

นิพนธ์ต้นฉบับ

Received: July 7, 2019;

Accepted: October 18, 2019;

Published: October 30, 2019

การประเมินความเป็นไปได้ในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุ ในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (Primary GMP)

โดยผู้ประกอบการจังหวัดลำพูน

The Feasibility Analysis of the Development of Production Facilities for Processed Food Contained in Ready-to-Sell Containers in Accordance with the Primary GMP Guidelines by Lamphun Entrepreneurs

สาธิต เจริญพงษ์

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน

Sathit Charoenphong

Lamphun Provincial Public Health Office

บทคัดย่อ

ผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี ซึ่งกำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความเป็นไปได้ในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารตามวิธีการผลิตที่ดีโดยผู้ประกอบการ เป็นการสำรวจแบบภาคตัดขวางโดยใช้แบบสอบถามที่อ้างอิงวิธีการผลิตที่ดีสำรวจผู้ประกอบการที่มีสถานที่ผลิตในจังหวัดลำพูน 89 แห่ง

ผลการศึกษาจากแบบสอบถาม 67 แห่ง (ตอบกลับ ร้อยละ 76.4) พบว่าผู้ประกอบการสามารถพัฒนาสถานที่ผลิตให้ผ่านมาตรฐานร้อยละ 62.7 ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาต 29 ราย มีคะแนนเฉลี่ยวิธีการผลิตที่ดี ร้อยละ 94.39 ในขณะที่ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต 38 ราย มีคะแนนเฉลี่ยวิธีการผลิตที่ดี ร้อยละ 71.33 โดยทั้งสองกลุ่มมีคะแนนเฉลี่ยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p\text{-value} < 0.001$) ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาตส่วนใหญ่ต้องปรับปรุงในด้านสุขาภิบาล และต้องการเวลาในการพัฒนามากกว่า 1 ปี ส่วนกลุ่มผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาต ยังพบข้อบกพร่องรุนแรงในด้านการควบคุมกระบวนการผลิต แต่สามารถพัฒนาทุกประเด็นได้ภายใน 1 เดือน

การศึกษานี้บ่งชี้ว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีศักยภาพพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานตามวิธีการผลิตที่ดี การใช้หลักการทำงานคุ้มครองผู้บริโภคร่วมกับการแบ่งระดับสถานที่ผลิตและกำหนดเวลา จะช่วยให้ผู้ประกอบการพัฒนาสถานที่ผลิตได้อย่างรวดเร็ว และช่วยเจ้าหน้าที่งานคุ้มครองผู้บริโภควางแผนเพื่อให้การสนับสนุนได้อย่างเหมาะสม

คำสำคัญ : อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี การคุ้มครองผู้บริโภค

Corresponding author: สาธิต เจริญพงษ์ E-mail: tom_thit@hotmail.com Tel. 053-093725-6

Original article**Abstract***Received: July 7, 2019;**Accepted: October 18, 2019;**Published: October 30, 2019*

Entrepreneurs producing processed food contained in ready-to-sell containers must strictly follow the standard guidelines of the Primary Good Manufacturing Practices (Primary GMP) endorsed by the Thai Food and Drug Administration. This study aimed to evaluate the feasibility of developing food production facilities according to the Primary GMP by evaluating entrepreneurs' capabilities. A cross-sectional survey with questionnaires, developed based on the Primary GMP, was conducted among 89 entrepreneurs in Lamphun Province.

The findings from 67 questionnaires (76.4% of response) showed that 62.7% of respondents could improve production facilities to meet the Primary GMP. In accordance with their license approval, 29 licensed entrepreneurs had an average GMP score of 94.39%, while the other of 38 unlicensed entrepreneurs had an average GPM score of 71.33%. These two groups had significantly different average scores. The majority of unlicensed entrepreneurs were principally requested to improve in sanitation and would take over a year for improvement. For the licensed entrepreneurs, their production control was serious defects, but they could improve all items to meet the requirements within one month.

The results indicated that most entrepreneurs had the potential to develop their production facilities to achieve the standards of Primary GMP. The use of the consumer protection principles together with classifying the production facilities according to their performance, and setting the time frame for improvement may encourage entrepreneurs improve their production facilities in time. In addition, setting the time frame could help the consumer protection staffs having plans to support the entrepreneurs for their production facilities improvement.

Key words: Processed food contained in ready-to-sell containers, Primary GMP, Consumer Protection

Corresponding author: Sathit Charoenphong E-mail: tom_thit@hotmail.com Tel. 053-093725-6

