



ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัด
กาญจนบุรี



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต

ภาควิชาเภสัชกรรมชุมชน

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2564

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร



ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน
ในจังหวัดกาญจนบุรี



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต
ภาควิชาเภสัชกรรมชุมชน
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2564
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

FACTORS RELATED TO RECEIVE FOOD SERIAL NUMBER OF ONE TAMBON
ONE PRODUCT TRADERS IN KANCHANABURI PROVINCE



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for Master of Pharmacy (CONSUMER PROTECTION IN PUBLIC HEALTH)

Department of COMMUNITY PHARMACY

Graduate School, Silpakorn University

Academic Year 2021

Copyright of Silpakorn University

หัวข้อ	ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของ
	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑซ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี
โดย	ศศิกันต์ กลิ่งโรจน์พงษ์
สาขาวิชา	การคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข แผน ก แบบ ก 2 ระดับ
	ปริญญามหาบัณฑิต
อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. น้ำฝน ศรีบัณฑิต

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต

	คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ ดร.จรูไรรัตน์ นันทานิช)	
พิจารณาเห็นชอบโดย	
	ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรสิทธิ์ ล้อจิตรอำนวย)	
	อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำฝน ศรีบัณฑิต)	
	ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กานักพัฒน์ พุ่มพฤษณ์)	
	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(รองศาสตราจารย์ ดร.วรรณภา ศรีวิริยานุภาพ)	

61352307 : การคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทบัณฑิต

คำสำคัญ : ผลิตภัณฑ์ชุมชน, จังหวัดกาญจนบุรี, เลขสารบบอาหาร

นางสาว ศศิกานต์ กลิ่งโรจน์พงษ์: ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. น้ำฝน ศรีบัณฑิต

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี ประชากรของการศึกษาคือผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี เครื่องมือเก็บข้อมูล คือแบบสอบถามที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นใหม่ส่งทางไปรษณีย์ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนาและการทดสอบแบบไคสแควร์ ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่างตอบกลับแบบสอบถามจำนวน 138 ราย คิดเป็นร้อยละ 24.38 โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีช่วงอายุ 51-60 ปี ร้อยละ 39.1 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาร้อยละ 33.3 โดยสถานประกอบการส่วนใหญ่มีระยะเวลาการดำเนินงาน 5-10 ปี ร้อยละ 37.0 เป็นแบบไม่เข้าข่ายโรงงานร้อยละ 95.7 ยอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า 100,000 บาท ร้อยละ 66.7 และส่วนใหญ่สถานประกอบการยังไม่ได้รับหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี ร้อยละ 76.8 สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชนส่วนใหญ่เป็นประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ร้อยละ 57.4 มีสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์เป็นตลาดในจังหวัดร้อยละ 62.7 สถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์ร้อยละ 16.7 สถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารบางผลิตภัณฑ์ร้อยละ 9.4 และสถานประกอบการที่ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหารร้อยละ 73.9 ความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยร้อยละ 73.2 ความรู้อยู่ในระดับมากร้อยละ 45.7 ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ (P -value < 0.001) ระดับการศึกษา (P -value = 0.005) ปัจจัยด้านสถานประกอบการ ได้แก่ ลักษณะการดำเนินงาน (P -value < 0.001) รายได้ (P -value = 0.008) ระยะเวลาการดำเนินงาน (P -value < 0.001) ขนาดโรงงาน (P -value = 0.005) ยอดจำหน่ายต่อปี (P -value < 0.001) สถานที่ตั้ง (P -value = 0.036) มาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร (P -value < 0.001) ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ประเภทอาหาร (จำนวนผลิตภัณฑ์ P -value = 0.004, เอกสารการขออนุญาต p = 0.039) สถานที่จำหน่าย (P -value < 0.001) ช่องทางการขาย (P -value < 0.001) ราคาขายปลีกต่อผลิตภัณฑ์ (P -value = 0.012) ปัจจัยด้านความคิดเห็น ได้แก่ การมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นเรื่องที่ถูกต้องและจำเป็นถึงแม้จะมีใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นแล้วก็ตาม (P -value = 0.033) ค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมีความเหมาะสม (P -value = 0.038) และปัจจัยสุดท้ายคือปัจจัยด้านความรู้ (P -value = 0.001) ดังนั้นการดำเนินโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้และสร้างทัศนคติที่ดีเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารตามกฎหมายแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย การประชาสัมพันธ์และให้ข้อมูลการขออนุญาตเลขสารบบอาหารแบบเชิงรุกในทุกอำเภอ อาจเป็นกลยุทธ์หนึ่งในการช่วยส่งเสริมผู้ประกอบการให้ความสำคัญและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีมาตรฐานต่อไป

61352307 : Major (CONSUMER PROTECTION IN PUBLIC HEALTH)

Keyword : ONE TAMBON ONE PRODUCT, KANCHANABURI, FOOD SERIAL NUMBER

MISS SASIKAN KLONGROTPONG : FACTORS RELATED TO RECEIVE FOOD SERIAL NUMBER OF ONE TAMBON ONE PRODUCT TRADERS IN KANCHANABURI PROVINCE
THESIS ADVISOR : ASSISTANT PROFESSOR NAMFON SRIBUNDIT

This study aimed to determine the factors related to receive food serial number of one tambon one product traders in Kanchanaburi. The population of this study consisted of food and beverage product traders who registered with Provincial community development office of Kanchanaburi. Data were collected by using a developed mail questionnaire and were analyzed using descriptive statistics and the Chi-square test. Results showed that the response rates are estimated from 138 cases, 24.38%. The respondents were between 51-60 years old 39.1%. The education level was high school 33.3%. The operation period were mostly 5-10 years 37.0%. 95.7% of food production premises not as a factory. 66.7% have the average income per year was less than 100,000 Baht. The OTOP food production could not pass the Good Manufacturing Practice (GMP) were 76.8%. Mostly type of OTOP product were ready to eat products 57.4%. The provincial market is the main market for the OTOP products 62.7%. Traders who received a food serial number on every product 16.7%. Traders who received a food serial number on some products 9.4% and traders who still not receive a food serial number 73.9%. 73.2% of the opinions were at the agree level. 45.7% had high level of knowledge. Regarding to the association between factors and receiving food serial number was being statistically significant at 95% confidence level. Personal factors were age (P-value < 0.001), education (P-value = 0.005). The food production factors were characteristic of business (P-value <0.001), the operation period (P-value <0.001), size of food production (P-value = 0.005), OTOP product income (P-value <0.001), location (P-value = 0.036), Good manufacturing practices (P-value <0.001). The product factors were type of foods (capacity P-value = 0.004, permission documents P-value = 0.039). Type of market (P-value <0.001). Promotion channel (P-value <0.001). Retail pricing (P-value = 0.012). Traders' opinion were having a food production license is a legal and necessary (P-value = 0.033). Reasonable costs and license fees (P-value = 0.038). Knowledge (P-value = 0.001). Therefore, projects to educate target group of traders with establishing a positive attitude and providing information for food serial numbers in every district could be a strategy for helping OTOP traders and develop products to meet the standard.

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้ ขอขอบพระคุณคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร และผู้เกี่ยวข้องในหน่วยงานดังกล่าวทุกท่านที่ให้การสนับสนุนประสานงานในทุกๆ ด้าน

ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณ เภสัชกรหญิง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำฝน ศรีบัณฑิต อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่กรุณาให้โอกาส ให้คำปรึกษา และคำแนะนำ ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ในการทำวิทยานิพนธ์นี้จนสำเร็จอย่างสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณ เภสัชกร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรสิทธิ์ ล้อจิตระอำนวย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพัฒน์ ทุมพฤกษ์ และรองศาสตราจารย์ ดร.วรรณ ศรีวิริยานุภาพ ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำแก้ไขให้งานวิจัยมีความสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณนายสุชาติ ภัคพาณิชย์และเจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาชุมชนทุกท่านที่ให้การสนับสนุนข้อมูลในการทำวิจัย

ขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรีที่ให้ความช่วยเหลือเป็นอย่างดีเสมอมา

ขอขอบคุณผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรีทุกแห่งที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม และช่วยเสนอความคิดเห็นเป็นอย่างดี ตลอดจนทุกท่านที่มีส่วนช่วยเหลือในด้านต่างๆ จนส่งผลให้การวิจัยสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี และเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจต่อไป หากการศึกษาครั้งนี้ขาดตกบกพร่องหรือไม่สมบูรณ์ ต้องขออภัยมา ณ โอกาสนี้

นางสาว ศศิกานต์ กลิ่งโรจน์พงษ์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฌ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา.....	6
สมมติฐานของการวิจัย.....	6
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	6
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	8
ผลิตภัณฑ์ชุมชน (One Tambon One Product : OTOP).....	8
ขั้นตอนการขออนุญาตเลขสารบบอาหาร.....	13
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความคิดเห็น.....	17
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความรู้.....	18
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	19
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	24
รูปแบบการวิจัย.....	24
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	24

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	25
การเก็บรวบรวมข้อมูล	27
การวิเคราะห์ข้อมูล	28
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	29
ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม สถานประกอบการ และผลิตภัณฑ์	30
ระดับความคิดเห็นและระดับความรู้เกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร	34
ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านต่างๆ กับการได้รับเลขสารบบอาหาร	43
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	54
สรุปผลการวิจัย.....	54
การอภิปรายผลการวิจัย.....	55
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้.....	60
ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป.....	62
ข้อจำกัดในการวิจัยครั้งนี้.....	62
รายการอ้างอิง	63
ภาคผนวก.....	67
ภาคผนวก ก เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	68
ภาคผนวก ข ผลการทดสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม	76
ภาคผนวก ค ผลการทดสอบความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม	84
ภาคผนวก ง การพิจารณาของคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์.....	87
ภาคผนวก จ รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ ตรวจสอบคุณภาพ ความตรงตามเนื้อหา	90
ประวัติผู้เขียน.....	92

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรี	4
ตารางที่ 2 แสดงจำนวนสถานประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัด กาญจนบุรี.....	4
ตารางที่ 3 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	30
ตารางที่ 4 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ.....	31
ตารางที่ 5 ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์	33
ตารางที่ 6 ข้อมูลทั่วไปสถานประกอบการกับการได้รับเลขสารบบอาหาร	33
ตารางที่ 7 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยสถานประกอบการกับการได้รับเลขสารบบอาหาร	35
ตารางที่ 8 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยผลิตภัณฑ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร	37
ตารางที่ 9 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การขออนุญาตกับการได้รับเลขสารบบอาหาร	38
ตารางที่ 10 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกับการได้รับ เลขสารบบอาหาร.....	39
ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการขออนุญาตเลข สารบบอาหารจำแนกรายข้อ	41
ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับความรู้.....	42
ตารางที่ 13 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการได้รับเลขสารบบอาหาร.....	43
ตารางที่ 14 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยสถานประกอบการกับการได้รับเลขสารบบอาหาร.....	44
ตารางที่ 15 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยผลิตภัณฑ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร	46
ตารางที่ 16 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความคิดเห็นกับการได้รับเลขสารบบอาหาร	48
ตารางที่ 17 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความรู้กับการได้รับเลขสารบบอาหาร.....	53

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ที่มุ่งเน้นเศรษฐกิจการขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม โดยเฉพาะเศรษฐกิจฐานราก ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์สุขภาพ ดังนั้นเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย จึงมีการจัดทำยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2560-2579) (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน, 2561) โดยจะมุ่งเน้นการสร้างอาชีพ และการสร้างรายได้ที่มั่นคง รัฐบาลจึงมีนโยบายกระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น (Local economy) รวมทั้งมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) โดยการเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อให้แต่ละชุมชนสามารถใช้ทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยการใช้ความหลากหลายในอัตลักษณ์ของท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าสำหรับผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ซึ่งปัจจุบันเรียกว่าผลิตภัณฑ์ชุมชน (สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน, 2562) แบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่หนึ่งอาหาร หมายถึง ผลผลิตทางการเกษตรและอาหารแปรรูปที่มีบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายทั่วไป กลุ่มที่สองเครื่องดื่ม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ กลุ่มที่สามผ้าเครื่องแต่งกาย กลุ่มที่สี่ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก และกลุ่มที่ห้าสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (สำนักงานพัฒนาชุมชน, 2561) จากผลสำรวจความคิดเห็นของประชาชนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชุมชนประกอบกับการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่าผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ผู้บริโภคนิยมใช้เป็นของฝากจะเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารแปรรูป (ทัศนาศ หงษ์มา , 2555; สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2554, 2556) ซึ่งปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่งในการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้ผ่านการรับรองมาตรฐาน และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ (วัลย์ลักษณ์ อัครธีรวงศ์, 2550; สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2554, 2556)

จากผลการดำเนินงานการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มทั่วประเทศ ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2557-2562 การขึ้นทะเบียนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด 80,647 รายการ มีผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารเพียง 15,699 รายการ หรือเพียงร้อยละ 19.47 ในขณะที่ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่ยังไม่ได้รับอนุญาตมีถึง 64,948 รายการ หรือประมาณร้อยละ 80.53 จากผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด (กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน, 2562) จากปัญหาผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ผ่านมาตรฐาน หน่วยงานหลักที่ต้องควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์อาหารให้

มีมาตรฐานรองรับ ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งมาตรฐานรองรับสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร คือ การได้รับเลขสารบบอาหารซึ่งเลขสารบบอาหารเป็นเลขประจำตัวผลิตภัณฑ์อาหารจะเป็นตัวเลข 13 หลัก แสดงอยู่ภายในกรอบเครื่องหมาย ออ. เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงให้ผู้บริโภคได้ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ได้ผ่านการพิจารณาด้านประสิทธิภาพ คุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์การผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โดยได้ปฏิบัติตามกฎหมายเบื้องต้นของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แล้ว โดยเลขสารบบอาหารนี้จะระบุข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับสถานที่และข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้เจ้าหน้าที่สามารถกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ภายหลังจากออกสู่ตลาดได้อย่างสะดวกและมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ผู้บริโภคยังสามารถระบุตัวตนของผลิตภัณฑ์ได้เพราะเลขสารบบอาหารจะไม่ซ้ำกัน หากมีผู้ประกอบการรายใดปลอมเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์อื่นมาใช้ผู้บริโภคจะสามารถทราบได้ทันที

ปัจจุบันการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารต้องดำเนินการผ่านขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่และขั้นตอนการขออนุญาตผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้มาด้วยเลขสารบบอาหาร ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอตั้งสถานที่ผลิตอาหาร เมื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตพบว่ามีความถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี จึงจะอนุมัติใบอนุญาตผลิตอาหาร หลังจากนั้นจึงจะเข้าสู่ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ ในปีงบประมาณ 2559 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้จัดทำระบบ E-submission เพื่อเพิ่มช่องทางการยื่นคำขออนุญาตผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ โดยปรับเปลี่ยนวิธีการยื่นคำขอจากเดิมที่ผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One stop service center) เป็นการยื่นคำขอแจ้งรายละเอียดอาหารทางอินเทอร์เน็ตผ่านระบบ E-submission แทน ทั้งนี้ ระบบ E-submission ให้บริการกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ เช่น น้ำบริโภค ไข่เยี่ยวม้า น้ำผึ้ง น้ำปลา น้ำส้มสายชู เป็นต้น โดยหลังจากที่ผู้ประกอบการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.7) ครบถ้วน ระบบจะออกเลขสารบบอาหารให้อัตโนมัติ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2560) ในขณะที่ประเภทอาหารที่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กาแฟสำเร็จรูป อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นต้น ยังต้องยื่นเอกสารคำขอจดทะเบียนอาหาร (สบ.5) ที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One stop service center) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อขออนุญาตรับเลขสารบบอาหาร เมื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบพบว่าถูกต้อง จึงจะอนุมัติและออกเลขสารบบอาหาร (ศูนย์ข้อมูลและสารสนเทศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2559) ผลิตภัณฑ์อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 แบ่งกลุ่มอาหารตามระดับความปลอดภัยเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่หนึ่งอาหารควบคุมเฉพาะ เป็นกลุ่มที่เสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคอาจเป็นอันตรายถึงชีวิตได้ เนื่องจากเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง การขออนุญาตกลุ่มนี้จะพิจารณารายละเอียดอาหาร ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต ฉลาก และผลตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประกอบการพิจารณา กลุ่มที่สองอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน

ผู้ประกอบการต้องแสดงข้อมูลอาหาร ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต ผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ เก็บไว้ที่สถานที่ผลิต และต้องแสดงฉลากให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข กลุ่มที่สามอาหารที่ต้องมีฉลาก ผู้ประกอบการต้องแสดงข้อมูล ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิตเก็บไว้ที่สถานที่ผลิต และต้องแสดงฉลากให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข กลุ่มสุดท้ายอาหารทั่วไป จัดเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงน้อยที่สุด ผู้ประกอบการต้องแสดงฉลากให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

สำหรับจังหวัดกาญจนบุรีที่มีอาณาเขตกว้างขวาง จึงมีลักษณะภูมิอากาศที่แตกต่างกันไป เหมาะแก่การเพาะปลูกพืชได้หลากหลายชนิด ทั้งพืชที่ให้ผลผลิตดีในสภาพภูมิอากาศที่เย็นเกือบทั้งปี ในแถบพื้นที่อำเภอ สังขละบุรี อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค อำเภอศรีสวัสดิ์ เป็นต้น รวมถึงเป็นแหล่งท่องเที่ยวหลักของภูมิภาคตะวันตกที่ในแต่ละปีมีนักท่องเที่ยวเข้ามาในพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรีจำนวนมากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ มีเส้นทางคมนาคมเพื่อการขนส่งผลผลิตทางการเกษตรที่ดีและอยู่ใกล้ตลาดแหล่งรับซื้อผลผลิตหลักของประเทศ เช่น ปากคลองตลาดที่กรุงเทพฯ ตลาดสี่มุมเมืองและตลาดไทที่ปทุมธานี ตลาดปฐมมงคลที่นครปฐม ตลาดศรีเมืองที่ราชบุรี เป็นต้น อีกทั้งจังหวัดกาญจนบุรียังได้รับการประกาศให้เป็นเขตพื้นที่พัฒนาเศรษฐกิจพิเศษ รวมทั้งมีโครงการทำเรื่อน้ำลึกและนิคมอุตสาหกรรม ทวายเป็นการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (Asean economic community : AEC) โดยจะเป็นพื้นที่เศรษฐกิจหลักที่จะกระตุ้นการพัฒนาอุตสาหกรรมของภาคตะวันตก ดังนั้นทำให้จังหวัดกาญจนบุรีสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและขนส่งกระจายผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาดได้สะดวกและรวดเร็ว ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีมากขึ้น โดยผลิตภัณฑ์อาหารหลักที่เป็นสินค้าส่งออกผ่านชายแดนไทย-พม่าตั้งแต่ปี พ.ศ.2554-2558 ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กาแฟสำเร็จรูป เครื่องปรุงรส เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (สำนักงานจังหวัดกาญจนบุรี ศาลากลางจังหวัดกาญจนบุรี, 2561) ขณะที่ผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรีที่ผู้บริโภคนิยมซื้อ ได้แก่ เห็ดโคน วุ้นเส้น ทองม้วน มะขามกวน และเครื่องดื่มน้ำสมุนไพร (สำนักงานจังหวัดกาญจนบุรี ศาลากลางจังหวัดกาญจนบุรี, 2560) จากผลการดำเนินงานของจังหวัดกาญจนบุรี ข้อมูลตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 - 31 กรกฎาคม 2563 มีผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้งหมด 2,957 ผลิตภัณฑ์ จัดเป็นกลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม 1,383 รายการ คิดเป็นร้อยละ 46.77 แยกเป็นประเภทอาหารจำนวน 1,188 ผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 40.18 ประเภทเครื่องดื่มจำนวน 195 รายการ คิดเป็นร้อยละ 6.59 เมื่อจำแนกตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เป็นกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลากมากที่สุด 914 รายการ รองลงมาเป็นกลุ่มอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน 278 รายการ กลุ่มอาหารทั่วไป 166 รายการ ตามลำดับ และมีผลิตภัณฑ์ที่ไม่เข้าข่ายเป็นอาหาร 25 รายการ จะพบว่าผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีเลขสารบบอาหารมากถึงร้อยละ 78.57 โดยกลุ่มที่ไม่ได้รับเลขสารบบอาหารมากที่สุด คือ กลุ่มอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน ร้อยละ 81.65 เช่น น้ำสมุนไพร เครื่องดื่ม กาแฟสำเร็จรูป เป็นต้น รองลงมาเป็นอาหารที่ต้องมีฉลากร้อยละ

ละ 78.34 เช่น ขนมขบเคี้ยว อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคอื่น ๆ และอาหารทั่วไปร้อยละ 74.7 ตามลำดับ (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี, 2563)

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรีข้อมูลตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ.2557 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ.2563 จำแนกตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522*

ผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่ม อาหารและเครื่องดื่ม	กลุ่มอาหาร จำแนกตามพรบ.อาหาร พ.ศ.2522							
	กำหนดคุณภาพ มาตรฐาน		ที่ต้องมีฉลาก		ทั่วไป		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	ไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร	227	81.65	716	78.34	124	74.7	1,067
ได้รับเลขสารบบอาหาร	51	18.35	198	21.66	42	25.3	291	21.43
ทั้งหมด	278	100	914	100	166	100	1,358	100

หมายเหตุ * หมายถึง ข้อมูลจากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี

เมื่อจำแนกตามสถานประกอบการด้านอาหาร พบว่าในจังหวัดกาญจนบุรีได้ขออนุญาตสถานประกอบการผลิตอาหารตามมาตรฐานเพียงร้อยละ 9.54 เท่านั้น

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนสถานประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรีข้อมูลตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ.2557 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ.2563 จำแนกตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522*

สถานประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มีใบอนุญาตผลิตอาหาร	512	90.46
มีใบอนุญาตผลิตอาหาร	54	9.54
ทั้งหมด	566	100

หมายเหตุ * หมายถึง ข้อมูลจากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี

จากสถานการณ์ปัญหาที่เกิดขึ้น เมื่อทบทวนวรรณกรรมพบว่าปัญหาผลิตภัณฑ์ชุมชนเกี่ยวข้องกับประเด็นหลัก 5 ด้าน ด้านผู้ประกอบการ คือ ผู้นำองค์กรขาดแรงจูงใจในการพัฒนาสถานประกอบการหรือขาดการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจ (อินยอมัย เจียรกุล, 2557; พนารัช ปรีดากรณ์, 2549; วันชัย ชันประสิทธิ์, 2560) ด้านสถานประกอบการ คือ โครงสร้างอาคารไม่เหมาะสม (พิมพ์ชนก ดิษบรรจง และ ศุภวรรณ พงศ์พัฒนานุฒิ, 2560; สิทธิศักดิ์ อมรสมานลักษณ์, ลินนา ทองยงค์, และ ฐณัฐรา กิตติโสภี, 2554; สุภาพร พรหมมะเริง, 2561) ไม่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์การผลิตที่ดีในการ

ผลิตอาหาร (อาริยา บุญจันทร์, สมโภช รติโอพาร, และ ทิพย์วรรณ ปริญาศิริ, 2559) ขาดบุคลากรประจำในการผลิต (ธันยมัย เจียรกุล, 2557; พนารัตน์ อุปพงษ์, 2559; สมบูรณ์ ชันธิโชติ และ ชัชสรัญ รอดยิ้ม, 2558) 3) ด้านผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ความซับซ้อนในการผลิตแต่ละประเภทอาหาร (จิระสันต์ มีรัตน์ธนวัต, 2558; สมประสงค์ ปิวโรสง, 2547) ขาดช่องทางการจำหน่ายหรือไม่สามารถขยายตลาดได้ (จิระสันต์ มีรัตน์ธนวัต, 2558; ธันยมัย เจียรกุล, 2557; พนารัตน์ อุปพงษ์, 2559) ขาดการส่งเสริมการขาย (ธันยมัย เจียรกุล, 2557; พิมพ์พิสุทธิ์ อ้วนล้ำ, ชมพูนุท โมราชาติ, และ กัญญา จิงวิมุตติพันธ์, 2560; วันทนีย์ นำชัยศรีคำ, 2550; สมบูรณ์ ชันธิโชติ และ ชัชสรัญ รอดยิ้ม, 2558) ด้านการให้บริการของหน่วยงานรัฐ คือ เจ้าหน้าที่อธิบายข้อมูลไม่ชัดเจน ไม่มีการประชาสัมพันธ์ข้อมูล กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ขาดการสนับสนุนจากภาครัฐที่ค่อนข้างยุ่งยากซับซ้อน (จิระสันต์ มีรัตน์ธนวัต, 2558; ณัฐวุฒิ สติใหม่, 2556; สิริกร กาญจนสุนทร และ ชัยรัตน์ วงศ์กิจรุ่งเรือง, 2556) ด้านความรู้ ขาดความรู้ในการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (ศรัณย์ นิมวรพันธ์, 2560; สมประสงค์ ปิวโรสง, 2547) กฎหมายและบทลงโทษตามพระราชบัญญัติอาหาร (พิมพ์ชนก ดิษบรรจง และ ศุภวรรณ พงศ์พัฒนานุฒิ, 2560; สิทธิศักดิ์ อมรสมานลักษณ์ และคนอื่น ๆ, 2554) จากประเด็นปัญหาทั้งหมดทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้รับการพัฒนาให้ได้มาตรฐานตามความต้องการของตลาด ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานมีจำนวนน้อยและไม่สามารถควบคุมให้มีคุณภาพคงเดิม ผลกระทบที่เกิดขึ้นคือผู้บริโภคอาจได้รับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานไม่ปลอดภัย ท้ายที่สุดการผลิตอาหารที่ไม่มีมาตรฐานตามกฎหมายรับรอง ได้แก่ มาตรฐานอาหารและยา (อย.) จะส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการอาจโดนร้องเรียนจากผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน และส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจในระยะยาว เนื่องจากไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากคุณภาพมาตรฐานเป็นหลัก (วัลย์ลักษณ์ อัครธีรวงศ์, 2550; สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2554, 2556) และไม่สามารถขยายตลาดไปสากลได้ (ธันยมัย เจียรกุล, 2557)

