

ประกาศจังหวัดจันทบุรี
เรื่อง รายชื่อผู้ผ่านการประเมินบุคคลเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ
ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

ตามหนังสือสำนักงาน ก.พ. ที่ นร ๑๐๐๖/ว ๕ ลงวันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๗ ได้กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินบุคคลเพื่อเลื่อนขึ้นแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งในตำแหน่งระดับควบ และมีผู้ครองตำแหน่งนั้นอยู่ โดยให้ผู้มีอำนาจสั่งบรรจุตามมาตรา ๕๗ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้ประเมินบุคคลตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ อ.ก.พ. กรม กำหนด นั้น

จังหวัดจันทบุรี ได้คัดเลือกข้าราชการผู้ผ่านการประเมินบุคคลที่จะเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งในระดับที่สูงขึ้น (ตำแหน่งระดับควบ) จำนวน ๑ ราย ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งที่ได้รับการคัดเลือก	ส่วนราชการ
๑.	นายณัชพล อินทศร	เภสัชกรชำนาญการ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ภารกิจด้านเศรษฐกิจสุขภาพและเครือข่ายสุขภาพ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

รายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ผู้ผ่านการประเมินบุคคลเพื่อเลื่อนระดับสูงขึ้น จัดส่งผลงานประเมินตามจำนวนและเงื่อนไขที่คณะกรรมการประเมินผลงานกำหนด ภายใน ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศรายชื่อผู้ผ่านการประเมินบุคคล หากพ้นระยะเวลาดังกล่าวแล้ว ผู้ผ่านการประเมินบุคคลยังไม่ส่งผลงานจะต้องขอรับการประเมินบุคคลใหม่
อนึ่ง หากมีผู้ใดจะทักท้วงให้ทักท้วงได้ ภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันประกาศ

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายวรา เศลวัตนะกุล)
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายประกาศจังหวัดจันทบุรี
เรื่อง รายชื่อผู้ที่ผ่านการประเมินบุคคลเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ
ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

ลำดับที่	ชื่อ – ชื่อสกุล	ส่วนราชการ/ตำแหน่งเดิม	ตำแหน่งเลขที่	ส่วนราชการ/ตำแหน่งที่ได้รับการคัดเลือก	ตำแหน่งเลขที่	หมายเหตุ
๑	นายณัชพล อินทศร	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ภารกิจด้านเศรษฐกิจสุขภาพและเครือข่ายสุขภาพ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข เภสัชกรปฏิบัติการ	๔๘๑๗๔	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ภารกิจด้านเศรษฐกิจสุขภาพและเครือข่ายสุขภาพ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข เภสัชกรชำนาญการ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)	๔๘๑๗๔	เลื่อนระดับ ๑๐๐%
	ชื่อผลงานที่ส่งประเมิน เรื่อง การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร จังหวัดจันทบุรี **ชื่อแนวคิดในการพัฒนางาน** เรื่อง การพัฒนาการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร จังหวัดจันทบุรี **รายละเอียดเค้าโครงผลงาน “แนบท้ายประกาศ”**					

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน

๑. เรื่อง การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร จังหวัดจันทบุรี

๒. ระยะเวลาที่ดำเนินการ มกราคม ๒๕๖๕ - ธันวาคม ๒๕๖๖

๓. ความรู้ ความชำนาญงาน หรือความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน

การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้สามารถยกระดับมาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารให้ได้ตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ถือเป็นพันธกิจสำคัญของภาครัฐ โดยเฉพาะในบริบทจังหวัดจันทบุรีซึ่งมีบทบาทสำคัญในฐานะแหล่งผลิตผลไม้คุณภาพของประเทศ เช่น ทุเรียน มังคุด และผลไม้แปรรูปหลายชนิด การดำเนินงานลักษณะนี้จำเป็นต้องอาศัยทั้ง องค์ความรู้ด้านกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนทักษะและประสบการณ์เชิงปฏิบัติ เพื่อให้สามารถพัฒนาและขับเคลื่อนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไปสู่การได้รับการรับรองมาตรฐานได้อย่างเป็นรูปธรรม

การกำกับดูแลสถานที่ผลิตอาหารในประเทศไทยมีพื้นฐานจาก พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งกำหนดให้การผลิต นำเข้า และจำหน่ายอาหาร ต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของกระทรวงสาธารณสุข โดยมีสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นหน่วยงานหลักในการออกใบอนุญาตและตรวจสอบสถานที่ผลิต กฎหมายฉบับนี้ยังเป็นกลไกในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย[๑]

นอกจากนี้ยังมี ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ซึ่งกำหนดมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ Good Manufacturing Practice (GMP) หรือที่รู้จักในชื่อ “GMP๔๒๐” สำหรับสถานที่ผลิตอาหารทุกประเภท โดยเน้น ๕ หมวดหลัก[๒,๓] ได้แก่

- หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา เป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมและโครงสร้างทางกายภาพของสถานที่ผลิตอาหาร เช่น ที่ตั้งต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน อาคารผลิตต้องมีการออกแบบที่เหมาะสมกับการผลิต การแบ่งพื้นที่การผลิตอย่างเป็นสัดส่วน และต้องมีการควบคุมการเข้าออกของสัตว์และแมลงพาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

- หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา เป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับคุณสมบัติและสภาพของอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร โดยเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องถูกออกแบบให้ทำความสะอาดง่าย ไม่ก่อให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรกและจุลินทรีย์ และต้องทำจากวัสดุที่ปลอดภัยสำหรับการสัมผัสอาหาร

- หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต เป็นข้อกำหนดในการควบคุมทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุ ไปจนถึงการจัดเก็บ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตมีคุณภาพและปลอดภัยตามที่กำหนด ทั้งยังรวมถึงการควบคุมเรื่องความร้อน ความเย็น การบรรจุ และการติดฉลากที่ถูกต้อง

- หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล เป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับการรักษาสภาพแวดล้อมและพฤติกรรมให้สะอาด ปลอดภัย และถูกสุขอนามัย เพื่อป้องกันโรคติดต่อและส่งเสริมสุขภาพที่ดี โดยมีหลักการสำคัญ เช่น การล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ การจัดการขยะและสิ่งปฏิกูลอย่างถูกวิธีและมีการกำจัดขยะและสิ่งปฏิกูลอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross-contamination) ที่อาจเกิดขึ้นได้

- หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล เป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตอาหาร เช่น พนักงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อที่อาจแพร่เชื้อสู่อาหาร ต้องสวมชุดและอุปกรณ์ที่สะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน และต้องล้างมือให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ[๓]

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

มาตรฐานดังกล่าวถือเป็นเกณฑ์ขั้นเริ่มต้นที่ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตาม หากไม่ผ่านเกณฑ์ดังกล่าวจะไม่สามารถขอเลขสารบบอาหารได้ ทั้งนี้ในการตรวจ ๕ หมวดนั้นจะใช้แบบสรุปผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit report) และบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร โดยเกณฑ์มาตรฐานเพื่อผ่านมาตรฐาน GMP๔๒๐ คือ มีคะแนนรวมแต่ละหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง ดังนี้

- ไม่มีห้องบรรจุ หรือการจัดการพื้นที่บรรจุไม่เหมาะสม: ไม่มีการแยกพื้นที่บรรจุที่เพียงพอ ซึ่งอาจนำไปสู่การปนเปื้อนข้ามและการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกระบวนการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่สัมผัสกับสิ่งแวดล้อม

- การใช้วัตถุเจือปนอาหารไม่ถูกต้องตามกฎหมาย: มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในชนิดหรือปริมาณที่ไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด หรือใช้สารช่วยในการผลิตที่ไม่ปลอดภัย

- คุณภาพน้ำและน้ำแข็งไม่ได้มาตรฐาน: น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้เป็นส่วนผสมหรือสัมผัสกับอาหารที่พร้อมบริโภคมีคุณภาพไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

- ไม่มีการควบคุมกระบวนการลดอันตรายด้านจุลินทรีย์: ไม่มีวิธีการควบคุมหรือตรวจสอบกระบวนการลดอันตรายจากจุลินทรีย์ให้ปลอดภัยต่อการบริโภค หรือไม่มีการบันทึกผลและใช้เครื่องมือวัดที่ไม่เหมาะสม

- ไม่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากคนหรือสิ่งแวดล้อม: ในกระบวนการผลิตที่ไม่มีขั้นตอนการลดอันตรายจากจุลินทรีย์ เช่น การแบ่งบรรจุอาหารแห้ง จะต้องมีการควบคุมการปนเปื้อนอย่างเข้มงวด แต่กลับไม่มีมาตรการดังกล่าว

- การขนย้ายที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม: การขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม หรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายในกระบวนการผลิต ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม

- ผลิตภัณฑ์สุดท้ายไม่ได้มาตรฐานตามกฎหมาย: ผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยไม่มีการแก้ไขหรือไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

- ขาดการบันทึกข้อมูลสำคัญสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร: สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไม่มีการบันทึกชนิด ปริมาณการผลิต หรือข้อมูลการจำหน่าย หรือไม่มีวิธีการเรียกคืนสินค้า

- ข้อบกพร่องรุนแรงอื่นๆ รวมถึงข้อบกพร่องอื่น ๆ ที่เจ้าหน้าที่ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยงที่อาจทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

การเข้าใจกรอบกฎหมายและมาตรฐานเหล่านี้เป็นจุดเริ่มต้นสำคัญของผู้ปฏิบัติงาน เนื่องจากทำให้สามารถวางแผนการส่งเสริมและให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการได้ตรงจุด โดยเฉพาะการตีความข้อกำหนดให้สอดคล้องกับบริบทของวิสาหกิจชุมชนที่มักมีข้อจำกัดทั้งด้านงบประมาณ บุคลากร และองค์ความรู้

กระบวนการขออนุญาตสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารจาก อย. ประกอบด้วยหลายขั้นตอน เริ่มตั้งแต่การสำรวจและเตรียมความพร้อมของสถานที่ผลิต การยื่นคำขอพร้อมเอกสารประกอบ การตรวจประเมินสถานที่โดยเจ้าหน้าที่ การออกใบอนุญาต[๑] ขั้นตอนเหล่านี้แม้จะมีความชัดเจน แต่สำหรับผู้ประกอบการรายย่อยและวิสาหกิจชุมชนแล้ว มักเป็นอุปสรรคสำคัญเนื่องจากมีความซับซ้อนและต้องใช้เอกสารหลายประเภท

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

การมีบุคลากรผู้เชี่ยวชาญในการแนะนำและสนับสนุน จึงมีบทบาทอย่างยิ่งในการลดข้อผิดพลาดและเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินการ

เพื่อให้การส่งเสริมผู้ประกอบการรายย่อยและวิสาหกิจชุมชนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ปฏิบัติงานจำเป็นต้องมี ทักษะและความชำนาญหลายด้าน ดังนี้

- การลงพื้นที่สำรวจและการรวบรวมข้อมูล ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความรู้ความเข้าใจในเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามประกาศ GMP๔๒๐ และสามารถใช้เครื่องมือหรือแบบประเมินในการตรวจสอบสถานที่จริงได้อย่างถูกต้อง ความชำนาญในการสังเกต วิเคราะห์ และประเมินสถานการณ์ในพื้นที่จึงเป็นทักษะที่สำคัญ
- การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนต้องอาศัยความร่วมมือจากหลายฝ่าย ไม่ว่าจะเป็นสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หน่วยงานท้องถิ่น สำนักงานเกษตรจังหวัด และหน่วยงานพาณิชย์ การประสานงานที่มีประสิทธิภาพจะช่วยให้เกิดการบูรณาการทรัพยากรและการสนับสนุนอย่างเป็นระบบ[๔]
- การออกแบบและการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดความรู้สู่ผู้ประกอบการจำเป็นต้องอาศัยวิธีการที่เหมาะสม การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) ช่วยให้ผู้เข้าร่วมสามารถเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริง เพิ่มความเข้าใจในหลักสุขาภิบาล การจัดการเอกสาร และการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้ตามมาตรฐาน[๕]
- การให้คำปรึกษาและการพัฒนาในพื้นที่ การทำงานเชิงรุกผ่านการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเฉพาะรายช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถแก้ปัญหาที่ตรงกับสภาพจริงของตน เช่น การปรับปรุงโครงสร้างโรงเรือน การเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม หรือการจัดการด้านสุขาภิบาล
- ระบบการตรวจสอบและประเมินผล การดำเนินโครงการลักษณะนี้ต้องมีการวัดผลทั้งก่อนและหลังการพัฒนา เช่น การทำ Pre-test และ Post-test เพื่อประเมินระดับความรู้ของผู้ประกอบการ ตลอดจนการติดตามผลการปรับปรุงสถานที่และการขออนุญาตจริง ข้อมูลเหล่านี้ไม่เพียงสะท้อนผลสำเร็จ แต่ยังเป็นฐานข้อมูลในการพัฒนานโยบายต่อไป