บทนำ

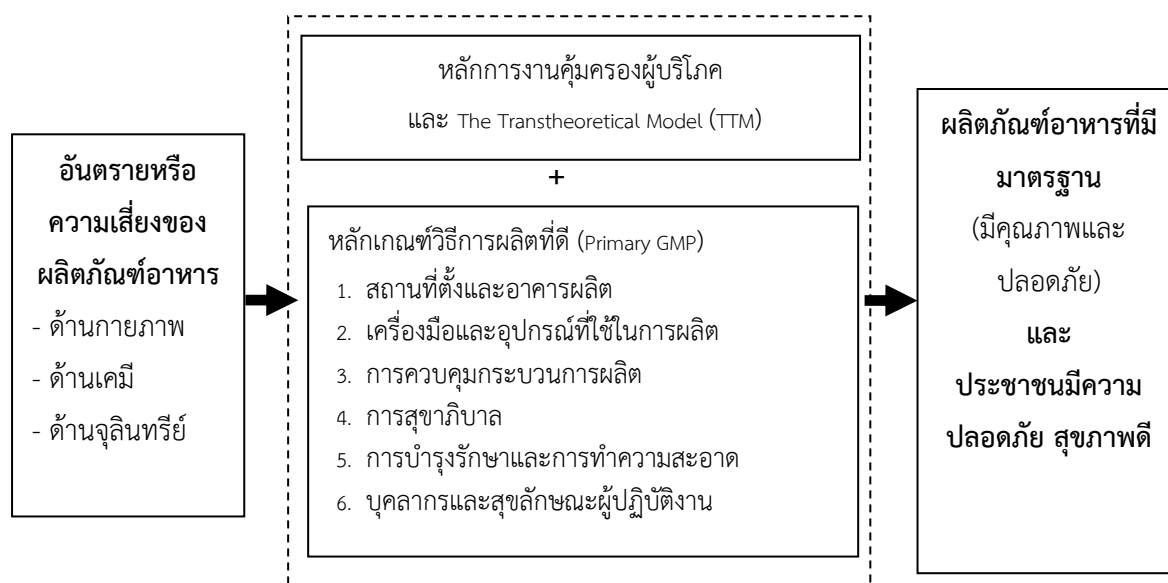
อาหารพื้นบ้าน หรือ อาหารพื้นเมือง รวมถึงสินค้าอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในการบริโภคในครัวเรือนและเพื่อจำหน่ายเป็นของฝาก อาหารกลุ่มนี้ส่วนใหญ่วัตถุดิบจะเป็นผักผลไม้ และนำมาแปรรูปเบื้องต้นด้วยวิธีการถนอมอาหารแบบใช้ความร้อน เช่น ทอด อบ คั่ว ซึ่งจะมีระยะเวลาการเก็บรักษาไว้ได้ไม่นาน อาจนำไปสู่ปัญหาของคุณภาพหรือมาตรฐานรวมทั้งความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารได้ อาหารกลุ่มนี้ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพการผลิตให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐานและปลอดภัย จึงมีความจำเป็นที่ภาครัฐจะต้องยื่นมือเข้ามาคุ้มครองสุขภาพอนามัย และสิทธิประโยชน์ของผู้บริโภค โดยใช้กฎหมายเป็นเครื่องมือในการควบคุมให้การประกอบธุรกิจอาหารต้องอยู่ภายในระบบที่มีมาตรการที่เหมาะสม เพื่อป้องกันอันตรายหรือความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจเกิดขึ้นได้ตลอดทั้งกระบวนการผลิต ทั้งในด้านกายภาพ ด้านเคมี และด้านจุลินทรีย์ได้เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตและการกระจายอาหารต่อผู้บริโภคมีคุณภาพหรือมาตรฐานและมีความปลอดภัยที่เพียงพอ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) (Bureau of food (Thailand), 2016) ในระดับขั้นพื้นฐานเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาสถานที่ผลิตและตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร อีกทั้งเป็นแนวทางให้ผู้ประกอบการได้เตรียมความพร้อมก่อนที่จะปรับใช้มาตรฐาน GMP สุขลักษณะทั่วไปในอาคาร โดยหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีนี้ ได้นำมาปรับใช้ให้มีความเหมาะสมและผู้ประกอบการสามารถนำไปปฏิบัติได้ในระดับหนึ่ง แต่ยังคงหลักการสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ การป้องกันการปนเปื้อนเบื้องต้น การลดขจัดทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค และการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ โดยภาครัฐจึงต้องเข้ามาควบคุมโดยใช้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เป็นเครื่องมือในมาตรการกฎหมาย ที่สามารถควบคุมเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าอาหารที่ผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายมีความปลอดภัย มีคุณภาพมาตรฐานและไม่หลอกลวงผู้บริโภค (Bureau of food (Thailand), 2012)

จังหวัดลำพูน เป็นแหล่งผลิตอาหารที่เข้าขายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายจำนวน 117 แห่ง ซึ่งจากการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคทั้งกระบวนการควบคุมก่อนและหลังนำอาหารออกสู่ท้องตลาด พบว่าผู้ประกอบการจำนวนหลายรายที่กำลังพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปให้ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี หรือ Primary GMP ดังนั้นเพื่อเป็นการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ศึกษาจึงได้ทำการวิจัยประเมินความเป็นไปได้ในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี ในพื้นที่จังหวัดลำพูน เพื่อจะได้ทราบถึงความสามารถในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารของผู้ประกอบการ ตามแนวคิดหลักการงานคุ้มครองผู้บริโภค (Simpson, Henderson, Mott, Bovey & Izaguerri, 2016) และประเมินสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ระดับมาตรฐานที่กำหนดรวมทั้งกำหนดระยะเวลาให้ผู้ประกอบการพัฒนาสถานที่ผลิตให้ครบถ้วนตามวิธีการผลิตที่ดี ตามแนวคิดของ The Transtheoretical Model (TTM) เพื่อให้เจ้าหน้าที่เกี่ยวข้องใช้เป็นแนวทางในการให้คำแนะนำอย่างมีส่วนร่วมแก่ผู้ประกอบการในการพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานและเห็นความสำคัญของการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ปัญหาในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายแก่ผู้ประกอบการ
2. เพื่อศึกษาความสามารถของผู้ประกอบการในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในจังหวัดลำพูน

กรอบแนวคิดการวิจัย



ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ดำเนินการระหว่างเดือนมกราคม – พฤษภาคม 2562 เป็นการศึกษาภาคตัดขวาง เพื่อประเมินความสามารถของผู้ประกอบการที่จะพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายในจังหวัดลำพูน โดยใช้แนวคิดหลักการทำงานคุ้มครองผู้บริโภค หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (Primary GMP) รวมทั้งกำหนดระยะเวลาตามแนวคิดของ The Transtheoretical Model (TTM) ในมิติของระยะเวลา (Stage of Change) ที่จะเป็นตัวช่วยในการกำหนดให้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานตามวิธีการผลิตที่ดี ข้อมูลประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้มาจากการสำรวจของพนักงานเจ้าหน้าที่และผู้ที่มาติดต่อปรึกษาการขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) จากกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2559 ถึง ธันวาคม พ.ศ.2561

