

**ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี**
**Factors Affecting the Success of Compliance with Notification of the Ministry of Public
Health, Title: Good Manufacturing Practice (GMP) of Community Enterprise Groups in
Kanchanaburi Province**

(Received: August 21, 2026; Revised: August 28, 2026 ; Accepted: August 30, 2026)

เกษรา เวทยานนท์¹

Kedsara Vettayanont¹

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์: เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี เป็นการศึกษาเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง ประชากรคือวิสาหกิจชุมชนที่มีกิจการประเภทอาหารแปรรูปที่จดทะเบียนกับกรมส่งเสริมการเกษตรในจังหวัดกาญจนบุรี ทั้งหมดจำนวน 323 แห่ง โดยใช้แบบสอบถาม ซึ่งประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไปของวิสาหกิจชุมชน ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และการวิเคราะห์ความถดถอยโลจิสติกส์ (Enter Logistic Regression Analysis)

ผลการวิจัย: กลุ่มตัวอย่างตอบแบบสอบถามจำนวน 122 คน (ร้อยละ 37.77) ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) โดยรวมอยู่ในระดับมาก (Mean=3.43, SD=0.79) ปัจจัยที่ส่งผลต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ การฝึกอบรมเกณฑ์ GMP ($B = 4.679$, $Sig < 0.001$) และ ความรู้เกี่ยวกับ GMP ($B = 1.162$, $Sig = 0.042$) ซึ่งเป็นปัจจัยเชิงบวก ในขณะที่ ขนาดโรงงาน ($B = -3.601$, $Sig = 0.002$) และจำนวนขั้นตอนการผลิต ($B = -2.189$, $Sig < 0.001$) เป็นปัจจัยเชิงลบ

คำสำคัญ: ผลิตภัณฑอาหาร, วิสาหกิจชุมชน, หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

Abstract

This study aimed to study the factors affecting the success of compliance with notification of the ministry of public health, title: Good Manufacturing Practice (GMP) of community enterprise groups in Kanchanaburi province. A survey research by cross-sectional study was conducted. The population included community enterprise who submitted processed food registered with Department of Agricultural Extension in Kanchanaburi province totaling 323 enterprises. Data was collected using a questionnaire that included general community enterprise groups information and opinions on factors affecting the success of compliance with notification of the ministry of public health, title: good manufacturing practice (GMP) and knowledge of Good Manufacturing Practice (GMP). Data were analyzed using descriptive statistics and Enter Logistic Regression Analysis.

Results: A total of 122 respondents (37.77%) completed the questionnaire. The overall level of opinion on factors affecting the success of compliance with notification of the ministry of public health, title: Good Manufacturing Practice (GMP) was high (Mean=3.43, SD=0.79). The factors significantly affecting the success of compliance with notification of the ministry of public health, title: Good Manufacturing Practice (GMP) were history of GMP training ($B = 4.679$, $Sig < 0.001$), level of knowledge about GMP ($B =$

¹ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี จ.กาญจนบุรี 71000

1.162, Sig = 0.042), which were positive factors, while factory size ($B = -3.601$, Sig = 0.002) and production processes ($B = -2.189$, Sig < 0.001) are negative factors.

Keywords: food products, community enterprise group, good manufacturing practices

บทนำ

ที่ผ่านมาประเทศไทยได้เผชิญกับวิกฤติเศรษฐกิจหลายครั้ง ทำให้รัฐบาลมีแนวความคิดที่จะหาวิธีทำให้ประเทศสามารถกำหนดยุทธศาสตร์ของประเทศให้มีความสามารถในการแข่งขันที่สูงขึ้น สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจโลก รัฐบาลจึงเน้นการพัฒนาเศรษฐกิจระดับฐานราก เพื่อมุ่งพัฒนาขีดความสามารถและเพิ่มความเข้มแข็งให้กับประชาชนให้สามารถพึ่งพาตนเองได้มากขึ้น แนวทางการจัดตั้ง “วิสาหกิจชุมชน” จึงเป็นนโยบายของรัฐบาลในการแก้ปัญหาภาพรวมของประเทศ ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2562 โดยคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตรเป็นผู้รับผิดชอบหลัก ประกอบด้วยหน่วยงานภาคี เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักตรวจบัญชีและสหกรณ์ สถาบันการเงินทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม ดังนั้นเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้จัดทำตัวชี้วัดประจำปีงบประมาณ 2569 เรื่อง การส่งเสริมและสนับสนุนกลุ่มเศรษฐกิจฐานรากและผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน (Health Economic Excellence) โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์สุขภาพ เพื่อส่งเสริมให้สถานที่และผลิตภัณฑ์สุขภาพได้รับอนุญาตตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ร้อยละ 100 ของค่าเป้าหมาย¹ จากข้อมูลของกรมส่งเสริมการเกษตรตั้งแต่ปีงบประมาณ 2560-2567 แสดงให้เห็นว่ามีวิสาหกิจชุมชนที่อนุมัติการจดทะเบียนมีจำนวนทั้งหมด 683,381 แห่ง² โดยมีการอนุมัติจดทะเบียนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เช่นเดียวกับข้อมูลการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนของจังหวัดกาญจนบุรี ทั้งหมด 1,705 แห่ง จัดเป็นประเภทการผลิตพืชมากที่สุด 652 แห่ง รองลงมาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจำนวน 323

