



# รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจาก  
องค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสน  
สุข อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

โดย

นางสาวปัทมีย์ สีมบัติและคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

มกราคม 2552

## รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจากองค์การ  
อาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสนสุข อำเภอวา  
รินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

### หัวหน้าโครงการ

นางสาวปัทมา สีมบัติ นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจและการจัดการม.ราชภัฏอุบลราชธานี

### คณะผู้วิจัย

- |                          |                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1. นางสาวดวงใจ วันโสภา   | นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจและการจัดการม.ราชภัฏอุบลราชธานี |
| 2. นางสาวมยุรี ช่างเหล็ก | นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจและการจัดการม.ราชภัฏอุบลราชธานี |
| 3. นางสาววาสนา บุญดี     | นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจและการจัดการม.ราชภัฏอุบลราชธานี |
| 4. นายอดิสร บุญคำ        | นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจและการจัดการม.ราชภัฏอุบลราชธานี |

### ทีมผู้ช่วยนักวิจัย

- |                 |           |                       |
|-----------------|-----------|-----------------------|
| 1. นายเคนลี่    | สมสอน     | ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 10 |
| 2. นางภคอร      | หวังดี    | หัวหน้ากลุ่มแม่บ้าน   |
| 3. นางหนูกุล    | ทองดี     | สมาชิกกลุ่มแม่บ้าน    |
| 4. นางรัชนาภรณ์ | บุญปัญญา  | สมาชิกกลุ่มแม่บ้าน    |
| 5. นางปิ่น      | กลิ่นฉันท | สมาชิกกลุ่มแม่บ้าน    |

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

## บทคัดย่อ

โครงการ การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์แจ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสนสุข อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แจ่วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้รับการรับรองจากคณะกรรมการองค์การอาหารและยาเพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์แจ่วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ให้ขยายเพิ่มมากขึ้น งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ โดยใช้การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม และการวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) ระหว่างกลุ่มตัวอย่างกับผู้ศึกษามีวิธีดำเนินการศึกษาคือ การศึกษาเอกสาร การศึกษาภาคสนาม เก็บข้อมูลด้วยสัมภาษณ์ การใช้แบบสอบถาม การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของกลุ่ม และการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์มีปัญหาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สวยงามและไม่คงทน อีกทั้งผลิตภัณฑ์แจ่วบองยังไม่ได้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งถือว่าเป็นการรับรองคุณภาพของอาหารที่กลุ่มสามารถนำไปวางจำหน่ายเป็นสินค้าโอท็อป และมีตลาดรองรับได้มากขึ้น

เมื่อทีมวิจัยได้ใช้แบบสอบถามผู้บริโภครู้พบว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญโดยเรียงลำดับ คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านองค์การอาหารและยา (อย.) ด้านรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐาน ทีมวิจัยจึงร่วมกันทำการวิเคราะห์ปัญหาดังกล่าวแล้วร่วมกันออกแบบบรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่

โดยเริ่มจากการปรับเปลี่ยนรูปแบบของฉลากซึ่งเดิมทำมาจากกระดาษสีธรรมดา ใช้วิธีพิมพ์และปริ้นออกมาตัดทำเป็นฉลากที่ต้องใช้กาบติดและมีปัญหาเมื่อเปียกน้ำ มาใช้ฉลากที่ทำด้วยสติ๊กเกอร์สีสวยงาม พร้อมทั้งมีการใส่โลโก้ของกลุ่มแม่บ้านเพิ่มเข้าไป นอกจากนี้ ทีมวิจัยได้ร่วมกันพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์แจ่วบองโดยเน้นเรื่องความสะอาด ถูกหลักอนามัย ทั้งขั้นตอนกระบวนการการผลิตและสถานที่ผลิต

จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์แจ่วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านได้รับการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นผลทำให้กลุ่มแม่บ้านสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในศูนย์สินค้าโอท็อป และสามารถกระจายสินค้าได้กว้างขึ้น รวมทั้งมีร้านค้าในจังหวัดอุบลราชธานีสนใจมารับผลิตภัณฑ์แจ่วบองของกลุ่มแม่บ้านไปจำหน่ายเพิ่มมากขึ้น อาทิ ร้านขายส้มตำในตัวเมืองอุบลราชธานี และหมู่บ้านใกล้เคียง ซึ่งแตกต่างจากเดิมที่จำหน่ายได้เพียงเฉพาะในหมู่บ้านของตนเองเท่านั้น

## กิตติกรรมประกาศ

รายงานการศึกษาวิจัยชิ้นนี้เป็นงานวิจัยที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ซึ่งผู้จัดทำรู้สึกภาคภูมิใจและเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ได้มีโอกาสในการทำวิจัยในครั้งนี้ งานชิ้นนี้จะไม่อาจสำเร็จสมบูรณ์ลุล่วงไปได้ด้วยดีหากไม่ได้รับความกรุณาและความช่วยเหลืออย่างสูงยิ่งจากคณาจารย์และผู้มีพระคุณทุกท่าน โดยเฉพาะอาจารย์จักรเรศ อิฐรัตน์และอาจารย์มาลินี ศรีไมตรีซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาในการทำการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ที่คอยเสียสละเวลาอันมีค่าเพื่อให้คำแนะนำ ให้คำชี้แนะตลอดการดำเนินงานครั้งนี้และยังคอยอำนวยความสะดวก รับฟัง แก้ไขปัญหา ร่วมปวดหัวในยามจัดทำรูปเล่มตั้งแต่ต้นจนจบ ผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้เป็นอย่างสูงยิ่ง

ในการศึกษาค้นวิจัยชิ้นนี้เป็นงานชิ้นสำคัญที่ได้ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์แจ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา(อย.) โดยต้องอาศัยชาวบ้านเป็นผู้ร่วมศึกษาและให้ข้อมูลทั้งหมด คอยอำนวยความสะดวก ติดต่อประสานงานให้กับข้าพเจ้า ผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณชาวบ้านทุก ๆ ท่าน ที่คอยให้ข้อมูลและร่วมศึกษาในงานชิ้นนี้ร่วมกัน

ขอขอบคุณเพื่อน ๆ ชั้นปีที่ 4 สาขาการบัญชีทุก ๆ คน ที่คอยให้กำลังใจในการทำงานการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ขอขอบคุณเพื่อนที่ปรึกษาทั้ง 6 คน ที่ได้ร่วมหัวจมท้าย มุ่งหน้าในการศึกษาครั้งนี้อย่างตั้งใจจริง

สุดท้ายขอขอบคุณผู้ใหญ่นบ้านหมู่ที่ 10 ที่ได้คอยช่วยเหลืองานชิ้นนี้ของผู้ศึกษาให้สำเร็จลุล่วงมาได้ด้วยดี และขอขอบคุณทุกๆคนอีกครั้งหนึ่งที่มีส่วนช่วยเหลือในการทำงานการศึกษาชิ้นนี้ให้สำเร็จแม้ว่าจะไม่ได้เอ่ยถึงในที่นี้

นางสาวปัทมณีย์ สิมะปัตติและคณะ

ผู้ศึกษาวิจัย

## สารบัญ

|                                                    | หน้า      |
|----------------------------------------------------|-----------|
| บทคัดย่อ                                           | ก         |
| กิตติกรรมประกาศ                                    | ข         |
| สารบัญ                                             | ค         |
| สารบัญตาราง                                        | จ         |
| <b>บทที่ 1 บทนำ</b>                                | <b>1</b>  |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการวิจัย          | 1         |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย                        | 2         |
| 1.3 คำถามหลักในการวิจัย                            | 2         |
| 1.4 คำถามย่อยในการวิจัย                            | 2         |
| 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ                      | 2         |
| 1.6 สถานที่จัดทำโครงการ                            | 2         |
| 1.7 ระยะเวลาโครงการ                                | 2         |
| 1.8 กรอบแนวคิดในการวิจัย                           | 3         |
| 1.9 นิยามศัพท์เฉพาะ                                | 4         |
| <b>บทที่ 2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b> | <b>5</b>  |
| 2.1 แนวคิดทฤษฎีการตัดสินใจ                         | 5         |
| 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค               | 7         |
| 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ                     | 9         |
| 2.4 แนวคิดการบริหารจัดการ                          | 9         |
| 2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอย.             | 16        |
| 2.6 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง                        | 29        |
| <b>บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย</b>               | <b>31</b> |
| 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง                        | 31        |
| 3.2 วิธีการศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูล                   | 31        |
| 3.3 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษา           | 36        |
| 3.4 แนวคำถามในการศึกษา                             | 37        |
| 3.5 ทีมวิจัยหลักและทีมวิจัยชุมชน                   | 38        |

## สารบัญ(ต่อ)

|                                                  | หน้า          |
|--------------------------------------------------|---------------|
| <b>บทที่ 4 ผลการศึกษาวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูล</b> | <b>39</b>     |
| 4.1 บริบทชุมชน                                   | 39            |
| 4.2 ลักษณะทางกายภาพ/ภูมิศาสตร์ที่ตั้งของพื้นที่  | 39            |
| 4.3 ความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้าน                    | 40            |
| 4.4 ความเป็นมาของผลิตภัณฑ์แจ่วบอง                | 40            |
| 4.5 ปัญหาของกลุ่มแม่บ้าน                         | 42            |
| 4.6 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์           | 42            |
| 4.7 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์แจ่วบอง                    | 44            |
| 4.8 สาเหตุที่กลุ่มไม่ผ่านมาตรฐานอย.              | 46            |
| 4.9 การผ่านการรับรองมาตรฐานอย.                   | 46            |
| 4.10 ช่องทางการจัดจำหน่าย                        | 49            |
| 4.11 ผลการสำรวจข้อมูลกลุ่มผู้บริโภค              | 50            |
| <br><b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ</b>  | <br><b>58</b> |
| 5.1 สรุปผลการศึกษาวิจัย                          | 58            |
| 5.2 การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น                    | 61            |
| 5.3 ปัญหา อุปสรรคและแนวทางแก้ไข                  | 62            |
| 5.4 บทเรียนที่ได้รับ                             | 63            |
| 5.5 ข้อเสนอแนะต่อกลุ่มแม่บ้าน                    | 64            |
| 5.6 ข้อเสนอแนะต่อ(สกว.)                          | 64            |
| บรรณานุกรม                                       | 65            |
| ภาคผนวก                                          | 67            |
| ประวัติผู้วิจัย                                  | 111           |

## สารบัญตาราง

|                                                                                                                                                                                                       | หน้า |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ตารางที่ 1 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ                                                                                                                                                | 50   |
| ตารางที่ 2 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ                                                                                                                                               | 51   |
| ตารางที่ 3 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามสถานภาพ                                                                                                                                            | 51   |
| ตารางที่ 4 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา                                                                                                                                      | 51   |
| ตารางที่ 5 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาชีพ                                                                                                                                              | 52   |
| ตารางที่ 6 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายได้                                                                                                                                             | 52   |
| ตารางที่ 7 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความบ่อยในการซื้อ                                                                                                                                  | 52   |
| ตารางที่ 8 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามปริมาณซื้อต่อครั้งโดยเฉลี่ย                                                                                                                        | 53   |
| ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจในการตัดสินใจซื้อ<br>น้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) ด้านผลิตภัณฑ์                                                                             | 53   |
| ตารางที่ 10 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจ<br>เกี่ยวกับมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.)                                                                                           | 54   |
| ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับ<br>รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความสวยงาม<br>การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความสวยงาม | 55   |
| ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับ<br>รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความน่าสนใจ                                                           | 56   |
| ตารางที่ 13 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับ<br>รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านประโยชน์ใช้สอย                                                        | 56   |

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ที่เป็นมาและความสำคัญของปัญหา

บ้านเกษตรสมบูรณ์ได้แยกออกจากบ้านธาตุหมู่ที่ 5 ตำบลแสนสุข อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี บ้านเกษตรสมบูรณ์มีครัวเรือนทั้งหมด 441 ครัวเรือน มีประชากร 1,170 คน เป็นชาย 565 คน เป็นหญิง 605 คน อาชีพหลักของชาวบ้านคือ รับราชการ ทำสวน ทำนา และอาชีพเสริมคือ ค้าขายและรับจ้าง โดยมีนายสิน เดชาพันธ์ เป็นผู้ใหญ่บ้านคนแรก ต่อมาเมื่อวันที่ 5 สิงหาคม 2528 ได้ตั้งชื่อหมู่บ้านเป็นบ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ที่ 10 ตำบลแสนสุข อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

การตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์เริ่มก่อตั้งเมื่อปี 2551 โดยมีการรวมตัวกันของชาวบ้านที่เสร็จจากการทำนาทำสวนแล้วได้ร่วมกันเขียนโครงการเสนอทางเทศบาลตำบลแสนสุขชื่อโครงการทำน้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) มีวัตถุประสงค์ในการเขียนโครงการเพื่อส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน เป็นการส่งเสริมการรวมกลุ่มของสมาชิกในชุมชน ส่งให้เกิดการเรียนรู้และการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ จำนวนสมาชิกกลุ่มแม่บ้านมีจำนวน 18 คน โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากทางเทศบาลตำบลแสนสุขเป็นเงินจำนวน 60,000 บาท

กลุ่มแม่บ้านได้ดำเนินการมาตั้งแต่เดือนมีนาคม 2551 โดยมีนายพั้ว ท้าวมา นายทองล้วน คงมาก และนายประเสริฐ เกษียร เป็นคณะผู้รับผิดชอบโครงการและมีนายเคนลี สมสอน เป็นประธานกรรมการ

ปัญหาในการทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) จากการที่ลงพื้นที่ไปทำการสำรวจและทำการสอบถามข้อมูลจากกลุ่มแม่บ้านพบว่ามีปัญหาในด้านบรรจุภัณฑ์ที่ยังขาดการรับรองมาตรฐานจาก อย. และขาดที่วางจำหน่ายผลิตภัณฑ์แจ่วบอง

จากการปรึกษากันระหว่างกลุ่มแม่บ้านกับทีมวิจัย จึงมีความเห็นร่วมกันว่าจะหารูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แจ่วบองให้มีคุณภาพ คงทน สวยงามมากขึ้น จะช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. ซึ่งหากผลิตภัณฑ์แจ่วบองได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีความน่าเชื่อถือและจะสามารถช่วยให้มีการยอมรับผลิตภัณฑ์มากขึ้นและจะช่วยให้ขยายโอกาสทางการตลาดต่อไป



### วัตถุประสงค์/เป้าหมาย

1. เพื่อหาแนวทางพัฒนาบรรจุกัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แจ่วบองให้มีคุณภาพ คงทน และดึงดูดความสนใจของลูกค้า
2. เพื่อหากระบวนการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์แจ่วบองให้ได้รับการรับรอง อย.
3. เพื่อหาข้อจำกัด ความต้องการด้านบรรจุกัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ของลูกค้า ผลิตภัณฑ์แจ่วบอง

### คำถามหลักในการวิจัย

1. ทำอย่างไรถึงจะมีบรรจุกัณฑ์ที่มีคุณภาพ คงทนและดึงดูดความสนใจของลูกค้า
2. แนวทางการพัฒนาบรรจุกัณฑ์ผลิตภัณฑ์แจ่วบองควรเป็นอย่างไร
3. กระบวนการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์แจ่วบองจนได้ อย. ควรเป็นอย่างไร

### คำถามย่อยในการวิจัย

1. ควรมีการจัดการดูแลผลิตภัณฑ์แจ่วบองอย่างไรถึงจะเก็บได้นานไม่เน่าเสีย
2. ปัจจัยใดเป็นเงื่อนไขของความสำเร็จและข้อจำกัดในการวิจัยปฏิบัติอย่างมีส่วนร่วมของการศึกษาด้านบรรจุกัณฑ์แจ่วบองเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสนสุข อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี
3. ปัญหาและผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากกระบวนการจัดการอย่างมีส่วนร่วมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ว่ามีลักษณะเป็นอย่างไร

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ได้บรรจุกัณฑ์แจ่วบองที่มีคุณภาพ คงทนและสวยงาม
2. ทำให้ผลิตภัณฑ์แจ่วบองได้รับการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการองค์การอาหารและยา
3. ทำให้ผลิตภัณฑ์แจ่วบองมีตลาดรองรับมากขึ้น