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 89 ราย เป็นผู้ที่ปฏิบัติงานในสถานที่ผลิตอาหาร ได้แก่ เจ้าของกิจการ ลูกจ้าง สมาชิกกลุ่ม โดยใช้ประชากรทั้งหมดเป็นกลุ่มตัวอย่าง และได้รับแบบสอบถามที่ส่งกลับจำนวน 68 ฉบับ มีความสมบูรณ์สามารถนำไปวิเคราะห์ข้อมูลจำนวน 67 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 75.3

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูลเป็นแบบสอบถามที่ผู้ศึกษาสร้างและใช้เนื้อหาคำถามจากรายละเอียดข้อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี ที่เป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์เฉพาะของอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายโดยให้ครอบคลุมทั้ง 6 ประเด็น (แบบ ตส.9(55)) ซึ่งกำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำผลตอบแบบสอบถามโดยผู้ประกอบการมาประเมินตามเกณฑ์ระดับมาตรฐานที่กำหนด (Bureau of food (Thailand), 2019) และได้กำหนดระยะเวลา (Stage of Change) (Glanz, Rimer & Viswanath, 2008) ให้ผู้ประกอบการที่จะพัฒนาในแต่ละประเด็นให้ครบถ้วน พิจารณาปรับปรุงแก้ไขและความเหมาะสมทั่วไปของแบบสอบถาม และนำเครื่องมือไปทดสอบหาค่าความเชื่อมั่นโดยค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาช ได้เท่ากับ 0.973 แบบสอบถามประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับการประเมินความสามารถของผู้ประกอบการในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามวิธีการผลิตที่ดี มี 6 ประเด็น รวม 43 ข้อ

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ในส่วนของปัญหาและอุปสรรค และข้อเสนอแนะ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ศึกษาและสำรวจข้อมูลของสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่จังหวัดลำพูน รวมถึงสภาพปัญหาจริงในการปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน และพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ โดยมีการวิเคราะห์ปัญหาหลักการเหตุผลและความเป็นไปได้ในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่จะปฏิบัติตามวิธีการผลิตที่ดี เพื่อกำหนดเป้าหมายและขอบเขตในการศึกษา

2. สอบถามข้อมูลจากเจ้าหน้าที่งานออกใบอนุญาตและควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด (Pre-marketing Control) รวมถึงการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่งานตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารหลังออกสู่ตลาด (Post-marketing control) เพื่อให้ทราบถึงรายละเอียดของการออกใบอนุญาตและการตรวจสอบเฝ้าระวังตามวิธีการผลิตที่ดี สำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

3. ศึกษา วิเคราะห์ ทบทวนเอกสาร แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดขอบเขตและสร้างเครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลที่ครอบคลุมกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา

4. ส่งเครื่องมือสำรวจ (แบบสอบถาม) เพื่อเก็บเก็บรวบรวมข้อมูลไปยังกลุ่มตัวอย่าง ทางไปรษณีย์ พร้อมซองจดหมายที่ปิดดวงตราไปรษณีย์เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างส่งแบบสอบถามกลับมายังกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน โดยมีการกำหนดส่งกลับภายใน 30 วัน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษาได้นำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมมาทำการวิเคราะห์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows version 16 ในการคำนวณค่าสถิติดังนี้

1. ผู้ศึกษาได้ใช้สถิติเชิงพรรณนาแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ในการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

2. ข้อมูลเกี่ยวกับความสามารถของผู้ประกอบการในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามวิธีการผลิตที่ดีคิดเป็นคะแนน และนำมาวิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ การทดสอบค่าที (t-test) คะแนนรวมที่ได้นำไปวิเคราะห์แล้วแบ่งเป็นเกณฑ์ระดับมาตรฐานตามที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รวมทั้งระยะเวลาที่จะพัฒนาสถานที่ผลิตให้ครบถ้วนทั้ง 6 ประเด็น

3. วิเคราะห์ข้อมูลปัญหาและอุปสรรค ของผู้ประกอบการในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อใช้เป็นแนวทางวางแผนแก้ไขปัญหของผู้ประกอบการร่วมกับพนักงานเจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

จริยธรรมวิจัย

การศึกษานี้ได้รับการรับรองการวิจัยในมนุษย์ จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน กระทรวงสาธารณสุข เลขที่โครงการวิจัย REC 2562-10 โดยได้อธิบายวัตถุประสงค์ของการศึกษา ระยะเวลาที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล พร้อมทั้งชี้แจงถึงความยินยอมหรือปฏิเสธที่จะตอบแบบสอบถามขึ้นกับความสมัครใจ โดยไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อผู้ตอบแบบสอบถาม ข้อมูลที่ได้รับจะถูกนำเสนอเชิงวิชาการในภาพรวมเท่านั้นและใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานให้กับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน

ผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 67 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 76.1 มีอายุอยู่ในช่วง 50 - 59 ปี มากที่สุด ร้อยละ 32.8 ส่วนใหญ่มีการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี ร้อยละ 35.8 มีตำแหน่งเป็นเจ้าของกิจการมากที่สุด ร้อยละ 65.6 มีการดำเนินกิจการมาแล้ว อยู่ในช่วง 1 - 3 ปี ร้อยละ 33.9 ส่วนใหญ่สถานที่ผลิตยังไม่ได้รับอนุญาต ร้อยละ 56.7 และประเภทผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ส่วนใหญ่มาจากผักผลไม้ ร้อยละ 50.7 (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ อายุ ตำแหน่ง ระยะเวลาที่เปิดดำเนินการ สถานที่ผลิตได้รับอนุญาต ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ (n = 67)		
ชาย	16	23.9
หญิง	51	76.1
อายุ (n = 67)		
20 - 29 ปี	2	3.0
30 - 39 ปี	18	26.8
40 - 49 ปี	19	28.4
50 - 59 ปี	22	32.8
มากกว่าหรือเท่ากับ 60 ปี	6	9.0
—		
X = 46.72 , SD. = 10.74 , Min = 26 , Max = 74		
ตำแหน่ง (n = 67)		
เจ้าของกิจการ	44	65.6
ลูกจ้าง	9	7.5
สมาชิกในกลุ่มผู้ผลิต	14	26.9
ระยะเวลาที่เปิดดำเนินการ (n = 62)		
น้อยกว่า 1 ปี	11	17.7
1 - 3 ปี	21	33.9
4 - 6 ปี	8	12.9
7 - 9 ปี	7	11.3
มากกว่าหรือเท่ากับ 10 ปี	15	24.2
—		
X = 5.44 , SD. = 4.85 , Min = 0 , Max = 21		
ข้อมูลของสถานที่ผลิต (n = 67)		
ได้รับอนุญาต	29	43.3
ไม่ได้รับอนุญาต	38	56.7
ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (n = 67)		
ผักผลไม้ (ตากแห้ง, อบ, ทอด, ดอง)	34	50.7
น้ำพริกต่างๆ	15	22.4
ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น แคบหมู ปลาสาม ฯลฯ	12	17.9
อื่นๆ	6	9.0

ผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามวิธีการผลิตที่ดี (Primary GMP) จากแบบสอบถามประเมินโดยผู้ประกอบการ ผลการศึกษา พบว่า สถานที่ผลิตผ่านมาตรฐาน ร้อยละ 62.7 และอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานระดับดีเยี่ยม ร้อยละ 50.0 และมีสถานที่ผลิตไม่ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ 37.3 โดยอยู่ในกลุ่มที่มีคะแนนบางหมวดน้อยกว่าร้อยละ 60 มากที่สุด ร้อยละ 56.5 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามวิธีการผลิตที่ดี โดยผู้ประกอบการ (N=67)

ผลการประเมิน	จำนวน (ร้อยละ)
ผ่านมาตรฐาน	42 แห่ง (62.7)
ระดับดีเยี่ยม (คะแนนรวมทุกหมวด $\geq$ ร้อยละ 85)	21(50.0)
ระดับปกติ	21(50.0)
ไม่ผ่านมาตรฐาน (ระดับปรับปรุง)	25 แห่ง (37.3)
คะแนนรวม < ร้อยละ 60	10(43.5)
คะแนนบางประเด็น < ร้อยละ 60	13(56.5)
พบมีข้อบกพร่องรุนแรง	2(8.0)

หมายเหตุ * ได้คะแนนแต่ละหมวดหรือคะแนนรวมทุกหมวด < ร้อยละ 60 หรือตรวจพบข้อบกพร่องที่รุนแรง

ถ้าแยกผู้ประกอบการเป็นสองกลุ่มคือ ผู้ประกอบการที่สถานที่ผลิตยังไม่ได้รับอนุญาตและได้รับอนุญาตแล้ว ผลคะแนนประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย มีดังนี้

ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต มีคะแนนประเมินสถานที่ผลิตอาหาร เฉลี่ยรวม ร้อยละ 71.33 ± 19.93 โดยมีคะแนนมากที่สุด ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต เฉลี่ยร้อยละ 76.64 ± 25.86 คะแนนน้อยที่สุด ด้านการสุขาภิบาล เฉลี่ยร้อยละ 65.26 ± 25.89

ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว มีคะแนนประเมินสถานที่ผลิตอาหาร เฉลี่ยรวมร้อยละ 94.39 ± 7.11 โดยมีคะแนนมากที่สุด ด้าน เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต เฉลี่ยร้อยละ 95.69 ± 10.17 คะแนนน้อยที่สุด ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด เฉลี่ยร้อยละ 93.68 ± 11.28

เมื่อนำคะแนนประเมินสถานที่ผลิตอาหารเฉลี่ยรวมของผู้ประกอบการทั้งสองกลุ่มมาทดสอบโดยใช้การทดสอบค่าที (t-test) พบว่า ร้อยละคะแนนเฉลี่ยของผู้ประกอบการทั้งสองกลุ่มแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p-value < 0.001) (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยร้อยละในการประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ระหว่างผู้ประกอบการที่สถานที่ผลิตยังไม่ได้รับอนุญาต (n=38) และได้รับอนุญาตแล้ว (n=29)

ประเด็น	ไม่ได้รับอนุญาต	อนุญาตแล้ว	p-value
	คะแนนเฉลี่ยร้อยละ $\pm$ SD	คะแนนเฉลี่ยร้อยละ $\pm$ SD	
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	72.95 ± 21.50	94.83 ± 10.49	< 0.001
2. เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต	76.64 ± 25.86	95.69 ± 10.17	< 0.001
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	76.02 ± 19.63	92.53 ± 8.69	< 0.001
4. การสุขาภิบาล	65.26 ± 25.89	95.34 ± 9.72	

ตารางที่ 3 เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยร้อยละในการประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ระหว่างผู้ประกอบการที่สถานที่ผลิตยังไม่ได้รับอนุญาต (n=38) และได้รับอนุญาตแล้ว (n=29) (ต่อ)