ดังนั้นสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจึงเป็นหน่วยงานสำคัญในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารที่ต้องพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการด้านอาหารให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งภายในและภายนอกประเทศ ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนำผลการวิจัยไปส่งเสริมให้ผู้ประกอบการทั่วไปและผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนได้รับเลขสารบบอาหาร และสามารถนำผลการวิจัยสะท้อนไปยังผู้รับผิดชอบหลัก ได้แก่ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเพื่อปรับปรุงและพัฒนาขั้นตอนการพิจารณาขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างเครือข่ายการให้บริการข้อมูลที่เป็นต่อการผลิตอาหารตามมาตรฐานต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนำผลการวิจัยเป็นแนวทางในการส่งเสริมผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้รับเลขสารบบอาหาร

สมมติฐานของการวิจัย

1. ปัจจัยส่วนบุคคลแต่ละตัวแปรมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี
2. ปัจจัยด้านสถานประกอบการแต่ละตัวแปรมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี
3. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์แต่ละตัวแปรมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี
4. ปัจจัยด้านความคิดเห็นของผู้ประกอบการแต่ละตัวแปรมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี
5. ปัจจัยด้านความรู้ของผู้ประกอบการมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี

นิยามศัพท์เฉพาะ

ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลผู้เป็นเจ้าของหรือเป็นผู้ดำเนินกิจการ หรือบุคคลที่มีรายชื่อขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี

ผลิตภัณฑ์ชุมชน หมายถึง ผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรีที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี

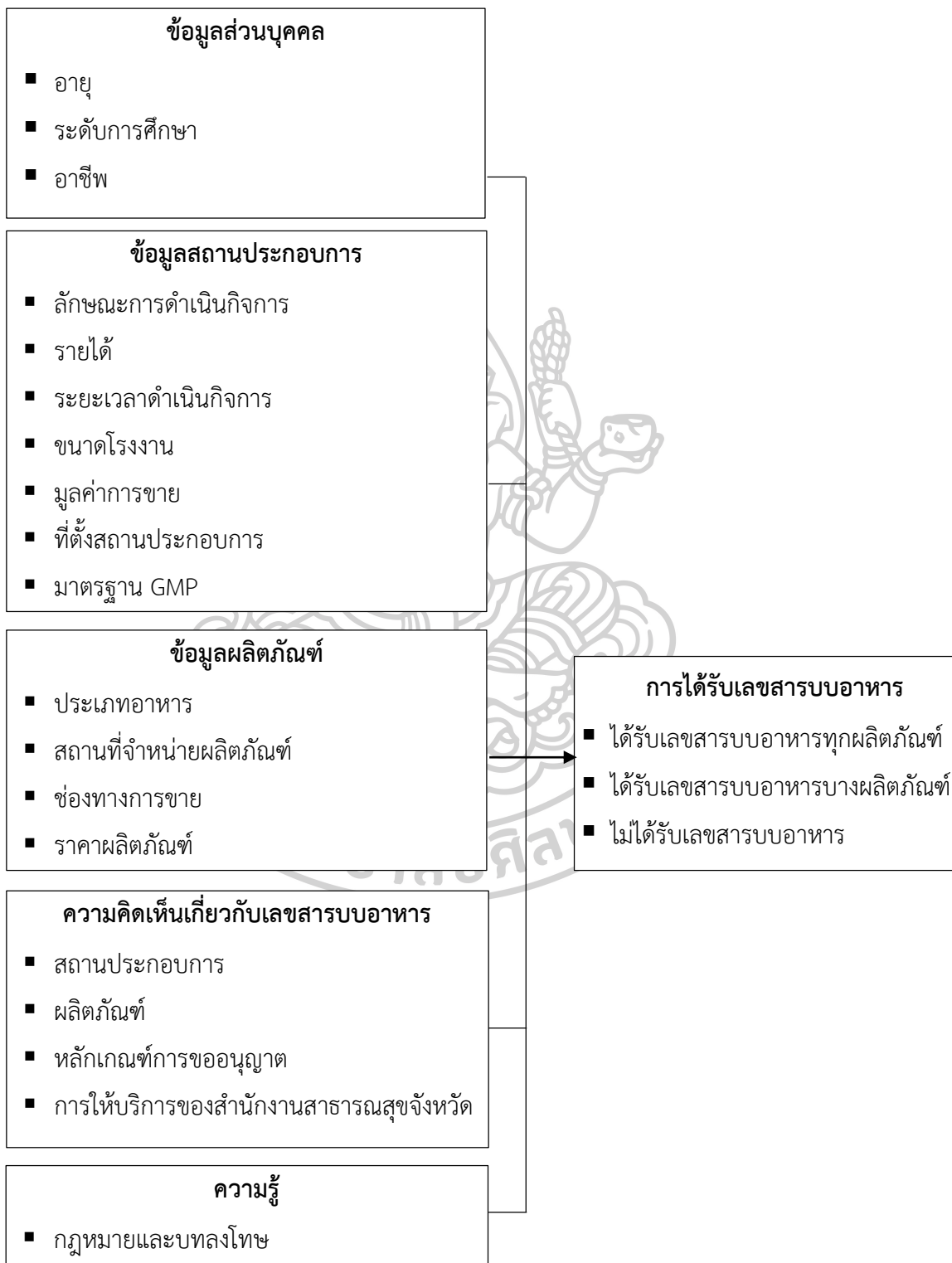
สิ่งอำนวยความสะดวก หมายถึง สิ่งสนับสนุนต่อการรับบริการของผู้ประกอบการในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี แบ่งเป็น 2 ด้าน ได้แก่

1. ด้านอาคารสถานที่การเข้าถึงบริการในหน่วยงานสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้แก่ที่ตั้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี และที่จอดรถสำหรับผู้ประกอบการ
2. ด้านเครื่องมือเทคโนโลยีภายในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสำหรับผู้ประกอบการ ได้แก่ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายเอกสาร และปลั๊กไฟ

กรอบแนวคิดในการวิจัย

ตัวแปรอิสระ

ตัวแปรตาม



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการ
ผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี ผู้ศึกษาได้ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องไว้ ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ชุมชน (One Tambon One Product : OTOP)

ขั้นตอนการขออนุญาตเลขสารบบอาหาร

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความรู้ ทักษะและพฤติกรรม

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผลิตภัณฑ์ชุมชน (One Tambon One Product : OTOP)

ในช่วงปี 2540 เป็นช่วงเวลาที่ประเทศไทยกำลังเผชิญปัญหาวิกฤตทางเศรษฐกิจ ประชาชนทุกระดับประสบปัญหาต่าง ๆ ปัญหาหนึ่งที่ประชาชนระดับรากหญ้า ซึ่งเป็นคนกลุ่มใหญ่ของประเทศถูกรุมเร้าคือปัญหาความยากจน เป็นระยะเวลาต่อเนื่องยาวนานจนกระทั่งเมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2544 รัฐบาลในขณะนั้นจึงได้มีการแถลงนโยบายรัฐสภา เป็นนโยบายเร่งด่วนจะจัดให้มีโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (One Tambon One Product : OTOP) โดยมีกรมการพัฒนาชุมชนได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบดำเนินการส่งเสริมการดำเนินงาน OTOP ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 จนถึงปัจจุบัน โดยอธิบดีกรมการพัฒนาชุมชนเป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการในคณะกรรมการอำนวยการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ (กอ.นตผ.) ซึ่งคณะกรรมการอำนวยการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ แห่งชาติ (กอ.นตผ.) มีการเปลี่ยนชื่อจาก “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เป็น “ผลิตภัณฑ์ชุมชน” นโยบายการส่งเสริมในปีนี้ได้มุ่งเน้นความสำคัญของ “ชุมชน” แทน “ผลิตภัณฑ์” (กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย, 2558) แนวคิดนี้เป็นการเน้นกระบวนการสร้างรายได้จากการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์และบริการคุณภาพที่มีจุดเด่นและมูลค่าเพิ่มเป็นที่ต้องการของตลาด สอดคล้องกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของท้องถิ่น โดยยึดหลักการพึ่งตนเองของชุมชนและพัฒนาคุณภาพการผลิตของชุมชนให้ได้มาตรฐานตรงกับความต้องการของตลาดสากล อันจะส่งผลให้รากฐานของเศรษฐกิจชุมชนมีความเข้มแข็งต่อไป แนวคิดนี้จะเป็นการเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะของท้องถิ่นเป็นหลัก ให้เข้าสู่มาตรฐานสากล เพื่อจะขยายขอบเขตตลาดไปสู่ตลาดโลก (ธวัชชัย กฤติยาภิชาติกุล, 2547)

ปรัชญาของ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เป็นแนวทางประการหนึ่งที่จะสร้างความเจริญแก่ชุมชนให้สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเองที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น สามารถจำหน่ายในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยมีหลักการพื้นฐาน 3 ประการ คือ

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล (Local Yet Global) ผลิตสินค้าและบริการที่ใช้ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล
2. พึ่งพาตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์ (Self-Reliance Creative) สร้างกิจกรรมที่อาศัยศักยภาพของท้องถิ่นคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้สิ่งที่ดีที่สุด เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชุมชนไม่ซ้ำแบบกันและเป็นที่ยอมรับทั่วไป
3. การสร้างทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Development) สร้างบุคลากรที่มีความคิดกว้างไกลมีความรู้ ทักษะความสามารถในการผลิตและบริการมีจิตวิญญาณแห่งการสร้างสรรค์

หลักการดังกล่าวเน้นการพึ่งตนเองของชุมชน โดยภาครัฐเป็นเพียงผู้ให้การสนับสนุนด้านความรู้ เทคโนโลยีที่จะพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดจนด้านการประชาสัมพันธ์ และช่องทางการจำหน่ายสินค้าสู่ตลาดต่าง ๆ เพื่อไปสู่เป้าหมายหลัก 3 ประการ ได้แก่ มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์คุณภาพระดับสากล มีเอกลักษณ์เป็นที่ลือชื่อเพียงหนึ่งเดียว และการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และปรับปรุงเทคโนโลยี (กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย, 2558)

วัตถุประสงค์ของโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

จากนโยบายการดำเนินงานตามโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์จึงมีจุดประสงค์เพื่อ

1. สร้างงาน สร้างรายได้แก่ชุมชน
2. สร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนให้สามารถคิดเอง ทำเอง ในการพัฒนาท้องถิ่น
3. ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น
4. ส่งเสริมการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
5. ส่งเสริมความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยสอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมในท้องถิ่น

ประเภทผลิตภัณฑ์ แบ่งออกเป็น 5 ประเภท ดังนี้ (สำนักงานพัฒนาชุมชน, 2561)

1. ประเภทอาหาร หมายถึง ผลผลิตทางการเกษตรและอาหารแปรรูป ซึ่งได้รับมาตรฐานเลขสารบบอาหาร (อย.) การผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (Good Agriculture Practices: GAP) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis Critical Control

Point: HACCP) มาตรฐานคุณภาพและบริการขนส่งด้วยรถบรรทุก (Q Mark) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน(มพช.) มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ฮาลาล และมีบรรจุภัณฑ์ เพื่อการจำหน่ายทั่วไป แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

1.1 ผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้บริโภคสด เช่น พืชผัก ผลไม้ เช่น มะม่วง สับปะรด ส้มเขียวหวาน มังคุด เป็นต้น กรณีพันธุ์ไม้ เช่น กิ่งพันธุ์มะม่วง ฯลฯ ไม่ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่ลงทะเบียนได้

1.2 ผลผลิตทางการเกษตรที่เป็นวัตถุดิบและผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น น้ำผึ้งข้าวสาร ข้าวกล้อง เป็นต้น เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น เนื้อโคขุน หมูยอ ไส้อั่ว เป็นต้น อาหารประมงแปรรูป เช่น ไส้กรอกปลา ปลาช่อนแดดเดียว น้ำปลา ปลาร้า เป็นต้น กรณีสัตว์ที่มีชีวิต เช่น ไก่ชน ปลากัด ไม่ถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ลงทะเบียนได้ เพราะไม่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น

1.3 อาหารแปรรูปสำเร็จรูป/สำเร็จรูป เช่น ขนมเค้ก แฉก้วย ขนมโมจิ ก๋วยเตี๋ยว ข้าวเกรียบ น้ำปลาทูน่า เป็นต้น

2. ประเภทเครื่องดื่ม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ สุรากลั่น สาโท ไวน์ เป็นต้น และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทพร้อมดื่ม ผลิตภัณฑ์ประเภทชงละลาย และผลิตภัณฑ์ประเภทชง เช่น น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร เครื่องดื่มรังนก กาแฟ เป็นต้น

3. ประเภทผ้า เครื่องแต่งกาย หมายถึง ผ้าทอและผ้าทักจากเส้นใยธรรมชาติหรือเส้นใยสังเคราะห์ รวมทั้งเสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่ม และเครื่องแต่งกายที่ใช้ประดับตกแต่งประกอบการแต่งกาย ทั้งเพื่อประโยชน์ในการใช้สอยและเพื่อความสวยงาม

4. ประเภทของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีไว้ใช้หรือตกแต่งประดับในบ้าน สถานที่ต่าง ๆ เช่น เครื่องใช้ในบ้าน เครื่องครัว เครื่องเรือน ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้สอยหรือประดับตกแต่ง หรือให้เป็นของขวัญ เพื่อให้ผู้รับนำไปใช้สอยในบ้าน รวมทั้งสิ่งประดิษฐ์ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมท้องถิ่น และผลิตภัณฑ์นั้นต้องไม่ผลิตโดยใช้เครื่องจักรเป็นหลักและใช้แรงงานคนเป็นส่วนเสริมหรือไม่ใช้แรงงานคน

5. ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร หมายถึง ยาจากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์สมุนไพรหรือผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบสำคัญที่แปรสภาพจากสมุนไพร เพื่อให้เกิดผลต่อสุขภาพหรือการทำงานของร่างกายให้ดีขึ้น เสริมสร้างโครงสร้างหรือการทำงานของร่างกาย หรือลดปัจจัยเสี่ยงการเกิดโรค และรวมถึงผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรที่ใช้ทางการแพทย์ เช่น น้ำหมักชีวภาพ น้ำส้มควันไม้ เป็นต้น

การแบ่งส่วนตลาด (Market Segmentation) (สำนักงานพัฒนาชุมชน, 2561)

เป็นการแบ่งตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ออกเป็นตลาดย่อย ๆ ที่แตกต่างกันทางด้านความชอบ ความต้องการและพฤติกรรมผู้บริโภคในแต่ละตลาดย่อย ๆ นั้น โดยอาศัยคุณสมบัติของ

ผู้บริโภคหรือตลาดเป็นปัจจัยในการแบ่ง ทั้งนี้เพื่อให้สามารถแยกตลาดออกเป็นส่วน ๆ (Market Segment) และทำให้เห็นความเด่นชัดที่แตกต่างกันของคุณสมบัติ ความชอบ ความต้องการและพฤติกรรมผู้บริโภคที่อยู่ในแต่ละส่วนของตลาด เพื่อจะได้วางแผนและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสมกับแต่ละส่วนตลาด ซึ่งผู้ผลิต ผู้ประกอบการอาจจะใช้เกณฑ์ราคาผลิตภัณฑ์ในการแบ่งกลุ่ม เช่น ผลิตภัณฑ์ราคาสูง ราคาปานกลาง และราคาต่ำ หรืออาจใช้คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ในการแบ่งกลุ่มทางการตลาดก็ได้ ปัจจุบันได้มีการแบ่งส่วนตลาด (Segment) โดยพิจารณาจากคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ จำแนกเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์กลุ่ม A หรือ “กลุ่มดาวเด่น” ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีคุณภาพสูง มีความสามารถในการผลิตได้เป็นจำนวนมากและต่อเนื่อง มีตลาดจำหน่ายได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ กำหนดเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ Premium

2. ผลิตภัณฑ์กลุ่ม B หรือ “กลุ่มเอกลักษณ์” จัดเป็นผลิตภัณฑ์ในกลุ่มอนุรักษ์สร้างคุณค่า มีเอกลักษณ์ มีมูลค่าด้วยเรื่องราวเฉพาะตัว ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสูง แต่ผลิตได้จำนวนน้อย ได้แก่ งานหัตถกรรม ประณีตศิลป์ มีเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ กำหนดเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ Classic

3. ผลิตภัณฑ์กลุ่ม C หรือ “กลุ่มพัฒนา” ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพระดับพื้นฐานตามที่กฎหมายกำหนด หรือมาตรฐานอื่น ๆ เช่น อย. มอก. เป็นต้น มีตลาดจำหน่ายทั้งในและนอกชุมชน กำหนดเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ Standard

4. ผลิตภัณฑ์กลุ่ม D หรือ “กลุ่มปรับตัว” เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตง่ายไม่ซับซ้อน ผลิตได้จำนวนน้อย ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน และมีความต้องการในการพัฒนาศักยภาพในตัวผลิตภัณฑ์ เพื่อเข้าสู่การรับรองมาตรฐาน กำหนดเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ Rising Star

สภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ โดยคณะทำงานความสัมพันธ์เครือข่ายภาคประชาชน ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ให้คำปรึกษาและข้อเสนอแนะต่อคณะรัฐมนตรี เพื่อประโยชน์ในการดำเนินการตามแนวนโยบายพื้นฐานแห่งรัฐ ได้เสนอข้อยุทธศาสตร์การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน และการพัฒนาคุณภาพชีวิต ประกอบด้วย

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การส่งเสริมและการพัฒนา ต้องยึดหลักชุมชนเป็นศูนย์กลางและการมีส่วนร่วมของชุมชนทุกระดับ

1. นโยบายหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ต้องใช้ฐานของชุมชนเป็นหลัก เช่น ฐานองค์ความรู้ ฐานวัฒนธรรมชุมชน ฐานทรัพยากรท้องถิ่น และฐานอาชีพของชุมชน

2. ส่งเสริมให้มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อให้เกิดผลผลิตภายในชุมชน ก่อให้เกิดการบริโภคภายในชุมชน และในที่สุดทำให้ชุมชนเกิดการแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์

3. ทุกกระบวนการต้องให้คนทุกภาคส่วนในชุมชนมีส่วนร่วมในการกำหนดในทุกขั้นตอน

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์

1. กระตุ้นให้ท้องถิ่นเห็นถึงความสำคัญของวัฒนธรรมและถ่ายทอดให้คนภายนอกได้รับรู้ถึงความสำคัญและเรียนรู้โดยการสัมผัสจริง
2. โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ต้องดำเนินการควบคู่กับการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ โดยภาครัฐทำการประชาสัมพันธ์ให้แพร่หลายทั้งภายในและภายนอกประเทศ
3. รัฐต้องสนับสนุนให้มีพิพิธภัณฑ์วิถีชีวิตในแต่ละชุมชน
4. ต้องสร้างผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนที่ทำให้นักท่องเที่ยวชื่นชมจนเกิดการแสวงหามาบริโภค

ยุทธศาสตร์ที่ 3 ส่งเสริมผลผลิตที่เป็นเอกลักษณ์ชุมชนสู่ตลาดสากลแบ่งค่านิยามของกลุ่มผู้ผลิตออกเป็น 4 ประเภท

1. กลุ่มสินค้าที่เน้นรักษาเอกลักษณ์ไทยและผลิตด้วยมือ พร้อมกับใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น
2. กลุ่มสินค้าที่สามารถส่งออกได้ รัฐช่วยหาตลาดต่างประเทศพร้อมกับใช้วัตถุดิบท้องถิ่น
3. รัฐต้องสร้างกลไกต่างๆ ให้เกิดการแข่งขันอย่างเสรีและเป็นธรรม จัดให้เป็นสินค้าส่งเสริมการลงทุน (The Board of Investment of Thailand:BOI) โดยมีภาคเอกชนสนับสนุน
4. รัฐต้องมีมาตรการที่ชัดเจนในการส่งเสริม สนับสนุน การส่งออกสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยไม่ก่อให้เกิดอุปสรรคใดๆ ทั้งสิ้น

ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาศักยภาพและองค์ความรู้ของชุมชน

1. ส่งเสริมให้มีหลักสูตรชุมชนในระบบโรงเรียนและสอนโดยคนในชุมชนเองเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่คนรุ่นหลัง และเป็นการสืบทอดไม่สูญหาย รวมทั้งการพัฒนาความรู้เหล่านั้นให้เหมาะสมและสอดคล้องกับปรัชญาโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์
2. ส่งเสริมให้เด็ก ผู้ปกครอง ครู นักวิชาการ และนักพัฒนาองค์กรเอกชน ร่วมสร้างฐานข้อมูล และรวบรวมองค์ความรู้ภายในชุมชน
3. ฝึกฝน อบรมจนคนในชุมชนสามารถทำวิจัย เก็บข้อมูลต่าง ๆ ของชุมชนได้ด้วยตัวเอง เพื่อใช้ในการวางแผนพัฒนาชุมชน

ยุทธศาสตร์ที่ 5 การส่งเสริมด้านการบริหารจัดการ

1. รัฐต้องส่งเสริมให้มีการพัฒนาบุคลากรในชุมชนให้มีความรู้ความเข้าใจในการบริหารจัดการที่ดี รู้จักใช้ระบบฐานข้อมูลให้เป็นประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน
2. ดำเนินการให้ชุมชนสามารถนำกองทุนมาบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพควบคู่กับการรู้จักระดมทุนจากชุมชนจนเกิดการพึ่งพาตนเองของชุมชนสร้างเครือข่ายเพื่อการพึ่งพาซึ่งกันและกัน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ แลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดการหมุนเวียนของเงินระหว่างเครือข่าย
3. ต้องเรียนรู้จัดการการตลาดและเรียนรู้ที่จะทำงานภาคธุรกิจเอกชนอย่างเท่าเทียม

ยุทธศาสตร์ที่ 6 การรักษาคุณภาพภูมิปัญญาท้องถิ่น

1. รัฐต้องกำหนดนโยบายที่สอดคล้องกับมาตรา 56 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2540 ให้ชุมชนมีส่วนร่วมดูแล บำรุงรักษาทรัพยากรธรรมชาติที่จำเป็นต่อการดำรงชีพและโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ นโยบายต่าง ๆ ของรัฐที่กระทบต่อความหลากหลายทางชีวภาพ ต้องให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ

2. นโยบายหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ของรัฐต้องสร้างระบบที่เอื้อให้ชุมชนร่วมกันกำหนดกติกาในการใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรของชุมชน เพื่อการดำรงชีวิตมิใช่เพื่อการค้า

สรุปได้ว่า “ผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP)” มีหน่วยงานที่รับผิดชอบในการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ได้แก่ กระทรวงมหาดไทย โดยกรมการพัฒนาชุมชน ดูแลรับผิดชอบมีหน่วยงานกระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคเพื่อส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยการพัฒนาเครือข่ายและองค์ความรู้ ด้วยการเน้นส่งเสริมการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตเป็นกระบวนการสร้างรายได้โดยการพึ่งพาตนเอง สร้างให้ชุมชนมีรายได้จากการผลิตหรือการจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ให้แก่บุคคลในชุมชน โดยความร่วมมือของทั้งทางภาครัฐ เอกชน และบุคลากรในชุมชนนั้นๆ

ขั้นตอนการขออนุญาตเลขสารบบอาหาร

การขออนุญาตสถานประกอบการอาหาร (พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522, 2562)

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 14 กำหนดไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ดังนั้น ผู้ผลิตจะต้องดำเนินการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแล้วแต่กรณี และสถานที่ผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ดังรายละเอียดตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด เมื่อได้รับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร หรือใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานหรือใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าสามารถยื่นคำขอแจ้งรายละเอียดอาหาร พร้อมหลักฐานประกอบการพิจารณาเพื่อขอรับเลขสารบบอาหารได้ และดำเนินการจัดทำฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

สถานประกอบการอาหารที่มีความประสงค์จะผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย จะต้องยื่นขอรับเลขสารบบอาหารต่อผู้อนุญาต ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ณ จังหวัดที่สถานประกอบการอาหารนั้นตั้งอยู่ โดยดำเนินการยื่นขออนุญาตในส่วนสถานประกอบการอาหาร และส่วนผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนี้

1. สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน คือ ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 50 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 50 แรงม้า หรือใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม
2. สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน คือ ใช้เครื่องจักรกำลังรวมต่ำกว่า 50 แรงม้า และใช้คนงานน้อยกว่า 50 คน

การได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือ ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน เป็นการได้รับเลขประจำสถานที่ 8 หลัก ซึ่งเป็นเพียงข้อมูลชุดแรก (X) ของเลขสารบบอาหาร และสามารถดำเนินการยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์เพื่อขอรับเลขสารบบอาหารในขั้นตอนต่อไป

การขออนุญาตสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

GMP (Good Manufacturing Practice) หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิต สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นอันตราย เป็นพิษ หรือเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยหลักเกณฑ์ตาม GMP ประกอบด้วย 6 หัวข้อดังต่อไปนี้