แห่ง และเป็นกิจการอื่นๆ ตามลำดับ³ ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เป็นหน่วยงานระดับภูมิภาค จึงเป็นหน่วยงานหลักที่ต้องควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์อาหารให้มีมาตรฐานรองรับ พัฒนาและยกระดับสถานที่ผลิตอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด ได้แก่ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP) ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและลดความเสี่ยงที่อาจจะทำให้อาหารเป็นพิษและเป็นอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ในปี พ.ศ.2564 กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งเป็น GMP ฉบับใหม่ เป็นการประยุกต์หลักเกณฑ์การปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารของคณะกรรมการอาหารมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับเบิลยู เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme) เพื่อยกระดับมาตรฐานให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งภายในและภายนอกประเทศ และได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ.2543 ที่เป็นเกณฑ์มาตรฐาน GMP ทั่วไปฉบับเดิม และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 342 พ.ศ.2555 ที่เป็นเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP โดยจะมีผลบังคับใช้ในสถานที่ผลิตอาหารรายเก่าในวันที่ 7 ตุลาคม พ.ศ. 2564 ทำให้สถานที่ผลิตอาหารที่เคยตรวจประเมินโดยใช้เกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP ต้องตรวจประเมินโดยใช้ GMP ฉบับใหม่ทุกแห่ง โดยเกณฑ์

มาตรฐาน GMP ฉบับใหม่ แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ข้อกำหนดพื้นฐาน เป็นหลักเกณฑ์ที่นำไปใช้ปฏิบัติสำหรับอาหารทุกประเภท อีกส่วนหนึ่ง คือ ข้อกำหนดเฉพาะ ซึ่งเป็นข้อกำหนดที่เพิ่มเติมจากข้อกำหนดพื้นฐาน เพื่อบ่งเน้นในเรื่องความเสี่ยงและความปลอดภัยของแต่ละผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะมากยิ่งขึ้น แต่ด้วยมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารใหม่มีมาตรฐานสูงขึ้นมากเมื่อเทียบกับมาตรฐาน Primary GMP อาจส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการรายย่อยไม่สามารถปรับตัวและเตรียมความพร้อมของสถานที่ผลิตได้⁴

จากข้อมูลของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี มีสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตทั้งหมด 753 แห่ง แบ่งเป็นประเภทบุคคลธรรมดา 455 แห่ง นิติบุคคล 235 แห่ง วิสาหกิจชุมชน 61 แห่ง สหกรณ์ 2 แห่ง ซึ่งทั้งหมดได้ผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด พบว่าสถานที่ผลิตอาหารประเภทวิสาหกิจชุมชนประสบปัญหายกเลิกกิจการมากที่สุดถึง 20 แห่ง (คิดเป็นร้อยละ 32.79 เมื่อเปรียบเทียบกับวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับอนุญาตแล้ว) เนื่องจากขาดเงินทุน ขาดการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องของสมาชิก ขาดผู้นำที่จะผลักดันให้มีความร่วมมือกันระหว่างคณะบุคคลเพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตอย่างจริงจังให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP ทำให้สถานที่ผลิตไม่มีความยั่งยืนที่จะคงมาตรฐานสถานที่ผลิตไว้ได้ และมีวิสาหกิจชุมชนเพียง 41 แห่ง จากวิสาหกิจชุมชนประเภทกิจการอาหารแปรรูปในจังหวัดกาญจนบุรีทั้งหมด 323 แห่ง ที่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 12.69 เท่านั้น⁵

เมื่อทบทวนวรรณกรรมจะเห็นได้ว่า กลุ่มผู้ผลิตวิสาหกิจชุมชนกระจายไปตามภาคต่างๆ ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารนั้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลุ่มผู้ผลิตจำนวนมาก เพราะประเทศไทยมีความหลากหลายทางชีวภาพ อีกทั้งยังมีการบริโภคอาหารแตกต่างกันไปตามวัฒนธรรมแต่ละท้องถิ่น การดำเนินงานที่ผ่านมาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการจดทะเบียนทั้ง

ในระดับภูมิภาคและระดับประเทศยังไม่สามารถแข่งขันทางการตลาดกับผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันที่ผลิตโดยภาคเอกชน สาเหตุหนึ่งมาจากการไม่ได้รับการรับรองคุณภาพในด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์ ดังนั้นจึงส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขาดความน่าเชื่อถือในการเลือกซื้อนำไปสู่ปัญหาด้านการตลาดตามมา จากประเด็นปัญหาหลัก 5 ด้าน ด้านผู้ประกอบการ คือ ผู้นำองค์กรขาดแรงจูงใจในการพัฒนาสถานประกอบการหรือขาดการมีส่วนร่วมกันภายในกลุ่มอย่างต่อเนื่อง⁶ ⁷ โครงสร้างอาคารไม่เหมาะสม ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหลักเกณฑ์การผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร⁸ ⁹ ความซับซ้อนในการผลิตแต่ละประเภทอาหาร ขาดความรู้ความเข้าใจ รวมทั้งขาดข้อมูลด้านกระบวนการผลิต^{8, 10} เจ้าหน้าที่หรือหน่วยงานรัฐอธิบายข้อมูลไม่ชัดเจน ไม่มีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ขาดการสนับสนุนจากภาครัฐที่ค่อนข้างยุ่งยากซับซ้อน¹¹ จากประเด็นปัญหาทั้งหมดทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้รับการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน ผลกระทบที่เกิดขึ้นคือผู้ประกอบการได้รับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานไม่ปลอดภัยท้ายที่สุดผู้ประกอบการอาจโดนร้องเรียน และส่งผลต่อเศรษฐกิจในระยะยาว เนื่องจากไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากคุณภาพมาตรฐานเป็นส่วนสำคัญ และไม่สามารถขยายตลาดไปสู่สากลได้^{12, 13, 14, 15}