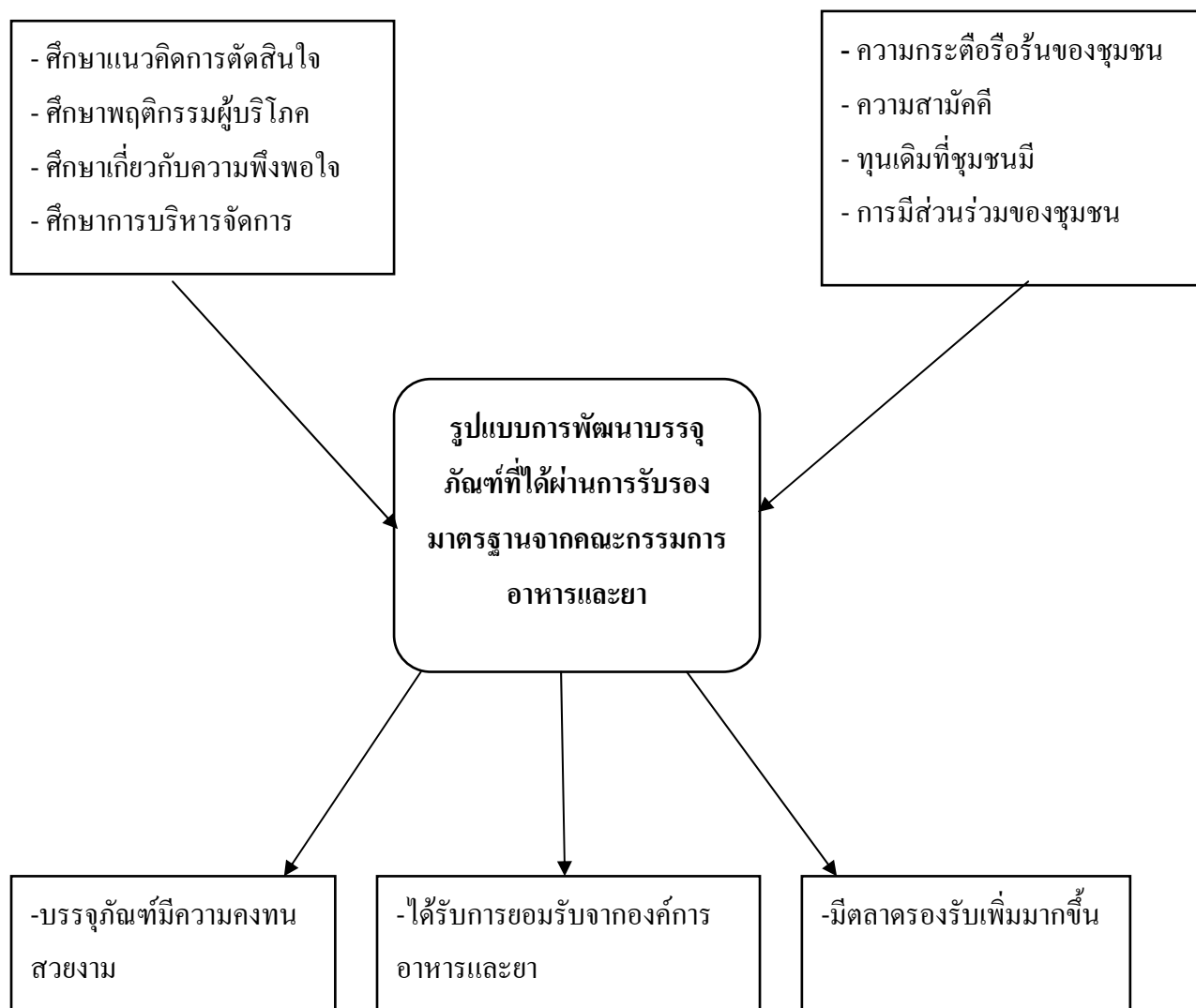
### สถานที่จัดทำโครงการ

บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ที่ 10 ตำบลแสนสุข อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

### ระยะเวลาโครงการ

เดือนสิงหาคม – เดือนธันวาคม 2552

### กรอบแนวคิดในการวิจัย



### การอภิปรายกรอบแนวคิด

รูปแบบการพัฒนารัฐ ภัณฑ์ที่ได้ผ่านการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการอาหารและ ยาได้ต้องเกิดจากการที่ชุมชนนั้นมีความกระตือรือร้นในการทำงาน มีความสามัคคีกันในการผลิต เนื่องจากชุมชนมีความรู้ในการผลิตแฉะบองเป็นทุนเดิมอยู่แล้วเมื่อเกิดกระบวนการ รวมกลุ่มของ ชุมชน โดยการร่วมมือกันระหว่างนักศึกษาซึ่งเป็นทีมวิจัยคนนอกและชุมชนรวมทั้งผู้ที่มีส่วน เกี่ยวข้อง จึงควรศึกษาในเรื่องของการตัดสินใจ พฤติกรรมผู้บริโภค ความพึงพอใจของผู้บริโภค ผลิตภัณ์แฉะบอง รวมทั้งการบริหารจัดการเพราะ ทั้งหมดทุกขั้นตอนล้วนมีชุมชนเป็นส่วนหนึ่ง

ของงานเสมอ ซึ่งส่งผลทำให้ผลิตภัณฑ์ได้มีบรรจุกฎที่คงทนสวยงาม ผ่านการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา และจะทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม มีตลาดรองรับเพิ่มมากขึ้นจากที่เคยจำหน่ายเพียงในชุมชนของตนเองเท่านั้น

#### นิยามศัพท์เฉพาะ

1. **วิธีการผลิตแจ่วบอง** คือ การนำปลาร้ามาต้ม คั่วตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า พริก หอมแดง กระเทียมแล้วนำเข้าเครื่องบดให้ละเอียดและปรุงรสให้กลมกล่อม
2. **วิธีการหมักปลาร้า** คือ การนำปลามาหมักใส่เกลือ ร้าข้าว แล้วนำไปหมักใส่ไว้ในไหเป็นเวลาประมาณ 6 เดือนเป็นขั้นต่ำ
3. **กระบุง** หมายถึง ภาชนะที่ใส่บรรจุน้ำพริกปลาร้ามีรูปทรงกระบอก
4. **อย.** ย่อมาจาก คณะกรรมการองค์การอาหารและยา
5. **ฉลาก** หมายถึง ข้อความบ่งบอกชื่อของผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบ ผู้ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์
6. **บรรจุกฎ** หมายถึง การบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ที่เราผลิตขึ้นมาให้มีความสวยงาม
7. **ผลิตภัณฑ์** หมายถึง ผลผลิตที่ได้มาจากวัตถุดิบที่นำมาผ่านกระบวนการผลิต
8. **ผู้ผลิต** หมายถึง กลุ่มแม่บ้านที่ผลิตแจ่วบอง
9. **ผู้บริโภค** หมายถึง ผู้ที่ซื้อผลิตภัณฑ์แจ่วบองมารับประทาน
10. **ทุนเดิม** คือ การที่กลุ่มแม่บ้านในชุมชนนั้นมีความรู้เกี่ยวกับเรื่องขั้นตอนและกระบวนการผลิตแจ่วบองอยู่แล้ว

## บทที่ 2

### แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการตรวจสอบการวิจัยและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อประกอบการศึกษาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ปลาร้าบองและการได้รับมาตรฐานองค์การอาหารและยาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสนสุข อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี โดยอธิบายถึงแนวคิดและเค้าโครงทางทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่

1. แนวคิดและทฤษฎีการตัดสินใจ
2. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค
3. แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ
4. แนวคิดการบริหารส่วนประสมผลิตภัณฑ์และกลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์
5. แนวคิดและทฤษฎี 4 ps
6. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐาน ออ.
7. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแจ่วบอง
8. ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 1. แนวคิดและทฤษฎีการตัดสินใจ

แนวคิดเกี่ยวกับการตัดสินใจมีนักวิชาการหลายท่านกล่าวถึงความหมายเกี่ยวกับ“การตัดสินใจ” ซึ่งถือว่าเป็นลักษณะของ “แนวคิด” ได้ โดยและท่านสรุปได้ ดังนี้

แฮร์ริสัน (ซูชัย เทพสาร. 2546 : 9 ; อ้างอิงจาก Harison. 1970. **Management and organizations.**) ได้สรุปนิยามของการตัดสินใจว่าเป็นกระบวนการประเมินผลเกี่ยวกับทางเลือก หรือ ตัวเลือกที่จะนำไปสู่การบรรลุเป้าหมายการคาดคะเนผลที่จะเกิดจากทางเลือกปฏิบัติ ที่จะส่งผลต่อการบรรลุเป้าหมายได้มากที่สุด

เสรี วงษ์มณฑา (2542 : 192) ได้กล่าวถึง กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภคว่าในการที่ผู้บริโภคจะซื้อสินค้าใดสินค้านั้นจะต้องมีกระบวนการตั้งแต่จุดเริ่มต้นไปจนถึงทัศนคติหลังจากที่ได้ใช้สินค้าแล้ว ซึ่งสามารถพิจารณาเป็นขั้นตอนได้ดังนี้ การมองเห็นปัญหาการแสวงหาภายใน การแสวงหาภายนอก การประเมินทางเลือก การตัดสินใจซื้อ ทัศนคติหลังการซื้อ

อภิรักษ์ จันตะนี (2547 : 18) ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับการตัดสินใจว่า เป็นการเลือกวิธีที่จะตัดสินใจของลูกค้านักค้าหรือผู้บริโภค เพื่อให้ได้รับประโยชน์สูงสุด เช่น การตัดสินใจเพื่อซื้อสินค้ามาบริโภค จึงต้องพิจารณาถึง “อรรถประโยชน์หรือความพอใจ” ที่ลูกค้าจะได้รับเป็นสำคัญ ส่วนความพึงพอใจในการใช้บริการนั้น เป็นความพึงพอใจที่มีลักษณะแตกต่างกันออกไปในแต่ละสาขา

ที่ให้บริการ เช่นความพึงพอใจที่ไปใช้บริการจากหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจ จะต้องแตกต่างกับการใช้บริการจากธนาคารหรือร้านขายอาหาร ฯลฯ เป็นต้น

**ซูชัย เทพสาร (2546 : 8)** กล่าวว่า การตัดสินใจเป็นการกระทำอย่างรอบคอบในการเลือกจากทรัพยากรที่เรามีอยู่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ จากความหมายของการตัดสินใจมีแนวคิด 3 ประการ คือ

1. การตัดสินใจ ถ้าหากมีสิ่งเลือกเพียงสิ่งเดียวการตัดสินใจย่อมเป็นไปได้
2. การตัดสินใจเป็นกระบวนการด้านความคิด ทั้งจะต้องมีความละเอียด สุขุม รอบคอบ เพราะอารมณ์และองค์ประกอบของจิตได้สำนึกมีอิทธิพลต่อกระบวนการความคิดนั้น
3. การตัดสินใจเป็นเรื่องของการกระทำที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ และความสำเร็จที่ต้องการและหวังไว้

จากแนวคิดดังกล่าว สรุปได้ว่าการตัดสินใจ คือ การเลือกหนทางปฏิบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือการตกลงใจในการกระทำสิ่งใดสิ่งหนึ่งนั่นเอง

### 1.1 กระบวนการตัดสินใจ มีนักวิชาการกล่าวไว้ดังนี้

**เชสเตอร์ (Chester. 1983 : 881)** กล่าวว่า กระบวนการตัดสินใจเป็นเทคนิควิธีที่จะลดจำนวนทางเลือกการเลือกลงมา เพราะฉะนั้น การเลือกทางเลือกนั้นจะใช้เทคนิควิธีใดก็ตามที่จะเลือกทางเลือกเหล่านั้นมาเหลือทางเดียว นั่นก็หมายถึงว่าเลือกทางใดทางหนึ่งขึ้นมานั่นเอง

**เอสเซล (Assael. 1998 : 43)** ได้กล่าวว่า กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภคเป็นกระบวนการ ที่ผู้บริโภคตัดสินใจว่าจะซื้อผลิตภัณฑ์หรือบริการใด และจะซื้อที่ไหน ซึ่งแนวทางที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจนั้นเป็นผลโดยตรงมาจากกลยุทธ์การตลาดของนักการตลาด เป็นต้นว่า หากผู้บริโภคต้องการคุณสมบัติจากผลิตภัณฑ์หรือใด ๆ นักการตลาดก็ควรจะวางกลยุทธ์โดยเน้นที่คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์นั้นลงไปโฆษณา ดังนั้น เกณฑ์ที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกตราหือ จึงเป็นแนวทางสำคัญที่นักการตลาดควรศึกษา เพื่อนำไปบริหารจัดการกลยุทธ์การตลาดให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

จากแนวคิดการตัดสินใจ สรุปได้ว่า การตัดสินใจ เป็นกระบวนการที่ผู้บริโภคตัดสินใจว่าจะซื้อผลิตภัณฑ์หรือบริการใด โดยมีปัจจัย คือ ข้อมูลเกี่ยวกับตัวสินค้า สังคมและกลุ่มทางสังคมทัศนคติของผู้บริโภค เวลาและโอกาส

## 2. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

แนวคิดเกี่ยวกับ “พฤติกรรมของผู้บริโภค” มีผู้ให้ความหมายไว้และถือว่าเป็น “แนวคิด” สรุปได้ดังนี้

ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ (2541:124 – 125) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer behavior) หมายถึง การกระทำของบุคคลใดบุคคลหนึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับการจัดหาให้ได้มาแล้วซึ่งการใช้สินค้าและบริการ ทั้งนี้หมายรวมถึง กระบวนการตัดสินใจ และการกระทำของบุคคลที่เกี่ยวกับการซื้อและการใช้สินค้า

การศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภค เป็นวิธีการศึกษาที่แต่ละบุคคลทำการตัดสินใจที่จะใช้ทรัพยากร เช่น เวลา บุคลากร และอื่นๆ เกี่ยวกับการบริโภคสินค้า ซึ่งนักการตลาดต้องศึกษาว่าสินค้าที่เขาจะเสนอนั้น ใครคือผู้บริโภค (Who?) ผู้บริโภคซื้ออะไร (What?) ทำไมจึงซื้อ (Why?) ซื้ออย่างไร (How?) ซื้อเมื่อไร (When?) ซื้อที่ไหน (Where?) ซื้อและใช้บ่อยครั้งเพียงใด (How often) รวมทั้งการศึกษาว่าใครมีอิทธิพลต่อการซื้อเพื่อค้นหาคำตอบ 7 ประการเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

โมเดลพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer behavior model) เป็นการศึกษาถึงเหตุจูงใจที่ทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ โดยมีจุดเริ่มต้นจากการที่เกิดสิ่งกระตุ้น (Stimulus) ที่ทำให้เกิดความต้องการ สิ่งกระตุ้นผ่านเข้ามาในความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อ (Buyer's black box) ซึ่งเปรียบเสมือนกล่องดำ ที่ผู้ผลิตและผู้ขายไม่สามารถคาดได้ ความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อที่จะได้รับอิทธิพลจากลักษณะต่างๆ ของผู้ซื้อ แม้จะมีการตอบสนองของผู้ซื้อ (Buyer's response) หรือการตัดสินใจของผู้ซื้อ (Buyer's purchase decision)

### 2.1 พฤติกรรมของผู้ซื้อ

ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายสินค้าจะสนใจถึงพฤติกรรมของผู้บริโภค (Buyer behavior) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญของการปฏิบัติการบริโภค ซึ่งหมายถึง การกระทำของบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการแลกเปลี่ยนสินค้าและบริการด้วยเงิน และรวมทั้งกระบวนการตัดสินใจ ซึ่งเป็นตัวกำหนดให้มีกระบวนการกระทำนี้ พฤติกรรมของผู้ซื้อที่เราหมายรวมถึงผู้ซื้อที่เป็นอุตสาหกรรม (Industrial buyer) หรือเป็นการซื้อบริษัทในอุตสาหกรรมหรือผู้ซื้อเพื่อขายต่อ แต่พฤติกรรมของผู้บริโภคนั้นเราเน้นถึงการซื้อของผู้บริโภคเอง ปกติเรามักใช้คำว่า พฤติกรรมของลูกค้า (Customer behavior) แทนกันกับพฤติกรรมผู้ซื้อได้คำทั้งสองคือ พฤติกรรมผู้ซื้อและพฤติกรรมลูกค้านี้เป็นความหมายเหมือนกัน และค่อนข้างไปในแง่ลักษณะในทางเศรษฐกิจของการบริโภคมากกว่า