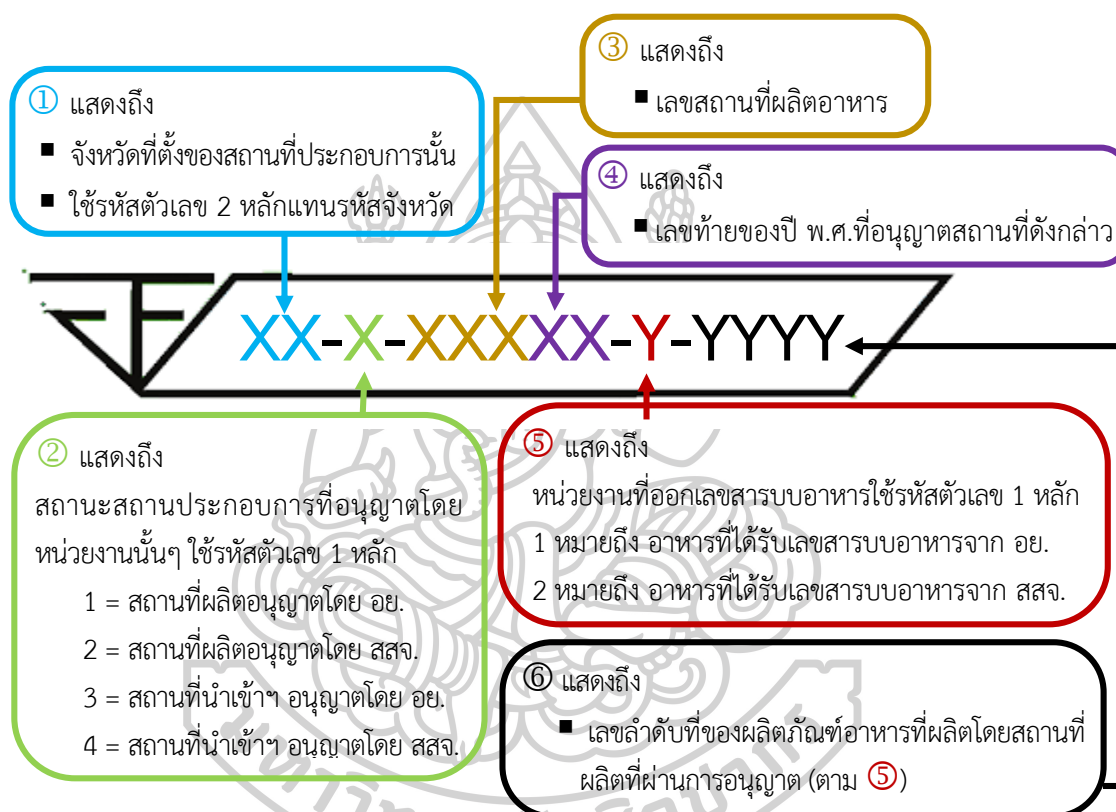
1. สถานที่ตั้งกับอาคารผลิต จะต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อน และมีขนาดเหมาะสม ง่ายแก่การบำรุงรักษาประกษาความสะอาด ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ
2. เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต จะต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม มีความแข็งแรงทนทาน เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภท
3. การควบคุมกระบวนการผลิต มีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ทั้งวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ การผลิต การเก็บรักษา การขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร
4. การสุขาภิบาล น้ำที่ใช้ในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด มีระบบกำจัดขยะมูลฝอย การป้องกันสัตว์และแมลง
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ทั้งก่อนและหลังการผลิต
6. บุคลากร ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน มีสุขภาพดี ไม่เป็นวัณโรคในระยะอันตราย โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจหรือโรคเรื้อน

ปัจจุบันทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้นำเอาหลักเกณฑ์ของ GMP มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย โดยผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เป็นข้อกำหนดบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 ต่อมาได้ยกเลิกเปลี่ยนเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 31 มีนาคม 2564 เป็นต้นมา หากฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด จะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท

การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร (พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522, 2562)

เป็นขั้นตอนการยื่นขอรับเลขสารบบอาหารภายหลังการได้รับเลขประจำสถานที่เรียบร้อยแล้ว ซึ่งเลขสารบบอาหาร ประกอบด้วยตัวเลข 13 หลัก แสดงถึงข้อมูลสำคัญ 2 ชุด ได้แก่

1. ข้อมูลชุดแรก เป็นข้อมูลสถานที่ จำนวน 8 หลัก
2. ข้อมูลชุดหลัง เป็นข้อมูลผลิตภัณฑ์ จำนวน 5 หลัก รวมเป็น 13 หลัก เพื่อนำไปแสดงบนฉลากอาหารแต่ละผลิตภัณฑ์ รายละเอียดข้อมูลที่แสดงบนเลขสารบบอาหาร มีดังนี้

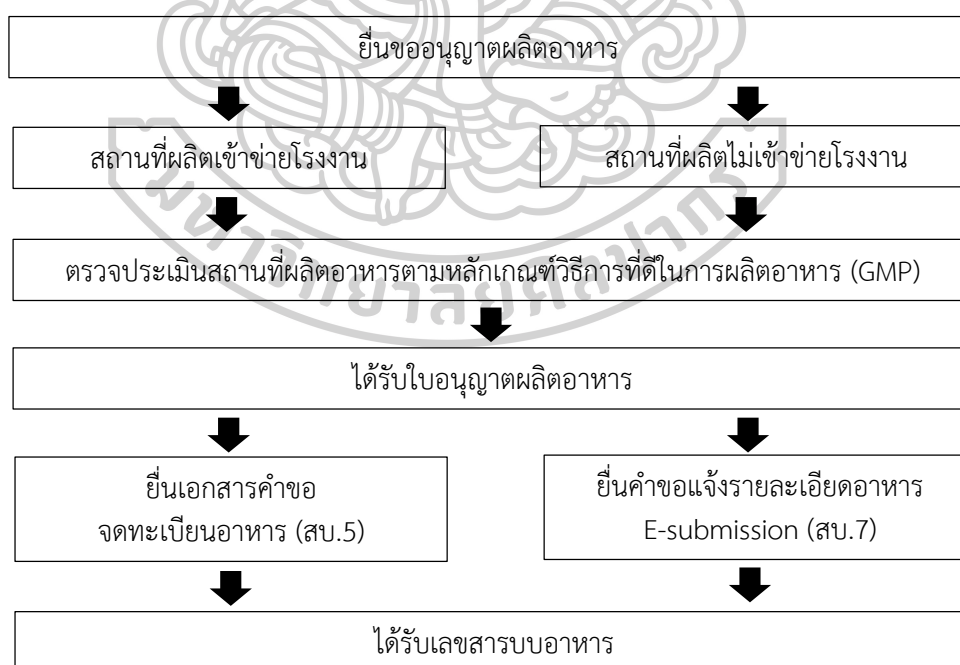


รูปที่ 1 แสดงความหมายของเลขสารบบอาหาร

ขั้นตอนการขออนุญาตเลขสารบบอาหาร (ศูนย์ข้อมูลและสารสนเทศ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2559)

ปัจจุบันการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารได้ดำเนินการตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 ที่กำหนดขั้นตอน ระยะเวลาในการพิจารณาอนุญาต และการให้ข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับการขออนุญาตเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ประชาชน ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2559 ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ 1 กรกฎาคม 2559 โดยมีผลให้การขอรับเลขสารบบอาหาร สำหรับอาหารที่นอกเหนือจาก

อาหารกลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารกลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ กาแฟผสมและกาแฟสำเร็จรูป เครื่องดื่มเกลือแร่ นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ยื่นขอรับเลขสารบบอาหารผ่านระบบ E-submission เรียกเป็นการยื่นแบบสบ.7 หากกรอกเอกสารในระบบถูกต้อง ระบบจะอนุญาตอัตโนมัติทันที ผู้ยื่นคำขอสามารถรับเลขสารบบอาหารและพิมพ์ออกมาเป็นใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สบ. 7/1 ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์เป็นหลักฐานการได้รับอนุญาตได้ทันที เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า สำหรับการขออนุญาตอาหารกลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ กาแฟผสมและกาแฟสำเร็จรูป เครื่องดื่มเกลือแร่ นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องยื่นคำขอจดทะเบียนอาหาร (สบ.5) ที่ศูนย์ให้บริการแบบจุดเดียวเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อขออนุญาตรับเลขสารบบอาหาร เมื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบเห็นว่าถูกต้องครบถ้วน จึงจะอนุญาตและออกเลขสารบบอาหาร



รูปที่ 2 แสดงขั้นตอนการขออนุญาตเลขสารบบอาหาร

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความคิดเห็น

ความหมายเกี่ยวกับความคิดเห็น

พจนานุกรมทางสังคมวิทยาฉบับราชบัณฑิตยสถาน (ราชบัณฑิตยสถาน, 2554) ได้ให้ความหมายของความคิดเห็นว่า เป็นข้อพิจารณาว่าเป็นจริง จากการใช้ปัญญาและความคิดประกอบถึงแม้จะไม่ได้อาศัยหลักฐานพิสูจน์ยืนยันได้เสมอ

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526) ได้กล่าวไว้ว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกโดยการพูดหรือเขียนเกี่ยวกับทัศนคติหรือความเชื่อหรือค่านิยมของบุคคล ความคิดเห็นของบุคคลส่วนใหญ่มักปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนไป ซึ่งการเปลี่ยนแปลงส่งผลต่อความคิดย่อมแตกต่างกันไปด้วย

สรุปได้ว่า ความคิดเห็น คือ ความรู้สึกที่บุคคลจะได้รับจากการเรียนรู้ต่อสิ่งเร้า และเป็นตัวกระตุ้นให้บุคคลนั้นแสดงพฤติกรรมต่อสิ่งเร้าที่ออกมา

หลักการวัดความคิดเห็น

การวัดความคิดเห็นหรือการสำรวจความคิดเห็น จะช่วยให้สามารถกำหนดแนวทางหรือนโยบายให้เหมาะสมและสอดคล้องกับความคิดเห็นของส่วนรวมได้ สามารถทำได้หลายวิธี ดังนี้

พรเพ็ญ เพชรสุขศิริ (พรเพ็ญ เพชรสุขศิริ, 2531) ได้กล่าวถึงหลักการวัดความคิดเห็นว่า มาตรฐานวัดเจตคติหรือทัศนคติหรือความคิดเห็นที่นิยมใช้อย่างแพร่หลายมี 4 วิธีคือ

1. วิธีคิดแบบสเกลวัดความต่างทางศัพท์ (S-D Scale = Semantic Differential Scale) เป็นวิธีวัดทัศนคติหรือความคิดเห็น โดยอาศัยคุณสมบัติที่มีความหมายตรงกันข้าม เช่น ดี-เลว ขยัน-ขี้เกียจ เป็นต้น
2. วิธีลิเคิร์ตสเกล (Likert Scale) เป็นวิธีสร้างมาตรวัดทัศนคติหรือความคิดเห็นที่นิยมกันมากที่สุดเพราะเป็นวิธีสร้างมาตรวัดที่ง่าย ประหยัดเวลา ผู้ตอบสามารถแสดงทัศนคติ โดยแสดงอันดับชอบหรือไม่ชอบ อาจมีคำตอบให้เลือก 5 หรือ 4 คำตอบ ให้คะแนน 5 4 3 2 1
3. วิธีกัทแมนสเกล (Guttman Scale) เป็นวิธีสร้างมาตรวัดทัศนคติหรือความคิดเห็นจัดอันดับสูงต่ำแบบเปรียบเทียบต่างสุดหรือสูงสุด
4. วิธีเทอร์สโตนสเกล (Thurstone Scale) เป็นวิธีการสร้างมาตรวัดออกเป็นปริมาตรเปรียบเทียบตำแหน่งความคิด หรือทัศนคติไปในทางเดียวกัน และเสมือนเป็น Scale ที่มีช่วงห่างกัน โดยในการศึกษานี้เลือกใช้วิธีการวัดความคิดเห็นด้วยวิธีลิเคิร์ตสเกล

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความรู้

ความหมายของความรู้

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554 (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554, 2554) ได้ให้ความหมายไว้ว่า ความรู้ หมายถึง สิ่งที่สั่งสมเพิ่มเติมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้าหรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงทักษะและการปฏิบัติ หรือสิ่งที่ได้รับมาจากการได้ยิน ได้ฟัง หรือการคิด การปฏิบัติ

บลูม (Bloom, 1956) กล่าวว่า ความรู้ หมายถึง พฤติกรรมและสถานการณ์ต่างๆ ซึ่งเน้นการจำเป็นหลัก ทั้งการระลึกถึง สภาพการณ์ที่เกิดขึ้นที่สืบเนื่องมาจากการเรียนรู้ โดยความรู้ อาจแยกออกจากความรู้เฉพาะสิ่ง และความรู้เรื่องสากล

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526) ได้กล่าวว่า ความรู้ หมายถึง ความรู้ ความเข้าใจถึงข้อเท็จจริงต่างๆ รวมถึงการศึกษา การพัฒนาความสามารถด้านทักษะทางสติปัญญา และการใช้วิจารณ์ญาณในการประกอบการตัดสินใจ

สรุปได้ว่า ความรู้ คือ สิ่งที่ได้จากการศึกษาหรือประสบการณ์ที่บุคคลสั่งสมเก็บรวบรวมไว้ เพื่อนำมาพัฒนาทักษะความสามารถและใช้ประกอบการตัดสินใจ

การวัดความรู้ความเข้าใจ

พรเพ็ญ เพชรสุขศิริ (พรเพ็ญ เพชรสุขศิริ, 2531) เครื่องมือที่ใช้วัดความรู้ที่นิยมใช้วัดกันมากคือ แบบทดสอบ รูปแบบของข้อสอบหรือแบบทดสอบมี 3 ลักษณะ

1. ข้อสอบปากเปล่า เป็นการทดสอบด้วยวาจา หรือคำพูดระหว่างผู้ทำการสอบกับผู้ถูกสอบโดยตรงหรือบางครั้งเรียกว่า “การสัมภาษณ์”
2. แบบสอบข้อเขียน ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 แบบคือ
 - 2.1 แบบความเรียง เป็นแบบที่ต้องการให้ผู้อธิบาย บรรยาย ประพันธ์หรือวิจารณ์เรื่องราวที่เกี่ยวกับความรู้นั้น

2.2 แบบจำกัด คำตอบเป็นข้อสอบที่ให้ผู้สอบพิจารณาเปรียบเทียบ ตัดสินข้อความหรือรายละเอียดต่างๆ ซึ่งมีอยู่ 4 แบบ คือ แบบถูก ผิด แบบจับคู่ และแบบเลือกตอบ

3. ข้อสอบภาคปฏิบัติ เป็นข้อสอบที่ไม่ต้องการให้ผู้ถูกสอบตอบสนองออกมาด้วยคำพูดหรือเขียนเครื่องหมายใดๆ แต่มุ่งให้แสดงพฤติกรรมด้วยการกระทำจริง

โดยในการศึกษานี้เลือกใช้วิธีการวัดความรู้แบบสอบข้อเขียนแบบจำกัดคำตอบถูก ผิด

จากแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความคิดเห็น และความรู้ สามารถสรุปได้ว่า ความคิดเห็น และความรู้ของบุคคลเกิดจากการเรียนรู้และประสบการณ์ ส่งผลให้เกิดความรู้สึกและแสดงพฤติกรรมได้ ดังนั้น ผู้วิจัยเล็งเห็นความสำคัญที่จะนำแนวคิดทฤษฎีดังกล่าวมานำมาเป็นตัวแปรในกรอบแนวคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

การศึกษาของชุติมันต์ สะสอง (ชุติมันต์ สะสอง, 2560) ปี 2560 ได้ศึกษาเรื่อง การมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและบทบาทของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP ในการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจชุมชนด้วยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินงานและการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP และศึกษาความแตกต่างของการดำเนินงานของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถาม กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 1-3 ดาว จำนวน 100 คน ผลการวิจัยพบว่ารูปแบบการมีส่วนร่วมของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนและบทบาทของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน มีความสัมพันธ์ในการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจของผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดแม่ฮ่องสอนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

การศึกษาของเอกสิทธิ์ โอมณี (เอกสิทธิ์ โอมณี, 2559) ปี 2559 ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยแห่งความสำเร็จของกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทอาหารในจังหวัดสตูล มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินงานของกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทอาหารจังหวัดสตูล ใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถาม กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ผลิตสินค้า OTOP ในจังหวัดสตูล ผลการวิจัยพบว่าระยะเวลาในการก่อตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชน อายุของผู้ปฏิบัติงาน รายได้กลุ่ม และการสนับสนุนจากองค์กรภายนอกมีความสำคัญต่อปัจจัยแห่งความสำเร็จของกลุ่ม OTOP ประเภทอาหารในจังหวัดสตูล

การศึกษาของจิระสันต์ มีรัตน์ธนวัต (จิระสันต์ มีรัตน์ธนวัต, 2558) ปี 2558 ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการยื่นขอปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้นของผู้ประกอบการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเขตจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการยื่นขอปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขต่อการยื่นขออนุญาต ใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามมีกลุ่มตัวอย่างเป็นประธานกลุ่มหรือเจ้าของกิจการภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำการผลิต รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ระยะเวลาการดำเนินงาน ปัจจัยด้านสถานประกอบการ ได้แก่ บุคลากร เงินทุน วัตถุดิบ การบริหารจัดการ ปัจจัยด้านการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้แก่ สถานที่ติดต่อขออนุญาต ราคาค่าใช้จ่าย ข้อมูล การนำเสนอข้อมูล และปัจจัยด้านลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์ ได้แก่ สถานที่ติดต่อซื้อสินค้า ราคา ผลิตภัณฑ์ การส่งเสริมการขายที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการยื่นขอปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

การศึกษาของอาริยา บุญจันทร์ และคณะ (อาริยา บุญจันทร์ และคนอื่น ๆ, 2559) ปี 2559 ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่ใช้บังคับเป็นกฎหมายในจังหวัดสมุทรสาคร มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาความพร้อม ปัญหา และอุปสรรคของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP ของสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อม และเปรียบเทียบการพัฒนาความพร้อมของสถานที่อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP ก่อนและหลังการเข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อม ใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณโดยวัดความรู้ก่อนและหลังเข้าโปรแกรม 30 นาที กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ สถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที 116 แห่ง ผลการวิจัยพบว่า สมุทรสาครมีสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคยังไม่เคยได้รับการรับรองมาตรฐาน 61.7% ซึ่งปัญหาสำคัญของผู้ประกอบการสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคที่ยังไม่เคยได้รับการรับรองมาตรฐาน คือบุคลากรและพนักงานในสถานที่ผลิตอาหารขาดความรู้ความเข้าใจในการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

จากการทบทวนวรรณกรรม สรุปได้ว่าปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร มีทั้งปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ ได้แก่ อายุ ระดับความรู้ และความรู้เกี่ยวกับกฎหมายส่งผลกระทบต่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหาร และปัจจัยภายนอก ได้แก่ การมีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาดำเนินกิจการ รายได้จากการจำหน่าย ลักษณะผลิตภัณฑ์ รวมถึงการให้บริการของหน่วยงานรัฐ ผู้วิจัยจึงนำมาประยุกต์เป็นกรอบแนวคิดในการวิเคราะห์ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารที่เป็นมาตรฐานสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหาร

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆ

การศึกษาของสิทธิศักดิ์ อมรสมานลักษณ์ และคณะ (สิทธิศักดิ์ อมรสมานลักษณ์ และคนอื่น ๆ, 2554) ปี 2554 ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาปัจจัยปัญหาของหลักเกณฑ์การจดทะเบียนต่อการได้รับการจดทะเบียนผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากสมุนไพรไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาและข้อจำกัดในการจดทะเบียนผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากสมุนไพรไทยในด้านความปลอดภัย คุณภาพ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง และศึกษาปัจจัยที่ผลต่อโอกาสที่ได้รับการจดทะเบียนผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากสมุนไพรไทย การศึกษาใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามส่งทางไปรษณีย์ กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมสมุนไพรไทยที่มีใบอนุญาตผลิต นำเข้า ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและยาแผนโบราณ ผลการวิจัยพบว่าการกำกับดูแล 3 ด้าน ได้แก่ (1) ด้านความปลอดภัย ผู้ประกอบการมีปัญหาในการนำข้อมูลความรู้ของสมุนไพรมาอ้างอิง (2) ด้านคุณภาพผู้ประกอบการมีปัญหาในการจัดหาแหล่งวิเคราะห์ การแสดงเอกสารรายละเอียดวัตถุดิบ เอกสารวิธีการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ (3) ด้านกฎระเบียบผู้ประกอบการเชื่อว่า สมุนไพรสามารถนำไปใช้ในการป้องกัน

หรือรักษาโรคได้ ทำให้ไม่เห็นด้วยกับการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ มีผลต่อการลดโอกาสการได้รับการจดทะเบียนผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากสมุนไพร

การศึกษาของสมหญิง พุ่มทอง และคณะ (สมหญิง พุ่มทอง และคนอื่น ๆ, 2551) ปี 2551 ได้ศึกษาเรื่อง ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงงานผลิตยาแผนปัจจุบันในประเทศไทยต่อมาตรฐานการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงงานผลิตยาแผนปัจจุบันในประเทศไทยต่อมาตรฐานการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตยาของ PIC/S การศึกษาใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถาม กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ โรงงานผลิตยาแผนปัจจุบันทั้งหมดในประเทศไทย ผลการวิจัยพบว่า ขนาดของโรงงานมีผลต่อการพัฒนามาตรฐานการผลิตเพื่อให้ได้ตาม GMP ของ PIC/S ทั้งศักยภาพในภาพรวมและศักยภาพแยกตามหมวด และมูลค่าการขายมีความสัมพันธ์กับศักยภาพของโรงงานและอุปสรรคในการพัฒนามาตรฐานการผลิตอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

การศึกษาของพิมพ์ชนก ดิษบรรจง และคณะ (พิมพ์ชนก ดิษบรรจง และ ศุภวรรณ พงศ์พัฒนานุฒิ, 2560) ปี 2560 ได้ศึกษาเรื่องการสำรวจศักยภาพของสถานที่ผลิตเครื่องสำอางในการปฏิบัติตามแนวทางวิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางอาเซียน (ASEAN Guidelines for Good Manufacturing Practice : ASEAN GMP) กรณีศึกษากรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจศักยภาพของสถานที่ผลิตเครื่องสำอางเขตกรุงเทพมหานครในการปฏิบัติตามแนวทางวิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางอาเซียน (ASEAN GMP) การศึกษานี้ใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณเชิงสำรวจโดยใช้แบบสอบถาม กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้มีอำนาจในการตัดสินใจของสถานที่ผลิตเครื่องสำอาง ผลการวิจัยพบว่าขนาดของโรงงานที่แตกต่างกันและความรู้ความเข้าใจของบุคลากรในองค์กรเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตเครื่องสำอางส่งผลถึงความพร้อมของผู้ประกอบการและศักยภาพของสถานที่ผลิตเครื่องสำอางตามแนวทางวิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางอาเซียน (ASEAN GMP) จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆ สรุปได้ว่า ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ ความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องและลักษณะภายนอก ได้แก่ ขนาดโรงงาน มูลค่าการขาย มีส่วนสำคัญต่อการได้รับอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพนั้น จึงนำมาประยุกต์เป็นกรอบแนวคิดของการศึกษานี้เช่นเดียวกัน

สถานการณ์ปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชุมชนและการขออนุญาต

การศึกษาของวันทนี น้าชัยศรีคำ (วันทนี น้าชัยศรีคำ, 2550) ปี 2550 ได้ศึกษาเรื่องศึกษาและวิจัยเพิ่มศักยภาพด้านบริหารจัดการของสินค้า OTOP กลุ่มชุมชนพื้นที่อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงศักยภาพของการบริหารจัดการในด้านตัวผลิตภัณฑ์ ผลการวิจัยพบว่า การบริหารจัดการสินค้า OTOP ของชุมชนอำเภอธัญบุรีมีจุดอ่อนของกลุ่มที่พบ ได้แก่ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในพื้นที่ยังไม่เต็มประสิทธิภาพ สถานที่การวางจำหน่ายส่วนใหญ่อยู่ภายในจังหวัด

ไม่มีการบริหารจัดการเพื่อลดต้นทุนในการผลิต ซึ่งพบว่าการจัดอบรมของหน่วยงานจะมีผลต่อการพัฒนา ด้านการบริหารจัดการ

การศึกษาของสมบุรณ์ ชันธิโชติ (สมบุรณ์ ชันธิโชติ และ ชัชสรีย์ รอดยิ้ม, 2558) ปี 2558 ได้ศึกษาเรื่องการพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดกลุ่ม OTOP จังหวัดนนทบุรี กรณีศึกษากลุ่ม สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดผู้ประกอบการกลุ่ม OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร การศึกษานี้ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้การสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มกับเจ้าของผลิตภัณฑ์และสมาชิกในการผลิต ผลการวิจัยพบว่า บุคลากรยังขาดความรู้ ความเข้าใจ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขาดความเข้าใจด้านการตลาดไม่มีตลาดรองรับที่แน่นอน แหล่งที่ตั้งของตลาด หรือการกระจายสินค้ายังจำกัดอยู่ในท้องถิ่น กำลังการผลิตที่ไม่แน่นอนเนื่องจากเป็นการผลิตภายใน ครอบครัว เครือข่ายภายในชุมชนไม่เข้มแข็ง อีกทั้งขาดการสนับสนุนจากรัฐบาล

