพมาตรฐาน และมีการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพิ่มขึ้นจากการสนับสนุนด้านวิชาการจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสกลนคร และได้รับการสนับสนุนทั้ง ความรู้วัสดุอุปกรณ์ และโรงเรือนที่ได้มาตรฐาน ส่งผลให้สมาชิกกลุ่มมีความกระตือรือร้นที่จะทำงาน รวมถึงชุมชนมีส่วนร่วมในการได้รับประโยชน์จากกลุ่ม เช่น ปลูกหมากเฒ่าเพื่อส่งจำหน่ายให้กลุ่ม สมัครเป็นสมาชิกและลงหุ้นกับกลุ่มเป็นต้น และลูกหลานนักเรียนได้เรียนรู้เรื่องภูมิปัญญาการผลิตหมากเฒ่าและการแปรรูปเพื่อการสืบสานภูมิปัญญา และช่วยประชาสัมพันธ์และสื่อสารไปยังภายนอกชุมชนได้อีกทางหนึ่งจากการที่เป็นคนรุ่นใหม่ที่อยู่ในยุคไอที

สำหรับกลุ่มปลา سالمและ سالمปลาที่นครพนมได้นำวัฒนธรรมพื้นถิ่นมาสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่กลุ่ม โดยการนำภูมิปัญญาการทำปลา سالم และ سالمปลา ซึ่งสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เนื่องจากเป็นหมู่บ้านริมน้ำ มีวิถีการอยู่อาศัยที่เกี่ยวข้องกับปลา การถนอมและแปรรูปปลา ทำให้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่มีการนำปลาที่หามาได้ โดยเฉพาะปลาที่มีเกล็ด ต้องควักปลา (เอาเกล็ดเอาไส้ปลาออก) แล้วล้างให้สะอาด แช่เกลือให้เนื้อปลาได้ที่ แล้วใช้ข้าวเหนียวตำคลุกกับกระเทียม แล้วนำไปหมักร่วมกับปลา ใช้เวลาหมักประมาณ 7 วัน ก็ได้ปลา سالم ที่มีรสชาติออกเปรี้ยว นำไปนึ่งหรือทอดกินกับข้าวเหนียว ซึ่งต่อมาได้มีการผลิตเพื่อจำหน่ายและกลายเป็นอาชีพของคนแถบนั้นมาจนถึงปัจจุบัน และได้มีการพัฒนารูปแบบของการบรรจุที่ทันสมัยโดยการสนับสนุนของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ทำให้สะดวกแก่ผู้บริโภคและสามารถขนส่งไปได้ไกลโดยไม่เน่าเสีย และได้ร่วมศึกษาวิจัยกับมหาวิทยาลัยเพื่อศึกษาข้อมูลการผลิตที่ได้คุณภาพมาตรฐาน เพื่อขอการรับรองเครื่องหมาย ออ. เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค และได้ศึกษาข้อมูลและขอความร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขในการจัดระบบการผลิตให้ได้มาตรฐาน Primary GMP และได้รับการสนับสนุนจากกรมประมงทั้ง โรงเรือนและอุปกรณ์การผลิตที่ทันสมัยทำให้กลุ่มพัฒนาได้เพิ่มที่สินค้าได้คุณภาพมาตรฐาน อย่างไรก็ตามปลาน้ำโขงเริ่มมีน้อยลง สืบเนื่องจากการกั้นเขื่อนในประเทศจีน และมีการประมงที่ทำลายการเพาะพันธุ์ปลาในธรรมชาติ ทำให้กลุ่มต้องหาเครือข่ายในการแก้ไขปัญหาเรื่องวัตถุดิบปลา ซึ่งจำเป็นต้องนำเข้าปลาจากภายนอกชุมชน ซึ่งแผนในระยะยาวได้มีการเสนอให้มีการส่งเสริมการเลี้ยงปลาในชุมชน และมีการฟื้นฟูอนุรักษ์แหล่งเพาะพันธุ์ปลาตามธรรมชาติโดยความร่วมมือของหลายภาคส่วนในจังหวัดนครพนม

ส่วนกลุ่มพริกป่นที่นครพนมได้มีการนำความรู้และเทคโนโลยีสมัยใหม่จากการได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปพริกจากมหาวิทยาลัยผสมผสานเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตพริกให้ได้คุณภาพและปลอดภัย และได้รับการสนับสนุน โรงอบพลังงานแสงอาทิตย์เพื่อใช้ในการตากพริก ซึ่งทำให้ได้ผลผลิตพริกแห้งคุณภาพดี ลดการปนเปื้อนอะฟลาทอกซิน การลดการสูญเสียผลผลิตพริกแห้งจากการตากรูปแบบดั้งเดิม การคั่วและบดพริกที่ทำลำบากและเสี่ยงอันตรายจากการปวดแสบร้อนจากการคั่วในกระทะที่ระเหยมาก ๆ เป็นวันละหลายร้อย กิโลกรัม รวมถึงเวลาที่บดป่นพริกก็จะมีการแสบร้อนจากฝุ่นละอองพริกที่ผู้ปฏิบัติงานและชุมชนใกล้เคียงได้รับความเดือดร้อน กลุ่มจึงได้ปรึกษาหน่วยงานที่ส่งเสริมเพื่อหาแนวทางการแก้ไขปัญหา และมีการสร้างการเรียนรู้โดยไปศึกษาดูงาน โรงงานพริกที่เขาทำประสบผลสำเร็จ ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้และประสบการณ์มาปรับใช้กับกลุ่ม โดยสมาชิกกลุ่มมีส่วนร่วมในการทดลองปฏิบัติ จนค้นพบวิธีการแก้ไขปัญหาของกลุ่มได้สำเร็จ และได้รับการสนับสนุนเรื่องคั่วบดพริกที่ทันสมัยและควบคุมการทำงานของเครื่องด้วยระบบไฟฟ้า ดังแสดงในตารางที่ 4.1 และตารางที่ 4.2 ซึ่งเป็น

สิ่งสนับสนุนสำคัญที่ทำให้กลุ่มสามารถยกระดับการแปรรูปพริกให้ได้คุณภาพมาตรฐานและสามารถลดอันตรายของผู้ปฏิบัติงานและชุมชนที่อยู่ใกล้เคียงสถานที่ผลิตได้สำเร็จ ชุมชนมีความพึงพอใจในความพยายามของกลุ่มและได้สนับสนุนให้ผลิตพริกป่นที่มีคุณภาพมาตรฐานให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำถิ่นที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

หมวดที่ 5 การบริหารสมาชิกวิสาหกิจชุมชน

วิสาหกิจชุมชนมีองค์ประกอบที่สำคัญคือสมาชิกที่มีความต้องการร่วมกัน มารวมกลุ่มกันเพื่อเป้าหมายในการพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาาร่วมกัน ดังนั้นหัวใจสำคัญในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนคือการเรียนรู้ของสมาชิกเพื่อเป้าหมายให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ เมื่อสมาชิกมีความมั่นคงในอาชีพ การงานแล้ว กลุ่มก็พัฒนาไปได้อย่างต่อเนื่อง ดังนั้นการมาอยู่ร่วมกันจึงต้องมีการกำหนดข้อปฏิบัติร่วมกัน มีการวางแผนการทำงานร่วมกัน และมีการควบคุมดูแลและประเมินการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ทราบถึงจุดที่ต้องแก้ไข และทำการปรับปรุงพัฒนาให้ตรงจุดจากการสัมภาษณ์พบว่า วิสาหกิจชุมชนเป้าหมายที่ศึกษาให้ความสำคัญกับการพัฒนาสมาชิกเนื่องจากสมาชิกเป็นฟันเฟืองที่สำคัญในการขับเคลื่อนกลุ่ม โดยมีการกำหนดวิธีการในการบริหารและพัฒนาสมาชิกร่วมกัน และประกาศเป็นลายลักษณ์อักษรให้ทราบ เพื่อเป็นแนวทางในการยึดถือปฏิบัติในกลุ่ม ซึ่งในแต่ละปีจะมีการประชุมใหญ่สมาชิกเพื่อทบทวนผลการปฏิบัติงานของกลุ่มและให้เสนอแนะแนวทางในการพัฒนา กลุ่ม รวมถึงแนวทางในการพัฒนาสมาชิกในการสร้างการเรียนรู้ของสมาชิกเพื่อพัฒนาความรู้และทักษะ โดยใช้ข้อมูลข่าวสารทั้งจากภายนอกชุมชน จากที่ปรึกษาซึ่งเป็นบุคคลภายนอก และสมาชิกกลุ่ม รวมถึงผู้นำและตัวแทนจากภายในชุมชน มาให้ข้อเสนอแนะและร่วมพิจารณาจัดทำแผนการทำงานของกลุ่มเพื่อมุ่งสู่เป้าหมายสู่การพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

หมวดที่ 6 การจัดการสินค้าหรือบริการ

จากการสัมภาษณ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทั้ง 9 กลุ่มพบว่า การจัดการสินค้าหรือบริการ มีจุดเริ่มต้นที่การรวมกลุ่มกันเพื่อผลิตและแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรที่มีมากในท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพื่อสร้างงานสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกและชุมชน โดยแสวงหาความร่วมมือและการสนับสนุนจากหน่วยงานภาคีพัฒนาทั้งด้านความรู้ ทักษะ ทุน เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตจากหลายหน่วยงานทั้งในพื้นที่ หน่วยงานระดับประเทศและต่างประเทศ ดังแสดงในตารางที่ 4.2 และกลุ่มสามารถพัฒนาเป็นศูนย์เรียนรู้ด้านการเกษตรที่มีความพร้อมในการถ่ายทอดความรู้และทักษะแก่ชุมชนอื่น ๆ ได้ โดยเฉพาะความรู้และทักษะจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตจากมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาระดับการผลิตสู่การรับรองคุณภาพมาตรฐานสอดคล้องที่ตลาดต้องการ

ทำให้สามารถจำหน่ายสินค้าได้อย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งแก่สมาชิก กลุ่ม และชุมชนทั้งคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 4.1 การจัดการกลุ่มของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร

ข้อมูล การจัดวิสาหกิจชุมชน	วิสาหกิจชุมชน								
	สดกลนคร			นครพนม			มุกดาหาร		
	ข้าว	ผัก ผลไม้	ประมง	ข้าว	ผัก ผลไม้	ประมง	ข้าว	ผัก ผลไม้	ปศุ สัตว์
ระยะเวลาจัดตั้งกลุ่ม (ปี)	13	10	13	10	10	11	13	9	11
จำนวนสมาชิกเริ่มต้น (คน)	17	12	8	23	7	8	8	8	10
จำนวนสมาชิกปัจจุบัน (คน)	165	34	22	312	48	28	225	22	36
การระดมทุนจากสมาชิก	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
การระดมทุนจากคนในชุมชน	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓
เงินกู้ยืมจากภายนอก	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	-	✓
การศึกษาดูงาน (หน่วยงานภาคีพาไป)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
เป็นศูนย์เรียนรู้/ แหล่งศึกษาดูงาน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
การวิจัยกับหน่วยงานการศึกษา วิจัย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
รางวัล OTOP ระดับดาว	5 ดาว	5 ดาว	5 ดาว	5 ดาว	5 ดาว	5 ดาว	5 ดาว	5 ดาว	5 ดาว
เป็นศูนย์เรียนรู้ สพก.				✓			✓		
ศูนย์เรียนรู้ Primary GMP		✓					✓		
มาตรฐานที่ได้รับรอง มพช.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
อย.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Primary GMP	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GMP		✓	✓			✓			
HALAL		✓							
เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเกษตร สปก.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ช่องทางการตลาด จำหน่ายตรงไป ยังผู้บริโภค โลกในชุมชน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-จำหน่ายนอกชุมชน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ช่องทางการจำหน่ายนอกชุมชน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ขายผ่านการทำสัญญาล่วงหน้า	✓			✓	✓		✓		
ขายทางออนไลน์	✓	✓			✓	✓	✓		

ตารางที่ 4.2 การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารของหน่วยงานภาคีพัฒนา

หน่วยงานภาคี / การให้การส่งเสริม สนับสนุน	วิสาหกิจชุมชน								
	สกนกร			นครพนม			มุกดาหาร		
	ข้าว	ผัก ผลไม้	ประมง	ข้าว	ผัก ผลไม้	ประมง	ข้าว	ผัก ผลไม้	ปศุสัตว์
สำนักงานเกษตรจังหวัด									
เงินทุน	-	-	-	-	-	-	-	-	-
โรงเรือน	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
อุปกรณ์/เครื่องจักร	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
ความรู้/ทักษะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด									
อุปกรณ์/เครื่องจักร	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	-
บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	✓	-	✓	✓	✓	-	-	✓	-
ความรู้/ทักษะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด									
โรงเรือน	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
อุปกรณ์/เครื่องจักร	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ความรู้/ทักษะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด									
บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	✓
ความรู้/ทักษะ	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	✓
สำนักงานพาณิชย์จังหวัด									
บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	✓	-	✓	✓	✓	-	-	✓	-
ความรู้/ทักษะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
สำนักงานประมงจังหวัด									
โรงเรือน	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
อุปกรณ์/เครื่องจักร	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
ความรู้/ทักษะ	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร									
เงินทุน (กู้ยืม)	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	-	✓
อุปกรณ์/เครื่องจักร	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
ความรู้/ทักษะ	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	✓
หน่วยงานสังกัดกระทรวงพลังงาน									
โรงเรือน	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
อุปกรณ์/เครื่องจักร	✓	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-
ความรู้/ทักษะ	✓	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

หน่วยงานภาคี / การให้การส่งเสริม สนับสนุน	วิสาหกิจชุมชน								
	สกลนคร			นครพนม			มุกดาหาร		
	ข้าว	ผัก ผลไม้	ประมง	ข้าว	ผัก ผลไม้	ประมง	ข้าว	ผัก ผลไม้	ปศุสัตว์
หน่วยงานสังกัดกระทรวงวิทย์ฯ									
อุปกรณ์/เครื่องจักร	✓								
ความรู้/ทักษะ	✓	✓		✓	✓				
การศึกษานอกโรงเรียน									
อุปกรณ์/เครื่องจักร	-	-							
ความรู้/ทักษะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น									
อุปกรณ์/เครื่องจักร	-	✓	✓	✓			✓	-	✓
ความรู้/ทักษะ	-	✓	✓	✓			✓	-	✓
หน่วยงานสังกัดกรมการข้าว									
โรงเรียน	-			✓					
อุปกรณ์/เครื่องจักร	✓			✓			✓		
ความรู้/ทักษะ	✓			✓			✓		
สถานีพัฒนาที่ดินจังหวัด									
วัสดุ/ปัจจัยการผลิต	✓			✓			✓		
อุปกรณ์/เครื่องจักร	✓			✓			✓		
ความรู้/ทักษะ	✓			✓			✓		
สถาบันการศึกษา									
โรงเรียน	-			-					
อุปกรณ์/เครื่องจักร	✓		✓	✓	✓		✓	-	✓
ความรู้/ทักษะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
กองทุน JICA									
โรงเรียน	-	✓							
อุปกรณ์/เครื่องจักร	-	✓							
บรรจุภัณฑ์/ตลาด	-	✓							
ความรู้/ทักษะ	-	✓							

1.1.2 ผลลัพธ์การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน

หมวดที่ 7 ผลลัพธ์การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน

จากการสัมภาษณ์พบว่า วิสาหกิจชุมชนมีผลการดำเนินงานที่เกิดจากกระบวนการวางแผนอย่างมีส่วนร่วมของสมาชิกและชุมชนในการบริหารจัดการคน ทุน และ

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ปัจจัย	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร									
	ข้าว 1	ข้าว 2	ข้าว 3	ผัก ผลไม้	ผัก ผลไม้	ผัก ผลไม้	เนื้อสัตว์ ประมง	เนื้อสัตว์ ประมง	เนื้อสัตว์ ประมง	
				1	2	3	1	2	3	
4.3 ความสามารถในการสื่อสารของผู้นำ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
4.4 ความร่วมมือของสมาชิก	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
หมวดที่ 5 การบริหารสมาชิกวิสาหกิจชุมชน										
5.1 ทุน มีระบบการพัฒนาสมาชิกที่ต่อเนื่อง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5.2 การส่งเสริมความรู้ของหน่วยงานภาคี	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5.3 ระเบียบข้อบังคับของกลุ่ม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5.4 ความร่วมมือของสมาชิก	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
หมวดที่ 6 การจัดการสินค้า										
6.1 อาคารที่ผลิตที่ถูกต้องลักษณะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6.2 เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6.3 การส่งเสริมสนับสนุนของหน่วยงานภาคี	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

1.2 แนวปฏิบัติที่ดีในการจัดการการผลิตอาหารตามหลักปฏิบัติที่ดี (Primary GMP)

ตามที่กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายในการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร ได้แก่ อาหารทั่วไปที่เป็นของฝาก อาหารพื้นเมือง และสินค้าอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ซึ่งเป็นอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่มีการผลิตอย่างแพร่หลายภายในประเทศให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เกิดการยอมรับ และลดข้อโต้แย้งจากการกีดกันทางการค้า พร้อมก้าวเข้าสู่การรวมกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จึงได้ออกประกาศกระทรวง

สาธารณสุขจำนวน 2 ฉบับ ได้แก่ ประกาศ ฉบับที่ 342 พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย โดย กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตามจีเอ็มพีขั้นต้น (Primary GMP) และประกาศ ฉบับที่ 343 พ.ศ.2555 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 3) กำหนดให้อาหาร แปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่ผ่านมาตรฐาน primary GMP สามารถแสดงเลขสารบบ อาหาร (เลข อย.) บนฉลากได้ ทำให้วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารส่วนหนึ่งมีความก้าวหน้าในการ ดำเนินการและได้รับการรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน primary GMP ได้มีเลขประจำ ผลิตภัณฑ์เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) ซึ่งเป็นเลขประจำผลิตภัณฑ์อาหารว่าได้ผลิตจากแหล่งผลิต ที่ผ่านการรับรองตามกฎหมายแล้ว อย่างไรก็ตามจากการลงพื้นที่ในเบื้องต้น และการสำรวจ ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ พบว่ายังมีวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปอีกมากที่ยัง ไม่ได้รับการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์ยังไม่มีเลข อย. ในการศึกษาครั้งนี้ จึงได้ศึกษาถึง แนวปฏิบัติที่ดีของหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปในจังหวัด สกลนคร นครพนม และมุกดาหาร ที่สามารถดำเนินการให้บรรลุข้อกำหนดตามเกณฑ์ ทั้ง 6 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน จากการสัมภาษณ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป อาหารทั้ง 9 กลุ่มพบว่า แนวปฏิบัติที่ดีด้านการผลิตอาหารตามมาตรฐาน primary GMP ของกลุ่มเกิด จากปัจจัยหลายประการ จึงได้นำสังเคราะห์และสรุปผลการศึกษาเป็นปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ ดี แล้วกำหนดเป็นปัจจัยรายหมวดเพื่อนำกลับไปสอบถามความถูกต้องและเหมาะสมกับทั้ง 9 กลุ่ม อีกครั้งเพื่อสอบถามความคิดเห็นว่าเป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีในการจัดการกลุ่มว่าถูกต้อง หรือไม่ อย่างไร ซึ่งผลจากการสอบถามกลุ่มในรอบที่ 2 พบว่าทั้ง 9 กลุ่มพบว่าปัจจัยที่ระบุในแต่ละ หมวดของการจัดการผลิตอาหารตามมาตรฐาน primary GMP ทุกปัจจัยมีความถูกต้องเหมาะสม ดังแสดงในตารางที่ 4.4 -4.9 ตามลำดับหมวด และมีข้อเสนอแนะให้จัดกลุ่มปัจจัยโดยการแบ่งเป็น กลุ่มปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับคน เครื่องจักรอุปกรณ์ เจ้าหน้าที่ส่งเสริม และเรื่องงบประมาณเพื่อให้เข้าใจ ได้มากขึ้นในเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการผลิตอาหารตามมาตรฐาน primary GMP ซึ่งเป็นข้อมูลในการศึกษาขั้นตอนต่อไป ผลการศึกษาทำให้ทราบถึงปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดี ในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน primary GMP รายหมวดเป็นดังนี้

หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

สถานที่ตั้งเป็นส่วนที่สำคัญมากสำหรับผู้ผลิตรายเล็กในระดับวิสาหกิจชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มที่ไม่มีอาคารที่ทำการกลุ่มที่เป็นทรัพย์สินสาธารณะประโยชน์ โดยส่วนใหญ่จะผลิต

เป็นส่วนหนึ่งของบ้านซึ่งเป็นบ้านประธานหรือสมาชิกในกลุ่ม มีเพียงบางกลุ่มที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาคีในการสนับสนุนงบประมาณในการก่อสร้างโรงเรือนที่ได้มาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารแปรรูป ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ กลุ่มสัมปทานนครพนม(ที่ดินของประธานกลุ่ม) กลุ่มปลาไร่สกลนคร(ที่ดินสาธารณะประโยชน์) กลุ่มผงน้ำสกลนคร(ที่ดินของประธานกลุ่ม) กลุ่มข้าวสกลนคร (ที่ดินของประธานกลุ่ม) และกลุ่มข้าวมุกดาหาร (ที่ดินของประธานกลุ่ม) ซึ่งส่วนใหญ่ก่อสร้างบนที่ดินของประธานกลุ่ม แยกจากที่อยู่อาศัย ทำให้การดำเนินงานด้านการผลิตตามข้อกำหนดหมวดนี้ทำได้ดี อย่างไรก็ตามในกลุ่มที่ไม่ได้รับการสนับสนุนโรงเรือน เช่น กลุ่มไข่เค็มที่มุกดาหาร ได้มีการก่อสร้างโรงเรือนโดยการระดมทุนจากคนในหมู่บ้านทั้งการบริจาคที่เป็นเงินและวัสดุก่อสร้างต่าง ๆ (ไม้ สังกะสี กระจับปี่ อิฐบล็อก) โดยสร้างในที่สาธารณะประโยชน์ของหมู่บ้านที่มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ซึ่งเป็นที่ไม่ติดกับที่อยู่อาศัย กลุ่มกล้วยตากนครพนมได้สร้างเป็นอาคารแบบพื้นบ้าน แต่มีการจัดสภาพแวดล้อมในการผลิตที่ถูกสุขลักษณะจึงผ่านข้อกำหนดในหมวดนี้ แต่การก่อสร้างโรงเรือนได้ทำบนที่ดินของชาวบ้านที่อนุญาตให้ใช้ได้แต่ไม่ได้กำหนดระยะเวลาในการให้ใช้ประโยชน์ จึงเสี่ยงในการถูกรื้อถอนได้ซึ่งกรรมการกลุ่มได้จัดทำแนวทางในการแก้ไขปัญหาไว้แล้ว ส่วนกลุ่มพริกได้รับการสนับสนุนโรงอบพลังงานแสงอาทิตย์ที่ได้มาตรฐานการผลิต ส่วนโรงเรือนที่ใช้ในการผลิตพริกป่นได้ใช้งบประมาณของกลุ่มในการดำเนินการก่อสร้างบนที่ดินของประธานกลุ่มซึ่งการออกแบบเป็นอาคารชั้นเดียวแบบทั่วไป หลังจากนั้นมีการรับรองสถานที่ผลิต primary GMP จึงได้รับคำปรึกษาจากสำนักงานสาธารณสุขในการจัดระบบการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ ซึ่งมีทั้งการปรับปรุงห้องและการติดผ้าเพดาน และการปรับการติดตั้งอุปกรณ์เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม ซึ่งใช้งบประมาณจำนวนหนึ่ง แต่เนื่องจากกลุ่มมีผลการดำเนินงานที่ดีทำให้มีเงินทุนหมุนเวียนดีจึงทำได้ในเวลาเพียง 3 เดือน ส่วนกลุ่มข้าวนครพนม มีการผลิตที่ดำเนินการในหลายจุด คือสถานที่ผลิต และโรงสีอยู่ห่างกัน โรงเรือนของโรงสีข้าวได้รับการสนับสนุนจากงบประมาณจังหวัด แต่โรงเรือนที่ใช้คัดแยกและบรรจุข้าวสารใช้โรงเรือนที่เช่าอาคารผลิตจากคนในชุมชนโดยใช้งบประมาณในการปรับปรุงไม่มาก และผ่านตามข้อกำหนดได้เนื่องจากอาคารอยู่ในสภาพดีและแยกเป็นอิสระจากที่อยู่อาศัย ซึ่งในอนาคตกลุ่มได้วางแผนในการก่อสร้างอาคารผลิตใหม่ในที่สาธารณะประโยชน์ซึ่งได้มีการทำโครงการเพื่อของบประมาณสนับสนุนจากทางจังหวัด

จากผลการศึกษาพบว่า ในหมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต กลุ่มต้องมีการวางแผนการก่อสร้างอาคารตั้งแต่ต้น (อาคารผลิตใหม่) ให้ถูกรูปแบบการก่อสร้างสถานที่ผลิตอาหารแปรรูป และกลุ่มที่มีการใช้พื้นที่อาคารเดิม หรือจะปรับปรุงอาคารที่เป็นส่วนหนึ่งของที่อยู่อาศัย ต้องได้ปรึกษาขอคำแนะนำจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะสำนักงานสาธารณสุข

หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต

ในหมวดนี้ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตในข้อกำหนดจะเน้นเรื่องการป้องกันการปนเปื้อนจากการผลิตที่อาจเกิดจากการใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ซึ่งต้องทำจากวัสดุที่ื่อง่ายแก่การทำความสะอาด ทำด้วยวัสดุไม่เป็นสนิม ติดตั้งในตำแหน่งที่ถูกสุขลักษณะและทำความสะอาดได้ง่าย จากการสัมผัสและสังเกตการณ์ผลิต ณ ที่ทำการกลุ่มพบว่า กลุ่มส่วนใหญ่มีการจัดวางอุปกรณ์การผลิตที่ดี และมีการคำนึงการล้างทำความสะอาดที่สะดวก และหากพิจารณาตามประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจะพบว่า การจัดวางเครื่องจักรอุปกรณ์แปรรูปปลา มีความซับซ้อนเนื่องจากมีการแยกบริเวณเปียก ที่มีการใช้น้ำมากเช่นการชำแหละปลา และการล้างทำความสะอาดปลา ซึ่งใช้น้ำมาก และอุปกรณ์ทั้งหมดต้องทำความสะอาดง่าย ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม เนื่องจากต้องทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์ทันทีหลังจากทำงานเสร็จ ไม่เช่นนั้นจะมีกลิ่นคาว และเกิดการหมักเน่าเหม็นได้ หากไม่สะอาดพอ ส่วนกลุ่มผักผลไม้แปรรูปส่วนใหญ่จะเป็นรูปแบบการตากแห้ง อุปกรณ์ผลิตส่วนใหญ่ทนสนิม และสามารถป้องกันฝุ่นละออง และทำความสะอาดได้ง่าย เช่นกลุ่มกล้วยตากที่มีตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ที่มีขนาดเหมาะสม สามารถเคลื่อนย้ายและทำความสะอาดได้ง่ายไม่ซับซ้อน การอบพริกของกลุ่มพริกอุปกรณ์ส่วนใหญ่เป็นแอสแตนเลส และมีการออกแบบให้สามารถโยกตัวถังคั่วพริกให้ตกลงได้เอง ไม่ต้องยกเนื่องจากน้ำหนักมาก และไม่ต้องสัมผัสพริกปนอาจเกิดการเสาร้อน รวมถึงต้องจัดวางเป็นระบบต่อเนื่องเพื่อการผลิตที่ลดขั้นตอนของการขนส่งได้ และเนื่องจากในการคั่วพริกจะมีละอองและไอความร้อนในห้องผลิต จึงมีการติดตั้งพัดลมดูดอากาศและใช้มุ้งลวดผนังระบายอากาศขนาดใหญ่ที่มีการระบายอากาศได้มาก ซึ่งต่างจากอาคารแปรรูปอาหารประเภทอื่นๆ ส่วนกลุ่มข้าว ส่วนใหญ่เป็นการผลิตข้าวสารบรรจุถุง ซึ่งมีอุปกรณ์ที่ไม่ซับซ้อนมากนักและเป็นการผลิตที่แห้งไม่มีโซนเปียก ยกเว้นการผลิตข้าวฮางที่ซับซ้อนมากขึ้นเนื่องจากมีการแช่ข้าวเปลือกในถังน้ำในถังแช่ที่ส่วนใหญ่จะใช้เป็นถังพลาสติกที่มีก้อระบายน้ำด้านล่าง สะดวกในการระบายน้ำโดยไม่ต้องยก และมีการนึ่งซึ่งเป็นโซนให้ความร้อน โดยมีการทำในส่วนอาคารที่มีการระบายอากาศที่ดี และมีบริเวณที่กว้างเพียงพอ มีการตากข้าวเปลือกที่นึ่งแล้วให้แห้งโดยมีการทำชั้นตากที่ยกขึ้นสูงจากพื้นและมีรอกดึงเข้าออกอาคารเวลาฝนตกได้สะดวก ในกลุ่มข้าวส่วนใหญ่จึงต้องใช้อุปกรณ์วัดความชื้นเป็นตัวช่วยในการผลิตที่ได้มาตรฐาน ซึ่งต้องได้รับการทดสอบความแม่นยำของเครื่องมือสม่ำเสมอ

จากข้อมูลในหมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต ผู้ผลิตให้ความสำคัญกับการออกแบบและติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่สะดวกทั้งการใช้งานแต่ละประเภทอาหารแปรรูปและง่ายในการทำความสะอาด และช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานเพื่อให้ผลิตอาหารแปรรูปได้คุณภาพและปลอดภัย จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นได้สรุปเป็นปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดี

หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต

การควบคุมกระบวนการผลิตมีความสำคัญและส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปโดยในแบบการประเมินเพื่อตรวจสอบสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ primary GMP พบว่ามีคะแนนสูงที่สุดทั้งนี้เกี่ยวข้องกับตั้งแต่การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมต่าง ๆ และภาชนะบรรจุ มีการคัดเลือกควบคุม และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ จากการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ ณ สถานที่ผลิตพบว่าวิสาหกิจชุมชนทั้งหมดมีการใช้วัตถุดิบหลักที่ผลิตได้เองในท้องถิ่น จึงสามารถควบคุมคุณภาพได้ตามคุณสมบัติที่ต้องการโดยมีการคัดเลือกและทำความสะอาดตามกรรมวิธีของการผลิตประเภทนั้น เช่นปลาตะเพียนมีการคัดเลือกปลาที่สด และทำการชำแหละ ล้างทำความสะอาดในปริมาณการผลิตที่สามารถในวันต่อวัน แล้วนำไปหมักในส่วนผสมเกลือและข้าวเหนียวนึ่งสุกตามอัตราส่วนตามสูตรของกลุ่ม หมักไว้ไม่เกิน 7 วันสามารถบรรจุถุงจำหน่ายได้ กลุ่มปลาได้มีการให้ความสำคัญกับน้ำที่สัมผัสกับอาหารเนื่องจากมีการใช้น้ำในการทำสะอาดปลาและล้างปลาที่ชำแหละแล้ว ทั้งนี้กลุ่มได้ใช้น้ำประปาหมู่บ้านก่อนมีการประเมิน primary GMP ทำให้ไม่ผ่านเกณฑ์ โดยเจ้าหน้าที่ได้ให้คำแนะนำในการติดตั้งเครื่องกรองน้ำเพื่อปรับคุณภาพน้ำให้มีคุณภาพระดับน้ำบริโภค ซึ่งกลุ่มได้แก้ไขและผ่านการประเมินสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ กลุ่มพริกได้มีการคัดเลือกวัตถุดิบโดยมีการคัดเลือกพันธุ์ที่เหมาะสมในการผลิตพริกแห้ง มีการกำหนดระยะเวลาแก่ของพริก การล้าง การตากที่ต้องการความสะอาดและดูแลอย่างถูกต้องหลักการ การวัดอุณหภูมิในโรงอบ การเกลี่ยพริกเป็นระยะ ๆ การวัดความชื้นของพริก และการเก็บรักษาไม่ให้ถูกแสง ก่อนนำไปคั่วป่นในเครื่องที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ และนำไปปั่นละเอียดในเครื่องบดอีกรอบก่อนการบรรจุลงถุงและปิดฉลากพร้อมส่งจำหน่าย

กลุ่มข้าวฮางมีการให้ความสำคัญกับระยะเวลาแก่สุกของข้าวเปลือกที่เป็นข้าวปลอดภัยจากสารเคมีหรือข้าวอินทรีย์ และนำมาแช่น้ำในอ่างในระยะเวลาที่กำหนดเพื่อให้ได้สารกาบาที่เป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค โดยมีการเปลี่ยนน้ำทุก ๆ 4 ชั่วโมงเพื่อป้องกันการหมักของข้าวเปลือกแล้วนำมาล้างที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่กำหนด แล้วนำมาตากแห้งให้ได้ความชื้นตามที่ต้องการแล้วนำมาสีกะเทาะเปลือก ก่อนการวัดความชื้นข้าวสารในระดับที่บรรจุได้ ถ้ายังมีความชื้นมากให้นำข้าวสารไปตากจนได้ระดับความชื้นที่มาตรฐานข้าวสารกำหนด และบรรจุในถุงสุญญากาศเพื่อถนอมคุณค่าของสารอาหารนำส่งให้ถึงมือผู้บริโภค กลุ่มผงนัวให้ความสำคัญกับความสดของพืชผักที่ใช้แต่ละชนิด มีการอบแห้งผักแต่ละชนิดที่อุณหภูมิและเวลาที่แตกต่างกัน อบให้แห้งที่ระดับความชื้นที่ต้องการโดยการใช้เครื่องวัดความชื้น แล้วนำมาบดละเอียดแยกชนิดผัก และจัดเก็บเป็นวัตถุดิบในการทำผงนัว โดยการนำส่วนผสมผักแห้งบดละเอียดแต่ละชนิดมาชั่งตามอัตราส่วนที่ต้องการก่อนนำไปเข้าเครื่องปั่นผสมให้เข้ากัน ก่อนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ทึบแสง

หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล

หมวดการสุขาภิบาลนี้ให้ความสำคัญกับน้ำที่ใช้ในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด การระบายน้ำทิ้ง ห้องส้วมและอ่างล้างมือและการทำความสะอาด มีวิธีกำจัดขยะที่เหมาะสม เป็นต้น ซึ่งจากการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ ณ สถานที่ผลิต พบว่า น้ำที่ใช้ในสถานที่ผลิตทั้งหมด เป็นน้ำประปาหมู่บ้านที่มีการควบคุมคุณภาพน้ำที่เหมาะสมในระดับหนึ่ง แต่ถ้าเป็นน้ำที่ใช้ผลิต และสัมผัสโดยตรงกับอาหารเช่นกลุ่มแปรรูปปลาจะมีการปรับคุณภาพน้ำด้วยการกรองอีกรอบ รวมถึงการระบายน้ำทิ้ง มีการทำท่อระบายน้ำที่ส่งลงท่อระบายน้ำทิ้งตามระบบของเทศบาล เช่น ในกลุ่มปลาสดที่มีการชำแหละปลา และล้างปลาที่ต้องมีการระบายน้ำทิ้งจำนวนมากต่อวัน ได้มีการออกแบบพื้นที่ลาดเอียงให้ทำความสะอาดง่ายและมีตะแกรงคัดเศษตะกอนก่อนลงสู่ท่อระบายน้ำทิ้งตามระบบของเทศบาล ซึ่งเศษต่าง ๆ ของปลาที่ไม่ใช่ เช่น ใส้ปลา หัวปลา เกล็ดปลาและของเสียจากปลาจะขยให้เกษตรกรในชุมชนมารับทุกวันเพื่อนำไปหมักเป็นปุ๋ยชีวภาพ ทำให้ไม่มีเศษอาหารเหลือในแต่ละวันได้ทำความสะอาดทุกวันอย่างพิถีพิถัน และไม่เกิดการหมักสะสมที่เป็นมลพิษ กลุ่มแปรรูปข้าวฮางก็เช่นเดียวกันมีการกำจัดน้ำแช่ข้าวโดยการดักกรองเศษข้าวสีก่อนการปล่อยน้ำลงท่อระบายน้ำทิ้งซึ่งส่วนใหญ่จะทิ้งลงร่องที่นาเพื่อให้น้ำพืชผักได้อีกทางหนึ่ง ในส่วนของการกำจัดขยะมูลฝอยก็เช่นเดียวกัน ส่วนใหญ่จะทิ้งผ่านระบบการกำจัดขยะของเทศบาล ส่วนเศษที่เหลือจากการผลิต เช่น แกลบข้าวจากโรงสี สามารถบรรจุกระสอบขายเป็นวัสดุการเกษตร ปุ๋ย และเชื้อเพลิงได้ กลุ่มกล้วยตากมีการนำเปลือกกล้วยใช้หมักเป็นปุ๋ยหมัก เป็นต้น ในส่วนของห้องส้วมและอ่างล้างมือ ส่วนใหญ่ห้องส้วมจะอยู่นอกอาคารผลิต และมีอ่างล้างมือด้านหน้าพร้อมสบู่สำหรับทำความสะอาด นอกจากนี้ยังมีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตที่สะดวกในการใช้ล้างมือก่อนการปฏิบัติงานของผู้ผลิต

จากข้อมูลในตารางที่ 4.7 พบว่า หมวดที่ 4 ด้านการสุขาภิบาล วิชากิจชุมชนอาหารแปรรูปให้ความสำคัญมากกับคุณภาพน้ำที่ใช้ผลิตอาหาร รวมถึงการจัดการของเหลือจากการผลิต โดยมีการนำไปใช้ในระบบการผลิตอื่น ๆ ในชุมชน เช่น เป็นปุ๋ยชีวภาพ ทำเชื้อเพลิง หรือใช้เป็นวัสดุทางการเกษตร เป็นต้น ทำให้ลดของเสียตรงตามหลักการผลิต Zero waste ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการระบายน้ำทิ้ง ที่คำนึงถึงผลที่จะเกิดกับสิ่งแวดล้อมมีอ่างล้างมือ และห้องน้ำที่เพียงพอในการใช้งาน และดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นได้สรุปเป็นปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีแนวปฏิบัติที่ดีของวิชากิจชุมชนในการจัดการการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ในหมวดที่ 4 เพื่อให้กลุ่มยื่นยื่นความถูกต้องและเหมาะสมอีกรอบ ผลการศึกษาพบว่า ในหมวดที่ 4 ประกอบด้วยปัจจัย 9 ปัจจัย

ตารางที่ 4.7 ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนในการจัดการการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ในหมวดที่ 4

ปัจจัย ในหมวดที่ 4 การสุขาภิบาล	ความถูกต้องของปัจจัยโดยวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร								
	ข้าว 1	ข้าว 2	ข้าว 3	ผัก ผลไม้	ผัก ผลไม้	ผัก ผลไม้	เนื้อสัตว์ ประมง	เนื้อสัตว์ ประมง	เนื้อสัตว์ ประมง
				1	2	3	1	2	3
4.1 การให้ความสำคัญกับ คุณภาพน้ำในการผลิต	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.2 มีทุนในการบริหารจัดการ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.3 มีสถานที่ตั้งเหมาะสม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.4 มีความรู้และทักษะในการ ผลิต	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.5 มีความเข้าใจในการผลิตที่ ถูกสุขลักษณะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.6 ได้รับคำแนะนำจาก เจ้าหน้าที่ส่งเสริม การเกษตร	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.7 ได้รับคำแนะนำจาก สนง. สาธารณสุข	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.8 ได้รับคำแนะนำจาก มหาวิทยาลัย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.9 ประธานและสมาชิกกลุ่ม ยอมรับข้อผิดพลาดและ ปรับปรุง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

หมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด วิสาหกิจชุมชนทุกกลุ่มมีวิธีการดูแลทำความสะอาดทั้งในส่วนโรงเรือนที่ผลิตอาหาร เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต โดยส่วนใหญ่จะทำความสะอาดก่อนและหลังการปฏิบัติงานทันทีและทำอย่างสม่ำเสมอ เช่น กลุ่มข้าวที่มีโรงสีข้าว ซึ่งอาจมีเศษข้าวสะสมตามซอกมุมต่าง ๆ ของเครื่องซึ่งเป็นที่สะสมของแมลงสาบและหนู จึงต้องทำความสะอาดโรงสีทุกครั้งทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงาน ในกลุ่มฟริกการทำ ความสะอาดฟุ่นฟริกจำเป็นต้องอาศัยการทำความสะอาดที่ละเอียดอ่อนและคนทำความสะอาดต้องป้องกันตนเองโดยการสวมชุดที่รัดกุม และมีผ้าปิดปากและจมูกจากการแสบร้อนหากฟุ่นฟริก สัมผัสกับผิว ส่วนในกลุ่มกล้วยตากพบว่ามีการทำความสะอาดเครื่องตาก โดยเฉพาะตระแกรงตาก ที่ต้องทำความสะอาดทุกเช้าก่อนการตากกล้วย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากฟุ่นละออง และคราบ

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

ปัจจัย ในหมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำ ความสะอาด	ความถูกต้องของปัจจัยโดยวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร								
	ข้าว 1	ข้าว 2	ข้าว 3	ผัก ผลไม้	ผัก ผลไม้	ผัก ผลไม้	เนื้อสัตว์ ประมง	เนื้อสัตว์ ประมง	เนื้อสัตว์ ประมง
				1	2	3	1	2	3
5.6 ผู้ผลิตมีความรู้ในการดูแล ทำความสะอาดอาคารผลิต และเครื่องจักรอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

การผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนมีการให้ความสำคัญกับผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร โดยในแต่ละประเภทอาหารแปรรูปมีการปฏิบัติแตกต่างกันไป ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มแปรรูปปลา การแต่งกายของผู้ที่มีหน้าที่ชำแหละ และล้างปลาจะใส่ผ้ากันเปื้อนที่กันน้ำ ใส่หมวกตาข่าย สวมถุงมือ และสวมรองเท้าบูทเนื่องจากพื้นเปียก ลื่น และต้องทำงานที่สัมผัสกับน้ำ เป็นส่วนใหญ่ และให้ความสำคัญกับสุขภาพของผู้ที่ทำงานคือต้องแข็งแรง สุขภาพไม่ป่วยไข้ และต้องมีทักษะความชำนาญในการใช้มีด และของมีคมในการชำแหละปลา และเตรียมปลาอย่างถูกวิธี ส่วนในกลุ่มที่ทำพริกแห้ง และพริกป่น ให้ความสำคัญกับการแต่งกายของพนักงานเพื่อป้องกันฝุ่นละอองพริกที่ แสบร้อน มีการใช้หน้ากากป้องกันพิษเวลาคั่วบดพริก และมีการให้พนักงานตรวจสุขภาพ โดยเฉพาะระบบหายใจและปอดทุก ๆ 6 เดือนตามที่สาธารณสุขแนะนำ ส่วนกลุ่มผงนัวมีการกำหนดการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานในอาคารผลิต และกำกับให้ทุกคนปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

หมวดที่ 6 เรื่องบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานพบว่า วิสาหกิจชุมชนทุกกลุ่มให้ความสำคัญและคำนึงถึงการป้องกันอันตรายที่จะปนเปื้อนในอาหาร และยังคำนึงถึงอันตรายที่จะเกิดกับผู้ปฏิบัติงาน และบุคคลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยใช้ทั้งทักษะความชำนาญ ความรู้ และประสบการณ์ในการผลิตอาหารแปรรูปแต่ละประเภทด้วยความเข้าใจและปฏิบัติอย่างเคร่งครัด และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ได้สรุปเป็นปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนในการจัดการการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ในหมวดที่ 6 เพื่อให้กลุ่มยืนยันความถูกต้องและเหมาะสมอีกรอบ ผลการศึกษาพบว่า ในหมวดที่ 6 ประกอบด้วยปัจจัย 7 ปัจจัยดังแสดงในตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนในการจัดการการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP ในหมวดที่ 6

ปัจจัย ในหมวดที่ 6 บุคลากรและสัญลักษณ์ ผู้ปฏิบัติงาน	ความถูกต้องของปัจจัยโดยวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร								
	ข้าว 1	ข้าว 2	ข้าว 3	ผัก ผลไม้	ผัก ผลไม้	ผัก ผลไม้	เนื้อสัตว์ ประมง	เนื้อสัตว์ ประมง	เนื้อสัตว์ ประมง
				1	2	3	1	2	3
6.1 การมีความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติถูกสัญลักษณ์ที่ดีในการผลิตอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6.2 การได้รับการส่งเสริมความรู้และทักษะในการผลิตอย่างต่อเนื่อง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6.3 การได้รับคำแนะนำจากมหาวิทยาลัยที่ลงพื้นที่อย่างต่อเนื่อง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6.4 ผู้ผลิตอาหารมีวินัยในการปฏิบัติที่ถูกสัญลักษณ์	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6.5 ประธานกลุ่มกำกับดูแลอย่างเข้มงวด ใกล้ชิด และต่อเนื่อง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6.6 กลุ่มยอมรับข้อผิดพลาดและทำการปรับปรุง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6.7 มีการประเมินผลการทำงานแบบมีส่วนร่วมเป็นระยะๆ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2. การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชน

การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 โดยการจัดสัมมนาอิงกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งได้คัดเลือกตามเกณฑ์ที่กำหนดในบทที่ 3 ซึ่งมีผู้เชี่ยวชาญดังรายชื่อแนบในภาคผนวก ข โดยมีการจัดสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ครั้งในจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหาร ในการสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญได้นำผลการศึกษาปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีในการจัดการวิสาหกิจชุมชน และแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามหลักปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) นำมากำหนดเป็นประเด็นในการสนทนาเพื่อยืนยันความเหมาะสมโดยเฉพาะการลดความซ้ำซ้อนของปัจจัยที่ได้จาก

2.1.2 การจัดกลุ่มปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารให้ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP ด้วยการสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ 3 ครั้งรายจังหวัด โดยการจัดครั้งแรกที่จังหวัดสกลนครเพื่อระดมความคิดเพื่อจัดกลุ่มปัจจัย ผลที่ได้จากการจัดกลุ่มปัจจัยครั้งที่ 1 นำไปจัดสัมมนาอิงกลุ่มผู้เชี่ยวชาญครั้งที่ 2 ที่จังหวัดนครพนม และนำผลการจัดกลุ่มปัจจัยครั้งที่ 2 นำไปจัดสัมมนาอิงกลุ่มผู้เชี่ยวชาญครั้งที่ 3 ที่จังหวัดมุกดาหาร นำผลทั้ง 3 ครั้งมาสรุปผลเพื่อจัดกลุ่มปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในการปฏิบัติตามมาตรฐาน Primary GMP โดยตัดปัจจัยที่ซ้ำซ้อนออกพบว่า มีปัจจัยทั้งหมด 20 ปัจจัย จัดกลุ่มได้ 4 กลุ่ม ได้แก่ ผู้นำ สมาชิก ทุน และการส่งเสริม โดยในแต่ละกลุ่มมีปัจจัยย่อยดังแสดงในตารางที่ 4.11

จากการผลการจัดกลุ่มปัจจัยด้วยการสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ 3 ครั้งพบว่า ในแต่ละกลุ่มปัจจัยประกอบด้วยปัจจัยย่อย ได้แก่

1) **ปัจจัยเกี่ยวกับผู้นำ** ประกอบด้วย (1) ผู้นำมีวิสัยทัศน์และประสบการณ์ (2) ผู้นำมีทักษะด้านการสื่อสาร (3) ผู้นำมีความรู้ความเข้าใจในการจัดหา จัดซื้อ เครื่องจักรอุปกรณ์ และจัดวางที่เหมาะสม (4) ผู้นำกลุ่มแสวงหาความร่วมมือจากหน่วยงานภาคี และ (5) ผู้นำกำกับดูแลอย่างเข้มงวด ใกล้ชิด และต่อเนื่อง ผู้นำวิสาหกิจชุมชนในที่นี้หมายถึงประธานกลุ่ม และคณะกรรมการบริหารกลุ่มที่ต้องให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้รับรองมาตรฐาน สามารถให้ความรู้กับสมาชิก และเข้าใจขั้นตอนในการขอการรับรอง โดยต้องมีข้อมูลติดต่อเจ้าหน้าที่ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนเพื่อประสานงานร่วมกัน และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญในด้านแนวทางในการปฏิบัติหากกลุ่มประเมินตนเองแล้วพบว่ายังขาดปัจจัยด้านผู้นำพบว่า ควรมีการอบรมความรู้และฝึกประสบการณ์ในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้แก่ผู้นำโดยใช้กรณีศึกษาของกลุ่มเองในการฝึกปฏิบัติ และมีการประเมินผลการปฏิบัติเพื่อปรับปรุงการทำงานของผู้นำกลุ่ม

2) **ปัจจัยเกี่ยวกับสมาชิก** ประกอบด้วย (1) การมีส่วนร่วมของสมาชิก (2) สมาชิก มีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และ (3) สมาชิกมีวินัย และความรับผิดชอบ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความสำคัญต่อความสำเร็จของกลุ่ม โดยต้องร่วมแรงร่วมใจ และร่วมทุน รวมถึงไปเรียนรู้และเปิดโอกาสในการพัฒนาตนเองสม่ำเสมอ และต้องมีส่วนร่วมในการพัฒนาคุณภาพในการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้รับรองมาตรฐาน และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญในด้านแนวทางในการปฏิบัติหากกลุ่มยังขาดปัจจัยด้านสมาชิกกลุ่มพบว่า หากสมาชิกกลุ่มยังขาดความรู้และประสบการณ์ในเรื่องการผลิต กลุ่มควรกำหนดแผนในการพัฒนาสมาชิกกลุ่ม ซึ่งอาจต้องใช้แสวงหาความร่วมมือและโอกาสในการพัฒนาสมาชิกโดยร่วมมือกับหน่วยงานภาคีในพื้นที่ ซึ่งอาจใช้การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การศึกษาดูงาน หรือการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากมหาวิทยาลัยที่เชี่ยวชาญ

3) *ปัจจัยเกี่ยวกับทุน* ประกอบด้วย (1) กลุ่มมีทุนในการดำเนินงาน (2) กลุ่มมีวัตถุดิบในท้องถิ่น (3) กลุ่มมีเครือข่ายการตลาด (4) กลุ่มมีภูมิปัญญาการผลิต (5) การได้รับสนับสนุนก่อสร้างอาคารผลิต (6) การได้รับสนับสนุนเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต และ (7) การได้รับการส่งเสริมความรู้และทักษะของหน่วยงานภาคี ซึ่งการมีทุนและมีการบริหารจัดการทุนที่เหมาะสมของทุนมีความสำคัญต่อความสำเร็จของกลุ่ม ทั้งทุนภูมิปัญญาท้องถิ่น อัตลักษณ์ของชาติพันธุ์ ทรัพยากรธรรมชาติในชุมชน ที่ดิน ทุนที่เป็นเงินทั้งจากการระดมทุน ผลกำไรจากการดำเนินงาน และการได้รับทุนจากหน่วยงานภาคีพัฒนาทั้งความรู้ เงินทุน โรงเรือนและอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญในด้านแนวทางการปฏิบัติหากกลุ่มประเมินตนเองแล้วพบว่ายังขาดปัจจัยด้านทุน พบว่ากลุ่มควรได้ประเมินตนเองเพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของกลุ่มทั้งจุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส รวมถึงอุปสรรค เพื่อกำหนดเป้าหมายในการพัฒนากลุ่มอย่างมีส่วนร่วมเพื่อหาแนวทางในการบริหารจัดการทุนของกลุ่มอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการแสวงหาทุนและความร่วมมือจากหน่วยงานส่งเสริมในพื้นที่