## 2.2 การซื้อและการบริโภค

คำว่า **พฤติกรรมผู้บริโภค** นั้น ในความหมายที่ถูกต้อง มิใช่หมายถึง การบริโภค (Consumption) แต่หากหมายถึงการซื้อ (Buying) ของผู้บริโภค จึงเน้นถึงตัวผู้ซื้อเป็นสำคัญและที่ถูกต้องแล้ว การซื้อเป็นเพียงกระบวนการหนึ่งของการตัดสินใจและไม่สามารถแยกออกได้จากการบริโภคสินค้า ทั้งที่กระทำโดยตัวผู้ซื้อเองหรือบริโภคโดยสมาชิกคนอื่นๆ ในครอบครัวซึ่งมีผู้ซื้อทำตัวเป็นผู้แทนให้ การซื้อแทนนั้น ผู้ซื้อแทนจะเป็นผู้ทำงานแทนความพอใจของผู้ที่จะบริโภคอีกต่อหนึ่ง ด้วยเหตุผลนี้เอง ผู้วิเคราะห์การตลาดจึงต้องระวังอยู่เสมอถึงความสัมพันธ์นั้น

สรุป พฤติกรรมผู้บริโภคหมายถึง การกระทำของบุคคลบุคคลหนึ่งซึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับการจัดการหาเข้ามาและการใช้ซึ่งสินค้าและบริการ ส่วนพฤติกรรมผู้ซื้อนั้นหมายถึง การกระทำของบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการแลกเปลี่ยนสินค้า และบริการด้วยเงิน และรวมถึงการตัดสินใจ

**บทบาทพฤติกรรมผู้บริโภค** (Consumer behavior role) หมายถึง บทบาทของ ผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจซื้อ จากการศึกษาบทบาทพฤติกรรมของผู้บริโภค นักการตลาดได้นำมาประยุกต์ใช้ในการกำหนดกลยุทธ์การตลาด โดยเฉพาะกลยุทธ์การโฆษณาและผู้แสดงโฆษณา (Presenter) ให้บทบาทใดบทบาทหนึ่ง เช่น ผู้ริเริ่ม ผู้มีอิทธิพล ผู้ตัดสินใจซื้อ ผู้ซื้อ และผู้ใช้โดยทั่วไปมี 5 บทบาทคือ

1. ผู้ริเริ่ม (Initiator) บุคคลที่รับรู้ถึงความจำเป็นหรือความต้องการ ริเริ่มซื้อ และเสนอความคิดเกี่ยวกับความต้องการผลิตภัณฑ์ชนิดใดชนิดหนึ่ง
2. ผู้มีอิทธิพล (Influence) บุคคลที่ใช้คำพูดหรือการกระทำตักใจหรือไม่ได้ตั้งใจที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ การซื้อ และการใช้ผลิตภัณฑ์หรือบริการ
3. ผู้ตัดสินใจ (Decision) บุคคลผู้ตัดสินใจหรือมีส่วนในการตัดสินใจว่าจะซื้อหรือไม่ซื้ออะไร ซื้ออย่างไร หรือซื้อที่ไหน
4. ผู้ซื้อ (Buyer) บุคคลที่ซื้อสินค้าจริง
5. ผู้ใช้ (User) บุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการบริโภค การใช้ผลิตภัณฑ์ หรือบริการ

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค (Analyzing consumer behavior) เป็นการค้นหาหรือวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมการซื้อและการใช้ของผู้บริโภค เพื่อทราบถึงลักษณะความต้องการ พฤติกรรมการซื้อและการใช้ของผู้บริโภคคำตอบที่ได้จะช่วยให้ นักการตลาดสามารถจัดกลยุทธ์การตลาด (Marketing strategy) ที่สามารถสนองความพึงพอใจของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม

### 3. แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ

แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ มีผู้ให้ความหมายของ "ความพึงพอใจ" ซึ่งมีลักษณะเป็น "แนวคิด" สรุปได้ดังต่อไปนี้

**ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2541:45)** ได้ให้ความหมายไว้ว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ระดับความพึงพอใจของลูกค้าที่มีผลจากการเปรียบเทียบระหว่างผลประโยชน์จากคุณสมบัติผลิตภัณฑ์ หรือการทำงานของผลิตภัณฑ์ กับการคาดหวังของลูกค้า

**อภิรักษ์ จันตะนี (2547:34)** ได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจว่า หมายถึง ความพึงพอใจที่ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการได้สินค้าหรือบริการที่มุ่งหมายหรือตั้งใจไว้ ถ้าเมื่อได้รับสินค้าหรือบริการแล้วจะเกิดความพึงพอใจ ยิ่งได้รับสินค้าหรือบริการที่ดีขึ้นก็จะทำให้เกิดความพึงพอใจมากยิ่งขึ้น แต่ถ้าได้รับสินค้าหรือบริการต่ำกว่าที่ตั้งใจไว้ ก็จะทำให้ความพึงพอใจลดลงไปด้วย เป็นต้น

**โวลแมน (Wolman. 1973:384)** ได้ให้ความหมายไว้ว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่มีต่อความสุขเมื่อได้รับผลสำเร็จตามความมุ่งหมายของความต้องการ หรือ แรงจูงใจของตนได้รับการตอบสนอง

**วรูม (Vroom. 1964:99)** ได้ให้ความหมายไว้ว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความพึงพอใจในสิ่งหนึ่ง ที่สามารถใช้แทนกันได้ เพราะทั้งสองคำนี้จะหมายถึง ผลที่ได้จากการที่บุคคลเข้าไปมีส่วนร่วมในสิ่งนั้น ทักษะในด้านบวกจะแสดงให้เห็นถึงสภาพความพึงพอใจในสิ่งนั้น และทักษะด้านลบจะแสดงให้เห็นถึงสภาพความไม่พึงพอใจ

พอสรุปได้ว่า **ความพึงพอใจ** หมายถึง ความรู้สึกจากการได้รับการตอบสนองจากผู้ให้บริการอย่างสม่ำเสมอ รวดเร็ว ทันต่อความต้องการ และให้บริการอย่างต่อเนื่อง มีวัสดุอุปกรณ์อย่างเพียงพอต่อการใช้งาน ผู้ใช้บริการก็จะเกิดความรู้สึกที่ดีต่อการให้บริการ

### 4. แนวคิดการบริหารส่วนประสมผลิตภัณฑ์และกลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์

#### 4.1 การกำหนดกลยุทธ์ผลิตภัณฑ์และตราสินค้า

ระดับของผลิตภัณฑ์ Product levels มี 5 ระดับ คือ

1. ประโยชน์หลัก (Core benefit) เช่น ถ้าเป็นบริการ โรงแรม คือ การพักผ่อนและหลับนอน
2. ผลิตภัณฑ์พื้นฐาน (basic product) เช่น เตียง ห้องน้ำ ผ้าเช็ดตัว
3. ผลิตภัณฑ์ที่คาดหวัง (Expected product) เช่น การมีเตียงนอนที่สะอาด
4. ผลิตภัณฑ์ควบ (augmented product) เช่น โทรทัศน์ แจกัน ดอกไม้สด
5. ผลิตภัณฑ์ในอนาคต (potential product) เช่น ห้องชุดในโรงแรม



#### 4.2 ส่วนเพิ่มเติมที่ให้กับผลผลิต คือ

- |                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| 1. การบรรจุภัณฑ์          | 5. การเงิน       |
| 2. การให้บริการ           | 6. การส่งมอบ     |
| 3. การโฆษณา               | 7. การคลังสินค้า |
| 4. การให้คำแนะนำแก่ลูกค้า |                  |

#### 4.3 การจำแนกประเภทของผลิตภัณฑ์ แบ่งออกได้ 2 แบบ คือ

- 1) แบ่งตามคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์
  - 1.1 สินค้าไม่คงทน (nondurable goods)
  - 1.2 สินค้าคงทน (durable goods)
  - 1.3 บริการ (Service)
- 2) แบ่งตามลักษณะการใช้และการซื้อ มี 2 ประเภท
  - 2.1 สินค้าเพื่อการบริโภค (Consumer-goods classification)
    - 2.1.1 สินค้าสะดวกซื้อ (Convenience goods)
    - 2.1.2 สินค้าเปรียบเทียบซื้อ (Shopping goods)
    - 2.1.3 สินค้าเจาะจงซื้อ (Specialty goods)
    - 2.1.4 สินค้าที่ไม่ได้แสวงซื้อ (Unsought goods)
  - 2.2 สินค้าเพื่อการอุตสาหกรรม (Industrial goods)
    - 2.2.1 วัสดุและชิ้นส่วนประกอบ (material and parts)
    - 2.2.2 สินค้าประเภททุน (Capital items)
    - 2.2.3 วัสดุสิ้นเปลืองและบริการ (Supplies and business services)

#### 4.4 องค์ประกอบของส่วนผสมผลิตภัณฑ์มี 4 ด้าน คือ

- 1) ความกว้าง (Width) คือ จำนวนของสายผลิตภัณฑ์ทั้งหมด
- 2) ความยาว (length) คือ จำนวนผลิตภัณฑ์ในสายผลิตภัณฑ์ทั้งหมด
- 3) ความลึก (depth) คือ จำนวนรายการผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกันของแต่ละหน่วยผลิตภัณฑ์ในสายผลิตภัณฑ์
- 4) ความสอดคล้องกัน (Consistency) คือ ความสัมพันธ์ที่เกี่ยวเนื่องกันของสายผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ว่ามีความสัมพันธ์กันมากน้อยเพียงไร โดยพิจารณาในแง่ของการนำไปใช้ของผู้บริโภค

#### 4.5 การตัดสินใจเกี่ยวกับสายผลิตภัณฑ์

##### 4.5.1 การวิเคราะห์สายผลิตภัณฑ์

##### 4.5.2 การกำหนดความยาวของสายผลิตภัณฑ์

- 1) การตัดสินใจขยายสายผลิตภัณฑ์
- 2) การตัดสินใจเติมสายผลิตภัณฑ์

##### 4.5.3 การตัดสินใจปรับปรุงสายผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัย

##### 4.5.4 การตัดสินใจตัดทอนสายผลิตภัณฑ์

#### 4.6 การตัดสินใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์รายการเดียว

##### 4.6.1 การตัดสินใจเกี่ยวกับคุณลักษณะผลิตภัณฑ์ (Product attribute decision)

- 1) คุณภาพผลิตภัณฑ์ (Product Quality)
- 2) รูปลักษณ์ลักษณะผลิตภัณฑ์ (Product features)
- 3) การออกแบบผลิตภัณฑ์ (Product design)

##### 4.6.2 การตัดสินใจเกี่ยวกับตราสินค้า (Brand decisions)

##### 4.6.3 การตัดสินใจเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการใช้ป้ายฉลาก

- 1) การตัดสินใจเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ (Packaging decision)
- 2) การตัดสินใจเกี่ยวกับป้ายฉลาก

**ตราสินค้า** หมายถึง ชื่อ ถ้อยคำ เครื่องหมาย สัญลักษณ์หรือการออกแบบ หรือรวมสิ่งดังกล่าวทั้งหมดเข้าด้วยกัน เพื่อแสดงให้เห็นว่าสินค้าหรือบริการเป็นของผู้ขายรายใด และเพื่อให้แตกต่างจากคู่แข่ง

#### 4.7 ตราสินค้าที่ดีสามารถสื่อความหมายได้ 6 ระดับ คือ

1. คุณลักษณะ (attributes)
2. ประโยชน์ (benefits)
3. คุณค่า (Value)
4. วัฒนธรรม (Culture)
5. บุคลิกภาพ (Personality)
6. ผู้ใช้ (User)

#### 4.8 ข้อได้เปรียบของตราสินค้าต่อผู้ขาย

1. สะดวกในการดำเนินงานการสั่งซื้อและติดตามเรื่องที่มีปัญหา
2. ชื่อตราจะได้รับการคุ้มครองเอกสิทธิ์ตามกฎหมาย
3. ช่วยดึงดูดกลุ่มลูกค้าที่มีความภักดี และช่วยปกป้องจากการแข่งขันด้วย
4. ช่วยผู้ขายด้านการแบ่งส่วนตลาด
5. ตราสินค้าที่มีคุณค่าสูง ช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับบริษัท ทำให้การออกผลิตภัณฑ์ใหม่สะดวกขึ้น

#### 4.9 การตัดสินใจเกี่ยวกับชื่อตราสินค้า มีกลยุทธ์ 4 วิธี

1. ตั้งชื่อสินค้าเอกเทศ (individual brand name)
2. ตั้งชื่อตราสินค้าร่วมสำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (Blanket family name for all product)
3. ตั้งชื่อตราสินค้าร่วมแยกตามกลุ่มผลิตภัณฑ์ (Separate family name)
4. ตั้งชื่อเครื่องหมายการค้าของบริษัทควบคู่กับหน่วยผลิตภัณฑ์ (Company name combined with individual product name)

#### 4.10 กลยุทธ์ตราสินค้า มี 4 รูปแบบ

1. การขยายสายผลิตภัณฑ์ (ผลิตภัณฑ์เดิม ตราสินค้าเดิม) เป็นการเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่เข้าไปในกลุ่มผลิตภัณฑ์เดิม โดยใช้ชื่อตราเดิม อาจเพิ่มขนาด รสชาติ สีใหม่
2. การขยายตราสินค้า (ผลิตภัณฑ์ใหม่ ตราสินค้าเดิม) เป็นการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ แตกต่างกับกลุ่มผลิตภัณฑ์เดิม โดยใช้ชื่อตราสินค้าเดิม เช่น รถยนต์ฮอนด้า ขยายตราเป็น มอเตอร์ไซค์ฮอนด้า
3. ตราสินค้าหลายตรา (ผลิตภัณฑ์เดิม ตราสินค้าใหม่) เป็นการพัฒนาตราขึ้นมา 2 ตราหรือมากกว่าสำหรับตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ในประเภทเดียวกัน เพื่อแข่งขันกันเอง (นำมาใช้ครั้งแรกโดย P & G)
4. ตราสินค้าใหม่ (ผลิตภัณฑ์ใหม่ ตราสินค้าใหม่)
5. ตราสินค้าร่วม เป็นรูปแบบการใช้ตราสินค้าแนวใหม่ โดยใช้ตราสินค้า 2 ตราหรือมากกว่ามาร่วมกัน โดยมีความมุ่งหวังว่าแต่ละตราจะช่วยเสริมสร้างความชื่นชอบให้กับลูกค้าและเชิญชวนให้ซื้อมากขึ้น

#### 4.11 กลยุทธ์การตลาดแบบกองโจร

กลยุทธ์สงครามการตลาดแบบกองโจร คือกลยุทธ์ทางการตลาดที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อการเอาชนะคู่ต่อสู้ด้วยการโจมตีโดยอาศัยกำลังน้อยๆ แต่กระทำด้วยความต่อเนื่อง แทนที่จะเผชิญหน้าในสงครามเต็มรูปแบบ กำลังที่เป็นกองโจรจะถูกแบ่งออกเป็นกลุ่มย่อยๆ เพื่อโจมตีตำแหน่งที่ได้เลือกสรรแล้วว่าเป็นจุดอ่อนของกลุ่มแข่ง และเพื่อประสิทธิภาพหน่วยรบกองโจรต้องมีความสามารถในการหลบซ่อนตัวระหว่างโจมตี สามารถสลายกำลังหลังจากการโจมตีหรืออำพรางตัวเองปะปนกับประชาชนทั่วไป รูปแบบต่างๆ ไปของกลยุทธ์แบบกองโจรจะเป็นลักษณะ โจมตี ถอย หลบ โจมตี ถอย หลบ โจมตี... เป็นวงจรรอบอย่างนี้ มีคำกล่าวว่า "หน่วยรบกองโจรไม่เคยชนะสงคราม แต่คู่ต่อสู้ของพวกเขาจะพ่ายแพ้"