การศึกษาของสมประสงค์ ปิวโรสง (สมประสงค์ ปิวโรสง, 2547) ปี 2547 ได้ศึกษาเรื่อง ปัญหาในการขออนุญาตผลิตอาหารตามกฎหมาย GMP ของผู้ประกอบการเมืองชลบุรี มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาปัญหานำเสนอสาเหตุของปัญหา และข้อเสนอแนะในการแก้ไขปัญหาในการขออนุญาตผลิต อาหารตามกฎหมาย GMP ของผู้ประกอบการในพื้นที่อำเภอเมืองชลบุรี การศึกษานี้ใช้วิธีวิจัยเชิง ปริมาณและคุณภาพจากการตอบแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการที่ผ่านการขออนุญาต ผลิตอาหารในอำเภอเมืองชลบุรี ผลการวิจัยพบว่า ปัญหาในการขออนุญาตผลิตอาหารตามเกณฑ์ GMP ของผู้ประกอบการในด้านต่างๆ ได้แก่ ด้านการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ พบอุปสรรคมาก ในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ เจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอต่อการรับบริการของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการ ขาดความรู้ในการปฏิบัติตามบางหัวข้อให้ได้ตามมาตรฐาน ด้านขั้นตอนหรือกระบวนการขออนุญาต ตามกฎหมาย

การศึกษาของณัฐวุฒิ สติใหม่ (ณัฐวุฒิ สติใหม่, 2556) ปี 2556 ได้ศึกษาเรื่อง ปัญหาและ อุปสรรคในการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ.2522 พื้นที่ศึกษาเมือง จังหวัดโคราช มี วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาทัศนคติเกี่ยวกับระดับปัญหาและอุปสรรคและความต้องการในการปฏิบัติตาม พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร 2522 ของประชาชนและเจ้าหน้าที่ การศึกษานี้ใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ประชากรที่เคยใช้บริการ และเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ.2522 ประกอบด้วย 3 ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้พื้นฐานพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร ด้านความคิดเห็นใน การปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร ด้านความต้องการและข้อเสนอแนะ สรุปการศึกษา ประชาชนที่เป็นผู้ปฏิบัติตามกฎหมายมีความเห็นว่ามี ความยุ่งยากของขั้นตอนการยื่นขออนุญาต ระยะเวลาในการพิจารณาออกใบอนุญาต และปัญหาการชี้แจงขั้นตอนการดำเนินการของเจ้าหน้าที่

มาก การประชาสัมพันธ์ทลงโทษการฝ่าฝืนการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522
น้อย อีกทั้งเจ้าหน้าที่รัฐผู้บังคับใช้กฎหมายมีการปฏิบัติงานไม่เป็นไปในแนวทางเดียวกัน

สรุปปัญหาพบปัญหาสำคัญทางด้านการตลาด ไม่ว่าจะเป็นสถานที่จำหน่ายไม่เพียงพอ
ขาดตลาดรองรับผลิตภัณฑ์ ช่องทางการจำหน่ายไม่ทั่วถึงและไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานรัฐ
 อีกทั้งยังพบปัญหาจากการให้บริการของหน่วยงานรัฐในกระบวนการขออนุญาต จึงนำมาเป็นตัวแปร
 ในกรอบแนวคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร



บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการในจังหวัดกาญจนบุรี มีวิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. รูปแบบการวิจัย
2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
3. เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย
4. การเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การวิเคราะห์ข้อมูล

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional survey research) โดยทำการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณเพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรของการศึกษา คือ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนไว้กับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรีตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2557 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2563 จำนวน 566 ราย (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี, 2563)

กลุ่มตัวอย่างคำนวณได้จากสูตร

$$n = \frac{p(1-p)}{\frac{e^2}{Z^2} + \frac{p(1-p)}{N}}$$

โดย	n	คือ	ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง
	N	คือ	ขนาดของประชากร
	e	คือ	ระดับความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่างที่ยอมรับได้
	Z	คือ	ค่า Z ที่ระดับความเชื่อมั่นหรือระดับนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% หรือระดับนัยสำคัญ 0.05

p	คือ	สัดส่วนของลักษณะที่สนใจในประชากร
กำหนดให้		
N	=	566
e	=	0.05 ค่าความคลาดเคลื่อนร้อยละ 5
Z	=	1.96 กำหนดระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
p	=	0.0954 ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี ตั้งแต่ วันที่ 1 ตุลาคม 2560 - วันที่ 31 กรกฎาคม 2563 ที่ได้รับเลข สารบบอาหารมีร้อยละ $9.54 = 9.54/100 = 0.0954$

แทนค่า

$$n = \frac{0.0954 \times (1-0.0954)}{\frac{0.05^2}{1.96^2} + \frac{0.0954 \times 0.9046}{566}}$$

$$n = 107.44 \text{ คน}$$

ดังนั้นกลุ่มตัวอย่างที่จะต้องเก็บจากผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรี มีจำนวนทั้งหมด 108 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษานี้ คือ แบบสอบถามชนิดตอบด้วยตนเอง (Self-administered questionnaire) ซึ่งผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้นใหม่ โดยมีขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาค้นคว้าตำรา เอกสารทางวิชาการ งานวิจัยและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาติด้านอาหารเพื่อให้ได้เลขสารบบอาหาร การขออนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่น ๆ พฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อนำแนวคิดมาสร้างเครื่องมือที่จะเก็บข้อมูลในการศึกษา

2. สร้างแบบสอบถามชนิดตอบด้วยตนเอง (Self-administered questionnaire) ที่มีเนื้อหาครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา ประกอบด้วย 4 ส่วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปหรือปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามในการศึกษาครั้งนี้ ทั้งหมด 5 ข้อ ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ ลักษณะการดำเนินกิจการ รายได้

ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ ทั้งหมด 5 ข้อ ได้แก่ ระยะเวลาดำเนินกิจการ ขนาดโรงงาน มูลค่าการขาย ที่ตั้งสถานประกอบการ และมาตรฐาน GMP

ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์ ทั้งหมด 5 ข้อ ได้แก่ ประเภทอาหาร สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ ช่องทางการขาย ราคาผลิตภัณฑ์ สถานะการได้รับเลขสารบบอาหาร

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ หลักเกณฑ์ การขออนุญาต และการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกับการได้รับเลขสารบบอาหาร เป็นข้อคำถามแบบเลือกตอบเป็นระดับความคิดเห็นของปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารแบ่งคำตอบออกเป็น 5 ระดับจำนวน 30 ข้อ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert's scale) ดังนี้

ระดับมากที่สุด	มีคะแนนเท่ากับ 5
ระดับมาก	มีคะแนนเท่ากับ 4
ระดับปานกลาง	มีคะแนนเท่ากับ 3
ระดับน้อย	มีคะแนนเท่ากับ 2
ระดับน้อยที่สุด	มีคะแนนเท่ากับ 1

ส่วนที่ 3 ข้อสอบวัดความรู้ ทั้งหมด 10 ข้อ ข้อละ 1 คะแนน รวมคะแนนทั้งหมด 10 คะแนน ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ซึ่งการให้คะแนนใช้เกณฑ์ดังนี้ คือ ถ้าตอบถูกได้ 1 คะแนน ถ้าตอบผิด ได้ 0 คะแนน

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อการศึกษาเพื่อเป็นประโยชน์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร เป็นคำถามปลายเปิด

การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือที่จะนำมาใช้ในการวิจัยที่สร้างขึ้น โดยการหาความเที่ยงตรงของเนื้อหาและความเชื่อถือได้ดังนี้

1. ความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content validity)

ตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหาโดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน ได้แก่ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคจังหวัดกาญจนบุรี ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน และเจ้าหน้าที่กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณาตรวจสอบความสอดคล้องของเนื้อหากับวัตถุประสงค์ ความถูกต้องเหมาะสมของภาษาที่ใช้ ความชัดเจนและความครอบคลุมของเนื้อหา ให้คะแนนตามวิธี IOC (Index of Item objective congruence) มีเกณฑ์การให้คะแนนและแปลผลดังนี้

ให้คะแนน +1	กรณีที่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
ให้คะแนน 0	กรณีที่ไม่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
ให้คะแนน -1	กรณีที่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ไม่ตรงตามวัตถุประสงค์

แล้วนำผลคะแนนที่ได้จากผู้ทรงคุณวุฒิมาคำนวณหาค่า สูตรที่ใช้ในการคำนวณ

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

R = ผลคูณของคะแนนกับจำนวนผู้ทรงคุณวุฒิในแต่ละระดับความสอดคล้อง

n = จำนวนผู้ทรงคุณวุฒิทั้งหมด

ข้อคำถามที่มีค่าตั้งแต่ 0.50 – 1.00 ถือว่ามีค่าความเที่ยงตรง หากข้อคำถามมีค่า IOC ต่ำกว่า 0.50 ข้อคำถามนั้นต้องปรับปรุงแก้ไข โดยในแบบสอบถามส่วนที่ 1 จำนวน 16 ข้อผ่านเกณฑ์ทั้งหมด 15 ข้อ ตัดข้อที่ไม่ผ่าน 1 ข้อ ส่วนที่ 2 จำนวน 30 ข้อ ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด 30 ข้อ และส่วนที่ 3 จำนวน 10 ข้อผ่านเกณฑ์ทั้งหมด 10 ข้อ

2. ความเชื่อถือได้ (Reliability)

ตรวจสอบความเชื่อถือของเครื่องมือได้โดยนำแบบสอบถามไปทดลองใช้กลุ่มตัวอย่างที่มีความใกล้เคียงกับประชากรที่จะศึกษา ได้แก่ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดราชบุรี จำนวน 30 แห่ง (กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน, 2562) แล้วนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามด้วยวิธีการหาความสอดคล้องภายใน (Internal consistency method) โดยการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha coefficient) โดยผลลัพธ์สัมประสิทธิ์ของอัลฟาของครอนบาคจะต้องมีค่าไม่ต่ำกว่า 0.7 ณ ค่าความเชื่อมั่น 95% จึงจะถือว่าคำถามมีความน่าเชื่อถือยอมรับได้ โดยแบบสอบถามส่วนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ หลักเกณฑ์การขออนุญาต และการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกับการได้รับเลขสารบบอาหาร ได้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha coefficient) เท่ากับ 0.922 แบบสอบถามส่วนที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับกฎหมายพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องใช้วิธีคูเดอร์-ริชาร์ดสัน (Kuder-Richardson : KR20) ได้ค่า 0.77 ถือว่ามีความเชื่อถือสามารถนำมาใช้ได้

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษานี้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ไปยังประชากรในการศึกษาเป็นผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรี จากประชากรในการศึกษาทั้งหมด 566 คน คำนวณอัตราการตอบกลับจากการส่งไปรษณีย์ร้อยละ 20-65 (นิศาชล รัตนมณี และ ประสพชัย พสุนนท์, 2562) คิดเป็น 166 - 540 คน ดังนั้นผู้วิจัยจึงส่งไปรษณีย์แบบสอบถามให้กับประชากรทั้งหมด 566 แห่ง เพื่อให้ได้ตามขนาดกลุ่มตัวอย่างที่คำนวณไว้ โดยเริ่มดำเนินการส่งไปรษณีย์แบบสอบถามและเก็บรวบรวมแบบสอบถามตอบกลับตั้งแต่วันที่ 1 – 28 กุมภาพันธ์ 2564 เป็นเวลา 1 เดือน โดยผู้ตอบแบบสอบถามสามารถส่งแบบสอบถามกลับคืนผู้วิจัยโดยใช้ซองจดหมายพร้อมดวงตราไปรษณียากรที่แนบไปด้วย หากผู้ตอบแบบสอบถามไม่ตอบกลับตามขนาดกลุ่มตัวอย่างที่คำนวณไว้ ผู้วิจัยจะติดตามทวงแบบสอบถามโดยการส่งไปรษณีย์เพื่อติดตามจากผู้ที่ยังไม่ตอบแบบสอบถามตั้งแต่ 1 - 31 มีนาคม 2564 เป็นเวลา 1 เดือน เมื่อได้แบบสอบถามแล้วทำการตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลในแบบสอบถามทุกชุดก่อนวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา เพื่ออธิบายข้อมูลซึ่งประกอบด้วยค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และใช้สถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ ไคสแควร์ (Chi-Square Test) และการทดสอบฟิชเชอร์เอ็กซ็ทแทรกซ์ (Fisher's Exact Test) โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ซึ่งมีรายละเอียดการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) ได้แก่

1.1 การแจกแจงความถี่ ร้อยละ เพื่ออธิบายลักษณะทั่วไปของผู้ประกอบการ ลักษณะทั่วไปของสถานประกอบการ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

1.2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่ออธิบายความคิดเห็นเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร และความรู้

2. สถิติเชิงอนุมาน (Inferential statistics) ได้แก่ การใช้สถิติทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test, χ^2) กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 หากค่าพารามิเตอร์ใดไม่สามารถใช้ไคสแควร์ได้ จะใช้การทดสอบของฟิชเชอร์ (Fisher's exact test) แทนเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยข้อมูลทั่วไปส่วนบุคคล ข้อมูลทั่วไปสถานประกอบการ ข้อมูลทั่วไปผลิตภัณฑ์ ความคิดเห็นเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร และความรู้ กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี

สำหรับระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ หลักเกณฑ์การขออนุญาต และการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกับการได้รับเลขสารบบอาหาร แบบมาตราส่วนแบบประเมินค่า (Rating scale) ในแต่ละข้อคะแนนเฉลี่ยสามารถแปลค่าได้เป็น 3 ระดับตามแนวคิดของ Best (Best, 1997) ดังนี้

$$\text{ช่วงกว้างของอันตรภาคชั้น} = \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}} = \frac{5 - 1}{3} = 1.33$$

ได้คะแนน 3.67 – 5.00 คะแนน	หมายถึง	เห็นด้วย
ได้คะแนน 2.34 – 3.66 คะแนน	หมายถึง	ไม่แน่ใจ
ได้คะแนน 1.00 – 2.33 คะแนน	หมายถึง	ไม่เห็นด้วย

สำหรับความรู้นำมาจัดระดับความรู้เกี่ยวกับกฎหมายพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยกำหนดเกณฑ์ในการแปลความหมายของความรู้เป็น 3 ระดับ โดยพิจารณาตามเกณฑ์ของบลูม (Bloom, 1956) ดังนี้

ความรู้ระดับน้อย	หมายถึง	ได้คะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60
ความรู้ระดับปานกลาง	หมายถึง	ได้คะแนนระหว่างร้อยละ 60-79.99
ความรู้ระดับมาก	หมายถึง	ได้คะแนนมากกว่าร้อยละ 80 ขึ้นไป

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี เป็นการวิจัยเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional survey research) โดยเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม (Questionnaire) โดยมีผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรีทั้งหมดจำนวน 556 แห่ง ซึ่งมีผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มตอบกลับจำนวน 138 แห่ง คิดเป็นอัตราการตอบกลับร้อยละ 24.38

ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการตรวจวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 5 ส่วนดังนี้

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม สถานประกอบการ และผลิตภัณฑ์
- ส่วนที่ 2 ระดับความคิดเห็นและระดับความรู้เกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร
- ส่วนที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านต่างๆ กับการได้รับเลขสารบบอาหาร



ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม สถานประกอบการ และผลิตภัณฑ์

ในส่วนที่ 1 จะนำเสนอผลการวิจัยข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม สถานประกอบการ และผลิตภัณฑ์โดยการแจกแจงความถี่และหาค่าร้อยละดังแสดงในตารางที่ 3-5

ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 138 คน มีอายุระหว่าง 51-60 ปี มากที่สุดจำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 39.1 รองลงมาคือช่วงอายุ 41-50 ปี จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 22.5 ช่วงอายุมากกว่า 60 ปีขึ้นไป จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 19.6 และอายุต่ำกว่า 40 ปี จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 18.8 ตามลำดับ

กลุ่มตัวอย่างจบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษามากที่สุดจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 รองลงมาเป็นระดับปริญญาตรีขึ้นไปจำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 30.4 ระดับประถมศึกษา จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 25.4 และระดับอนุปริญญา/ปวส. จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 10.9 ตามลำดับ

กลุ่มตัวอย่างประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัวมากที่สุดจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 46.4 รองลงมาเป็นเกษตรกรจำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 35.5 อาชีพข้าราชการและพนักงานเอกชน จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 18.1 ตามลำดับ ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวนผู้ประกอบการ	ร้อยละ
อายุ	ต่ำกว่า 40 ปี	26
	41-50 ปี	31
	51-60 ปี	54
	มากกว่า 60 ปีขึ้นไป	27
ระดับการศึกษา	ประถมศึกษา	35
	มัธยมศึกษา	46
	อนุปริญญา/ปวส.	15
	ปริญญาตรีขึ้นไป	42
อาชีพ	ธุรกิจส่วนตัว	64
	เกษตรกร	49
	ข้าราชการ/พนักงานเอกชน	25
รวม	138	100

ลักษณะทั่วไปของสถานประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีลักษณะการดำเนินกิจการเป็นผู้ประกอบการรายเดียวมากที่สุด จำนวน 71 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 51.4 รองลงมามีลักษณะการดำเนินกิจการแบบวิสาหกิจหรือกองทุนหมู่บ้านจำนวน 56 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 40.6 และลักษณะการดำเนินกิจการแบบบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนจำกัดจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 8.0 ตามลำดับ

สถานประกอบการมีรายได้เสริมจากผลิตภัณฑ์ชุมชนจำนวน 100 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 72.5 และเป็นรายได้หลักจำนวน 38 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 27.5

สถานประกอบการมีระยะเวลาดำเนินกิจการ 5-10 ปีมากที่สุด จำนวน 51 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 37.0 รองลงมามีระยะเวลาดำเนินกิจการน้อยกว่า 5 ปี จำนวน 46 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 33.3 และมีระยะเวลาดำเนินกิจการมากกว่า 10 ปีจำนวน 41 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 29.7 ตามลำดับ

สถานประกอบการส่วนใหญ่เป็นแบบไม่เข้าข่ายโรงงานจำนวน 132 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 95.7 และเป็นแบบเข้าข่ายโรงงานจำนวน 6 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 4.3

สถานประกอบการมียอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า 100,000 บาท มากที่สุดจำนวน 92 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 66.7 รองลงมามียอดจำหน่ายช่วง 100,001-300,000 บาท จำนวน 33 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 23.9 และมียอดจำหน่ายมากกว่า 300,000 บาท จำนวน 13 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 9.4 ตามลำดับ

สถานประกอบการส่วนใหญ่ตั้งอยู่นอกอำเภอเมืองกาญจนบุรี จำนวน 104 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 75.4 และตั้งอยู่ในอำเภอเมืองกาญจนบุรีจำนวน 34 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 24.6

สถานประกอบการส่วนใหญ่ยังไม่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) จำนวน 106 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 76.8 และได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) แล้วจำนวน 32 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 23.2 ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

ลักษณะสถานประกอบการ		จำนวนสถานประกอบการ	ร้อยละ
ลักษณะการดำเนินกิจการ	ผู้ประกอบการรายเดียว	71	51.4
	วิสาหกิจ/กองทุนหมู่บ้าน	56	40.6
	บริษัท/ห้างหุ้นส่วนจำกัด	11	8.0
รายได้จากการจำหน่าย	รายได้เสริม	100	72.5
	รายได้หลัก	38	27.5
ระยะเวลาการดำเนินกิจการ	น้อยกว่า 5 ปี	46	33.3
	5-10 ปี	51	37.0
	มากกว่า 10 ปี	41	29.7

ตารางที่ 4 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ (ต่อ)

ลักษณะสถานประกอบการ		จำนวนสถานประกอบการ	ร้อยละ
ขนาดโรงงาน	ไม่เข้าข่ายโรงงาน	132	95.7
	เข้าข่ายโรงงาน	6	4.3
ยอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปี	น้อยกว่า 100,000 บาท	92	66.7
	100,001-300,000 บาท	33	23.9
	มากกว่า 300,000 บาท	13	9.4
สถานที่ตั้ง	นอกอำเภอเมือง	104	75.4
	ในอำเภอเมือง	34	24.6
หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP)	ไม่ได้รับ GMP	106	76.8
	ได้รับ GMP	32	23.2
รวม		138	100

ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง พบว่าประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำการผลิตในสถานประกอบการมากที่สุด คือ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีจำนวน 98 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 57.4 รองลงมาเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทจำนวน 21 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 12.3 และอาหารกึ่งสำเร็จรูปจำนวน 17 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 9.9 ตามลำดับ

ผลิตภัณฑ์มีสถานที่จำหน่ายเป็นตลาดภายในจังหวัดมากที่สุดจำนวน 101 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 62.7 รองลงมาเป็นสถานที่จำหน่ายเป็นตลาดภายในประเทศ 56 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 34.8 และเป็นตลาดต่างประเทศ 4 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 2.5 ตามลำดับ

ผลิตภัณฑ์มีช่องทางการขายเป็นช่องทางออนไลน์มากที่สุดจำนวน 67 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 35.1 รองลงมาเป็นตลาดนัดจำนวน 61 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 31.9 ร้านค้าหรือร้านขายของฝาก 42 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 22.0 และห้างสรรพสินค้าจำนวน 21 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 11.0 ตามลำดับ

ผลิตภัณฑ์มีราคาจำหน่ายปลีกต่อผลิตภัณฑ์น้อยกว่า 100 บาทมากที่สุดจำนวน 110 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 73.8 รองลงมาผลิตภัณฑ์มีราคาจำหน่ายปลีกต่อผลิตภัณฑ์ 100-300 บาทจำนวน 34 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 22.8 ผลิตภัณฑ์มีราคาจำหน่ายปลีกต่อผลิตภัณฑ์ 300-500 บาทจำนวน 3 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 2.0 และผลิตภัณฑ์มีราคาจำหน่ายปลีกต่อผลิตภัณฑ์มากกว่า 500 บาทจำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 1.3 ตามลำดับ ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

	ลักษณะผลิตภัณฑ์	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	98	57.4
	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	21	12.3
	อาหารกึ่งสำเร็จรูป	17	9.9
	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	11	6.4
	กาแฟ	5	2.9
	ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	5	2.9
	ชาสมุนไพร	4	2.3
	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	4	2.3
	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	3	1.8
	น้ำผึ้ง	3	1.8
	สถานที่จำหน่าย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	ตลาดภายในจังหวัด	101
ตลาดภายในประเทศ		56	34.8
ตลาดต่างประเทศ		4	2.5
ช่องทางการขาย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	ออนไลน์	67	35.1
	ตลาดนัด	61	31.9
	ร้านค้า/ร้านขายของฝาก	42	22.0
	ห้างสรรพสินค้า	21	11.0
ราคาจำหน่ายปลีกต่อ ผลิตภัณฑ์ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	น้อยกว่า 100 บาท	110	73.8
	100-300 บาท	34	22.8
	300-500 บาท	3	2.0
	มากกว่า 500 บาท	2	1.3

สถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์จำนวน 23 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 16.7 สถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารบางผลิตภัณฑ์จำนวน 13 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 9.4 และสถานประกอบการที่ไม่ได้รับเลขสารบบอาหารจำนวน 102 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 73.9 ดังตารางที่ 6 ตารางที่ 6 ข้อมูลทั่วไปสถานประกอบการกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

สถานะการได้รับเลขสารบบอาหาร	จำนวนสถานประกอบการ	ร้อยละ
ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์	23	16.7
ได้รับเลขสารบบอาหารบางผลิตภัณฑ์	13	9.4
ไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร	102	73.9
รวม	138	100

ส่วนที่ 2 ระดับความคิดเห็นและระดับความรู้เกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ในส่วนที่ 2 ข้อมูลระดับความคิดเห็นและระดับความรู้กับการได้รับเลขสารบบอาหารที่ศึกษาโดยการหาค่าคะแนนเฉลี่ย (Mean) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ดังแสดงในตารางที่ 7-12

ความคิดเห็นด้านสถานประกอบการของกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 5 ด้านด้วยกัน คือ ด้านระยะเวลาการดำเนินงาน (2 ข้อ) ด้านขนาดโรงงาน (2 ข้อ) ด้านมูลค่าการขาย (2 ข้อ) ด้านที่ตั้ง (2 ข้อ) และด้านการได้รับมาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) (2 ข้อ) พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร ด้านสถานประกอบการโดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย (คะแนนเฉลี่ย = 4.12 ± 0.43) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหารมีระดับเห็นด้วยเกือบทุกข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยสามลำดับแรก ได้แก่ สถานประกอบการขนาดเล็กสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีเลข อย. ได้ (คะแนนเฉลี่ย = 4.46 ± 0.64) รองลงมา ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพไม่จำเป็นต้องมาจากสถานประกอบการขนาดใหญ่เท่านั้น (คะแนนเฉลี่ย = 4.37 ± 0.76) และเมื่อเปิดกิจการเป็นเวลานาน ทำให้มีแรงจูงใจต่อการปรับปรุงสถานที่เพื่อให้ได้เลข อย. (คะแนนเฉลี่ย = 4.34 ± 0.77) ตามลำดับ ส่วนข้อที่กลุ่มตัวอย่างมีระดับความคิดเห็นไม่แน่ใจ คือ สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับความสะดวกในการขออนุญาตเลข อย. (คะแนนเฉลี่ย = 3.34 ± 1.05) และสถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับการกำกับดูแลอย่างเข้มงวดจากเจ้าหน้าที่ (คะแนนเฉลี่ย = 3.42 ± 1.01) ดังตารางที่ 7



