

การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร : กรณีศึกษากลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ ในจังหวัดนราธิวาส

The Development of Entrepreneurs' Potential for Achieve Food Safety Standards: A Case Study of OTOP Product Group on Food and Non-Alcoholic Beverages in Narathiwat Province

มาดีนา น้อยทับทิม^{1*} วรชมน วัฒนายน¹ วิจิตรา เฉิดฉิม¹ อาสกัน ทิเล¹ และ สุพัฒน์ ศรีสวัสดิ์²
Madeena Noitubtim^{1*}, Wassamon Wattanayon¹, Wijitra Choedchim, Aslan hilae¹
and Supat Srisawat²

(Received: 1 April, 2022; Revised: 15 April, 2022; Accepted: 15 May, 2022)

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร กรณีศึกษากลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนราธิวาส วิธีการดำเนินงานโดยการทำความรู้ด้านทฤษฎีและการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร ลงพื้นที่เก็บข้อมูลเพื่อปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิต วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าร้อยละ กลุ่มตัวอย่างของการวิจัย คือ กลุ่มผู้ประกอบการผลิตอาหารฮาลาลในจังหวัดนราธิวาสที่ขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ จำนวน 20 กลุ่ม พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมการอบรมอยู่ในระดับดีมาก (4.59 ± 0.10) ผลจากแบบประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรม พบว่าหลังการอบรมกลุ่มตัวอย่างมีคะแนนสูงกว่าก่อนการอบรมร้อยละ 95 สำหรับผลการประเมินความเป็นไปได้ของสถานประกอบการที่จะพัฒนามาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารของกลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยได้คัดเลือก 5 อันดับแรกที่ได้คะแนนสูงสุดจากการประเมินด้วยแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ เมื่อลงพื้นที่เก็บข้อมูลพร้อมทั้งแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตรวมถึงการจัดลำดับกระบวนการผลิตใหม่ พบว่า มีกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่มที่พร้อมจะปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ส่วนอีก 3 กลุ่มมีข้อจำกัดด้านงบประมาณในการปรับปรุงสถานที่

¹คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ จังหวัดนราธิวาส 96000

¹Faculty of Science and Technology, Princess of Naradhiwas University, Narathiwat 96000

²สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ จังหวัดนราธิวาส 96000

²President Office, Princess of Naradhiwas University, Narathiwat 96000

*Corresponding author: madeena.n@pnu.ac.th

ผลิตและกระบวนการผลิต ซึ่งหลังจากกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่มได้ปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้วิจัยแล้ว พบว่ากลุ่มตัวอย่าง 1 กลุ่มได้รับการรับรองเครื่องหมาย ออย. และอีกหนึ่งกลุ่มได้รับการรับรองเครื่องหมาย ออย. และ Primary GMP (มาตรฐานการผลิตขั้นต้น)

คำสำคัญ: สินค้า OTOP จังหวัดนราธิวาส ความปลอดภัยของอาหาร มาตรฐานอาหาร ผู้ประกอบการ

Abstract

The purpose of this research aims to develop the potential of entrepreneurs for achieve food safety standards. A case study of OTOP product group on food and non-alcoholic beverages in Narathiwat province. In the project implementation activities, there were a training program to transfer knowledge of food safety standards, collection of the data at establishment to improve sites and processes production, analyzed the data by using arithmetic mean, standard deviation and percentage. The sample group of the research was 20 groups of halal food producers in Narathiwat province that registered for OTOP product, food type and non-alcoholic beverages. The training satisfaction was found at a very good level (4.59 ± 0.10). The results of pre- and post-training knowledge assessment found that after training, the sample group was scores higher than before training of 95%. Evaluation results of the possibility of establishments to develop food safety standards of the sample group, the researchers selected top five with the highest scores based on questionnaires and interview assessments. When visiting the establishment for collecting data and suggesting to improve the production site and sequence of new production processes, it was found that two group were ready to achieve food safety certification. The other three groups had budget constraints. After the two sample groups have improved according to the researcher's advice, it was found that one sample group was certified by the FDA and the other group was certified by the FDA and Primary GMP.