##### 4.11.1 จุดแข็ง

จุดแข็งของกลยุทธ์แบบกองโจร คือ

- 1) เนื่องจากคุณไม่ได้โจมตีกำลังหลักของคู่ต่อสู้ ดังนั้นคุณจึงสามารถประหยัดทรัพยากรได้มาก
- 2) มีความยืดหยุ่นสูง สามารถรุกและรับปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์
- 3) ยากที่จะจัดการได้ด้วยการรบในรูปแบบ (การรบอย่างมีแบบแผน)

##### 4.11.2 ประเด็นเกี่ยวข้องกับการตลาดแบบกองโจร

ในสมรภูมิการแข่งขันทางธุรกิจมีประเด็นที่เกี่ยวข้องดังนี้

- 1) การโจมตีคู่แข่งในแง่ของกฎหมาย
- 2) การโฆษณาโดยเอาสินค้ามาเปรียบเทียบตัวต่อตัว
- 3) การจัดกำลังเข้าจู่โจม
- 4) การหาพันธมิตรระยะสั้น
- 5) การตัดราคาอย่างเลือกสรร
- 6) การทำลาย ตลาดทดลองของกลุ่มแข่ง, การวิจัยตลาด, แคมเปญโฆษณา หรือ การส่งเสริมการขายของกลุ่มแข่ง อย่างรอบคอบ
- 7) สร้างภาพลบให้กับคู่แข่ง

กลยุทธ์นี้ยังเกี่ยวข้องกับการเลือกกลุ่มตลาด, ชัยภูมิที่ตั้ง ต้องเข้าใจด้วยว่า ชัยชนะไม่ใช่เป้าหมายสำหรับกลุ่มกองโจร พวกเขาจะไม่ทำตัวเป็นผู้นำตลาด นักการตลาดแบบกองโจรจะต้องยืดหยุ่น พวกเขาจะต้องมีความสามารถในการเปลี่ยนแปลงแนวคิดได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งรวมไปถึงการ

พร้อมที่จะละทิ้ง กลุ่มตลาด, สินค้า, สายการผลิต, แปรนัย, แบบจำลองทางธุรกิจ หรือแม้แต่เป้าหมาย! และนักบกพร่องใจไม่เคยอายที่จะถอยร่น

#### 4.11.3 กลยุทธ์แบบกองโจรจะเหมาะสมกับสถานการณ์ที่มีเงื่อนไขดังนี้

- 1) คู่แข่งเป้าหมายมีทรัพยากรค่อนข้างมากและสามารถจะตั้งรับการ โจมตีในแบบได้เป็นอย่างดี
- 2) ผู้โจมตีมีทรัพยากรไม่มาก อนึ่งคำว่า "การตลาดแบบกองโจร" ใช้กล่าวถึงการตลาดที่มีการใช้เทคนิคนอกเหนือจากรูปแบบทั่วไป

##### 4.11.3.1 บรรจุภัณฑ์สามารถแบ่งออกตามลักษณะวัสดุที่นำมาใช้เป็น 3 ระดับ

- 1) บรรจุภัณฑ์ขั้นแรก (Primary package)
- 2) บรรจุภัณฑ์ขั้นสอง (Secondary package)
- 3) บรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง (Shipping package)

นักการตลาดเรียกบรรจุภัณฑ์ว่าเป็น “พนักงานขายเงียบ” (Silent salesperson)

##### 4.11.3.2 ป้ายฉลากสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

- 1) ป้ายฉลากแสดงระดับคุณภาพ (Grade labels)
- 2) ป้ายฉลากแสดงรายละเอียด (Descriptive labels)
- 3) ป้ายฉลากแสดงตรา (Brand labels)

## 5. แนวคิดและทฤษฎี 4 ps

### 5.1 กลยุทธ์การตลาด

กลยุทธ์ทางการตลาดนั้นมีอยู่มากมาย แต่ที่เป็นที่รู้จัก และเป็นพื้นฐานที่สุดก็คือการใช้ 4P (Product Price Place Promotion) ซึ่งหลักการใช้คือการวางแผนในแต่ละส่วนให้เข้ากัน และเป็นที่ต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เราเลือกเอาไว้ให้มากที่สุด ในบางธุรกิจอาจจะไม่สามารถปรับเปลี่ยนทั้ง 4P ได้ทั้งหมดในระยะสั้นก็ไม่ใช่เป็นไร เพราะเราสามารถค่อยๆ ปรับกลยุทธ์จนได้ ส่วนผสมทางการตลาดได้เหมาะสมที่สุด ( 4P อาจจะเรียกว่า marketing mix)

**1. Product** คือสินค้าหรือบริการที่เราจะเสนอให้กับลูกค้า แนวทางการกำหนดตัว product ให้เหมาะสมก็ต้องดูว่ากลุ่มเป้าหมายต้องการอะไร เช่นต้องการน้ำผลไม้ที่ สะอาด สด ในบรรจุภัณฑ์ถือสะดวก โดยไม่สนรสชาติ เราก็ต้องทำตามที่ถูกคำต้องการ ไม่ใช่เราชอบหวานก็จะพยายามใส่น้ำตาลเข้าไป แต่โดยทั่วไปแนวทางที่จะทำสินค้าให้ขายได้มีอยู่สองอย่างคือ

1.1 สินค้าที่มีความแตกต่าง โดยการสร้างความแตกต่างนั้น จะต้องเป็นสิ่งที่ลูกค้าสามารถสัมผัสได้จริงว่าต่างกัน และลูกค้าตระหนักและชอบในแนวทางนี้ เช่นคุณสมบัติพิเศษ

รูปลักษณ์ การใช้งาน ความปลอดภัย ความคงทน โดยกลุ่มลูกค้าที่เราจะจับก็จะเป็นลูกค้าที่ไม่มีการแข่งขันมาก (niche market)

1.2 สินค้าที่มีราคาต่ำ นั่นคือการยอมลดคุณภาพในบางด้านที่ไม่สำคัญลงไป เช่นสินค้าที่ผลิตจากจีนจะมีคุณภาพไม่ดีนัก พอใช้งานได้ แต่ถูกมากๆ หรือ สินค้าที่เลียนแบบแบรนด์ต่างๆ ในซูเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ

จริงๆ แล้วสำหรับนักธุรกิจมือใหม่ควรเลือกในแนวทาง สร้างความแตกต่างมากกว่า การเป็นสินค้าราคาถูกเพราะ หากเป็นด้านการผลิตแล้ว รายใหญ่จะมีต้นทุนการผลิตที่ถูกกว่ารายย่อย แต่หากเป็นด้านบริการ เราอาจจะเริ่มต้นที่ราคาถูกก่อน แล้วค่อยๆ หาดตลาดที่รายใหญ่ไม่สนใจ

**2. Price** ราคาเป็นสิ่งที่ค่อนข้างสำคัญในการตลาด แต่ไม่ใช่ว่า คิดอะไรไม่ออกก็ลดราคาอย่างเดียว เพราะการลดราคาสินค้าอาจจะไม่ได้ช่วยให้การขายดีขึ้นได้ หากปัญหาอื่นๆ ยังไม่ได้รับการแก้ไข การตั้งราคาในที่นี้จะเป็นการตั้งราคาให้เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ และกลุ่มเป้าหมายของเรา เช่นหากเราขายน้ำผลไม้ที่จืดจกร ราคาอาจจะต้องถูกหน่อย แต่หากขายที่สยาม หากตั้งราคาถูกไปเช่น 10 บาท กลุ่มที่เป็นเป้าหมายอยากให้อาจจะไม่ซื้อ แต่คนที่ซื้ออาจจะเป็นคนอีกกลุ่มซึ่งมีน้อยกว่า และไม่คุ้มที่จะขายแบบนี้ในสยาม ยิ่งไปกว่านั้นหากราคา และรูปลักษณ์สินค้าไม่เข้ากัน ลูกค้าก็จะเกิดความข้องใจและอาจจะกังวลที่จะซื้อ เพราะราคาคือตัวบ่งบอกภาพลักษณ์ของสินค้าที่สำคัญที่สุด

อย่างไรก็ตาม ในด้านการทำธุรกิจขนาดย่อมแล้ว ราคาที่เราต้องการอาจไม่ได้คิดอะไรลึกซึ้งขนาดนั้น แต่จะมองกันในเรื่องของตัวเลข ซึ่งจะมีวิธีกำหนดราคาง่ายต่างๆ ดังนี้

2.1 กำหนดราคาตามลูกค้า คือการกำหนดราคาตามที่เราคิดว่า ลูกค้าจะเต็มใจจ่าย ซึ่งอาจจะได้มาจากการทำสำรวจหรือแบบสอบถาม

2.2 กำหนดราคาตามตลาด คือการกำหนดราคาตามคู่แข่งในตลาด ซึ่งอาจจะต่ำมากจนเราจะมีกำไรน้อย ดังนั้นหากเราคิดที่จะกำหนดราคาตามตลาด เราจะต้องมานั่งคิดคำนวณย้อนกลับว่า ต้นทุนสินค้าควรเป็นเท่าไรเพื่อจะได้กำไรตามที่ตั้งเป้า แล้วมาหาทางลดต้นทุนลง

2.3 กำหนดราคาตามต้นทุน+กำไร วิธีนี้เป็นการคำนวณว่าต้นทุนของเราอยู่ที่เท่าใด แล้วบวกค่าขนส่ง ค่าแรงของเรา บวกกำไร จึงได้มาซึ่งราคา แต่หากราคาที่ได้มาสูงมาก เราอาจจำเป็นต้องมีการทำประชาสัมพันธ์ หรือปรับภาพลักษณ์สินค้าให้เข้ากับราคาดังนั้น

**3. Place** คือวิธีการนำสินค้าไปสู่มือของลูกค้า หากเป็นสินค้าที่จะขายไปหลายๆ แห่ง วิธีการขายหรือการกระจายสินค้าจะมีความสำคัญมาก หลักของการเลือกวิธีกระจายสินค้านั้นไม่ใช่ขายให้มากที่สุดสถานที่ที่สุดจะดีเสมอ เพราะมันขึ้นอยู่กับว่า สินค้าของท่านคืออะไร และกลุ่มเป้าหมาย

ท่านคือใคร เช่นของใช้ในระดับบน ควรจะจำกัดการขายไม่ให้มีมากเกินไป เพราะอาจจะทำให้เสียภาพลักษณ์ได้ สิ่งที่เราควรจะคำนึงอีกอย่างของวิธีการกระจายสินค้าคือ ต้นทุนการกระจายสินค้า เช่นการขายสินค้าใน 7-eleven อาจจะกระจายได้ทั่วถึง แต่อาจจะมีต้นทุนที่สูงกว่า

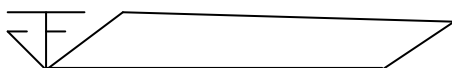
หากจะกล่าวถึงธุรกิจที่เป็นการขายหน้าร้าน Place ในที่นี้ก็คือ ท่าเล ซึ่งก็ควรเลือกที่ให้เหมาะสมกับสินค้าของเราเช่นกัน อย่าง มาบุญครองกับ สยามเซ็นเตอร์ จะมีกลุ่มคนเดินที่ต่างออกไป และลักษณะสินค้าและราคาก็ไม่เหมือนกันด้วยทั้งๆ ที่ตั้งอยู่ใกล้กัน ท่านควรขายที่ใดก็ต้องพิจารณาตามลักษณะสินค้า

**4. Promotion** คือการทำกิจกรรมต่างๆ เพื่อบอกลูกค้าถึงลักษณะสินค้าของเรา เช่น โฆษณาในสื่อต่างๆ หรือการทำกิจกรรมที่ทำให้คนมาซื้อสินค้าของเรา เช่น การทำการลดราคาประจำปี การจะเลือกทำอะไรก็ต้องทำให้เข้ากับ อีก 3P ที่ได้กล่าวไปแล้ว

## 6. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐาน อย.

### 6.1 ถ้าอยากได้ อย. ต้องปฏิบัติดังนี้

1. จัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหารให้ได้ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP, GOOD MANUFACTURING PRACTICE)
2. จัดเตรียมเอกสารโดยติดต่อขอข้อมูลได้ที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารทุกแห่ง
3. ยื่นเอกสารขออนุญาตตั้งสถานที่ผลิตอาหาร พร้อมנדเจ้าหน้าี่สาธารณสุขอำเภอ และองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่นเพื่อตรวจสอบสถานที่
4. หากเอกสารครบถ้วนถูกต้องพิจารณาอนุญาตสถานที่ที่ผลิตโดย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
5. ยื่นขอเอกสารอนุญาตขอรับเลขสารบบ “13หลัก” (เลข อย.) ตามแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ 3 กลุ่ม ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก



### 6.2 การแบ่งกลุ่มอาหารสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่มดังนี้

#### 6.2.1 กลุ่มอาหารควบคุมเฉพาะ

1. เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท
2. โซเดียมซัลเฟตและอาหารที่มีโซเดียมซัลเฟต

3. นมคัดแปลงสำหรับทารกและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
4. นมปรุงแต่ง
5. นมเปรี้ยว
6. นมโค
7. ผลิตภัณฑ์ของนม
8. วัตถุเจือปนอาหาร
9. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
10. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
11. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
12. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
13. ไอศกรีม
14. สติวไอซ์และอาหารที่มีส่วนผสมของสติวไอซ์

#### 6.2.2 กลุ่มอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

1. กาแฟ
2. เกลือบริโภค
3. ข้าวเติมวิตามิน
4. ไข่เยี่ยวม้า
5. ครีม เครื่องดื่มเกลือแร่
6. ซ็อกโกแลต
7. ชา
8. ซอสบางชนิด
9. น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
10. น้ำส้มสายชู
11. น้ำมันถั่วลิสง
12. น้ำมันปาล์ม
13. น้ำมันเนย
14. น้ำมันและไขมัน
15. น้ำมันปลา
16. น้ำแร่ธรรมชาติ
17. เนย
18. น้ำผึ้ง
19. เนยแข็ง
20. น้ำมันมะพร้าว
21. เนยเทียม เนยใส
22. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
23. แยม เยลลี่ มาร์กเก็ตในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
24. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
25. อาหารกึ่งสำเร็จรูป น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแข็ง ชาสมุนไพร

#### 6.2.3 กลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก

1. ขนมปัง
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. น้ำเกลือปรุงรส
4. แป้งข้าวกล้อง
5. ผลิตภัณฑ์กระเทียม
7. วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส
8. วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
9. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
10. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
11. อาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี



6.ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

12.อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุ์  
วิศวกรรม

### 6.3 ข้อกำหนดปฏิบัติสำหรับผู้ผลิตอาหาร

สถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตแล้วจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดตามกฎหมายว่าด้วย มาตรฐานผลิตภัณฑ์ 1 (พ.ศ.2522) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2544 กล่าวคือ

#### 1. ข้อกำหนดตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522)

- (1) ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบแทนใบอนุญาตแล้วแต่กรณี ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต
- (2) ผู้รับอนุญาตต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่าย
- (3) ต้องรักษาบริเวณโรงงานและสถานที่ผลิตอาหารให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ บริเวณผลิต บริเวณบรรจุ และบริเวณเก็บอาหารสำเร็จรูป จะต้องสะอาดถูก สุขลักษณะและสามารถป้องกันมิให้แมลงหรือสิ่งอื่นเข้าไปปะปนหรือปนเปื้อนกับวัตถุดิบหรืออาหารที่ผลิตแล้ว พร้อมทั้งจัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอตามความจำเป็น
- (4) จัดเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดที่เหมาะสมกับคนงานที่จะใช้ และให้มีการป้องกันเครื่องมือเครื่องใช้ไม่ให้ปะปนหรือเปื้อนกับวัตถุหรือสิ่งสกปรก เครื่องมือเครื่องใช้ที่จะใช้ทำอาหารต้องทำด้วยโลหะหรือวัสดุที่ปลอดภัยตามหลักวิชาการสำหรับผลิตอาหารประเภทนั้น ๆ
- (5) รักษาเครื่องมือเครื่องใช้ตลอดจนอาคารโรงงาน ให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยและสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ
- (6) จัดให้มีที่ใส่ขยะมูลฝอยให้เพียงพอและสะอาดถูกสุขลักษณะ ตลอดจนใช้วิธีที่เหมาะสมในการกำจัดขยะมูลฝอยและเขม่าควัน
- (7) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ตามคุณภาพหรือมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข และน้ำที่ใช้ภายในอาคารโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาด
- (8) จัดให้คนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารใช้เครื่องแต่งกายที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำอยู่ เช่น ใช้ผ้ากันเปื้อน รองเท้ากันน้ำ ถุงมือ ผ้าคลุมผม
- (9) ต้องห้ามคนงานที่มีบาดแผลหรือมีอาการของโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคไปกับอาหารได้ทำหน้าที่ที่จะต้องสัมผัสกับอาหารที่ผลิตในระยะนั้น
- (10) ไม่ใช่ จ้าง วาน คนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรค หรือ ซึ่งเป็นโรคดังต่อไปนี้ปฏิบัติงานในสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