ตารางที่ 7 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยสถานประกอบการกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น (n = 138)						
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	Mean±SD	แปลผล
1. ด้านระยะเวลาดำเนินการ							
1.1 เมื่อเปิดกิจการเป็นเวลานาน ทำให้มีแรงจูงใจต่อการปรับปรุงสถานที่เพื่อให้ได้เลข อย.	67 (48.6)	56 (40.6)	10 (7.2)	5 (3.6)	0 (0)	4.34±0.77	เห็นด้วย
1.2 สถานประกอบการที่เปิดใหม่สามารถปรับปรุงพัฒนา สถานประกอบการให้มีมาตรฐานได้	54 (39.1)	73 (52.9)	10 (7.2)	0 (0)	1 (0.7)	4.30±0.67	เห็นด้วย
2. ด้านขนาดโรงงาน							
2.1 ผลผลิตที่มีคุณภาพไม่จำเป็นต้องมา จากสถาน ประกอบการขนาดใหญ่เท่านั้น	65 (47.1)	66 (47.8)	1 (0.7)	5 (3.6)	1 (0.7)	4.37±0.76	เห็นด้วย
2.2 สถานประกอบการขนาดเล็กสามารถ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ มีเลข อย.ได้	72 (52.2)	60 (43.5)	5 (3.6)	0 (0)	1 (0.7)	4.46±0.64	เห็นด้วย
3. ด้านมูลค่าการขาย							
3.1 สถานประกอบการที่มีมูลค่าการขายสูงจะมีโอกาสในการ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์	49 (35.5)	67 (48.6)	16 (11.6)	6 (4.3)	0 (0)	4.15±0.79	เห็นด้วย
3.2 สถานประกอบการที่มียอดขายดีจะทำให้มีแรงจูงใจใน การขออนุญาตผลิตภัณฑ์	52 (37.7)	67 (48.6)	12 (8.7)	6 (4.3)	1 (0.7)	4.18±0.82	เห็นด้วย

ตารางที่ 7 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยสถานประกอบการกับการได้รับเลขสารบบอาหาร (ต่อ)

ความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น (n = 138)				Mean±SD	แปลผล
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง		
4. ด้านที่ตั้ง						
4.1 สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับความสะดวกในการขออนุญาตเลข อย.	19 (13.8)	43 (31.2)	49 (35.5)	20 (14.5)	7 (5.1)	3.34±1.05 ไม่แน่ใจ
4.2 สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับการกำกับดูแลอย่างเข้มงวดจากเจ้าหน้าที่	19 (13.8)	47 (34.1)	52 (37.7)	13 (9.4)	7 (5.1)	3.42±1.01 ไม่แน่ใจ
5. การได้รับ GMP						
5.1 การได้รับมาตรฐาน GMP เป็นภาระยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร	52 (37.7)	77 (55.8)	9 (6.5)	0 (0)	0 (0)	4.31±0.59 เห็นด้วย
5.2 สถานประกอบการที่มีมาตรฐาน GMP จะทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในผลิตภัณฑ์	57 (41.3)	70 (50.7)	11 (8.0)	0 (0)	0 (0)	4.33±0.62 เห็นด้วย

ความคิดเห็นด้านผลิตภัณฑ์ 4 ด้าน คือ ประเภทอาหาร (2 ข้อ) สถานที่จำหน่าย (2 ข้อ) ช่องทางการขาย (2 ข้อ) และราคา (2 ข้อ) พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหารด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย (คะแนนเฉลี่ย = 4.07±0.53) เมื่อพิจารณารายชื่อพบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อยสามลำดับแรก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง (คะแนนเฉลี่ย = 4.43±0.60) รองลงมา แหล่งจำหน่ายมีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. (คะแนนเฉลี่ย = 4.19±0.68) และผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้ยอดขายดีขึ้น (คะแนนเฉลี่ย = 4.16±0.80) ตามลำดับ ส่วนข้อที่กลุ่มตัวอย่างมีระดับความคิดเห็นไม่แน่ใจ คือ อาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ยุ่งยากจะเพิ่มโอกาสการได้รับเลข อย. (คะแนนเฉลี่ย = 3.57±0.90) ดังตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยผลิตภัณฑ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น (n = 138)					Mean±SD	แปลผล
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง		
1. ประเภทอาหาร	19	59	41	19	0	3.57±0.90	ไม่แน่ใจ
1.1 อาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ยุ่งยากเพิ่มโอกาสการได้รับเลข อย.	(13.8)	(42.8)	(29.7)	(13.8)	(0)		
1.2 ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคสูงจะทำให้มีแรงจูงใจในการขอเลข อย.	35 (25.4)	73 (52.9)	20 (14.5)	10 (7.2)	0 (0)	3.96±0.83	เห็นด้วย
2. สถานที่จำหน่าย	44	79	12	3	0	4.19±0.68	เห็นด้วย
2.1 แหล่งจำหน่ายมีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย.	(31.9)	(57.2)	(8.7)	(2.2)	(0)		
2.2 ผลิตภัณฑ์มีเลข อย. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง	67 (48.6)	63 (45.7)	8 (5.8)	0 (0)	0 (0)	4.43±0.60	เห็นด้วย
3. ช่องทางการขาย	53	58	23	4	0	4.16±0.80	เห็นด้วย
3.1 ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้ยอดขายดีขึ้น	(38.4)	(42.0)	(16.7)	(2.9)	(0)		
3.2 ผู้บริโภคยินดีประชาสัมพันธ์ โดยการบอกต่อผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย.	41 (29.7)	68 (49.3)	24 (17.4)	5 (3.6)	0 (0)	4.05±0.79	เห็นด้วย
4. ราคา	45	68	22	1	2	4.11±0.80	เห็นด้วย
4.1 เลข อยสามารถสร้างความคุ้มค่าและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้	(32.6)	(49.3)	(15.9)	(0.7)	(1.4)		
4.2 ราคาผลิตภัณฑ์เหมาะสมกับคุณภาพที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานรัฐ	42 (30.4)	75 (54.3)	15 (10.9)	4 (2.9)	2 (1.4)	4.09±0.81	เห็นด้วย

ความคิดเห็นด้านหลักเกณฑ์การขออนุญาตของกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 2 ด้านด้วยกัน คือ ด้านหลักเกณฑ์การขออนุญาต (2 ข้อ) และด้านกฎหมาย บทลงโทษ (2 ข้อ) พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร ด้านหลักเกณฑ์การขออนุญาตโดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย (คะแนนเฉลี่ย = 3.67±0.64) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับ การได้รับเลขสารบบอาหาร ด้านหลักเกณฑ์การขออนุญาตโดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย (คะแนนเฉลี่ย คิดเห็นเห็นด้วย ได้แก่ การขออนุญาตผ่านช่องทางออนไลน์มีความสะดวกเร็ว (คะแนนเฉลี่ย = 4.17±0.77) รองลงมา การมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นเรื่องที่ ถูกต้องและจำเป็น ถึงแม้จะมีใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นแล้วก็ตาม (คะแนนเฉลี่ย = 3.82±0.91) และการขออนุญาตผ่านการยื่นเอกสารทำให้เสียเวลาเดินทาง เสียค่าใช้จ่าย (คะแนนเฉลี่ย = 3.78±1.11) ตามลำดับ ส่วนข้อที่กลุ่มตัวอย่างมีระดับความคิดเห็นไม่แน่ใจ คือ ผลิตภัณฑอาหารที่ไม่มีเลข อย.เป็นผลิตภัณฑ์ผิด กฎหมาย (คะแนนเฉลี่ย = 2.93±1.27) ดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การขออนุญาตกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น (n = 138)			
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
1. หลักเกณฑ์การขออนุญาต				
1.1 การขออนุญาตผ่านช่องทางออนไลน์มีความสะดวก รวดเร็ว	50 (36.2)	65 (47.1)	19 (13.8)	4 (2.9)
1.2 การขออนุญาตผ่านการยื่นเอกสารทำให้เสียเวลา เดินทาง เสียค่าใช้จ่าย	31 (22.5)	76 (55.1)	10 (7.2)	10 (7.2)
2. กฎหมายบทลงโทษ				
2.1 ผลิตภัณฑอาหารที่ไม่มีเลข อย.เป็นผลิตภัณฑ์ผิด กฎหมาย	19 (13.8)	32 (23.2)	24 (17.4)	17 (12.3)
2.2 การมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นเรื่องที่ถูกต้องและจำเป็น ถึงแม้จะมีใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นแล้วก็ตาม	31 (22.5)	64 (46.4)	32 (23.2)	2 (1.4)

Mean±SD แปลผล
เห็นด้วย
เห็นด้วย
เห็นด้วย
เห็นด้วย
ไม่เห็นใจ

ความคิดเห็นด้านการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดของกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 4 ด้านด้วยกัน คือ ด้านเจ้าหน้าที่ (2 ข้อ) ด้านค่าธรรมเนียม (2 ข้อ) ด้านการประชาสัมพันธ์ (2 ข้อ) และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (2 ข้อ) พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร ด้านการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดโดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย (คะแนนเฉลี่ย = 4.02 ± 0.52) เมื่อพิจารณารายชื่อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหารมีระดับเห็นด้วยทุกข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยสามลำดับแรก ได้แก่ เพิ่มจุดให้ความรู้ด้านการขอเลข อย.ในแต่ละอำเภอโดยเฉพาะ (คะแนนเฉลี่ย = 4.19 ± 0.73) รองลงมา สนับสนุนการขออนุญาตในกลุ่มวิสาหกิจ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายหรือค่าธรรมเนียม (คะแนนเฉลี่ย = 4.11 ± 0.81) และมีการประชาสัมพันธ์การขอใบอนุญาตหลายช่องทาง ได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ Line (คะแนนเฉลี่ย = 4.10 ± 0.72) ตามลำดับ ดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น (n = 138)				Mean±SD	แปลผล
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย		
1. เจ้าหน้าที่						
1.1 เจ้าหน้าที่อธิบายให้ความชัดเจนของรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลหลักเกณฑ์	29 (21.0)	81 (58.7)	23 (16.7)	5 (3.6)	0 (0)	3.97±0.72 เห็นด้วย
1.2 จัดเจ้าหน้าที่ออกพื้นที่ให้ความรู้ และจัดฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง	31 (22.5)	80 (58.0)	25 (18.1)	2 (1.4)	0 (0)	4.01±0.68 เห็นด้วย
2. ค่าธรรมเนียม						
2.1 ค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมีความเหมาะสม	16 (11.6)	82 (59.4)	33 (23.9)	5 (3.6)	2 (1.4)	3.76±0.76 เห็นด้วย
2.2 สนับสนุนการขออนุญาตในกลุ่มวิสาหกิจ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายหรือค่าธรรมเนียม	45 (32.6)	70 (50.7)	17 (12.3)	5 (3.6)	1 (0.7)	4.11±0.81 เห็นด้วย

ตารางที่ 10 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับบริการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกับการได้รับเลขาสารบออาหาร (ต่อ)

ความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น (n = 138)					Mean±SD	แปลผล
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง		
3. การประชาสัมพันธ์							
3.1 มีการประชาสัมพันธ์การขอใบอนุญาตหลายช่องทาง ได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ Line	38 (27.5)	80 (58.0)	17 (12.3)	2 (1.4)	1 (0.7)	4.10±0.72	เห็นด้วย
3.2 เพิ่มจุดให้ความรู้ด้านการขอเลข อย.ในแต่ละอำเภอ โดยเฉพาะ	47 (34.1)	74 (53.6)	14 (10.1)	2 (1.4)	1 (0.7)	4.19±0.73	เห็นด้วย
4. สิ่งอำนวยความสะดวก							
4.1 มีคอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายเอกสาร ปลั๊กไฟเพียงพอ ให้บริการกับผู้ประกอบการ	33 (23.9)	77 (55.8)	24 (17.4)	4 (2.9)	0 (0)	4.01±0.73	เห็นด้วย
4.2 สสจ.มีความเหมาะสมและสะดวกในการเดินทาง ติดต่อขออนุญาต	28 (20.3)	85 (61.6)	21 (15.2)	3 (2.2)	1 (0.7)	3.99±0.72	เห็นด้วย

ความรู้เรื่องการขออนุญาตเลขสารบบอาหารของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่กลุ่มตัวอย่างตอบผิดมากที่สุดสามอันดับแรก คือ ใบอนุญาตผลิตอาหารมีอายุ 5 ปี ร้อยละ 56.5 กรณีไม่ยื่นขออนุญาตผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ผู้ผลิตจะมีโทษจำคุกหรือปรับแล้วแต่กรณี ร้อยละ 58.7 หากต้องการขายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายที่ร้านจำหน่ายของฝากไม่จำเป็นต้องยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร ร้อยละ 59.4 ดังตารางที่ 11

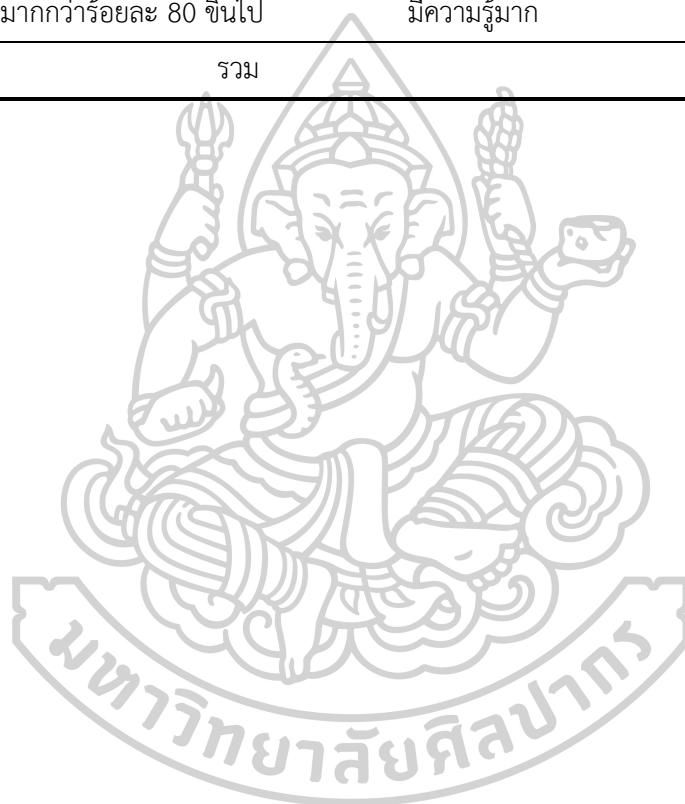
ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการขออนุญาตเลขสารบบอาหารจำแนกรายข้อ

คำถาม	จำนวน	
	ตอบถูก (ร้อยละ)	ตอบผิด (ร้อยละ)
1. ใบอนุญาตผลิตอาหารมีอายุ 5 ปี	78 (56.5)	60 (43.5)
2. กรณีไม่ยื่นขออนุญาตผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ผู้ผลิตจะมีโทษจำคุกหรือปรับแล้วแต่กรณี	81 (58.7)	57 (41.3)
3. หากต้องการขายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายที่ร้านจำหน่ายของฝากไม่จำเป็นต้องยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร	82 (59.4)	56 (40.6)
4. ผู้ประกอบการสามารถยื่นคำขอสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อให้ได้เลข อย.ได้ที่สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด	83 (60.1)	55 (39.9)
5. ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารประเภทที่ต้องขออนุญาตตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้แก่ ผู้ที่ผลิตและจำหน่ายเฉพาะหน้าร้าน ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกเท่านั้น	94 (68.1)	44 (31.9)
6. แบบฟอร์มคำขอในการขอรับเลข อย.สำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน คือ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน	98 (71.0)	40 (29.0)
7. ถ้าผลิตอาหารโดยใช้ห้องครัวในบริเวณบ้านที่อยู่อาศัย สามารถขอเลข อย.ได้	104 (75.1)	34 (24.6)
8. หากสถานที่ผลิตอาหารมีพนักงาน 50 คน จะจัดเป็นสถานที่ผลิตแบบเข้าข่ายโรงงาน	118 (85.5)	20 (14.5)
9. ในกรณีที่ผู้ประกอบการเป็นผู้ผลิตอาหารสุตรส่วนประกอบเดียวกันแต่คนละยี่ห้อ สามารถใช้เลข อย.เดียวกันใส่ให้ทุกยี่ห้อได้เลย	123 (89.1)	15 (10.9)
10. การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุที่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขต้องแสดงเลข อย.	130 (94.2)	8 (5.8)

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายบทลงโทษอยู่ในระดับมาก จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 45.7 ความรู้ระดับปานกลาง จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 39.1 และมีความรู้ระดับน้อย จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 15.2 ดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละระดับความรู้

คะแนนที่ได้	ระดับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่าร้อยละ 60	มีความรู้ต่ำ	21	15.2
ได้คะแนนระหว่างร้อยละ 60-79.99	มีความรู้ปานกลาง	54	39.1
ได้คะแนนมากกว่าร้อยละ 80 ขึ้นไป	มีความรู้มาก	63	45.7
รวม		138	100.0



ส่วนที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านต่างๆ กับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ในส่วนที่ 3 จะนำเสนอผลการวิจัยข้อมูลแสดงความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านต่างๆ กับการได้รับเลขสารบบอาหาร ดังแสดงในตารางที่ 13-17

จากผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยเรื่องอายุของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหาร และเครื่องดื่มที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value <0.001)

ปัจจัยเรื่องระดับการศึกษาที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.005) โดยพบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาสูงจะมีแนวโน้มได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาต่ำ

ปัจจัยเรื่องอาชีพที่แตกต่างกันไม่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.127) ดังตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ปัจจัยส่วนบุคคล	ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหาร (ร้อยละ)		P-value
	ได้รับเลขสารบบอาหาร ทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์	ไม่ได้รับเลข สารบบอาหาร	
อายุ			
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 40 ปี	13 (50.0)	13 (50.0)	<0.001*
41-50 ปี	7 (22.6)	24 (77.4)	
51-60 ปี	5 (9.3)	49 (90.7)	
มากกว่า 60 ปีขึ้นไป	11 (40.7)	16 (59.3)	
ระดับการศึกษา			
ประถมศึกษา	4 (11.4)	31 (88.6)	0.005*
มัธยมศึกษา	9 (19.6)	37 (80.4)	
อนุปริญญา/ปวส.	4 (26.7)	11 (73.3)	
ปริญญาตรีขึ้นไป	19 (45.2)	23 (54.8)	
อาชีพ			
ธุรกิจส่วนตัว	19 (29.7)	45 (70.3)	0.127
เกษตรกร	8 (16.3)	41 (83.7)	
ข้าราชการ/พนักงานเอกชน	9 (36.0)	16 (64.0)	

*มีนัยสำคัญทางสถิติ

ปัจจัยลักษณะการดำเนินกิจการที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value <0.001)

ปัจจัยรายได้ที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.008)

ปัจจัยระยะเวลาการดำเนินกิจการที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value <0.001) โดยพบว่า สถานประกอบการที่มีระยะเวลาดำเนินกิจการเป็นเวลานานจะมีแนวโน้มได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าสถานประกอบการที่มีระยะเวลาดำเนินกิจการเป็นเวลาไม่นาน

ปัจจัยขนาดโรงงานที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.005)

ปัจจัยยอดขายหน่วยผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อปีที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value <0.001) โดยพบว่า สถานประกอบการที่มียอดขายหน่วยผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อปีสูงจะมีแนวโน้มได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าสถานประกอบการที่มียอดขายหน่วยผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อปีต่ำกว่า

ปัจจัยสถานที่ตั้งที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.036)

ปัจจัยสถานประกอบการที่ได้รับมาตรฐาน GMP ที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value <0.001) ดังตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยสถานประกอบการกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ปัจจัยสถานประกอบการ	จำนวนที่ได้รับเลขสารบบอาหาร (ร้อยละ)		P-value
	ได้รับเลขสารบบอาหาร ทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์	ไม่ได้รับเลข สารบบอาหาร	
ลักษณะการดำเนินกิจการ			
ผู้ประกอบการรายเดี่ยว	12 (16.9)	59 (83.1)	<0.001*
วิสาหกิจ/กองทุนหมู่บ้าน	16 (28.6)	40 (71.4)	
บริษัท/ห้างหุ้นส่วนจำกัด	8 (72.7)	3 (27.3)	
รายได้จากการจำหน่าย			
รายได้เสริม	20 (20.0)	80 (80.0)	0.008*
รายได้หลัก	16 (42.1)	22 (57.9)	

ตารางที่ 14 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยสถานประกอบการกับการได้รับเลขสารบบอาหาร (ต่อ)

ปัจจัยสถานประกอบการ	จำนวนที่ได้รับเลขสารบบอาหาร (ร้อยละ)		P-value
	ได้รับเลขสารบบอาหาร ทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์	ไม่ได้รับเลข สารบบอาหาร	
ระยะเวลาการดำเนินงาน			
น้อยกว่า 5 ปี	7 (15.2)	39 (84.8)	<0.001*
5-10 ปี	9 (17.6)	42 (82.4)	
มากกว่า 10 ปี	20 (48.8)	21 (51.2)	
ขนาดโรงงาน			
ไม่เข้าข่ายโรงงาน	31 (23.5)	101 (76.5)	0.005* ^a
เข้าข่ายโรงงาน	5 (83.3)	1 (16.7)	
ยอดจำหน่ายต่อปี			
น้อยกว่า 100,000 บาท	16 (17.4)	76 (82.6)	<0.001*
100,001-300,000 บาท	11(33.3)	22 (66.7)	
มากกว่า 300,000 บาท	9 (69.2)	4 (30.8)	
สถานที่ตั้ง			
นอกอำเภอเมือง	25 (24.0)	79 (76.0)	0.036*
ในอำเภอเมือง	11 (32.4)	23 (67.6)	
มาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร			
ไม่ได้รับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร	5 (4.7)	101 (95.3)	<0.001*
ได้รับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร	31 (96.9)	1 (3.1)	

a ทดสอบด้วย Fisher's exact test

*มีนัยสำคัญทางสถิติ

ปัจจัยสถานประกอบการที่ผลิตประเภทอาหารที่มีจำนวนแตกต่างกันจะมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.004)

ปัจจัยประเภทอาหารที่ใช้เอกสารการขออนุญาตที่แตกต่างกันจะมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.039)

ปัจจัยประเภทอาหารที่มีรูปแบบการขออนุญาตแตกต่างกันไม่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.895)

ปัจจัยสถานที่จำหน่ายที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้เลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value <0.001)

ปัจจัยช่องทางการขายที่ต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value <0.001)

ปัจจัยราคาจำหน่ายปลีกต่อผลิตภัณฑ์ที่ต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.001) ดังตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยผลิตภัณฑ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ปัจจัยผลิตภัณฑ์	จำนวนที่ได้รับเลขสารบบอาหาร (ร้อยละ)		P-value
	ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์	ไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร	
ประเภทผลิตภัณฑ์			
จำนวนประเภทอาหารที่ผลิต			
1 ประเภท	23 (20.7)	88 (79.3)	0.004*
มากกว่า 1 ประเภท	13 (48.1)	14 (51.9)	
เอกสารการขออนุญาต			
ผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีผลวิเคราะห์	29 (26.6)	80 (73.4)	0.039*
ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ต้องมีผลวิเคราะห์	26 (41.9)	36 (58.1)	
รูปแบบการขออนุญาต			
ผลิตภัณฑ์ที่สามารถยื่นออนไลน์ได้	47 (32.0)	100 (68.0)	0.895
ผลิตภัณฑ์ที่ไม่สามารถยื่นออนไลน์ได้	8 (33.3)	16 (66.7)	
สถานที่จำหน่าย			
ตลาดในจังหวัด	21 (20.8)	80 (79.2)	<0.001*
ตลาดภายในประเทศ/ต่างประเทศ	32 (53.3)	28 (46.7)	
ช่องทางการขาย			
ออนไลน์	24 (35.8)	43 (64.2)	<0.001*
ตลาดนัด	11 (18.0)	50 (82.0)	
ร้านค้า/ร้านขายของฝาก	12 (28.6)	30 (71.4)	
ห้างสรรพสินค้า	14 (66.7)	7 (33.3)	
ราคาจำหน่ายปลีกต่อผลิตภัณฑ์			
น้อยกว่า 100 บาท	27 (24.5)	83 (75.5)	0.012*
100 บาทขึ้นไป	18 (46.2)	21 (53.8)	

*มีนัยสำคัญทางสถิติ

จากผลการวิจัย พบว่า ผู้ประกอบการมีระดับความคิดเห็น ด้านกฎหมายบทลงโทษในหัวข้อการมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นเรื่องที่ถูกต้องและจำเป็น ถึงแม้จะมีใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นแล้วก็ตามมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.033) ด้านค่าธรรมเนียมในหัวข้อค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมีความเหมาะสมมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.038) ดังตารางที่ 16



ตารางที่ 16 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความคิดเห็นกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

หัวข้อ	สถานะการได้รับเลขสารบบอาหาร		P-value	
	ระดับความคิดเห็น	ได้รับเลขสารบบอาหารทุก ผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์		ไม่ได้รับเลข สารบบอาหาร
1. ด้านระยะเวลาดำเนินการ				
1.1 เมื่อเปิดกิจการเป็นเวลานาน ทำให้มีแรงจูงใจต่อการปรับปรุง สถานที่เพื่อให้ได้เลข อย.	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	1 (6.7) 35 (28.5)	14 (93.3) 88 (71.5)	0.115 ^a
1.2 สถานประกอบการที่เปิดใหม่สามารถปรับปรุงพัฒนาสถานที่ ประกอบการให้มีมาตรฐานได้	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	1 (10.0) 35 (27.6)	9 (90.0) 92 (72.4)	0.288 ^a
2. ด้านขนาดโรงงาน				
2.1 ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพไม่จำเป็นต้องมาจากสถานประกอบการขนาดใหญ่เท่านั้น	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	0 (0.0) 36 (27.5)	7 (100.0) 95 (72.5)	0.190 ^a
2.2 สถานประกอบการขนาดเล็กสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีเลข อย.ได้	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	0 (0.0) 36 (27.3)	6 (100.0) 96 (72.7)	0.339 ^a
3. ด้านมูลค่าการขาย				
3.1 สถานประกอบการที่มีมูลค่าการขายสูงจะมีโอกาสในการพัฒนา คุณภาพผลิตภัณฑ์	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	3 (13.6) 33 (28.4)	19 (86.4) 83 (71.6)	0.147
3.2 สถานประกอบการที่มียอดขายดีจะทำให้มีแรงจูงใจในการขอ อนุญาตผลิตภัณฑ์	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	8 (42.1) 28 (23.5)	11 (57.9) 91 (76.5)	0.098 ^a