4) *ปัจจัยเกี่ยวกับการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน* ประกอบด้วย (1) การส่งเสริมสนับสนุนโรงเรือน เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตจากหน่วยงานภาคี (2) การส่งเสริมความรู้และทักษะจากหน่วยงานภาคี (3) การส่งเสริมด้านการตลาด (4) ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารจากมหาวิทยาลัย และ (5) นักส่งเสริมมีความรู้ความสามารถด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การได้รับการส่งเสริม สนับสนุนจากหน่วยงานภาคี ด้านการสร้างโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาเช่น การได้รับโอกาสในการเรียนรู้ การอบรมความรู้ ฝึกทักษะ การบริการข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย การศึกษาดูงาน การเข้าร่วมงานมหกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้งในจังหวัด ต่างจังหวัด ต่างประเทศ สร้างเครือข่ายความร่วมมือทั้งภาครัฐและเอกชนในด้านวัตถุดิบ การผลิตและการตลาด การได้รับสนับสนุนโรงเรือน วัสดุและอุปกรณ์การผลิต การสนับสนุนทุนทั้งให้เปล่าและให้กู้ยืมดอกเบี้ยพิเศษ การมีส่วนร่วมในการวิจัยและพัฒนา และการบริการวิชาการจากสถาบันการศึกษาทั้งในพื้นที่ ในประเทศและต่างประเทศ และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญในด้านแนวทางการปฏิบัติหากยังขาดด้านการส่งเสริม พบว่า มี 2 บทบาทที่ต้องทำงานร่วมกันคือ บทบาทของนักส่งเสริมจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้องที่ต้องทำงานใน 5 บทบาทคือ 1) เป็นผู้ให้การสนับสนุน 2) เป็นที่ปรึกษา 3) เป็นผู้ประสาน 4) เป็นครู และ 5) เป็นพี่เลี้ยง เพื่อช่วยให้กลุ่มสามารถช่วยเหลือตนเองได้ และบทบาทของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทั้งผู้นำ สมาชิก และชุมชนที่ต้อง ลงมือปฏิบัติอย่างมีเป้าหมายเพื่อพัฒนากลุ่ม

โดยทั้ง 4 กลุ่มปัจจัยที่กำหนดเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารให้ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP ได้ นั่น มีหลักการสำคัญของ

การดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนควรดำเนินการโดยใช้หลักการมีส่วนร่วมของทั้งผู้นำ สมาชิก และชุมชน ลงมือปฏิบัติการพัฒนากลุ่มเพื่อบริหารจัดการทุนอย่างมีประสิทธิภาพโดยมีหน่วยงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนเป็นที่ปรึกษา โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสู่การพึ่งพาตนเองได้

ตารางที่ 4.11 การจัดกลุ่มปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีจากการสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ

ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดี	กลุ่มปัจจัย			
	ผู้นำ	สมาชิก	ทุน	การส่งเสริม
1. ผู้นำมีวิสัยทัศน์ และประสบการณ์	✓			
2. ผู้นำมีทักษะด้านการสื่อสาร	✓			
3. ผู้นำมีความรู้ความเข้าใจในการจัดหา จัดซื้อ เครื่องจักรอุปกรณ์ และจัดวางที่เหมาะสม	✓			
4. ผู้นำกลุ่มแสวงหาความร่วมมือจากหน่วยงานภาคี	✓			
5. ผู้นำกำกับดูแลอย่างเข้มงวด ใกล้ชิด และต่อเนื่อง	✓			
6. การมีส่วนร่วมของสมาชิก		✓		
7. สมาชิกมีความรู้ความเข้าใจ/ทักษะในการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ		✓		
8. สมาชิกมีวินัยและความรับผิดชอบ		✓		
9. กลุ่มมีทุน			✓	
10. มีวัตถุดิบในท้องถิ่น			✓	
11. กลุ่มมีเครือข่ายการตลาด			✓	
12. มีภูมิปัญญาการผลิต			✓	
13. ได้รับสนับสนุนก่อสร้างอาคารผลิต			✓	
14. ได้รับสนับสนุนเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต			✓	
15. ได้รับการส่งเสริมความรู้และทักษะของหน่วยงานภาคี			✓	
16. การส่งเสริมสนับสนุนโรงเรียน เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตจากหน่วยงานภาคี				✓
17. การส่งเสริมความรู้และทักษะจากหน่วยงานภาคี				✓
18. การส่งเสริมด้านการตลาด				✓
19. ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารจากมหาวิทยาลัย				✓
20. นักส่งเสริมมีความรู้ความสามารถด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร				✓

2.2 การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชน

ผลการศึกษาปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน Primary GMP ที่มีการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนควรดำเนินการโดยใช้หลักการมีส่วนร่วมของทุกฝ่าย ทั้ง ผู้นำ สมาชิก และหน่วยงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน เพื่อบริหารจัดการทุนอย่างมีประสิทธิภาพนั้น นำมากำหนดเป็นร่างโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปแบบมีส่วนร่วม ได้เป็นโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP model) ดังแสดงในภาพที่ 4.1 ซึ่งเป็นการส่งเสริมแบบรายกลุ่ม ดังนี้

2.2.1 องค์ประกอบ โมเดล PAER to PGMP ได้แก่

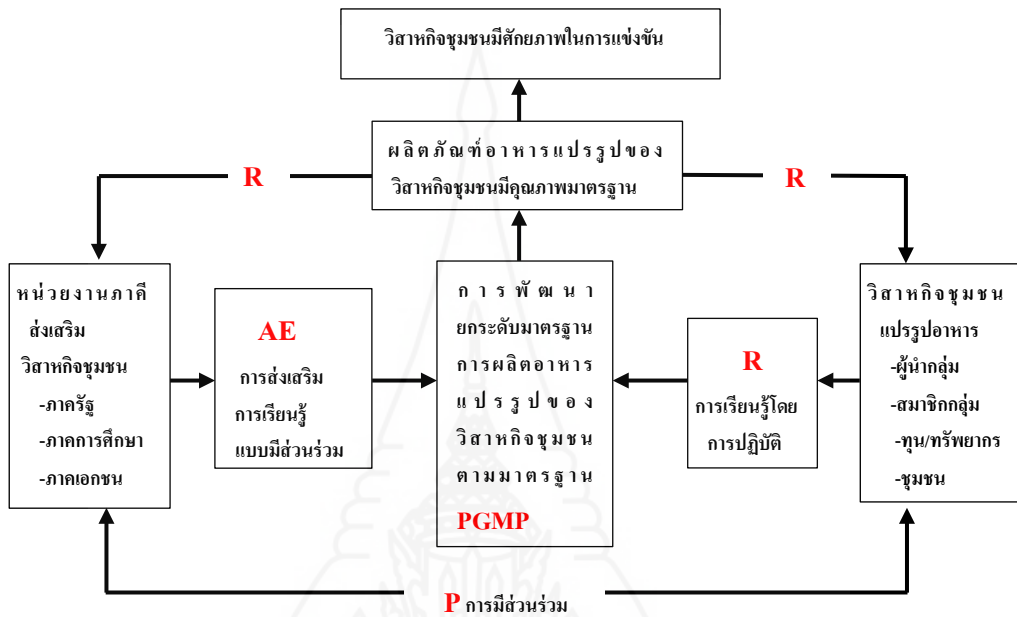
1) *P: Participatory* การมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชน และหน่วยงานภาคีที่ส่งเสริม ตั้งแต่ ร่วมคิดทบทวนผลการดำเนินงานของกลุ่มผ่านการประเมินศักยภาพมีส่วนร่วม เพื่อประเมินว่ากลุ่มยังขาดปัจจัยใดใน 4 กลุ่มปัจจัยได้แก่ 1) ผู้นำ 2) สมาชิก 3) ทุน และ 4) การส่งเสริม ที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน Primary GMP เพื่อให้กลุ่มรู้จักตนเองรู้จักโลกเพื่อวางแผนการพัฒนากลุ่ม และกำหนดแนวทางการแก้ปัญหาโดยใช้กระบวนการเรียนรู้

2) *AE: Agricultural Extension* การปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ด้วยการส่งเสริมการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนเพื่อให้เกิดปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จครบทั้ง 4 กลุ่มปัจจัยได้แก่ 1) ผู้นำ 2) สมาชิก 3) ทุน และ 4) การส่งเสริม ในการผลิตอาหารให้ได้มาตรฐาน Primary GMP ของกลุ่ม โดยใช้ในการเรียนรู้จากการปฏิบัติ (learning by doing) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารเป็นผู้กระทำ (ทั้งผู้นำ และสมาชิกกลุ่ม) โดยหน่วยงานภาคี (เจ้าหน้าที่ส่งเสริม) ทำงานร่วมกับวิสาหกิจชุมชนด้วยบทบาทใน 5 บทบาทคือ 1) เป็นผู้ให้การสนับสนุน 2) เป็นที่ปรึกษา 3) เป็นผู้ประสาน 4) เป็นครู และ 5) เป็นพี่เลี้ยง โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสู่การพึ่งพาตนเองได้

3) *R: Review* การทบทวนผลการดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน โดยการประเมินผลแบบมีส่วนร่วม (participatory evaluation) ของวิสาหกิจชุมชนและหน่วยงานภาคีที่ส่งเสริม ก่อให้เกิดการเสริมพลัง (empowerment) ให้ได้แนวทางในการแก้ปัญหาของกลุ่ม และแนวทางในการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนของหน่วยงานภาคี

4) *PGMP: Primary GMP* การผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ Primary GMP เป็นการการบูรณาการการดำเนินงานของหน่วยงานภาคีพัฒนา โดยมี

เป้าหมายให้วิสาหกิจชุมชนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระดับคุณภาพการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้มาตรฐานซึ่งเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันนำสู่การพึ่งพาตนเองได้



ภาพที่ 4.1 โมเดลฉบับร่างของการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม
(Draft model of PAER to PGMP)

2.2.2 ขั้นตอนการดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน โดยใช้โมเดล PAER to

PGMP

การดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนด้วย โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) เป็นการทำงานแบบมีส่วนร่วมของผู้นำกลุ่ม สมาชิกกลุ่มและหน่วยงานภาคีที่ส่งเสริมเพื่อบริหารจัดการทุนอย่างมีประสิทธิภาพ โดยกลุ่มเป็นผู้ลงมือปฏิบัติส่วนนักส่งเสริมดำเนินการด้วยบทบาททั้ง 5 บทบาทคือ 1) เป็นผู้ให้การสนับสนุน 2) เป็นที่ปรึกษา 3) เป็นผู้ประสาน 4) เป็นครู และ 5) เป็นพี่เลี้ยง ของนักส่งเสริมจากหน่วยงานภาคี พัฒาร่วมกับวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วยการทำงาน 5 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 แต่งตั้งคณะทำงาน การส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAR to Primary GMP) ในระดับพื้นที่ คือทีม PAER to PGMP (สมาชิกในทีมมีจำนวน 5 ถึง 7 ท่าน) ประกอบด้วยหน่วยงานภาคีรับผิดชอบหลักคือสำนักงานเกษตรอำเภอ โดยมีเกษตรอำเภอเป็นประธาน และมีเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรที่รับผิดชอบในพื้นที่เป็นกรรมการ

และเลขานุการ กรรมการประกอบด้วยผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชน หน่วยงานภาคีพัฒนาที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ และต้องมีกรรมการจากสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอน วิจัยและบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาหารแปรรูปที่อยู่ในพื้นที่ และควรมีผู้แทนวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารดีเด่นร่วมเป็นกรรมการ โดยกรรมการชุดนี้ทำงานภายใต้คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนระดับจังหวัด

ขั้นตอนที่ 2 คัดเลือกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายในการส่งเสริมและพัฒนา โดยทีม PAER to PGMP ประชุมเพื่อทบทวนผลการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนประเภทอาหารแปรรูป โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย พิจารณาจากผลการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชน ข้อมูลจากระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน สำนักงานคณะกรรมการเลขานุการวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร) เป็นกลุ่มที่มีผลการประเมินในระดับปานกลางและระดับดี เป็นกลุ่มที่มีการดำเนินงานแปรรูปอาหารอย่างต่อเนื่อง มีผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่ผลิตเพื่อจำหน่ายบ้างแล้ว แต่สถานที่ผลิตอาหารยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปยังไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) ข้อมูลจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทั้งนี้ให้ประสานข้อมูลกลุ่มให้สอดคล้องกันกับกลุ่มเป้าหมายในการพัฒนาของหน่วยงานภาคีในพื้นที่เพื่อการทำงานแบบบูรณาการ เช่นการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นอาหารแปรรูปจากสำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานอุตสาหกรรม สำนักงานพาณิชย์ การให้บริการวิชาการจากหน่วยงานการศึกษา และ/หรือภาคีพัฒนาอื่นๆ และตรวจสอบว่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่เข้าข่ายการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP และต้องเป็นความต้องการของวิสาหกิจชุมชน เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนากลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนที่ 3 ปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยการลงพื้นที่ยังวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย ดังนี้

1) การประเมินศักยภาพกลุ่ม ในการเข้าพื้นที่ครั้งที่ 1 โดยใช้หลักการประเมินแบบมีส่วนร่วมโดยให้กลุ่มได้มีส่วนร่วมในการประเมินตนเอง ในด้านปัจจัยที่ก่อให้เกิดความสำเร็จทั้ง 4 กลุ่มได้แก่ 1) ผู้นำ 2) สมาชิก 3) ทูต และ 4) การส่งเสริม เพื่อให้ทราบถึงสภาพของกลุ่มว่ามีปัจจัยที่ก่อให้เกิดความสำเร็จอย่างไร และการประเมินในด้านสุขลักษณะของการผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ด้วยแบบสำรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้ทราบถึงผลการปฏิบัติของตนเองว่าในข้อกำหนดใดของมาตรฐาน Primary GMP ที่กลุ่มปฏิบัติได้ตามเกณฑ์หรือยังไม่บรรลุตามเกณฑ์เพื่อกำหนดแผนการพัฒนาดตนเองของกลุ่ม โดยมีหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษาด้วย 5 บทบาทคือ 1) เป็นผู้ให้การสนับสนุน 2) เป็นที่ปรึกษา 3) เป็นผู้ประสาน 4) เป็นครู และ 5) เป็นพี่เลี้ยง ตามแผนการส่งเสริม

และพัฒนารายกลุ่มเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP

2) การปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาแนวปฏิบัติที่ดีสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ในการเข้าพื้นที่ครั้งที่ 2 โดยใช้หลักการเรียนรู้โดยการปฏิบัติโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปเป็นผู้ปฏิบัติการพัฒนากลุ่มของตนเอง โดยใช้หลักการเรียนรู้โดยการปฏิบัติ (Learning by Doing) ทำไปเรียนรู้ไป โดยมีเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษาด้วย 5 บทบาท คือ 1) เป็นผู้ให้การสนับสนุน 2) เป็นที่ปรึกษา 3) เป็นผู้ประสาน 4) เป็นครู และ 5) เป็นพี่เลี้ยง โดยใช้การมีส่วนร่วมเพื่อส่งเสริมและพัฒนากลุ่มผู้ผลิตให้มีความพร้อมในการเข้าสู่ระบบรับรองมาตรฐาน เพื่อที่มีแนวปฏิบัติที่ดีสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร และแนวทางในการส่งเสริมแบบมีส่วนร่วมของหน่วยงานภาคีพัฒนา เพื่อใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมและพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) ที่มีแนวทางการปฏิบัติตามข้อกำหนดทั้ง 6 หมวด ซึ่งในระหว่างที่ปฏิบัติการในขั้นตอนนี้กลุ่มมีการประเมินผลการปฏิบัติของกลุ่มเป็นระยะ ๆ โดยมีหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา เน้นหลักการทำไปเรียนรู้ไป ให้เกิดความชำนาญ และสามารถแก้ไขปัญหาได้ โดยการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาสามารถปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาควรทำต่อเนื่องและเหมาะสมในแต่ละกรณี

ขั้นตอนที่ 4 ประเมินผลการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยการประเมินผลแบบมีส่วนร่วม การเข้าพื้นที่เพื่อสรุปการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ณ สถานที่ผลิตอาหารของกลุ่ม โดยใช้หลักการประเมินผลแบบมีส่วนร่วม โดยวิสาหกิจชุมชนปฏิบัติการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์ Primary GMP โดยมีทีม PAER to PGMP จากหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา

ขั้นตอนที่ 5 การขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ขั้นตอนนี้วิสาหกิจชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้ในการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์ Primary GMP และการขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) โดยมีหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ซึ่งมีแนวปฏิบัติที่กำหนดขึ้นโดยกระทรวงสาธารณสุขเพื่อใช้เป็นแนวปฏิบัติเดียวกันทั้งประเทศ เพื่อให้วิสาหกิจชุมชนสามารถยื่นขอการรับรองเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ซึ่งเมื่อผ่านและจึงจะสามารถขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) เพื่อใช้ระบุในฉลากเพื่อช่วยสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคได้

3. การประเมินผลการนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชนไปใช้

ผลการนำโมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ไปใช้ โดยการศึกษาโดย การวิจัยกึ่งทดลอง และการใช้แบบสอบถามความคิดเห็นของทั้งนักส่งเสริมและวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

3.1 ผลการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ด้วยการวิจัยกึ่งทดลอง

3.1.1 ผลการประเมินตามข้อกำหนด Primary GMP

1) ก่อนการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ได้มีการประเมิน Primary GMP ตามข้อกำหนดในประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ผลการประเมินพบว่า วิสาหกิจชุมชนเป้าหมายในการทดลองไม่ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดดังกล่าว (การสรุปผลคะแนนการประเมินต้องได้ร้อยละ 60 ขึ้นไปในแต่ละหมวด และคะแนนรวมทุกหมวดต้องมากกว่า ร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์) จึงได้ให้การส่งเสริมและพัฒนาตามโมเดลที่วางไว้ ทั้งนี้ได้การเข้าร่วมการทดลองในครั้งนี้เป็นไปด้วยความสมัครใจของวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปที่เข้าร่วมโครงการ ทั้งนี้เมื่อการทดลองสิ้นสุดลง หากวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปที่เป็นกลุ่มควบคุมยังไม่ได้เข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐาน Primary GMP เพื่อความเป็นธรรมแก่กลุ่มที่เข้าร่วมการทดลองตามจรรยาบรรณการวิจัย กลุ่มจะได้รับการส่งเสริมและพัฒนาด้วยโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ในปีถัดไป

2) หลังจากปฏิบัติการทดลองโดยใช้แนวปฏิบัติ ในการส่งเสริมและพัฒนา มาตรฐาน Primary GMP ของวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้งกลุ่มควบคุมและทดลองในรอบปีของการส่งเสริมในช่วงเวลาการดำเนินงานภาครัฐในปีงบประมาณ 2556-2559 พบว่า หลังจากการปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาตามโมเดลที่กำหนดของกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลอง และทำการประเมินตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Primary GMP โดยใช้การประเมินจริงเพื่อขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารโดยทีมประเมินจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งการสรุปผลคะแนนการประเมินต้องได้ ร้อยละ 60 ขึ้นไปในแต่ละหมวดและคะแนนรวมทุกหมวดต้องมากกว่า ร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์ ผลการประเมินตามข้อกำหนด Primary GMP ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร หลังจากปฏิบัติการทดลองพบว่า กลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองมีผลการประเมินในภาพรวมทั้ง 6 หมวดมีคะแนนเพิ่มขึ้น ดังแสดงในตารางที่ 4.12

3.1.2 การเปรียบเทียบผลการวิจัยก่อนและหลังการทดลอง

การเปรียบเทียบผลการนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ไปใช้กับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจำนวน 3 กลุ่ม และทำการประเมินตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Primary GMP โดยใช้การประเมินเพื่อขอรับรองสถานที่ผลิตอาหาร โดยทีมประเมินจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ผลการประเมินทั้งก่อนและหลังการทดลองนำเสนอเป็นรายหมวดทั้ง 6 หมวดดังนี้

หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ผลการประเมินตามข้อกำหนด Primary GMP พบว่า คะแนนประเมินผลก่อนการทดลอง พบว่า ทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองมีคะแนนประเมินในหมวดที่ 1 น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้ง 3 กลุ่ม ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เมื่อทำการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตามด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่า มีการเปลี่ยนแปลงของคะแนนเพิ่มขึ้นทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองดังตารางที่ 4.13 โดยในกลุ่มควบคุมพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 18.18 15.59 และ 20.45 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 20.45 22.70 และ 22.70 ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 และเนื่องจากวิสาหกิจชุมชนยังไม่ได้ปรับสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์หลังจากได้รับการอบรมความรู้เรื่อง Primary GMP แล้ว และสถานที่ผลิตอยู่ในบริเวณที่อยู่อาศัย ส่วนกลุ่มทดลองพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 18.18 13.64 และ 18.18 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 97.73 70.45 และ 70.45 ซึ่งผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนในหมวดที่ 1 มากกว่าร้อยละ 60 ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากการที่มีทีม PAER to PGMP ได้ลงพื้นที่ ณ ที่สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปของกลุ่มเพื่อส่งเสริมและพัฒนาทีม โดยใช้การมีส่วนร่วมกับกลุ่มในการประเมินตนเองโดยใช้ข้อกำหนดของเกณฑ์ Primary GMP รวมถึงให้คำปรึกษา แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปเพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์และได้ติดตามผลร่วมกับกลุ่มอย่างต่อเนื่อง โดยกลุ่มผลิตข้าวกล้องงอกมีการสร้างอาคารเพิ่มเติม โดยได้รับคำแนะนำเรื่องรูปแบบการก่อสร้างสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปจากทีม PAER to PGMP และกลุ่มปลาต้มมีการปรับปรุงอาคารเดิม ที่เป็นส่วนหนึ่งของที่อยู่อาศัย โดยได้ปรึกษาขอคำแนะนำจากสำนักงานสาธารณสุข เพื่อขอคำแนะนำในการปรับปรุงอาคารและการจัดระบบผลิตให้ถูกสุขลักษณะก่อนดำเนินการขอรับรอง primary GMP ทั้งนี้ในการดำเนินการในหมวดนี้กลุ่มใช้เงินทุน วัสดุ และที่ดินของกลุ่มที่ได้รับความเห็นชอบจากสมาชิก ส่วนกลุ่มทดลองเมื่อเปรียบเทียบผลคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่ามีผลคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ส่วนในกลุ่มควบคุมพบว่าคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมไม่ต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.12

หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ผลการประเมินตามข้อกำหนด Primary GMP พบว่า คะแนนประเมินผลก่อนการทดลอง พบว่า ทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองมีคะแนนประเมินในหมวดที่ 2 น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้ง 3 กลุ่ม ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP เมื่อทำการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตามด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่า มีการเปลี่ยนแปลงของคะแนนเพิ่มขึ้นทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองดังตารางที่ 4.13 โดยในกลุ่มควบคุมพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 8.33 0.00 และ 8.33 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 16.67 25.00 และ 8.33 ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 และเนื่องจากวิสาหกิจชุมชนเนื่องจากการผลิตส่วนใหญ่ทำที่ระดับพื้น โดยไม่มีการยกกระดานสูงจากพื้น และวัสดุ อุปกรณ์ในการผลิตอาหารบางส่วนยังใช้พลาสติกรีไซเคิลที่ไม่เหมาะสมในการใช้ผลิตอาหาร ส่วนกลุ่มทดลองพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 8.33 0.00 และ 8.33 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 66.67 100.00 และ 66.67 ซึ่งผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนในหมวดที่ 2 มากกว่าร้อยละ 60 ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้ความสำคัญกับการออกแบบ จัดหา และติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่สะดวกทั้งการใช้งาน และจัดวางเป็นระบบ รวมถึงทำให้ง่ายในการทำความสะอาดเนื่องจากส่วนใหญ่ทำจากสแตนเลสซึ่งช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานเพื่อให้ผลิตอาหารแปรรูปได้ทั้งคุณภาพและความปลอดภัย โดยได้รับการปรึกษาอย่างใกล้ชิดในพื้นที่จากทีม PAER to PGMP โดยเฉพาะด้านข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอาหารแปรรูปที่เหมาะสมกับการใช้งานในระดับวิสาหกิจชุมชน ในกลุ่มทดลองเมื่อเปรียบเทียบผลคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่ามีผลคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ส่วนในกลุ่มควบคุมพบว่าคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมไม่ต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.12

หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต ผลการประเมินตามข้อกำหนด Primary GMP พบว่า คะแนนประเมินผลก่อนการทดลอง พบว่า ทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองมีคะแนนประเมินในหมวดที่ 3 น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้ง 3 กลุ่ม ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP เมื่อทำการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตามด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่า มีการเปลี่ยนแปลงของคะแนนเพิ่มขึ้นทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองดังตารางที่ 4.13 โดยในกลุ่มควบคุมพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 14.00 20.00 และ 18.33 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 32.00 26.67 และ 35.00 ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 และเนื่องจากวิสาหกิจชุมชนเนื่องจากการเตรียมวัตถุดิบที่พื้น และมีภาชนะที่ใช้เป็นพลาสติกรีไซเคิล รวมถึงน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร

ยังไม่ผ่านการกรอง และมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยไม่มีการชั่ง ตวง หรือวัดปริมาณตามที่กฎหมายกำหนด ส่วนกลุ่มทดลองพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 14.00 20.00 และ 18.33 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 68.00 69.67 และ 83.33 ซึ่งผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนในหมวดที่ 3 มากกว่าร้อยละ 60 ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากวิสาหกิจชุมชนมีการเตรียมวัตถุดิบบนโต๊ะที่สะอาด และจัดวางเป็นระเบียบ และมีเครื่องกรองน้ำเพื่อใช้ในการผลิต รวมถึงใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพในการเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ มีการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตที่สามารถควบคุมการผลิตให้ได้คุณภาพตามที่ต้องการอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น เครื่องวัดอุณหภูมิ เครื่องวัดความชื้น มีการชั่ง ตวง วัดที่แม่นยำตามสูตรการผลิต ซึ่งได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานภาคี รวมถึงการเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ที่ดี เพื่อถนอมคุณค่าของสารอาหารนำส่งให้ถึงมือผู้บริโภค และให้ความสำคัญกับการจัดการระบบการผลิตที่คำนึงถึงความสะอาด ปลอดภัยทั้งคนทำงานและชุมชนใกล้เคียงรวมถึงผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อมด้วย นอกจากนี้กลุ่มมีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากวัตถุดิบในท้องถิ่นร่วมกับมหาวิทยาลัยได้เป็นนวัตกรรมอาหารที่มีมูลค่าและคุณค่าเพิ่ม ในกลุ่มทดลองเมื่อเปรียบเทียบกับผลคะแนนก่อนและหลังจากการส่งเสริมด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่ามีผลคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ส่วนในกลุ่มควบคุมพบว่าคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมไม่ต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.12

หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล ผลการประเมินตามข้อกำหนด Primary GMP พบว่า คะแนนประเมินผลก่อนการทดลอง พบว่า ทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองมีคะแนนประเมินในหมวดที่ 4 น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้ง 3 กลุ่ม ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP เมื่อทำการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตามด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่า มีการเปลี่ยนแปลงของคะแนนเพิ่มขึ้นทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองดังตารางที่ 4.13 โดยในกลุ่มควบคุมพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 26.92 11.54 และ 11.54 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 26.92 19.23 และ 40.38 ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปไม่มีการจัดการของเหลือ หรือของเสียที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีการระบายน้ำทิ้ง ไม่ได้คำนึงถึงผลที่จะเกิดกับสิ่งแวดล้อมมีการปล่อยลงท่อระบายน้ำเทศบาล โดยไม่มีการบำบัด และไม่มีอ่างล้างมือ ทั้งนี้ได้ใช้ห้องน้ำและอ่างล้างมือรวมกับที่อยู่อาศัย ส่วนกลุ่มทดลองพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 26.92 15.38 และ 11.54 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 65.38 76.92 และ 92.31 ซึ่งผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนในหมวดที่ 4 มากกว่าร้อยละ 60 ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากกลุ่มมีการจัดการบำบัดของเสีย ก่อนทิ้งลงสู่ท่อระบาย

น้ำสาธารณะ มีอ่างล้างมือ และห้องเปลี่ยนชุดทำงาน มีห้องน้ำสะอาด ทั้งนี้กลุ่มได้รับคำปรึกษาเรื่องการจัดระบบผลิตที่ถูกสุขลักษณะจากทีม PAER to PGMP อย่างต่อเนื่อง ในกลุ่มทดลองเมื่อเปรียบเทียบผลคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่ามีผลคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ส่วนในกลุ่มควบคุมพบว่าคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมไม่ต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.12

หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผลการประเมินตามข้อกำหนด Primary GMP พบว่า คะแนนประเมินผลก่อนการทดลอง พบว่า ทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองมีคะแนนประเมินในหมวดที่ 5 น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้ง 3 กลุ่ม ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP เมื่อทำการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตามด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่า มีการเปลี่ยนแปลงของคะแนนเพิ่มขึ้นทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองดังตารางที่ 4.13 โดยในกลุ่มควบคุมพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 40.00 0.00 และ 0.00 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 40.00 50.00 และ 50.00 ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 เนื่องจากเครื่องมือและอุปกรณ์และบริเวณผลิตไม่ได้รับการทำความสะอาด รวมถึงวัสดุ อุปกรณ์ และน้ำยาทำความสะอาดไม่มีการเก็บรักษา วางไม่เป็นระเบียบ และบางส่วนใช้ร่วมกับของใช้ส่วนตัวของผู้ผลิต ส่วนกลุ่มทดลองพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 40.00 0.00 และ 0.00 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 70.00 70.00 และ 100.00 ซึ่งผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนในหมวดที่ 5 มากกว่าร้อยละ 60 ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากการได้รับการถ่ายทอดความรู้และทักษะในการปฏิบัติการผลิตในเรื่องเครื่องมือและอุปกรณ์ต้องได้รับการทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการใช้งานทันที บริเวณผลิตสะอาด โลง และเป็นระเบียบ นอกจากนี้วัสดุ อุปกรณ์ และน้ำยาทำความสะอาดมีการจัดเก็บเป็นระเบียบ แยกส่วนออกจากบริเวณผลิตอาหาร โดยกลุ่มได้รับการส่งเสริมการผลิตผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติใช้เองในครัวเรือน และชุมชน ในกลุ่มทดลองเมื่อเปรียบเทียบผลคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่ามีผลคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ส่วนในกลุ่มควบคุมพบว่าคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมไม่ต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.12

หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ผลการประเมินตามข้อกำหนด Primary GMP ก่อนการทดลอง พบว่า ทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองมีคะแนนประเมินในหมวดที่ 6 น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้ง 3 กลุ่ม ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP เมื่อทำการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตามด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่า มีการเปลี่ยนแปลงของคะแนนเพิ่มขึ้นทั้งกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองดังตารางที่ 4.13 โดยในกลุ่มควบคุมพบว่า

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 27.50 15.00 และ 15.00 ตามลำดับ และหลังการทดลองมีคะแนน 27.50 32.50 และ 37.50 ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 เนื่องจากผู้ผลิตไม่เคร่งครัด และละเลยในข้อปฏิบัติ เรื่องการแต่งกายของผู้ผลิตอาหาร ส่วนกลุ่มทดลองพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารกลุ่มที่ 1 2 และ 3 มีผลคะแนนก่อนการทดลอง 22.50 15.00 และ 20.00 ตามลำดับ และหลังการทดลอง มีคะแนน 67.50 72.50 และ 95.00 ซึ่งผ่านเกณฑ์ Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนในหมวดที่ 6 มากกว่าร้อยละ 60 ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากการส่งเสริมความรู้และทักษะด้านสุขลักษณะที่ดี ในการผลิตอาหารแปรรูปให้แก่สมาชิกกลุ่มทุกคนและมีการนำไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัดและต่อเนื่อง โดยมีทีม PAER to PGMP ลงพื้นที่เยี่ยมเยือนกลุ่ม ประเมินผลแบบมีส่วนร่วมอย่างสม่ำเสมอ และให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง ในกลุ่มทดลองเมื่อเปรียบเทียบผลคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริม ด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่ามีผลคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ส่วนในกลุ่มควบคุมพบว่าคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมไม่ต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.12

ตารางที่ 4.12 ผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ก่อนและหลัง การทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP)

ข้อกำหนด Primary GMP คะแนนประเมิน	กลุ่มที่ 1		กลุ่มที่ 2		กลุ่มที่ 3	
	คะแนนประเมิน (ร้อยละ)		คะแนนประเมิน (ร้อยละ)		คะแนนประเมิน (ร้อยละ)	
	ก่อน	หลัง	ก่อน	หลัง	ก่อน	หลัง
กลุ่มทดลอง						
หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคาร ผลิต	18.18	97.73*	13.64	70.45*	18.18	70.45*
หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ ใช้ในการผลิต	8.33	66.67*	0.00	100.00*	8.33	66.67*
หมวดที่ 3 การควบคุมและ กระบวนการผลิต	14.00	68.00*	20.00	96.67*	18.33	83.33*
หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล	26.92	65.38*	15.38	76.92*	11.54	92.31*
หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการ ทำความสะอาด	40.00	70.00*	0.00	70.00*	0.00	100.00*
หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงาน	22.50	67.50*	15.00	72.50*	20.00	95.00*
กลุ่มควบคุม						
หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคาร ผลิต	18.18	20.45	15.91	22.7	20.45	22.7
หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ ใช้ในการผลิต	8.33	16.67	0.00	25.00	8.33	8.33

ตารางที่ 4.12 (ต่อ)

ข้อกำหนด Primary GMP คะแนนประเมิน	กลุ่มที่ 1		กลุ่มที่ 2		กลุ่มที่ 3	
	คะแนนประเมิน (ร้อยละ)		คะแนนประเมิน (ร้อยละ)		คะแนนประเมิน (ร้อยละ)	
	ก่อน	หลัง	ก่อน	หลัง	ก่อน	หลัง
หมวดที่ 3 การควบคุมและ กระบวนการผลิต	14.00	32.00	20.00	26.67	18.33	35.00
หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล	26.92	26.92	11.54	19.23	11.54	40.38
หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการ ทำความสะอาด	40.00	40.00	0.00	50.00	0.00	50.00
หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงาน	27.50	27.50	15.00	32.50	15.00	37.50

* มีคะแนนมากกว่า ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP

การเปรียบเทียบระดับคะแนนการประเมินสถานที่ผลิตอาหารก่อนและหลังการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ของกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลอง พบว่ามีผลคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในหมวดที่ 1 2 3 4 และ 6 ส่วนหมวดที่ 5 พบว่ามีคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ดังแสดงในตารางที่ 4.13 และ 4.14

ตารางที่ 4.13 การเปรียบเทียบระดับคะแนนการประเมินสถานที่ผลิตอาหารก่อนและหลังการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ของกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลอง

ข้อกำหนด Primary GMP	กลุ่มทดลอง		กลุ่มควบคุม	
	t	Sig.	t	Sig.
หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	-6.821	.002*	-2.502	.067
หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	-6.307	.003*	-2.000	.116
หมวดที่ 3 การควบคุมและกระบวนการผลิต	-7.697	.002*	-2.661	.110
หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล	-6.646	.003*	-1.516	.204
หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	-4.000	.016*	-2.425	.072
หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	-6.770	.002*	-2.630	.058

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.14 การเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับคะแนนการประเมินสถานที่ผลิตอาหาร
หลังการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP)
ของกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลอง

ข้อกำหนด Primary GMP	การเปรียบเทียบกลุ่มควบคุม และกลุ่มทดลอง	
	t	Sig.
หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	-6.309	.003*
หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	-5.048	.007*
หมวดที่ 3 การควบคุมและกระบวนการผลิต	-5.958	.004*
หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล	-4.960	.008*
หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	-3.162	.034*
หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	-5.129	.007*

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

3.2 ผลการสอบถามความคิดเห็นต่อโมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP)

การสอบถามความคิดเห็นของนักส่งเสริมการเกษตรและวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารต่อโมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) โดยการใช้แบบสอบถามการสำรวจความคิดเห็นกับเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรที่รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนจากสำนักงานเกษตรจังหวัด และสำนักงานเกษตรอำเภอ ในจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหาร จำนวน 116 คน และจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหาร จำนวน 164 กลุ่ม ผลการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรที่รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนต่อขั้นตอนการดำเนินงานของโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ที่ส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารสามารถเข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐาน Primary GMP พบว่า เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรมีความคิดเห็นต่อขั้นตอนการดำเนินงานของโมเดล PAER to PGMP มีคะแนนขั้นตอนที่ 1 ถึง 5 เป็น 4.25 4.34 4.46 4.47 และ 4.37 ตามลำดับซึ่งอยู่ในระดับมาก และคะแนนรวมทุกขั้นตอนมีคะแนน 4.12 อยู่ในระดับมากดังแสดงในตารางที่ 4.15 ส่วนความคิดเห็นต่อบทบาทใน 6 หมวดของหน่วยงานภาคีในการดำเนินงานโดยโมเดล PAER to PGMP ของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรพบว่า มีคะแนน 4.26 4.14 3.96 3.57 4.31 และ 4.37 ตามลำดับ ซึ่งอยู่ในระดับมาก และ

ในภาพของบทบาททั้ง 6 หมวดมีคะแนน 4.49 อยู่ในระดับมาก ส่วนวิสาหกิจชุมชนมีความคิดเห็นต่อขั้นตอนการดำเนินงานของโมเดล PAER to PGMP มีคะแนนขั้นตอนที่ 1 ถึง 5 เป็น 4.37 4.44 4.47 4.46 และ 4.47 ตามลำดับซึ่งอยู่ในระดับมาก และคะแนนรวมทุกขั้นตอนมีคะแนน 4.44 อยู่ในระดับมาก ดังแสดงในตารางที่ 4.16 ส่วนความคิดเห็นต่อบทบาทใน 6 หมวด Primary GMP ของหน่วยงานภาคีในการดำเนินงานโดยโมเดล PAER to PGMP ของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรพบว่า บทบาทในหมวดที่ 1 2 5 และ 6 มีคะแนน 4.67 4.66 4.59 และ 4.64 ตามลำดับซึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด และบทบาทในหมวดที่ 3 และ 4 มีคะแนน 4.36 และ 4.13 ตามลำดับซึ่งอยู่ในระดับมาก ในภาพรวมของบทบาททั้ง 6 หมวดมีคะแนน 4.49 อยู่ในระดับมาก เมื่อนำคะแนนความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรมาเปรียบเทียบกับความคิดเห็นของวิสาหกิจชุมชนพบว่า ความคิดเห็นต่อขั้นตอนการดำเนินงานของโมเดล PAER to PGMP และความคิดเห็นต่อบทบาทรายหมวด Primary GMP ไม่ต่างกัน ดังแสดงในตารางที่ 4.15 และ 4.16

ตารางที่ 4.15 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักส่งเสริมการเกษตรและวิสาหกิจชุมชนต่อขั้นตอนการดำเนินงานของหน่วยงานภาคีในโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP)

การดำเนินงานของโมเดลการ ส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP)	ระดับความคิดเห็น					
	เจ้าหน้าที่ส่งเสริม การเกษตร		วิสาหกิจชุมชน		t test	
	\bar{X}	ระดับ	\bar{X}	ระดับ	t	sig
ขั้นตอนที่ 1 แต่งตั้งคณะกรรมการ ระดับพื้นที่เป็นทีม PAER to PGMP	4.25	มาก	4.37	มาก	-1.408	.160
ขั้นตอนที่ 2 คัดเลือกวิสาหกิจ ชุมชนเป้าหมาย	4.34	มาก	4.44	มาก	-1.242	.215
ขั้นตอนที่ 3 ปฏิบัติการส่งเสริมและ พัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยการลง พื้นที่ยังวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย	4.46	มาก	4.47	มาก	-.74	.862
ขั้นตอนที่ 4 ประเมินผลการ ดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนา วิสาหกิจชุมชน โดยการประเมินผล แบบมีส่วนร่วม	4.47	มาก	4.46	มาก	.239	.811

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

การดำเนินงานของโมเดลการ ส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP)	ระดับความคิดเห็น					
	เจ้าหน้าที่ส่งเสริม การเกษตร		วิสาหกิจชุมชน		t test	
	\bar{X}	ระดับ	\bar{X}	ระดับ	t	sig
ขั้นตอนที่ 5 การขอรับรองสถานที่ ผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์ มาตรฐาน Primary GMP	4.37	มาก	4.47	มาก	-1.449	.149
ความคิดเห็นรวมทุกขั้นตอน	4.49	มาก	4.44	มาก	.000	.238

ตารางที่ 4.16 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของนักส่งเสริมการเกษตรและวิสาหกิจชุมชนต่อบทบาท
ของหน่วยงานภาคีในโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม
(PAER to PGMP)

บทบาทใน โมเดลการส่งเสริมและ พัฒนา Primary GMP แบบมีส่วน ร่วม (PAER to PGMP)	ระดับความคิดเห็น					
	เจ้าหน้าที่ส่งเสริม การเกษตร		วิสาหกิจชุมชน		t test	
	\bar{X}	ระดับ	\bar{X}	ระดับ	t	sig
หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	4.67	มากที่สุด	4.59	มากที่สุด	.000	.098
หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ ใช้ในการผลิต	4.66	มากที่สุด	4.74	มากที่สุด	.414	.108
หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการ ผลิต	4.36	มาก	4.01	มาก	.653	.504
หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล	4.13	มาก	4.06	มาก	.999	.459
หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำ ความสะอาด	4.59	มากที่สุด	4.61	มากที่สุด	.358	.055
หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงาน	4.64	มากที่สุด	4.59	มากที่สุด	.022	.348
ความคิดเห็นต่อบทบาทภาพรวม	4.49	มาก	4.48	มาก	.000	.815

3.2 การติดตามผลการดำเนินงาน และการส่งเสริมกลุ่มควบคุมที่ยังไม่ได้เข้าสู่ระบบการรับรอง

ในช่วงเดือนตุลาคม 2559 ถึง ตุลาคม 2560 ได้ทำการติดตามผลการดำเนินงานของกลุ่มทดลองที่ประสบความสำเร็จในการเข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐาน Primary GMP จากการทดลองใช้โมเดล PAER to PGMP พบว่า ทั้ง 3 กลุ่มมีการปฏิบัติการผลิตที่ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน Primary GMP ในทุกหมวดได้อย่างต่อเนื่องทุกกลุ่ม โดยสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน Primary GMP ให้กับวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดเดียวกันและจังหวัดใกล้เคียงได้ นอกจากนี้เพื่อความเป็นธรรมแก่กลุ่มที่เข้าร่วมในการทดลองจึงได้ทำการส่งเสริมกลุ่มควบคุมทั้ง 3 กลุ่มที่ยังไม่ได้เข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐาน Primary GMP ให้สามารถเข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐานการผลิตอาหารโดยใช้โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ที่ผ่านการทดสอบแล้วว่าสามารถส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารสามารถเข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐาน Primary GMP ผลการส่งเสริมด้วยโมเดลนี้ทำให้กลุ่มสามารถเข้าสู่ระบบการรับรอง Primary GMP ได้ทั้งสามกลุ่มในปี 2560



บทที่ 5

สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

บทนี้ ผู้วิจัยได้นำเสนอในประเด็นสำคัญ จำแนกออกเป็น 3 ส่วน คือ สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ มีรายละเอียดดังนี้

1. สรุปการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ใช้วิธีวิจัยแบบผสม (Mixed Method) ประกอบด้วย 3 ขั้นตอนตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาซึ่งสรุปผลได้ดังนี้

1.1 การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

1.1.1 แนวปฏิบัติที่ดีด้านการจัดการกลุ่ม

วิสาหกิจชุมชนมีผลการดำเนินงานที่เกิดจากกระบวนการวางแผนอย่างมีส่วนร่วมของสมาชิกและชุมชนในการบริหารจัดการคน ทุน และทรัพยากรในชุมชน และการส่งเสริมสนับสนุนของหน่วยงานภาคีในพื้นที่เพื่อสร้างสรรค์ให้เป็นสินค้าและบริการที่มีคุณภาพมาตรฐาน ตรงตามความคาดหวังของลูกค้า และมีทั้งมูลค่าเพิ่มและคุณค่าเพิ่ม ก่อให้เกิดการสร้างงานในชุมชน และเครือข่าย ทำให้มีรายได้ที่เพิ่มขึ้น และมีการผลิตอย่างต่อเนื่อง สร้างความพึงพอใจแก่สมาชิก ชุมชน รวมถึงเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ก่อให้เกิดการพัฒนาที่เกื้อกูลกันครบวงจร ทั้งต้นน้ำ (วัตถุดิบที่มีคุณภาพปลอดภัย การผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม) กลางน้ำ (การผลิตที่สามารถควบคุมคุณภาพและได้มาตรฐาน โดยพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาในชุมชนร่วมกับเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ที่ใช้หลักวิทยาศาสตร์ที่มีความแม่นยำ ลดการสูญเสีย และลดต้นทุนการผลิตได้) ปลายน้ำ (การตลาดเน้นการสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งในด้านคุณภาพสินค้า และคุณค่าต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม) และแนวปฏิบัติที่ดีด้านการจัดการกลุ่มเกิดจากปัจจัยหลายประการสามารถแบ่งเป็นกลุ่มปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับ คน เครื่องจักรอุปกรณ์ เจ้าหน้าที่ส่งเสริม และงบประมาณ เพื่อให้เข้าใจได้มากขึ้นในเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของกลุ่ม ซึ่งเป็นข้อมูลในการศึกษาขั้นตอนต่อไป

1.1.2 แนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปด้านมาตรฐาน *Primary*

GMP

แนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในการดำเนินงานเพื่อให้ได้รับรอง *Primary GMP* ในแต่ละหมวดดังนี้

หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต วิสาหกิจชุมชนมีการวางแผนการก่อสร้างอาคารตั้งแต่ต้น (อาคารผลิตใหม่) ให้ถูกรูปแบบการก่อสร้างสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปหากเป็นกลุ่มที่มีการใช้พื้นที่อาคารเดิม หรือจะปรับปรุงอาคารที่เป็นส่วนหนึ่งของที่อยู่อาศัยต้องได้ปรึกษาขอคำแนะนำจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะสำนักงานสาธารณสุข เพื่อขอคำแนะนำในปรับปรุงอาคารและการจัดระบบผลิตให้ถูกสุขลักษณะก่อนดำเนินการขอการรับรอง *Primary GMP* ซึ่งการดำเนินการในหมวดนี้อาจต้องใช้เวลา เงินทุน วัสดุ และที่ดินที่เหมาะสมเพื่อการดำเนินงานกลุ่มได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต วิสาหกิจชุมชนให้ความสำคัญกับการออกแบบและติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ต้องสะดวกทั้งการใช้งานแต่ละประเภทอาหารแปรรูป และต้องง่ายในการทำความสะดวก ซึ่งช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานเพื่อให้ผลิตอาหารแปรรูปได้ทั้งคุณภาพและความปลอดภัย

หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต วิสาหกิจชุมชนมีการพัฒนาระดับกระบวนการผลิตตามภูมิปัญญาโดยใช้หลักวิทยาศาสตร์ และมีการใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตที่สามารถควบคุมการผลิตให้ได้คุณภาพตามที่ต้องการอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น โรงอบพลังงานสะอาด เครื่องวัดอุณหภูมิ เครื่องวัดความชื้น การมีชั่ง ตวง วัดที่แม่นยำตามสูตรการผลิต รวมถึงการเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ที่ดีเพื่อลดมูลค่าของสารอาหารนำส่งไปถึงมือผู้บริโภค การผลิตที่มีการใช้น้ำที่สัมผัสกับอาหารซึ่งเป็นข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสอาหารในกระบวนการผลิตต้องมีการปรับคุณภาพให้มีมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง น้ำบริโภค ตามข้อกำหนดตามเกณฑ์ *Primary GMP* การผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดในหมวดที่ 3 นี้ ผู้ผลิตควรให้ความสำคัญกับการจัดระบบการผลิตที่คำนึงถึงความสะอาด ปลอดภัย ทั้งคนทำงานและชุมชนใกล้เคียงรวมถึงผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อมด้วย

หมวดที่ 4 ด้านการสุขาภิบาล วิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปให้ความสำคัญกับคุณภาพน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารแปรรูป และการจัดการของเหลือหรือผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตอาหารแปรรูปโดยมีการนำไปใช้ในกระบวนการผลิตอื่น ๆ ในชุมชน เช่น เป็นปุ๋ยชีวภาพ ทำเชื้อเพลิง หรือใช้เป็นวัสดุทางการเกษตร เป็นต้น ทำให้ลดของเสียตรงตามหลักการผลิต *Zero waste* ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ส่วนการระบายน้ำที่ควรคำนึงถึงผลที่จะเกิดกับสิ่งแวดล้อม

นอกจากนี้อ่างล้างมือและห้องน้ำต้องมีเพียงพอในการใช้งาน และดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

หมวดที่ 5 ในการบำรุงรักษาและทำความสะอาด วิชาหกิจชุมชนมีการทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต รวมถึงอาคารผลิต ซึ่งส่วนใหญ่จะทำความสะอาดทั้งก่อนใช้และหลังการใช้งานทันที โดยคำนึงถึงการป้องกันอันตรายที่จะเกิดกับทั้งผลิตภัณฑ์ สุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อมด้วย การเลือกใช้วัสดุทำความสะอาดจะเน้นที่เป็นธรรมชาติ และทำได้เองเพื่อประหยัดต้นทุนการผลิต และเป็นวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน วิชาหกิจชุมชนให้ความสำคัญและคำนึงถึงการป้องกันอันตรายที่จะปนเปื้อนในอาหาร และยังคำนึงถึงอันตรายที่จะเกิดกับผู้ปฏิบัติงาน และบุคคลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยใช้ทั้งทักษะความชำนาญ ความรู้ และประสบการณ์ในการผลิตอาหารแปรรูปแต่ละประเภทด้วยความเข้าใจและปฏิบัติอย่างเคร่งครัด และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

1.2 การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิชาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

1.2.1 ปัจจัยที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร

การสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ 3 ครั้งในจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหารเพื่อสังเคราะห์และจัดกลุ่มปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีของวิชาหกิจชุมชนในการผลิตอาหารให้ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP พบว่ามีปัจจัยมีปัจจัยทั้งหมด 20 ปัจจัย จัดกลุ่มได้ 4 กลุ่มได้แก่ 1) ผู้นำ 2) สมาชิก 3) ทุน และ 4) การส่งเสริม โดยในแต่ละกลุ่มมีปัจจัยย่อยดังนี้

1) **ปัจจัยเกี่ยวกับผู้นำ** ประกอบด้วย (1) ผู้นำมีวิสัยทัศน์และประสบการณ์ (2) ผู้นำมีทักษะด้านการสื่อสาร (3) ผู้นำมีความรู้ความเข้าใจในการจัดหา จัดซื้อ เครื่องจักรอุปกรณ์ และจัดวางที่เหมาะสม (4) ผู้นำกลุ่มแสวงหาความร่วมมือจากหน่วยงานภาคี และ (5) ผู้นำกำกับดูแลอย่างเข้มงวด ใกล้ชิด และต่อเนื่อง ผู้นำวิชาหกิจชุมชนในที่นี้หมายถึงประธานกลุ่ม และคณะกรรมการบริหารกลุ่มที่ต้องให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้รับรองมาตรฐาน สามารถให้ความรู้กับสมาชิก และเข้าใจขั้นตอนในการขอการรับรอง โดยต้องมีข้อมูลติดต่อเจ้าหน้าที่ส่งเสริมวิชาหกิจชุมชนเพื่อประสานงานร่วมกัน และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญในด้านแนวทางในการปฏิบัติหากกลุ่มประเมินตนเองแล้วพบว่ายังขาดปัจจัยด้านผู้นำพบว่า ควรมีการอบรมความรู้และฝึกประสบการณ์ในการพัฒนาวิชาหกิจชุมชนให้แก่ผู้นำ โดยใช้กรณีศึกษาของกลุ่มเองในการฝึกปฏิบัติ และมีการประเมินผลการปฏิบัติเพื่อปรับปรุงการทำงานของผู้นำกลุ่ม