จากประสบการณ์การทำงานในพื้นที่จังหวัดจันทบุรี พบว่าวิสาหกิจชุมชนจำนวนมากยังประสบปัญหาในการปฏิบัติตามเกณฑ์ GMP๔๒๐ เช่น ข้อจำกัดด้านงบประมาณที่ไม่เพียงพอในการปรับปรุงอาคาร ข้อจำกัดด้านองค์ความรู้และบุคลากร ตลอดจนปัญหาความซับซ้อนของขั้นตอนการขออนุญาต อย่างไรก็ตาม ด้วยการบูรณาการองค์ความรู้ด้านกฎหมาย มาตรฐานการผลิต และทักษะเชิงปฏิบัติร่วมกัน เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการก้าวข้ามอุปสรรคเหล่านี้ได้ และเกิดการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารในระดับชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม[๖]

การส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารของ อย. เป็นภารกิจที่ซับซ้อนและต้องอาศัยองค์ความรู้หลายสาขา จำเป็นต้องมีทั้งความรู้ด้านกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ความชำนาญในการปฏิบัติงานภาคสนาม และประสบการณ์ในการประสานงานและให้คำปรึกษาเชิงลึก บทเรียนจากการปฏิบัติจริงในจังหวัดจันทบุรีสะท้อนว่าหากสามารถบูรณาการความรู้และทักษะเหล่านี้เข้าด้วยกัน จะช่วยสร้างการเปลี่ยนแปลงเชิงบวกทั้งในระดับผู้ประกอบการ ชุมชน และระบบเศรษฐกิจฐานรากของประเทศได้อย่างยั่งยืน

๔. สรุปสาระสำคัญ ขั้นตอนการดำเนินงาน และเป้าหมายของงาน

๔.๑ สรุปสาระสำคัญ

ในปัจจุบันประเทศไทยได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการส่งเสริมผู้ประกอบการรายย่อยและวิสาหกิจชุมชนให้สามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐานสากล การที่ผลิตภัณฑ์อาหาร

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

<u>ส่วนที่ ๒</u> ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

ได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยเสริมสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและเปิดโอกาสในการขยายตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ[๕]

จังหวัดจันทบุรีเป็นหนึ่งในจังหวัดที่มีศักยภาพสูงในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป เนื่องจากเป็นแหล่งผลิตผลไม้ที่มีชื่อเสียงของประเทศ อาทิ ทุเรียน เงาะ มังคุด ลองกอง และลำไย ซึ่งล้วนเป็นผลไม้ที่มีคุณภาพสูงและเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ ความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบเหล่านี้ได้สร้างโอกาสให้เกิดการประกอบการในรูปแบบผู้ประกอบการรายย่อยและวิสาหกิจชุมชนที่ดำเนินกิจการแปรรูปผลไม้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ เช่น น้ำผลไม้ ขนมจากผลไม้ ผลไม้อบแห้ง และผลิตภัณฑ์หมักจากผลไม้

อย่างไรก็ตาม การศึกษาที่ผ่านมาพบว่าผู้ประกอบการรายย่อยและวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ยังประสบปัญหาในการพัฒนาธุรกิจให้เติบโตอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะในด้านการได้รับมาตรฐานการผลิตที่เป็นที่ยอมรับ[๕] ได้ชี้ให้เห็นว่าวิสาหกิจชุมชนประเภทการแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารในภาคเหนือตอนบนยังขาดการจัดการที่เป็นระบบเพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน ซึ่งรวมถึงการขาดมาตรฐานการผลิตที่เหมาะสม

ปัญหาสำคัญที่พบในผู้ประกอบการรายย่อยและวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ การขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร การขาดแคลนเงินทุนในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน การขาดบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนาระบบคุณภาพ และการขาดการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง[๖] ได้ระบุว่าปัจจัยด้านภาวะผู้ประกอบการและนวัตกรรมมีผลกระทบสำคัญต่อผลการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร โดยเฉพาะในด้านการพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปในยุคความปกติใหม่หลังจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด-๑๙ ได้ส่งผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจของวิสาหกิจชุมชนอย่างมาก[๙] ได้ชี้ให้เห็นว่าศักยภาพของผู้ประกอบการในยุคความปกติใหม่มีผลต่อการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน ซึ่งหมายรวมถึงการมีมาตรฐานการผลิตที่สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในสถานการณ์ที่ผู้บริโภคมีความกังวลเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร

การที่ผลิตภัณฑ์อาหารไม่สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ส่งผลให้เกิดปัญหาหลายประการ ได้แก่ การไม่สามารถเข้าถึงตลาดที่มีกำลังซื้อสูง การสูญเสียโอกาสในการส่งออกสินค้า การขาดความเชื่อมั่นจากผู้บริโภค และการไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ได้อย่างเต็มศักยภาพ นอกจากนี้ยังส่งผลกระทบต่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนและการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการรายย่อยและวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดจันทบุรี ให้สามารถพัฒนาสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๒. เพื่อศึกษาผลของการดำเนินงานส่งเสริมในด้านความรู้ ความเข้าใจ และการปรับปรุงสถานที่ผลิตของกลุ่มเป้าหมาย

๓. เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จหรือเป็นอุปสรรคในการยกระดับสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการ

เป้าหมาย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดจันทบุรีที่ดำเนินการผลิตแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร และยังไม่ผ่านการตรวจประเมินตามมาตรฐาน อย.

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

รูปแบบการศึกษา

การศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive study)

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ วิสาหกิจชุมชนที่ดำเนินกิจการผลิต แปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารในจังหวัดจันทบุรี

กลุ่มตัวอย่าง คือ วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่จังหวัดจันทบุรีที่ สมัครใจเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริม และผ่านเกณฑ์การคัดเลือกของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี โดยพิจารณาจากความพร้อมของสถานที่ ความตั้งใจในการพัฒนา และความสามารถในการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

เกณฑ์การคัดเลือกวิสาหกิจชุมชน

- เกณฑ์การคัดเลือกวิสาหกิจชุมชนเข้า (inclusion criteria)
  - วิสาหกิจชุมชนที่ดำเนินกิจการผลิตอาหารในจังหวัดจันทบุรี
  - วิสาหกิจชุมชนที่มีความพร้อมและสมัครใจในการพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน อย.
- เกณฑ์การคัดเลือกวิสาหกิจชุมชนออก (Exclusion criteria)
  - วิสาหกิจชุมชนที่ได้รับมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารจาก อย. แล้ว
  - วิสาหกิจชุมชนที่ไม่ได้ผลิตหรือแปรรูปในสถานที่ของวิสาหกิจชุมชนเอง
  - วิสาหกิจชุมชนที่มีข้อพิพาทในที่ดินหรือสถานที่ผลิตอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินงาน

๑. แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและทำความเข้าใจสถานการณ์ปัจจุบันของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดจันทบุรี โดยมุ่งเน้นการเก็บรวบรวมข้อมูลใน ๓ ด้านหลัก ๑) ข้อมูลทั่วไปของวิสาหกิจชุมชนเพื่อเก็บข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม เพื่อให้สามารถจัดกลุ่มและวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงลึกได้ ได้แก่ เพศ, อายุ, ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่แปรรูป, ระยะเวลาการดำเนินกิจการ ๒) ระดับความรู้เกี่ยวกับการขอมาตรฐาน เพื่อวัดระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการเกี่ยวกับมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง มาตรฐาน GMP๔๒๐ โดยมีข้อมูลดังนี้ ความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์ GMP๔๒๐ ของ อย. เพื่อประเมินว่าผู้ประกอบการมีความเข้าใจในข้อกำหนดเบื้องต้นของมาตรฐานมากน้อยเพียงใด, ความรู้เรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิต เพื่อดูว่าผู้ประกอบการทราบหรือไม่ว่าจะต้องปรับปรุงสถานที่ผลิตอย่างไรเพื่อให้ได้ตามมาตรฐาน, ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการขออนุญาต เพื่อวัดความเข้าใจในกระบวนการและเอกสารที่จำเป็นในการยื่นขอมาตรฐาน และความรู้เกี่ยวกับช่องทางการรับคำปรึกษา เพื่อประเมินว่าผู้ประกอบการทราบหรือไม่ว่าสามารถขอคำปรึกษาจากหน่วยงานใดได้บ้าง ๓) มุ่งเน้นไปที่การสำรวจทัศนคติของผู้ประกอบการต่อการมีมาตรฐาน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อดูว่าผู้ประกอบการมีความเชื่อมั่นและตระหนักถึงประโยชน์ของการได้รับมาตรฐาน GMP๔๒๐ มากน้อยเพียงใด ซึ่งจะสะท้อนให้เห็นถึงแรงจูงใจในการพัฒนาธุรกิจให้ได้มาตรฐาน

๒. แบบสรุปผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร และบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อใช้ในการประเมินสถานที่ผลิตตามข้อกำหนดพื้นฐานตามมาตรฐาน GMP๔๒๐ แบ่งออกเป็น ๕ หมวด ได้แก่ หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต หมวดที่ ๒ เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหาร หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล และหมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ **ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)**

๓. แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องการขอตรวจประเมินสถานที่และเก็บอาหาร เพื่อการอนุญาตผลิตอาหาร

๔. เว็บไซต์ https://privus.fda.moph.go.th/

วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล

- เก็บรวมบรวมข้อมูลจากสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตและแปรรูปอาหารในจังหวัดจันทบุรี ในการเข้าร่วมการอบรมส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนระดับเศรษฐกิจฐานราก จังหวัดจันทบุรี ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ โดยให้ทำแบบสอบถามด้วยตัวเอง ในวันที่ ๓๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมพลอยจันท์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

๔.๒ ขั้นตอนการดำเนินงาน

การดำเนินงานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการรายย่อยและวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดจันทบุรีให้สามารถพัฒนาสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยกำหนดกระบวนการทำงานออกเป็น ๔ ช่วงหลัก ได้แก่ ช่วงการเตรียมการ ช่วงการพัฒนาและการเรียนรู้ ช่วงการพัฒนาเชิงพื้นที่ และช่วงการตรวจประเมินและเผยแพร่ผล ดังรายละเอียดต่อไปนี้

๑) ช่วงการเตรียมการ ในระยะเริ่มต้นของโครงการ ได้มีการ ทบทวนเอกสาร กฎหมาย และองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒๐ พ.ศ. ๒๕๖๓ รวมถึงมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นกรอบแนวทางในการดำเนินงาน จากนั้นได้ทำการ สำรวจและรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดจันทบุรี ทั้งด้านประเภทการผลิต ขนาดของกิจการ ระยะเวลาการดำเนินงาน และศักยภาพในการพัฒนาต่อมาได้มีการ จัดประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยงานด้านเกษตร และผู้แทนวิสาหกิจชุมชน เพื่อร่วมกันคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายที่เหมาะสม และรับฟังปัญหาที่เป็นอุปสรรคเบื้องต้น ทั้งนี้ยังได้วางแผนการดำเนินงานและ ออกแบบหลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการ รวมถึงการจัดทำเครื่องมือการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามเพื่อใช้ประเมินระดับความรู้ ความเข้าใจ และปัญหาอุปสรรคของผู้ประกอบการ ทั้งก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการ

๒) ช่วงการพัฒนา ในระยะนี้ ได้มีการดำเนินการ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือก โดยเน้นเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับเกณฑ์มาตรฐาน GMP๔๒๐ ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงแนวทางการปรับปรุงสถานที่ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ อย. ก่อนเริ่มการอบรม ผู้เข้าร่วมทุกคนได้ทำ แบบสอบถาม Pre-test เพื่อประเมินระดับความรู้เบื้องต้น และเมื่อสิ้นสุดการอบรมได้ทำแบบสอบถาม Post-test เพื่อติดตามการเปลี่ยนแปลงด้านความรู้และทัศนคติ นอกจากการอบรมแล้ว ยังได้เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการ แสดงความคิดเห็นและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ระหว่างกัน เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันในเชิงปฏิบัติ ข้อมูลจากการอบรมและแบบสอบถามได้ถูกนำมาวิเคราะห์เพื่อใช้กำหนดแนวทางการพัฒนาที่เหมาะสมต่อไป

๓) ช่วงการพัฒนาเชิงพื้นที่ เมื่อเสร็จสิ้นการอบรมฯ ได้มีการลงพื้นที่สำรวจสถานที่ผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนที่เข้าร่วมโครงการ โดยใช้แบบตรวจมาตรฐาน GMP๔๒๐ เพื่อประเมินสภาพความพร้อมจริงในแต่ละด้าน และได้มีการให้คำปรึกษาแนะนำอย่างใกล้ชิดแก่ผู้ประกอบการเพื่อปรับปรุงสถานที่ผลิต เช่น การปรับ

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

โครงสร้างอาคาร การแยกพื้นที่ผลิต การจัดวางอุปกรณ์ และการปรับปรุงระบบสุขาภิบาล โดยเน้นการปรับปรุงที่คุ้มค่าและใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด และได้มีการ ติดตามความก้าวหน้าอย่างต่อเนื่อง ผ่านการลงพื้นที่ซ้ำและการประสานงานกับผู้ประกอบการ เพื่อให้มั่นใจว่าสถานที่ผลิตได้รับการพัฒนาไปในทิศทางที่ถูกต้อง ตลอดจนการ สนับสนุนการจัดทำเอกสารที่จำเป็น ในการยื่นขออนุญาต เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ประกอบการที่ขาดความรู้ด้านเอกสารและการบริหารจัดการ