ตารางที่ 16 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความคิดเห็นกับการได้รับเลขสารบบอาหาร (ต่อ)

หัวข้อ	สถานะการได้รับเลขสารบบอาหาร			P-value
	ระดับความคิดเห็น	ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์	ไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร	
4. ด้านที่ตั้ง				
4.1 สถานประกอบกิจการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับความสะดวกในการขออนุญาตเลข อย.	ไม่เห็นด้วย	9 (33.3)	18 (66.7)	
	ไม่เห็นด้วย	10 (20.4)	39 (79.6)	0.447
	เห็นด้วย	17 (27.4)	45 (72.6)	
4.2 สถานประกอบกิจการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับการกำกับดูแลอย่างเข้มงวดจากเจ้าหน้าที่	ไม่เห็นด้วย	7 (35.0)	13 (65.0)	
	ไม่เห็นด้วย	14 (26.9)	38 (73.1)	0.541
	เห็นด้วย	15 (22.7)	51 (77.3)	
5. การได้รับ GMP				
5.1 การได้รับมาตรฐาน GMP เป็นกฤษฎีการะดับมาตรฐานการผลิตอาหาร	ไม่เห็นด้วย/ไม่เห็นใจ	1 (11.1)	8 (88.9)	0.446 ^a
	เห็นด้วย	35 (27.1)	94 (72.9)	
5.2 สถานประกอบกิจการที่มีมาตรฐาน GMP จะทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในผลิตภัณฑ์	ไม่เห็นด้วย/ไม่เห็นใจ	1 (9.1)	10 (90.9)	0.288 ^a
	เห็นด้วย	35 (27.6)	92 (72.4)	
6. ประเภทอาหาร				
6.1 อาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ยุ่งยากจะเพิ่มโอกาสการได้รับเลข อย.	ไม่เห็นด้วย	8 (42.1)	11 (57.9)	
	ไม่เห็นใจ	10 (24.4)	31 (75.6)	0.228
	เห็นด้วย	18 (23.1)	60 (76.9)	
6.2 ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคสูงจะทำให้มีแรงจูงใจในการขอเลข อย.	ไม่เห็นด้วย	5 (50.0)	5 (50.0)	
	ไม่เห็นใจ	7 (35.0)	13 (65.0)	0.099
	เห็นด้วย	24 (22.2)	84 (77.8)	

ตารางที่ 16 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความคิดเห็นกับการได้รับเลขสารบบอาหาร (ต่อ)

หัวข้อ	ระดับความคิดเห็น	สถานะการได้รับเลขสารบบอาหาร		P-value
		ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์	ไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร	
7. แหล่งจำหน่าย				
7.1 แหล่งจำหน่ายมีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์มีเลข อย.	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ	2 (13.3)	13 (86.7)	0.353 ^a
	เห็นด้วย	34 (27.6)	89 (72.4)	
7.2 ผลิตภัณฑ์มีเลข อย. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ	3 (37.5)	5 (62.5)	0.430 ^a
	เห็นด้วย	33 (25.4)	97 (74.6)	
8. การส่งเสริมการจำหน่าย				
8.1 ผลิตภัณฑ์มีเลข อย. จะทำให้ยอดขายดีขึ้น	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ	9 (33.3)	18 (66.7)	0.339
	เห็นด้วย	27 (24.3)	84 (75.7)	
8.2 ผู้บริโภคยินดีประชาสัมพันธ์ โดยการบอกต่อผลิตภัณฑ์มีเลข อย.	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ	6 (20.7)	23 (79.3)	0.456
	เห็นด้วย	30 (27.5)	79 (72.5)	
9. ราคา				
9.1 เลข อยสามารถสร้างความคุ้มค่าและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ	6 (24.0)	19 (76.0)	0.793
	เห็นด้วย	30 (26.5)	83 (73.5)	
9.2 ราคาผลิตภัณฑ์เหมาะสมกับคุณภาพที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานรัฐ	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ	7 (33.3)	14 (66.7)	0.411
	เห็นด้วย	29 (24.8)	88 (75.2)	
10.หลักเกณฑ์การขออนุญาต				
10.1 การขออนุญาตผ่านทางออนไลน์มีความสะดวก รวดเร็ว	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ	3 (13.0)	20 (87.0)	0.119
	เห็นด้วย	33 (28.7)	82 (71.3)	
10.2 การขออนุญาตผ่านการยื่นเอกสารทำให้เสียเวลาเดินทางเสียค่าใช้จ่าย	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ	7 (22.6)	24 (77.4)	0.614
	เห็นด้วย	29 (27.1)	78 (72.9)	

ตารางที่ 16 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความคิดเห็นกับการได้รับเลขสารบบอาหาร (ต่อ)

หัวข้อ	ระดับความคิดเห็น	สถานะการได้รับเลขสารบบอาหาร		P-value
		ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์	ไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร	
11. กฎหมายบทลงโทษ				
11.1 ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลข อย. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย	ไม่เห็นด้วย	13 (20.6)	50 (79.4)	
	ไม่เห็นใจ	7 (29.2)	17 (70.8)	0.401
	เห็นด้วย	16 (31.4)	35 (68.6)	
11.2 การมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นเรื่องที่ถูกต้องและจำเป็น	ไม่เห็นด้วย	1 (9.1)	10 (90.9)	
	ไม่เห็นใจ	4 (12.5)	28 (87.5)	0.033*
	เห็นด้วย	31 (32.6)	64 (67.4)	
12. เจ้าหน้าที่				
12.1 เจ้าหน้าที่อธิบายให้ความชัดเจนของรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลข้อกำหนดหลักเกณฑ์	ไม่เห็นด้วย/ไม่เห็นใจ	4 (14.3)	24 (85.7)	0.111 ^a
	เห็นด้วย	32 (29.1)	78 (70.9)	
12.2 จัดเจ้าหน้าที่ออกพื้นที่ให้ความรู้ และจัดฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง	ไม่เห็นด้วย/ไม่เห็นใจ	6 (22.2)	21 (77.8)	0.610 ^a
	เห็นด้วย	30 (27.0)	81 (73.0)	
13. ค่าธรรมเนียม				
13.1 ค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมีความเหมาะสม	ไม่เห็นด้วย	2 (28.6)	5 (71.4)	
	ไม่เห็นใจ	3 (9.1)	30 (90.9)	0.038*
	เห็นด้วย	31 (31.6)	67 (68.4)	
13.2 สนับสนุนการขออนุญาตในกลุ่มวิสาหกิจโดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายหรือค่าธรรมเนียม	ไม่เห็นด้วย/ไม่เห็นใจ	8 (34.8)	15 (65.2)	0.298
	เห็นด้วย	28 (24.3)	87 (75.7)	

ตารางที่ 16 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความคิดเห็นกับการได้รับเลขสารบบอาหาร (ต่อ)

หัวข้อ	สถานะการได้รับเลขสารบบอาหาร		P-value
	ระดับความคิดเห็น	ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์	
14. การประชาสัมพันธ์			
14.1 มีการประชาสัมพันธ์การขออนุญาตหลายช่องทาง ได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ Line	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	4 (20.0) 32 (27.1)	16 (80.0) 86 (72.9)
14.2 เพิ่มจุดให้ความรู้ด้านการขอเลข อย.ในแต่ละอำเภอโดยเฉพาะ	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	2 (11.8) 34 (28.1)	15 (88.2) 87 (71.9)
15. สิ่งอำนวยความสะดวก			
15.1 มีคอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายเอกสาร ปลั๊กไฟเพียงพอให้บริการกับผู้ประกอบการ	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	9 (32.1) 27 (24.5)	19 (67.9) 83 (75.5)
15.2 สดง.มีความเหมาะสมและสะดวกในการเดินทางติดต่อขออนุญาต	ไม่เห็นด้วย/ไม่แน่ใจ เห็นด้วย	6 (24.0) 30 (26.5)	19 (76.0) 83 (73.5)

a ทดสอบด้วย Fisher's exact test

*มีนัยสำคัญทางสถิติ

ระดับความรู้ของกลุ่มตัวอย่างมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value = 0.001) ดังตารางที่ 17

ตารางที่ 17 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความรู้กับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ระดับความรู้	สถานะการได้รับเลขสารบบอาหาร		P-value
	ได้รับเลขสารบบอาหาร ทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์	ไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร	
น้อย	2 (9.5)	19 (90.5)	0.001*
ปานกลาง	8 (14.8)	46 (85.2)	
มาก	26 (41.3)	37 (58.7)	

*มีนัยสำคัญทางสถิติ



บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี โดยเป็นการวิจัยเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional Survey Research) เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามชนิดตอบด้วยตนเอง (Self-administered Questionnaire) โดยการส่งทางไปรษณีย์ไปยังกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา คือ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรีจำนวน 138 แห่ง วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ในการอธิบายลักษณะของกลุ่มตัวอย่างและใช้ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานในการอธิบายความคิดเห็นและความรู้ และใช้การทดสอบไคสแควร์ (Chi-Square Test) ในการหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ กับการได้รับเลขสารบบอาหารของกลุ่มตัวอย่าง กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ $\alpha = 0.05$

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีอัตราการตอบกลับร้อยละ 24.38 สถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์ร้อยละ 16.7 สถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารบางผลิตภัณฑ์ร้อยละ 9.4 และสถานประกอบการที่ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหารร้อยละ 73.9

ความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างกับการได้รับเลขสารบบอาหาร พบว่ากลุ่มตัวอย่างร้อยละ 73.2 มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย เมื่อจำแนกความคิดเห็นออกเป็น 4 ด้าน พบว่าโดยรวมทุกด้านมีระดับความคิดเห็นที่เห็นด้วยทั้งหมด ปัจจัยสถานประกอบการมีค่าเฉลี่ย มากที่สุด (4.12 ± 0.43) รองลงมา ปัจจัยผลิตภัณฑ์ (4.07 ± 0.53) การให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (3.67 ± 0.64) และหลักเกณฑ์การขออนุญาต (4.02 ± 0.52) ตามลำดับ ระดับความรู้กับการได้รับเลขสารบบอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายบทลงโทษอยู่ในระดับมากร้อยละ 45.7 ความรู้ระดับปานกลางร้อยละ 39.1 และมีความรู้ระดับน้อยร้อยละ 15.2

ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา ปัจจัยด้านสถานประกอบการที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ ลักษณะการดำเนินกิจการ รายได้ ระยะเวลาการดำเนินกิจการ ขนาดโรงงาน ยอดจำหน่ายต่อปี สถานที่ตั้ง การได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการ

ผลิตอาหาร ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ ประเภทอาหาร คือ จำนวนที่ผลิตและเอกสารการขออนุญาต สถานที่จำหน่าย ช่องทางการขาย ราคาขายปลีกต่อผลิตภัณฑ์ ความคิดเห็นต่อการมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นเรื่องที่ถูกต้องและจำเป็น ความคิดเห็นต่อค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมีความเหมาะสมและความรู้เกี่ยวกับเลขสารบบอาหารมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

การอภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยในจังหวัดกาญจนบุรี พบว่ามีสถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์ร้อยละ 16.7 สถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารบางผลิตภัณฑ์ร้อยละ 9.4 และสถานประกอบการที่ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหารมากถึงร้อยละ 73.9 สถานการณ์ที่พบจากการศึกษามีความสอดคล้องกับสถานการณ์ระดับประเทศตั้งแต่ปี 2557-2562 พบผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารเพียงร้อยละ 19.47 และผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้รับเลขสารบบอาหารร้อยละ 80.53 (กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน, 2562) จะเห็นได้ว่า ผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารที่ได้รับมาตรฐานมีจำนวนน้อย ผู้ประกอบการขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้มาตรฐานตามกฎหมาย

ความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างกับการได้รับเลขสารบบอาหาร พบว่า หัวข้อที่มีความคิดเห็นมีคะแนนเฉลี่ยสูงที่สุด ได้แก่ สถานประกอบการขนาดเล็กสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีเลขออก.ได้ (คะแนนเฉลี่ยความคิดเห็น = 4.46 ± 0.64) ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข ออก. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง (คะแนนเฉลี่ยความคิดเห็น = 4.43 ± 0.60) เพิ่มจุดให้ความรู้ด้านการขอเลข ออก. ในแต่ละอำเภอโดยเฉพาะ (คะแนนเฉลี่ยความคิดเห็น = 4.19 ± 0.73) และการขออนุญาตผ่านช่องทางออนไลน์มีความสะดวกรวดเร็ว (คะแนนเฉลี่ยความคิดเห็น = 4.17 ± 0.77)

ดังนั้น แนวทางการพัฒนาผู้ประกอบการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจึงควรสนับสนุนให้ความดูแลในกลุ่มสถานประกอบการขนาดเล็กเป็นพิเศษ และจัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการหรือส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ควรแสดงให้เห็นประโยชน์ของเลขสารบบอาหารในด้านการเพิ่มช่องทางการขายได้มากขึ้น ส่งเสริมการให้ข้อมูลความรู้ด้านการขอเลขสารบบอาหารให้แก่เจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ เช่น สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ พัฒนาการอำเภอ เป็นต้น เพื่อประชาสัมพันธ์กับผู้ประกอบการในระดับท้องถิ่น และสนับสนุนการขออนุญาตผ่านช่องทางออนไลน์ให้มากขึ้นทุกกระบวนการและทุกประเภทผลิตภัณฑ์ อาจทำให้ผู้ประกอบการมีแนวโน้มที่จะได้รับเลขสารบบอาหารมากขึ้น

เมื่อพิจารณาระดับความคิดเห็นที่มีคะแนนเฉลี่ยต่ำสุด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลข อย. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย (คะแนนเฉลี่ยความคิดเห็น = 2.93 ± 1.27) สถานประกอบการที่อยู่ ใกล้ สสจ. จะได้รับความสะดวกในการขออนุญาตเลข อย. (คะแนนเฉลี่ยความคิดเห็น = 3.34 ± 1.05) อาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ยุ่งยากจะเพิ่มโอกาสการได้รับเลข อย. (คะแนนเฉลี่ยความคิดเห็น = 3.57 ± 0.90) และค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมีความเหมาะสม (คะแนนเฉลี่ยความคิดเห็น = 3.76 ± 0.76)

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรีควรดำเนินการสร้างทัศนคติที่ดีต่อความสำคัญของเลขสารบบอาหาร รวมถึงให้ผู้ประกอบการเห็นว่าการที่ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลขสารบบอาหาร เป็นสิ่งผิดกฎหมาย และประชาสัมพันธ์การรวมกลุ่มกันเป็นวิสาหกิจเพื่อให้ได้รับยกเว้นค่าใช้จ่ายใน ระหว่างการขออนุญาต หรือมีการประชาสัมพันธ์กับสำนักงานพัฒนาชุมชนให้แจ้งแก่ผู้ประกอบการ หากมีโครงการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชนส่งตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยเพื่อลดค่าใช้จ่ายให้แก่ ผู้ประกอบการ

จากผลการวิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่างยังขาดความรู้เกี่ยวกับประเด็นต่อไปนี้ อายุของ ใบอนุญาตผลิตอาหาร บทลงโทษกรณีไม่ยื่นขออนุญาตผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายที่ร้าน จำหน่ายของฝาก ดังนั้นจึงจำเป็นต้องให้ความรู้ในประเด็นเหล่านี้แก่ผู้ประกอบการ

ผลการวิจัยนี้พบว่าลักษณะส่วนบุคคลที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ คืออายุ (P-value <0.001) และระดับการศึกษา (P-value =0.005) กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุน้อยกว่า 40 ปี จะมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่ากลุ่มตัวอย่างที่มี อายุมากกว่า 40 ปี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสามารถใช้อายุส่วนนี้ในการกำหนดกลุ่มเป้าหมาย ของการจัดอบรมเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารโดยเน้นไปที่กลุ่มผู้ประกอบการที่มีสัดส่วนการได้รับเลข สารบบอาหารน้อยกว่าคืออายุมากกว่า 40 ปี และมีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี

ลักษณะการดำเนินกิจการแบบนิติบุคคลมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่า ลักษณะการดำเนินการแบบผู้ประกอบการรายเดียวและแบบวิสาหกิจหรือกองทุนหมู่บ้าน (P-value <0.001) อาจเนื่องจากนิติบุคคลมีการบริหารจัดการแบ่งบทบาทหน้าที่กันอย่างชัดเจน รูปแบบการ ทำงานมีการจดทะเบียนจัดตั้งกับหน่วยงานของรัฐและจัดทำบัญชีตามมาตรฐานกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ในการประกอบธุรกิจมากกว่าผู้ประกอบการรายเดียวหรือกองทุนหมู่บ้านทำให้ช่วยวางแผนธุรกิจได้

รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลข สารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P-value =0.008) พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นรายได้หลักมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าผู้ประกอบการที่มีรายได้ เสริมจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน เนื่องจากผู้ประกอบการที่มีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

เป็นรายได้หลักต้องมีการพัฒนาสถานประกอบการและผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องเพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน จากผลการวิจัยแสดงว่าผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่มีเลขสารบบอาหารจะมีส่วนช่วยเพิ่มโอกาสจำหน่ายได้หลากหลายช่องทางและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สามารถแข่งขันในตลาดส่งออกต่างประเทศได้แตกต่างจากผู้ประกอบการที่มีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เป็นรายได้เสริมมักจะมีการผลิตสินค้าที่ไม่สม่ำเสมอ เช่นเดียวกับการศึกษาของสมบุรณ์ ชันธิโชติ (สมบุรณ์ ชันธิโชติ และ ชัชสร้อย รอดยิม, 2558) ผู้ประกอบการจึงไม่มีแรงจูงใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาด

ระยะเวลาการดำเนินงานที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P\text{-value} < 0.001$) พบว่าสถานประกอบการที่มีระยะเวลาดำเนินงานเป็นเวลานานจะมีแนวโน้มได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าสถานประกอบการที่มีระยะเวลาดำเนินกิจการเป็นเวลาไม่นาน อาจเนื่องมาจาก สถานประกอบการอาหารที่ดำเนินงานมานานมีโอกาสที่จะเตรียมความพร้อมได้มากกว่า เนื่องจากสมาชิกมีความรู้ความชำนาญและมีประสบการณ์การทำงาน ส่งผลให้การพัฒนาทำได้ง่ายและต่อเนื่อง อีกทั้งอาจมีเงินทุนที่พร้อมจะลงทุนเพื่อพัฒนาปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงข้อจำกัดต่างๆ นี้ให้สามารถผ่านมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีจนได้รับเลขสารบบอาหาร การศึกษาของพิมพ์ชนก ดิษบรรจง (พิมพ์ชนก ดิษบรรจง และ ศุภวรรณ พงศ์พัฒนามุขิ, 2560) และการศึกษาของจิระสันต์ มีรัตน์ธนวัต (จิระสันต์ มีรัตน์ธนวัต, 2558) พบว่าผู้ประกอบการสามารถพัฒนาสถานประกอบการให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีได้จะใช้ระยะเวลาประมาณ 8-10 ปี เพราะบุคลากรมีประสบการณ์และมีเงินทุนที่พร้อมจะพัฒนาปรับปรุงข้อจำกัดให้สามารถผ่านมาตรฐานจนได้รับเลขสารบบอาหาร

ขนาดโรงงานที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P\text{-value} = 0.005$) พบว่า สถานประกอบการที่ไม่เข้าข่ายโรงงานมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารน้อยกว่าสถานประกอบการที่เข้าข่ายโรงงาน อาจเพราะโรงงานขนาดเล็กมักจะขาดบุคลากรที่มีความรู้ช่วยในการดำเนินงานทำให้ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี รวมถึงมีความกังวลในเรื่องของการปรับปรุงระบบต่างๆ ภายในโรงงานเพื่อให้ได้มาตรฐานการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร โดยเฉพาะการลงทุนในเครื่องจักร อุปกรณ์ รวมถึงการปรับปรุงโครงสร้างอาคาร สอดคล้องกับการศึกษาของสมหญิง พุ่มทองและคณะ (สมหญิง พุ่มทอง และคนอื่นๆ, 2551) ที่พบว่าขนาดโรงงานมีความสัมพันธ์กับศักยภาพในการปฏิบัติตามแนวทางวิธีการที่ดีในการผลิตของสถานประกอบการ

ยอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปีที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P\text{-value} < 0.001$) พบว่า สถานประกอบการที่มียอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อปีสูงจะมีแนวโน้มได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าสถานประกอบการที่มียอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อ

ปีต่ำกว่า อาจเพราะโรงงานที่มียอดจำหน่ายน้อยจะมีอุปสรรคในการพัฒนาปรับปรุงสถานที่และผลิตภัณฑ์ รวมถึงค่าธรรมเนียมค่าไปรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานต่างๆ เพื่อสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภคและขยายตลาดไปสู่ต่างประเทศ เช่นเดียวกับการศึกษาของสมหญิง พุ่มทองและคณะ (สมหญิง พุ่มทอง และคนอื่น ๆ, 2551) ที่พบว่ายอดจำหน่ายมีความสัมพันธ์กับอุปสรรคในการพัฒนา มาตรฐานการผลิตและศักยภาพของโรงงาน

ที่ตั้งของสถานประกอบการที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P\text{-value} = 0.036$) จากข้อมูลพบว่า สถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในอำเภอ เมืองมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าสถานประกอบการที่ตั้งอยู่นอกอำเภอเมือง เพราะผู้ประกอบการที่อยู่พื้นที่ต่างอำเภอขาดการประชาสัมพันธ์การขออนุญาตและจะต้องเสียเวลา ค่าใช้จ่ายในการเข้ามาติดต่อกับเจ้าหน้าที่ส่วนกลางในอำเภอเมืองมากกว่าผู้ประกอบการที่อยู่ใน อำเภอเมือง ดังนั้นอาจประสบปัญหาความล่าช้าในการรับรองมาตรฐานให้กับผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ จำเป็นต้องยื่นเอกสาร ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ไม่สามารถวางจำหน่ายได้

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P\text{-value} < 0.001$) พบว่า สถานประกอบการที่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารมีสัดส่วน การได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าสถานประกอบการที่ไม่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการ ผลิตอาหารอย่างชัดเจน เนื่องจากการจะได้รับเลขสารบบอาหาร สถานประกอบการผลิตอาหาร จำเป็นที่จะต้องผ่านการตรวจประเมินหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหารก่อนถึงจะสามารถ ยื่นขออนุญาตรับเลขสารบบอาหารได้

ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรจัดอบรมให้ความรู้ร่วมกับการจัดให้มีการศึกษาดู งานในสถานประกอบการต้นแบบโดยคัดเลือกจากสถานประกอบการที่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และสนับสนุนการทำงานเชิงรุกระหว่างสำนักงานสาธารณสุขอำเภอและ พัฒนาการอำเภอเพื่อให้เป็นหน่วยงานให้ความรู้ในระดับท้องถิ่นเกี่ยวกับขออนุญาตเลขสารบบอาหาร โดยใช้ข้อมูลผลการวิจัยในการกำหนดกลุ่มเป้าหมายเน้นไปที่กลุ่มผู้ประกอบการที่มีสัดส่วนการได้รับ เลขสารบบอาหารน้อยกว่าคืออายุมากกว่า 40 ปี และมีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี และมี ลักษณะการดำเนินกิจการแบบผู้ประกอบการรายเดี่ยวหรือแบบวิสาหกิจ มีรายได้เสริมจากการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน ระยะเวลาการดำเนินกิจการน้อยกว่า 10 ปี ไม่เข้าข่ายโรงงาน ยอดจำหน่าย เฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า 300,000 บาท ตั้งอยู่นอกอำเภอเมืองและยังไม่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ ดีในการผลิตอาหารก่อน เพื่อให้ผู้ประกอบการเข้ามาสู่ระบบการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารตาม กฎหมายให้มากขึ้น

เมื่อพิจารณาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับกลยุทธ์การตลาด ซึ่งประกอบด้วย ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ช่องทางการจำหน่าย ราคา ผลการวิจัยพบว่าประเภทอาหารที่ต้องมีผลวิเคราะห์ เช่น อาหารสำเร็จรูป เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีส่วนได้รับเลขสารบบอาหารน้อยกว่าประเภทอาหารที่ไม่จำเป็นต้องมีผลวิเคราะห์ เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที อาจเนื่องมาจากการขอรายละเอียดและหลักฐานผลวิเคราะห์การทดสอบความปลอดภัย ผลวิเคราะห์โภชนาการ ทำให้ผู้ประกอบการต้องใช้ข้อมูล ความรู้ และเงินลงทุนในการปฏิบัติให้ได้ตามกฎหมายเพิ่มขึ้น สอดคล้องกับการศึกษาของสิทธิศักดิ์ อมรสมานลักษณ์ (สิทธิศักดิ์ อมรสมานลักษณ์ และคนอื่น ๆ, 2554) ที่พบว่าหลักเกณฑ์การกำกับดูแลด้านความปลอดภัยและคุณภาพเป็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจดทะเบียนฉลากอาหาร

นอกจากนี้ผลการวิจัยพบว่าสถานที่จำหน่ายอาหารที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P\text{-value} < 0.001$) ผู้ประกอบการชุมชนที่มีผลิตภัณฑ์จำหน่ายภายในจังหวัดจะมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารน้อยกว่าสถานที่จำหน่ายภายในประเทศและต่างประเทศ อาจเนื่องจากผู้ประกอบการชุมชนส่วนใหญ่ดำเนินธุรกิจโดยสมาชิกในครอบครัวเพียงเท่านั้น และขาดการรับรองคุณภาพและมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่มีการวางจำหน่ายในตลาด และหากเป็นการจัดจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ ยิ่งจำเป็นจะต้องมีเครื่องหมายหรือการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างความมั่นใจกับผู้บริโภค ดังนั้นการกระจายผลิตภัณฑ์จึงยังจำกัดอยู่ในท้องถิ่น ผู้ประกอบการชุมชนส่วนใหญ่มีสถานที่จำหน่ายสินค้าภายในชุมชนหรือภายในจังหวัดเท่านั้น