Keywords: OTOP product, Narathiwat province, Food safety, Food standards, entrepreneur

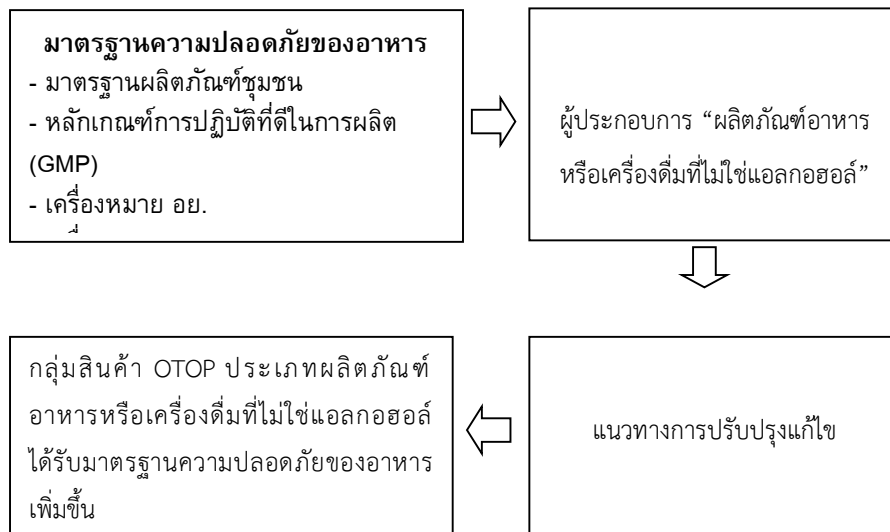
บทนำ

การเสริมสร้างศักยภาพการแข่งขันให้กับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมควบคู่กับการส่งเสริมผู้ประกอบการที่ผลิตได้และขายเป็นนั่น คือหนึ่งประเด็นหลักที่สำคัญในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) กลุ่มผลิตสินค้า OTOP เป็นกลุ่มที่รัฐบาลให้การส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจจากรฐานราก ดังนั้นทุกจังหวัดจึงกำหนดนโยบายเพื่อตอบสนองยุทธศาสตร์ให้เป็นไปตามเป้าหมายของแผนพัฒนาฯ รวมทั้งจังหวัดนราธิวาสมีการสนับสนุนการเพิ่มศักยภาพของฐานการผลิตจากฐานรายได้ใหม่ เพิ่มศักยภาพ