๔) ช่วงการตรวจประเมินผลและออกแบบคู่มือสำหรับการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชน เมื่อสถานที่ผลิตอาหารได้รับการปรับปรุงตามข้อแนะนำแล้ว ได้ดำเนินการ ยื่นคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จากนั้นเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ลงพื้นที่ตรวจสอบตามแบบประเมินมาตรฐาน หากผ่านเกณฑ์จะได้รับ ใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และดำเนินการต่อในขั้นตอนการขอเลขสารบบอาหาร เมื่อสิ้นสุดกระบวนการ ได้มีการ ติดตามผลการพัฒนา เพื่อให้สถานที่ผลิตคงรักษามาตรฐานไว้อย่างต่อเนื่อง และนำข้อมูลเชิงประจักษ์ที่ได้จากทุกขั้นตอนมาวิเคราะห์ สังเคราะห์ และจัดทำเป็นคู่มือแนวทางการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับวิสาหกิจชุมชน เพื่อเผยแพร่ให้สามารถนำไปปรับใช้ในชุมชนอื่น ๆ ต่อไป

๔.๓ เป้าหมายของงาน

เพื่อพัฒนาระบบการขอมาตรฐานของวิสาหกิจชุมชน ช่วยให้ง่าย และได้มาตรฐานกันมากขึ้น ลดความเสี่ยงของผู้บริโภคในการบริโภคสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพ รวมถึงส่งเสริมให้สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีรายได้จากการดำเนินการแปรรูปอาหาร

๕. ผลสำเร็จของงาน (เชิงปริมาณ/คุณภาพ)

๕.๑ ผลสำเร็จของงานเชิงปริมาณ

ตารางที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน ๕๐ ราย

รายการ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
อายุเฉลี่ย (ปี)	๔๕	
เพศหญิง	๓๘	๗๖
เพศชาย	๑๒	๒๔
ประเภทผลิตภัณฑ์		
- อาหารแปรรูปบางชนิด เช่น ผลไม้กวน, ผลไม้ทอด, ขนม	๔๓	๘๖
- เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	๕	๑๐
- อื่นๆ	๒	๔
ระยะเวลาการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน		
- น้อยกว่า ๑ ปี	๔	๘
- ๑-๓ ปี	๑๐	๒๐
- ๓-๕ ปี	๑๘	๓๖
- มากกว่า ๕ ปี	๑๘	๓๖
สถานการณ์ได้รับมาตรฐานจาก อย.		
ยังไม่ได้รับมาตรฐาน	๔๘	๙๖
ได้รับมาตรฐาน	๒	๔

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๕๐ ราย ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ ๗๖ และเพศชาย ร้อยละ ๒๔ ผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ ๔๕ ปี ในส่วนของประเภทผลิตภัณฑ์ที่ผลิต พบว่า ส่วนใหญ่เป็น อาหารแปรรูปบางชนิด ได้แก่ ผลไม้กวน, ผลไม้ทอด, ขนมแปรรูป รวมไปถึงอาหารพร้อมบริโภค ร้อยละ ๘๖ รองลงมาคือ เครื่องดื่มและสมุนไพร ร้อยละ ๑๐ และอื่น ๆ ร้อยละ ๔ ตามลำดับ เมื่อพิจารณาในเรื่องของระยะเวลาในการดำเนินกิจการ พบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ดำเนินกิจการมาแล้ว ๓-๕ ปี และมากกว่า ๕ ปี ในสัดส่วนที่เท่ากัน ร้อยละ ๓๖ รองลงมาคือ ๑-๓ ปี ร้อยละ ๒๐ และน้อยกว่า ๑ ปี ร้อยละ ๘

ตารางที่ ๒ ระดับความรู้เกี่ยวกับการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร (ก่อนได้รับร่วมการอบรม)

รายการ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ทราบเกณฑ์ GMP ๔๒๐	๒.๓	๐.๙๐
ทราบขั้นตอนการขออนุญาต	๒.๑	๐.๘๕
มีความรู้ในเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร	๒.๐	๐.๗๕
ทราบช่องทางรับคำปรึกษาด้านการขออนุญาต	๒.๕	๐.๙๕
เชื่อว่ามาตรฐานของ อย. จะส่งผลดีต่อการดำเนินธุรกิจ	๔.๑	๐.๗

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า ระดับความรู้โดยรวมของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนยังอยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ โดยเฉพาะในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ การปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP ซึ่งเป็นด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด ($\bar{x}$ = ๒.๐, S.D. = ๐.๗๕) รองลงมาคือ ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร ($\bar{x}$ = ๒.๑, S.D. = ๐.๘๕) และ ความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์ GMP๔๒๐ ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ($\bar{x}$ = ๒.๓, S.D. = ๐.๙๐) ตามลำดับ

ในขณะที่ ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการรับคำปรึกษาจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}$ = ๒.๕, S.D. = ๐.๙๕) สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีการเข้าถึงข้อมูลบางส่วนจากเครือข่ายหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง แต่ยังขาดความเข้าใจเชิงลึกในประเด็นที่เป็นขั้นตอนทางเทคนิคและกฎหมาย

อย่างไรก็ตาม ผลการวิเคราะห์ยังชี้ให้เห็นว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มี ความเชื่อมั่นในระดับสูงว่าการได้รับมาตรฐาน อย. จะส่งผลดีต่อการดำเนินธุรกิจของตนเอง ($\bar{x}$ = ๔.๑, S.D. = ๐.๗๐) ซึ่งสะท้อนถึงทัศนคติเชิงบวกและการตระหนักถึงคุณค่าและประโยชน์ของการมีมาตรฐาน แม้ระดับความรู้เชิงปฏิบัติและเชิงกฎหมายจะยังอยู่ในระดับต่ำก็ตาม

กล่าวโดยสรุป ผลการวิจัยในครั้งนี้แสดงให้เห็นถึง ความไม่สอดคล้องระหว่างระดับความรู้กับทัศนคติ กล่าวคือ ผู้ประกอบการยังขาดองค์ความรู้ที่จำเป็นต่อการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP แต่กลับมีการตระหนักรู้และความเชื่อมั่นสูงว่าการได้รับมาตรฐานจะช่วยเสริมสร้างความน่าเชื่อถือและศักยภาพทางการแข่งขันให้แก่ธุรกิจในอนาคต

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

ตารางที่ ๓ ระดับความรู้เกี่ยวกับการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร (หลังได้รับร่วมการอบรม)

รายการ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ทราบเกณฑ์ GMP ๔๒๐	๓.๕	๐.๕๐
ทราบขั้นตอนการขออนุญาต	๓.๕	๐.๕๑
มีความรู้ในเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร	๒.๙	๐.๘๑
ทราบช่องทางรับคำปรึกษาด้านการขออนุญาต	๓.๕	๐.๕๐
เชื่อว่ามาตรฐานของ อย. จะส่งผลดีต่อการดำเนินธุรกิจ	๔.๑	๐.๕๐

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลหลังจากที่ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนได้เข้าร่วมการอบรม พบว่า ระดับความรู้และความเข้าใจโดยรวมอยู่ในระดับที่สูงขึ้น ($\bar{x}$ = ๒.๙, S.D. = ๐.๘๑) แสดงให้เห็นว่าการอบรมมีส่วนช่วยในการเพิ่มพูนความรู้และความเข้าใจที่จำเป็นต่อการปฏิบัติตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในด้าน ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการขออนุญาต พบว่าผู้ประกอบการมีความเข้าใจในระดับดีขึ้นอย่างชัดเจน ($\bar{x}$ = ๓.๕, S.D. = ๐.๕๑) เมื่อเทียบกับช่วงก่อนการอบรม อย่างไรก็ตาม ในด้าน การปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร แม้ว่าผู้ประกอบการจะมีความรู้เพิ่มขึ้น แต่ยังคงเป็นประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด ($\bar{x}$ = ๒.๙, S.D. = ๐.๘๑) สะท้อนให้เห็นว่ายังมีข้อจำกัดเชิงปฏิบัติที่ผู้ประกอบการไม่สามารถดำเนินการได้อย่างครบถ้วน อันเป็นประเด็นสำคัญที่ควรได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติม

สำหรับ ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการรับคำปรึกษาด้านการขออนุญาต ผู้เข้าร่วมมีความเข้าใจอยู่ในระดับปานกลางถึงมาก ($\bar{x}$ = ๓.๕, S.D. = ๐.๕๐) แต่ยังไม่ครอบคลุมในทุกกลุ่ม สะท้อนถึงความจำเป็นในการเพิ่มการประชาสัมพันธ์ และจัดให้มีช่องทางที่เข้าถึงได้ง่ายและทั่วถึงมากขึ้น ในส่วนของ ทัศนคติต่อมาตรฐาน อย. พบว่าผู้ประกอบการมีทัศนคติเชิงบวกอย่างมาก โดยผู้เข้าร่วมเกือบทั้งหมดเห็นตรงกันว่าการได้รับมาตรฐานจะช่วยเสริมสร้างความน่าเชื่อถือและเพิ่มโอกาสทางธุรกิจ ทั้งนี้สอดคล้องกับคะแนนที่ได้ในระดับสูง ($\bar{x}$ = ๔.๑, S.D. = ๐.๕๐)

จากการอบรมครั้งนี้สามารถยกระดับความรู้และความเข้าใจของผู้ประกอบการได้อย่างมีนัยสำคัญ แม้ว่ายังมีข้อจำกัดด้านความรู้เชิงปฏิบัติในการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร แต่โดยรวมผู้ประกอบการมีความตระหนักและทัศนคติเชิงบวกต่อการได้มาตรฐาน อย. ซึ่งถือเป็นปัจจัยสนับสนุนที่สำคัญในการพัฒนาต่อไป

ตารางที่ ๔ ปัญหาและอุปสรรค (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ขาดความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน	๔๓	๘๖
ขาดความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน	๔๓	๘๖
ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสถานที่ผลิต	๓๘	๗๖
สถานที่ไม่ถูกต้องตามเกณฑ์	๓๐	๖๐
ขาดบุคลากรที่มีความรู้	๒๕	๕๐
ขั้นตอนและเอกสารซับซ้อน	๒๙	๕๘
ติดต่อเจ้าหน้าที่ยาก	๑๘	๓๖
อื่นๆ (ไม่มีเวลา, ไม่มั่นใจจุดคุ้มทุน)	๖	๑๒

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

จากการสำรวจปัญหาและอุปสรรคที่ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนประสบในการดำเนินการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร พบว่า ประเด็นสำคัญที่สุด คือ การขาดความรู้และความเข้าใจในมาตรฐาน ซึ่งมีผู้ตอบสูงถึงร้อยละ ๘๖ สะท้อนว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังไม่ตระหนักหรือขาดข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับข้อกำหนดและหลักเกณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒๐ พ.ศ. ๒๕๖๓ (GMP ๔๒๐) และพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นอุปสรรคสำคัญในการปรับตัวเพื่อเข้าสู่ระบบมาตรฐาน

ปัญหาที่มีความสำคัญรองลงมา คือ ข้อจำกัดด้านงบประมาณในการปรับปรุงสถานที่ผลิต โดยพบในร้อยละ ๗๖ ซึ่งชี้ให้เห็นว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่มีทุนเพียงพอในการปรับปรุงโครงสร้างอาคาร เครื่องมือเครื่องใช้ และระบบสุขาภิบาลให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ปัญหาด้านงบประมาณนี้ถือเป็นข้อจำกัดเชิงโครงสร้างที่มีผลต่อความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการรายย่อยอย่างชัดเจน

ยังพบปัญหาอื่น ๆ ได้แก่ ขั้นตอนและเอกสารที่ซับซ้อน(ร้อยละ ๕๘) และความยากลำบากในการติดต่อเจ้าหน้าที่ ร้อยละ ๓๖ ซึ่งสะท้อนถึงข้อจำกัดเชิงระบบราชการและการประสานงานระหว่างหน่วยงานกับผู้ประกอบการรายย่อย สุดท้าย ยังมีผู้ประกอบการบางส่วนระบุอุปสรรคในหมวด “อื่น ๆ” เช่น การไม่มีเวลาและความไม่มั่นใจในความคุ้มทุน ร้อยละ ๑๒ ซึ่งแม้จะมีสัดส่วนไม่มากนัก แต่ก็สะท้อนให้เห็นถึงข้อจำกัดเชิงบริหารจัดการและมุมมองด้านธุรกิจของผู้ประกอบการรายย่อย

ผลการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่า อุปสรรคหลักของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนในการเข้าสู่ระบบมาตรฐาน อย. ประกอบด้วย ๓ มิติสำคัญ ได้แก่ (๑) ความรู้และความเข้าใจด้านมาตรฐาน (๒) ข้อจำกัดด้านงบประมาณ และ (๓) โครงสร้างพื้นฐานของสถานที่ผลิต ขณะที่ปัญหาด้านเอกสารและการประสานงานเป็นอุปสรรคเชิงระบบที่ยังต้องการการปรับปรุงแก้ไข หากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถสนับสนุนในด้านองค์ความรู้ การจัดหาแหล่งทุน และการลดความซับซ้อนของขั้นตอนการอนุญาต คาดว่าจะช่วยเพิ่มศักยภาพให้ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนสามารถพัฒนาสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย. ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