- |                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| ก. โรคเรื้อน        | ข. วัณโรคระยะอันตราย       |
| ค. โรคติดเชื้อเสียด | ง. โรคพิษสุราเรื้อรัง      |
| จ. โรคเท้าช้าง      | ฉ. โรคผิวหนังที่นารังเกียจ |

(11) รับคนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารเฉพาะผู้มีใบรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมว่าไม่เป็นโรคตามข้อ 10

(12) จัดให้คนงานได้รับการตรวจร่างกายโดยผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และให้เก็บเอกสารตรวจร่างกายไว้เป็นหลักฐาน

(13) ต้องห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดทำการอย่างใดอย่างหนึ่ง อันพึงรังเกียจต่อการรักษาความสะอาดในการผลิต เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย บ้วนน้ำหมาก ในบริเวณที่ผลิตบรรจุ หรือเก็บอาหาร ที่ผลิตแล้วและสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(14) ต้องป้องกันดูแลมิให้สัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณที่ใช้ทำการผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(15) ต้องติดป้ายข้อความตาม (1) และ (2) ไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจนในบริเวณดังกล่าว

**2. ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ต้องปฏิบัติดังนี้**

### **1. สถานที่ตั้งอาคารผลิตและที่ใกล้เคียง**

ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย ไม่ให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้หรือสิ่งปฏิภูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง เชื้อโรคต่าง ๆ, อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ, ไม่อยู่ใกล้กับสถานที่นารังเกียจ, พื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและและสกปรก และมีท่อระบายน้ำ, อาคารมีขนาดเหมาะสมแก่การบำรุงรักษาความสะอาด สะดวกในการปฏิบัติงาน

### **2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต**

ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหารและโต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน ออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

### 3. การควบคุมกระบวนการผลิต

ควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี, วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องสะอาด มีคุณภาพดี, ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน, น้ำแข็ง ใอน้ำ และน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ถูก สุขลักษณะ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วยรวมทั้งจัดทำบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้

3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

3.2 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์และวันเดือนปีที่ผลิต โดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี

### 4. การสุขาภิบาล

4.1 น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

4.2 จัดให้มีห้องสวมและอ่างล้างมือหน้าห้องสวมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงานถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากที่ผลิต

4.3 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน

4.4 จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม

4.5 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม

4.6 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร

### 5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดตัวอาคารสถานที่ผลิต

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตดูแลและเก็บรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องสะอาด, การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด เคมีวัตถุที่ใช้เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดิบจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย

## 6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์, สวมเสื้อผ้าที่สะอาดเหมาะสม, ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อนใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่างๆ ดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ, สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย, มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม, ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตเมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

### 6.4 เลขสารบบอาหารและประเภทอาหาร

XX-X-XXXXX-Y-YYYY

เลขสารบบอาหารมีทั้งหมด 13 หลักแสดงถึงข้อมูล 2 ชุดคือ

X คือข้อมูลด้านสถานที่

Y คือข้อมูลผลิตภัณฑ์

XX แรกแทนรหัสจังหวัดที่สถานประกอบการนั้นตั้งอยู่ง่ายๆ คือตามรหัส 2 ตัวแรกของรหัสไปรษณีย์ อย่างเช่น กรุงเทพฯ รหัสไปรษณีย์ขึ้นต้นด้วย 10 ถ้าผลิตที่กรุงเทพก็จะขึ้นต้นด้วย 10 เป็นต้น

X หลักที่ 3 แสดงสถานะของสถานประกอบการ มีหมายเลข 1-4 ง่ายๆ คือถ้าเป็นเลขคี่ อนุญาตโดย อย. แต่ถ้าเป็นเลขคู่ อนุญาตโดยจังหวัดรวมกรุงเทพด้วย

XXXXX แสดงเลขที่ได้รับอนุญาต พร้อมระบุปีพ.ศ. โดย 2 หลักหลังเป็นเลขท้ายปีพ.ศ. ที่อนุญาต

Y แทนรหัสหน่วยงานที่อนุญาต มีหมายเลข 1 กับ 2 เท่านั้น 1 หมายถึงอนุญาตโดย อย. 2 หมายถึงอนุญาตโดยจังหวัด

YYYY แสดงเลขที่ลำดับผลิตภัณฑ์นั้น

## 6.5 ประเภทของอาหาร

หลักในการแบ่งประเภทอาหารคือความเสี่ยงหรืออันตรายที่มีต่อผู้บริโภค มีทั้งหมด 4 ประเภท ดังนี้

- 1. อาหารควบคุมเฉพาะ** คือ อาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายต่อผู้บริโภคสูง ถ้าไม่ควบคุมกระบวนการผลิตจะเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคได้ อาหารควบคุมเฉพาะอย่างเช่น นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ไอติม น้ำบริโภค น้ำแข็ง
- 2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน** คือ อาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายต่อผู้บริโภค น้อยกว่ากลุ่มแรก ถ้าไม่ควบคุมการผลิตจะเกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคในระยะยาวได้ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอย่างเช่น ชา กาแฟ ไข่เยี่ยวม้า ซ็อกโกเลต
- 3. อาหารที่ต้องมีฉลาก** คือ อาหารที่กำกับดูแลไม่เข้มงวดเท่ากลุ่มแรก เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายต่ำ หากไม่ควบคุมการผลิตให้ดีพอจะมีอันตรายต่อผู้บริโภคต่ำ อาหารที่ต้องมีฉลากอย่างเช่น วุ้นเส้น หมากฝรั่ง ลูกอม ขนมน้ำแข็ง
- 4. อาหารทั่วไป** คือ อาหารที่ไม่อยู่ใน 3 หมวดแรก อาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายต่อผู้บริโภคน้อย อาหารที่กระบวนการผลิตไม่มีอันตรายที่จะต้องควบคุมในระดับการผลิต

## 6.6 อักษรย่อในการแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร และเลขที่อนุญาตให้ฉลากอาหาร

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สสจ.ขอนแก่น

| ลำดับ | ประเภทอาหาร           | เลขทะเบียนตำรับอาหาร |        | เลขทะเบียนฉลากอาหาร |        |
|-------|-----------------------|----------------------|--------|---------------------|--------|
|       |                       | ผลิต                 | นำเข้า | ผลิต                | นำเข้า |
| 1     | เกลือบริโภค           | -                    | -      | -                   | -      |
| 2     | กะปิ                  | -                    | -      | ฉผกป.               | ฉผกป.  |
| 3     | กาแฟ**                | ผฟ.                  | สฟ.    | ฉผฟ.                | -      |
| 4     | กี้                   | ผนก.                 | सनก.   | ฉผนก.               | -      |
| 5     | ขนมน้ำแข็ง**          | -                    | -      | ฉผบ.                | ฉสบ.   |
| 6     | ข้าวเติมวิตามิน       | -                    | -      | ฉขว.                | สขว.   |
| 7     | ไข่เยี่ยวม้า**        | -                    | -      | ฉผขม.               | ฉสขม.  |
| 8     | ครีม                  | ผค.                  | สก.    | ฉผค.                | -      |
| 9     | เครื่องดื่มเกลือแร่** | ผคก.                 | ผคก.   | ฉผคก.               | -      |

| 10    | เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท                                   | ผด.                  | สด.  | ฉผด.                | -      |
|-------|---------------------------------------------------------------------|----------------------|------|---------------------|--------|
| 11    | เครื่องเทศ                                                          | -                    | -    | -                   | ฉสศ.   |
| 12    | เครื่องปรุงรส                                                       | -                    | -    | -                   | ฉสร.   |
| 13    | ชี้ออกโกแลต                                                         | -                    | -    | ฉผด.                | ฉสด.   |
| 14    | ชา**                                                                | ผท.                  | สท.  | ฉผท.                | -      |
| 15    | ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**                                         | -                    | -    | ฉผช.                | -      |
| 16    | ซอสบางชนิด**                                                        | ผช.                  | สช.  | ฉผช.                | -      |
| 17    | โซเดียมซัคคาเมตและอาหารที่มีโซเดียม                                 | ผชม.                 | -    | ฉผชม.               | -      |
| 18    | นมดัดแปลงสำหรับทารก และ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ผนท.                 | สนท. | ฉผนท.               | -      |
| 19    | นมปรุงแต่ง                                                          | ผนด.                 | สนด. | ฉผนด.               | -      |
| 20    | นมเปรี้ยว                                                           | ผป.                  | สป.  | ฉผป.                | -      |
| ลำดับ | ประเภทอาหาร                                                         | เลขทะเบียนตำรับอาหาร |      | เลขทะเบียนฉลากอาหาร |        |
|       |                                                                     | นำเข้า               | ผลิต | ผลิต                | นำเข้า |
| 21    | นมโค                                                                | ผนค.                 | สนค. | ฉผนค.               | -      |
| 22    | น้ำเกลือปรุงอาหาร**                                                 | -                    | -    | ฉผนอ.               | ฉสนอ.  |
| 23    | น้ำแข็ง**                                                           | ผข.                  | สข.  | ฉผข.                | -      |
| 24    | น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท                               | ผนถ.                 | สนถ. | -                   | -      |
| 25    | น้ำบริโภคนมในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**                                 | ผด.                  | สด.  | ฉผด.                | -      |
| 26    | น้ำปลา**                                                            | ผนป.                 | สนป. | ฉผนป.               | -      |
| 27    | น้ำผึ้ง                                                             | ผส.                  | สขอ. | -                   | -      |
| 28    | น้ำมันเนย                                                           | ผนม.                 | สนม. | ฉผนม.               | -      |
| 29    | น้ำมันถั่วลิสง                                                      | ผมส.                 | สมส. | ฉผมส.               | -      |
| 30    | น้ำมันปาล์ม**                                                       | ผมป.                 | สมป. | ฉผมป.               | -      |
| 31    | น้ำมันมะพร้าว**                                                     | ผมพ.                 | สมพ. | ฉผมพ.               | -      |

|       |                                                      |                      |      |                     |        |
|-------|------------------------------------------------------|----------------------|------|---------------------|--------|
| 32    | น้ำมันและไขมัน                                       | ผม.                  | สม.  | ฉม.                 | -      |
| 33    | น้ำแร่**                                             | ผนร.                 | สนร. | ฉนร.                | -      |
| 34    | น้ำส้มสายชู**                                        | ผช.                  | สช.  | ฉช.                 | -      |
| 35    | เนย                                                  | ผนข.                 | สนข. | ฉนข.                | -      |
| 36    | เนยแข็ง                                              | ผนข.                 | สนข. | ฉนข.                | -      |
| 37    | เนยเทียม                                             | ผมก.                 | สมก. | ฉมก.                | -      |
| 38    | เนื้อสัตว์ไว้และผลิตภัณฑ์                            | -                    | -    | -                   | ฉสน.   |
| 39    | แป้งข้าวกล้อง**                                      | -                    | -    | ฉผก.                | ฉสปก.  |
| 40    | แป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง                              | -                    | -    | -                   | ฉสปก.  |
| 41    | ผลิตภัณฑ์กระเทียม                                    | -                    | -    | ฉผกท.               | ฉสกท.  |
| 42    | ผลิตภัณฑ์ของนม                                       | ผนผ.                 | สนผ. | ฉนผ.                | -      |
| 43    | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง** | -                    | -    | ฉผช.                | ฉสช.   |
| 44    | พืช ผัก ผลไม้ ถั่วและผลิตภัณฑ์                       | -                    | -    | -                   | ฉสผ.   |
| 45    | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด                              | ผยย.                 | สยย. | ฉผยย.               | -      |
| ลำดับ | ประเภทอาหาร                                          | เลขทะเบียนตำรับอาหาร |      | เลขทะเบียนฉลากอาหาร |        |
|       |                                                      | นำเข้า               | ผลิต | ผลิต                | นำเข้า |
| 46    | รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์                              | ผรย.                 | สรย. | ฉรย.                | -      |
| 47    | วัตถุเจือปนอาหาร                                     | ผจ.                  | สจ.  | ผสจ.                | -      |
| 48    | วัตถุแต่งกลิ่นรส                                     | -                    | -    | ฉผว.                | ฉสว.   |
| 49    | วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร                           | ผปด.                 | สปด. | ฉผปด.               | -      |
| 50    | วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่**                          | -                    | -    | ฉผวล.               | ฉสวล.  |
| 51    | สีผสมอาหาร**                                         | ผส.                  | สส.  | ฉผส.                | -      |
| 52    | หมากฝรั่งและลูกอม                                    | -                    | -    | ฉผล.                | ฉสล.   |
| 53    | อาหารกึ่งสำเร็จรูป                                   | ผกส.                 | สกส. | ฉผกส.               | -      |
| 54    | อาหารขบเคี้ยวและขนมต่างๆ                             | -                    | -    | -                   | ฉสขค.  |
| 55    | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก                | ผคน.                 | สกน. | ฉผคน.               | -      |
| 56    | อาหารฉายรังสี                                        | -                    | -    | ฉผอร.               | ฉสอร.  |
| 57    | อาหารทารกและอาหารสูตร                                | ผทร.                 | สทร. | ฉผทร.               | -      |

|    | ต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก                                                |      |      |       |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|-------|
| 58 | อาหารทั่วไป                                                                    | -    | -    | ฉพทป. | ฉสทป. |
| 59 | อาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ใน ภาชนะบรรจุ* | -    | -    | ฉพวช. | ฉสวช. |
| 60 | อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท                                                    | ผก.  | สก.  | ฉผก.  | -     |
| 61 | อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ                                                    | -    | -    | ฉพษ.  | ฉสษ.  |
| 62 | อาหารสำหรับทารกและเด็ก                                                         | ผสด. | สสด. | ฉผสด. | -     |
| 63 | ไอศกรีม**                                                                      | ผอ.  | สอ.  | ฉผอ.  | -     |
| 64 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร                                                            | -    | -    | ฉผผส. | ฉสผส. |
| 65 | อาหารพร้อมปรุง**                                                               | -    | -    | จ-พป. | -     |
| 66 | อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที**                                            | -    | -    | จ-พท. | -     |

#### หมายเหตุ :

\*สำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่กำหนด ให้ต้องมีฉลากที่มีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร รวมอยู่ในภาชนะ บรรจุ ให้ออกรหัสใบสำคัญฯ ตามประเภทของอาหารดังกล่าว

\*\* สำหรับอาหารที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จะมีรหัสอักษร ย่อของจังหวัด อีก 2 ตัวอักษร เช่น จังหวัดนนทบุรี ใช้ตัวย่อเป็น "นน" จังหวัดพระนครศรีอยุธยาใช้ตัวย่อเป็น "อย" เป็นต้น

#### 1. ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)

1.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) พิมพ์ 2 ฉบับ กรณีสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน กล่าวคือ มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมต่ำกว่า 5 แรงม้า และมี คนงานน้อยกว่า 7 คน

1.2 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ

1.3 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์จำนวน 1 ฉบับ

(เฉพาะบุคคลธรรมดา) หรือ

1.4 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล)



1.5 สำเนาหนังสือรับรองสัญญาของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น) จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล) จำนวน 1 ฉบับ

1.6 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาตจำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล) ตีอากรแสตมป์ 30 บาท ประทับตราของบริษัทด้วย

1.7 แบบแปลนแผนผังพร้อมภาพถ่ายที่ชัดเจนและถูกต้องตามมาตราส่วน จำนวน 1 ชุด ดังนี้

1.7.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

1.7.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิต เช่น อาคารผลิต อาคารบ้านพักอาศัย บ่อกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี) เป็นต้น

1.7.3 แบบแปลนแผนผังแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

ก. รูปด้านหน้า ด้านข้าง ของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น

ข. แปลนพื้น โดยแสดงการแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิต และเป็นไปตามสายงานการผลิต ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมด้วยรายละเอียดได้แก่ชนิด ขนาดและแรงม้า ระดับของพื้นที่หรือทางระบายน้ำ การกำจัดน้ำเสีย แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต

ง. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมอ่างล้างมือ หน้าห้องส้วม จัดแยกห้องส้วมของคณงานชาย และหญิง พร้อมทั้งอ่างล้างมือและสบู่ให้เพียงพอแก่จำนวนคณงาน ดังนี้

| คณงาน | ห้องส้วม | ที่ปัสสาวะ | อ่างล้างมือ |
|-------|----------|------------|-------------|
| 15    | 1        | 1          | 1           |
| 40    | 2        | 2          | 2           |
| 80    | 3        | 3          | 3           |

ถ้าคณงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มห้องส้วม และอ่างล้างมือ อีกอย่างละ 1 ที่ต่อคณงานที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 50 คน

1.8 รายละเอียดอื่น ๆ ตามความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์

1.9 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคำขอ ฯ พร้อมเอกสาร

1.10 ออกเลขรับ/ใบนัด/ลงบัญชี/ส่งกลุ่มงานพิจารณา

1.11 หัวหน้ากลุ่มพิจารณาและลงนามใน สป.1 ตามการมอบอำนาจจาก พอย.