สินค้า OTOP ผลิตภัณฑ์ชุมชน (แผนพัฒนาจังหวัดนราธิวาส พ.ศ. 2561-2564) สำหรับการจัดประเภทผลิตภัณฑ์ OTOP สามารถแบ่งเป็น 5 กลุ่ม คือ กลุ่มอาหาร กลุ่มเครื่องดื่ม กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย กลุ่มของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก และกลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (Community Development Department Ministry of Interior, 2021) การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP ของจังหวัดนราธิวาสในปี พ.ศ. 2563 พบว่ามีประมาณ 1,500 กลุ่ม ซึ่งเป็นกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มมากกว่า 800 กลุ่ม (Narathiwat Community Development Office, 2021) ปัญหาที่พบในผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม นอกจากจะมีปัญหาด้านการจัดการและการตลาด (Supispan & Chutira, 2012) พบว่ากลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารหรือเครื่องดื่มมีปัญหาด้านคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Chanchaichaovivat, Kirdtabtim & Phornphisutthimas, 2020) จากผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน (OTOP) ประเภทอาหารในช่วงปี พ.ศ. 2558-2560 พบว่าผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานเนื่องจากพบเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาหารเป็นพิษ เช่น *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* และ *Bacillus cereus* หรือการใช้ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารเกินกว่าที่กฎหมายกำหนด (Rural and Local Consumer Health Products Promotion Protection Division, 2018) สำหรับกลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนราธิวาส พบว่าหลายกลุ่มยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร เนื่องจากผู้ประกอบการไม่มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ไม่สามารถขอการรับรองมาตรฐาน ไม่ว่าจะเป็มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เครื่องหมาย ออย. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP: Good Manufacturing Practice) หรือเครื่องหมายฮาลาล รวมถึงบรรจุกฎหมายที่ยังไม่ได้มาตรฐานทำให้ส่งผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ความปลอดภัยอาหารเป็นสิ่งสำคัญของการผลิตอาหาร หากอาหารเกิดการปนเปื้อนแล้วอาจเกิดการระบาดของโรคที่มาจากอาหารและส่งผลกระทบต่อค่าใช้จ่ายที่จะเกิดขึ้นภายหลัง (Kamboj, Gupta, Bandral, Gandotra & Anjum, 2020) มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารมีหลายมาตรฐานด้วยกัน สามารถนำมาประยุกต์ใช้เพื่อควบคุมการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยเหมาะสมต่อการบริโภค (Panghal, Chhikara, Sindhu & Jaglan, 2018) ดังนั้นการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร เป็นวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมกลุ่มผู้ประกอบการสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนราธิวาส ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร โดยการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการให้มีความเข้าใจในเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจะเป็นการยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร กรณีศึกษา กลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนราธิวาส โดยการให้ความรู้ด้านทฤษฎีและการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร



รูปที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย (Conceptual frame work)

วิธีดำเนินการวิจัย

1. กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการดำเนินการวิจัย คือ กลุ่มผู้ประกอบการผลิตอาหารฮาลาลในจังหวัดนราธิวาสที่ขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มน้ำที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ จำนวน 20 กลุ่ม โดยสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง ซึ่งคณะผู้วิจัยได้เลือกประธานกลุ่มหรือผู้ที่สามารถให้ข้อมูลการดำเนินงานของกลุ่มได้

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ คือ การสัมภาษณ์และให้กลุ่มตัวอย่างทำแบบสอบถามโดยลักษณะแบบสอบถามเป็นการให้คะแนน (ตามลำดับความสำคัญของปัญหา) และคำถามปลายเปิดเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงาน และความต้องการที่จะพัฒนามาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารของกลุ่มตัวอย่าง

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

- สืบหาความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP จากแบบสอบถาม วิเคราะห์ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน และความต้องการของกลุ่ม

- จัดประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของกลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มน้ำที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในการพัฒนาด้านความปลอดภัยของอาหาร

- วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าร้อยละ

4. จัดการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร

5. ทำการคัดเลือกกลุ่มสินค้า OTOP ที่จะเข้าร่วมการวิจัยเพื่อพัฒนามาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์ จากนั้นประเมินความเป็นไปได้ของสถานประกอบการกลุ่ม

ผลิตภัณฑ์ OTOP เพื่อลงพื้นที่เก็บข้อมูล สำหรับเกณฑ์การคัดเลือกพิจารณาจากความพร้อมและงบประมาณของกลุ่มตัวอย่าง

6. ดำเนินการลงพื้นที่ ณ สถานประกอบการกลุ่มสินค้า OTOP ที่ได้รับการคัดเลือกจำนวน 5 กลุ่ม (เป็นกลุ่มตัวอย่าง 5 อันดับแรกที่ได้รับคะแนนสูงสุดจากการประเมินด้วยแบบสอบถามและการสัมภาษณ์) เพื่อเก็บข้อมูล ประเมินสถานที่ผลิต กระบวนการผลิตเพื่อพัฒนามาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร และทำการสัมภาษณ์เกี่ยวกับความพร้อมในการปรับปรุงตามคำแนะนำของคณะผู้วิจัยเพื่อให้ได้รับการรับรอง

7. วิเคราะห์ข้อมูลและเสนอแนวทางปรับปรุงให้กับกลุ่มตัวอย่างเพื่อแก้ไขข้อบกพร่องตามเกณฑ์ของแต่ละมาตรฐานเพื่อให้ได้รับการรับรอง