ช่องทางการขายที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P\text{-value} < 0.001$) พบว่า ผู้ประกอบการชุมชนที่มีช่องทางการขายในห้างสรรพสินค้ามีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าที่ไม่ได้รับเลขสารบบอาหารแตกต่างจากช่องทางการขายอื่นๆ ที่มีสัดส่วนไม่ได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าการได้รับเลขสารบบอาหาร อาจเพราะกลุ่มเป้าหมายของห้างสรรพสินค้าจะเป็นกลุ่มคนทำงานที่มีอำนาจซื้อ ซึ่งจะมองหาผลิตภัณฑ์ที่ต้องการโดยมีคุณภาพและราคาสมเหตุสมผล ดังนั้นหากผู้ประกอบการชุมชนต้องการจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า จึงจำเป็นจะต้องพัฒนาคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ของตนเองเพื่อเพิ่มแรงจูงใจในการซื้อของผู้บริโภค

ราคาจำหน่ายปลีกต่อผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกันมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P\text{-value} = 0.012$) พบว่า ยิ่งราคาขายของผลิตภัณฑ์มีราคาสูงจะมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีราคาขายต่ำกว่า อาจเพราะผลิตภัณฑ์ในท้องตลาดจะมีราคาแปรผันไปตามระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ นั่นคือผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงย่อมมีราคาสูงกว่าผลิตภัณฑ์คุณภาพต่ำ ไม่ว่าจะ เป็นกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐานหรือการรับรองจากหน่วยงาน

ของรัฐ ผู้ประกอบการชุมชนจะตั้งราคาตามกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ราคาต่ำจะไม่ถูกเน้นในเรื่องการพัฒนา รูปแบบและคุณภาพ แต่หากกลุ่มผู้บริโภคเป็นระดับกลางถึงระดับบน ผู้ประกอบการจำเป็นต้องเน้นในเรื่องการพัฒนา รูปแบบและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ สอดคล้องกับการศึกษาของจิระสันต์ มีรัตน์ธวัต (จิระสันต์ มีรัตน์ธวัต, 2558) ที่พบว่า ราคาผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานรัฐจะต้องแพงขึ้นกว่าเดิมเนื่องจากมีต้นทุนประกันคุณภาพมาเกี่ยวข้อง

ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจึงควรส่งเสริมการใช้เลขสารบบอาหารเป็นกลยุทธ์ทางการตลาด เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารมีต้นทุนด้านประกันคุณภาพที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐสามารถเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ได้ และการมีเลขสารบบอาหารจะทำให้ยอดขายดีขึ้นเพิ่มโอกาสนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายได้หลากหลายช่องทาง ซึ่งจะทำให้ผู้ประกอบการเห็นความสำคัญและตัดสินใจขออนุญาตเลขสารบบอาหารมากขึ้น

เมื่อพิจารณาผลการวิจัยเกี่ยวกับความคิดเห็นต่อการได้รับเลขสารบบอาหาร พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่เห็นด้วยว่าการมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นเรื่องที่ถูกต้องและจำเป็น ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตที่เหมาะสม จะมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่ากลุ่มที่ไม่เห็นด้วย สอดคล้องกับการศึกษาของจิระสันต์ มีรัตน์ธวัต (จิระสันต์ มีรัตน์ธวัต, 2558) ที่พบว่าค่าธรรมเนียมใบอนุญาตหรือค่าค่าขออนุญาตเป็นสิ่งที่เห็นได้ชัดเจน สามารถคำนวณได้ทันทีจึงส่งผลกระทบต่อตัดสินใจขออนุญาต ดังนั้น เจ้าหน้าที่จึงต้องมีการประชาสัมพันธ์ความสำคัญของใบอนุญาตผลิตอาหารและเลขสารบบอาหาร ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตและค่าใช้จ่ายในระหว่างขั้นตอนการขออนุญาตให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า

จากผลการวิจัย พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับมาก โดยผู้ประกอบการที่มีระดับความรู้มากมีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าผู้ประกอบการที่มีระดับความรู้ต่ำกว่า สอดคล้องกับการศึกษาของอารียา บุญจันทร์และคณะ (อารียา บุญจันทร์ และคนอื่น ๆ, 2559) ที่พบว่าปัญหาอุปสรรคที่ทำให้สถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินเนื่องจากบุคลากรและพนักงานขาดความรู้ในการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต ดังนั้นเมื่อผู้ประกอบการบางส่วนยังไม่มีความรู้ข้อกำหนดที่บัญญัติไว้ไม่เพียงพอ จึงอาจส่งผลถึงการปฏิบัติไม่ถูกต้องตามขั้นตอนแนวทางที่กฎหมายกำหนดไว้ได้อย่างครบถ้วนทำให้เป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย โดยไม่ได้ตั้งใจ จึงต้องส่งเสริมความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารให้มากขึ้น

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. การศึกษานี้พบว่าปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษาและปัจจัยสถานประกอบการ ได้แก่ ลักษณะการดำเนินกิจการ รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ระยะเวลาการดำเนินกิจการ ขนาดโรงงาน ยอดจำหน่าย ที่ตั้งและการได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการ

ผลิตอาหารเป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร ดังนั้นสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรวางแผนกำหนดกลุ่มเป้าหมายพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ เน้นไปที่กลุ่มผู้ประกอบการที่มีสัดส่วนการได้รับเลขสารบบอาหารน้อยกว่าคืออายุมากกว่า 40 ปี และมีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี และมีลักษณะการดำเนินกิจการแบบผู้ประกอบการรายเดียวหรือแบบวิสาหกิจ มีรายได้เสริมจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน ระยะเวลาการดำเนินกิจการน้อยกว่า 10 ปี สถานประกอบการแบบไม่เข้าข่ายโรงงาน ยอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า 300,000 บาท ตั้งอยู่นอกอำเภอเมืองและยังไม่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารก่อน เพื่อให้ผู้ประกอบการเข้ามาสู่ระบบการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารตามกฎหมายให้มากขึ้น

2. จากการศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการร้อยละ 48.6 เห็นว่าผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง และผู้ประกอบการร้อยละ 33.3 ไม่เห็นด้วยว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลข อย. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย ดังนั้นสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจึงควรจัดโครงการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่องเน้นเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้เรื่องประเภทอาหาร ลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารที่จำเป็นต้องมีเลขสารบบอาหาร ความสำคัญของเลขสารบบอาหาร หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เพื่อทบทวนความรู้และให้ผู้ประกอบการได้รับข้อมูลข่าวสารและข้อกฎหมายที่เป็นปัจจุบัน กระตุ้นผู้ประกอบการให้เข้าใจถึงผลกระทบที่เกิดจากผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน สร้างความเข้าใจให้ผู้ประกอบการเห็นประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าสู่มาตรฐาน โดยเฉพาะประโยชน์ของเลขสารบบอาหาร

3. การศึกษานี้พบว่าปัจจัยเรื่องการได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจึงควรจัดตั้งสถานประกอบการต้นแบบเป็นศูนย์การเรียนรู้โดยคัดเลือกจากสถานประกอบการที่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์ได้รับเลขสารบบอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจและความตระหนักเกี่ยวกับมาตรฐานในการผลิตอาหาร เพื่อเพิ่มโอกาสพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับแก่ผู้บริโภค ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักงานพัฒนาชุมชนกำหนดตัวชี้วัดร่วมกันเพื่อตรวจสอบพัฒนามาตรฐานสถานประกอบการและผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดอย่างต่อเนื่อง

4. จากการศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการร้อยละ 53.6 เห็นว่าสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรเพิ่มจุดประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการขอเลข อย. ในแต่ละอำเภอ โดยเฉพาะ และปัจจัยเรื่องที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหาร เป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรประสานงานกับหน่วยงานท้องถิ่น ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ พัฒนาการอำเภอ เป็นต้น เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารหรือให้บริการเชิงรุกเกี่ยวกับขั้นตอนการขออนุญาตและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการขออนุญาตไปยังประชาชน

อย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง รวมถึงใช้สื่อที่หลากหลาย ได้แก่ วิทยุชุมชน เว็บไซต์ ไลน์ เป็นต้น เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ในทุกพื้นที่ให้บริการ เพื่ออำนวยความสะดวกเรื่องการเดินทางให้ผู้ประกอบการในการรับรู้ข้อมูลข่าวสารได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

5. จากการศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการร้อยละ 59.4 เห็นว่า ค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตต้องมีความเหมาะสม และปัจจัยความคิดเห็นเรื่องหัวข้อ ค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตที่เหมาะสมมีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดต้องชี้แจงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานและค่าธรรมเนียมต่างๆ ในการรับเลขสารบบอาหารให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้าและชัดเจนทุกขั้นตอน โดยเร่งประชาสัมพันธ์ สนับสนุนการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจหรือกองทุนหมู่บ้านภายในชุมชนเพื่อให้ได้รับยกเว้นค่าใช้จ่ายในระหว่างการขออนุญาตเลขสารบบอาหาร หรือให้เข้าร่วมโครงการหากมีโครงการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชนส่งตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยเพื่อลดค่าใช้จ่ายให้แก่ผู้ประกอบการ

6. การศึกษานี้พบว่าปัจจัยเรื่องประเภทอาหารเป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร โดยจะพบว่าประเภทอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารมากที่สุดคือ ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งเป็นประเภทอาหารที่ไม่ต้องมีผลวิเคราะห์ ประเภทอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารน้อยที่สุดคือ อาหารกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งเป็นประเภทอาหารที่ต้องมีผลวิเคราะห์ ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร่วมกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจึงควรสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ เพื่อสนับสนุนให้ผู้ประกอบการมีความพร้อมเข้าสู่ระบบการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอื่น เช่น สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ของใช้ เป็นต้น

ข้อจำกัดในการวิจัยครั้งนี้

1. การวิจัยนี้มีอัตราการตอบกลับน้อย ดังนั้นอาจแก้ไขโดยการให้เจ้าหน้าที่ไปตรวจเยี่ยมสถานที่และส่งมอบแบบสอบถามให้ตอบและเก็บกลับมาในคราวเดียวกัน

2. ในการวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาในประเด็นปัจจัยที่ส่งผลกับการได้รับเลขสารบบอาหาร โดยเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเดียวกันที่เป็นปัญหาในเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อหาแนวทางปรับปรุงแก้ไขให้เป็นมาตรฐานยิ่งขึ้น

รายการอ้างอิง

- Best. (1997). Research in education. New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Bloom. (1956). Handbook on Formation and Summatic of Student Learning. New York: McGraw Hill.
- กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย. (2558). คู่มือการดำเนินงานผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP รายใหม่ประจำปี 2558 (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร: สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น และวิสาหกิจชุมชน กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย.
- กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน. (2562). ข้อมูลผู้ประกอบการ 2557 – 2562.
- จิระสันต์ มีรัตนธวัช. (2558). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการยื่นขอปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้นของผู้ประกอบการกลุ่มหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเขตจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. (วิทยานิพนธ์ปริญญาเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศิลปากร, นครปฐม.
- ชุตินันต์ สະสอง. (2560). การมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและบทบาทของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP ในการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจชุมชนด้วยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี, 6(1), 23-33.
- ณัฐวุฒิ สติใหม่. (2556). ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 พื้นที่ศึกษาเขตองค์การบริหารส่วนตำบลสีมม อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, นครราชสีมา.
- ทัศนาศา หงษ์มา. (2555). ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้อสินค้า OTOP ที่ผลิตโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี.
- ธวัชชัย กฤติยาภิชาติกุล. (2547). ร้อยเรื่องเมืองพานิชย์. กรุงเทพมหานคร: สันติภาพ พรินท์.
- ฉันทมัย เจียรกุล. (2557). ปัญหาและแนวทางการปรับตัวของ OTOP เพื่อพร้อมรับการเปิด AEC. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ. วารสารนักบริหาร, 34(1), 177-191.
- นิตาชล รัตนมณี, และ ประสพชัย พสุนนท์. (2562). อัตราการตอบกลับของแบบสอบถามในงานวิจัยเชิงปริมาณ. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี, 13(3), 181-188.
- ประภาเพ็ญ สุวรรณ. (2526). ทศนคติ: การวัดการเปลี่ยนแปลงและพฤติกรรมอนามัย (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: เดียนสโตร์.

- พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. (2554). กรุงเทพมหานคร: นานมีบุ๊คส์.
- พนารัช ปรีดากรณ์. (2549). การประเมินผลความสำเร็จเชิงผลลัพธ์และเป้าหมายสูงสุดของโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์. กรุงเทพมหานคร:
- พนารัตน์ อุปพงศ์. (2559). การพัฒนาศักยภาพของผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร จังหวัดชลบุรี. วารสารวิชาการศรีปทุม, 12(6), 1-10.
- พรเพ็ญ เพชรสุขศิริ. (2531). การวัดทัศนคติ (พิมพ์ครั้งที่ 1). นครปฐม: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522. (2562, 30 กันยายน 2564). ราชกิจจานุเบกษา ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2562 (เล่มที่ 136 ตอนพิเศษ 243 ง).
- พิมพ์ชนก ดิษบรรจง, และ ศุภวรรณ พงศ์พัฒนาวุฒิ. (2560). การสำรวจศักยภาพของสถานที่ผลิตเครื่องสำอางในการปฏิบัติตามแนวทางวิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางอาเซียน (ASEAN GMP) กรณีศึกษากรุงเทพมหานคร. วารสารอาหารและยา, 24(1), 52-60.
- พิมพ์พิสุทธิ์ อ้วนล้ำ, ชมพูนุท โมราชาตี, และ กัญญา จิงวิมุตพันธ์. (2560). การพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานกลุ่มหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (โอท็อป) ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 8(2), 207-238.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). พจนานุกรมสังคมวิทยา. ราชบัณฑิตยสถาน. สืบค้นจาก <https://dictionary.orst.go.th/>
- วัลย์ลักษณ์ อัครีรวงศ์. (2550). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 15(1), 88-99.
- วันชัย ชันประสิทธิ์. (2560). ปัจจัยความสำเร็จของผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์. วารสารสารสนเทศ 16(2), 147-158.
- วันทนี้นำชัยศรีคำ. (2550). การศึกษาและวิจัยเพิ่มศักยภาพการบริหารจัดการกลุ่มชุมชน OTOP อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี. ปทุมธานี:
- ศรัณย์ นิมวรพันธ์. (2560). การพัฒนาระบบการพิจารณารับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตยาในต่างประเทศ. (ปริญญาเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศิลปากร, นครปฐม.
- ศูนย์ข้อมูลและสารสนเทศ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2559). การเปิดใช้งานระบบสารสนเทศด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพแบบ e-submission.
- สมบูรณ์ ชันธิโชติ, และ ชัชสรัญ รอดยิ้ม. (2558). การพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดกลุ่ม OTOP จังหวัดนนทบุรี:กรณีศึกษากลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร. วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 10(1), 125-135.

- สมประสงค์ ปิวไธสง. (2547). ปัญหาในการขออนุญาตผลิตอาหารตามกฎหมาย GMP ของผู้ประกอบการในพื้นที่อำเภอเมืองชลบุรี. (ปริญาญรัฐประศาสนศาสตร์มหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี.
- สมหญิง พุ่มทอง, สถาพร นิมกุลรัตน์, พรรณนิภา ออกนิษฐาภิชาติ, กัญจนัญญาดา นิลวาศ, เบญจพร กิ่งรุ่งเพชร, และ ดุชฎี สุริยะพรรณพงศ์. (2551). ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงงานผลิตยาแผนปัจจุบันในประเทศไทยต่อมาตรฐานการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตยาของ Pharmaceutical Inspection Cooperation Scheme (PIC/S). วารสารเภสัชศาสตร์อีสาน 4(1), 51-61.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2560). อย. ทิวเข้ม ระบบ E-submission กับอาหารทุกกลุ่มแนะผู้ประกอบการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ทางออนไลน์ให้ถูกต้อง. สืบค้นจาก https://oryor.com/%E0%B8%AD%E0%B8%A2/detail/media_news/1225
- สำนักงานจังหวัดกาญจนบุรี ศาลากลางจังหวัดกาญจนบุรี. (2560). ของฝากจังหวัดกาญจนบุรี. สืบค้นจาก <https://ww2.kanchanaburi.go.th/souvenir>
- สำนักงานจังหวัดกาญจนบุรี ศาลากลางจังหวัดกาญจนบุรี. (2561). แผนพัฒนาจังหวัดกาญจนบุรี 4 ปี (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๔). กาญจนบุรี.
- สำนักงานพัฒนาชุมชน. (2561). แบบฟอร์มบันทึกข้อมูลผลิตภัณฑ์ OTOP ปี 2561. สืบค้นจาก <https://cep.cdd.go.th/services/otop2563>
- สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน. (2561). คำสั่งจังหวัดกาญจนบุรี ที่ 2659/2561 เรื่อง แต่งตั้งคณะติดตาม สนับสนุน และประเมินผลโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จังหวัดกาญจนบุรี. (กจ 0019/ว13225). กาญจนบุรี: สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน.
- สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี. (2563). ทะเบียนผลิตภัณฑ์ 2557- 2563 กาญจนบุรี.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2554). การสำรวจความคิดเห็นของประชาชนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) พ.ศ.2554. กรุงเทพมหานคร: สืบค้นจาก <http://www.nso.go.th/sites/2014/DocLib12/2554/OTOPRep54.pdf>
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2556). การสำรวจความคิดเห็นของประชาชนเกี่ยวกับโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) พ.ศ.2556. กรุงเทพมหานคร: สืบค้นจาก <http://service.nso.go.th/nso/nsopublish/servopin/files/OTOPExec56.pdf>
- สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน. (2562). แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ.2562 (OTOP Product Champion : OPC). กรุงเทพมหานคร:

- สิทธิศักดิ์ อมรสมานลักษณ์, ลินนา ทองยงค์, และ ฐณัฐฐา กิตติโสภี. (2554). การศึกษาปัจจัยปัญหาของหลักเกณฑ์การจดทะเบียนต่อการได้รับการจดทะเบียนผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากสมุนไพรไทย. วารสารอาหารและยา, 21-28.
- สิริกร กาญจนสุนทร, และ ชัยรัตน์ วงศ์กิจรุ่งเรือง. (2556). ความพึงพอใจของผู้รับบริการการขอใบอนุญาตใช้สถานที่ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของเทศบาลนครปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี. วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 39(1), 56-70.
- สุภาพร พรหมมะเริง. (2561). แนวทางการยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านริมร่อง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน. วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 21(21), 248-258.
- อาริยา บุญจันทร์, สมโภช รัตโอรุ, และ ทิพย์วรรณ ปริญาศิริ. (2559). การพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่ใช้บังคับเป็นกฎหมายในจังหวัดสมุทรสาคร. วารสารอิเล็กทรอนิกส์การเรียนรู้ทางไกลเชิงนวัตกรรม, 6(1), 91-113.
- เอกสิทธิ์ โอมณี. (2559). ปัจจัยแห่งความสำเร็จของกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทอาหารในจังหวัดสตูล. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเวสเทิร์น มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 2(2), 79-88.







แบบสอบถาม

ชุดที่

เรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของ
ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้สร้างขึ้นมาเพื่อใช้เก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี” สาขาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยข้อมูลที่ได้จะเป็นแนวทางนำไปส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มของผู้ประกอบการให้ได้รับมาตรฐานเลขสารบบอาหารต่อไป

แบบสอบถามมีทั้งหมด 4 ส่วนประกอบด้วย

- | | |
|-----------|--|
| ส่วนที่ 1 | ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ
ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์ |
| ส่วนที่ 2 | สอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร |
| ส่วนที่ 3 | ความรู้เกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร |
| ส่วนที่ 4 | ข้อเสนอแนะ |

ข้อมูลที่ได้จากผู้วิจัยจะเก็บเป็นความลับ โดยไม่มีการระบุชื่อ นามสกุล ชื่อของสถานประกอบการ และที่ตั้งของสถานประกอบการลงในแบบสอบถาม ดังนั้นจึงขอความร่วมมือท่านให้ข้อมูลที่ตรงกับความเป็นจริงหรือใกล้เคียงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด ข้อมูลที่ได้นี้จะนำไปวิเคราะห์ในภาพรวมซึ่งมิได้แยกเป็นรายบุคคลหรือสถานประกอบการแต่อย่างใด ดังนั้นจึงไม่มีผลต่อตัวท่านและจะไม่สามารถสืบค้นถึงตัวท่าน และสถานประกอบการของท่านได้ จึงใคร่ขอความกรุณาท่านตอบแบบสอบถามตามสภาพจริงและครบทุกข้อ

ขอขอบคุณทุกท่านเป็นอย่างสูงที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี

นส.ศศิกานต์ กลิ่งโรจน์พงษ์

นักศึกษาปริญญาโทสาขาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

แบบสอบถาม

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี

คุณสมบัติของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ผู้เป็นเจ้าของกิจการ หรือ
2. ผู้ที่ได้รับมอบอำนาจในการดำเนินกิจการของสถานประกอบการนั้น ๆ หรือ
3. ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งเป็นประธานกลุ่ม หรือ
4. ผู้ที่มีรายชื่อขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป กรุณาตอบคำถามต่อไปนี้ โดยทำเครื่องหมาย (✓) หน้าคำตอบที่ตรงกับความเป็นจริง

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (เลือกได้คำตอบเดียว)

1. อายุ

<input type="checkbox"/> 20-30 ปี	<input type="checkbox"/> 31-40 ปี	
<input type="checkbox"/> 41-50 ปี	<input type="checkbox"/> 51-60 ปี	<input type="checkbox"/> 61 ปีขึ้นไป
2. ระดับการศึกษา

<input type="checkbox"/> ต่ำกว่าประถมศึกษา	<input type="checkbox"/> ประถมศึกษา
<input type="checkbox"/> มัธยมศึกษาตอนต้น	<input type="checkbox"/> มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.
<input type="checkbox"/> อนุปริญญา/ปวส.	<input type="checkbox"/> ปริญญาตรี
<input type="checkbox"/> สูงกว่าปริญญาตรี	<input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ).....
3. อาชีพหลักของท่าน

<input type="checkbox"/> ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของรัฐ	<input type="checkbox"/> พนักงาน/ลูกจ้างเอกชน
<input type="checkbox"/> ธุรกิจส่วนตัว	<input type="checkbox"/> เกษตรกร
	<input type="checkbox"/> อื่นๆ(โปรดระบุ).....
4. ลักษณะการดำเนินกิจการ

<input type="checkbox"/> ผู้ประกอบการรายเดียว	<input type="checkbox"/> วิสาหกิจ/กองทุนหมู่บ้าน
<input type="checkbox"/> บริษัท/ห้างหุ้นส่วนจำกัด	<input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ).....
5. รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ OTOP

<input type="checkbox"/> รายได้หลัก	<input type="checkbox"/> รายได้เสริม
-------------------------------------	--------------------------------------

ตอนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ (เลือกได้คำตอบเดียว)

6. ระยะเวลาการดำเนินการกิจการ

- น้อยกว่า 5 ปี 5 – 10 ปี
 11 – 15 ปี 16 - 20 ปี มากกว่า 20 ปี

7. ขนาดโรงงาน (กำลังการผลิต)

- เครื่องจักรไม่เกิน 50 แรงม้า และคนงานไม่เกิน 50 คน
 เครื่องจักรมากกว่า 50 แรงม้า หรือคนงานมากกว่า 50 คน

8. ยอดจำหน่ายโดยเฉลี่ยต่อปี หลังจากหักค่าใช้จ่าย (บาท/ปี)

- น้อยกว่า 100,000 บาท 100,001 – 300,000 บาท
 300,001 – 600,000 บาท มากกว่า 600,000 บาท

9. สถานที่ตั้ง

- เมืองกาญจนบุรี ไทรโยค บ่อพลอย
 ศรีสวัสดิ์ ท่ามะกา ท่าม่วง
 ทองผาภูมิ สังขละบุรี พนมทวน
 เลาชวัญ ด่านมะขามเตี้ย หนองปรือ
 ห้วยกระเจา

10. สถานที่ผลิตมีมาตรฐาน GMP

- ได้รับอนุญาตตาม GMP ยังไม่ได้รับอนุญาตตาม GMP

ตอนที่ 3 ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์ (เลือกได้หลายคำตอบ)

11. ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำการผลิต ณ สถานที่ผลิต ได้แก่

.....

12. สถานที่จำหน่าย

- ตลาดในจังหวัด ตลาดภายในประเทศ ตลาดต่างประเทศ

13. ช่องทางการส่งเสริมการขาย

- ตลาดนัด ห้างสรรพสินค้า
 ออนไลน์ อื่นๆ ระบุ.....

14. ราคาจำหน่ายปลีก (ระบุราคา/หน่วย)

- น้อยกว่า 100 บาท 100-300 บาท
 300-500 บาท มากกว่า 500 บาท

15. ผลិតภณท์ที่ได้รับเลข อย.

ได้รับเลข อย.ทุกผลิตภณท์ ได้รับเลข อย.บางผลิตภณท์ ยังไม่ได้รับเลขอย.