หลังจากการอบรมจึงได้เปิดคัดเลือกวิสาหกิจชุมชนที่สมัครใจเข้าร่วมโครงการพัฒนาสถานที่ต่อไป โดยใช้หลักเกณฑ์การคัดเลือกวิสาหกิจชุมชน ซึ่งวิสาหกิจชุมชนที่เข้าตามเกณฑ์และพร้อมที่จะพัฒนาสถานที่ผลิตมีทั้งหมด ๓ แห่ง ดังนี้

๑. วิสาหกิจชุมชนปลาสามรสเสริมเกลือไอโอดีน รหัสทะเบียนวิสาหกิจ ๓-๒๒-๐๖-๐๓/๑-๐๐๐๓

๒. วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาแก้ว รหัสทะเบียนวิสาหกิจ ๓-๒๒-๐๗-๐๑/๑-๐๐๐๓

๓. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองตาหงุ่น รหัสทะเบียนวิสาหกิจ ๓-๒๒-๐๙-๐๑/๑-๐๐๐๑

จากการตรวจประเมินสถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนเพื่อประเมินความพร้อมของสถานที่ผลิต และได้ออกแบบพัฒนาสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐาน และข้อกฎหมายของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยยึดหลักการออกแบบให้มีความคุ้มค่า มีความเหมาะสมกับสถานที่ผลิตเดิม และให้วิสาหกิจชุมชนสามารถพัฒนาได้ไม่ยากจนเกินไป

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

ตารางที่ ๕ ตารางแสดงคะแนนการตรวจประเมินสถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนก่อนได้รับการพัฒนา

ลำดับ	คะแนนตรวจประเมินสถานที่ผลิตก่อนเข้าร่วมการพัฒนา (ร้อยละ)					
	หมวดที่ ๑	หมวดที่ ๒	หมวดที่ ๓	หมวดที่ ๔	หมวดที่ ๕	รวม
วสช. ที่ ๑	๕๔	๖๔	๒๓	๓๑	๓๘	๓๘
วสช. ที่ ๒	๔๒	๔๓	๒๕	๓๘	๓๘	๓๕
วสช. ที่ ๓	๒๑	๓๖	๑๘	๓๑	๓๘	๒๕

ผลการลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนเบื้องต้น พบว่าสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ที่ร้อยละ ๖๐ โดย วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนรวมอยู่ที่ร้อยละ ๓๘ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๓๕ และ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ มีคะแนนร้อยละ ๒๕ โดยถ้าพิจารณาแยกตามหมวดได้ผล ดังนี้

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๕๔ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๔๒ และ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๒๑ ซึ่งสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ไม่ผ่านในหมวดนี้เนื่องจากเกณฑ์ที่กำหนดจำเป็นต้องมีคะแนนขั้นต่ำร้อยละ ๖๐ และผ่านข้อกำหนดสำคัญ

หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๖๔ ผ่านเกณฑ์ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๔๓ และวิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๓๖ ซึ่งสถานที่ ๒ และ ๓ ไม่ผ่านในหมวดนี้เนื่องจากเกณฑ์ที่กำหนดจำเป็นต้องมีคะแนนขั้นต่ำร้อยละ ๖๐ และผ่านข้อกำหนดสำคัญ

หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๒๓ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๒๕ และ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๑๘ ซึ่งสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ไม่ผ่านในหมวดนี้เนื่องจากเกณฑ์ที่กำหนดจำเป็นต้องมีคะแนนขั้นต่ำร้อยละ ๖๐ และผ่านข้อกำหนดสำคัญ

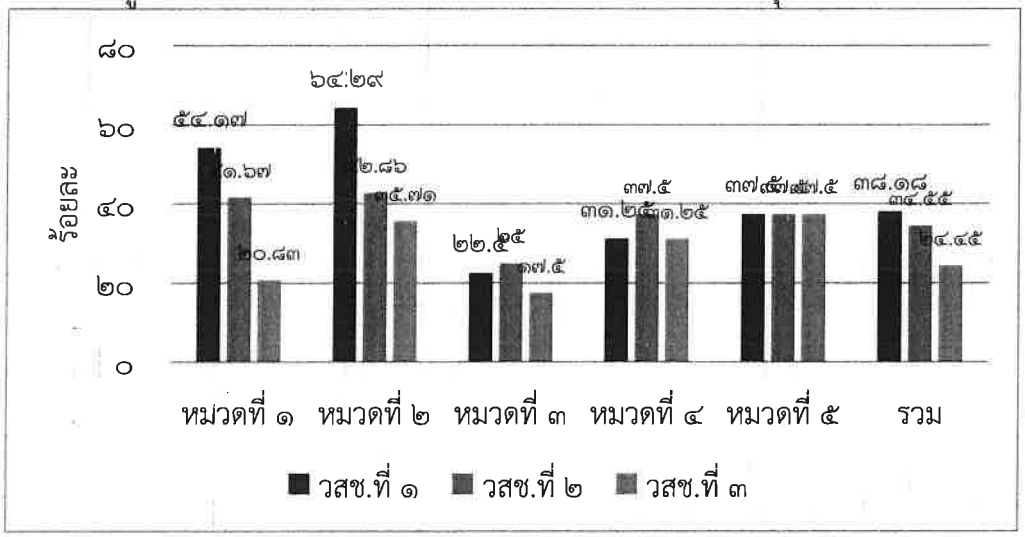
หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๓๑ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๓๘ และวิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๓๘ ซึ่งสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ไม่ผ่านในหมวดนี้เนื่องจากเกณฑ์ที่กำหนดจำเป็นต้องมีคะแนนขั้นต่ำร้อยละ ๖๐ และผ่านข้อกำหนดสำคัญ

หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๓๘ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๓๘ และวิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๓๘ ซึ่งสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ไม่ผ่านในหมวดนี้เนื่องจากเกณฑ์ที่กำหนดจำเป็นต้องมีคะแนนขั้นต่ำร้อยละ ๖๐ และผ่านข้อกำหนดสำคัญ ตามรายละเอียดรูปที่ ๑

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ **ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)**

รูปที่ ๑ แผนภูมิแสดงคะแนนการตรวจประเมินสถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนก่อนได้รับการพัฒนา



ตารางที่ ๖ ตารางแสดงคะแนนการตรวจประเมินสถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนหลังได้รับการพัฒนา

ลำดับ	คะแนนตรวจประเมินสถานที่ผลิตหลังเข้าร่วมการพัฒนา (ร้อยละ)					
	หมวดที่ ๑	หมวดที่ ๒	หมวดที่ ๓	หมวดที่ ๔	หมวดที่ ๕	รวม
วสช.ที่ ๑	๘๘	๗๙	๘๓	๑๐๐	๑๐๐	๘๘
วสช.ที่ ๒	๙๒	๘๖	๙๓	๘๘	๑๐๐	๘๘
วสช.ที่ ๓	๙๒	๙๓	๘๘	๘๑	๑๐๐	๘๘

ผลการลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตเพื่อประกอบการขออนุญาตสถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชน พบว่าสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ที่ร้อยละ ๖๐ และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรงโดยวิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนรวมอยู่ที่ร้อยละ ๘๘ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๘๘ และ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ มีคะแนนร้อยละ ๘๘ โดยถ้าพิจารณาแยกตามหมวดได้ผล ดังนี้

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๘๘ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๙๒ และ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๙๑ ซึ่งสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ที่ร้อยละ ๖๐ และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง

หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๗๙ ผ่านเกณฑ์ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๘๖ และวิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๙๓ ซึ่งสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ที่ร้อยละ ๖๐ และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง

หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๘๓ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๙๓ และ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๘๘ ซึ่งสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ซึ่งสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ที่ร้อยละ ๖๐ และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง

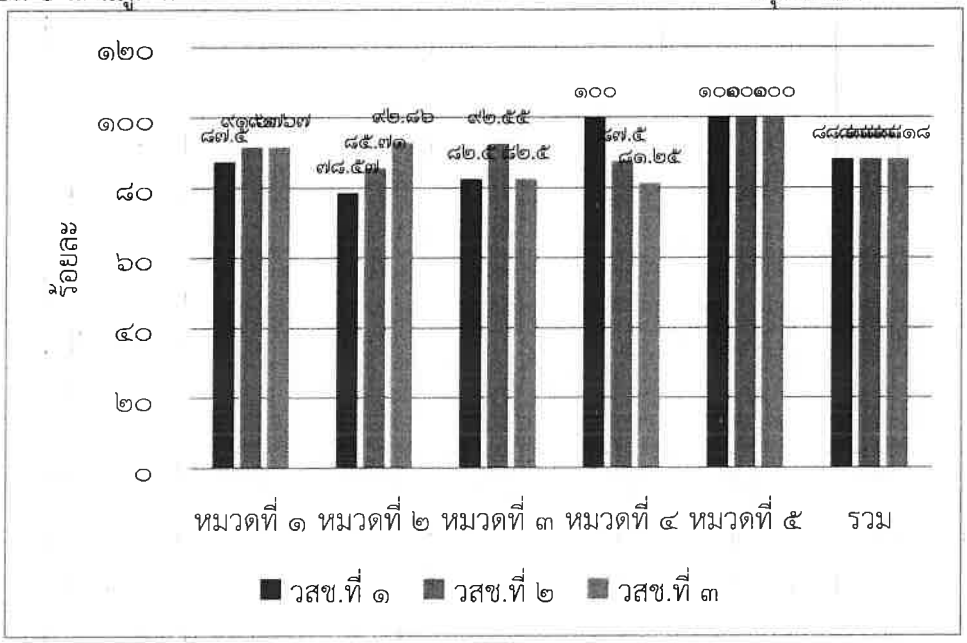
๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ **ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)**

หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๑๐๐ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๘๘ และ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๘๑ สถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ที่ร้อยละ ๖๐ และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง

หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๑๐๐ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๑๐๐ และ วิสาหกิจชุมชนลำดับที่ ๓ ได้คะแนนร้อยละ ๑๐๐ ซึ่งสถานที่ทั้ง ๓ แห่ง ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ที่ร้อยละ ๖๐ และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง_ตามรายละเอียดรูปที่ ๒

รูปที่ ๒ แผนภูมิแสดงคะแนนการตรวจประเมินสถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนหลังได้รับการพัฒนา



ตารางที่ ๗ ตารางแสดงใบอนุญาตสถานที่ของวิสาหกิจชุมชนที่ได้มาตรฐาน อย.

ลำดับ	ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร	ผู้รับอนุญาต	ใบสำคัญเลขที่	จำนวนเลขสารบบอาหาร
๑	วิสาหกิจชุมชนปลาสามรสเสริมเกลือไอโอดีน	นางวิไล รองวัง	๒๒-๒-๐๑๔๖๖	๓ รายการ
๒	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาแก้ว	นางสาวรุ่งอรุณ ปล้องมณี	๒๒-๒-๐๑๙๖๖	๖ รายการ
๓	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองตาหงุ่น	นางจินดา รัตนัย	๒๒-๒-๐๑๓๖๗	๗ รายการ

๕.๒ ผลสำเร็จของงานเชิงคุณภาพ

จากการดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร จังหวัดจันทบุรีพบว่าวิสาหกิจชุมชน โดยการส่งเสริมทั้งเสริมสร้างความรู้ การเปลี่ยนแปลงทัศนคติของผู้ประกอบการและพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP๔๒๐ จนได้รับใบอนุญาตให้ผลิตอาหาร และเลขสารบบอาหาร

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

การจัดการอบรมส่งเสริมความรู้กลุ่มเป้าหมายตัวแทนจากวิสาหกิจชุมชนที่ยังไม่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารจำนวน ๕๐ แห่ง พบว่าวิสาหกิจชุมชนที่เข้าร่วมมีการผลิตอาหารประเภทอาหารแปรรูปจากผลไม้ เช่น ผลไม้กวน ผลไม้ทอด เป็นต้น สัดส่วนอยู่ที่ร้อยละ ๘๖ ซึ่งตรงกับประเภทอาหาร คือ อาหารที่ต้องแสดงฉลาก ได้แก่ อาหารแปรรูปบางชนิด โดยในการอบรมมุ่งเน้นพัฒนาความรู้ ความเข้าใจของผู้ประกอบการ มีความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายอาหารที่จำเป็นต่อการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร เช่น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) หรือ GMP๔๒๐ และขั้นตอนการยื่นขอเลขสารบบอาหารเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน จากเดิมที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีทัศนคติว่า การขออนุญาต อย. เป็นเรื่องซับซ้อนและยากต่อการเข้าถึง หลังเข้าร่วมโครงการ ผู้ประกอบการสามารถอธิบายขั้นตอนการยื่นเอกสาร การเตรียมความพร้อมด้านสถานที่ และความสำคัญของการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ได้ด้วยตนเอง โดยดูได้จากคะแนนวัดความรู้หลังได้รับการอบรมเทียบกับก่อนการอบรม

ผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทั้ง ๓ แห่ง ก่อนจะได้รับการพัฒนา ตามแบบตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร พบว่าสถานที่ทั้ง ๓ แห่งไม่ผ่านการประเมิน เนื่องจากคะแนนรวมไม่ถึง ๖๐ คะแนน และมีข้อบกพร่องร้ายแรงอยู่ (คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๒๕ – ๓๘) และคะแนนในแต่ละหมวดไม่ถึงร้อยละ ๖๐ ซึ่งสาเหตุ สภาพปัญหา หรือข้อบกพร่องของสถานที่ตาม GMP๔๒๐ มีดังนี้