ผลการวิจัย

ผลการศึกษาการดำเนินงานการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของกลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนราธิวาส มีดังนี้

1. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานการพัฒนาความปลอดภัยอาหาร พบว่า ปัญหาและอุปสรรคที่พบมากที่สุด คือ มีปัญหาขาดความรู้ความเข้าใจที่จะดำเนินการเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานร้อยละ 75 ปัญหาด้านงบประมาณในการปรับปรุงโครงสร้างอาคารและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้มาตรฐานร้อยละ 20 ปัญหาและอุปสรรคด้านอื่นๆ ร้อยละ 5 ได้แก่ มีปัญหาเกี่ยวกับการติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ ระยะเวลาการดำเนินการ และต้นทุนการผลิตสูง

2. สำหรับมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารที่กลุ่มเป้าหมายต้องการพัฒนามากที่สุด คือ เครื่องหมาย อย. ร้อยละ 60 รองลงมาคือ เครื่องหมาย อย. และการรับรองฮาลาล ร้อยละ 20 หลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิต (GMP) ร้อยละ 10 และการรับรองฮาลาล ร้อยละ 10

3. ผลการจัดอบรมในหัวข้อมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร (มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิต การขอรับรองเครื่องหมาย อย. และเครื่องหมายฮาลาล) เพื่อเพิ่มความรู้ความเข้าใจให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปปฏิบัติได้ พบว่า มีความพึงพอใจในภาพรวมต่อการจัดอบรมอยู่ในระดับดีมาก คิดเป็น 4.59 ± 0.1 (คะแนนเต็ม 5) และผลจากแบบประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรม พบว่า หลังการอบรมกลุ่มตัวอย่างมีคะแนนสูงกว่าก่อนการอบรมร้อยละ 95

4. ผลการประเมินความเป็นไปได้ของสถานประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP พบว่ามีกลุ่มตัวอย่างจำนวน 5 กลุ่ม ที่สามารถจะพัฒนามาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร ดำเนินการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูล ณ สถานประกอบการ โดยใช้แบบบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร (ตส.1) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- พบข้อบกพร่องลักษณะเดียวกันทั้ง 5 กลุ่มตัวอย่าง คือ บริเวณที่ผลิตและที่บรรจุเป็นพื้นที่เปิดโล่ง ซึ่งจะต้องใช้งบประมาณในการปรับปรุงจึงมีเพียง 2 กลุ่มที่สามารถดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะได้ เนื่องจากอีก 3 กลุ่มมีข้อจำกัดด้านงบประมาณ

- ภาพรวมของข้อเสนอแนะในการปรับปรุงสถานที่ผลิต มีดังนี้ จัดให้มีการจัดการขยะและสิ่งปฏิกูล บริเวณอาคารผลิตให้สะอาดอยู่เสมอ จัดให้มีภาชนะรองรับขยะพร้อมฝาปิดทั้งภายในและนอกอาคารผลิต จัดทำตู้เก็บภาชนะบรรจุให้ถาวรเพื่อป้องกันสัตว์และแมลง จัดทำฝ้าผนัง เพดานให้ปกปิดมิดชิดเพื่อป้องกันนก และแมลง เพิ่มป้ายข้อปฏิบัติสำหรับผู้มาเยือน เช่น กรรณถอดรองเท้า บุคคลที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตห้ามเข้า บริเวณที่ผลิต เป็นต้น จัดทำที่กั้นห้องน้ำเพื่อไม่ให้เปิดสู่บริเวณที่ผลิตโดยตรง แจกแจงรายละเอียดเครื่องมือ เครื่องจักร พร้อมระบุแรงม้าและจำนวนคนงานให้เป็นปัจจุบัน และจัดทำแบบแปลนภายในอาคารผลิตให้เป็นปัจจุบัน