### 1.12 ผู้ประกอบการรับใบอนุญาต

## 2. คำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียด (แบบ สบ.5)

- 2.1 ผู้ประกอบการยื่นคำขอพร้อมเอกสารหลักฐาน นักวิชาการตรวจรับคำขอพร้อมหลักฐาน
- 2.2 ส่งเจ้าหน้าที่ธุรการลงรับคำขอ
- 2.3 หัวหน้ากลุ่มลงนามอนุญาต
- 2.4 ส่งเจ้าหน้าที่ธุรการออกเลขสารบบอาหาร
- 2.5 จ่ายคืนแบบคำขอให้ผู้ประกอบการ

## 3. สถานที่ยื่นเอกสาร

- กรณีสถานที่ผลิตอาหาร/สำนักงานใหญ่ของสถานที่นำเข้าตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานครให้ยื่นเอกสารที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเตล็ด สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- กรณีสถานที่ผลิตอาหาร/สำนักงานใหญ่ของสถานที่นำเข้าตั้งอยู่ต่างจังหวัดให้ยื่น ณ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้น ๆ

หมายเหตุ หากเป็นอาหารที่มอบอำนาจให้จังหวัดเป็นผู้ดำเนินการขออนุญาต

## 7. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแฉ่วบอง

### 7.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตแฉ่วบอง

|                    |                  |                  |
|--------------------|------------------|------------------|
| เครื่องบด          | หม้อแสดนเลสและฝา | เตา              |
| ถาด                | ตะหลิว           | ช้อน             |
| กะละมัง            | กะละมังพลาสติก   | กระทะ            |
| ตะแกรงกรอง         | มีดหั่น          | เขียง            |
| ทัพพี              | ดาซัง            | กระปุก           |
| โต๊ะสี่เหลี่ยมยาว  | เก้าอี้          | ชั้นผึ่งวัตถุดิบ |
| ผ้ากันเปื้อน       | หมวก             | ถุงมือ           |
| กระปุกบรรจุ 150 ใบ |                  |                  |

## 7.2 ขั้นตอนในการผลิต

1. ปลอกเปลือกวัตถุดิบที่เตรียมไว้และล้างทำความสะอาดนำไปผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
2. นำปลาร้าที่ตวงไว้ใส่ตั้งไฟ ส่วนมะขามเปียกก็นำใส่หม้อและใส่น้ำเล็กน้อยตั้งไฟพอเดือด แล้วยกกลงกรองเอาเฉพาะน้ำ
3. นำวัตถุดิบมาผัดครึ่ง ส่วนขาและตะไคร้หั่นเป็นแว่นบาง ๆ โขมนะครูดกลึงเป็นชิ้นเล็ก ๆ
4. นำวัตถุดิบที่หั่นเสร็จแล้วไปคั่วให้สุก โดยคั่วข่า หัวหอม กระเทียมเข้าด้วยกัน พอสุกแล้ว เทพักใส่ถาดไว้ คั่วตะไคร้ คั่วโขมนะครูด และคั่วพริก
5. นำวัตถุดิบทั้งหมดไปบดให้ละเอียดโดยบดทั้งหมด 4 ครั้ง
6. หลังจากนั้นนำวัตถุดิบที่บดละเอียดแล้วมาปรุงรสด้วย ปลาร้า มะขามเปียกและเครื่องปรุงที่เตรียมไว้จนได้รสชาติกลมกล่อม
7. นำแจ่วบองที่ปรุงเสร็จแล้วมาคั่วด้วยไฟอ่อนจนแจ่วบองเหนียวได้ที่
8. นำมาพักไว้ให้เย็นแล้วตักบรรจุใส่ในกระปุกที่เตรียมไว้โดยบรรจุกระปุกละ 100 กรัม ปิดฝากระปุกให้สนิทและติดฉลากข้างกระปุกเป็นอันเสร็จพร้อมจำหน่าย

## 7.3 การหมักปลาร้า

### 7.3.1 วัสดุอุปกรณ์

1. ถังหรือไห
2. กะละมัง
3. มีดและเขียง
4. ตาชั่ง

### 7.3.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการหมักปลาร้า

- |           |    |     |
|-----------|----|-----|
| 1. ปลานิล | 20 | กก. |
| 2. ร้า    | 6  | กก. |
| 3. เกลือ  | 5  | กก. |

### 7.3.3 ขั้นตอนการหมักปลาร้า

1. ขอดเกล็ดปลาและกรีดท้องปลาเอาไส้ปลาออกมาแล้วล้างทำความสะอาดปลากรีดข้าง ลำตัวปลาตัดแถมปลาออกล้างมันตรงหัวปลาออกให้หมดเพื่อป้องกันปลาร้าเหม็นสาบ
2. บีบน้ำออกจากตัวปลาให้ปลาสะเด็ดน้ำ นำปลามาทาเกลือให้ทั่วใส่เกลือเข้าไปในท้องปลาด้วย คั้นให้เกลือเข้าตัวปลาจนเนื้อปลาแข็งนำไปใส่ในไหหรือถังทิ้งไว้ 7 วัน

3. เมื่อครบ 7 วันแล้วนำรามาสวมใส่กับปลาคนให้เข้ากันใส่น้ำลงไปเล็กน้อยพอท่วมตัวปลาแล้วนำลงไปหมักไว้ในไหหรือถังที่เตรียมไว้ปิดฝาให้สนิทเก็บไว้ประมาณ 6 เดือนถึง 1 ปี ก็สามารถนำมาทำผลิตภัณฑ์แฉะบองรับประทานได้

#### 7.3.4 ข้อควรทราบ

ในการหมักปลาร้าควรใช้ไหหรือโอ่งมังกรในการหมักเพราะเวลาหมักจะไม่มีสารเคมีออกมาเจือปนปลาร้าและมีรสชาติดีเนื้อปลาจะสวกว่าหมักใส่ถังพลาสติก

### 8. ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

**จิราวัฒน์ มุลสมบัติ (2547 : บทคัดย่อ)** ศึกษาวิจัยเรื่อง การจัดการธุรกิจปลาร้าบองภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว ตำบลหนองบัว อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น ผลการวิจัยพบว่า การเข้าร่วมของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านในการจัดการธุรกิจปลาร้าบองโดยภาพรวมทั้งหมดอยู่ในระดับปานกลาง ด้านการจัดองค์การโดยภาพรวมแล้วอยู่ในระดับมากที่สุด ด้านการผลิตและการเงินอยู่ในระดับน้อย และด้านการตลาดอยู่ในระดับน้อยสุด ส่วนด้านความพึงพอใจในการดำเนินงานอยู่ในระดับมากที่สุดและสภาพปัญหาที่ประสบจากการดำเนินงาน ได้แก่ ขาดเงินทุนเมื่อมีการสั่งซื้อจำนวนมาก ๆ ขาดเครื่องครัววัตถุดิบ ราคาบรรจุภัณฑ์มีราคาสูง และมีคู่แข่งในตลาดมากขึ้น

**วิลาวัลย์ เมืองโคตร (2548:บทคัดย่อ)** ศึกษาวิจัยเรื่อง โอกาสทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ผ้ากบัว กรณีศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี เมื่อปี พ.ศ. 2548 ผลการวิจัยพบว่า (1) ผู้ใช้ (ผู้ซื้อ) นิยมซื้อทั้งผ้ากบัวฝ้ายไหมและผ้ากบัวฝ้าย สีที่นิยมซื้อ คือ สีฟ้าและสีชมพู สำหรับสิ่งที่พิจารณาก่อนการตัดสินใจซื้อ คือ เนื้อผ้าและลักษณะการทอและบรรจุภัณฑ์มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ (2) ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ้ากบัวส่วนใหญ่ประสบปัญหาการแข่งขันซึ่งมีร้านคู่แข่งกันมากเกินไป และต้องการให้ภาครัฐช่วยหาตลาดในประเทศเพื่อกระจายสินค้าให้ทั่วถึงและหาตลาดต่างประเทศเพื่อส่งออก (3) ความคิดเห็นของผู้จำหน่ายและผู้ซื้อ (ผู้ซื้อ) โดยภาพรวมเห็นว่าโอกาสทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ผ้ากบัวอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อจำแนกตามเพศ อายุ และรายได้ต่อเนื่องแล้วพบว่าความคิดเห็นทั้งสองกลุ่มไม่แตกต่างกัน เมื่อจำแนกตามระดับการศึกษาพบว่า ผู้จำหน่ายมีความคิดเห็นแตกต่างกัน แต่ความคิดเห็นของผู้ใช้ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

**นันทรัตน์ นามบุรีและคณะ (2547: บทคัดย่อ)** ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อการส่งออก กรณีการศึกษา การผลิตกะปิเยาะห์ จังหวัดยะลา ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่ควรคำนึงถึงมากที่สุด คือ ลวดลายและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ควรสื่อถึงความสำคัญของท้องถิ่น ความแปลกใหม่ และต้นทุนการผลิตตามลำดับและสำหรับการออกแบบบรรจุภัณฑ์นั้น พบว่า ปัจจัยที่ควรคำนึงถึงมากที่สุด คือ ความสำคัญของท้องถิ่น ความแปลกใหม่ และต้นทุนการผลิตตามลำดับ สำหรับกลยุทธ์การจัดจำหน่ายนั้น พบว่า กลยุทธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ควรมีให้เลือกหลากหลายรูปแบบมากที่สุด กลยุทธ์เกี่ยวกับราคา พบว่า ราคาของผลิตภัณฑ์ควรเหมาะสมกับขนาด และรูปแบบของผลิตภัณฑ์มากที่สุด

**สุรพล กาญจนจิตรรา (2529: บทคัดย่อ)** ศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของกลุ่มอาชีพ โดยศึกษาจากกลุ่มอาชีพทั้งประเทศ รวม 378 กลุ่ม เมื่อ พ.ศ. 2529 ผลการวิจัยพบว่าปัจจัยที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มคือ (1) บุคคลไม่สามารถอยู่ตัวคนเดียวในสังคมได้ จึงต้องแสวงหาบุคคลที่มีลักษณะต่าง ๆ ที่เหมือนกัน (2) บุคคลจัดตั้งกลุ่มและเข้าร่วมกลุ่มเพราะเหตุผลในเรื่องของผลประโยชน์ การรวมกลุ่มประสบผลสำเร็จ คือ 2.1 กลุ่มอาชีพ จะต้องเป็นกลุ่มอาชีพที่ตอบสนองความต้องการของสมาชิกกลุ่มได้สูง 2.2 กลุ่มต้องรวมตัวกันด้วยความสมัครใจ และสมาชิกที่มีทักษะ

**เครือวัลย์ หุตานุวัตร (2533: บทคัดย่อ)** ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการกินของชาวชนบทอีสาน ผลการวิจัยพบว่า อาหารธรรมชาติมีแนวโน้มลดลงแต่การผลิตเพื่อบริโภคไม่ค่อยเปลี่ยนแปลงแต่เป็นการผลิตเพื่อขาย ดังนั้นการซื้อขายอาหารจึงเข้ามามีบทบาทสำคัญ อาหารสำเร็จรูป เนื้อวัว เนื้อหมู ปลาหมึกแห้ง ปลากระป๋อง จะเข้ามาทดแทนปลาน้ำจืดซึ่งเคยเป็นแหล่งโปรตีนสำคัญของชุมชนและเคยได้มาจากแหล่งอาหารธรรมชาติ การซื้ออาหารจึงมีบทบาทมาก และลักษณะมักนึกถึงความสะดวกรวดเร็วและราคาถูกกว่าประการอื่น เนื่องจากมีรายได้น้อยและไม่มีเวลาพอสำหรับการจัดการเรื่องอาหารทำให้ไม่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ส่วนหมู่บ้านใกล้เมืองจะมีแหล่งอาหารธรรมชาติมากกว่า แต่อย่างไรก็ตามประชาชนทั้งสองหมู่บ้านยังคงคิดรนที่จะหาอาหารจากธรรมชาติจะซื้อหาเมื่อมีความจำเป็นเท่านั้น

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการวิจัย

ในการศึกษาเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฉะบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.)” ในครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน การสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) ระหว่างกลุ่มตัวอย่างกับทีมวิจัยที่เป็นนักศึกษา

#### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

##### 3.1.1 กลุ่มเป้าหมายหลัก

กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ จำนวน 18 คน

##### 3.1.2 กลุ่มเป้าหมายรอง

ผู้บริโภคริโภคผลิตภัณฑ์แฉะบอง

#### 3.2 แหล่งข้อมูลและวิธีการศึกษาวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ที่เป็นกระบวนการปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยทีมวิจัยได้ศึกษาทั้ง เอกสาร การสัมภาษณ์เชิงลึก การจัดเวทีชุมชน และการสังเกตอย่างมีส่วนร่วมรวมทั้งการออกแบบสอบถามในกลุ่มผู้บริโภค โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**3.2.1 ศึกษาข้อมูลพื้นฐานจากเอกสารตำรา งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง อินเทอร์เน็ต** เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปเช่น แนวคิดและทฤษฎีการตัดสินใจ แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจแนวคิดการบริหารส่วนประสมผลิตภัณฑ์และกลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ แนวคิดและทฤษฎี 4 ps ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐาน อย. เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสัมภาษณ์และแบบสอบถามต่อไป

**3.2.2 การสร้างแบบสัมภาษณ์** เพื่อให้ได้รายละเอียดที่เกี่ยวข้องในการทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์แฉะบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.)และการเพิ่มช่องทางในการจัดจำหน่ายแฉะบองให้มากขึ้น

**3.2.3 การสร้างแบบสอบถาม** เพื่อเก็บข้อมูลกับกลุ่มผู้บริโภคจำนวน 259 ชุดในเขตพื้นที่อำเภอเมืองและอำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

**3.2.4 การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในกลุ่มแม่บ้าน** การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในกลุ่มแม่บ้าน เกี่ยวกับการจัดการกับปัญหา ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์แฉะบองและช่องทางการจัดจำหน่ายร่วมกัน และรวมไปถึงการออกแบบตลาดของผลิตภัณฑ์ด้วย

### 3.2.5 การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม

การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม ทีมวิจัยได้ร่วมสังเกตคือ การที่ได้เข้าไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับกลุ่มแม่บ้านบ่อย ๆ สังเกตพฤติกรรมของกลุ่มแม่บ้านในระหว่างทำกิจกรรมร่วมกัน ได้ทำการพูดคุยเกี่ยวกับการดำเนินงาน ทำเรื่องต่าง ๆ ทำให้เกิดความคุ้นเคย และรู้จักชุมชนมากขึ้น

## 3.3 แผนปฏิบัติการ

### 3.3.1 ระยะเตรียมการ

(1) ลงพื้นที่เป้าหมายเพื่อค้นหาโจทย์วิจัย และทำการเขียนโครงการ ทีมวิจัยได้ลงพื้นที่บ้านเกษตรสมบูรณ์เพื่อค้นหาโจทย์วิจัย โดยเริ่มจากการให้กลุ่มแม่บ้านเล่าถึงประวัติความเป็นมา การประกอบอาชีพสภาพความเป็นอยู่และปัญหาที่กลุ่มแม่บ้านมีเพื่อต้องการการแก้ไข