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา เนื่องจากสถานที่ผลิตยังไม่ได้รับการพัฒนา อาคารไม่เป็นไปตามเกณฑ์ เช่น ไม่มีการแบ่งส่วนของการผลิต ซึ่งมีความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อน หรืออาคารผลิตเป็นที่พักอาศัย โครงสร้างพื้นฐานไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น พื้นและผนังของอาคารมีรอยแตก ไม่เรียบ ส่งผลให้มีการสะสมของฝุ่น อาคารเปิดโล่งไม่มีมาตรการป้องกันสัตว์หรือแมลง มีการสะสมของสิ่งที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตในบริเวณที่ผลิต

หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา อุปกรณ์ที่ใช้มีความเสี่ยงที่จะเกิดเชื้อรา เนื่องจากมีการใช้เครื่องจักรที่ผลิตจากไม้ ซึ่งไม้มีโอกาสเกิดเชื้อรา และมีร่องตามรอยต่อ การจัดวางจัดเก็บอุปกรณ์ไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย รวมถึงไม่มีแผนการล้างอุปกรณ์

หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต ขาดมาตรฐานการผลิต เนื่องจากยังปฏิบัติงานจากความเคยชิน ไม่ได้บันทึกหรือควบคุมในแต่ละขั้นตอน ขาดการตรวจสอบหรือกำหนดคุณภาพของวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ไม่เคยได้รับการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ

หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล ขาดอ่างล้างมือ สบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ห้องน้ำสกปรกและไม่เพียงพอต่อพนักงาน ขาดมาตรการป้องกันสัตว์ เช่น ไม่มีตะแกงปิดรูระบายน้ำที่เชื่อมอยู่ระหว่างภายนอกและภายใน ซึ่งอาจทำให้หนูหรือแมลงสาบเข้ามาภายในสถานที่ผลิต

หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล บุคคลากรในสถานที่ผลิตไม่ได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี รวมทั้งพนักงานยังแต่งกายไม่เหมาะสม เช่น แต่งกายไม่สะอาด มีการสวมใส่เครื่องประดับ ขาดการล้างมือก่อนปฏิบัติงาน ขาดการเปลี่ยนชุดหรือรองเท้าซึ่งเป็นชุดที่ใช้เฉพาะภายในสถานที่ผลิต บุคคลากรขาดการอบรม จึงไม่เข้าใจหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และไม่มีข้อปฏิบัติสำหรับผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้ามาที่ผลิตซึ่งอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากภายนอกได้

หลังจากการพัฒนาสถานที่ผลิตให้เป็นไปตาม GMP๔๒๐ สถานที่ผลิตได้ผลดังตารางที่ ๖ แสดงคะแนนการตรวจประเมินสถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนหลังได้รับการพัฒนา พบว่าคะแนนรวมจากการตรวจสถานที่ผลิตอาหารทั้ง ๓ แห่ง มีระดับสูงกว่า ร้อยละ ๖๐ (สถานที่ทั้งสามได้คะแนนรวมร้อยละ ๘๘.๘๘) และเมื่อ

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

พิจารณาในแต่ละหมวด พบว่า สถานที่ผลิตทั้งสามแห่งคะแนนสูงกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่มีข้อบกพร่องร้ายแรง ทั้งนี้ได้รวบรวมเอกสารเพื่อดำเนินการขอเลขสถานที่ผลิตอาหารให้แก่สถานที่ผลิตทั้ง ๓ แห่ง ดังนี้

- สถานที่ผลิตชื่อ วิสาหกิจชุมชนปลาสามรสเสริมเกลือไอโอดีน เลขสถานที่ผลิต ๒๒-๒-๐๑๔๖๖ ผู้รับอนุญาต คือ นางวิไล รองวัง สถานที่ผลิตตั้งอยู่ที่ ๔/๓ หมู่ที่ ๗ ตำบลหนองชิ่ม อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี ประเภทอาหารที่ได้รับอนุญาต คือ อาหารแปรรูปบางชนิด และปัจจุบันมีเลขสารบบอาหาร ๓ รายการ

ตารางที่ ๘ ตารางแสดงเลขสารบบอาหารของวิสาหกิจชุมชนปลากรอบสามรสเสริมเกลือไอโอดีน

เลขสารบบอาหาร	ชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร
๒๒-๒-๐๑๔๖๖-๖-๐๐๐๑	ปลากรอบสามรสเสริมเกลือไอโอดีน
๒๒-๒-๐๑๔๖๖-๖-๐๐๐๒	ปลากรอบสามรสเสริมเกลือไอโอดีนผสมงาขาว
๒๒-๒-๐๑๔๖๖-๖-๐๐๐๓	ปลากรอบสามรสเสริมเกลือไอโอดีนผสมสมุนไพร

- สถานที่ผลิตชื่อ วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาแก้ว เลขสถานที่ผลิต ๒๒-๒-๐๑๙๖๖ ผู้รับอนุญาต คือ นางสาวรุ่งอรุณ ปล้องมณี สถานที่ผลิตตั้งอยู่ที่ ๖๘๖ หมู่ที่ ๖ ตำบลปะตง อำเภอสอยดาว จังหวัดจันทบุรี ประเภทอาหารที่ได้รับอนุญาต คือ อาหารแปรรูปบางชนิด และปัจจุบันมีเลขสารบบอาหาร ๖ รายการ

ตารางที่ ๙ ตารางแสดงเลขสารบบอาหารของวิสาหกิจ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาแก้ว

เลขสารบบอาหาร	ชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร
๒๒-๒-๐๑๙๖๖-๖-๐๐๐๑	กล้วยหนึบ ตราอิ่มใจ
๒๒-๒-๐๑๙๖๖-๖-๐๐๐๒	กล้วยอบลมร้อน ตราอิ่มใจ
๒๒-๒-๐๑๙๖๖-๖-๐๐๐๓	กล้วยกวน ตราอิ่มใจ
๒๒-๒-๐๑๙๖๖-๖-๐๐๐๔	กล้วยกรอบ ตราอิ่มใจ
๒๒-๒-๐๑๙๖๖-๖-๐๐๐๕	กล้วยหนึบ ตรา จันทน์กะพ้อ
๒๒-๒-๐๑๙๖๖-๖-๐๐๐๖	กล้วยหนึบโรยงา ตรา อิ่มใจ

- สถานที่ผลิตชื่อ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองตาหงุ่น เลขสถานที่ผลิต ๒๒-๒-๐๑๓๖๗ ผู้รับอนุญาต คือ นางจินดา รัตนัย สถานที่ผลิตตั้งอยู่ที่ ๑๙๙/๑ หมู่ที่ ๖ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ประเภทอาหารที่ได้รับอนุญาต คือ อาหารแปรรูปบางชนิด, อาหารกึ่งสำเร็จรูป ได้แก่ แกงและน้ำพริกแกงต่างๆ และอาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรสที่ผ่านการตรวจประเมิน ปัจจุบันมีเลขสารบบอาหาร ๗ รายการ

ตารางที่ ๑๐ ตารางแสดงเลขสารบบอาหารของวิสาหกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองตาหงุ่น

เลขสารบบอาหาร	ชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร
๒๒-๒-๐๑๓๖๗-๖-๐๐๐๑	น้ำพริกแกงกะทิ ตรา แม่ครัวเอก
๒๒-๒-๐๑๓๖๗-๖-๐๐๐๒	น้ำพริกแกงเขียวหวาน ตรา แม่ครัวเอก
๒๒-๒-๐๑๓๖๗-๖-๐๐๐๓	น้ำพริกแกงเผ็ด ตรา แม่ครัวเอก
๒๒-๒-๐๑๓๖๗-๖-๐๐๐๔	น้ำพริกแกงส้ม ตรา แม่ครัวเอก
๒๒-๒-๐๑๓๖๗-๖-๐๐๐๕	น้ำพริกแกงหมูชะมวง ตรา แม่ครัวเอก
๒๒-๒-๐๑๓๖๗-๖-๐๐๐๖	ผงปรุงรสลาบ ตรา แม่ครัวเอก
๒๒-๒-๐๑๓๖๗-๖-๐๐๐๗	พริกแกงป่าผง ตรา แม่ครัวเอก

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

๖. การนำไปใช้ประโยชน์ / ผลกระทบ

๖.๑ มีการพัฒนาแนวทางและรูปแบบการสนับสนุนวิสาหกิจชุมชน โดยสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาแนวทางและรูปแบบการสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนให้ได้รับมาตรฐาน อย. อย่างเป็นระบบ โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมส่งเสริมการเกษตร สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สามารถนำผลการศึกษาไปประยุกต์ใช้ในการออกแบบโปรแกรมการพัฒนาที่เหมาะสมกับสภาพจริงและความต้องการของวิสาหกิจชุมชน การระบุปัญหาและอุปสรรคที่ชัดเจนจากงานวิจัยนี้ จะช่วยให้หน่วยงานสามารถจัดสรรทรัพยากรและออกแบบมาตรการสนับสนุนได้อย่างตรงจุด เช่น การจัดทำคู่มือเฉพาะสำหรับวิสาหกิจชุมชน การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การให้คำปรึกษาแบบต่อเนื่อง และการสร้างกลไกการสนับสนุนทางการเงิน ผลกระทบที่คาดหวังคือ วิสาหกิจชุมชนจะมีโอกาสได้รับมาตรฐานเพิ่มขึ้นและสามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืน

๖.๒ ยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน งานวิจัยนี้จะส่งผลโดยตรงต่อการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปในชุมชน โดยเฉพาะในจังหวัดจันทบุรีและพื้นที่ใกล้เคียง ผลการศึกษาจะช่วยให้วิสาหกิจชุมชนเข้าใจถึงความสำคัญและประโยชน์ของการมีมาตรฐาน อย. ส่งผลให้มีการปรับปรุงกระบวนการผลิต การจัดการคุณภาพ และการควบคุมความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ การที่วิสาหกิจชุมชนได้รับมาตรฐาน อย. จะช่วยสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากชุมชน ซึ่งจะส่งผลให้เกิดการขยายตลาดและเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคจะได้รับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และได้มาตรฐาน ส่งผลต่อสุขภาพที่ดีของประชาชน ผลกระทบในระยะยาวคือ การสร้างวัฒนธรรมคุณภาพในชุมชน ที่ให้ความสำคัญกับมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร วิสาหกิจชุมชนจะมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และถ่ายทอดความรู้ระหว่างกัน ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน การยกระดับคุณภาพจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์จากชุมชนสามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์จากโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ได้

๖.๓ เสริมสร้างความแข็งแกร่งทางเศรษฐกิจของชุมชน การเสริมสร้างความแข็งแกร่งทางเศรษฐกิจของชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม โดยการที่วิสาหกิจชุมชนได้รับมาตรฐาน อย. จะช่วยเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงตลาดที่มีมูลค่าสูงกว่า เช่น ตลาดในเมือง ตลาดส่งออก และตลาดออนไลน์ ส่งผลให้วิสาหกิจชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ การเพิ่มขึ้นของรายได้จะส่งผลกระจายไปยังสมาชิกในชุมชน ทั้งในรูปแบบของการจ้างงาน การซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกรในพื้นที่ และการใช้บริการต่างๆ ในชุมชนทำให้เกิดการหมุนเวียนของเงินในชุมชนและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก และสร้างแรงจูงใจให้คนรุ่นใหม่กลับมาพัฒนาชุมชนบ้านเกิด เป็นการสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของชุมชน การพึ่งพาตนเองได้มากขึ้นและลดการพึ่งพาปัจจัยภายนอก วิสาหกิจชุมชนจะกลายเป็นแกนหลักของเศรษฐกิจชุมชน ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรท้องถิ่นและภูมิปัญญาชุมชน การเติบโตของวิสาหกิจชุมชนจะส่งเสริมการลงทุนในโครงสร้างพื้นฐานและการพัฒนาชุมชนในด้านอื่นๆ ต่อไป

๖.๔ สร้างองค์ความรู้และแนวทางปฏิบัติที่ดี สร้างองค์ความรู้ใหม่เกี่ยวกับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนด้านอาหารแปรรูปให้ได้รับมาตรฐาน อย. ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในบริบทและพื้นที่อื่นๆ ได้ ผลการศึกษาจะกลายเป็นฐานข้อมูลสำคัญสำหรับนักวิชาการ นักวิจัย และผู้ปฏิบัติงานในสาขาที่เกี่ยวข้อง ทั้งในด้านการพัฒนาชุมชน การจัดการคุณภาพอาหาร และการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดเล็กการระบุปัจจัยสำเร็จและอุปสรรคจากงานวิจัยจะช่วยให้เกิดแนวทางปฏิบัติที่ดี (Best Practices) ที่สามารถนำไปขยายผลในพื้นที่อื่นๆ โดยการปรับใช้ให้เหมาะสมกับบริบทท้องถิ่น ผลการวิจัยจะมีส่วนสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน การฝึกอบรม และการให้คำปรึกษาแก่วิสาหกิจชุมชนในอนาคต

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

๖.๕ ส่งเสริมการพัฒนาอย่างยั่งยืนและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งผลต่อการส่งเสริมการพัฒนาอย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยการสนับสนุนให้วิสาหกิจชุมชนใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างมูลค่าเพิ่มจากภูมิปัญญาดั้งเดิม การได้รับมาตรฐาน อย. จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์ที่มีรากฐานจากภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับการยอมรับในวงกว้าง ส่งผลให้เกิดการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาไปยังคนรุ่นใหม่