5. การปรับปรุงสถานที่ผลิตและบริเวณพื้นที่สำหรับบรรจุของกลุ่มสินค้า OTOP 2 กลุ่มตัวอย่าง สามารถดำเนินการตามข้อเสนอแนะได้ มีดังนี้

กลุ่มที่ 1 ได้ดำเนินการจัดทำเพดานและติดตั้งหลอดบริเวณที่ผลิตและบริเวณที่บรรจุ จัดเก็บสารเคมีทำความสะอาดให้เป็นสัดส่วน และติดป้ายแสดงสารเคมีแต่ละชนิด จัดหาผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมไว้ บริเวณทางเข้าสถานที่ผลิต ติดป้ายแสดงคำเตือนห้ามให้บุคคลแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิต เช่น ห้ามสูบบุหรี่ เป็นต้น มีข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น บุคคลภายนอกห้ามเข้า จัดการและสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วออกจากอาคารผลิตและรักษาความสะอาดอาคารผลิตโดยรวม จัดหาตู้จัดเก็บภาชนะที่ปกปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์และแมลง และวางเครื่องจักรโดยสูงจากพื้นที่ 60 เซนติเมตร หลังจากการปรับปรุงทางกลุ่มได้เตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองเครื่องหมาย อย.

กลุ่มที่ 2 มีการจัดลำดับสายการผลิตใหม่เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนกลับ และในส่วนบริเวณบรรจุได้จัดทำเพดานให้คงทน เรียบ ปิดมิดชิดให้สามารถป้องกันสัตว์และแมลง หลังจากการปรับปรุงทางกลุ่มได้เตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองเครื่องหมาย อย.

อภิปรายผล

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของกลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนราธิวาส คือ การขาดองค์ความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐาน ซึ่งเป็นปัญหาที่พบลักษณะที่คล้ายกันในการผลิตอาหารชุมชน คือ ผู้ผลิตขาดความรู้ความสามารถในกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ (Chanchaichaovivat *et al.*, 2019) ทำให้ยากต่อการได้รับรองมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร นอกจากนี้ปัญหาด้านทุนการผลิตที่สูงพบได้ในทุกกลุ่มสินค้า OTOP เช่น กลุ่มสินค้า OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกายของผู้ประกอบการโอท็อปในจังหวัดสุรินทร์ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพใช้วิธีเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบวิธีการเลือกแบบเจาะจง ปัญหาที่พบคือ ผลิตภัณฑ์ผ้าไหมสีไม่มีได้มาตรฐาน ไม่มีลายเอกลักษณ์ และมีต้นทุนการผลิตสูง (Sirintip, 2020) การขาดเครื่องมือในการผลิตที่ทันสมัย ไม่มีทักษะในการผลิตทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ไม่สม่ำเสมอ (Tanyamai, 2012) อย่างไรก็ตาม ความปลอดภัยอาหารมีความสำคัญต่อกลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอื่นด้วย เช่น การดำเนินงานของกลุ่ม OTOP ประเภทสมุนไพรที่

ไม่ใช่อาหาร สิ่งที่จะทำให้การดำเนินงานสำเร็จได้คือการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) (Ouanlam, Morachart & Jungmutipan, 2015) จะเห็นได้ว่ามาตรฐานความปลอดภัยอาหารนอกจากจะทำให้เกิดความมั่นใจของผู้บริโภคแล้วยังเป็นสิ่งสำคัญในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องส่งเสริมให้กลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนครราชสีมาได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