2) *ปัจจัยเกี่ยวกับสมาชิก* ประกอบด้วย (1) การมีส่วนร่วมของสมาชิก (2) สมาชิก มีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และ (3) สมาชิกมีวินัยและความรับผิดชอบ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความสำคัญต่อความสำเร็จของกลุ่มโดยต้องร่วมแรง ร่วมใจ และร่วมทุน รวมถึงใฝ่เรียนรู้และเปิดโอกาสในการพัฒนาตนเองสม่ำเสมอ และต้องมีส่วนร่วมในการพัฒนากลุ่ม ในการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้รับรองมาตรฐาน และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญในด้านแนวทางในการปฏิบัติหากกลุ่มยังขาดปัจจัยด้านสมาชิกกลุ่มพบว่า หากสมาชิกกลุ่มยังขาดความรู้และประสบการณ์ในเรื่องการผลิต กลุ่มควรกำหนดแผนในการพัฒนาสมาชิกกลุ่ม ซึ่งอาจต้องใช้แสวงหาความร่วมมือและโอกาสในการพัฒนาสมาชิกโดยร่วมมือกับหน่วยงานภาคีในพื้นที่ ซึ่งอาจใช้การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การศึกษาดูงาน หรือการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากมหาวิทยาลัยที่เชี่ยวชาญ

3) *ปัจจัยเกี่ยวกับทุน* ประกอบด้วย (1) กลุ่มมีทุนในการดำเนินงาน (2) กลุ่มมีวัตถุดิบในท้องถิ่น (3) กลุ่มมีเครือข่ายการตลาด (4) มีภูมิปัญญาการผลิต (5) ได้รับสนับสนุนก่อสร้างอาคารผลิต (6) ได้รับสนับสนุนเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต และ (7) ได้รับการส่งเสริมความรู้และทักษะของหน่วยงานภาคี ซึ่งการมีทุนและมีการบริหารจัดการทุนที่เหมาะสมของทุนมีความสำคัญต่อความสำเร็จของกลุ่ม ทั้งทุนภูมิปัญญาท้องถิ่น อัตลักษณ์ของชาติพันธุ์ ทรัพยากรธรรมชาติในชุมชน ที่ดิน ทุนที่เป็นเงินทั้งจากการระดมทุน ผลกำไรจากการดำเนินงาน และการได้รับทุนจากหน่วยงานภาคีพัฒนาทั้งความรู้ เงินทุน โรงเรือนและอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญในด้านแนวทางในการปฏิบัติ หากกลุ่มประเมินตนเองแล้วพบว่ายังขาดปัจจัยด้านทุน พบว่ากลุ่มควรได้ประเมินตนเองเพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของกลุ่มทั้งจุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส รวมถึงอุปสรรค เพื่อกำหนดเป้าหมายในการพัฒนากลุ่มอย่างมีส่วนร่วมเพื่อหาแนวทางในการบริหารจัดการทุนของกลุ่มอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการแสวงหาทุนและความร่วมมือจากหน่วยงานส่งเสริมในพื้นที่

4) *ปัจจัยเกี่ยวกับการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน* ประกอบด้วย (1) การส่งเสริมสนับสนุน โรงเรือน เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตจากหน่วยงานภาคี (2) การส่งเสริมความรู้และทักษะจากหน่วยงานภาคี (3) การส่งเสริมด้านการตลาด (4) ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารจากมหาวิทยาลัย และ 5) นักส่งเสริมมีความรู้ความสามารถด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การได้รับการส่งเสริม สนับสนุนจากหน่วยงานภาคี ด้านการสร้างโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาเช่น การได้รับโอกาสในการเรียนรู้ การอบรมความรู้ ฝึกทักษะ การบริการข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย การศึกษาดูงาน การเข้าร่วมงานมหกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้งในจังหวัด ต่างจังหวัด ต่างประเทศ สร้างเครือข่ายความร่วมมือทั้งภาครัฐและเอกชนในด้านวัตถุดิบ การผลิต

และการตลาด การได้รับสนับสนุนโรงเรียน วัสดุและอุปกรณ์การผลิต การสนับสนุนทุนทั้งให้เปล่า และให้กู้ยืมดอกเบี้ยพิเศษ การมีส่วนร่วมในการวิจัยและพัฒนา และการบริการวิชาการจาก สถาบันการศึกษาทั้งในพื้นที่ ในประเทศและต่างประเทศ และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญในด้าน แนวทางในการปฏิบัติหากยังขาดด้านการส่งเสริม พบว่า มี 2 บทบาทที่ต้องทำงานร่วมกัน คือ บทบาทของนักส่งเสริมจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้องที่ต้องทำงานใน 5 บทบาทคือ (1) เป็นผู้ให้การ สนับสนุน (2) เป็นที่ปรึกษา (3) เป็นผู้ประสาน (4) เป็นครู และ (5) เป็นพี่เลี้ยง เพื่อช่วยให้กลุ่ม สามารถช่วยเหลือตนเองได้ และบทบาทของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทั้งผู้นำ สมาชิก และ ชุมชนที่ต้องลงมือปฏิบัติอย่างมีเป้าหมายเพื่อพัฒนากลุ่ม

ปัจจัยทั้ง 4 กลุ่มดังกล่าวนำไปกำหนดเป็นโมเดลการในการส่งเสริมวิสาหกิจ ชุมชนแปรรูปอาหารเพื่อเข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐาน Primary GMP ต่อไป

1.2.2 การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร ของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2

การกำหนดร่างโมเดลการส่งเสริมทำได้โดยการนำผลการศึกษาปัจจัย ที่ก่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน Primary GMP นำมากำหนดเป็นร่าง โมเดลการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูป เป็นโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP model) ดังแสดงในภาพที่ 5.1

1) องค์ประกอบของโมเดล PAER to PGMP

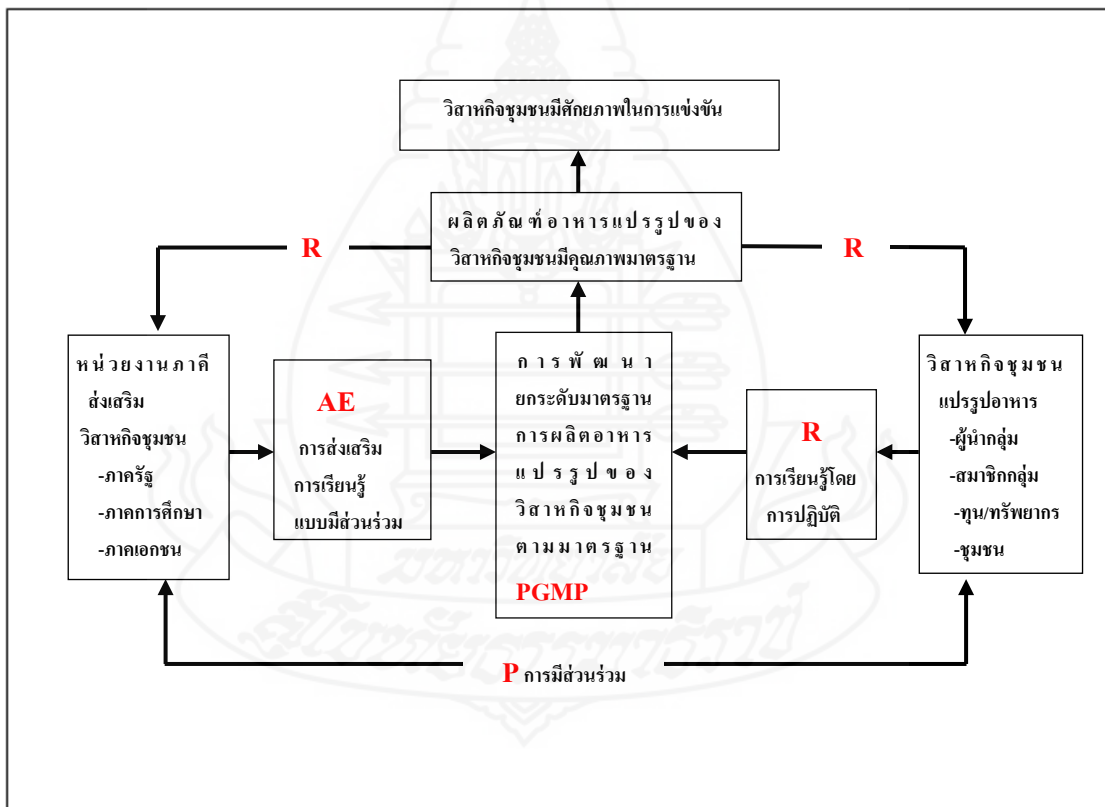
(1) P: Participatory การมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชน และหน่วยงานภาคี ที่ส่งเสริม ตั้งแต่ ร่วมคิดทบทวนผลการดำเนินงานของกลุ่มผ่านการประเมินศักยภาพมีส่วนร่วม เพื่อประเมินว่ากลุ่มยังขาดปัจจัยใดใน 4 กลุ่มปัจจัยได้แก่ (1) ผู้นำ (2) สมาชิก (3) ทุน และ (4) การ ส่งเสริม ที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน Primary GMP เพื่อให้กลุ่มรู้จัก ตนเองรู้จักโลกเพื่อวางแผนการพัฒนา กลุ่ม และกำหนดแนวทางการแก้ปัญหาโดยใช้กระบวนการ เรียนรู้

(2) AE: Agricultural Extension การปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจ ชุมชน ด้วยการส่งเสริมการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนเพื่อให้เกิดปัจจัยที่ส่งผลต่อ ความสำเร็จครบทั้ง 4 กลุ่มปัจจัยได้แก่ (1) ผู้นำ (2) สมาชิก (3) ทุน และ (4) การส่งเสริม ในการผลิต อาหารให้ได้มาตรฐาน Primary GMP ของกลุ่มโดยใช้การเรียนรู้จากการปฏิบัติ (learning by doing) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารเป็นผู้กระทำ (ทั้งผู้นำ และสมาชิกกลุ่ม) โดยหน่วยงานภาคี (เจ้าหน้าที่ส่งเสริม) ทำงานร่วมกับวิสาหกิจชุมชนด้วยบทบาทใน 5 บทบาทคือ (1) เป็นผู้ให้การ

สนับสนุน (2) เป็นที่ปรึกษา (3)เป็นผู้ประสาน (4) เป็นครู และ (5) เป็นพี่เลี้ยง โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสู่การพึ่งพาตนเองได้

(3) R: Review การทบทวนผลการดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน โดยการประเมินผลแบบมีส่วนร่วม (participatory evaluation) ของวิสาหกิจชุมชนและหน่วยงานภาคีที่ส่งเสริม ก่อให้เกิดการเสริมพลัง (empowerment) ให้ได้แนวทางในการแก้ปัญหาของกลุ่ม และแนวทางในการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนของหน่วยงานภาคี

(4) PGMP: Primary GMP การผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ Primary GMP เป็นการบูรณาการการดำเนินงานของหน่วยงานภาคีพัฒนา โดยมีเป้าหมายให้วิสาหกิจชุมชนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระดับคุณภาพการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้มาตรฐานซึ่งเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันนำสู่การพึ่งพาตนเองได้



ภาพที่ 5.1 โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP model)

2) ขั้นตอนการดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน โดยใช้โมเดล PAER to PGMP การดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนด้วยโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) เป็นการทำงานแบบมีส่วนร่วมของผู้นำกลุ่ม สมาชิกกลุ่มและ

หน่วยงานภาคีที่ส่งเสริมเพื่อบริหารจัดการทุนอย่างมีประสิทธิภาพ โดยกลุ่มเป็นผู้ลงมือปฏิบัติ ส่วนนักส่งเสริมดำเนินงานด้วยบทบาททั้ง 5 บทบาทคือ (1) เป็นผู้ให้การสนับสนุน (2) เป็นที่ปรึกษา (3) เป็นผู้ประสาน (4) เป็นครู และ (5) เป็นพี่เลี้ยง ของนักส่งเสริมจากหน่วยงานภาคี พัฒาร่วมกับวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วยการดำเนินงาน 5 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 แต่งตั้งคณะทำงาน การส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) ในระดับพื้นที่ คือทีม PAER to PGMP (สมาชิกในทีม มีจำนวน 5 ถึง 7 ท่าน) ประกอบด้วยหน่วยงานภาคีรับผิดชอบหลักคือสำนักงานเกษตรอำเภอ โดยมีเกษตรอำเภอเป็นประธาน และมีเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรที่รับผิดชอบในพื้นที่เป็นกรรมการ และเลขานุการ กรรมการประกอบด้วยผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชน หน่วยงานภาคีพัฒนาที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ และต้องมีกรรมการจากสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอน วิจัยและบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาหารแปรรูปที่อยู่ในพื้นที่ และควรมีผู้แทนวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารดีเด่นร่วมเป็นกรรมการ โดยกรรมการชุดนี้ทำงานภายใต้ คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนระดับจังหวัด

ขั้นตอนที่ 2 คัดเลือกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายในการส่งเสริมและพัฒนา โดยทีม PAER to PGMP ประชุมเพื่อทบทวนผลการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนประเภทอาหารแปรรูป โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย พิจารณาจากผลการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชน ข้อมูลจากระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน สำนักงานคณะกรรมการเลขานุการวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร) เป็นกลุ่มที่มีผลการประเมินในระดับปานกลาง และระดับดี เป็นกลุ่มที่มีการดำเนินงานแปรรูปอาหารอย่างต่อเนื่อง มีผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่ผลิตเพื่อจำหน่ายบ้างแล้ว แต่สถานที่ผลิตอาหารยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปยังไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) ข้อมูลจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทั้งนี้ให้ประสานข้อมูลกลุ่มให้สอดคล้องกันกับกลุ่มเป้าหมายในการพัฒนาของหน่วยงานภาคีในพื้นที่ เพื่อการทำงานแบบบูรณาการ เช่นการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นอาหารแปรรูปจากสำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานอุตสาหกรรม สำนักงานพาณิชย์ การให้บริการวิชาการจากหน่วยงานการศึกษา และ/หรือภาคีพัฒนาอื่นๆ และตรวจสอบว่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่เข้าข่ายการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP และต้องเป็นความต้องการของวิสาหกิจชุมชน เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนากลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนที่ 3 ปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยการลงพื้นที่ยังวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย ดังนี้

(1) การประเมินศักยภาพกลุ่ม ในการเข้าพื้นที่ครั้งที่ 1 โดยใช้หลักการประเมินแบบมีส่วนร่วมโดยให้กลุ่มได้มีส่วนร่วมในการประเมินตนเอง ในด้านปัจจัยที่ก่อให้เกิดความสำเร็จทั้ง 4 กลุ่ม ได้แก่ ผู้นำ สมาชิก ทุน และการส่งเสริม เพื่อให้ทราบถึงสภาพของกลุ่มว่ามีปัจจัยที่ก่อให้เกิดความสำเร็จอย่างไร และการประเมินในด้านสุขลักษณะของการผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ด้วยแบบสำรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุที่พร้อมจำหน่ายของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้ทราบถึงผลการปฏิบัติของตนเองว่าในข้อกำหนดใดของมาตรฐาน Primary GMP ที่กลุ่มปฏิบัติได้ตามเกณฑ์หรือยังไม่บรรลุตามเกณฑ์เพื่อกำหนดแผนการพัฒนาดตนเองของกลุ่ม โดยมีหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษาด้วย 5 บทบาทคือ (1) เป็นผู้ให้การสนับสนุน (2) เป็นที่ปรึกษา (3) เป็นผู้ประสาน (4) เป็นครู และ (5) เป็นพี่เลี้ยง ตามแผนการส่งเสริมและพัฒนารายกลุ่มเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP

(2) การปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาแนวปฏิบัติที่ดีสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ในการเข้าพื้นที่ครั้งที่ 2 โดยใช้หลักการเรียนรู้โดยการปฏิบัติโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปเป็นผู้ปฏิบัติการพัฒนากลุ่มของตนเอง โดยใช้หลักการเรียนรู้โดยการปฏิบัติ (learning by Doing) ทำไปเรียนรู้ไป โดยมีเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษาด้วย 5 บทบาทคือ (1) เป็นผู้ให้การสนับสนุน (2) เป็นที่ปรึกษา (3) เป็นผู้ประสาน (4) เป็นครู และ (5) เป็นพี่เลี้ยง โดยใช้การมีส่วนร่วมเพื่อส่งเสริมและพัฒนากลุ่มผู้ผลิตให้มีความพร้อมในการเข้าสู่ระบบรับรองมาตรฐาน เพื่อที่มีแนวปฏิบัติที่ดีสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร และแนวทางในการส่งเสริมแบบมีส่วนร่วมของหน่วยงานภาคีพัฒนา เพื่อใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมและพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) ที่มีแนวทางการปฏิบัติตามข้อกำหนดทั้ง 6 หมวด ซึ่งในระหว่างที่ปฏิบัติการในขั้นตอนนี้กลุ่มมีการประเมินผลการปฏิบัติของกลุ่มเป็นระยะ ๆ โดยมีหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา เน้นหลักการทำไปเรียนรู้ไปให้เกิดความชำนาญและสามารถแก้ไขปัญหาได้ โดยการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาสามารถปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาควรทำต่อเนื่องและเหมาะสมในแต่ละกรณี

ขั้นตอนที่ 4 ประเมินผลการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยการประเมินผลแบบมีส่วนร่วม การเข้าพื้นที่เพื่อสรุปการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ณ สถานที่ผลิตอาหารของกลุ่ม โดยใช้หลักการประเมินผลแบบมีส่วนร่วม

โดยวิสาหกิจชุมชนปฏิบัติการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์ Primary GMP โดยมีทีม PAER to PGMP จากหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา

ขั้นตอนที่ 5 การขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ขั้นตอนนี้วิสาหกิจชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้ในการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์ Primary GMP และการขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) โดยมีหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ซึ่งมีแนวปฏิบัติที่กำหนดขึ้นโดยกระทรวงสาธารณสุขเพื่อใช้เป็นแนวปฏิบัติเดียวกันทั่วประเทศ เพื่อให้วิสาหกิจชุมชนสามารถยื่นขอการรับรองเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ซึ่งเมื่อผ่านและจึงจะสามารถขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) เพื่อใช้ระบุในฉลากเพื่อช่วยสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคได้

1.3 การประเมินผลการนำโมเดลการส่งเสริมและพัฒนการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ไปใช้

1.3.1 ผลการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP model) ด้วยการวิจัยกึ่งทดลอง

ก่อนการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ได้มีการประเมิน Primary GMP ตามข้อกำหนดในประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ผลการประเมินพบว่า วิสาหกิจชุมชนเป้าหมายในการทดลองทั้ง 6 กลุ่มมีคะแนนในทุกหมวดต่ำกว่าร้อยละ 60 ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ที่คะแนนประเมินรายหมวดต้องได้ร้อยละ 60 ขึ้นทุกหมวดและคะแนนรวมทุกหมวดต้องมากกว่า ร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์

หลังจากการปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาตาม โมเดลที่กำหนดของกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลอง และทำการประเมินตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Primary GMP โดยใช้การประเมินจริงเพื่อขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารโดยทีมประเมินจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หลังจากปฏิบัติการทดลองพบว่า กลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองมีผลการประเมินในภาพรวมทั้ง 6 หมวดมีคะแนนเพิ่มขึ้น และเมื่อเปรียบเทียบกันระหว่างคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่า กลุ่มควบคุมทั้ง 3 กลุ่มมีผลคะแนนไม่แตกต่างกัน และยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP เนื่องจากมีคะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 ส่วนกลุ่มทดลองทั้ง 3 กลุ่มเมื่อเปรียบเทียบผลคะแนนก่อนและหลังการส่งเสริมด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่า มีผลคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยทั้ง 3 กลุ่มมีระดับคะแนนประเมินสูงกว่าร้อยละ 60 ทุกหมวดผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP

1.3.2 ผลการสอบถามความคิดเห็นต่อโมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP model)

การสอบถามความคิดเห็นของนักส่งเสริมการเกษตรและวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารต่อโมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to PGMP) ผลการศึกษาพบว่า เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรมีความคิดเห็นต่อขั้นตอนการดำเนินงานของโมเดล PAER to PGMP มีคะแนนในระดับมากในทุกขั้นตอน และมีความคิดเห็นต่อบทบาทใน 6 หมวดของมาตรฐาน Primary GMP พบว่า มีในระดับมาก ส่วนวิสาหกิจชุมชนมีความคิดเห็นต่อขั้นตอนการดำเนินงานของโมเดล PAER to PGMP มีคะแนนระดับมาก ส่วนความคิดเห็นต่อบทบาทของหน่วยงานภาคีในการดำเนินงานส่งเสริมมาตรฐาน Primary GMP ทั้ง 6 หมวดพบว่า มีในระดับมาก และเมื่อนำคะแนนความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรมาเปรียบเทียบกับความคิดเห็นของวิสาหกิจชุมชนพบว่า ความคิดเห็นต่อขั้นตอนการดำเนินงานของโมเดล PAER to PGMP แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนความคิดเห็นต่อบทบาทของหน่วยงานภาคีในการดำเนินงานส่งเสริมด้วยโมเดล PAER to PGMP พบว่า นักส่งเสริมการเกษตรและวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารมีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2. อภิปรายผล

2.1 แนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชน

2.1.1 ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารให้ผ่านการรับรองมาตรฐานการผลิต Primary GMP

การศึกษานี้พบว่า มีปัจจัยที่มีความสำคัญต่อความสำเร็จของการจัดการวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารให้ผ่านการรับรองมาตรฐานการผลิต Primary GMP มี 4 กลุ่ม ได้แก่

- 1) ผู้นำ
- 2) สมาชิก
- 3) ทุน และ
- 4) การส่งเสริม ดังนี้

- 1) ผู้นำ มีความสำคัญในความสำเร็จของกลุ่ม ผู้นำวิสาหกิจชุมชนหรือประธานกลุ่มให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้รับรองมาตรฐาน สามารถให้ความรู้กับสมาชิก และเข้าใจขั้นตอนในการขอการรับรอง โดยต้องมีข้อมูลติดต่อเจ้าหน้าที่ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนเพื่อปรึกษาหารือ หากประธานกลุ่มละเลยบทบาทที่สำคัญนี้แล้วอาจเกิด

ความล้มเหลวเนื่องจากผู้นำกลุ่มได้ตั้งเช่นการศึกษาของ สุกัญญา อธิปนนต์ และคณะ (2550; น. 26-28) ที่สรุปผลสาเหตุที่วิสาหกิจชุมชนไม่เข้มแข็งพึ่งตนเองไม่ได้ ที่เกิดจากบทบาทผู้นำกลุ่มที่ขาดความรู้และทักษะในการบริหารจัดการองค์กร การผลิตและการตลาด การจัดทำแผนพัฒนาวิสาหกิจชุมชนและการเขียนโครงการ ขาดการบริหารจัดการที่ดี มีการประชุมไม่ต่อเนื่อง ข้อมูลไม่ชัดเจนขาดการบันทึกจัดเก็บอย่างเป็นระบบ และขาดการรายงานผล รวมถึงการขาดที่ปรึกษาที่ดี

2) *สมาชิก* สมาชิกกลุ่มช่วยส่งเสริมความสำเร็จของกลุ่มได้โดยการร่วมแรงร่วมใจ และร่วมทุน รวมถึงไปเรียนรู้และเปิดโอกาสในการพัฒนาตนเองและกลุ่มอย่างสม่ำเสมอ สอดคล้องกับชูนันท์ สันติทวีฤกษ์ (2553; น.60-71) ได้สรุปปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเองที่ปัจจัยภายในกลุ่มคือการมีส่วนร่วม ความเสียสละ ความสามัคคี ความร่วมมือของสมาชิกและครอบครัว ในทางกลับกัน สุกัญญา อธิปนนต์และคณะ (2550; น.28) ได้สรุปผลสาเหตุที่วิสาหกิจชุมชนไม่เข้มแข็งพึ่งตนเองไม่ได้ ที่เกิดจากบทบาทของสมาชิกกลุ่มที่ขาดความรู้ความเข้าใจในหลักการวิสาหกิจชุมชนและแนวคิดการพึ่งตนเอง ไม่เห็นความสำคัญในการพัฒนาตนเองขาดการใฝ่รู้ ขยันและกระตือรือร้นน้อย ไม่เห็นความสำคัญของการรวมกลุ่มหรือคาดหวังประโยชน์เพียงต้องการขอรับการสนับสนุนด้านเงินกู้และปัจจัยการผลิต ไม่เข้าใจบทบาทของตนเอง ขาดการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม และยึดติดกับเจ้าหน้าที่โดยไม่เรียนรู้ที่จะพัฒนาตนเอง การมีส่วนร่วมเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนได้โดยการมีส่วนร่วมของสมาชิก และชุมชน ร่วมคิด ร่วมวางแผน ร่วมปฏิบัติ ร่วมประเมินผล และร่วมรับประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อม สอดคล้องกับชูนันท์ สันติทวีฤกษ์ (2553; น.60-71) ได้สรุปปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเองที่ปัจจัยภายในกลุ่มที่สำคัญ คือ การมีส่วนร่วม ความเสียสละ สามัคคี ความร่วมมือของสมาชิกและครอบครัว ในทางกลับกัน การที่สมาชิกกลุ่มไม่เห็นความสำคัญของการรวมกลุ่ม หรือคาดหวังประโยชน์เพียงต้องการขอรับการสนับสนุนด้านเงินกู้และปัจจัยการผลิตอย่างเดียว ไม่เข้าใจบทบาทของตนเอง และขาดการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมก็จะส่งผลทำให้วิสาหกิจชุมชนไม่เข้มแข็งและพึ่งตนเองไม่ได้

3) *ทุน* การบริหารจัดการทุนที่เหมาะสมของกลุ่มนำสู่ความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชน การมีทุนและมีการบริหารจัดการทุนที่เหมาะสม ทั้งทุนภูมิปัญญาท้องถิ่น อัตลักษณ์ของชาติพันธุ์ ทรัพยากรธรรมชาติในชุมชน ที่ดิน ทุนที่เป็นเงินทั้งจากการระดมทุนผลกำไรจากการดำเนินงาน และการได้รับทุนจากหน่วยงานภาคีพัฒนาทั้งความรู้ เงินทุน โรงเรือน และอุปกรณ์ต่างๆ ให้ใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และทุนยังเป็นหนึ่งในองค์ประกอบ 7 ประการตามลักษณะสำคัญของวิสาหกิจชุมชน (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2556; น.10) ที่ผลิตผลวิสาหกิจชุมชนมาจากกระบวนการในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร ทุน แรงงานในชุมชน