๗. ความยุ่งยากและซับซ้อนในการดำเนินการ

๗.๑ การตีความข้อกำหนดมาตรฐานที่หลากหลายและเปลี่ยนแปลงบ่อย มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร เช่น GMP๔๒๐ หรือข้อกำหนดจาก อย. มีรายละเอียดเชิงเทคนิคที่ซับซ้อน และมีการปรับปรุงแก้ไขเป็นระยะ ทำให้ผู้ประกอบการรายย่อยที่ไม่มีพื้นฐานด้านวิชาชีพ อาจเข้าใจคลาดเคลื่อน และตีความผิดพลาดได้ง่าย

๗.๒ ความหลากหลายของสถานประกอบการในแต่ละพื้นที่ ผู้ประกอบการมีรูปแบบกิจการแตกต่างกันทั้งขนาด พื้นที่ ความพร้อมด้านบุคลากร งบประมาณ และกระบวนการผลิต ทำให้ไม่สามารถใช้แนวทางเดียวกันในการปรับปรุงหรือส่งเสริมได้ ต้องมีการวิเคราะห์รายกรณี ทำให้ขั้นตอนดำเนินการมีความซับซ้อนและใช้ทรัพยากรมาก

๗.๓ ข้อจำกัดด้านบุคลากรผู้เชี่ยวชาญของหน่วยงานรัฐ โครงการลักษณะนี้ต้องใช้เจ้าหน้าที่ที่มีความรู้เฉพาะด้าน GMP๔๒๐, การผลิตอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมักมีจำนวนน้อย ไม่เพียงพอที่จะดูแลผู้ประกอบการในวงกว้างได้อย่างทั่วถึง

๘. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการ

๘.๑ ข้อจำกัดด้านงบประมาณของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการรายย่อยมักมีรายได้น้อยและไม่สามารถลงทุนเพื่อปรับปรุงสถานที่ผลิตตามข้อกำหนดได้โดยง่าย เช่น การจัดทำพื้นผิวเรียบ ระบบระบายน้ำ ห้องผลิตแยกจากพื้นที่อื่น ฯลฯ

๘.๒ ขาดความรู้ ความเข้าใจ และแรงจูงใจจากผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการบางรายมองว่าเป็นภาระหรือไม่เห็นความจำเป็นของการขออนุญาตให้ถูกต้องตามกฎหมาย หรือมองว่าเป็นขั้นตอนที่ยุ่งยากและไม่จำเป็นหากขายสินค้าในตลาดท้องถิ่นเท่านั้น

๘.๓ ขาดความต่อเนื่องในการสนับสนุน บางโครงการมีการดำเนินการเพียงระยะสั้น เช่น ฝึกอบรมเพียงครั้งเดียว หรือให้คำปรึกษาเฉพาะช่วงเวลาหนึ่ง เมื่อหมดโครงการแล้วผู้ประกอบการก็ไม่มีที่ปรึกษาอย่างต่อเนื่อง ทำให้ผลลัพธ์ไม่ยั่งยืน

๙. ข้อเสนอแนะ

๙.๑ ผู้ประกอบการควรได้รับการส่งเสริมให้มีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับมาตรฐาน GMP๔๒๐ และขั้นตอนการขออนุญาตจาก อย. โดยแนะนำให้มีการใช้ “คู่มือส่งเสริมมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารวิสาหกิจชุมชน จันทบุรี” ซึ่งสามารถนำไปใช้ได้ทันที ลดความซับซ้อนและความเข้าใจผิดในการปฏิบัติ

๙.๒ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ควรดำเนินงานในลักษณะ “โครงการพี่เลี้ยง” โดยส่งเจ้าหน้าที่ลงพื้นที่เพื่อทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษา ให้กับวิสาหกิจชุมชนแบบตัวต่อตัว พร้อมทั้งจัดตั้ง “คลินิกเคลื่อนที่ GMP๔๒๐” เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึก และติดตามผลอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาสถานที่ผลิตได้ตรงตามเกณฑ์ ลดโอกาสการไม่ผ่านเกณฑ์ในการตรวจครั้งแรก

๙.๓ เพื่อแก้ไขปัญหาด้านงบประมาณและการลงทุนในการปรับปรุงสถานที่ผลิต ควรมี “กองทุนสนับสนุนการยกระดับมาตรฐานอาหารชุมชน” หรือการบูรณาการงบประมาณร่วมกับหลายหน่วยงาน เช่น เกษตร พัฒนาชุมชน และอุตสาหกรรม เพื่อช่วยแบ่งเบาภาระทางการเงินของผู้ประกอบการรายย่อย

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

๙.๔ เพื่อแก้ไขปัญหาด้านงบประมาณและการลงทุนในการปรับปรุงสถานที่ผลิต ควรมี “กองทุนสนับสนุนการยกระดับมาตรฐานอาหารชุมชน” หรือการบูรณาการงบประมาณร่วมกับหลายหน่วยงาน เช่น เกษตร พัฒนาชุมชน และอุตสาหกรรม เพื่อช่วยแบ่งเบาภาระทางการเงินของผู้ประกอบการรายย่อย

๙.๕ ควรพัฒนาผู้ประกอบการที่ผ่านมาตรฐานแล้วให้เป็น “พี่เลี้ยงรุ่นใหม่” เพื่อถ่ายทอดประสบการณ์และขยายผลไปสู่ชุมชนอื่น ๆ นอกจากนี้ควรจัดตั้ง “ศูนย์เรียนรู้ดิจิทัล GMP๔๒๐” ผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook Group หรือ Line Official เพื่อเป็นแพลตฟอร์มการเรียนรู้และที่ปรึกษาถาวร แม้โครงการจะสิ้นสุดลงแล้ว

๙.๖ ควรมีการศึกษาต่อเนื่องในเรื่องผลลัพธ์ทางเศรษฐกิจและสังคมของการที่วิสาหกิจชุมชนผ่านมาตรฐาน GMP๔๒๐ เช่น การเพิ่มรายได้ การสร้างงาน และผลต่อความมั่นคงทางอาหารของจังหวัด ตลอดจนการวิจัยเปรียบเทียบแนวทางการพัฒนาแบบพี่เลี้ยงกับรูปแบบการอบรมทั่วไป เพื่อหาวิธีที่มีประสิทธิภาพสูงสุด

๑๐. การเผยแพร่ผลงาน

- ไม่มี

๑๑. สัดส่วนผลงานของผู้ขอประเมิน

๑) นายณัชพล อินทศร สัดส่วนผลงาน ร้อยละ ๑๐๐

๑๒. ผู้มีส่วนร่วมในผลงาน

๑) นายณัชพล อินทศร สัดส่วนของผลงาน ร้อยละ ๑๐๐

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....

(นายณัชพล อินทศร)

(ตำแหน่ง) เภสัชกรปฏิบัติการ

(วันที่) ๒๗ / ส.ค. / ๒๕๖๙

ผู้ขอประเมิน

๓. แบบแสดงสรุปการเสนอผลงาน (ต่อ)

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน (ต่อ)

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ

รายชื่อผู้มีส่วนร่วมในผลงาน	ลายมือชื่อ
นายณัชพล อินทศร	

ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) .....

(นางสาวจิรวรรณ บุณพิทักษ์)

(ตำแหน่ง) เภสัชกรชำนาญการ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)

รักษาการในตำแหน่งหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

(วันที่) ๒๗ / ส.ค. / ๒๕๖๘

ผู้บังคับบัญชาที่กำกับดูแล

(ลงชื่อ) .....

(นายวรา เศลวัตนะกุล)

(ตำแหน่ง) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

(วันที่) ๒๑ / ส.ค. / ๒๕๖๘

ผู้บังคับบัญชาที่เหนือขึ้นไป

แบบเสนอแนวคิดการพัฒนาหรือปรับปรุงงาน
(ระดับชำนาญการ)

๑. เรื่อง การพัฒนาการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร จังหวัดจันทบุรี

๒. หลักการและเหตุผล

ในยุคที่กระแสการให้ความสำคัญกับเศรษฐกิจฐานราก และการพัฒนาอย่างยั่งยืนกลายเป็นวาระสำคัญระดับชาติ การส่งเสริมและยกระดับศักยภาพของ "วิสาหกิจชุมชน" ถือเป็นหนึ่งในกลไกหลักที่ภาครัฐมุ่งให้การสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง วิสาหกิจชุมชนไม่เพียงแต่เป็นแหล่งสร้างงาน สร้างรายได้ และกระจายความมั่งคั่งสู่ท้องถิ่นเท่านั้น แต่ยังเป็นหัวใจสำคัญในการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นและต่อยอดทรัพยากรที่มีในพื้นที่ให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีจำนวนมากและมีศักยภาพในการเติบโตสูง สอดคล้องกับนโยบาย "ครัวไทยสู่ครัวโลก" ที่มุ่งเน้นการส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารของประเทศให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

จังหวัดจันทบุรี ในฐานะเมืองยุทธศาสตร์สำคัญของภาคตะวันออก เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางว่าเป็น "เมืองหลวงแห่งผลไม้"(Fruit Capital) ของประเทศไทย ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางการเกษตร โดยเฉพาะผลไม้เมืองร้อนนานาชนิด เช่น ทุเรียน มังคุด เงาะ ลองกอง และพืชสมุนไพรต่างๆ ศักยภาพดังกล่าวได้นำไปสู่การก่อตั้งวิสาหกิจชุมชนจำนวนมากที่มุ่งเน้นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ไม่ว่าจะเป็นผลไม้แช่แข็ง ทุเรียนทอดกรอบ มังคุดแปรรูป แยมผลไม้ เครื่องแกง และอาหารทะเลแปรรูป ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ไม่เพียงตอบสนองต่อตลาดในประเทศ แต่ยังมีศักยภาพสูงในการส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ สร้างรายได้มหาศาลให้กับจังหวัดและประเทศ อย่างไรก็ตาม ท่ามกลางศักยภาพและโอกาสในการเติบโตนี้ กลับมีอุปสรรคสำคัญที่เปรียบเสมือนกำแพงแก้วที่ขัดขวางการพัฒนาของผู้ประกอบการรายย่อยเหล่านี้ นั่นคือ "มาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร"

ปัจจุบัน ผู้บริโภคทั่วโลกมีความตื่นตัวและใส่ใจในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคมากขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลให้หน่วยงานภาครัฐที่กำกับดูแลจำเป็นต้องบังคับใช้กฎหมายและมาตรฐานต่างๆ อย่างเข้มงวดเพื่อคุ้มครองสวัสดิภาพของประชาชน กฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องโดยตรงคือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งเป็นกฎหมายแม่บทที่กำหนดกรอบการกำกับดูแลการผลิตและจำหน่ายอาหารในราชอาณาจักรไทยให้มีความปลอดภัย[๑] และภายใต้กฎหมายฉบับนี้ กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ซึ่งฉบับล่าสุดที่บังคับใช้คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร[๒] ซึ่งกำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารทุกแห่ง รวมถึงวิสาหกิจชุมชน ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะทั่วไป หรือที่รู้จักกันในชื่อ "GMP๔๒๐"

จากการปฏิบัติงานในฐานะเภสัชกร กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ได้ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมและให้คำปรึกษาแก่วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตอาหารในจังหวัดอย่างสม่ำเสมอ พบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังเผชิญกับปัญหาและอุปสรรคในการยกระดับมาตรฐานการผลิตให้สอดคล้องกับข้อกำหนดทางกฎหมายอย่างแพร่หลาย ปัญหาดังกล่าวสามารถวิเคราะห์ในเชิงลึกได้ ดังนี้

ประการแรก การขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดและมาตรฐานอย่างถ่องแท้ ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่มีความเชี่ยวชาญในสูตรการผลิตและภูมิปัญญาดั้งเดิมที่สืบทอดกันมา แต่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในหลักการทางวิทยาศาสตร์และสุขาภิบาลอาหารที่กฎหมายกำหนด ผู้ประกอบรายย่อยมักมองว่าข้อกำหนด GMP เป็นเรื่องยุ่งยาก ซับซ้อน และเป็นการลงทุนที่เกินความจำเป็น หลักเกณฑ์ GMP๔๒๐ ตาม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ประกอบด้วยข้อกำหนดพื้นฐาน ๕ หมวด ได้แก่ ๑) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ๒) เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ๓) การควบคุมกระบวนการผลิต ๔) การสุขาภิบาล และ ๕) บุคลากรและสุขลักษณะ ซึ่งในแต่ละข้อกำหนดมีรายละเอียดเชิงเทคนิคที่ต้องอาศัยความเข้าใจในการนำไปปฏิบัติจริง เช่น การออกแบบอาคารผลิตต้องมีการแบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วน แยกพื้นที่วัตถุดิบออกจากพื้นที่ปรุงสุก พื้นผิวผนังและพื้นต้องเรียบ ทำความสะอาดง่าย วัสดุที่ใช้สัมผัสอาหารต้องเป็น Food Grade การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิตเพื่อฆ่าเชื้อ หรือการจัดการของเสียและสัตว์พาหะนำโรคอย่างเป็นระบบ ซึ่งรายละเอียดเหล่านี้เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการจำนวนมากมองข้ามไป ดังที่ คู่มือการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP๔๒๐ ได้พยายามสรุปและถ่ายทอดให้เข้าใจง่ายขึ้น แต่ยังคงเป็นความท้าทายสำหรับผู้ประกอบการที่ขาดพื้นฐานความรู้เฉพาะทาง[๓]