สรุป

การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของกลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 20 กลุ่ม มีการจัดอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร พบว่ามีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมอบรมอยู่ในระดับดีมาก ผลจากแบบประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรม พบว่าหลังการอบรมกลุ่มตัวอย่างมีคะแนนสูงกว่าก่อนการอบรมร้อยละ 95 เมื่อลงพื้นที่เก็บข้อมูลและแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตในกลุ่มที่ทำการคัดเลือก 5 กลุ่มตัวอย่าง พบว่า มีข้อบกพร่องของสถานที่ผลิตในลักษณะเดียวกันคือ บริเวณที่ผลิตและบริเวณที่บรรจุเป็นที่เปิดโล่ง ซึ่งมีเพียง 2 กลุ่มที่พร้อมจะปรับปรุงเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร เนื่องจากอีก 3 กลุ่มมีข้อจำกัดด้านงบประมาณ หลังการปรับปรุงตามคำแนะนำทำให้กลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนครราชสีมา ได้รับการรับรองเครื่องหมาย ออย. 1 กลุ่ม และอีกหนึ่งกลุ่มหลังการปรับปรุงได้รับการรับรองเครื่องหมาย ออย. และ Primary GMP

ข้อเสนอแนะ

1. ปัญหาการขาดงบประมาณในการปรับปรุงด้านโครงสร้างอาคาร สถานที่ผลิตนั้นเป็นสาเหตุหนึ่งที่ยากต่อการปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารซึ่งอาจจะต้องได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ
2. ควรมีการจัดอบรมให้ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารแก่ผู้ประกอบการกลุ่มสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่แอลกอฮอล์ในจังหวัดนครราชสีมาอย่างสม่ำเสมอ
3. ควรมีการถอดบทเรียนจากกลุ่ม OTOP ที่มีผลการดำเนินงานอย่างเป็นระบบและมีการพัฒนาความปลอดภัยอาหารแล้วได้รับการรับรอง นำไปถ่ายทอดแก่กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการรับรอง บางครั้งปัญหาที่พบอาจจะมีลักษณะเดียวกันซึ่งจะสามารถนำแนวทางไปปรับปรุงแก้ไขปัญหาของกลุ่มได้

รายการอ้างอิง (References)

Ouanlam, P., Morachart, C. & Jungmutipan, K. (2015). The Development of the Operational Capacity of the Non-Food Herbal One Tambon One Product (OTOP) Groups. *Humanities and Social Sciences*, 8(2), 207-238. (in Thai).

- Chanchaichaovivat, C., Kirdtabtim, S. & Phornphisutthimas, S. (2020). Standards for Community Food Products. *Journal of Research Unit on Science, Technology and Environment for Learning*, 10(1), 137-149. (in Thai).
- Community Development Department Ministry of Interior. (2021). *One Tambon One Product (OTOP)*. Retrieved March 2, from <https://cep.cdd.go.th/> (in Thai).
- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J.D., Gandotra, G.& Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: A review. *International Journal of Chemical Studies*, 8(2): 358-368.
- Narathiwat Community Development Office. (2021). *Information of Operators Registered for OTOP*. Retrieved January 10, from <https://narathiwat.cdd.go.th/> (in Thai).
- Ouanlam, P., Morachart, C. & Jungmutipan, K. (2015). The Development of the Operational Capacity of the Non-Food Herbal One Tambon One Product (OTOP) Groups. *Humanities and Social Sciences*, 8(2), 207-238. (in Thai).
- Panghal, A., Chhikara, N., Sindhu, N. & Jaglan, s. (2018). Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review, *Journal of food safety*, 38(4), 1-11.
- Rural and Local Consumer Health Products Promotion Protection Division. (2018). *Summary of the Workshop Report for Development Potential of Staff and Entrepreneurs according to the Development of Production Sites and Community Health Products (OTOP) for Quality and Standard, Fiscal Year 2018 Project*. Nonthaburi: Thai Food and Drug Administration.
- Sirintip, P. (2020). The Product Development of OTOP Entrepreneurs to Support Knowledge-Based Network in Surin Province. *NRRU Community Research Journal*, 15(4), 28-37. (in Thai).
- Supispan, V. & Chutira, R. (2012). Quality Development in Food Industry and Agricultural Processed Products (OTOP) at Nakhon Nayok Province. *HCU Journal*, 15(30), 89-105. (in Thai).
- Tanyamai, J. (2012). The Problems and the Adaptation of OTOP to AEC. *Executive Journal*, 34(1), 177-191. (in Thai).