พอสรุปได้ว่าบ้านเกษตรสมบูรณ์เดิมได้แยกออกจากบ้านธาตุ หมู่ที่ 5 ต.ธาตุ อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 628 ไร่ โดยมีพื้นที่อยู่อาศัย 466 ไร่พื้นที่ทำการเกษตร 81 ไร่ พื้นที่ทำนา 54 ไร่ และพื้นที่ทำสวน 27 ไร่ อาณาเขตทิศเหนือจดเขตทหาร มทบ. 22 ทิศใต้จดถนนบ้านธาตุ – บ้านคำขวาง ทิศตะวันออกจดบ้านเกษตรสามัคคี ม. 9 ต.คำขวาง ทิศตะวันตกจดบ้านคำแสนราชเหนือ ม.17 ต.แสนสุข บ้านเกษตรสมบูรณ์มีจำนวนครัวเรือนทั้งหมด 441 ครัวเรือน ประชากร 1,170 คน เป็นชาย 565 คน เป็นหญิง 605 คน อาชีพหลักของชาวบ้านคือ รับราชการ ทำนา ทำสวน และอาชีพเสริมคือรับจ้างและค้าขาย

ส่วนปัญหาที่กลุ่มแม่บ้านพบก็คือ ในการทำการผลิตแฉะบองนั้นยังขาดการบรรจุภัณฑ์ที่ดี ตลาดยังไม่เปิดกว้าง และขาดการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.) เพื่อออกวางจำหน่ายเป็นสินค้า OTOP

จากปัญหาดังกล่าว ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านจึงหาวิธีที่จะแก้ไขร่วมกัน คือ จะพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้นขยายตลาดในการจำหน่ายสินค้าใหม่ ๆ ให้กับกลุ่มแม่บ้านและการขอการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยาโดยให้กลุ่มแม่บ้านมีส่วนร่วม

หลังจากกลุ่มแม่บ้านได้เล่าเกี่ยวกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ประวัติความเป็นมาและปัญหาที่ต้องการการแก้ไข ทีมวิจัยได้เล่าให้แม่บ้านฟังถึงกระบวนการทำงานวิจัยที่จะมาชวนให้กลุ่มแม่บ้านร่วมทำนั้นเป็นอย่างไรเนื่องจากแม่บ้านที่จะเข้าร่วมนั้นไม่รู้จักระบวนการทำวิจัยมา

ก่อน ดังนั้นทีมวิจัยจึงอธิบายให้แม่บ้านฟังจนเกิดความเข้าใจและเห็นภาพการทำงาน จึงร่วมกันกำหนดวัตถุประสงค์โครงการดังนี้

1. เพื่อพัฒนาบรรจุกัญช์ของผลิตภัณฑ์แฉ้วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา

จากการสังเกตพบว่าผู้ร่วมประชุมมีความเข้าใจโจทย์วิจัยมากขึ้น มองเห็นกระบวนการทำวิจัยที่ต้องใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของกลุ่มแม่บ้านและคนในชุมชน หน่วยงานรัฐและหน่วยงานอื่นเข้ามามีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาาร่วมกันและสร้างการมีส่วนร่วมให้เกิดขึ้น

(2) ประชุมชี้แจงโครงการในพื้นที่เป้าหมายและกำหนดแนวทางการทำงานร่วมกัน โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งหมด 10 คนซึ่งเป็นทีมวิจัยหลัก 6 คน ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 10 และกลุ่มวิจัยชุมชนอีกจำนวน 4 คน ประชุมกันที่ศาลากลางหมู่ที่ 10 บ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสนสุข อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี บทเรียนที่ได้คือได้แนวทางที่ร่วมกันคิดและร่วมกันวางแผนงาน การมีส่วนร่วมกับกลุ่มและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น จากการสังเกตพบว่าสมาชิกในกลุ่มแม่บ้านเองมีความสามัคคีกันร่วมกันเสนอความคิดเห็นเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน

(3) จัดให้มีการสนทนากลุ่มแม่บ้านในประเด็นขั้นตอนการผลิตแฉ้วบองที่ผ่านมา ปัญหา/อุปสรรคด้านการผลิต การจัดจำหน่าย แนวทางการแก้ไข ทิศทางการทำงานของกลุ่มโดยมีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งหมด 11 คน โดยมีทีมวิจัยหลัก 6 คนและทีมวิจัยชุมชนจำนวน 5 คน ประชุมที่ศาลากลางหมู่ที่ 10 บ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสนสุข อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี ได้รับบทเรียนจากการลงพื้นที่ คือ รู้จักการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและร่วมกันหาแนวทางในการแก้ปัญหาจากสังเกตพบว่ากลุ่มวิจัยชุมชนมีการเรียนรู้วิธีการจัดกระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะอย่างตั้งใจ

(4) เตรียมทีมวิจัย โดยการประชุมหาแนวทางการทำงานร่วมกัน และให้ความรู้ในการทำงานวิจัยโดยมีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งหมด 12 คน เป็นทีมวิจัยหลัก 6 คนและทีมวิจัยชุมชนจำนวน 6 คน ประชุมที่ศาลากลางหมู่ที่ 10 บ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสนสุข อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี บทเรียนที่ได้คือการวางแผนงาน แบ่งหน้าที่กันรับผิดชอบในการทำงานร่วมกัน ความรับผิดชอบต่อน้ำที่ของตนเองที่ได้รับมอบหมาย และสังเกตเห็นว่ากลุ่มแม่บ้านมีความรับผิดชอบดีมาก มีความตรงต่อเวลาในการนัดหมาย

(5) ประชุมร่วมกันออกแบบสัมภาษณ์/แบบสอบถามในการเก็บข้อมูลอย่างมีส่วนร่วม โดยนักศึกษาออกแบบสอบถามมาก่อนแล้วให้กลุ่มแม่บ้านเพิ่มเติม บทเรียนที่ได้รับคือความร่วมมือร่วมใจเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของทีมวิจัยหลักและทีมวิจัยของชุมชน และจากการสังเกตพบว่ากลุ่มแม่บ้านกล้าที่จะแสดงความคิดเห็นของตนเอง ร่วมกันออกแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์เพิ่มเติม มีการให้ความร่วมมืออย่างดี



### 3.3.2 ระเบียบปฏิบัติการ

(1) ลงพื้นที่สอบถามเกี่ยวกับการผลิตแจวบองและความพึงพอใจของบรรจภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แจวบองจากชาวบ้านในชุมชนบ้านเกษตรสมบูรณ์ที่มิจัยได้ลงพื้นที่ที่บ้านเกษตรสมบูรณ์เพื่อศึกษาขั้นตอนของการทำน้ำพริกแจวบองพร้อมทั้งทดลองผลิตแจวบองร่วมกับกลุ่มแม่บ้าน

ปัญหาที่พบในกระบวนการผลิต คือ กลุ่มแม่บ้านไม่มีกระบวนการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะที่ดีพอและวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตมีราคาแพง

จากปัญหาดังกล่าวจึงทำให้ทีมวิจัยได้วางระบบการผลิตให้กับกลุ่มแม่บ้านโดยให้แม่บ้านช่วยกันออกแบบระบบและในการผลิตแจวบองยังทำให้ทีมวิจัยรู้จักการเลือกวัตถุดิบที่ดี หลังจากการผลิตแจวบองเสร็จทีมวิจัยได้พูดคุยกับกลุ่มแม่บ้านและได้กำหนดวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแจวบอง
2. เพื่อหารูปแบบในการกำหนดกระบวนการการผลิตที่ดีและมีคุณภาพ

จากนั้นทีมวิจัยได้ศึกษาขั้นตอนการหมักปลาร้าเพื่อใช้ในการทำน้ำพริกแจวบองซึ่งมีวิธีการในการหมักปลาร้าที่น่าสนใจ เช่นควรใช้ไหหรือโองมังกรในการหมักเพราะเวลาหมักจะไม่มีสารเคมีออกมาเจือปนปลาร้าและมีรสชาติดีเนื้อปลาจะสวดยกว่าหมักใส่ถังพลาสติก

ส่วนปัญหาที่พบในการผลิต คือ กลุ่มแม่บ้านไม่รู้จักรับวิธีการหมักปลาร้าโดยการหมักปลาร้าเราจะต้องเอาไขมันที่อยู่ตรงหัวปลาออกให้หมดเพื่อไม่ให้ปลาเหม็นสาบ ที่ประชุมจึงร่วมกันกำหนดวัตถุประสงค์เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองจากอย.ดังนี้

- (1) เพื่อหากระบวนการในการหมักปลาร้า
- (2) ทีมวิจัยและตัวแทนกลุ่มแม่บ้านติดต่อประสานงานกับเทศบาลตำบล

แสนสุขและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานีเพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑ์และขั้นตอนการขอมาตรฐาน อย. ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านได้นัดพบกันที่สาธารณสุขจังหวัดและยื่นเอกสารในการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและจดทะเบียนผลิตภัณฑ์น้ำพริกแจวบองโดยชื่อที่จดทะเบียนคือ วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแจวบองบ้านเกษตรสมบูรณ์

ปัญหาที่พบในการยื่นเอกสารคือ กรอกเอกสารไม่ครบถ้วน การวางผังสถานที่ผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ

(3) ทีมวิจัยและตัวแทนกลุ่มแม่บ้านติดต่อผู้มีความรู้ในเรื่องมาตรฐาน อย. บรรจภัณฑ์ การตลาด มาให้ความรู้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์

(4) ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านร่วมกันปรับปรุงผลิตภัณฑ์และออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ใหม่หลังจากได้รับการอบรมจากปัญหาดังกล่าวทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านได้ข้อสรุปในการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ว่าจะเปลี่ยนใหม่จากเดิมฉลากมีสีส้ม ส่วนประกอบของฉลากยังไม่ครบตามที่องค์การอาหารและยากำหนดและฉลากตัวเดิมปริ้นสีธรรมดาไม่สามารถกันน้ำได้ ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านจึงลงความเห็นกันว่าเปลี่ยนสีพื้นของฉลากมาเป็นสีฟ้าและเปลี่ยนรูปภาพ

บนฉลากใหม่โดยจากเดิมเป็นรูปของน้ำพริกแต่เปลี่ยนมาเป็นรูปของกลุ่มแม่บ้านแทนและเพิ่มส่วนประกอบของฉลากให้ครบตามที่องค์การอาหารและยากำหนดโดยเปลี่ยนชื่อผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับใบจดทะเบียนพาณิชย์การค้าด้วยโดยมีชื่อว่า วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแจ่วบองบ้านเกษตรสมบูรณ์

ทีมวิจัยลงพื้นที่เตรียมสถานที่ในการที่จะจัดอบรมให้กับกลุ่มแม่บ้าน โดยการเตรียมที่ฉายโปรเจกเตอร์ เตรียมห้องเก็บผลิตภัณฑ์ ทำความสะอาดบริเวณรอบ ๆ สถานที่อบรม ใช้แสงกันบั้งแสงแดด และพูดคุยกับกลุ่มแม่บ้านในเรื่องอาหารเที่ยงที่จะทำให้ผู้เข้าอบรมรับประทานตอนเที่ยงและนัดเวลากับกลุ่มแม่บ้านทีมวิจัยลงพื้นที่เตรียมเครื่องเสียงและเครื่องฉายโปรเจกเตอร์ จัดเตรียมเครื่องดื่มและเตรียมความพร้อมก่อนการอบรม

นำป้ายโครงการไปแขวนด้านหน้าทางเข้าอบรม จัดเตรียมอาหารและผลไม้สำหรับเป็นอาหารกลางวัน จัดเตรียมที่ลงทะเบียนให้กับผู้เข้าอบรม แจกเอกสารที่ใช้ประกอบการอบรม วิทยากรเริ่มอบรมให้ความรู้กับชาวบ้านเวลาประมาณ 08.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวันเวลา 11.30 น. กลุ่มแม่บ้านมอบของที่ระลึกให้กับวิทยากรที่มาอบรม และหลังจากนั้นก็ทำการอบรมต่อจนถึงเวลา 16.30 น. ทีมวิจัยกล่าวขอบคุณวิทยากรและชาวบ้านที่มาเข้าร่วมฟังการอบรม อาจารย์จักรเศกกล่าวถึงความเป็นมาของการทำวิจัยและทักทายทำความรู้จักกับวิทยากรและชาวบ้าน หลังจากเสร็จกิจกรรม ทีมวิจัยช่วยกันเก็บสถานที่และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการอบรม

(5) ทีมวิจัยและตัวแทนกลุ่มแม่บ้านร่วมกันติดต่อสถานที่วางจำหน่ายผลิตภัณฑ์แจ่วบอง เช่น ร้านค้าต่างหมู่บ้าน ร้านค้าในหมู่บ้านใกล้เคียง ร้านค้าในตัวอำเภวารินชำราบ และร้านขายส้มตำในอำเภอเมืองอุบลราชธานี

(6) เก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และทำการสังเคราะห์ข้อมูล ทำการจัดเวทีชุมชนชี้แจงการดำเนินงานเป็นระยะ

(7) ทีมนักวิจัยร่วมกับทีมวิจัยชุมชนดำเนินการปรับเปลี่ยนเกี่ยวกับสถานที่ผลิตแจ่วบองให้เป็นสัดส่วน ถูกหลักอนามัยอย่างมีส่วนร่วม

(8) จัดเวทีกินข้อมูลให้กับชุมชน โดยเชิญผู้ที่มีความสนใจและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องมาเข้าร่วม เช่น นักพัฒนาชุมชน อสม. กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน และผู้ที่สนใจอื่นๆ ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านร่วมกันจัดบอร์ดขั้นตอนการขอการรับรองมาตรฐาน อย. ไว้เป็นตัวอย่างในการขอมาตรฐาน อย. ในครั้งต่อไปทีมวิจัยลงพื้นที่จัดบอร์ด ซึ่งก็จะมีรูปถ่ายบรรยากาศวันที่จัดอบรมและขั้นตอนการขอ อย. และพูดคุยกับตัวแทนกลุ่มแม่บ้านว่าต่อไปจะลงพื้นที่มาทำอะไรและสอบถามเกี่ยวกับวันเวลาที่แม่บ้านจะว่างตรงกันและจัดเวทีเพื่อทำการสรุปโครงการและดำเนินการปิดโครงการ โครงการวิจัยนี้ได้ดำเนินมาจนถึงระยะเวลาสิ้นสุดของโครงการโดยได้รับความร่วมมือจากกลุ่มแม่บ้านอย่างเต็มที่จนทำให้งานวิจัยนี้สำเร็จได้ด้วยดีทุกคนต่างก็ยินดี

### 3.3.3 ระยะสรุปผลการปฏิบัติงานประเมินผล

- (1) รวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จากการเก็บข้อมูล การจัดเวทีชุมชนตลอดจนการพัฒนาบรรทัดฐานของผลิตภัณฑ์แจ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐาน อย.
- (2) ประเมินผลการปฏิบัติงานตามโครงการ
- (3) เขียนรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

## 3.4 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษา

ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ผู้ศึกษาได้ออกแบบเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลซึ่งจำเป็นต้องใช้ทั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ในการศึกษาดังนี้

### 3.4.1 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

กรอบคำถามในการสัมภาษณ์ข้อมูลในประเด็นต่างๆอย่างครอบคลุม ซึ่งจะเป็นแบบปลายเปิดที่ผู้ศึกษาออกแบบเอง รวมทั้งสังเกตการณ์ในการให้สัมภาษณ์ไปโดยพร้อมกัน ข้อมูลทุติยภูมิ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา เช่น ประวัติหมู่บ้าน แผนที่ชุมชน เป็นต้น