เป็นหลักโดยชุมชนเป็นเจ้าของและผู้ดำเนินการ อย่างไรก็ตามผลการศึกษาของสุกัญญา อธิปนันต์ และคณะ (2550; น.27) พบว่าหากวิสาหกิจชุมชนมุ่งแต่จะพึ่งพาทุนจากภายนอกแล้ววิสาหกิจชุมชนจะไม่เข้มแข็งและพึ่งตนเองไม่ได้

4) การส่งเสริมจากหน่วยงานภาคี การได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานภาคี ด้านการสร้างโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนา การได้รับโอกาสในการเรียนรู้ การอบรมความรู้ ฝึกทักษะ การบริการข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย และการศึกษาดูงาน ซึ่งสอดคล้องกับกับ อารี วิบูลย์พงศ์ (2555; น.106-125) ที่ระบุปัจจัยส่งเสริมความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนจะเกี่ยวข้องกับ การถ่ายทอดความรู้ในด้านสุขอนามัยที่ดีในการผลิตอาหารต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ไปทีละขั้นตอนผู้ผลิตจึงจะเริ่มยอมรับ ดัดสินใจ และปรับเปลี่ยนจากวิธีปฏิบัติเดิมที่เคยชินได้ เนื่องจากการปฏิบัติดังกล่าวไม่ถูกสุขลักษณะและอาจเสี่ยงในการทำให้อาหารไม่ปลอดภัยได้ นอกจากนี้การได้รับสนับสนุน โรงเรียน วัสดุและอุปกรณ์การผลิตเป็นได้ทั้งข้อดีและข้อเสีย ดังเช่นในงานของสุกัญญา อธิปนันต์และคณะ (2550; น.26-28) ที่สรุปผลสาเหตุที่วิสาหกิจชุมชนไม่เข้มแข็งพึ่งตนเองไม่ได้ ซึ่งหนึ่งในนั้นคือ วิสาหกิจชุมชนมุ่งรับการสนับสนุนจากภายนอกโดยไม่เน้นการพึ่งตนเองก่อน กลุ่มไม่ได้เกิดจากรวมกลุ่มที่ต้องการแก้ไขปัญหาและร่วมกันพัฒนา เป็นกลุ่มที่ตั้งเพื่อขอสนับสนุนเงินทุนและการสนับสนุนต่าง ๆ จากภาคีและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตั้งขึ้นตามนโยบายของภาครัฐไม่ได้เกิดจากความต้องการของชาวบ้านอย่างแท้จริง รอเพียงการช่วยเหลือจากภาครัฐอย่างต่อเนื่อง การมีส่วนร่วมในการวิจัยและพัฒนา และการบริการวิชาการจากสถาบันการศึกษาทั้งในพื้นที่ ในประเทศและต่างประเทศ เป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลต่อความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับงานของอารี วิบูลย์พงศ์ (2555; น.106-125) ที่พบว่าการมีส่วนร่วม ของนักวิชาการทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาได้เร็วขึ้นโดยไม่จำเป็นต้อง พัฒนาซ้ำๆ ตามขั้นตอนในเมื่อมีศักยภาพเพียงพอ แต่ไม่เป็นการก้าวกระโดดจนเกินไป อย่างไรก็ตามหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดนโยบายเพื่อสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน เช่น กรมส่งเสริมการเกษตร โดยเฉพาะคณะอนุกรรมการวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ในฐานะผู้มีบทบาทหน้าที่โดยตรงอาจพิจารณาทิศทางการวิจัยในอนาคต และเป็นเจ้าภาพประสานหน่วยงานอื่นๆ โดยเฉพาะสถาบันการศึกษา และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ในการพัฒนางานวิจัยวิสาหกิจชุมชนอย่างลุ่มลึก และมีทิศทางชัดเจนเพื่อขยายองค์ความรู้และขับเคลื่อนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป การมีเครือข่ายทั้งภายในและภายนอกชุมชน ทั้งด้านวัตถุดิบและด้านการตลาด รวมถึงด้านข้อมูลข่าวสารความรู้และเทคโนโลยีที่ทันต่อเหตุการณ์ โดยผ่านเครื่องมือสื่อสารที่ทันสมัยและสื่อสารได้รวดเร็ว ทั้งนี้การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนตามกฎหมายกำหนดให้มีการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนอย่างครบวงจรตามระดับ

การพัฒนา (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2548; น.7) ซึ่งวิสาหกิจชุมชนในระดับก้าวหน้า (เป็นกิจการที่พัฒนาต่อเนื่องจากระดับพื้นฐาน โดยดำเนินการอย่างเป็นระบบ ใช้ทุนและเทคโนโลยี เพื่อตอบสนองชุมชน เครือข่ายและตลาดในระดับที่สูงขึ้น) โดยการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การรักษาคุณภาพ การศึกษาวิจัย เทคโนโลยี และการตลาด การสร้างความเชื่อถือทางธุรกิจ และความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค การประสานงานแหล่งเงินทุน เพื่อให้สามารถเป็นผู้ประกอบการ หรือพัฒนาไปสู่การประกอบธุรกิจขนาดย่อม และขนาดกลาง ในระดับที่สูงขึ้นต่อไป และมีการส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน (รูปแบบของความสัมพันธ์หรือความเชื่อมโยงกันระหว่างกลุ่มหรือองค์กร เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ช่วยเหลือพึ่งพา และเสริมสร้างพลังในการพัฒนา) โดยภาครัฐจะให้การสนับสนุนการจัดตั้งผู้ประกอบการ การตลาด ความสัมพันธ์และความร่วมมือกันระหว่างเครือข่าย หรือภาคธุรกิจหรืออุตสาหกรรมอื่น เพื่อขยายและสร้างความมั่นคงให้แก่กิจการวิสาหกิจชุมชน

2.1.2 แนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูป ในการดำเนินงาน เพื่อให้ได้รับรอง Primary GMP

แนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปในการดำเนินงานเพื่อให้ได้รับรอง Primary GMP มีโดยเฉพาะการดำเนินงานตามข้อกำหนดหมวดทั้ง 6 หมวด โดยในหมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ซึ่งเกี่ยวข้องกับก่อสร้างอาคารผลิตหรือการปรับปรุงอาคารที่เป็นส่วนหนึ่งของที่อยู่อาศัย ต้องได้ปรึกษาขอคำแนะนำจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง ซึ่งการดำเนินการในหมวดนี้อาจต้องใช้เงินทุน วัสดุ และที่ดินที่เหมาะสมซึ่งพบว่าเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับข้อกำหนด จึงทำให้วิสาหกิจชุมชนหลายแห่งยังไม่ได้รับรอง Primary GMP ซึ่งสอดคล้องกับรายงานผลการตรวจราชการ ฯ แบบบูรณาการ จังหวัดนครพนม (รอบที่ 1) เดือน กุมภาพันธ์ 2557 ของผู้ตรวจราชการกระทรวงมหาดไทย ที่รับผิดชอบเขตตรวจราชการที่ 11 (นครพนม มุกดาหาร สกลนคร) รายงานว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนขาดเงินทุนในการพัฒนาสถานที่ผลิตจึงไม่สามารถขอการรับรองมาตรฐาน จึงได้มีข้อเสนอแนะเชิงพื้นที่ว่าควรเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนและผู้ประกอบการเข้าใจความสำคัญของอาหารที่ได้มาตรฐานตาม Primary GMP ซึ่งมีความปลอดภัยและให้ข้อมูลที่ถูกต้องบนฉลากแก่ผู้บริโภค และควรสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน Primary GMP โดยสนับสนุนให้สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารได้แพร่หลายในงานเทศกาลสำคัญของจังหวัด โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุกัญญา อธิปอนันต์ และคณะ (2550; น.26) ที่สรุปผลสาเหตุที่วิสาหกิจชุมชนไม่เข้มแข็งพึ่งตนเองไม่ได้ ที่เกิดจากการขาดความรู้ และทักษะในการบริหารจัดการองค์กร รวมถึงทุนและการระดมทุนมีน้อย ในส่วนของเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตอาหารหน่วยงานที่ส่งเสริมมีบทบาทการสนับสนุนและให้คำปรึกษา

ในการออกแบบและติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานเพื่อให้ผลิตอาหารแปรรูปได้ทั้งคุณภาพและความปลอดภัยมีความสำคัญ อย่างไรก็ตามการผลิตของวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่มีกำลังผลิตที่น้อย จึงเหมาะกับกระบวนการผลิตที่ใช้ความรู้เชิงวิทยาศาสตร์อย่างดี แต่มีเทคโนโลยีการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถดัดแปลงเครื่องมือเครื่องจักรให้เหมาะสมกับศักยภาพของผู้รับเป็นสิ่งสำคัญ (อารี วิบูลย์พงศ์, 2555; น.106-125) และปัญหาส่วนใหญ่จึงเป็นเรื่องของการจัดวางและการทำความสะอาดมากกว่า

การควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารเป็นหัวใจของการทำมาตรฐานอาหาร เนื่องจาก อาหารแปรรูปจะมีคุณภาพมาตรฐานและสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าหรือไม่อยู่ที่กระบวนการผลิต ที่เกี่ยวข้องตั้งแต่วัตถุดิบ น้ำที่ใช้ผลิต การฆ่าเชื้อ การบรรจุ และเก็บรักษาที่เหมาะสมจนกว่าจะถึงมือผู้บริโภค ได้อย่างปลอดภัย ซึ่งในข้อกำหนดหมวดนี้มีข้อบกพร่องที่รุนแรง (major defect) ที่เป็นความเสี่ยงซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน และความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค อยู่ถึง 2 ประเด็นคือ การใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด และน้ำดื่มสำหรับบริโภคในกระบวนการผลิตต้องมีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข โดยให้มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 ส่วนเรื่องน้ำใช้ในกระบวนการผลิตต้องเป็นน้ำสะอาดมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภค ในขณะบรรจุที่ปิดสนิท และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ นอกจากนี้การให้ความสำคัญกับคุณภาพน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตต้องสะอาด และการจัดการขยะที่เหมาะสมรวมถึงของเหลือหรือผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตอาหารแปรรูปให้ให้มีการจัดการที่เหมาะสมเช่น การนำไปใช้ในกระบวนการผลิตอื่น ๆ ในชุมชน เช่น เป็นปุ๋ยชีวภาพ ทำเชื้อเพลิง หรือใช้เป็นวัสดุทางการเกษตร ด้วยระบบการผลิตทางการเกษตรให้ปลอดวัสดุเหลือใช้ (zero waste agriculture) ซึ่งกับนโยบาย smart farmer และ smart group ของกรมส่งเสริมการเกษตร (2556; น.9) ที่ส่งเสริมให้เกษตรกรและกลุ่มเกษตรกรทำการผลิตทางการเกษตรเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ส่วนการระบายน้ำที่ควรคำนึงถึงผลที่จะเกิดกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้อ่างล้างมือและห้องน้ำต้องมีเพียงพอในการใช้งาน และดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ วิสาหกิจชุมชนควรทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต รวมถึงอาคารผลิต ซึ่งส่วนใหญ่จะทำความสะอาดทั้งก่อนใช้และหลังการใช้งานทันที โดยคำนึงถึงการป้องกันอันตรายที่จะเกิดกับทั้งผลิตภัณฑ์ สุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อมด้วย การเลือกใช้วัสดุทำความสะอาดจะเน้นที่เป็นธรรมชาติ และทำได้เองเพื่อประหยัดต้นทุนการผลิต และเป็นวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับการปฏิบัติของกลุ่มผู้ผลิตที่ต้องมีวินัยในเรื่องความสะอาดอย่างเคร่งครัด ซึ่งความมีระเบียบวินัยของผู้ผลิตอาหารเป็นสิ่งสำคัญซึ่งสอดคล้องกับ

Axtell, B. and Fellows, P.J. (2008; น.134-135) ที่ได้จัดทำคู่มือปฏิบัติเพื่อช่วยปรับปรุงระบบสุขอนามัยและสุขาภิบาลที่พัฒนาโดยโรงงานอาหารแปรรูปเพื่อให้มั่นใจว่าคุณภาพประกอบด้วยสุขอนามัยของพนักงานซึ่งเป็นหัวใจสำคัญ รวมถึงการทำความสะอาดของโรงงานและอุปกรณ์โดยผู้ผลิตอาหารได้รับความรู้และทักษะที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ โดยให้ความสำคัญและคำนึงถึงการป้องกันอันตรายที่จะปนเปื้อนในอาหาร และยังคงคำนึงถึงอันตรายที่จะเกิดกับผู้ปฏิบัติงานและบุคคลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.2 การพัฒนาโมเดลการส่งเสริมและพัฒนการผลิตอาหารตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) ของวิสาหกิจชุมชน

2.2.1 การพัฒนาโมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP)

โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) เป็นโมเดลการส่งเสริมแบบมีส่วนร่วม มีที่มาจากแนวคิดด้านการศึกษานอกระบบและการเอื้ออำนวยให้เกิดการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติ โดยมีเป้าหมายให้วิสาหกิจชุมชนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระดับคุณภาพการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้มาตรฐานซึ่งเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันนำสู่การพึ่งพาตนเองได้ ซึ่งสอดคล้องกับการเปลี่ยนถ่ายกระบวนการพัฒนาและส่งเสริมการเกษตรของ ดิเรก ฤกษ์หรรษา (2556; น.3) ที่เน้นนำด้วยปรัชญา (philosophy : หลักนำในการคิดการปฏิบัติ/ปรีดี พนมยงค์ อ้างจาก ดิเรก ฤกษ์หรรษา 2515; น.3) ในปรัชญาที่สำคัญได้แก่ 1) มนุษย์ทุกคนมีศักยภาพเมื่อได้รับโอกาส 2) ช่วยเขาให้ช่วยตนเองได้ (help them to help themselves) และ 3) เรียนรู้จากการกระทำ (learning by doing) หรือทำไปเรียนรู้ทักษะไป (skills เกิดจาก ความคิด + การปฏิบัติที่ฝึกฝนจนชำนาญ) และการบูรณาการที่มีรากฐานของการที่กลุ่มเป้าหมายเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน ต้องเป็น “ผู้กระทำ” ไม่ใช่ “ผู้ถูกกระทำ” ส่วนเจ้าหน้าที่รัฐกระทรวงที่เกี่ยวข้อง/เจ้าหน้าที่เอกชน เป็นผู้สนับสนุนตามบทบาทของผู้ดำเนินการเปลี่ยนแปลงสี่ประการหลักคือ (ก)ผู้กระตุ้น (stimulator) (ข) ผู้เร่งปฏิกิริยา (catalyst) (ค) ผู้สนับสนุนการจัดตั้งองค์กร (organizer) (ง)แหล่งของการส่งผ่านข้อมูล (source of information transfer) ซึ่งการนำโมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) นำไปใช้โดยดำเนินการผ่าน 5 ขั้นตอน เริ่มจากแต่งตั้งคณะทำงาน ทีม PAER to Primary GMP โดยใช้หลักการงานแบบบูรณาการหน่วยงานในพื้นที่ ในส่วนของสมาชิกในทีม PAER to Primary GMP จะคล้ายกับกระทรวงสาธารณสุขที่ได้จัดทำโครงการ 1 ทีม 1 อำเภอ เพื่อดำเนินโครงการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดทีม Primary GMP ระดับอำเภอทั่วประเทศ (ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ และคณะ, 2557; น.9-16) แต่ที่ต่างกันคือ หน่วยงานรับผิดชอบหลักจะเป็นสำนักงานเกษตรอำเภอ

เนื่องจากรับผิดชอบงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเป็นหลัก และมีกรรมการประกอบด้วยผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชน หน่วยงานภาคีพัฒนาที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ และต้องมีกรรมการจากสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอน วิจัยและบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาหารแปรรูปที่อยู่ในพื้นที่ สอดคล้องกับอารี วิบูลย์พงศ์ (2555; น.106-125) ที่พบว่าความร่วมมือของนักวิชาการหรือนักวิจัยทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาได้เร็วขึ้นโดยไม่จำเป็นต้อง พัฒนาซ้ำๆ ตามขั้นตอนในเมื่อมีศักยภาพเพียงพอ และควรมีผู้แทนวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปร่วมเป็นกรรมการ โดยกรรมการชุดนี้ทำงานภายใต้คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนระดับจังหวัด ที่ทำงานด้วยหลักการพัฒนาเชิงบูรณาการซึ่งมีข้อดีมากมายดังที่ ดิเรก ฤกษ์หรัย (2556; น.6) ได้กล่าวไว้ว่า การทำงานด้วยหลักการของการพัฒนาเชิงบูรณาการ (integrated development) ด้วยวัตถุประสงค์ที่จะเกิดพลังร่วม (synergy) ในการระดมสรรพกำลังกันที่เริ่มต้นจากการแสวงจุดร่วม สงวนจุดต่างเพื่อบรรลุตามข้อตกลงร่วม (consensus) ที่ทุกฝ่ายมีเป้าหมายที่เกิดจากผลประโยชน์ร่วม (common benefit) ในสถานการณ์ชนะชนะ (win-win situation) ด้วยการทำงานเชิงรุก (proactive) ที่เน้นการรองรับการสนับสนุนส่วนใหญ่ในเรื่องของการตลาด (การสนองความพึงพอใจในความคาดหวังตามความต้องการและการเพิ่มคุณค่าของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย) และนวัตกรรมที่เหมาะสม นอกจากนี้วิสาหกิจชุมชนได้รับการถ่ายทอดความรู้ในการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์ Primary GMP ซึ่งประกอบด้วยการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ เมื่อผ่านจะได้เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) เพื่อนำไปจัดทำฉลากตามข้อกำหนดกฎหมาย โดยมีหน่วยงานภาคีเป็นที่เลี้ยง เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ซึ่งมีแนวปฏิบัติที่กำหนดขึ้นโดยกระทรวงสาธารณสุขเพื่อใช้เป็นแนวปฏิบัติเดียวกันทั่วประเทศ (ทิพย์วรรณ ปริญาศิริ และคณะ, 2557; น.9-16) เพื่อให้วิสาหกิจชุมชนสามารถยื่นขอการรับรองมาตรฐาน Primary GMP ซึ่งเมื่อผ่านแล้วจึงจะสามารถขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) เพื่อใช้ระบุในฉลากเพื่อช่วยสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคได้

2.2.2 การทดลองใช้โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP)

1) การนำโมเดลไปใช้โดยการวิจัยกึ่งทดลอง ผลการทดลองใช้โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) ก่อนและหลังมีก้าวนำในการพัฒนาต่างกันระหว่างกลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลอง ซึ่งเป็นไปตามโมเดลที่วางไว้เมื่อทำการประเมินผลตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Primary GMP พบว่ากลุ่มควบคุมมีผลคะแนนรายหมวดส่วนใหญ่ยังไม่ผ่าน 60% มีเพียงหมวดที่ 6 ด้านบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงานที่ได้คะแนนมากกว่า 60 % ที่เป็นแบบนี้เนื่องจากบทบาทของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มควบคุม

ที่ยังไม่พร้อม หรืออาจเกิดจากการไม่ได้รับการส่งเสริมในโมเดลที่เหมาะสมกับกลุ่ม ซึ่งโมเดลการส่งเสริมมีการปรับให้เข้ากับสภาพการณ์ที่เปลี่ยนแปลงของโลก (Swanson B.E. and Rajalahti R., 2010; น.11) โดยแต่ละโมเดลมีความเหมาะสมกับสภาพพื้นที่และสังคมเกษตรที่แตกต่างกันออกไป และสุกัญญา อธิปอนันต์และคณะ (2550; น.57-58) ที่ศึกษาสถานภาพของวิสาหกิจชุมชนทั่วไปว่า การสนับสนุนจากหน่วยงานภาคี มีการเชื่อมประสานกับหน่วยงานภาคีและการใช้กลไกคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ขับเคลื่อนในการพัฒนายังน้อย และสอดคล้องกับการศึกษาข้อมูลจากการสำรวจวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปที่ยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP ในการศึกษาพบว่า การลงพื้นที่ส่งเสริมและพัฒนาในเรื่องการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารตามเกณฑ์ Primary GMP ของหน่วยงานภาคีมีน้อย และไม่ต่อเนื่อง ส่งผลต่อการพัฒนายกระดับมาตรฐานการผลิตของวิสาหกิจชุมชน ส่วนการประเมินกลุ่มทดลองที่ใช้โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAR to Primary GMP) คะแนนการประเมินในทุกหมวดได้สูงกว่า 60 % ผ่านเกณฑ์มาตรฐานและพร้อมในการขอรับรองมาตรฐาน Primary GMP เนื่องจากทีม PAR to Primary GMP ได้ลงพื้นที่ ณ ที่สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปของกลุ่มและใช้ การส่งเสริมและพัฒนาแบบมีส่วนร่วมด้วยบทบาททั้ง 5 บทบาทของนักส่งเสริมที่ทำงาน อย่างต่อเนื่องร่วมกับวิสาหกิจชุมชนและหน่วยงานภาคีพัฒนาเพื่อเป้าหมายในการพัฒนายกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนได้คุณภาพมาตรฐานซึ่งเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันนำสู่การพึ่งพาตนเองได้ ซึ่งสอดคล้องกับการซึ่งสอดคล้องกับการเปลี่ยนถ่ายกระบวนการพัฒนาและส่งเสริมการเกษตรของ ดิเรก ฤกษ์หรั่ง (2556; น. 3) ที่เน้นนำด้วยปรัชญา (philosophy : หลักนำในการคิดการปฏิบัติที่สำคัญคือ (1) มนุษย์ทุกคนมีศักยภาพเมื่อได้รับโอกาส (2) ช่วยเขาให้ช่วยตนเองได้ (help them to help themselves) (3) เรียนรู้จากการกระทำ (learning by doing) หรือทำไปเรียนรู้ทักษะไป (skills =ความคิด + การปฏิบัติที่ฝึกฝนจนชำนาญ) และ (4) การพึ่งตนเองต้องเริ่มจากการช่วยตนเอง (self-help)ได้ คือคิดเองชอบทำเองชอบ แก้ปัญหาเอง แล้วทำงานร่วมกลุ่มไปด้วย

2) ผลการสอบถามความคิดเห็นต่อ โมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP)

(1) ความคิดเห็นของนักส่งเสริมการเกษตรต่อโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) นักส่งเสริมการเกษตรจากจังหวัดสกลนครเห็นด้วยมาก ส่วนนครพนม และมุกดาหารเห็นด้วยมากที่สุด ต่อขั้นตอนการดำเนินงานของโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) โดยเฉพาะการเพิ่มกรรมกรในทีม PAER to Primary GMP ที่เป็นนักวิชาการจากสถาบันการศึกษา

มีข้อเสนอแนะว่าเห็นด้วยมากเพราะมีความเชี่ยวชาญในงานแปรรูปอาหารมากกว่า มีบุคลากรวิจัย และผลงานวิจัย และมีเวลาในการทำงานร่วมกับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารอย่างต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อารี วิบูลย์พงศ์ (2555; น.106-125) ที่พบว่าความร่วมมือของ นักวิชาการหรือนักวิจัยทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาได้เร็วขึ้นโดยไม่จำเป็นต้องพัฒนาซ้ำ ๆ ตาม ขั้นตอนในเมื่อมีศักยภาพเพียงพอ ในส่วนของความคิดเห็นต่อบทบาทของเจ้าหน้าที่ส่งเสริม ในโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) พบว่า นักส่งเสริมการเกษตรจากจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหารเห็นด้วยมาก ซึ่งแสดงว่า นักส่งเสริมเข้าใจบทบาทในการส่งเสริมเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนที่สอดคล้องกับดิเรก ฤกษ์ห่วย (2556; น.3) ที่กล่าวถึงปรัชญาการทำงานส่งเสริมที่เน้นนำด้วยปรัชญาที่สำคัญคือ 1) มนุษย์ทุกคนมีศักยภาพเมื่อได้รับ โอกาส 2) ช่วยเขาให้ช่วยตนเองได้ (help them to help themselves) และ 3) เรียนรู้จากการกระทำ (learning by doing) หรือทำไปเรียนรู้ทักษะไป (skills = ความคิด + การปฏิบัติที่ฝึกฝนจนชำนาญ) และ 4) การบูรณาการที่มีรากฐานของการที่กลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชน ต้องเป็น “ผู้กระทำ” ไม่ใช่ “ผู้ถูกกระทำ” ส่วนเจ้าหน้าที่ส่งเสริมเป็นผู้สนับสนุน ตามบทบาทของผู้นำการเปลี่ยนแปลงสี่ประการหลักคือ เป็นผู้กระตุ้น (stimulator) ผู้เร่งปฏิกิริยา (catalyst) ผู้สนับสนุนการจัดตั้งองค์กร(organizer) และเป็นแหล่งของการส่งผ่านข้อมูล (source of information transfer)

(2) *ความคิดเห็นของวิสาหกิจชุมชนต่อ โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP)* ความคิดเห็นของวิสาหกิจชุมชน แปรรูปอาหารต่อขั้นตอนการดำเนินงานส่งเสริมด้วยโมเดลการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากจังหวัดสกลนคร เห็นด้วยมาก ส่วนนครพนม และมุกดาหารเห็นด้วยมากที่สุด โดยมีข้อเสนอแนะในเรื่อง การมีส่วนร่วมในการทำงานเพื่อพัฒนากลุ่ม และชอบที่มีการลงพื้นที่มาทำงานใกล้ชิดกับประชาชน และการปฏิบัติจริงทำให้กลุ่มมั่นใจว่าทำได้แน่นอน ส่วนความคิดเห็นของวิสาหกิจชุมชน ต่อบทบาทของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในการดำเนินงานด้วยโมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) พบว่าวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร จากจังหวัดสกลนคร นครพนม และมุกดาหารเห็นด้วยมากและมีข้อเสนอแนะว่าหากเจ้าหน้าที่ ส่งเสริมทำงานใกล้ชิดกับชาวบ้านด้วยบทบาทตาม โมเดลนี้จะทำให้กลุ่มสามารถเรียนรู้ ด้วยการปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานและมั่นใจในการขอการรับรองมาตรฐาน ซึ่งสอดคล้อง กับการเปลี่ยนถ่ายกระบวนการพัฒนาและส่งเสริมการเกษตร (ดิเรก ฤกษ์ห่วย, 2556; น.3) กับบทบาทของนักส่งเสริมที่เป็นผู้สนับสนุนตามบทบาทของผู้นำการเปลี่ยนแปลง สี่ประการหลัก