ประเด็น	ไม่ได้รับอนุญาต	อนุญาตแล้ว	p-value
	คะแนนเฉลี่ยร้อยละ $\pm$ SD	คะแนนเฉลี่ยร้อยละ $\pm$ SD	
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	67.10 $\pm$ 28.07	93.68 $\pm$ 11.28	< 0.001
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	70.72 $\pm$ 22.23	94.40 $\pm$ 10.21	< 0.001
คะแนนเฉลี่ยรวม	71.33 $\pm$ 19.93	94.39 $\pm$ 7.11	< 0.001

จากคะแนนประเมินสถานที่ผลิตอาหารโดยผู้ประกอบการทั้งสองกลุ่มในจังหวัดลำพูน เมื่อนำมาแยกตามเกณฑ์ระดับมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่า

เกณฑ์ระดับปรับปรุง หรือไม่ผ่านมาตรฐาน พบว่า ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ประเมินไม่ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ 57.9 โดยส่วนใหญ่ต้องปรับปรุงด้านสุขาภิบาล ร้อยละ 44.7 ส่วนผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว ประเมินคะแนนไม่ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ 10.3 โดยพบว่าผู้ประกอบการมีการประเมินตนเองในหัวข้อที่ต้องปรับปรุง ในส่วนของข้อบกพร่องรุนแรง ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต คือ การใช้วัตถุดิบอาหาร เช่น วัตถุดิบเสีย, สี, กลิ่น ที่ต้องใช้ในปริมาณตามที่กฎหมายกำหนด ร้อยละ 6.9

มาตรฐานระดับปกติ พบว่า ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ส่วนใหญ่มีมาตรฐานในด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต มากที่สุด ร้อยละ 47.3 ส่วนผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว ส่วนใหญ่มีมาตรฐานในด้านการการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ร้อยละ 27.6

มาตรฐานระดับดีเยี่ยม พบว่า ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ส่วนใหญ่มีมาตรฐานดีเยี่ยม ในด้านเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต ร้อยละ 47.4 รองลงมาคือ ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว มีสถานที่ผลิตอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานระดับดีเยี่ยม ร้อยละ 51.8 ส่วนใหญ่มีมาตรฐานดีเยี่ยม ในด้านบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ร้อยละ 93.2 รองลงมาคือ ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 ผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหารแยกตามเกณฑ์ระดับมาตรฐาน ระหว่างผู้ประกอบการที่สถานที่ผลิตยังไม่ได้รับอนุญาต (n=38) และได้รับอนุญาตแล้ว (n=29)

ประเด็น	เกณฑ์ระดับมาตรฐาน*		
	ปรับปรุง(ร้อยละ)	ปกติ(ร้อยละ)	ดีเยี่ยม(ร้อยละ)
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต			
ไม่ได้รับอนุญาต	8(21.1)	18(47.3)	12(31.6)
อนุญาตแล้ว	1(3.4)	2(6.8)	26(89.8)
2. เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต			
ไม่ได้รับอนุญาต	7(18.4)	13(34.2)	18(47.4)
อนุญาตแล้ว	0(0.0)	4(13.8)	25(86.2)
3. การควบคุมกระบวนการผลิต			
ไม่ได้รับอนุญาต	8(21.0)	15(39.5)	15(39.5)
อนุญาตแล้ว	2(6.9)	4(13.8)	23(79.3)

ประเด็น	เกณฑ์ระดับมาตรฐาน*		
	ปรับปรุง(ร้อยละ)	ปกติ(ร้อยละ)	ดีเยี่ยม(ร้อยละ)
4. การสุขาภิบาล	17(44.7)	10(26.3)	11(28.9)
ไม่ได้รับอนุญาต	1(3.4)	3(10.3)	25(86.3)
อนุญาตแล้ว			
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด			
ไม่ได้รับอนุญาต	16(42.2)	11(28.9)	11(28.9)
อนุญาตแล้ว	0(0.0)	8(27.6)	21(72.4)
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน			
ไม่ได้รับอนุญาต	14(36.8)	11(28.9)	13(34.2)
อนุญาตแล้ว	1(3.4)	1(3.4)	27(93.2)
ผลประเมินโดยรวม			
ไม่ได้รับอนุญาต	22(57.9)	10(26.3)	6(15.8)
อนุญาตแล้ว	3(10.3)	11(37.9)	15(51.8)

เกณฑ์ระดับมาตรฐาน*	ปรับปรุง หมายถึง คะแนนรวมหรือคะแนนบางหมวด < ร้อยละ 60 หรือ พบมีข้อบกพร่องรุนแรง
ปกติ	หมายถึง คะแนนรวม 60.00 – 84.99 คะแนน หรือ คะแนนบางหมวด < ร้อยละ 85
ดีเยี่ยม	หมายถึง คะแนนรวมทุกหมวด $\geq$ ร้อยละ 85

พัฒนาภายใน 1 เดือน ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ส่วนใหญ่ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และด้านบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน มากที่สุด ร้อยละ 15.8 ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต น้อยที่สุด ร้อยละ 2.6 ส่วนผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว ส่วนใหญ่ด้านบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน มากที่สุด ร้อยละ 72.4 น้อยที่สุด ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ร้อยละ 51.7

พัฒนาภายใน 3 เดือน ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ส่วนใหญ่ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และด้านบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน มากที่สุด ร้อยละ 18.4 น้อยที่สุด ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต ร้อยละ 7.9 ส่วนผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว ส่วนใหญ่ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต และการควบคุมกระบวนการผลิต มากที่สุดร้อยละ 20.7 ด้านบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน น้อยที่สุด ร้อยละ 6.9