จังหวัดกาญจนบุรีมีอัตราการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากมีพื้นที่ทางด้านเกษตรกรรมที่อุดมสมบูรณ์แห่งหนึ่งของประเทศ วัตถุประสงค์ทางการเกษตรมีคุณภาพและมีความหลากหลายตามลักษณะภูมิประเทศ และยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญทำให้มีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้นทุกปี เป็นพื้นที่ชายแดนแหล่งเศรษฐกิจพิเศษ การเดินทางสะดวกและรวดเร็วใช้ระยะเวลาเพียง 1-2 ชั่วโมง จากกรุงเทพมหานครทั้งทางรถยนต์และรถไฟ ซึ่งเป็นสิ่งที่เอื้ออำนวยต่อการเป็นแหล่งกระจายผลิตภัณฑ์ ดังนั้นสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจึงเป็นหน่วยงาน

สำคัญในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารที่ต้องพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการด้านอาหารให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับปัจจุบัน เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งภายในและภายนอกประเทศ ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นความสำคัญในการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการปรับใช้กับวิสาหกิจชุมชนและสถานที่ผลิตของจังหวัดกาญจนบุรี เพื่อให้ผ่านมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 (GMP420) และสามารถนำผลการวิจัยสะท้อนไปยังผู้รับผิดชอบหลัก ได้แก่ สำนักงานเกษตรจังหวัดรวมถึงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อปรับปรุงและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน สร้างเครือข่ายการให้บริการข้อมูลที่จำเป็นต่อมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี

วิธีการศึกษา

รูปแบบการศึกษา

เป็นการศึกษาเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง (survey research by cross-sectional study)

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ วิสาหกิจชุมชนที่มีกิจการประเภทอาหารแปรรูปที่จดทะเบียนกับกรมส่งเสริมการเกษตรในจังหวัดกาญจนบุรี ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2567 ทั้งหมดจำนวน 323 แห่ง ขนาดของกลุ่มตัวอย่างคำนวณได้จากสูตรของบุญชม ศรีสะอาด¹⁶ สำหรับการประมาณค่าสัดส่วนกลุ่มเดียว จำนวนประชากร

ทั้งหมด 323 แห่ง สัดส่วนของวิสาหกิจที่ประกอบกิจการประเภทอาหารแปรรูปที่จดทะเบียนกับสำนักงานเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี ที่ได้รับมาตรฐาน GMP ในอดีต คือ ร้อยละ 12.69 ค่าความคลาดเคลื่อนของการเลือกตัวอย่างกำหนดให้เท่ากับ 0.02 ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 การคำนวณได้ขนาดตัวอย่างขั้นต่ำ 112 แห่ง โดยมีเกณฑ์คัดตัวอย่างออกจากการศึกษา ได้แก่ แบบสอบถามที่มีการตอบข้อมูลไม่ครบถ้วน

เครื่องมือการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสอบถามชนิดตอบด้วยตนเอง ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น แบ่งเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วย ระยะเวลาดำเนินกิจการ ขนาดโรงงาน สถานที่ตั้ง วัตถุประสงค์การจัดตั้งกลุ่มอำนาจตัดสินใจการดำเนินการ ยอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปี จำนวนชนิดอาหาร จำนวนขั้นตอนการผลิต ประวัติการจัดอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์ GMP และการได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) เป็นคำถามปลายปิดแบบให้เลือกตอบ (checklist)

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ทั้งหมด 2 ด้าน ได้แก่ ด้านการประกอบกิจการ (4M) และด้านการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ตัวเลือกเป็นระดับความคิดเห็น 5 ระดับ ได้แก่ สำคัญมากที่สุด (5 คะแนน) สำคัญ (4 คะแนน) ปานกลาง (3 คะแนน) ไม่ค่อยสำคัญ (2 คะแนน) ไม่สำคัญ (1 คะแนน) ลักษณะคำตอบเป็นมาตราการประมาณค่า (rating scale) แบ่งเป็น 5 ระดับ ตามรูปแบบของลิเคิร์ทแปลผลตามแนวคิดของ Best¹⁷ ได้ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.21–5.00 คะแนน

หมายถึง ระดับมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.41–4.20 คะแนน
หมายถึง ระดับมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.61–3.40 คะแนน
หมายถึง ระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.81–2.60 คะแนน
หมายถึง ระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00–1.80 คะแนน
หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 ข้อสอบวัดความรู้ ทั้งหมด 10 ข้อ
ข้อละ 1 คะแนน รวมคะแนนทั้งหมด 10 คะแนน
ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการ
ผลิตอาหาร (GMP) ซึ่งการให้คะแนนใช้เกณฑ์ดังนี้
คือ ถ้าตอบถูกได้ 1 คะแนน ถ้าตอบผิด ได้ 0
คะแนน

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหา
อุปสรรคในการปฏิบัติตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต
อาหาร (GMP420) รวมทั้งข้อเสนอแนะเพื่อเป็น
ประโยชน์กับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน โดยมี
ลักษณะเป็นคำถามปลายเปิด

การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

ผู้วิจัยนำแบบสอบถามตรวจสอบความตรง
เชิงเนื้อหา โดยผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน ได้แก่
เภสัชกรเชี่ยวชาญ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครอง
ผู้บริโภคฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และ
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร
สำนักงานเกษตรจังหวัด แบบสอบถามทุกข้อมีค่า
ดัชนีความสอดคล้อง (index of item objective
congruence: IOC) มากกว่า 0.5 และตรวจสอบ
ความเที่ยงของเครื่องมือ โดยนำแบบสอบถามไป
ทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่มีความใกล้เคียงกับ
กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 แห่ง คำนวณค่า
สัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's
alpha coefficient) เท่ากับ 0.91 แบบสอบถาม

ความรู้ใช้วิธี Kuder-Richardson ได้ค่า 0.92 ถือ
ว่าเครื่องมือมีความเที่ยงสามารถนำมาใช้ได้