คือ เป็นผู้กระตุ้น (stimulator) ผู้เร่งปฏิกิริยา (catalyst) ผู้สนับสนุนการจัดตั้งองค์กร (organizer) และเป็นแหล่งของการส่งผ่านข้อมูล (source of information transfer) เพื่อส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้เรียนรู้ด้วยการปฏิบัติเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของกลุ่มที่สนองความต้องการของผู้บริโภค ทำให้จำหน่ายสินค้าได้ส่งผลต่อการเพิ่มรายได้ที่เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันนำสู่การพึ่งพาตนเองได้

3. ข้อเสนอแนะ

3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

3.1.1 ขั้นตอนก่อนการนำโมเดลไปใช้

ก่อนการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนด้วย โมเดลการส่งเสริมและพัฒนา Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) ไปใช้ ควรเตรียมการดังนี้

1) ทบทวนรายชื่อวิสาหกิจชุมชนทั้งในระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน และที่เป็นอยู่ในสภาพจริงให้สอดคล้องกัน

2) จัดกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เป็นประเภทอาหารแปรรูป โดยแบ่งกลุ่มย่อยเป็นประเภทของอาหารแปรรูปเป็น 5 ประเภทคือ ข้าวและธัญพืช ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ และผลิตภัณฑ์ประมง

3) เพิ่มเติมข้อมูลการรับรองมาตรฐานอาหารว่าผ่านการรับรองหรือยังไม่ผ่านรับรอง ซึ่งมาตรฐานขั้นต้นที่ต้องมีของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผลิตเพื่อจำหน่าย ได้แก่ มาตรฐาน Primary GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา อาหารแปรรูปพร้อมจำหน่าย ซึ่งประกอบด้วย การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ เมื่อผ่านจะได้ เลขสารบบอาหาร(เลข อย.) เพื่อนำไปจัดทำฉลากตามข้อกำหนดกฎหมาย ข้อมูลการรับรองมีความสำคัญเนื่องคณะกรรมการส่งเสริมต้องใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนประเภทแปรรูปอาหาร

3.1.2 ขั้นตอนปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนา

1) ทีม PAER to Primary GMP ควรต้องมีนักวิชาการด้านการแปรรูปอาหารหรือแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่มาจากหน่วยงานภาคการศึกษา โดยเน้นเป็นมหาวิทยาลัยในพื้นที่ที่เหมาะสมกว่า เนื่องจากเข้าใจในบริบทของพื้นที่และสะดวกในการเดินทางเข้ากลุ่มมากกว่า

- 2) เน้นการลงพื้นที่จริง
- 3) วิชาทฤษฎีชุมชนเรียนรู้จากการปฏิบัติ (learning by doing)
- 4) เจ้าหน้าที่ส่งเสริมจากหน่วยงานภาคีทำงานใน 5 บทบาท ได้แก่ เป็นผู้ให้การสนับสนุน เป็นที่ปรึกษา เป็นผู้ประสาน เป็นครู และเป็นพี่เลี้ยง
- 5) ควรเตรียมข้อมูลเรื่องเงินทุนในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร เนื่องจากกลุ่มอาจต้องใช้เงินทุนในการก่อสร้างหรือปรับปรุงอาคารผลิตให้เป็นไปตามข้อกำหนด
- 6) การบูรณาการงานส่งเสริมของทีม PAER to Primary GMP ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่อง

3.1.3 ขั้นตอนหลังการปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนา

- 1) ควรใช้การประเมินผลแบบมีส่วนร่วมที่กลุ่มได้รับรู้ผลจากการประเมินตนเองเพื่อพัฒนาต่อยอด
- 2) ติดตามผลการขอรับรองมาตรฐาน Primary GMP อย่างต่อเนื่อง
- 3) จัดระดับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจากผลการประเมินแบบมีส่วนร่วมเพื่อส่งเสริมและพัฒนาที่สอดคล้องกับศักยภาพกลุ่มด้วยการส่งเสริมและพัฒนาเชิงบูรณาการ

3.2 ข้อเสนอแนะในการดำเนินการวิจัยครั้งต่อไป

3.2.1 **วิจัยโมเดลการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารโดยเน้นการจัดการการผลิตอาหารตามหลักปฏิบัติที่ดี (Primary GMP) เป็นกรณีศึกษาในแต่ละประเภทของอาหารแปรรูป** ซึ่งในงานวิจัยนี้ได้ศึกษาในภาพรวมของวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 และทราบว่าควรศึกษาแบบเจาะลึกรายกรณีเพิ่มเติมเนื่องจากอาหารแปรรูปแต่ละประเภทมีความเฉพาะของรายละเอียดในการพัฒนาที่แตกต่างกัน

3.2.2 **วิจัยสมรรถนะของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในการรับผิดชอบงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร** ซึ่งในงานนี้ยังไม่ได้ศึกษาและสำคัญในการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่ส่งเสริมเพื่อเป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลง



บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2548). *ข้อควรรู้เกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน*. กรุงเทพมหานคร: สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน.
- _____. (2556). *คู่มือการปฏิบัติงานเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร : การทำงานส่งเสริมการเกษตรกับชุมชน*. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- _____. (2556). *คู่มือการปฏิบัติงานเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร : การพัฒนาองค์กรเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน และเครือข่าย*. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- _____. (2556). *ถอดบทเรียนวิสาหกิจชุมชนเห็ดและผักปลอดสารพิษบ้านหนองหัว ตำบลบ้านช่อง อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา*. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- _____. (2556). *นโยบายและแนวทางการดำเนินงานส่งเสริมการเกษตรปีงบประมาณ 2557*. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- _____. (2548). *พระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548*. กรุงเทพฯ: สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2554). *แผนพัฒนาการเกษตรในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (ปี 2555 - 2559)*. กรุงเทพฯ: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2543). *วิธีการผลิตเครื่องมือใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร (GMP สุขลักษณะทั่วไป)*. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2555). *วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)*. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.
- กัลยา วาณิชย์บัญชา. (2554). *การวิเคราะห์สถิติขั้นสูงด้วย SPSS for Windows (พิมพ์ครั้งที่ 9)*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- กัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์. (2555, 12 ธันวาคม). GMP กฎหมาย. เอกสารเผยแพร่กลุ่มควบคุม
 สนับสนุน และพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
 สืบค้นจาก [http://newsser.fda.moph.go.th/food/file/BenefitTrader/BenefitGMP/
 GMP_LAW_Information.pdf](http://newsser.fda.moph.go.th/food/file/BenefitTrader/BenefitGMP/GMP_LAW_Information.pdf)
- คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2554). *กรอบยุทธศาสตร์การจัดการอาหารของประเทศไทย ปี
 2555-2559*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ.
- คณิดา ไกรสันติ และรัสมนต์ คำศรี. (2559). แนวทางการพัฒนาศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
 สุชาวดี ตำบลปริก อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา รายงานสืบเนื่องจากการประชุม
 หาดใหญ่วิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 7, มหาวิทยาลัยหาดใหญ่, 554-566.
- ชาย โพธิ์สิตา. (2554). *ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ*. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ:
 อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- ดิเรก ฤกษ์ห่วย. (2556). แนวโน้ม กระแส ทิศทางการพัฒนา และส่งเสริมการเกษตร.
 เอกสารประกอบการบรรยายแก่นักศึกษาระดับคุณวุฒิบัณฑิต ในวันที่ 16 กุมภาพันธ์
 2556 รายวิชาสัมมนาขั้นสูงทางส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร สาขาวิชาเกษตรศาสตร์
 และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 1-6.
- ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และคณะ. (2547). *โครงการวิจัยการปรับปรุงโครงสร้างอุตสาหกรรมอาหาร
 แปรรูปพื้นบ้านในภาคเหนือตอนบน*. (รายงานวิจัย). ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทาง
 เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ และคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- _____. (2547). *รายงานการวิจัยการปรับปรุงโครงสร้างอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้านใน
 ภาคเหนือตอนบน*. (รายงานวิจัย). ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะ
 เกษตรศาสตร์ และคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ และคณะ. (2557). *คู่มือการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะ
 พร้อมจำหน่าย สำหรับทีม Primary GMP ระดับอำเภอ*. นนทบุรี: สำนักอาหาร
 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
- ยุวรัตน์ สันติทวีฤกษ์. (2553). *แนวทางสู่ความสำเร็จของการประยุกต์ใช้ GHP : ผลิตภัณฑ์แคปหมู
 ในจังหวัดเชียงราย*. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่, 3(2) พฤศจิกายน-ธันวาคม,
 60-71.

- รังสรรค์ เนียมสนิท. (2553). *การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ด้านการค้า การลงทุน และการท่องเที่ยว โดยใช้เส้นทางเชื่อมโยงทางเศรษฐกิจแนวตะวันออก-ตะวันตก (East West Economic Corridor)*. ขอนแก่น: สถาบันยุทธศาสตร์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เรวัตร ธรรมาภิรมย์ และสมหมาย อุดมวิทิต. (2554). *แนวทางการพัฒนา OTOP ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วินัย พุทธิกุล และคณะ. (2544). *โครงการสำรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่จะบังคับใช้เป็นกฎหมาย*. (รายงานวิจัย). ศูนย์วิจัยเศรษฐศาสตร์ประยุกต์ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ศิริวรรณ สุรไพฑูรย์. (2547). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยใช้หลักเกณฑ์และกรรมวิธีที่ดีในการผลิต*. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สุกัญญา อธิปนันต์และคณะ. (2550). *กลยุทธ์การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง* (รายงานวิจัย). กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- สุदारัตน์ เจียมยั้งยืน ชีรพร กงบังเกิด และนิติพงศ์ จิตรโกชน. (2550). การประเมินศักยภาพการจัดการ กระบวนการผลิต หลักการปฏิบัติที่ดี และคุณภาพของการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก. *Journal of Community Development Research*, 1(2), 1–15.
- เสรี พงศ์พิศ. (2549). *แผนแม่บทชุมชน ประชาพิสัยและพัฒนา*. กรุงเทพฯ: เจริญวิทย์การพิมพ์.
- _____. (2556, 20 มกราคม). *วิสาหกิจชุมชน สร้างฐานการพัฒนา*. สืบค้นจาก <http://www.phongphit.com>
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2555). *คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)*. นนทบุรี: สำนักอาหาร : กระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2556, 12 ธันวาคม). *โครงการสำรวจสถานการณ์ความพร้อมของสถานที่ผลิตขนมจีนเพื่อบังคับใช้มาตรฐาน GMP กฎหมาย ปีงบประมาณ 2551 หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร*. สืบค้นจาก <http://www.foodsafetymobile.org/UserFiles/Portfolio/15.pdf>
- สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน. (2548). *วิสาหกิจชุมชน*. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการเกษตร.
- _____. (2555). *คู่มือการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชน ฉบับปรับปรุงปี 2555*. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

- สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน. (2556, 12 ธันวาคม). *หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน (Community Industrial Management Efficiency Development : CIMED) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม*. สืบค้นจาก <http://bcid.dip.go.th>
- อภิชัย พันธเสน และคณะ. (2545). *การยกระดับอุตสาหกรรมไทยอย่างก้าวกระโดดด้วยวิธีปฏิบัติเป็นเลิศและการเปรียบเทียบเพื่อการปรับปรุงและพัฒนา*. (รายงานวิเคราะห์ผลการศึกษาธุรกิจชุมชนภาคเหนือ). กรุงเทพฯ: สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ.
- อารี วิบูลย์พงศ์. (2555). บทความสาระที่"ความรู้จากงานวิจัยวิสาหกิจชุมชน" ตอนสอง. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 5(1) กันยายน-ตุลาคม, 106-125.
- อารี วิบูลย์พงศ์ และคณะ. (2552). *โครงการวิจัยและพัฒนาระบบผลิตเกษตรและวิสาหกิจชุมชนตามวิถีเศรษฐกิจพอเพียง*. (รายงานวิจัย). เชียงใหม่: ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์และคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Axtell, B. and Fellows, P.J. (2008). *Opportunities in fruit and vegetable processing. Opportunities in food processing series Wageningen: ACP-EU Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation (CTA)*.
- Costa Dias, M.A., et al. (2012). On the implementation of good manufacturing practices in a small processing unity of mozzarella cheese in Brazil. *Food Control*, 24, 199-205.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011). Enhancing food safety by strengthening food inspection systems in ASEAN countries (GCP/RAS/222/JPN) Case studies on inspection and certification Case study 1: Inspection and certification systems for Good Manufacturing Practices (GMP) for processed foods in Indonesia. *Regional Office for Asia and the Pacific*, 13/2011.
- _____. (2011). Enhancing Food Safety by Strengthening Food Inspection Systems in ASEAN Countries GCP/RAS/222/JPN) Report of the Third Regional Workshop, "Good Practices and HACCP". *Regional Office for Asia and the Pacific*, 3/2010.
- Griffity, C., & Redmond, E. (2014). Food Safety Training and Health Education: Principles and Methods In: *Encyclopedia of Food Safety*. Elsevier, 142-151.

- Magas, E., & Holah, J.T. (2014). *Hygiene in food processing: Personal hygiene in the food industry*. Cambridge, Woodhead.
- Motarjemi, Y., & Lelieveld, H. (2013). Fundamentals in management of food safety in the industrial setting: Challenges and outlook of the 21st century, In: *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry*. Waltham, MA: Elsevier.
- _____. (2014). Fundamentals in management of food safety in the industrial setting: Challenges and outlook of the 21st century. In: *Encyclopedia of Food Safety*. Elsevier, 1-20.
- Mukantwali, C., Laswai, H., Tiisekwa, B., Wiehler, S. (2013). Good Manufacturing and Hygienic Practices at Small and Medium Scale Pineapple Processing Enterprises in Rwanda. *Food Science and Quality Management*, 13, 15-26.
- Seaman, P. (2010). Food hygiene training: introducing the food hygiene training model. *Food Control*, 21(4), 381-387.
- Soon, J. M., Baines, R. & Seaman, P. (2012). Meta-analysis of food safety training on Hand hygiene knowledge and attitudes among food handlers. *Journal of Food Protection*, 75 (4), 793–804.
- Swanson B.E., & Rajalahti R. (2010). Strengthening Agricultural Extension and Advisory Systems: Procedures for Assessing, Transforming, and Evaluating Extension Systems. *Agriculture and Rural Development Discussion Paper 45*. The World Bank.
- Wallace, C., Sperber, W. & Mortimore, S.E. (2011). *Food safety for the 21st century: managing HACCP and food safety through the global supply chain*. Wiley-Blackwell.



ภาคผนวก

มหาวิทยาลัย

สกลนครราชภัฏ



ภาคผนวก ก

แบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตแนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน

**แบบสัมภาษณ์การจัดการการผลิตอาหารตามหลักปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน
และแบบสังเกตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
(Primary GMP)**

แบบสัมภาษณ์และสังเกต ประกอบด้วย 4 ส่วนดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน
2. การประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)
3. ปัญหาอุปสรรคในการปฏิบัติตามเกณฑ์ (Primary GMP)
4. บันทึกการสังเกต/ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไป

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน

1. ชื่อวิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจ

ชุมชน.....

2. รหัสทะเบียน □- □□- □□- □□ / □- □□□□

3. ที่ตั้ง

.....
.....

4. ประวัติความเป็นมา

.....
.....
.....
.....
.....
.....

5. โครงสร้างและการจัดการองค์กร

.....
.....
.....
.....
.....

6. สมาชิกกลุ่ม จำนวน..... คน
(แนบรายชื่อ ระบุเพศ อายุ วุฒิการศึกษา อาชีพหลัก/อาชีพเสริม)

7. อาคารสถานที่ผลิต เครื่องจักร อุปกรณ์ การผลิต

.....
.....

8. แหล่งเงินทุนที่ใช้ในการประกอบกิจการของวิสาหกิจชุมชน

ระดมหุ้นจากสมาชิกบาท

เงินกู้บาท แหล่งเงินกู้

ได้รับการสนับสนุนจากภายนอกบาท

9. การได้รับการสนับสนุนด้านปัจจัยและการบริการ

ลำดับที่	ชื่อหน่วยงานที่ให้ การสนับสนุน	เรื่องที่ได้รับ การสนับสนุน	ปริมาณงาน		งบประมาณ/ มูลค่า (บาท)	ปี พ.ศ. ที่ ได้รับ
			จำนวน	หน่วยนับ		

10. ประวัติการฝึกอบรม/ดูงานของสมาชิก

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อการดู งาน	สถานที่ฝึกอบรม/ ดูงาน	หน่วยงานที่จัด	ปี พ.ศ. ที่เข้ารับ อบรม/ดูงาน

11. ผลงานรางวัลหรือมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง

ลำดับที่	ชื่อ รางวัล	ชื่อมาตรฐาน	ชื่อสินค้าและ บริการ (ถ้ามี)	ปีที่ ได้รับ	ชื่อหน่วยงาน ที่มอบให้	หมายเลข อ้างอิง (ถ้ามี)

12. ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม (ระบุรายละเอียด)

ลำดับที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ	ราคาจำหน่าย	ปริมาณการผลิต

13. ลักษณะทางการตลาดของวิสาหกิจชุมชน

- มีแหล่งจำหน่ายไม่แน่นอน
- มีแหล่งจำหน่ายแน่นอน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ในชุมชน นอกชุมชน ส่งออก
- มีการทำสัญญาซื้อขาย

ส่วนที่ 2 การประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

(Primary GMP)

.....

.....

.....

ส่วนที่ 3 ปัญหาอุปสรรคการปฏิบัติตามข้อกำหนด Primary GMP ของวิสาหกิจชุมชน

การสัมภาษณ์วิสาหกิจชุมชนเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรคในการปรับปรุง/แก้ไข
และสรุปปัญหาอุปสรรคที่สำคัญ

ส่วนที่ 4 : บันทึกการสังเกต/ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไป							ส่วนที่ 4 ปัญหาอุปสรรค การปฏิบัติตาม Primary GMP ของผู้ประกอบการ
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควร ปรับปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ	ถ้าอยู่ในเกณฑ์ "ควร ปรับปรุง" ปัญหาอุปสรรคของ การปรับปรุง/แก้ไข
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	2	1	0		-กรณีที่มีสภาพไม่เหมาะสม แต่มี กรรมวิธีป้องกันที่มีประสิทธิภาพ ให้คะแนนตามเกณฑ์	
	1.1 สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้						
0.25	1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว						
0.25	2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล						
0.25	3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ						
0.25	4) ไม่มีวัตถุอันตราย						
0.25	5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์						
0.25	6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก						
0.25	7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง						

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ	ถ้าอยู่ในเกณฑ์ "ควรปรับปรุง" ระบุ ปัญหาอุปสรรคของการปรับปรุง/แก้ไข
		2	1	0		-กรณีที่มีสภาพไม่เหมาะสม แต่มีกรรมวิธีป้องกันที่มีประสิทธิภาพ ให้คะแนนตามเกณฑ์	
	1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต						
1.0	1.2.1 สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว						
1.0	1.2.2 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ						
0.25	1.2.3 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน						
0.25	1.2.4 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน						
0.25	1.2.5 มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง						
1.0	1.2.6 สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือสัมผัสอาหาร						
หมวดที่ 1 คะแนนรวม =					19	คะแนน	
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)	

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ -กรณีที่มีสภาพไม่เหมาะสม แต่มีกรรมวิธีป้องกันที่มีประสิทธิภาพ ให้คะแนนตามเกณฑ์	ถ้าอยู่ในเกณฑ์ "ควรปรับปรุง" ระบุ ปัญหาอุปสรรคของการปรับปรุง/แก้ไข
	2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต						
0.5	2.1 ง่ายแก่การทำความสะอาด						
1.0	2.2 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อนสภาพสะอาด						
1.0	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม						
0.5	2.4 ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย						
หมวดที่ 2 คะแนนรวม					8	คะแนน	
คะแนนที่ได้รวม						คะแนน (.....%)	
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต						
0.25	3.1 วัตถุประสงค์ ส่วนผสมต่าง ๆ และภาชนะบรรจุ						
	3.1.1 มีการคัดเลือก						
0.25	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น						
0.25	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม						

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ -กรณีที่มีสภาพไม่เหมาะสม แต่มีกรรมวิธีป้องกันที่มีประสิทธิภาพให้คะแนนตามเกณฑ์	ถ้าอยู่ในเกณฑ์ "ควรปรับปรุง" ระบุ ปัญหาอุปสรรคของการปรับปรุง/แก้ไข
		2	1	0			
1.0 (M)	3.1.4 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด						
1.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน						
1.0	3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม						
	3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต						
1.0 (M)	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข						
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ						
	3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต						
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข						
0.5	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ						
	3.6 ผลิตภัณฑ์						
0.25	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม						

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ -กรณีที่มีสภาพไม่เหมาะสม แต่มีกรรมวิธีป้องกันที่มีประสิทธิภาพ ให้คะแนนตามเกณฑ์	ถ้าอยู่ในเกณฑ์ "ควรปรับปรุง" ระบุ ปัญหาอุปสรรคของการปรับปรุง/แก้ไข
0.5	3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย	2	1	0			
หมวดที่ 3 คะแนนรวม					30	คะแนน	
คะแนนที่ได้รวม						คะแนน (.....%)	
	4. การสุขาภิบาล						
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด						
0.5	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอและมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม						
0.5	4.3 มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก						
	4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม						
0.5	4.4.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิต โดยตรง						
0.5	4.4.2 ห้องส้วมอยู่สภาพที่ใช้งานได้และสะอาด						
0.25	4.4.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน						
0.5	4.4.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง						

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ -กรณีที่มีสภาพไม่เหมาะสม แต่มีกรรมวิธีป้องกันที่มีประสิทธิภาพให้คะแนนตามเกณฑ์	ถ้าอยู่ในเกณฑ์ "ควรปรับปรุง" ระบุ ปัญหาอุปสรรคของการปรับปรุง/แก้ไข
		2	1	0			
0.5	4.4.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด						
0.25	4.4.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน						
	4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต						
0.5	4.5.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค						
0.5	4.5.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด						
0.5	4.5.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน						
0.5	4.5.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม						
หมวดที่ 4 คะแนนรวม					15	คะแนน	
คะแนนที่ได้รวม						คะแนน (.....%)	
	5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด						
1.0	5.1 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ						
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้						

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ	ถ้าอยู่ในเกณฑ์ "ควรปรับปรุง" ระบุ ปัญหาอุปสรรคของการปรับปรุง/แก้ไข
0.5	5.3 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย	2	1	0		-กรณีที่มีสภาพไม่เหมาะสม แต่มีกรรมวิธีป้องกันที่มีประสิทธิภาพ ให้คะแนนตามเกณฑ์	
หมวดที่ 5 คะแนนรวม					13	คะแนน	
คะแนนที่ได้รวม						คะแนน (.....%)	
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน							
1.0	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง 6.2 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้						
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด						
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม						
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ						
0.5	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด						
0.75	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน						
0.5	6.2.6 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างหนึ่งตามความจำเป็น						

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ -กรณีที่มีสภาพไม่เหมาะสม แต่มีกรรมวิธีป้องกันที่มีประสิทธิภาพ ให้คะแนนตามเกณฑ์	ถ้าอยู่ในเกณฑ์ "ควรปรับปรุง" ระบุ ปัญหาอุปสรรคของการปรับปรุง/แก้ไข
		2	1	0			
0.25	6.3 มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร						
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต						
หมวดที่ 6 คะแนนรวม					15	คะแนน	
คะแนนที่ได้รวม						คะแนน (.....%)	
คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ)					100	คะแนน	
คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ)						คะแนน (.....%)	
หมวดที่ไม่ผ่าน ตามเกณฑ์ : <input type="checkbox"/> หมวดที่ 1 <input type="checkbox"/> หมวดที่ 2 <input type="checkbox"/> หมวดที่ 3 <input type="checkbox"/> หมวดที่ 4 <input type="checkbox"/> หมวดที่ 5 <input type="checkbox"/> หมวดที่ 6							



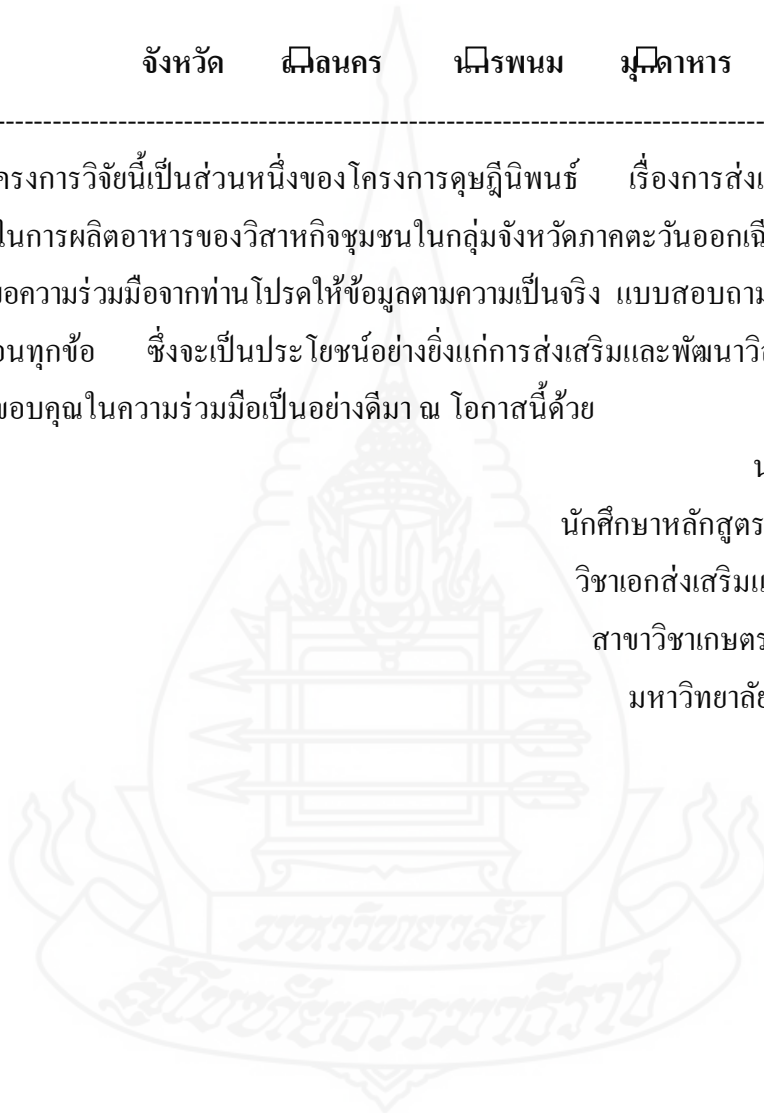
ภาคผนวก ข
แบบสอบถามสำหรับเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร

แบบสอบถามสำหรับการวิจัย
เรื่อง การส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชน
ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2
กรณีศึกษา เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร

จังหวัด นคร นครพนม มุกดาหาร

โครงการวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการคุณูปการ เรื่องการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือจากท่านโปรดให้ข้อมูลตามความเป็นจริง แบบสอบถามนี้มี 3 ตอน โปรดตอบทุกตอนทุกข้อ ซึ่งจะเป็ประโยชน์อย่างยิ่งแก่การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอาหารต่อไป ขอขอบคุณในความร่วมมือเป็นอย่างดีมา ณ โอกาสนี้ด้วย

นางสาวยุพิน สมคำพี
 นักศึกษาหลักสูตรปริญญาคุณวุฒิปบัณฑิต
 วิชาเอกส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร
 สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์
 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช



ตอนที่ 1 ความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAR to Primary GMP) ในระดับกลุ่ม

ท่านคิดว่า รูปแบบการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAR to Primary GMP) ในระดับกลุ่ม ที่มีขั้นตอนดังต่อไปนี้ จะช่วยส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Primary GMP ได้ในระดับใด

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความความเห็นที่ท่านเลือก โดยกำหนดระดับความคิดเห็นไว้ดังนี้

5 = เห็นด้วยมากที่สุด 4 = เห็นด้วยมาก 3 = เห็นด้วยปานกลาง
2 = เห็นด้วยน้อย 1 = เห็นด้วยน้อยที่สุด

ขั้นตอนของ รูปแบบการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAR to Primary GMP) ในระดับกลุ่ม	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
ขั้นตอนที่ 1. แต่งตั้งคณะทำงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนระดับพื้นที่ คือทีม PAR to Primary GMP (สมาชิกทีมมีหน่วยงานภาคีรับผิดชอบหลักคือสำนักงานเกษตรอำเภอ โดยมีเกษตรอำเภอเป็นประธาน และมีเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรที่รับผิดชอบในพื้นที่เป็นกรรมการ และเลขานุการ กรรมการประกอบด้วยผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชน หน่วยงานภาคีพัฒนาที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ สถาบันการศึกษาหรือสถาบันวิจัยและพัฒนาที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ และผู้แทนวิสาหกิจชุมชนร่วมเป็นกรรมการ					
ขั้นตอนที่ 2. คัดเลือกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย โดยทีม PAR to Primary GMP ประชุมเพื่อทบทวนผลการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชนประเภทอาหารแปรรูปที่ผ่านมา โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกคือกลุ่มที่มีผลการประเมินในระดับปานกลางและระดับดี และเป็นกลุ่มที่มีการดำเนินงานแปรรูปอาหารอย่างต่อเนื่อง มีผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่ผลิตเพื่อจำหน่ายบ้างแล้ว แต่สถานที่ผลิตอาหารยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP					

ขั้นตอนของ รูปแบบการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAR to Primary GMP) ในระดับกลุ่ม	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
<p>ขั้นตอนที่ 3. กำหนดแผนงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยทีม PAR to Primary GMP ประชุมเพื่อจัดทำแผนการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP และจัดทำปฏิทินการลงพื้นที่เพื่อส่งเสริมและพัฒนา</p>					
<p>ขั้นตอนที่ 4. ปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยการลงพื้นที่ยังวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย</p> <p>ลงพื้นที่ครั้งที่ 1 การประเมินศักยภาพกลุ่มโดยใช้หลักการประเมินแบบมีส่วนร่วม โดยให้กลุ่มได้มีส่วนร่วมในการประเมินตนเองเพื่อให้ทราบถึงผลการปฏิบัติของกลุ่มว่าในข้อกำหนดใดของมาตรฐาน Primary GMP ที่กลุ่มปฏิบัติได้ดีหรือข้อกำหนดใดยังไม่บรรลุ เพื่อกำหนดแผนการส่งเสริมและพัฒนาแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของกลุ่ม โดยมีหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา</p>					
<p>ลงพื้นที่ครั้งที่ 2 ปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาแนวปฏิบัติที่ดีสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารโดยใช้หลักการเรียนรู้โดยการปฏิบัติ โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปเป็นผู้ปฏิบัติการพัฒนากลุ่ม โดยมีเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา โดยใช้แนวปฏิบัติที่ดีของวิสาหกิจชุมชน และแนวทางในการส่งเสริมแบบมีส่วนร่วม ซึ่งในขั้นตอนนี้กลุ่มมีการประเมินผลการปฏิบัติของกลุ่มเป็นระยะๆ โดยทำไปเรียนรู้ไป ให้เกิดความชำนาญและสามารถแก้ไขปัญหาได้</p>					

ขั้นตอนของ รูปแบบการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAR to Primary GMP) ในระดับกลุ่ม	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
<p>ขั้นตอนที่ 5.ประเมินผลแบบมีส่วนร่วม โดยการศึกษา ทบทวนผลการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน</p> <p>ลงพื้นที่ครั้งที่ 3 ทบทวนการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ณ สถานที่ผลิตอาหารของกลุ่ม โดยใช้หลักการประเมินผลแบบมีส่วนร่วม และถ่ายทอดความรู้ในการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์ Primary GMP และการขอเลขสารบบอาหาร(เลข อย.) ให้สำเร็จตามเป้าหมายของวิสาหกิจชุมชน</p>					

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับบทบาทของเจ้าหน้าที่ส่งเสริม

ท่านคิดว่า บทบาทของเจ้าหน้าที่ส่งเสริม ดังต่อไปนี้ จะช่วยส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Primary GMP ได้ในระดับใด

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
1.บทบาทในการลงพื้นที่เยี่ยมเยือนกลุ่มสมาชิก โดยบูรณาการกับหน่วยงานภาคีพัฒนาในพื้นที่					
2.บทบาทในการส่งเสริมสนับสนุนให้กลุ่มทบทวนตนเองเพื่อเรียนรู้ตนเองอย่างเป็นระบบ					
3.บทบาทในการเป็นที่ปรึกษากลุ่มในการจัดทำแผนพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม					
4.บทบาทให้คำแนะนำเรื่องการก่อสร้างหรือปรับปรุงอาคารผลิตอาหารแปรรูป ให้ถูกสุขลักษณะที่ดี					
5.บทบาทในการช่วยประสานข้อมูลแหล่งเงินทุนในการก่อสร้างหรือปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร					

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
6.บทบาทในการให้ความรู้และเป็นพี่เลี้ยงในการเขียนโครงการและเสนอแนะช่องทางการให้บริการสนับสนุนจากหน่วยงานภาคีพัฒนาต่าง ๆ					
หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
1.บทบาทในการส่งเสริมสนับสนุนเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตของหน่วยงานภาคี ควรอยู่บนพื้นฐานข้อมูลศักยภาพของกลุ่ม และตรงตามความต้องการจำเป็นของกลุ่ม					
2.บทบาทเป็นแหล่งให้บริการด้านข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอาหารแปรรูปที่เหมาะสมกับการใช้งานในระดับวิสาหกิจชุมชน โดยทำหน้าที่ประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเฉพาะด้าน					
3.บทบาทในการให้คำปรึกษาเรื่องการจัดวางเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่เป็นระบบ ถูกหลักสุขลักษณะในการผลิตอาหาร					
หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต					
1.บทบาทในการประสานงานกับหน่วยงานภาคการศึกษา หรือศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร					
2.บทบาทในการประสานความร่วมมือเพื่อให้เกิดการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากวัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นนวัตกรรมอาหารที่มีมูลค่าและคุณค่า					
3.บทบาทในการส่งเสริมความรู้ในการผลิตอาหารแปรรูปที่ปลอดภัย สะอาด ได้มาตรฐานและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล					
1.บทบาทในการประสานงานกับหน่วยงานส่วนท้องถิ่น เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบลที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาล					

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
2. ให้คำแนะนำเรื่องน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร การติดตั้งระบบกรองน้ำที่เหมาะสม					
3. ให้คำแนะนำเรื่องระบบระบายน้ำทิ้ง ที่ต้องมีการจัดระบบให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม					
4. ส่งเสริมการผลิตอาหารแปรรูปโดยหลักการ Zero Waste และจัดการขยะด้วยกลยุทธ์ 5R ได้แก่ Reduce : ลดการใช้ Reuse : ใช้ซ้ำ Recycle : ผลิตใช้ใหม่ Repair : ซ่อมหรือแก้ไข Reject : หลีกเลี่ยงขยะพิษ					
5. ให้คำปรึกษาเรื่องการจัดวางระบบผลิตที่ถูกสุขลักษณะ					
หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
1. บทบาทในการลงพื้นที่เพื่อเยี่ยมชม ให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง					
2. ให้ความรู้สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่ส่งผลดีต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ สุขภาพของผู้ผลิตและผู้บริโภค รวมถึงสิ่งแวดล้อม					
3. ส่งเสริมและให้ความรู้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติใช้เองในครัวเรือน และชุมชน					
หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
1. การลงพื้นที่เพื่อให้ความรู้และคำแนะนำ ณ สถานที่ผลิตของกลุ่มอย่างต่อเนื่อง โดยการเยี่ยมชมกลุ่ม ในลักษณะหน่วยงานภาคีสัจจร/เคลื่อนที่					
2. ส่งเสริมความรู้และทักษะด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูป ในลักษณะเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) ณ สถานที่ผลิต					



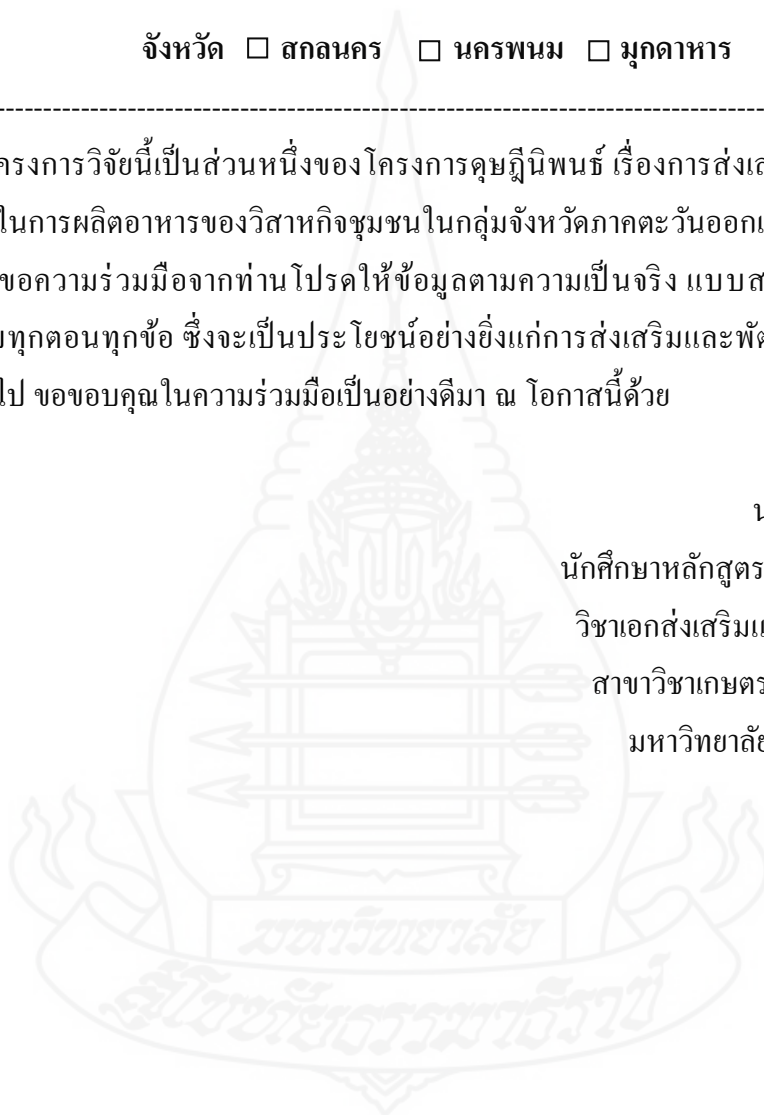
ภาคผนวก ค
แบบสอบถามสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร

แบบสอบถามสำหรับการวิจัย เรื่อง
การส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชน
ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2
กรณีศึกษา วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร

จังหวัด สกลนคร นครพนม มุกดาหาร

โครงการวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการคุษุณิพนธ์ เรื่องการส่งเสริมและพัฒนาหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือจากท่านโปรดให้ข้อมูลตามความเป็นจริง แบบสอบถามนี้มี 3 ตอน โปรดตอบทุกตอนทุกข้อ ซึ่งจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งแก่การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอาหารต่อไป ขอขอบคุณในความร่วมมือเป็นอย่างดีมา ณ โอกาสนี้ด้วย

นางสาวยุพิน สมคำพื
 นักศึกษาหลักสูตรปริญญาคุฎุบัณฑิต
 วิชาเอกส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร
 สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์
 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาราช



**ตอนที่ 1 ความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม
(PAER to Primary GMP) ในระดับกลุ่ม**

ท่านคิดว่า รูปแบบการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) ในระดับกลุ่ม ที่มีขั้นตอนดังต่อไปนี้ จะช่วยส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Primary GMP ได้ในระดับใด

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความความเห็นที่ท่านเลือก โดยกำหนดระดับความคิดเห็นไว้ดังนี้

5 = เห็นด้วยมากที่สุด 4 = เห็นด้วยมาก 3 = เห็นด้วยปานกลาง
2 = เห็นด้วยน้อย 1 = เห็นด้วยน้อยที่สุด

ขั้นตอนของ รูปแบบการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAER to Primary GMP) ในระดับกลุ่ม	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
ขั้นตอนที่ 1. แต่งตั้งคณะทำงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนระดับพื้นที่ ทีม PAER to Primary GMP (สมาชิกทีมมีหน่วยงานภาคีรับผิดชอบหลักคือสำนักงานเกษตรอำเภอ โดยมีเกษตรอำเภอเป็นประธาน และมีเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรที่รับผิดชอบในพื้นที่เป็นกรรมการและเลขานุการ กรรมการประกอบด้วยผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชน หน่วยงานภาคีพัฒนาที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ สถาบันการศึกษาหรือสถาบันวิจัยและพัฒนาที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ และผู้แทนวิสาหกิจชุมชนร่วมเป็นกรรมการ					
ขั้นตอนที่ 2. คัดเลือกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย โดยทีม PAER to Primary GMP ประชุมเพื่อทบทวนผลการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชนประเภทอาหารแปรรูปที่ผ่านมา โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกคือกลุ่มที่มีผลการประเมินในระดับปานกลางและระดับดี และเป็นกลุ่มที่มีการดำเนินงานแปรรูปอาหารอย่างต่อเนื่อง มีผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่ผลิตเพื่อจำหน่ายบ้างแล้ว แต่สถานที่ผลิตอาหารยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน Primary GMP					
ขั้นตอนที่ 3. กำหนดแผนงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยทีม PAER to Primary GMP ประชุมเพื่อจัดทำแผนการส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูป					

ขั้นตอนของ รูปแบบการส่งเสริม Primary GMP แบบมีส่วนร่วม (PAR to Primary GMP) ในระดับกลุ่ม	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย มากที่สุด (5)	เห็น ด้วย มาก (4)	เห็นด้วย ปาน กลาง (3)	เห็น ด้วย น้อย (2)	เห็นด้วย น้อย ที่สุด (1)
	<p>ขั้นตอนที่ 4.ปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยการลงพื้นที่ยังวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย</p> <p>ลงพื้นที่ครั้งที่ 1 การประเมินศักยภาพกลุ่ม โดยใช้หลักการประเมินแบบมีส่วนร่วม โดยให้กลุ่มได้มีส่วนร่วมในการประเมินตนเอง โดยมีหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา</p> <p>ลงพื้นที่ครั้งที่ 2 ปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาแนวปฏิบัติที่ดีสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร โดยใช้หลักการเรียนรู้โดยการปฏิบัติ โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารแปรรูปเป็นผู้ปฏิบัติ โดยมีเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา มีการประเมินผลการปฏิบัติของกลุ่มเป็นระยะ ๆ โดยทำไปเรียนรู้ไป ให้เกิดความชำนาญและสามารถแก้ไขปัญหาได้</p>				
<p>ขั้นตอนที่ 5.ประเมินผลแบบมีส่วนร่วม โดยการศึกษา ทบทวนผลการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน</p> <p>ลงพื้นที่ครั้งที่ 3 ทบทวนการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ณ สถานที่ผลิตอาหารของกลุ่ม โดยใช้หลักการประเมินผลแบบมีส่วนร่วม โดยวิสาหกิจชุมชนปฏิบัติการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์ Primary GMP สรุบบทเรียน โดยมีทีม PAER to Primary GMP จากหน่วยงานภาคีเป็นที่ปรึกษา และถ่ายทอดความรู้ในการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปตามเกณฑ์ Primary GMP และการขอเลขสารบบอาหาร(เลข อย.) ให้สำเร็จตามเป้าหมายของวิสาหกิจชุมชน</p>					

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับบทบาทของเจ้าหน้าที่ส่งเสริม

ท่านคิดว่า บทบาทของเจ้าหน้าที่ส่งเสริม ดังต่อไปนี้ จะช่วยส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Primary GMP ได้ในระดับใด

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความคิดเห็นที่ท่านเลือก โดยกำหนดระดับความคิดเห็นไว้ดังนี้

5 = เห็นด้วยมากที่สุด 4 = เห็นด้วยมาก 3 = เห็นด้วยปานกลาง

2 = เห็นด้วยน้อย 1 = เห็นด้วยน้อยที่สุด

ประเด็นบทบาท	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
1.บทบาทในการลงพื้นที่เยี่ยมเยือนกลุ่มสมาชิกเสมอ โดยบูรณาการกับหน่วยงานภาคีพัฒนาในพื้นที่					
2.บทบาทในการส่งเสริมสนับสนุนให้กลุ่มทบทวนตนเองเพื่อเรียนรู้ตนเองอย่างเป็นระบบ					
3.บทบาทในการเป็นที่ปรึกษากลุ่มในการจัดทำแผนพัฒนากลุ่มอย่างมีส่วนร่วม					
4.บทบาทให้คำแนะนำเรื่องการก่อสร้างหรือปรับปรุงอาคารผลิตอาหารแปรรูป ให้ถูกสุขลักษณะที่ดี					
5.บทบาทในการช่วยประสานข้อมูลแหล่งเงินทุนในการก่อสร้างหรือปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร					
6.บทบาทในการให้ความรู้และเป็นที่ปรึกษาในการเขียนโครงการและเสนอแนะช่องทางขอรับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาคีพัฒนาต่าง ๆ					
หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
1.บทบาทในการส่งเสริมสนับสนุนเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตของหน่วยงานภาคี ควรอยู่บนพื้นฐานข้อมูลศักยภาพและตรงตามความต้องการจำเป็นของกลุ่ม					
2.บทบาทเป็นแหล่งให้บริการด้านข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอาหารแปรรูป					

ประเด็นบทบาท	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
3.บทบาทในการให้คำปรึกษาเรื่องการจัดวางเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่เป็นระบบ ถูกหลักสุขลักษณะในการผลิตอาหาร					
หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต					
1.บทบาทในการประสานงานกับหน่วยงานภาคการศึกษา หรือศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร					
2.บทบาทในการประสานความร่วมมือเพื่อให้เกิดการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากวัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นนวัตกรรมอาหารที่มีมูลค่าและคุณค่า					
3.บทบาทในการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เชี่ยวชาญเฉพาะทางในการใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ หรือเทคโนโลยีในการควบคุมคุณภาพอาหาร และเทคนิควิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป					
4.บทบาทในการส่งเสริมความรู้ในการผลิตอาหารปลอดภัย สะอาด ได้มาตรฐานและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล					
1.บทบาทในการประสานงานกับกับหน่วยงานส่วนท้องถิ่น เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบลที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาล					
2.ให้คำแนะนำเรื่องน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร การติดตั้งระบบกรองน้ำที่เหมาะสม					
3.ให้คำแนะนำเรื่องระบบระบายน้ำทิ้ง ที่ต้องมีการจัดระบบให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม					
4.ส่งเสริมการผลิตอาหารแปรรูปโดยหลักการ Zero Waste และจัดการขยะด้วยกลยุทธ์ 5R ได้แก่ Reduce : ลดการใช้ Reuse : ใช้ซ้ำ Recycle : ผลิตใช้ใหม่ Repair : ซ่อม/แก้ไข Reject : หลีกเลียงขยะพิษ					

ประเด็นบทบาท	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด (5)	เห็นด้วยมาก (4)	เห็นด้วยปานกลาง (3)	เห็นด้วยน้อย (2)	เห็นด้วยน้อยที่สุด (1)
5. ให้คำปรึกษาเรื่องการจัดวางระบบผลิตที่ถูก สัญลักษณ์					
หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
1. บทบาทในการลงพื้นที่เพื่อเยี่ยมชม ให้คำปรึกษา อย่างต่อเนื่อง					
2. ให้ความรู้สัญลักษณ์ที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่ ส่งผลดีต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ สุขภาพของผู้ผลิตและ ผู้บริโภค รวมถึงสิ่งแวดล้อม					
3. ส่งเสริมและให้ความรู้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ สะอาดที่ผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติ					
หมวดที่ 6 บุคลากรและสัญลักษณ์ผู้ปฏิบัติงาน					
1. การลงพื้นที่เพื่อให้คำแนะนำ ณ สถานที่ ผลิตของกลุ่มอย่างต่อเนื่อง					
2. ส่งเสริมความรู้และทักษะด้านสัญลักษณ์ที่ดีในการ ผลิตอาหารแปรรูป ในลักษณะเรียนรู้โดยการปฏิบัติ จริง (Learning by Doing) ณ สถานที่ผลิต					
3. บทบาทการประเมินผลแบบมีส่วนร่วมเพื่อทบทวน ผลการดำเนินงานของกลุ่มอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง					
4. บทบาทในการรวบรวมความคิดเห็นของวิสาหกิจ ชุมชนเพื่อนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการส่งเสริม วิสาหกิจชุมชนจังหวัด					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรูปแบบการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเข้าสู่มาตรฐาน

Primary GMP ระดับกลุ่ม

.....

จึงขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้



ภาคผนวก ง
รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

การสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ จังหวัดสกลนคร

นายฐกฤษ จิตรจักร	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสกลนคร
นางสาวศิวรรณา จันทรจิตรจักร	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสกลนคร
นายคำนวม สุวรรณดี	สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสกลนคร
นายสุวิทย์ สวนด้วง	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสกลนคร
นายร่มไม้ นวลตา	เกษตรจังหวัดสกลนคร
นายอดิศร เชื้อไทย	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
นางกาญจนา อินธิกาย	เกษตรอำเภอพังโคน
นายเดโช อัครละ	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายอนันต์ สุภูตัง	ประธานวิสาหกิจชุมชน
นางกระแสนันท์ ปุ่ทับหนู	ประธานวิสาหกิจชุมชน
นางมยุเรศ ขันทีทำว	ประธานวิสาหกิจชุมชน
นางสมคิด พรหมจักร	ประธานวิสาหกิจชุมชน

การสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ จังหวัดนครพนม

นายประเสริฐ ฝ่ายชาวนา	สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครพนม
นางสาวกาญจนา ภักดี	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครพนม
นายสุรพล แก้วอินธิ	สำนักงานพัฒนาการจังหวัดนครพนม
นางสาวฉัฐนิชา อาจแก้ง	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครพนม
นายมานะ ปุญระมี	เกษตรจังหวัดนครพนม
นายมานิชญ์ ชีซ้าง	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
นางศิริพร ชีซ้าง	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายสาโรจน์ ศรีรัตน์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
นายหนูสิน แสงผา	ประธานวิสาหกิจชุมชน
นางรันดร เหลินด้ายซ้าย	ประธานวิสาหกิจชุมชน
นายศักดิ์ ศรีมณีรัตน์	ประธานวิสาหกิจชุมชน
นางดารง แสนลั้ง	ประธานวิสาหกิจชุมชน

การสัมมนาอิงผู้เชี่ยวชาญ จังหวัดมุกดาหาร

นายกานต์ ชงศรี

นายปิติ วัฒนรัตน์

นายรัชรุจ บุญครอง

นายมังกร รูปดี

ดร.บุญร่วม คำจันทราช

นายสินสมุทร โนนมี

นางศุภพิต พิทักษ์

นางสาวสมจิต บุทธิจักร

นายเสนอ อามาตมนตรี

นายสมักร เสียงล้ำ

นายถาวร เผ่าภูไทย

นางเพา กงนะ

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดมุกดาหาร

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดมุกดาหาร

สำนักงานอุตสาหกรรมมุกดาหาร

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมุกดาหาร

เกษตรจังหวัดมุกดาหาร

หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

ประธานวิสาหกิจชุมชน

ประธานวิสาหกิจชุมชน

ประธานวิสาหกิจชุมชน

ประธานวิสาหกิจชุมชน



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นางสาวยุพิน สมคำพี
วัน เดือน ปีเกิด	8 กรกฎาคม 2513
สถานที่เกิด	จังหวัดสุรินทร์
ประวัติการศึกษา	วท.บ. (ส่งเสริมการเกษตร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2538 M.Sc. (Hons) Food Science and Technology, University of Western Sydney. ค.ศ. 2000
สถานที่ทำงาน	คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์