พัฒนาภายใน 6 เดือน ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ส่วนใหญ่ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต มากที่สุด ร้อยละ 36.8 ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต น้อยที่สุด ร้อยละ 2.6 ส่วนผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว ส่วนใหญ่ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต มากที่สุด ร้อยละ 13.8

พัฒนาภายใน 1 ปี ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ส่วนใหญ่ด้านการสุขาภิบาล มากที่สุด ร้อยละ 39.4 ส่วนผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ร้อยละ 6.9

พัฒนามากกว่า 1 ปี ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ส่วนใหญ่ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต มากที่สุด ร้อยละ 52.6 ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด น้อยที่สุด ร้อยละ 15.8 ส่วนผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว ส่วนใหญ่ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และด้านบุคลากรและสลักษณะปฏิบัติงาน ร้อยละ 13.8(รายละเอียดตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 การพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารให้ครบถ้วนตามวิธีการผลิตที่ดี จำแนกตามระยะเวลา ระหว่างผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต (n=38) และได้รับอนุญาตแล้ว (n=29)

ประเด็น	ระยะเวลาที่จะพัฒนา				
	ภายใน 1 เดือน (ร้อยละ)	ภายใน 3 เดือน (ร้อยละ)	ภายใน 6 เดือน (ร้อยละ)	ภายใน 1 ปี (ร้อยละ)	มากกว่า 1 ปี (ร้อยละ)
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
ไม่ได้รับอนุญาต	1(2.6)	4(10.6)	1(2.6)	12(31.6)	20(52.6)
อนุญาต	15(51.7)	6(20.7)	2(6.9)	2(6.9)	4(13.8)
2. เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต					
ไม่ได้รับอนุญาต	5(13.2)	3(7.9)	10(26.3)	13(34.2)	7(18.4)
อนุญาต	17(58.6)	4(13.8)	4(13.8)	0(0.0)	4(13.8)
3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
ไม่ได้รับอนุญาต	3(7.9)	4(10.6)	14(36.8)	10(26.3)	7(18.4)
อนุญาต	18(62.2)	6(20.7)	2(6.9)	0(0.0)	3(10.2)
4. การสุขาภิบาล					
ไม่ได้รับอนุญาต	2(5.3)	4(10.6)	8(21.0)	15(39.4)	9(23.7)
อนุญาต	18(62.2)	5(17.2)	3(10.3)	0(0.0)	3(10.3)
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
ไม่ได้รับอนุญาต	6(15.8)	7(18.4)	10(26.3)	9(23.7)	6(15.8)
อนุญาต	20(69.0)	3(10.3)	2(6.9)	0(0.0)	4(13.8)
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
ไม่ได้รับอนุญาต	6(15.8)	7(18.4)	10(26.3)	8(21.1)	7(18.4)
อนุญาต	21(72.4)	2(6.9)	2(6.9)	0(0.0)	4(13.8)

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีตำแหน่งเป็นเจ้าของกิจการ และมีการดำเนินการมาแล้วอยู่ช่วง 1 – 3 ปี อาหารที่ผลิตมีหลากหลายชนิด ส่วนใหญ่แปรรูปมาจากพืชผัก ผลไม้ เช่น ลำไยอบแห้ง มะม่วงอบแห้ง น้ำพริกตาแดง น้ำพริกหนุ่ม กล้วยฉาบ ข้าวสารบรรจุถุง ฯลฯ ซึ่งผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามวิธีการผลิตที่ดีโดยผู้ประกอบการ พบว่า สถานที่ผลิตประเมินผ่านมาตรฐาน ร้อยละ 62.7 ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว ส่วนสถานที่ผลิตที่ไม่ผ่านมาตรฐาน อยู่ในกลุ่มที่คะแนนบางหมวดน้อยกว่าร้อยละ 60 มากที่สุด ร้อยละ 56.5 อาจเนื่องมาจากการผู้ประกอบการมีการผลิตเพียงเพื่อหารายได้เพิ่มเติมในช่วงเวลาหลังจากการทำงานประจำหรือว่างจากการทำเกษตรกรรมหรือทำตามฤดูกาล โดยผู้ประกอบการบางรายจะมีการรวมกลุ่มกันของคนในครอบครัว หรือแบบชุมชนในรูปของกลุ่มแม่บ้าน วิสาหกิจชุมชน แต่เนื่องจากการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย อยู่ภายใต้ข้อบังคับของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังนั้นพนักงานเจ้าหน้าที่ต้องใช้หลักการทำงานคุ้มครองผู้บริโภค ในมาตรการให้ความรู้และสนับสนุนช่วยเหลือผู้ประกอบการในประเด็นส่วนใหญ่ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ และขอความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการเรื่องการจัดการสุขาภิบาล รวมทั้งลงพื้นที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตเพื่อเป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการได้รับทราบถึงประโยชน์ในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารให้ได้

มาตรฐาน และสร้างความตระหนักให้ผลิตอาหารที่มีคุณภาพ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และสามารถแข่งขันในท้องตลาดได้

เมื่อแยกผู้ประกอบการเป็นสองกลุ่ม เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยตามวิธีการผลิตที่ดี พบว่า ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว มีคะแนนเฉลี่ยตามวิธีการผลิตที่ดี สูงกว่า ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) และทั้งสองกลุ่มได้คะแนนด้านเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตมากที่สุด อาจเนื่องมาจากประเด็นนี้เป็นสิ่งสำคัญเบื้องต้นในกระบวนการผลิตอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่มีมาตรฐาน รสชาติคงที่ สามารถจำหน่ายได้และเป็นการรักษารฐานชื่อของลูกค้าไว้ และถ้าเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตไม่เหมาะสมกับระบบอาจทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์เปลี่ยนแปลงไป (Yodsuwan, 2003)