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลโดยส่งแบบสอบถาม
ทางไปรษณีย์ไปยังวิสาหกิจชุมชนที่มีกิจการ
ประเภทอาหารแปรรูปที่จดทะเบียนกับกรม
ส่งเสริมการเกษตรในจังหวัดกาญจนบุรี ทั้งหมด
323 แห่ง เริ่มดำเนินการส่งแบบสอบถามและเก็บ
รวบรวมแบบสอบถามตอบกลับระยะเวลา 1 เดือน
และเมื่อได้รับแบบสอบถามตอบกลับแล้วทำการ
ตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลในแบบสอบถาม
ทุกชุดก่อนวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของวิสาหกิจ
ชุมชน โดยใช้การแจกแจงความถี่ และร้อยละ
2. การวิเคราะห์ความคิดเห็นด้านการ
ประกอบกิจการ และการให้บริการของสำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี โดยใช้การหาร้อยละ
ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
3. การวิเคราะห์ด้านความรู้เกี่ยวกับ
หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) โดย
ใช้การแจกแจงความถี่ และร้อยละ
4. การวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างตัว
แปรต้น ได้แก่ ปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไป ปัจจัยด้าน
การประกอบกิจการ ปัจจัยด้านการให้บริการของ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี ปัจจัยด้าน
ความรู้ และตัวแปรตาม ได้แก่ ความสำเร็จต่อการ
ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง
หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
ของวิสาหกิจชุมชน โดยใช้การวิเคราะห์ความ
ถดถอยโลจิสติกส์แบบสองกลุ่ม (Binary Logistic
Regression Analysis) วิธี enter กำหนดระดับ
นัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

จริยธรรมการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้ได้ผ่านการรับรองจาก
คณะกรรมการรับรองด้านจริยธรรมการวิจัยใน
มนุษย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรีตาม

หนังสือเลขที่ กจ.0033.002/1793 วันที่รับรอง 29
เมษายน 2568

ผลการศึกษา

กลุ่มตัวอย่างตอบแบบสอบถามทั้งหมด 122 คน อัตราการตอบกลับของแบบสอบถามคิดเป็นร้อยละ 37.77 โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นวิสาหกิจชุมชนที่มีระยะเวลาดำเนินกิจการ 5-20 ปี (ร้อยละ 63.1) มีกำลังการผลิตน้อยกว่า 5 แรงม้า และคนงานไม่เกิน 7 (ร้อยละ 85.2) ส่วนใหญ่ตั้งอยู่นอกอำเภอเมือง (ร้อยละ 93.4) ตั้งกลุ่มตามความต้องการของสมาชิก (ร้อยละ 73.8) อำนาจการตัดสินใจขึ้นกับเสียงส่วนมากของสมาชิกภายในกลุ่ม (ร้อยละ 51.6) ยอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า 100,000 บาท (ร้อยละ 69.7) ส่วนใหญ่ผลิตอาหาร 1 ประเภท (ร้อยละ 70.5) มีขั้นตอนการผลิตน้อยกว่า 3 ขั้นตอน (ร้อยละ 45.9) และวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ไม่มีการจัดอบรมพนักงานเกี่ยวกับ GMP (ร้อยละ 80.3)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมาก (Mean=3.43, SD=0.79) โดยด้านการประกอบกิจการ (4M) มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด (Mean=3.50, SD=0.76; ระดับมาก) รองลงมาเป็นด้านการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขมีค่าเฉลี่ย (Mean=3.33, SD=1.11; ระดับปานกลาง)

หัวข้อที่กลุ่มตัวอย่างมีคะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยสูงสุดห้าอันดับแรก ได้แก่ สมาชิกทุกคนได้รับการอบรมให้ความเข้าใจในหลักเกณฑ์ GMP (Mean=3.83, SD=1.28; ระดับมาก) รองลงมาเป็นหัวข้อสมาชิกทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตได้รับการอบรมหรือถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ GMP

(Mean=3.72, SD=1.36; ระดับมาก) หัวข้อสถานที่ติดต่อขออนุญาตมีความเหมาะสม และสะดวกในการเดินทาง (Mean=3.70, SD=1.32; ระดับมาก) หัวข้อภายในกลุ่มควรมีผู้ควบคุมดูแลการผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ GMP เป็นหลักอย่างน้อย 1 คน (Mean=3.68, SD=1.34; ระดับมาก) และหัวข้อสมาชิกมีความเข้าใจ สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP อย่างถูกต้อง (Mean=3.67, SD=1.38; ระดับมาก) ตามลำดับ

ระดับความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ.2563 อยู่ในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 45.1 ความรู้ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 39.3 และมีความรู้ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 15.6¹⁸

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของวิสาหกิจชุมชน พบว่า ปัจจัยข้อมูลทั่วไปของวิสาหกิจชุมชน ปัจจัยความคิดเห็นเกี่ยวกับการประกอบกิจการ ความคิดเห็นเกี่ยวกับการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และปัจจัยด้านความรู้ สามารถพยากรณ์ถูกต้องเท่ากับ 90.2 โดยปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ มีจำนวน 4 ปัจจัย ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับ GMP ($B = 1.162$, $Sig = 0.042$) และ การฝึกอบรมเกณฑ์ GMP ($B = 4.679$, $Sig < 0.001$) ซึ่งเป็นปัจจัยเชิงบวก ในขณะที่ ขนาดโรงงาน ($B = -3.601$, $Sig = 0.002$) และ จำนวนขั้นตอนการผลิต ($B = -2.189$, $Sig < 0.001$) เป็นปัจจัยเชิงลบ (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ผลการทดสอบความสัมพันธ์ของตัวแปรต้นต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ด้วยการวิเคราะห์ถดถอยโลจิสติกส์ (n=122)