คำชี้แจง ทำเครื่องหมาย ✓ (เพียงข้อเดียว) ในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด
ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร

ข้อคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
ด้านสถานประกอบการ					
1. ด้านระยะเวลาดำเนินการ					
1.1 เมื่อเปิดกิจการเป็นเวลานาน ทำให้มีแรงจูงใจ ต่อการปรับปรุงสถานที่เพื่อให้ได้เลข อย.					
1.2 สถานประกอบการที่เปิดใหม่สามารถปรับปรุง พัฒนาสถานประกอบการ ให้มีมาตรฐานได้					
2. ด้านขนาดโรงงาน					
2.1 ผลิตภณท์ที่มีคุณภาพไม่จำเป็นต้องมา จากสถานประกอบการขนาดใหญ่เท่านั้น					
2.2 สถานประกอบการขนาดเล็กสามารถ พัฒนาผลิตภณท์ให้มีเลข อย.ได้					
3. ด้านมูลค่าการขาย					
3.1 สถานประกอบการที่มีมูลค่าการขายสูงจะ มีโอกาสนในการพัฒนาคุณภาพผลิตภณท์					
3.2 สถานประกอบการที่มียอดขายดีจะทำให้ มีแรงจูงใจในการขออนุญาตผลิตภณท์					
4. ด้านที่ตั้ง					
4.1 สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับ ความสะดวกในการขออนุญาตเลข อย.					
4.2 สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับ การกำกับดูแลอย่างเข้มงวดจากเจ้าหน้าที่					
5. การได้รับ GMP					
5.1 การได้รับมาตรฐาน GMP เป็นการ ยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร					

ข้อคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
5.2 สถานประกอบการที่มีมาตรฐาน GMP จะทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในผลิตภัณฑ์					
ด้านผลิตภัณฑ์					
6. ประเภทอาหาร					
6.1 อาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ยุ่งยากจะเพิ่มโอกาสการได้รับเลข อย.					
6.2 ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคสูงจะทำให้มีแรงจูงใจในการขอเลข อย.					
7. แหล่งจำหน่าย					
7.1 แหล่งจำหน่ายมีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย.					
7.2 ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง					
8. การส่งเสริมการขาย					
8.1 ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้ยอดขายดีขึ้น					
8.2 ผู้บริโภคยินดีประชาสัมพันธ์ โดยการบอกต่อผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย.					
9. ราคา					
9.1 เลข อย. สามารถสร้างความคุ้มค่าและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้					
9.2 ราคาผลิตภัณฑ์เหมาะสมกับคุณภาพที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานรัฐ					
ด้านหลักเกณฑ์การขออนุญาต					
10. หลักเกณฑ์การขออนุญาต					
10.1 การขออนุญาตผ่านช่องทางออนไลน์มีความสะดวก รวดเร็ว					
10.2 การขออนุญาตผ่านการยื่นเอกสารทำให้เสียเวลาเดินทาง เสียค่าใช้จ่าย					

ข้อคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
11.กฎหมายบทลงโทษ 11.1 ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลข อย.เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย					
11.2 การมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นสิ่งที่ ถูกต้องและจำเป็น ถึงแม้จะมี ใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นแล้วก็ตาม					
ด้านการให้บริการของสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัด					
12.เจ้าหน้าที่ 12.1 เจ้าหน้าที่อธิบายให้ความชัดเจนของ รายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลข้อกำหนด					
12.2 จัดเจ้าหน้าที่ออกพื้นที่ให้ความรู้ และ จัดฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง					
13.ค่าธรรมเนียม 13.1 ค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมี ความเหมาะสม					
13.2 สนับสนุนการขออนุญาตในกลุ่ม วิสาหกิจ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายหรือ ค่าธรรมเนียม					
14.การประชาสัมพันธ์ 14.1 มีการประชาสัมพันธ์การขออนุญาตหลาย ช่องทางได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ Line					
14.2 เพิ่มจุดให้ความรู้ด้านการขอเลข อย.ใน แต่ละอำเภอโดยเฉพาะ					
15.สิ่งอำนวยความสะดวก 15.1 มีคอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายเอกสาร ปลั๊กไฟ เพียงพอให้บริการกับผู้ประกอบการ					
15.2 สสจ.มีความเหมาะสมและสะดวกใน การเดินทางติดต่อขออนุญาต					

คำชี้แจง กรุณาตอบคำถามต่อไปนี้ โดยทำเครื่องหมาย (✓) หน้าคำตอบที่ถูกต้อง

ส่วนที่ 3 ด้านความรู้

1. ผู้ประกอบการสามารถยื่นคำขอสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อให้ได้เลข อย.ได้ที่สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด

ใช่ ไม่ใช่
2. หากต้องการขายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายที่ร้านจำหน่ายของฝากไม่จำเป็นต้องยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร

ใช่ ไม่ใช่
3. แบบฟอร์มคำขอในการขอรับเลข อย.สำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน คือ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

ใช่ ไม่ใช่
4. ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารประเภทที่ต้องขออนุญาตตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้แก่ ผู้ที่ผลิตและจำหน่ายเฉพาะหน้าร้าน ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกเท่านั้น

ใช่ ไม่ใช่
5. ใบอนุญาตผลิตอาหารมีอายุ 5 ปี

ใช่ ไม่ใช่
6. หากสถานที่ผลิตอาหารมีพนักงาน 50 คน จะจัดเป็นสถานที่ผลิตแบบเข้าข่ายโรงงาน

ใช่ ไม่ใช่
7. ในกรณีที่ผู้ประกอบการเป็นผู้ผลิตอาหารสูตรส่วนประกอบเดียวกันแต่คนละยี่ห้อ สามารถใช้เลข อย.เดียวกันใส่ให้ทุกยี่ห้อได้เลย

ใช่ ไม่ใช่
8. การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุที่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขต้องแสดงเลข อย.

ใช่ ไม่ใช่
9. กรณีไม่ยื่นขออนุญาตผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ผู้ผลิตจะมีโทษจำคุกหรือปรับแล้วแต่กรณี

ใช่ ไม่ใช่
10. ถ้าผลิตอาหารโดยใช้ห้องครัวในบริเวณบ้านที่อยู่อาศัย สามารถขอเลข อย.ได้

ใช่ ไม่ใช่

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อการศึกษา

.....

.....



ผลการทดสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม

ผลการตรวจความตรงเชิงเนื้อหาของร่างแบบสอบถามเพื่อการวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ได้แก่ นายวรรณะ วีระผาสุก นายสุชาติ ภัคพานิชย์ และนายเพียรพันธุ์ พิระภิญโญ

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาตอบคำถามต่อไปนี้ โดยทำเครื่องหมาย (✓) หน้าคำตอบที่ตรงกับความเป็นจริง

ข้อที่	ข้อคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	รวม	ค่า IOC	สรุป
ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (เลือกได้คำตอบเดียว)							
1	อายุ <input type="checkbox"/> 20-30 ปี <input checked="" type="checkbox"/> 31-40 ปี <input type="checkbox"/> 41-50 ปี <input type="checkbox"/> 51-60 ปี <input type="checkbox"/> 61 ปีขึ้นไป	1	1	1	3	1	ใช้ได้
2	ระดับการศึกษา <input type="checkbox"/> ต่ำกว่าประถมศึกษา <input type="checkbox"/> ประถมศึกษา <input type="checkbox"/> มัธยมศึกษาตอนต้น <input checked="" type="checkbox"/> มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. <input type="checkbox"/> อนุปริญญา/ปวส. <input type="checkbox"/> ปริญญาตรี <input type="checkbox"/> สูงกว่าปริญญาตรี <input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ).....	1	1	1	3	1	ใช้ได้
3	อาชีพหลักของท่าน <input type="checkbox"/> ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของรัฐ <input type="checkbox"/> พนักงาน/ลูกจ้างเอกชน <input type="checkbox"/> ธุรกิจส่วนตัว <input type="checkbox"/> เกษตรกร <input type="checkbox"/> อื่นๆ(โปรดระบุ)....	1	0	1	2	0.67	ใช้ได้
4	ลักษณะการดำเนินงาน	1	1	0	2	0.67	ใช้ได้

ข้อที่	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ						
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	รวม	ค่า IOC	สรุป	
	<input type="checkbox"/> ผู้ประกอบการรายเดียว <input type="checkbox"/> วิสาหกิจ/กองทุนหมู่บ้าน <input type="checkbox"/> บริษัท/ห้างหุ้นส่วนจำกัด <input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ).....							
5	รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ OTOP <input type="checkbox"/> รายได้หลัก <input type="checkbox"/> รายได้เสริม	1	1	1	3	1	ใช้ได้	
ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ (เลือกได้คำตอบเดียว)								
6	ระยะเวลาการดำเนินการกิจการ <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 5 ปี <input type="checkbox"/> 5 – 10 ปี <input type="checkbox"/> 11 – 15 ปี <input type="checkbox"/> 16 – 20 ปี <input type="checkbox"/> มากกว่า 20 ปี	1	1	1	3	1	ใช้ได้	
7	ขนาดโรงงาน (กำลังการผลิต) <input type="checkbox"/> เครื่องจักรไม่เกิน 50 แรงม้า และ คนงานไม่เกิน 50 คน <input type="checkbox"/> เครื่องจักรมากกว่า 50 แรงม้า หรือ คนงานมากกว่า 50 คน	1	1	1	3	1	ใช้ได้	
8	ยอดจำหน่ายโดยเฉลี่ยต่อปี หลังจากหัก ค่าใช้จ่าย (บาท/ปี) <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 100,000 บาท <input type="checkbox"/> 100,001 – 300,000 บาท <input type="checkbox"/> 300,001 – 600,000 บาท <input type="checkbox"/> มากกว่า 600,000 บาท	1	1	1	3	1	ใช้ได้	
9	สถานที่ตั้ง <input type="checkbox"/> เมืองกาญจนบุรี <input type="checkbox"/> ไทรโยค <input type="checkbox"/> บ่อพลอย <input type="checkbox"/> ศรีสวัสดิ์ <input type="checkbox"/> ท่ามะกา <input type="checkbox"/> ท่าม่วง <input type="checkbox"/> ทองผาภูมิ <input type="checkbox"/> สังขละบุรี <input type="checkbox"/> พนมทวน <input type="checkbox"/> เลาชวีญ <input type="checkbox"/> ด่านมะขามเตี้ย <input type="checkbox"/> ท้องปรีอ	1	1	1	3	1	ใช้ได้	

ข้อที่	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	รวม	ค่า IOC	สรุป
	<input type="checkbox"/> ห่วยกระเจา						
10	สถานที่ผลิตมีมาตรฐาน GMP <input type="checkbox"/> ได้รับอนุญาตตาม GMP <input type="checkbox"/> ยังไม่ได้รับอนุญาตตาม GMP	1	1	1	3	1	ใช้ได้
ด้านผลิตภัณฑ์ (เลือกได้หลายคำตอบ)							
11	ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำการผลิต ณ สถานที่ผลิต ได้แก่	1	1	1	3	1	ใช้ได้
12	สถานที่จำหน่าย <input type="checkbox"/> ตลาดในจังหวัด <input type="checkbox"/> ตลาดภายในประเทศ <input type="checkbox"/> ตลาดต่างประเทศ	1	1	1	3	1	ใช้ได้
13	ช่องทางการส่งเสริมการขาย <input type="checkbox"/> ตลาดนัด <input checked="" type="checkbox"/> ห้างสรรพสินค้า <input type="checkbox"/> ออนไลน์ <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ.....	1	1	1	3	1	ใช้ได้
14	ราคาจำหน่ายปลีก (ระบุราคา/หน่วย) <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 100 บาท <input type="checkbox"/> 100-300 บาท <input type="checkbox"/> 300-500 บาท <input type="checkbox"/> มากกว่า 500 บาท	1	1	1	3	1	ใช้ได้
15	ผลิตภัณฑ์ได้รับเลข อย. <input type="checkbox"/> ได้รับเลข อย.ทุกผลิตภัณฑ์ <input type="checkbox"/> ได้รับเลข อย.บางผลิตภัณฑ์ <input type="checkbox"/> ยังไม่ได้รับเลขอย.	1	1	1	3	1	ใช้ได้

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหาร
คำชี้แจง ทำเครื่องหมาย ✓ (เพียงข้อเดียว) ในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ข้อที่	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	รวม	IOC	สรุป
ด้านสถานประกอบการ							
1	เมื่อเปิดกิจการเป็นเวลานาน ทำให้มีแรงจูงใจต่อการปรับปรุงสถานที่เพื่อให้ได้เลข อย.	1	1	1	3	1	ใช้ได้
2	สถานประกอบการที่เปิดใหม่สามารถปรับปรุงประกอบการ ให้มีมาตรฐานได้	1	1	0	2	0.67	ใช้ได้
3	ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพไม่จำเป็นต้องมาจากสถานประกอบการขนาดใหญ่เท่านั้น	1	1	1	3	1	ใช้ได้
4	สถานประกอบการขนาดเล็กสามารถพัฒนาได้ มีเลข อย.ได้	1	1	1	3	1	ใช้ได้
5	สถานประกอบการที่มีมูลค่าการขายสูงจะมีโอกาสในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์	1	1	1	3	1	ใช้ได้
6	สถานประกอบการที่มียอดขายดีจะทำให้มีแรงจูงใจในการขออนุญาตผลิตภัณฑ์	1	1	1	3	1	ใช้ได้
7	สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับความสะดวกในการขออนุญาตเลข อย.	1	1	1	3	1	ใช้ได้
8	สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับการกำกับดูแลอย่างเข้มงวดจากเจ้าหน้าที่	1	1	1	3	1	ใช้ได้
9	การได้รับมาตรฐาน GMP เป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร	1	1	1	3	1	ใช้ได้
10	สถานประกอบการที่มีมาตรฐาน GMP จะทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในผลิตภัณฑ์	1	1	1	3	1	ใช้ได้
ด้านผลิตภัณฑ์							
11	อาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ยุ่งยากจะเพิ่มโอกาสการได้รับเลข อย.	1	1	1	3	1	ใช้ได้
12	ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคสูงจะทำให้มีแรงจูงใจในการขอเลข อย.	1	1	1	3	1	ใช้ได้
13	แหล่งจำหน่ายมีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย.	1	1	1	3	1	ใช้ได้

ข้อที่	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	รวม	IOC	สรุป
14	ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง	1	1	1	3	1	ใช้ได้
15	ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้ยอดขายดีขึ้น	1	1	1	3	1	ใช้ได้
16	ผู้ประกอบการยินดีประชาสัมพันธ์ โดยการบอกต่อผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย.	1	1	1	3	1	ใช้ได้
17	เลข อย. สามารถสร้างความคุ้มค่าและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้	1	1	1	3	1	ใช้ได้
18	ราคาผลิตภัณฑ์เหมาะสมกับคุณภาพที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานรัฐ	1	1	1	3	1	ใช้ได้
ด้านหลักเกณฑ์การขออนุญาต							
19	การขออนุญาตผ่านช่องทางออนไลน์มีความสะดวก รวดเร็ว	1	1	1	3	1	ใช้ได้
20	การขออนุญาตผ่านการยื่นเอกสารทำให้เสียเวลาเดินทาง เสียค่าใช้จ่าย	1	1	1	3	1	ใช้ได้
21	ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลข อย. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย	1	1	0	2	0.67	ใช้ได้
22	การมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นเรื่องที่ถูกต้องและจำเป็น ถึงแม้จะมีใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นแล้วก็ตาม	1	1	0	2	0.67	ใช้ได้
ด้านการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด							
23	เจ้าหน้าที่อธิบายให้ความชัดเจนของรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลข้อกำหนด	1	1	1	3	1	ใช้ได้
24	จัดเจ้าหน้าที่ออกพื้นที่ให้ความรู้ และจัดฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง	1	1	0	2	0.67	ใช้ได้
25	ค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมีความเหมาะสม	1	1	1	3	1	ใช้ได้
26	สนับสนุนการขออนุญาตในกลุ่มวิสาหกิจ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายหรือค่าธรรมเนียม	1	1	1	3	1	ใช้ได้
27	มีการประชาสัมพันธ์การขออนุญาตหลายช่องทางได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ Line	1	1	1	3	1	ใช้ได้

ข้อที่	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	รวม	IOC	สรุป
28	เพิ่มจุดให้ความรู้ด้านการขอเลข อย. ในแต่ละอำเภอโดยเฉพาะ	1	1	1	3	1	ใช้ได้
29	มีคอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายเอกสาร ปลั๊กไฟ เพียงพอให้บริการกับผู้ประกอบการ	1	1	1	3	1	ใช้ได้
30	สสจ. มีความเหมาะสมและสะดวกในการเดินทางติดต่อขออนุญาต	1	1	1	3	1	ใช้ได้

ส่วนที่ 3 แบบทดสอบประเมินความรู้เกี่ยวกับกฎหมายการได้รับเลขสารบบอาหาร

คำชี้แจง กรุณาตอบคำถามต่อไปนี้ โดยทำเครื่องหมาย (✓) หน้าคำตอบที่ถูกต้อง

ข้อที่	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	รวม	ค่า IOC	สรุป
1	ผู้ประกอบการสามารถยื่นคำขอสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อให้ได้เลข อย. ได้ที่สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	1	1	0	2	0.67	ใช้ได้
2	หากต้องการขายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายที่ร้านจำหน่ายของฝากไม่จำเป็นต้องยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	1	0	1	2	0.67	ใช้ได้
3	แบบฟอร์มคำขอในการขอรับเลข อย. สำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน คือ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	1	0	1	2	0.67	ใช้ได้
4	ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารประเภทที่ต้องขออนุญาตตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้แก่ ผู้ที่ผลิตและจำหน่าย	1	1	1	3	1	ใช้ได้

ข้อที่	ข้อคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	รวม	ค่า IOC	สรุป
	เฉพาะหน้าร้าน ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ผลิต อาหารเพื่อการส่งออกเท่านั้น <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่						
5	ใบอนุญาตผลิตอาหารมีอายุ 5 ปี <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	1	1	1	3	1	ใช้ได้
6	หากสถานที่ผลิตอาหารมีพนักงาน 50 คน จะจัดเป็นสถานที่ผลิตแบบเข้าข่ายโรงงาน <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	1	1	0	2	0.67	ใช้ได้
7	ในกรณีที่ผู้ประกอบการเป็นผู้ผลิตอาหารสูตร ส่วนประกอบเดียวกันแต่คนละยี่ห้อ สามารถ ใช้เลข อย.เดียวกันใส่ให้ทุกยี่ห้อได้เลย <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	1	1	0	2	0.67	ใช้ได้
8	การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุที่ ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ต้องแสดงเลข อย. <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	1	1	1	3	1	ใช้ได้
9	กรณีไม่ยื่นขออนุญาตผลิตอาหารตาม พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ผู้ผลิต จะมีโทษจำคุกหรือปรับแล้วแต่กรณี <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	1	1	1	3	1	ใช้ได้
10	ถ้าผลิตอาหารโดยใช้ห้องครัวในบริเวณ บ้านที่อยู่อาศัย สามารถขอเลข อย.ได้ <input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	1	1	0	2	0.67	ใช้ได้



แบบทดสอบความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ หลักเกณฑ์การขออนุญาต และการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.922	30

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
ความคิดเห็น_1	118.23	188.185	.561	.919
ความคิดเห็น_2	118.20	192.993	.370	.921
ความคิดเห็น_3	118.30	194.769	.212	.923
ความคิดเห็น_4	118.13	192.464	.440	.921
ความคิดเห็น_5	118.13	187.499	.587	.919
ความคิดเห็น_6	118.27	189.651	.429	.921
ความคิดเห็น_7	119.43	184.116	.491	.920
ความคิดเห็น_8	119.13	186.326	.514	.919
ความคิดเห็น_9	118.27	185.926	.642	.918
ความคิดเห็น_10	118.13	191.154	.432	.920
ความคิดเห็น_11	119.03	179.068	.603	.918
ความคิดเห็น_12	118.90	178.576	.595	.919
ความคิดเห็น_13	118.13	187.568	.629	.918
ความคิดเห็น_14	118.10	186.024	.553	.919
ความคิดเห็น_15	118.43	182.185	.680	.917
ความคิดเห็น_16	118.30	183.872	.670	.917
ความคิดเห็น_17	118.47	180.533	.699	.916
ความคิดเห็น_18	118.50	181.638	.556	.919
ความคิดเห็น_19	118.37	187.068	.611	.918
ความคิดเห็น_20	118.63	194.999	.170	.924
ความคิดเห็น_21	119.60	181.283	.498	.921
ความคิดเห็น_22	118.47	184.602	.561	.919

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
ความคิดเห็น_23	118.63	186.033	.630	.918
ความคิดเห็น_24	118.53	191.637	.482	.920
ความคิดเห็น_25	118.80	183.200	.657	.917
ความคิดเห็น_26	118.30	193.390	.409	.921
ความคิดเห็น_27	118.47	189.430	.488	.920
ความคิดเห็น_28	118.43	190.599	.418	.921
ความคิดเห็น_29	118.57	190.116	.461	.920
ความคิดเห็น_30	118.50	190.259	.458	.920

ส่วนที่ 3 ข้อสอบวัดความรู้ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.770	10

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
ความรู้_1	7.13	4.395	.418	.753
ความรู้_2	7.17	4.420	.377	.760
ความรู้_3	7.23	4.599	.246	.781
ความรู้_4	7.13	4.120	.590	.728
ความรู้_5	7.20	3.821	.712	.707
ความรู้_6	7.13	4.464	.377	.759
ความรู้_7	6.97	4.999	.239	.771
ความรู้_8	6.97	5.068	.177	.776
ความรู้_9	7.13	4.051	.635	.721
ความรู้_10	7.03	4.378	.578	.735





บันทึกข้อความ

ส่วนงาน สำนักงานบริหารการวิจัย นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ภายใน 216004

ที่ อว 8603.16/ 4522 วันที่ 13 พฤศจิกายน 2563

เรื่อง ผลการพิจารณาการขอรับการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

เรียน นางสาวศศิกันต์ กลิ่งโรจน์พงษ์ (นักศึกษาคณะเภสัชศาสตร์)

ตามที่ท่านได้ส่งโครงการวิจัยขอรับการพิจารณารับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ เรื่อง ปังจ๊วยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี (เลขที่โครงการ REC 63.1030-132-6211) ไปยังสำนักงานบริหารการวิจัย นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ แล้วนั้น

บัดนี้ สำนักงานบริหารการวิจัยฯ ขอแจ้งผลการพิจารณาให้ทราบว่า โครงการวิจัยดังกล่าวเข้าข่ายโครงการวิจัยที่ได้รับการยกเว้นการพิจารณา (Exemption review) จึงออกหนังสือรับรองให้กับโครงการวิจัยดังกล่าวตามเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ หากผู้วิจัยมีข้อสงสัยสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวปิยาภรณ์ กัดสูงเนิน โทร (เบอร์สำนักงาน) 098-5479738 ภายใน 216004

(ศาสตราจารย์ ดร.พรศักดิ์ ศรีอมรศักดิ์)
ประธานกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์



มหาวิทยาลัยศิลปากร

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

รหัสโครงการ: REC 63.1030-132-6211

ชื่อโครงการ (ภาษาไทย): ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน
ในจังหวัดกาญจนบุรี

ชื่อโครงการ (ภาษาอังกฤษ): THE DEVELOPMENT OF ABILITY ON REPORT WRITING OF THE ELEVENTH
GRADE STUDENTS THROUGH LEARNING ACTIVITY PACKAGE WITH ACTIVE
LEARNING

ผู้วิจัยหลัก: นางสาวศศิกันต์ กลิ่งโรจน์พงษ์

สังกัด: คณะเภสัชศาสตร์

เอกสารที่รับรอง:

1. แบบเสนอเพื่อขอรับการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ เวอร์ชัน 01 ฉบับลงวันที่ 30 ตุลาคม 2563
2. แบบเสนอโครงการวิจัยเพื่อการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ (ฉบับภาษาไทย)
เวอร์ชัน 01 ฉบับลงวันที่ 30 ตุลาคม 2563

ได้ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยยึดหลักเกณฑ์
ตามคำประกาศ เฮลซิงกิ (Declaration of Helsinki) และมีความสอดคล้องกับหลักจริยธรรมสากล ตลอดจนกฎหมาย
ข้อบังคับ และข้อกำหนดภายในประเทศ



(ศาสตราจารย์ ดร.พรศักดิ์ ศรีอมรศักดิ์)
ประธานกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
มหาวิทยาลัยศิลปากร

หมายเลขใบรับรอง COE 63.1109-113

วันที่รับรอง: 9 พฤศจิกายน พ.ศ.2563

สำนักงานบริหารการวิจัย นวัตกรรมและการสร้างสรรค์
6 ถนนราชมรรคาใน ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม 73000
โทร 0-3425-5808 โทรสาร (Fax) : 0-3425-5808
email : su.ethicshuman@gmail.com



ผู้ทรงคุณวุฒิ ตรวจสอบคุณภาพ ความตรงตามเนื้อหา (Content Validation) จำนวน 3 ท่าน ได้แก่

เภสัชกรวรรณะ วีระผาสุก	เภสัชกรเชี่ยวชาญ (ด้านเภสัชสาธารณสุข) หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข จังหวัดกาญจนบุรี
นายสุชาติ ภัคพานิชย์	นักวิชาการชำนาญการพิเศษ ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี
เภสัชกรเพียรพันธุ์ พิระภิญโญ	เภสัชกรชำนาญการ กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวศศิกานต์ กลิ่งโรจน์พงษ์
วัน เดือน ปี เกิด	1 มกราคม 2536
สถานที่เกิด	กรุงเทพมหานคร
วุฒิการศึกษา	ปริญญาตรี
ที่อยู่ปัจจุบัน	1/80 หมู่ 5 ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี
ผลงานตีพิมพ์	ปัจจัยที่ส่งผลต่อการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี : งานวิจัยเชิงวิเคราะห์แบบภาคตัดขวาง