เปรียบเทียบตามเกณฑ์ระดับมาตรฐานที่กำหนด และระยะเวลาที่ใช้พัฒนาในแต่ละประเด็นให้ครบถ้วนตามวิธีการผลิตที่ดีดังนี้

เกณฑ์ระดับปรับปรุง หรือไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ส่วนใหญ่สถานที่ผลิตยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โดยต้องปรับปรุงในด้านการสุขาภิบาลและใช้ระยะเวลาในการพัฒนาประเด็นนี้ให้ได้มาตรฐานภายใน 1 ปี อาจเนื่องจากผู้ประกอบการเริ่มต้นผลิตอาหารจากภายในบริเวณบ้านพักอาศัย ทำให้ต้องใช้ห้องน้ำห้องส้วม อ่างล้างมือร่วมกัน อาจทำให้เกิดอันตรายด้านจุลินทรีย์ปนเปื้อนลงสู่อาหาร แต่ถ้ามมีการจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขลักษณะตามระบบวิธีการผลิตที่ดี แก่ผู้ประกอบการแล้ว พบว่าอาจสามารถลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานได้ (Somphat, 2006) ซึ่งพนักงานเจ้าหน้าที่ต้องมีมาตรการและคำแนะนำแก่ผู้ประกอบการให้แยกห้องน้ำห้องส้วมออกจากสถานที่ผลิตให้ชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน จุลินทรีย์ที่อาจลงสู่อาหารที่ผลิตได้ และสถานที่ผลิตที่ยังไม่มีมาตรการจัดการของเสียสิ่งโสโครกที่มาจากการผลิตอาหารซึ่งอาจทำให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อมได้ ดังนั้นควรให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการติดต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานอุตสาหกรรมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ฯลฯ มาตรการจัดการของเสียสิ่งโสโครกให้ถูกต้องตามหลักวิชาการให้ถูกต้องต่อไป ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว มีการประเมินว่าต้องปรับปรุงในข้อบกพร่องรุนแรง ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต คือ อาจจะมีการใช้วัตถุดิบอาหารไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งจะเข้าข่ายอาหารผิดมาตรฐาน ตามมาตรา 25(3) ของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ทั้งนี้พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องเข้าตรวจสอบข้อเท็จจริง ณ สถานที่ผลิต เพื่อให้คำแนะนำสร้างความเข้าใจแก่ผู้ประกอบการ และสุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ รวมทั้งใช้มาตรการทางกฎหมายควบคุมกระบวนการผลิต เพื่อให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่ได้คุณภาพมาตรฐาน มีคุณภาพปลอดภัยต่อผู้บริโภค

เกณฑ์มาตรฐานระดับปกติ พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ต้องพัฒนาด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยต้องใช้ระยะเวลาพัฒนามากกว่า 1 ปี จะเห็นว่าประเด็นนี้ มีความสำคัญประเด็นหนึ่งในวิธีการผลิตที่ดี แต่จากปัญหาและอุปสรรคของผู้ประกอบการ พบว่า มีงบประมาณที่ไม่เพียงพอในการปรับปรุงดัดแปลงอาคารสถานที่ให้เหมาะสมกับกระบวนการผลิตอาหาร และไม่มีความรู้ด้านหลักเกณฑ์ตามวิธีการผลิต ที่ดี แต่ทั้งนี้การใช้ระยะเวลาพัฒนาในทุกประเด็นที่มากกว่า 1 ปี ผู้ศึกษาเห็นว่าเป็นระยะเวลาที่นานเกินไป อาจจำเป็นต้องอ้างอิงถึงมาตรการทางกฎหมาย ตามมาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ที่มีบทลงโทษสำหรับการผลิตอาหารโดยไม่ได้รับอนุญาต เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเร่งพัฒนาสถานที่ผลิตตามวิธีการผลิตที่ดีได้โดยเร็ว

เกณฑ์มาตรฐานระดับดีเยี่ยม พบว่า ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตแล้ว ส่วนใหญ่สถานที่ผลิตอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานระดับดีเยี่ยม และสามารถพัฒนาให้ครบถ้วนทุกประเด็นได้ ภายใน 1 เดือน โดยเฉพาะในด้านบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน แสดงให้เห็นว่าบุคลากรหรือผู้ปฏิบัติงาน อาจจะเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารตามวิธีการผลิตที่ดีให้ประสบความสำเร็จ อาจต้องมีการกำหนด เป้าหมายการทำงานในทิศทางเดียวกัน คือ การผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค และต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่าย ทุกระดับ ตั้งแต่ระดับผู้บริหารจนถึงระดับปฏิบัติงาน (Pongpisuttinun, 2000) ให้ตระหนักและเร่งสร้างความเข้าใจหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี ซึ่งอาจจะส่งผลให้เป็นการเพิ่มยอดขายจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารตามมาได้

ดังนั้น การใช้หลักการทำงานคุ้มครองผู้บริโภคร่วมกับการแบ่งสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ระดับมาตรฐานและช่วงระยะเวลาที่เหมาะสม จะทำให้ทราบศักยภาพของผู้ประกอบการและเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยให้ผู้ประกอบการพัฒนาตามวิธีการผลิตที่ดีได้อย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังช่วยชี้ประเด็นการพัฒนาที่ชัดเจนและกำหนดกรอบเวลาการทำงานของเจ้าหน้าที่ด้านงานคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อให้การสนับสนุนการพัฒนาสถานที่ผลิต และเป็นการส่งเสริมให้ผลิตอาหารที่มีคุณภาพปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และได้รับการรับรองจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทำให้ได้รับความเชื่อถือยอมรับจากผู้บริโภค และสามารถแข่งขันกับท้องตลาดได้