ประการที่สอง ข้อจำกัดด้านโครงสร้างพื้นฐานและเงินทุน สถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่มักเป็นการดัดแปลงจากพื้นที่ในครัวเรือนหรืออาคารเดิม ซึ่งไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อการผลิตอาหารตามมาตรฐานตั้งแต่ต้น การปรับปรุงโครงสร้างให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP๔๒๐ เช่น การเปลี่ยนพื้นผิวผนังให้เรียบ การติดตั้งอ่างล้างมือ การจัดทำระบบบำบัดน้ำเสีย หรือการจัดซื้ออุปกรณ์ที่ทำจากสแตนเลส ล้วนต้องใช้เงินลงทุนที่ค่อนข้างสูงสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย ปัญหาด้านการเงินและการเข้าถึงแหล่งทุนเป็นอุปสรรคสำคัญในการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน[๔] การขาดสภาพคล่องทางการเงินทำให้การตัดสินใจลงทุนเพื่อยกระดับมาตรฐานเป็นไปได้ยากลำบาก แม้จะตระหนักถึงความจำเป็น แต่ก็ไม่สามารถดำเนินการได้จริง

ประการที่สาม ปัญหาด้านการจัดการองค์กรและระบบเอกสาร นอกเหนือจากปัญหาด้านกายภาพแล้ว การจัดการ ภายในองค์กรก็เป็นอีกหนึ่งความท้าทายสำคัญ วิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ยังมีศักยภาพในการจัดการการผลิตอยู่ในระดับปานกลางถึงต้องปรับปรุง และยังขาดการจัดทำเอกสารและบันทึกข้อมูลที่เป็นระบบ ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการควบคุมคุณภาพตามหลักการ GMP๔๒๐ เช่น การบันทึกแหล่งที่มาของวัตถุดิบ การบันทึกอุณหภูมิในการหุงต้มหรือฆ่าเชื้อ การบันทึกวันที่ผลิตและวันหมดอายุ หรือการจัดทำแผนการทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องจักร ระบบเอกสารเหล่านี้มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการสอบย้อนกลับ ในกรณีที่เกิดปัญหากับผลิตภัณฑ์ แต่กลับเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มองว่าเป็นภาระและไม่ได้ให้ความสำคัญเท่าที่ควร[๕]

จากสถานการณ์และปัญหาที่กล่าวมาทั้งหมด จึงเห็นได้อย่างชัดเจนว่าการดำเนินงานในรูปแบบเดิมที่เน้นการตั้งรับหรือการให้คำปรึกษาเมื่อผู้ประกอบการร้องขออาจไม่เพียงพออีกต่อไป จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมี "แนวคิดการพัฒนาหรือปรับปรุงงาน" ในเชิงรุก ที่มุ่งเน้นการเข้าไปส่งเสริม พัฒนา และเป็นพี่เลี้ยง (Coaching) ให้แก่วิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นระบบและครบวงจร ตั้งแต่การให้ความรู้ การช่วยวิเคราะห์ปัญหา การให้คำปรึกษาเชิงลึกในการปรับปรุงสถานที่ ไปจนถึงการช่วยเหลือในการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขออนุญาต การดำเนินงานดังกล่าวสอดคล้องโดยตรงกับพันธกิจของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในการคุ้มครองผู้บริโภค และบทบาทของเภสัชกรในฐานะผู้มีความเชี่ยวชาญด้านกฎหมายผลิตภัณฑ์สุขภาพและระบบการประกันคุณภาพ

ดังนั้น ข้อเสนอแนวคิด "การพัฒนาการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร จังหวัดจันทบุรี" จึงถูกพัฒนาขึ้นบนหลักการและเหตุผลที่หนักแน่น เพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม โดยมีเป้าหมายสูงสุดในการยกระดับวิสาหกิจชุมชนของจังหวัดจันทบุรีให้เป็นผู้ผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย สามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างทัดเทียม ซึ่งจะนำไปสู่การสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับจังหวัดจันทบุรีในฐานะแหล่งผลิตอาหารคุณภาพของประเทศอย่างยั่งยืนต่อไป

๓. บทวิเคราะห์/แนวความคิด/ข้อเสนอ และข้อจำกัดที่อาจเกิดขึ้นและแนวทางแก้ไข

บทวิเคราะห์ เพื่อให้การวางแผนพัฒนามีความแม่นยำและตรงจุด จำเป็นต้องทำการวิเคราะห์สถานการณ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตอาหารในจังหวัดจันทบุรีอย่างเป็นระบบ โดยใช้เครื่องมือการวิเคราะห์สภาวะแวดล้อม

(SWOT Analysis) ซึ่งจะช่วยให้เห็นภาพรวมของปัจจัยภายใน อันได้แก่ จุดแข็ง (Strengths) และจุดอ่อน (Weaknesses) ควบคู่ไปกับปัจจัยภายนอก คือ โอกาส (Opportunities) และอุปสรรค (Threats) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

๑. จุดแข็ง (Strengths)

- ความอุดมสมบูรณ์และคุณภาพของวัตถุดิบ จังหวัดจันทบุรีมีชื่อเสียงในฐานะแหล่งผลิตผลไม้และสินค้าเกษตรคุณภาพสูง โดยเฉพาะทุเรียน มังคุด และพริกไทย รวมถึงวัตถุดิบจากทะเลที่มีความสดใหม่ จุดแข็งนี้ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากวิสาหกิจชุมชนมีต้นทุนวัตถุดิบที่ไม่สูงนักและมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

- ภูมิปัญญาท้องถิ่นและสูตรการผลิตที่เป็นเอกลักษณ์ วิสาหกิจชุมชนหลายแห่งมีสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเรื่องราว (Story) และมีอัตลักษณ์ที่ชัดเจน ซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตรายใหญ่ในภาคอุตสาหกรรมไม่สามารถลอกเลียนแบบได้ง่าย สิ่งนี้เป็นสินทรัพย์ที่สำคัญในการสร้างแบรนด์และทำการตลาด

- โครงสร้างองค์กรที่ไม่ซับซ้อนและมีความยืดหยุ่นสูง โดยส่วนใหญ่ วิสาหกิจชุมชนมีขนาดเล็ก การบริหารจัดการจึงมีความคล่องตัวสูง สามารถปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ได้อย่างรวดเร็วเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดที่เปลี่ยนแปลงไป

- การมีหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่คอยให้การสนับสนุน จังหวัดจันทบุรีมีหน่วยงานภาครัฐหลายแห่งที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด, สำนักงานเกษตรจังหวัด, สำนักงานพัฒนาชุมชน, และสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด ซึ่งเป็นกลไกสนับสนุนที่มีศักยภาพ หากสามารถบูรณาการการทำงานร่วมกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๒. จุดอ่อน (Weaknesses)

- การขาดความรู้ความเข้าใจในมาตรฐานการผลิตอาหาร (GMP๔๒๐) นี่คือจุดอ่อนที่สำคัญที่สุด ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ดำเนินธุรกิจโดยอาศัยประสบการณ์และความเคยชิน ทำให้ขาดความตระหนักรู้ในข้อกำหนดด้านสุขลักษณะตามกฎหมาย ดังที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓[๒] พวกเขามักไม่เข้าใจเหตุผลเบื้องหลังของข้อกำหนดต่างๆ เช่น ทำไมต้องแยกเขียงสำหรับของดิบและของสุก หรือทำไมผนังห้องผลิตต้องเรียบ ซึ่งการขาดความเข้าใจนี้เป็นอุปสรรคพื้นฐานที่ทำให้การพัฒนาไม่เกิดขึ้น ซึ่งยืนยันว่าศักยภาพในการจัดการการผลิตของวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ยังต้องได้รับการปรับปรุงอย่างมาก[๕]

- ข้อจำกัดด้านเงินทุนในการปรับปรุงสถานที่ผลิต สถานที่ผลิตส่วนใหญ่มักเป็นการดัดแปลงจากที่อยู่อาศัย ซึ่งมีโครงสร้างที่ไม่เอื้อต่อการผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะ การปรับปรุงเพื่อให้ผ่านมาตรฐาน GMP๔๒๐ จำเป็นต้องใช้เงินลงทุนสูงในการปรับโครงสร้าง จัดซื้ออุปกรณ์ที่เป็นสแตนเลส หรือติดตั้งระบบสุขาภิบาล ซึ่งเป็นภาระหนักสำหรับผู้ประกอบการรายย่อยที่มักมีสายป่านทางการเงินที่จำกัด ดังที่ ได้ชี้ให้เห็นว่าปัญหาด้านการเงินเป็นอุปสรรคสำคัญในการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน[๔]

- ระบบการจัดการภายในที่ยังขาดความเป็นมืออาชีพ การบริหารจัดการมักเป็นในรูปแบบครอบครัว ทำให้ขาดการแบ่งหน้าที่ที่ชัดเจน ขาดระบบการควบคุมคุณภาพภายใน และโดยเฉพาะอย่างยิ่งคือการขาดระบบการบันทึกข้อมูลที่เป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของมาตรฐาน GMP๔๒๐ ในการสอบย้อนกลับ เมื่อเกิดปัญหาขึ้นกับผลิตภัณฑ์[๕]

- ทัศนคติและการต่อต้านการเปลี่ยนแปลง ผู้ประกอบการบางส่วน โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ อาจยึดติดกับวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมและมองว่ามาตรฐานใหม่ๆ เป็นเรื่องยุ่งยากและไม่จำเป็น ทำให้การเข้าไปส่งเสริมและพัฒนาทำได้ยากลำบาก ต้องอาศัยการสื่อสารและการสร้างความไว้วางใจอย่างสูง

- การขาดทักษะด้านการตลาดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ แม้ผลิตภัณฑ์จะมีคุณภาพดี แต่หากบรรจุภัณฑ์ไม่น่าดึงดูดหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมาย เช่น การแสดงฉลากข้อมูลโภชนาการ ก็ยากที่จะ

แข่งขันในตลาดสมัยใหม่ได้ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความสามารถในด้านนี้

๓. โอกาส (Opportunities)

- กระแสความใส่ใจสุขภาพของผู้บริโภค ปัจจุบันผู้บริโภคหันมาให้ความสำคัญกับอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติ และผลิตภัณฑ์ที่มาจากท้องถิ่นมากขึ้น หากวิสาหกิจชุมชนสามารถยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยและสื่อสารจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ได้ ก็จะสามารถตอบสนองต่อความต้องการของตลาดกลุ่มนี้ได้เป็นอย่างดี

- การเติบโตของภาคการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี นักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังจังหวัดจันทบุรีมักมองหาของฝากที่เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น การมีมาตรฐาน อย. รับรองจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นและกระตุ้นการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวได้อย่างมาก เป็นการเพิ่มช่องทางการตลาดที่สำคัญ

- นโยบายภาครัฐที่มุ่งส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากและ BCG Economy: รัฐบาลมีนโยบายและมาตรการต่างๆ ในการสนับสนุน SMEs และวิสาหกิจชุมชน รวมถึงโมเดลเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) ที่เน้นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ซึ่งเป็นโอกาสในการขอรับการสนับสนุนทั้งในด้านงบประมาณ องค์ความรู้ และการเชื่อมโยงเครือข่ายจากภาครัฐ

- ช่องทางการตลาดออนไลน์และ E-commerce: แพลตฟอร์มออนไลน์ต่างๆ เช่น Facebook, LINE, Shopee, Lazada ทำให้ผู้ประกอบการรายย่อยสามารถเข้าถึงลูกค้าทั่วประเทศได้โดยตรงโดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง การมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์จะยิ่งช่วยสร้างความน่าเชื่อถือในการขายผ่านช่องทางออนไลน์

๔. อุปสรรค (Threats)

- การแข่งขันที่รุนแรงจากผู้ผลิตรายใหญ่ ตลาดอาหารแปรรูปมีการแข่งขันที่สูงจากบริษัทขนาดใหญ่ที่มีความพร้อมทั้งในด้านเงินทุน เทคโนโลยีการผลิต และช่องทางการตลาดที่ครอบคลุม ซึ่งเป็นความท้าทายอย่างยิ่งสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย

- กฎระเบียบและข้อบังคับที่มีการเปลี่ยนแปลง กฎหมายและข้อบังคับด้านอาหารอาจมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้มีความเข้มงวดมากขึ้นในอนาคต หากผู้ประกอบการไม่ติดตามข้อมูลข่าวสารอย่างสม่ำเสมอ อาจทำให้ไม่สามารถปรับตัวได้ทัน

- สภาวะเศรษฐกิจที่ผันผวน ความไม่แน่นอนทางเศรษฐกิจอาจส่งผลกระทบต่อกำลังซื้อของผู้บริโภค ทำให้ยอดขายของผลิตภัณฑ์ซึ่งอาจถูกมองว่าเป็นสินค้าฟุ่มเฟือย (เช่น ของฝาก) ลดลงได้