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศ เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)	ค่าพารามิเตอร์ที่ประมาณได้จากการวิเคราะห์ถดถอยโลจิสติกส์					
	B	S.E.	S.E. Wald	Df	Sig.	Exp(B)
ระยะเวลาดำเนินกิจการ (X ₁)	.210	.681	.095	1	.757	1.234
ขนาดโรงงาน (X ₂)	-3.601	1.173	9.419	1	.002*	.027
สถานที่ตั้ง (X ₃)	-1.929	1.508	1.637	1	.201	.145
วัตถุประสงค์การจัดตั้งกลุ่ม (X ₄)	.951	.503	3.571	1	.059	2.588
อำนาจตัดสินใจ (X ₅)	-1.044	.578	3.263	1	.071	.352
ยอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปี (X ₆)	-.174	.510	.117	1	.733	.840
จำนวนชนิดอาหาร (X ₇)	.094	.849	.012	1	.912	1.098
จำนวนขั้นตอนการผลิต (X ₈)	-2.189	.602	13.235	1	.000*	.112
ประวัติการจัดอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์ GMP (X ₉)	4.679	.983	22.669	1	.000*	1.766
ปัจจัยด้านการประกอบกิจการ (X ₁₀)	-.387	.786	.243	1	.622	.679
ปัจจัยด้านการให้บริการของสสจ. (X ₁₁)	1.045	.545	3.672	1	.055	2.844
ความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์ GMP (X ₁₂)	1.162	.573	4.121	1	.042*	3.198
(Constant)	16.069	5.079	10.009	1	.002	0.001

*ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

นอกจากนี้กลุ่มตัวอย่างได้ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรคที่พบจากการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เพิ่มเติม ได้แก่ ต้องการให้เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำติดตามและอัปเดตข้อมูลมาตรฐานอย่างต่อเนื่องอบรมให้คำแนะนำเกี่ยวกับมาตรฐานและการขออนุญาตตามมาตรฐาน GMP รวมถึงขาดเงินทุนเพื่อปรับปรุงสถานที่ หรืออาคารผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน

สรุปและอภิปรายผล

ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

จากการศึกษา พบว่า วิสาหกิจชุมชนที่มีสถานที่ผลิตอาหารร้อยละ 69.9 ยังไม่ได้รับมาตรฐานตามเกณฑ์ GMP ในขณะที่มีวิสาหกิจ

เพียงร้อยละ 31.1 ที่ได้รับมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์ GMP สถานการณ์ที่พบจากการศึกษาจะเห็นว่าวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ยังขาดมาตรฐานอีกเป็นจำนวนมาก ไม่เป็นไปตามตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ 2569 ที่มุ่งเน้นส่งเสริมผู้ประกอบการกลุ่มเศรษฐกิจฐานราก โดยเฉพาะกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้ได้รับการส่งเสริมจนสามารถได้รับอนุญาต โดยมีเป้าหมายร้อยละ 100¹

ความคิดเห็นของวิสาหกิจชุมชนที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสมาชิกเนื่องจากวิสาหกิจชุมชนเปรียบเสมือนธุรกิจขนาดย่อมที่ขับเคลื่อนโดยพลังของสมาชิก หัวใจสำคัญของวิสาหกิจชุมชน คือการบริหารจัดการสมาชิกอย่างมีประสิทธิภาพดังแนวคิดของ Asnarulkhadi & Fariborz¹⁹ ที่กล่าวว่า การมีส่วนร่วมมีความสำคัญ เนื่องจาก นโยบายหรือแผนการ

ดำเนินงานใดๆ ต้องอาศัยการมีส่วนร่วมกับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องเพื่อร่วมในการคิดวิเคราะห์ ร่วมรับผลประโยชน์และร่วมบำรุงรักษาของสมาชิก รวมทั้งต้องมีระบบควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และจัดทำบัญชีควบคู่กับการเก็บเอกสารหลักฐานอย่างเป็นระบบ สอดคล้องกับการศึกษาของจิตพิสุทธิ์ กิติมูล²⁰ โดยพบปัญหาการจัดอบรมเพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ให้กับผู้นำและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนไม่ทั่วถึง ฉะนั้น จึงควรสนับสนุนให้วิสาหกิจชุมชนมีการจัดอบรมให้ความรู้กับสมาชิกอยู่เสมอ โดยอาจจะเป็นการส่งตัวแทนเข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน และนำความรู้ที่ได้รับนั้นมาเผยแพร่และต่อยอดให้กับสมาชิกภายในกลุ่ม ต้องมีการติดต่อกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อรับความรู้ใหม่ๆ มาแลกเปลี่ยน และสามารถนำไปปรับใช้กับกลุ่ม สอดคล้องกับการศึกษาของอิสเซอร์ และโรดาฟินอส²¹ ที่พบว่า การอภินิหารจากบุคคลรอบข้างมีผลต่อการปฏิบัติตามกฎหมาย

ความสัมพันธ์ของปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ ประวัติการฝึกอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์ GMP ระดับความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์ GMP ขนาดโรงงาน และจำนวนขั้นตอนการผลิต ผู้วิจัยอภิปรายปัจจัยที่สำคัญดังนี้

ปัจจัยประวัติการฝึกอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์ GMP ส่งผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของวิสาหกิจชุมชน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า การที่วิสาหกิจชุมชนได้รับการฝึกอบรม และมีความรู้เกี่ยวกับ GMP สูง จะเพิ่มโอกาสในการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานได้สำเร็จถึง 3.198 เท่า เนื่องจากการฝึกอบรมสร้างความเข้าใจในข้อกำหนด ความคุ้นเคยกับหลักสุขาภิบาล และเปลี่ยนทัศนคติของผู้ปฏิบัติงานให้ตระหนักถึงความ