การนำผลการศึกษาไปใช้

1. ผู้ประกอบการ มากกว่าร้อยละ 60 มีความสามารถที่จะพัฒนาสถานที่ผลิตตามวิธีการผลิตที่ดี ดังนั้น ถ้าจะพัฒนาของผู้ประกอบการในจังหวัดลำพูน พนักงานเจ้าหน้าที่ควรพิจารณาใช้เกณฑ์ระดับมาตรฐานที่กำหนดและเงื่อนไขระยะเวลาที่เหมาะสม เพื่อจะได้ทราบศักยภาพของผู้ประกอบการและช่วยพัฒนาในแต่ละประเด็นให้ได้มาตรฐานตามวิธีการผลิตที่ดี โดยอาจจะเน้นไปยังประเด็นที่มีปัญหาอยู่ เช่น ด้านการสุขาภิบาล รวมทั้งการให้ความรู้และสร้างความเข้าใจแก่ผู้ประกอบการ ในการปฏิบัติตามวิธีการผลิตที่ดี หรืออาจจะสนับสนุนให้มีการศึกษาดูงานในสถานที่ผลิตอาหารที่ได้มาตรฐานแล้ว ก็อาจจะเป็นทางเลือกหนึ่ง ที่จะส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีความสามารถหรือศักยภาพเพิ่มขึ้นในการพัฒนาสถานที่ผลิตได้ และเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัย

2. ควรให้พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับจังหวัดหรือระดับอำเภอ ด้านงานคุ้มครองผู้บริโภค และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เข้าไปมีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษาและดำเนินการจัดตั้งสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อร่วมวางแผนแก้ไขปัญหาตลอดจนสร้างความเข้าใจให้กับผู้ประกอบการในการผลิตอาหารตามวิธีการผลิตที่ดี

3. ข้อมูลที่ได้สามารถนำเสนอหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ฯลฯ เพื่อช่วยกันผลักดันผู้ประกอบการให้มีการพัฒนาต่อเนื่องอยู่สม่ำเสมอ และผลิตภัณฑ์สามารถแข่งขันกับท้องตลาดได้

ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

1. ควรมีการประเมินผู้ประกอบการรายใหม่ ในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร ก่อนที่จะมีการขออนุญาต เพื่อดูศักยภาพของผู้ประกอบการที่แท้จริงในการผลิตตามวิธีการผลิตที่ดี

2. การศึกษาการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี ควรเพิ่มการประเมินจากพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ สถานที่ผลิตจริง หรือศึกษาในเชิงคุณภาพให้ได้ข้อมูลในเชิงลึก โดยอาจศึกษาร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการบูรณาการร่วมกับภาคีเครือข่าย

3. ควรมีการศึกษาในผู้ประกอบการที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มอื่นๆ ที่อยู่ในความรับผิดชอบของงานคุ้มครองผู้บริโภค ตามเกณฑ์ระดับที่กำหนดและแนวคิดของ TTM เพื่อจะได้เปรียบเทียบผู้ประกอบการแต่ละผลิตภัณฑ์

References

- Bureau of food (Thailand). (2019). Announcement of the Food and Drug Administration: Issue of the certificate of GMP compliance of a manufacturer according to the law in February 21, 2019. Retrieved February 22, 2019 from http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/62_IssuingBooks.pdf (In Thai)
- Bureau of food (Thailand). (2013). FOOD ACT B. E. 2522 in Law and Regulation of Ministry Of Public Health. Nonthaburi: Food and Drug Administration. (In Thai)
- Bureau of food (Thailand). (2016). Notification of the Ministry of Public Health (NO342) B. E. 2012 Re: Manufacturing Procedures, Production Equipment and Appliance, and Food Storage of Pre-packaged. In: the Food Act of B. E. 2522 (1979), ministerial regulation, notification of the Ministry of Public Health and other relevant effective Nonthaburi: Food and Drug Administration. (In Thai)
- Bureau of food (Thailand). (2012). Primary GMP Manual. Nonthaburi: Food and Drug Administration. (In Thai)
- Glanz, K., Rimer, B. K. & Viswanath, K. (2008). The Transtheoretical Model and Stages of Change., [Electronic version]. Health Behavior and Health Education Theory, Research, and Practice, 4th EDITION, 97-121. Retrieved January 5, 2019 from [http:// riskybusiness.web.unc.edu/files/2015/01/Health-Behavior-and-Health-Education.pdf](http://riskybusiness.web.unc.edu/files/2015/01/Health-Behavior-and-Health-Education.pdf)
- Pongpisuttinun, S., (2000). Development of HACCP Systems for Exporting Frozen Green Soy Beans : A Case Study of Union Frost cp., Ltd.. Master of Business Administration, Chiang Mai University. (In Thai)
- Simpson, R., Henderson, M., Mott, G., Bovey, M., & Izaguerri, A. (2016). Manual on Consumer Protection 2016. Edition 2016 Advance copy. [Electronic version]. 2-10, 19-25. Retrieved January 8, 2019 from <https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/webditcclp2016d1.pdf>
- Somphat, J., (2006). Improvement of GMP System of Small Nam Phrik Noom Produces in Chiang Mai Province. Master of Science (Food Science and Technology), Chiang Mai University. (In Thai)
- Yodsuwan, J., (2003). The Development Process of Good Manufacturing Practice (GMP) Systems for Food Processing: A Case Study of Power Pack Express Company Limited, Changwat Chiang Mai. Master of Business Administration, Chiang Mai University. (In Thai)