- ความคาดหวังของผู้บริโภคที่สูงขึ้นและพลังของโซเชียลมีเดีย หากมีข้อผิดพลาดด้านคุณภาพหรือความปลอดภัยเกิดขึ้น ข่าวสารสามารถแพร่กระจายไปอย่างรวดเร็วผ่านโซเชียลมีเดีย ซึ่งอาจสร้างความเสียหายต่อชื่อเสียงของแบรนด์และผลิตภัณฑ์จากจังหวัดจันทบุรีโดยรวมอย่างรุนแรงและรวดเร็ว

จากการวิเคราะห์ SWOT ข้างต้น พบว่าวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดจันทบุรีมี "ศักยภาพสูงแต่ยังเปราะบาง" กล่าวคือ มีจุดแข็งด้านวัตถุดิบและภูมิปัญญาที่เป็นต้นทุนสำคัญ แต่กลับมีจุดอ่อนเชิงโครงสร้างด้านความรู้ มาตรฐาน และการจัดการที่เป็นอุปสรรคสำคัญในการเติบโต ท่ามกลางโอกาสจากกระแสความต้องการของตลาดและนโยบายภาครัฐ ดังนั้น แนวทางการพัฒนาจึงต้องมุ่งเน้นไปที่ "การอุดช่องว่างและเสริมความแข็งแกร่งจากภายใน" เพื่อให้วิสาหกิจชุมชนสามารถคว้าโอกาสและยืนหยัดต่อสู้กับอุปสรรคภายนอกได้อย่างมั่นคง

<u>แนวความคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง</u> การพัฒนาและแก้ไขปัญหานี้ได้นำแนวคิดทางการจัดการมาประยุกต์ใช้ ได้แก่:

๑. ทฤษฎีการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ (Andragogy) เป็นทฤษฎีของ Malcolm Knowles หลักการของทฤษฎีนี้คือ ผู้ใหญ่จะเรียนรู้ได้ดีที่สุดเมื่อพวกเขารู้สึกว่าการเรียนรู้นั้นเกี่ยวข้องกับชีวิตและสามารถนำไปใช้แก้ปัญหาได้จริง และใช้คู่มือส่งเสริมมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารนี้ ให้พวกเขานำไปใช้แก้ปัญหาและประยุกต์ใช้กับสถานที่ของตนเองได้ทันที โดยไม่ต้องคิดเองให้ยุ่งยาก

๒. แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง โดยยึดหลักการ “พอประมาณ มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกัน มีความรู้ และมีคุณธรรม” โดยการลงทุนในสถานที่ผลิต เครื่องมือเครื่องจักร ให้เหมาะสมกับกำลังการผลิต วางแผนการผลิตให้เกิดประโยชน์สูงสุด จัดการความเสี่ยงต่างๆ เช่น มาตรการควบคุมความสะอาดของสถานที่ผลิตอาหาร ศึกษาข้อกำหนดตามมาตรฐาน GMP๔๒๐ ตามที่ อย. กำหนด รวมถึงมีคุณธรรมในการดำเนินกิจการ ไม่คดโกง เอารัดเอาเปรียบผู้อื่น

ข้อเสนอในการพัฒนา การจัดทำ “คู่มือส่งเสริมมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารวิสาหกิจชุมชน จังหวัดจันทบุรี” จำเป็นต้องมีกระบวนการพัฒนางานที่เป็นระบบและมีขั้นตอนชัดเจน โดยเน้นการบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการ ข้อกำหนดทางกฎหมาย และความต้องการจริงของผู้ประกอบการในพื้นที่ โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังต่อไปนี้

๑. การสำรวจและวิเคราะห์ปัญหาจากการดำเนินงานที่ผ่านมา พบว่ามีจำนวนไม่น้อยที่ยังไม่สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานการผลิตอาหารตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด โดยสาเหตุสำคัญมาจากปัจจัยหลายด้าน ได้แก่

- ข้อจำกัดด้านความรู้: ผู้ประกอบการจำนวนมากยังไม่เข้าใจขั้นตอนการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขอเลขสารบบอาหาร ทำให้เกิดความผิดพลาดในการจัดเตรียมเอกสาร
- ข้อจำกัดด้านสถานที่และงบประมาณ: โรงเรือนหรืออาคารที่ใช้ในการผลิตไม่ได้ออกแบบตามหลักสุขาภิบาล ขาดการจัดแบ่งพื้นที่ที่เหมาะสม และไม่สามารถลงทุนปรับปรุงได้ด้วยตนเอง
- ข้อจำกัดด้านการเข้าถึงข้อมูล: ข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมายและขั้นตอนปฏิบัติยังอยู่ในรูปแบบกระจัดกระจาย ทำให้ผู้ประกอบการต้องเสียเวลาและค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมในการหาข้อมูล

๒. การออกแบบคู่มือ "คู่มือส่งเสริมมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารวิสาหกิจชุมชน จังหวัดจันทบุรี" โดยออกแบบคู่มือถือเป็นหัวใจสำคัญของโครงการ โดยมีหลักการคือ “อ่านง่าย ใช้งานได้จริง และตรงตามกฎหมาย” การพัฒนาคู่มือจึงครอบคลุมองค์ประกอบดังนี้

- รวบรวมข้อกำหนดทางกฎหมาย เช่น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ และหลักการ GMP๔๒๐
- จัดทำเป็นขั้นตอนลำดับชัดเจน ตั้งแต่การเตรียมเอกสาร การยื่นคำขอ การตรวจสถานที่ผลิตอาหาร การออกใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ไปจนถึงการขอเลขสารบบอาหาร
- สร้างแผนภาพและอินโฟกราฟิก เช่น แผนผังการยื่นขออนุญาต ตัวอย่างแบบแปลนสถานที่ ตัวอย่างฉลากอาหาร เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการเข้าใจง่ายและนำไปใช้ได้จริง
- ใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย หลีกเลี่ยงศัพท์วิชาการที่ซับซ้อนเกินไป และปรับเนื้อหาให้เหมาะกับผู้ประกอบการรายย่อยในท้องถิ่น

๓. การทดลองใช้คู่มือเพื่อให้มั่นใจว่าคู่มือสามารถใช้ได้จริง ได้มีการนำร่างคู่มือไปทดลองใช้กับวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ โดยมีขั้นตอนดังนี้

- แจกคู่มือร่างแก่ผู้ประกอบการในกลุ่มเป้าหมาย
- ให้ผู้ประกอบการทดลองศึกษาตามคู่มือเตรียมเอกสารและปรับปรุงสถานที่ตามคู่มือ
- เก็บความคิดเห็นและปัญหาที่พบจากการใช้งานจริง

๔. การเผยแพร่และสร้างการมีส่วนร่วม

- จัดประชุมชี้แจงแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ เพื่อให้ใช้คู่มือเป็นมาตรฐานเดียวกันในการให้คำแนะนำผู้ประกอบการ
- แจกจ่ายคู่มือแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ต้องการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร
- จัดตั้งช่องทางให้คำปรึกษา เช่น เบอร์โทรศัพท์หรือไลน์ ให้ผู้ประกอบการสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ตามคู่มือ

๕. การประเมินผลและต่อยอด

- ติดตามจำนวนวิสาหกิจชุมชนที่สามารถขออนุญาตสำเร็จหลังใช้คู่มือ

- ประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ ว่าคู่มือตอบโจทย์การทำงานมากน้อยเพียงใด

- ปรับปรุงเป็นฉบับต่อไป โดยเพิ่มเนื้อหาใหม่ เช่น การขอ อย. ผ่านระบบออนไลน์ หรือกรณีศึกษาของผู้ที่ผ่านการประเมินแล้ว

ข้อจำกัดที่อาจเกิดขึ้นและแนวทางแก้ไข

๑. ข้อจำกัดด้านงบประมาณและทรัพยากร การปรับปรุงสถานที่ผลิตหรือจัดหาอุปกรณ์บางอย่างอาจต้องใช้ต้นทุนสูงเกินความสามารถของวิสาหกิจชุมชน

- แนวทางแก้ไข : ประสานการสนับสนุนงบประมาณจากกองทุนหรือโครงการส่งเสริมของรัฐ และออกแบบสถานที่ผลิตโดยใช้แนวทาง minimum requirement คือปรับปรุงเฉพาะจุดที่จำเป็นเพื่อให้ผ่านเกณฑ์

๒. ข้อจำกัดด้านความรู้และความเข้าใจ ผู้ประกอบการบางส่วนยังไม่เข้าใจข้อกำหนดกฎหมายหรือเนื้อหาที่อยู่ในคู่มือ แม้จะมีการจัดทำให้อ่านง่ายแล้วก็ตาม

- แนวทางแก้ไข : จัดทำสื่อเสริม เช่น คลิปวิดีโอสั้น อินโฟกราฟิก หรือ Q&A สรุป เพื่อเสริมความเข้าใจ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ให้ผู้ประกอบการได้ลองทำจริง และจัดทีม “พี่เลี้ยง” (Mentor) ในแต่ละอำเภอ เพื่อคอยแนะนำเพิ่มเติมตามคู่มือการพัฒนา

๓. ข้อจำกัดด้านบุคลากรและเจ้าหน้าที่ ทำให้ไม่สามารถลงพื้นที่ติดตามหรือให้คำปรึกษาได้ต่อเนื่อง

- แนวทางแก้ไข : สร้างเครือข่ายอาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.) และแกนนำชุมชนเข้ามาช่วยเป็นผู้ถ่ายทอดคู่มือ ใช้ระบบออนไลน์ (Line group, Facebook, Zoom) เพื่อลดการเดินทางและเพิ่มความสะดวกในการติดตาม และจัดตารางการติดตามแบบหมุนเวียน โดยมอบหมายเจ้าหน้าที่รับผิดชอบกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน

๔. ข้อจำกัดด้านการติดตามผลและความยั่งยืน หากไม่มีการติดตามอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการอาจหยุดปฏิบัติ ทำให้มาตรฐานไม่คงอยู่ในระยะยาว

- แนวทางแก้ไข : จัดระบบติดตามประเมินผลเป็นรายปี รวมถึงพัฒนาคู่มือฉบับปรับปรุง (Revised Edition) ทุก ๒–๓ ปี เพื่อให้ข้อมูลมีความทันสมัย และเป็นไปตามข้อกำหนดใหม่ๆ

๔. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลที่คาดว่าจะได้รับจะส่งผลกระทบเชิงบวกในวงกว้าง ตั้งแต่ระดับผู้ประกอบการ ชุมชน ผู้บริโภค ไปจนถึงระดับจังหวัดโดยรวม ดังนี้

- ผลลัพธ์ต่อวิสาหกิจชุมชน ช่วยยกระดับศักยภาพของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนโดยตรง โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านหลักเกณฑ์การผลิตที่ดี (GMP๔๒๐) เพื่อให้สามารถนำไปปรับใช้และควบคุมกระบวนการผลิตได้อย่างยั่งยืน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด อัตราการผ่านเกณฑ์มาตรฐานและได้รับเลขสารบบอาหาร จะเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ซึ่งเป็นการสร้างความน่าเชื่อถือและปลดล็อกข้อจำกัดทางกฎหมายให้ผลิตภัณฑ์สามารถเข้าสู่ช่องทางการตลาดสมัยใหม่ (Modern Trade) และตลาดออนไลน์ได้มากขึ้น การเพิ่มขึ้นของรายได้และยอดขายจะนำไปสู่ความมั่นคงทางเศรษฐกิจของสมาชิกในชุมชน และสร้างความภาคภูมิใจในการพัฒนาแบรนด์ท้องถิ่นให้มีความแข็งแกร่งในระยะยาว

- ผลลัพธ์ต่อผู้บริโภค ผู้บริโภคจะได้รับประโยชน์โดยตรงจากการเข้าถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยจากวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดจันทบุรี การมีมาตรฐาน อย. เป็นหลักประกันจะช่วยลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ และสร้างความเชื่อมั่นในการเลือกซื้อสินค้า นอกจากนี้ ผู้บริโภคยังสามารถเข้าถึงข้อมูลที่ถูกต้องและครบถ้วนบนฉลากผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนดทางกฎหมาย ทำให้สามารถตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าได้อย่างเหมาะสม

- ผลลัพธ์ต่อเศรษฐกิจและสังคมของจังหวัด โดยโครงการจะช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากให้มีความเข้มแข็ง โดยการเพิ่มรายได้และการสร้างงานในท้องถิ่น ซึ่งนำไปสู่การลดความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจในระดับชุมชน อีกทั้งยังเป็นการยกระดับภาพลักษณ์ของจังหวัดจันทบุรีให้เป็น “เมืองแห่งอาหารคุณภาพและปลอดภัย” ซึ่งจะส่งผลดีต่อภาคการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมอาหารโดยรวม และสุดท้าย โครงการนี้จะส่งเสริมให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการที่เข้มแข็ง อันเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาที่ยั่งยืนในอนาคต

๕. ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๕.๑ จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่สามารถยื่นขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารได้ถูกต้อง ปีงบประมาณละ ๕ แห่ง

๕.๒ จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหาร (อย.) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ ๓๐

๕.๓ ร้อยละ ๙๐ ของผลิตภัณฑ์อาหารมีฉลากถูกต้องตามกฎหมาย

(ลงชื่อ).....

(นายณัชพล อินทศร)

(ตำแหน่ง) เภสัชกรปฏิบัติการ

(วันที่) ๒๗ / ม.ค. / ๒๕๖๗

ผู้ขอประเมิน