ปลอดภัยของอาหาร สอดคล้องกับการศึกษาของอิสริ แพทย์เจริญ¹¹ ที่หนึ่งในปัจจัยความสำเร็จของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน คือการสนับสนุนและพัฒนาศักยภาพของสมาชิกให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด สอดคล้องกับการศึกษาของกูดดินและแม็คคอลลิสเตอร์²² ซึ่งพบว่าการได้รับข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมายส่งผลต่อการปฏิบัติตามกฎหมาย อีกทั้งการศึกษาของแยบปี และแฟร์แมน²³ และการศึกษาของอัลซอร์ และเมียดัน²⁴ ที่พบว่า ข้อจำกัดสำคัญที่สุดในการไม่บรรลุมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารคือ ขาดความรู้และการฝึกอบรมที่ไม่เพียงพอของบุคลากร รวมถึงการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามกฎหมาย ดังนั้น หากต้องการสนับสนุนให้วิสาหกิจชุมชนปฏิบัติตามมาตรฐาน GMP หน่วยงานภาครัฐจึงควรส่งเสริมให้มีการเผยแพร่ความรู้ให้วิสาหกิจชุมชนทราบถึงประโยชน์ที่เกิดขึ้น รวมถึงทำให้ผู้บริโภคเห็นความสำคัญของผลิตภัณฑ์ผ่านการผลิตที่ได้มาตรฐานและยินดีจะซื้อผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานในราคาที่สูงขึ้น

ปัจจัยด้านความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์ GMP ส่งผลต่อความสำเร็จต่อการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของวิสาหกิจชุมชน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่าวิสาหกิจชุมชนที่มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร จะประสบความสำเร็จมากกว่าวิสาหกิจชุมชนที่มีความรู้ต่ำกว่า อาจเนื่องจากสมาชิกส่วนใหญ่มีทักษะเพียงแค่การผลิตเท่านั้น แต่ยังขาดความสามารถทางด้านอื่นๆ อย่างรอบด้าน ไม่ว่าจะเป็นการควบคุมคุณภาพการผลิต การพัฒนานวัตกรรม ระบบบันทึกการผลิตทั้งกระบวนการ สิ่งเหล่านี้ เป็นอุปสรรคสำคัญต่อการพัฒนาความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน สอดคล้องกับการศึกษาของศิริภรณ์ ประสพชัยชนะ และการศึกษาของศศิกานต์ กลิ้งโรจน์พงษ์¹⁰ กล่าวคือสถานที่ผลิตที่มีบุคลากรที่มีศักยภาพ มีความรู้เพื่อพัฒนาสถานที่ผลิต จะทำให้สถานที่ผลิตอาหารของ

วิสาหกิจชุมชนนั้นๆ ประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน ดังนั้นหากวิสาหกิจชุมชนยังมีความรู้ข้อกำหนด หลักเกณฑ์การผลิตไม่เพียงพอ อาจส่งผลถึงการ ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามขั้นตอนแนวทางที่กฎหมาย กำหนดไว้ได้อย่างครบถ้วนทำให้เป็นการฝ่าฝืน กฎหมายโดยไม่ได้ตั้งใจ จึงต้องส่งเสริมความรู้ให้แก่ วิสาหกิจชุมชนเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการ ผลิต (GMP) ให้มากขึ้น

ปัจจัยขนาดโรงงาน ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า ขนาด โรงงานกลับเป็นปัจจัยเชิงลบ หมายความว่า โรงงานขนาดใหญ่มีโอกาสสำเร็้น้อยกว่าโรงงาน ขนาดเล็ก อาจเป็นเพราะวิสาหกิจชุมชนที่มีพื้นที่ กระบวนการผลิตขนาดใหญ่ มักมีภาระในการ บริหารจัดการ การดูแลรักษาโครงสร้างพื้นฐาน การควบคุมความสะอาด และระบบสุขาภิบาลที่ ซับซ้อนกว่า ขณะที่วิสาหกิจชุมชนขนาดเล็กมี ความยืดหยุ่น ควบคุมพื้นที่กระบวนการผลิตได้ ทั่วถึงและง่ายกว่าภายใต้ทรัพยากรที่จำกัด รวมถึง การมีแรงงานที่เพิ่มขึ้นทำให้การบริหารจัดการยาก ขึ้นอาจขาดการประสานงานระหว่างสมาชิก หรือ การแบ่งหน้าที่ของสมาชิกไม่ชัดเจน ทำงานซ้ำซ้อน และไม่เกิดประสิทธิภาพสูงสุด สอดคล้องกับ งานวิจัยของ Taylor²⁵ ที่ศึกษาสถานประกอบการ อาหารขนาดเล็กและขนาดใหญ่ พบว่า สถาน ประกอบการขนาดใหญ่มักประสบปัญหาเรื่อง ความเหอะเหะของโครงสร้างอาคารสถานที่ ทำให้ การปรับปรุงสถานที่ให้เข้าเกณฑ์มาตรฐานต้องใช้ ต้นทุนสูงและปรับตัวได้ช้ากว่ากลุ่มผู้ประกอบการ รายย่อย (Small Scale) ที่มีความคล่องตัวสูงกว่า ในการปรับปรุงพื้นที่ให้เป็นไปตามกฎระเบียบ แต่ ขัดแย้งกับการศึกษาของศศิกานต์ กลิ้งโรจน์พงษ์⁸ ที่พบว่า ยิ่งกำลังการผลิตมากจะทำให้ผลิตภัณฑ์ ได้รับมาตรฐานเลขสารบบอาหารมากกว่าสถาน ประกอบการที่มีกำลังการผลิตน้อย เนื่องจาก สามารถลงทุนในเครื่องจักรอุปกรณ์ รวมถึงการ ปรับปรุงโครงสร้างอาคารได้มากกว่า และขัดแย้ง กับการศึกษาของณัฐนิชา ประสาทเขตวิทย์²⁶ ที่ พบว่าขนาดโรงงานที่มีกำลังการผลิตมาก หรือมี

จำนวนสมาชิกมากกว่าจะมีโอกาสดำเนินงานได้ อย่างต่อเนื่องมากกว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มี สมาชิกน้อยกว่า

ปัจจัยจำนวนขั้นตอนการผลิต ผลการศึกษา ชี้ให้เห็นว่า จำนวนขั้นตอนการผลิตที่มากขึ้นส่งผล ให้โอกาสสำเร็จในการผ่าน GMP ลดลงอย่างมาก เนื่องจากยังมีขั้นตอนในสายการผลิตมาก ยิ่งเพิ่ม จุดเสี่ยงต่อการปนเปื้อนข้าม (Cross-contamination) ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ การผลิตได้ยากขึ้น รวมถึงต้องใช้แบบบันทึกและ เอกสารควบคุมตามระบบ GMP มากขึ้น ซึ่งเป็น อุปสรรคสำคัญสำหรับวิสาหกิจชุมชน เช่นเดียวกับการ ศึกษาของทักษญา สง่าโยธิน⁷ ที่ระบุว่า กระบวนการผลิตที่มีความซับซ้อนหลายขั้นตอน ส่งผลให้การควบคุมสภาวะแวดล้อมและ สุขลักษณะส่วนบุคคลทำได้ยากขึ้น อีกทั้งยังเพิ่ม ความซับซ้อนในการจัดทำเอกสารควบคุมระบบ GMP ซึ่งเป็นจุดอ่อนหลักของผู้ประกอบการระดับ ชุมชน ดังนั้นหากวิสาหกิจชุมชนมีขั้นตอนการผลิต ไม่ซับซ้อน จะทำให้สามารถดำเนินการตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารได้ง่ายกว่า วิสาหกิจชุมชนที่มีขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อน หลาย ขั้นตอนและอาจส่งผลให้ระบบควบคุมคุณภาพการ ผลิตไม่มีประสิทธิภาพ

ข้อจำกัดงานวิจัย

1. การวิจัยนี้มีอัตราการตอบกลับน้อย ดังนั้นอาจแก้ไขโดยการให้เจ้าหน้าที่ไปตรวจเยี่ยม สถานที่และส่งมอบแบบสอบถามให้ตอบและเก็บ กลับมาในคราวเดียวกัน
2. กลุ่มตัวอย่างในการศึกษานี้เป็น ผู้ประกอบการอาหารภายในจังหวัดกาญจนบุรี ซึ่ง ยังขาดการเก็บข้อมูลในกลุ่มเจ้าหน้าที่และกลุ่ม ผู้ประกอบการในพื้นที่อื่น ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงขาด ข้อมูลในมุมมองของกลุ่มดังกล่าว
3. ประชากรของการศึกษาครั้งนี้ เป็น วิสาหกิจชุมชนที่มีกิจการประเภทอาหารแปรรูป ทั้งหมดของจังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งประกอบไปด้วย วิสาหกิจชุมชนที่เคยมีประสบการณ์ขออนุญาตผลิต

อาหารตามหลักเกณฑ์ GMP และที่ไม่เคยมีประสบการณ์มาก่อน จึงอาจส่งผลกระทบต่อระดับความรู้และความคิดเห็นโดยรวม

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ควรจัดอบรมและประชาสัมพันธ์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ให้กับผู้ประกอบการ ผ่านช่องทางออนไลน์หรือออฟไลน์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ความรู้ ข้อมูลวิชาการ เทคนิค เกณฑ์มาตรฐานสถานที่ การปรับปรุงพัฒนาสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน สร้างความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดใหม่ๆ

2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ควรจัดทำสถานประกอบการต้นแบบในทุกขนาดโรงงาน เล็ก กลาง ใหญ่ เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ ศึกษาดูงานให้ผู้ประกอบการเห็นภาพตัวอย่างที่ชัดเจนและนำไปพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน ลดการลองผิดลองถูก ช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายในการพัฒนาสถานที่

3. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรร่วมมือกับหน่วยงานภาคีตั้งกำหนดการเพื่อลงพื้นที่ติดตามสถานวิสาหกิจชุมชนที่ยังไม่ผ่านมาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เพื่อสร้างแรงจูงใจและผลักดันให้เร่งพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารให้มีคุณภาพ

4. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด บูรณาการร่วมกับหน่วยงานภาคีโดยเฉพาะสำนักงานเกษตรจังหวัดร่วมกันทำสรุปคู่มือการพัฒนาสถานที่ผลิตเพื่อเป็นแนวทางการปฏิบัติงานร่วมกัน สร้างแบบ Internal audit ที่สำคัญแบบย่อ โดยอ้างอิงหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เพื่อดำเนินการเรื่องของการฝึกอบรมและประเมินตนเองอย่างต่อเนื่อง

5. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดประสานควรประสานงานกับหน่วยงานท้องถิ่น ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ เกษตรอำเภอ เป็นต้น เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารหรือให้บริการเชิงรุกเกี่ยวกับข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารไปยังวิสาหกิจชุมชนอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง รวมถึงใช้สื่อที่หลากหลาย ได้แก่ วิทยูทูบ เว็บไซต์ ไลน์ เป็นต้น เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ในทุกพื้นที่อำนวยความสะดวกเรื่องการเดินทางให้วิสาหกิจชุมชนรับรู้ข้อมูลข่าวสารได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงปริมาณ ดังนั้นการศึกษาครั้งต่อไปควรทำเชิงคุณภาพด้านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร โดยจัดสนทนากลุ่ม (Focus group) และการสัมภาษณ์เชิงลึก (In depth Interview) เพื่อค้นหาข้อมูลทั้งแง่ลบและแง่บวกมาเป็นแนวทางในการปรับปรุงกฎหมายหรือการบังคับใช้กฎหมาย

2. ควรศึกษาในกลุ่มผู้ประกอบการอื่นๆ ที่เป็นรายย่อย หรือผู้ประกอบการที่มีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงานประเภทอื่นๆ เนื่องจากเป็นธุรกิจส่วนใหญ่ของประเทศไทย

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรีที่ให้การสนับสนุนการทำวิจัย หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี ที่ให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะ อันเป็นประโยชน์ ขอขอบคุณผู้เชี่ยวชาญทุกท่านที่ให้ความกรุณาตรวจสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถามและขอขอบคุณวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรีทุกแห่งที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี

เอกสารอ้างอิง

1. กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.(2569). ตัวชี้วัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา [อินเทอร์เน็ต]. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2569 [เข้าถึงเมื่อ 9 กุมภาพันธ์ 2569]. เข้าถึงได้จาก: <https://kbs.fda.moph.go.th/op-kbs/category/microscope-2569>.
2. กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน.(2567). ผลการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน [อินเทอร์เน็ต]. 2567 [เข้าถึงเมื่อ 5 มีนาคม 2568]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.sceb.doe.go.th/regis.html>.
3. กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน.(2567). ข้อมูลวิสาหกิจชุมชนรายจังหวัด [อินเทอร์เน็ต]. 2567 [เข้าถึงเมื่อ 7 มกราคม 2568]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.sceb.doe.go.th/datachw.html>.
4. กระทรวงสาธารณสุข.(2563). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 31 ง (ลงวันที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2564).
5. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี.(2568). ข้อมูลสถานประกอบการผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพในจังหวัดกาญจนบุรี [อินเทอร์เน็ต]. 2568 [เข้าถึงเมื่อ 12 พฤษภาคม 2568]. เข้าถึงได้จาก: <https://dc.kanpho.go.th/consumer/login>.
6. จีรพันธ์ มีศรี.(2563). ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มชาลี-วรรณ ชุมชนพัฒนา ตำบลบางปลา อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ. เอกสารวิชาการฉบับที่ 1/2563. 2563.
7. ทักษญา สง่าโยธิน.(2560). ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน. วารสารวิทยาลัยพาณิชยศาสตร์บูรพาปริทัศน์. 2560;12(2):11-25.
8. ศศิกานต์ กลิ่งโรจน์พงษ์.(2564). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี [เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต]. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร; 2564.
9. วิภาพร องคนสูรณ, เฉลิมรัช ประเสริฐสังข์.(2564). การพัฒนาแนวทางในการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนเข้าสู่มาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี กรณีศึกษา: วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกองนางอำเภอบางพลี. วารสารอนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขภาพชุมชน. 2564;6(3):72-80.
10. ชัยนต์ พิภพลาภอนันต์.(2561). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมมาตรฐานปฏิบัติที่ดี (GMP) ของโรงสีข้าว. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 56: สาขาเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ. 2561.
11. อิศรี แพทย์เจริญ, อริย์ธัช อักษรทับ, ชาญวิทย์ จาตุประยูร.(2565). ปัจจัยความสำเร็จของการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง ตำบลบ้านธิ จังหวัดลำพูน. วารสารมหาวิทยาลัยพายัพ. 2565;32(2):82-98.
12. อรุณา นาสีทา.(2563). พฤติกรรมผู้บริโภคและสถานการณ์ของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดนครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 2563;4(3):310-27.
13. เจริตร ศรีสรพล.(2563). ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อสินค้า OTOP ของนักท่องเที่ยวตลาดน้ำบางคล้า. วารสารวิชาการศรีปทุม. 2563;16(4):79-89.
14. ภัทรพล ชุ่มมี.(2565). การวิเคราะห์พฤติกรรมการซื้อและความจงรักภักดีของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดปทุมธานี. Journal of Modern Learning Development. 2565;7(7):1-12.
15. สนิทเดช จินตนา, ธีระพงษ์ ภูริปาณิก.(2562). ปัญหา ข้อจำกัด และแนวทางในการสร้างความเข้มแข็งให้กับวิสาหกิจชุมชนในประเทศไทย. วารสารการเมือง การบริหาร และกฎหมาย. 2562;12(3):179-94.
16. บุญชม ศรีสะอาด.(2535). การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม; 2535.
17. Best.(1997). Research in education. New Jersey: Prentice Hall, Inc; 1997.
18. Bloom.(1956). Handbook on Formation and Summative of Student Learning. New York: McGraw Hill; 1956.
19. Samah AA, Aref F.(2011). The theoretical and conceptual framework and application of community empowerment and participation in processes of community development in Malaysia. The Journal of American Science. 2011;7:186-95.
20. จิตพิสุทธิ กิตมูล.(2566). ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนในอำเภอมะนัง จังหวัดตาก [ปริญญาเอก ศาสตรมหาบัณฑิต]. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช; 2566.

- 21.Lazuras L, Eiser JR, Rodafinos A.(2009). Predicting smokers' non-compliance with smoking restrictions in public places. Tobacco Control. 2009;18(2):127-31.
- 22.Goodin M, McAllister I.(1997). Evaluating compliance with Australia's first smoke-free public places legislation. Tob Control. 1997;6(4):326-31.
- 23.Yapp C, Fairman R.(2006). Factors affecting food safety compliance within small and medium-sized enterprises: implications for regulatory and enforcement strategies. Food Control. 2006;17(1):42-51.
- 24.Alnsour J, Meaton J.(2009). Factors affecting compliance with residential standards in the city of Old Salt, Jordan. Habitat International. 2009;33(4):301-9.
- 25.Taylor E.(2001). HACCP in small companies: benefit or burden? Food Control. 2001;12(4):217-22.
- 26.ณัฐนิชา ประสาทเขตวิทย์, รุจ ศิริสัญลักษณ์, จุฑาทิพย์ เฉลิมพล, มาโนช โพธารณณ์.(2562). ปัจจัยที่มีผลต่อความต่อเนื่องของวิสาหกิจชุมชนในตำบลห้วยสัก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย. แก่นเกษตร. 2562;47 ฉบับพิเศษ 1:441-46.