### 3.4.2 ลักษณะของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ชุด ได้แก่

- 1) แบบสัมภาษณ์ ซึ่งใช้เก็บข้อมูลจากสมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมกิจกรรมปลาร้าบองที่มีส่วนร่วมในการผลิตจำนวน 16 คน ประกอบด้วยคำถามที่มีเนื้อหาแบ่งออกเป็น 5 ตอน คือ
  - ตอนที่ 1 ลักษณะทางประชากรศาสตร์
  - ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งผลิต/การผลิต
  - ตอนที่ 3 ข้อมูลด้านมาตรฐานองค์การอาหารและยา
  - ตอนที่ 4 รูปแบบการพัฒนาบรรทัดฐานและผ่านการรับรองมาตรฐาน อย.
  - ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะ
- 2) แบบสอบถาม ซึ่งใช้เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริโภคผลิตภัณฑ์แจ่วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ซึ่งเป็นแบบสอบถามที่เจาะลึกถึงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐาน อย. รูปแบบการพัฒนาบรรทัดฐานและผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์
- 3) การจัดเวทีแลกเปลี่ยนของกลุ่มแม่บ้าน

### 3.4.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษา

- 3.3.2.1 สมุดเพื่อจดบันทึกข้อมูลในขณะทำการสัมภาษณ์
- 3.3.2.2 กระดาษคลิปปาร์ทใช้สำหรับการทำกระบวนการแบบ PAR

### 3.3.2.3 กล้องบันทึกภาพ เพื่อบันทึกภาพกิจกรรมในการทำศึกษา

### 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล โดยแบ่งเป็น 2 แบบคือ

1. การตรวจสอบข้อมูลจากแบบสอบถามแล้วกรอกข้อมูลที่ได้ลงในโปรแกรม SPSS
2. นำข้อมูลมาจัดหมวดหมู่ตามแบบสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์ จากนั้นนำข้อมูลมาเรียบเรียงและวิเคราะห์ควบคู่กับบริบทของชุมชน

### 3.6 แนวคำถามในการศึกษา

ในการศึกษาหาข้อมูลในครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้แบ่งกรอบคำถามไว้สำหรับกลุ่มเป้าหมายอยู่ 4 ข้อซึ่งในกรอบคำถามนี้สามารถปรับใช้ให้เหมาะกับกลุ่มเป้าหมายดังกล่าวได้ตามความเหมาะสม

1. ลักษณะประชากรศาสตร์ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้
2. ข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งผลิต/การผลิต ประกอบด้วย แหล่งผลิต/ผู้ผลิต วัตถุดิบ/แหล่งวัตถุดิบ ปัญหาการเลือกซื้อวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต วิธีควบคุมคุณภาพปริมาณและคุณภาพการผลิต กำลังการผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ อายุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ แรงงานที่ใช้ในการผลิต ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการผลิตปลาไร่บอง
3. ข้อมูลด้านมาตรฐานองค์การอาหารและยา ประกอบด้วย สถานที่ตั้งของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ อย. ปัญหาเกี่ยวกับการขอรับมาตรฐาน อย. ประโยชน์ที่ได้รับจากการผ่านมาตรฐาน อย. การจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน อย.
4. รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. ประกอบด้วย ลักษณะของฉลากผลิตภัณฑ์ การระบุวันเดือนปีที่ผลิต/วันหมดอายุ การใส่หมายเลข อย. ในฉลากผลิตภัณฑ์
- 5 ข้อเสนอแนะ

### 3.7 ทีมวิจัยหลัก และทีมวิจัยชุมชน

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาเชิงคุณภาพ โดยใช้การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม การสอบถาม และการวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม (PAR) ระหว่างกลุ่มตัวอย่างกับผู้ศึกษา ดังนั้นจึงมีกลุ่มนักวิจัยชุมชนที่ร่วมกันทำวิจัยกับผู้ศึกษา ดังนี้

### 3.7.1 ทีมวิจัยหลัก

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| 1.นางสาวปัทมีย์ | สีมาบัติ  |
| 2.นางสาววาสนา   | บุญดี     |
| 3.นางสาวมยุรี   | ช่างเหล็ก |
| 4.นางสาวดวงใจ   | วัน โมลา  |
| 5.นายอดิสร      | บุญคำ     |

นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ชั้นปีที่ 4 คณะบริหารธุรกิจและการจัดการ

### 3.7.2 ทีมวิจัยชุมชน

|                |            |                       |
|----------------|------------|-----------------------|
| 1.นายเคนลี่    | สมสอน      | ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 10 |
| 2.นางภคอร      | หวังดี     | หัวหน้ากลุ่มแม่บ้าน   |
| 3.นางหนูกุล    | ทองดี      | สมาชิกกลุ่ม           |
| 4.นางรัชนาภรณ์ | บุญปัญญา   | สมาชิกกลุ่ม           |
| 5.นางปิ่น      | กลิ่นฉันทม | สมาชิกกลุ่ม           |
| 6.นางกชกร      | บุญวัน     | อสม.                  |
| 7.นางศิริพร    | ศรีบัว     | สมาชิกกลุ่ม           |
| 8.นางสมบัติ    | มवलสุข     | อสม.                  |
| 9.นางอุไร      | สุพรรณ     | อสม.                  |
| 10.นางไพวัลย์  | ประกอบศรี  | สมาชิกกลุ่ม           |
| 11.นางสำเร็จ   | ทัดศรี     | อสม.                  |
| 12.นางบุญมา    | ปาะภูโต    | สมาชิกกลุ่ม           |

## บทที่ 4

### ผลการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษา ได้ศึกษาข้อมูลจากเอกสารมือสอง การสัมภาษณ์ สอบถาม สังเกตการณ์และการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วม ซึ่งมีข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูล ดังนี้

#### 4.1 บริบทชุมชน

ในอดีตหมู่บ้านเกษตรสมบูรณ์มีนายสิน เดชาพันธุ์ เป็นผู้ใหญ่บ้านคนแรก ต่อมาเมื่อวันที่ 5 ส.ค. 2528 ได้ตั้งชื่อหมู่บ้านเป็นบ้านเกษตรสมบูรณ์หมู่ที่ 10 ตำบลแสนสุข อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี จนถึงวันที่ 3 กันยายน 2539 ผู้ใหญ่บ้านคนแรกได้เสียชีวิตจึงได้มีการแต่งตั้ง ผู้ใหญ่บ้านคนใหม่คือ นายอุทิศ คงมาก ดำรงตำแหน่งแทนเมื่อวันที่ 16 กันยายน 2539 ต่อมา ตำบลแสนสุขได้ยกฐานะเป็นเทศบาลเมื่อวันที่ 7 ต.ค. 46 หลังจากนั้นได้มีการเลือกตั้งสมาชิก เทศบาลตำบลแสนสุขผู้ได้รับตำแหน่งในครั้งนั้น คือ นายทรงกรด ไกรกังวาร หลังจากนั้นนายอุทิศ คงมาก ได้ลาออกจากตำแหน่งทำให้ตำแหน่งว่างทางราชการจึงได้แต่งตั้งให้ จสอ.เคนลี่ สมสอน ข้าราชการบำนาญดำรงตำแหน่งแทนเมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2548 จนถึงปัจจุบัน

บ้านเกษตรสมบูรณ์เดิมได้แยกออกจากบ้านธาตุ หมู่ที่ 5 ตำบลธาตุ อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 628 ไร่ โดยมีพื้นที่อยู่อาศัย 466 ไร่ พื้นที่ทำการเกษตร 81 ไร่ พื้นที่ทำนา 54 ไร่ และพื้นที่ทำสวน 27 ไร่

อาณาเขต ทิศเหนือจรดเขตทหาร มทบ.22 ทิศใต้จรดถนน บ้านธาตุ – บ้านคำขวาง ทิศ ตะวันออกจรดบ้านเกษตรสามัคคี ม. 9 ต. คำขวาง ทิศตะวันตกจรดบ้านคำแสนราชเหนือ ม.17 ต. แสนสุข สภาพพื้นที่ที่ใช้ในการคมนาคม เป็นพื้นที่ที่มีถนนลาดยางผ่านหมู่บ้าน และในบริเวณที่ใช้สัญจรในหมู่บ้านเป็นถนนคอนกรีตและถนนลูกรังบางส่วน

#### 4.2 ลักษณะทางกายภาพ/ภูมิศาสตร์ที่ตั้งของพื้นที่

##### 4.2.1 สภาพทางเศรษฐกิจ สังคม

บ้านเกษตรสมบูรณ์มีจำนวนครัวเรือนทั้งหมด 441 ครัวเรือน ประชากร 1,170 คน เป็น ชาย 565 คน เป็นหญิง 605 คน อาชีพหลักของชาวบ้านคือทำนา ทำสวน รับราชการ และอาชีพเสริม คือค้าขายและรับจ้าง รายได้จากการเกษตรเฉลี่ย 40,000 บาท/ครัวเรือน/ปี รายได้นอกจาก การเกษตรเฉลี่ย 15,000 บาท/ครัวเรือน/ปี รายได้เฉลี่ยของประชากร (ตามเกณฑ์ จปฐ ปี 2550) 150,000 บาท/คน/ปีครัวเรือนยากจน (รายได้ไม่ถึง 23,000 บาท/คน/ปี) ปี 2550 มีจำนวน 7

ครัวเรือน และประชาชนในหมู่บ้านจะมีการปลูกพืชผักสวนครัวไว้ที่บ้านของตัวเองจึงลดค่าใช้จ่ายในครอบครัวได้บางส่วนรวมทั้งการเลี้ยงสัตว์ เช่น ไก่ และการประกอบธุรกิจส่วนตัวบางส่วน

#### 4.2.2 วัฒนธรรม ประเพณี

1. มีการร่วมกันทำบุญของชาวบ้านในชุมชนที่วัดเกษตรพัฒนา เป็นงานประเพณีเทียนพรรษาในเดือนพฤษภาคมของทุกปี
2. มีประเพณีการสงฆ์น้ำขอพรผู้สูงอายุที่ศาลากลางบ้านงานประเพณีวันสงกรานต์ในเดือนเมษายนของทุกปี
3. มีการทำบุญร่วมกันสามหมู่บ้านที่วัดเกษตรพัฒนา เป็นงานประเพณีออกพรรษาในเดือนตุลาคมของทุกปี

#### 4.3 ความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์

การตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์เริ่มก่อตั้งเมื่อปี 2551 โดยมีการรวมตัวกันของชาวบ้านที่เสร็จจากการทำนาแล้วมารวมกลุ่มกันโดยชาวบ้านได้เขียนโครงการเสนอทางเทศบาลตำบลแสนสุขโดยเขียนเสนอเพื่อทำโครงการทำน้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) วัตถุประสงค์ของการเขียนโครงการก็เพื่อส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้ให้คนในชุมชน เพื่อส่งเสริมการรวมกลุ่มของสมาชิกในชุมชน เพื่อการส่งเสริมการเรียนรู้ในชุมชน เพื่อส่งเสริมการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และเพื่อส่งเสริมการช่วยตัวเองของชุมชน จำนวนสมาชิกกลุ่มแม่บ้านมี 18 คน สามารถผลิตน้ำพริกปลาร้าบรรจุขายและสามารถสร้างเป็นอาชีพได้ โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากทางเทศบาลตำบลแสนสุขเป็นเงินจำนวน 60,000 บาท กลุ่มแม่บ้านได้ดำเนินการตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม 2551 เป็นต้นมา โดยมีนายพั้ว ท้าวมา นายทองล้วน คงมาก นายประเสริฐ เกษียร เป็นคณะผู้รับผิดชอบโครงการ และมีนายเคนลี สมสอน เป็นประธานกรรมการ

#### 4.4 ความเป็นมาของผลิตภัณฑ์แจ่วบอง

ปลาร้า นับเป็นอาหารหมัก (Fermented food) ชนิดหนึ่งที่คนไทยรู้จักและชื่นชอบมากในภาคอีสาน ภาคอื่น ๆ ในประเทศไทย และรวมทั้งชาวต่างชาติด้วย ปลาร้าเริ่มต้นจากแนวคิดการถนอมอาหารของคนในสมัยก่อนปลาจะมีเป็นจำนวนมากในฤดูฝน แต่ในช่วงฤดูการเก็บเกี่ยวข้าวก็จะมีไม่ค่อยมีปลา ส่งผลทำให้ชาวบ้านนำปลามาหมักโดยใช้กรรมวิธีแตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องถิ่น แต่ในการหมักปลาร้าก็จะมีกรรมวิธีหลัก ๆ ที่ใช้กันอยู่ทั่วไปคือนำปลามาทำความสะอาดคลุกกับเกลือ ใช้รำข้าวอ่อน หรือข้าวคั่ว หมักรวมกันแล้วปิดฝาให้แน่นบางท้องถิ่นใช้ฝาปูนซีเมนต์ปิดเพื่อกันแมลงวันไปตอมและวางไข่และกลายเป็นหนอนในที่สุดจากนั้นทิ้งไว้ประมาณ 3 เดือน ขึ้นไปก็จะได้ปลาร้าที่เริ่มจะออกรสชาติที่ชาวบ้านอีสานเรียกว่า “นัว” ซึ่งหมายถึง

รสชาติกลมกล่อมอร่อย ชาวบ้านนำปลาร้ามาปรุงอาหารพื้นบ้าน เช่น ส้มตำ แกงอ่อมต่าง ๆ ปั่นปลา ซุปหน่อไม้ ซุปขุ่น ปลาร้าบอง ฯลฯ โดยแทบไม่ต้องเติมเครื่องปรุงอย่างอื่นเลย เพราะน้ำปลาร้ามีรสชาติอยู่แล้ว

ปลาร้าบองยังเป็นอาหารที่มาจากส่วนประกอบของปลาร้าเป็นหลัก และเป็นน้ำพริกที่นิยมรับประทานกันในภาคอีสาน จนได้มีการพัฒนาสูตรการทำปลาร้าบองเรื่อยมา โดยการพัฒนาจากปลาร้าดิบ ๆ มาปรุงเครื่อง หลังจากนั้นก็พัฒนาสูตรขึ้นมาเรื่อย ๆ จนในปัจจุบันทำให้สุกและสามารถเก็บไว้ได้นาน ปลาร้าบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ก็ทำปลาร้าบองสุกเช่นเดียวกัน

#### 4.4.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

|                        |                  |                  |
|------------------------|------------------|------------------|
| เครื่องบด              | หม้อแสดนเลสและฝา | เตา              |
| ถาด                    | ตะหลิว           | ช้อน             |
| กะละมังแสดนเลส         | กะละมังพลาสติก   | กระทะ            |
| ตะแกรงกรอง             | มีดหั่น          | เขียง            |
| ทัพพี                  | ดาซัง            | กระปุก           |
| โต๊ะสี่เหลี่ยมยาว      | เก้าอี้          | ชั้นผึ่งวัตถุดิบ |
| ผ้ากันเปื้อน           | หมวก             | ถุงมือ           |
| กระปุกบรรจุ 150 กระปุก |                  |                  |

#### 4.4.2 วัตถุดิบที่ใช้

|            |     |          |          |     |          |
|------------|-----|----------|----------|-----|----------|
| หอม        | 20  | กิโลกรัม | ปลาร้า   | 15  | กิโลกรัม |
| ตะไคร้     | 10  | กิโลกรัม | กระเทียม | 10  | กิโลกรัม |
| ข่า        | 10  | กิโลกรัม | พริกป่น  | 2   | กิโลกรัม |
| มะขามเปียก | 1   | กิโลกรัม | ใบมะกรูด | 500 | กรัม     |
| รสดี       | 500 | กรัม     | เกลือ    | 2   | ช้อนชา   |

#### 4.4.3 ขั้นตอนการผลิตแฉับอง

1. ปลอกเปลือกวัตถุดิบที่เตรียมไว้และล้างทำความสะอาดนำไปผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
2. นำปลาร้าที่ตวงไว้ใส่ลงในหม้อที่เตรียมไว้ ตั้งไฟ ส่วนมะขามเปียกก็นำใส่หม้อและใส่น้ำเล็กน้อยตั้งไฟพอเดือดแล้วกลบกรองเอาเฉพาะน้ำ
3. นำวัตถุดิบมาผัดครึ่ง ส่วนข่าและตะไคร้หั่นเป็นแว่นบาง ๆ ใบมะกรูดฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ



4. นำวัตถุดิบที่หั่นเสร็จแล้วไปคั่วให้สุก โดยคั่วข้าว หัวหอม กระเทียมเข้าด้วยกัน พอสุกแล้วเทพักใส่ถาดไว้ คั่วตะไคร้ คั่วใบมะกรูด และคั่วพริก
5. นำวัตถุดิบทั้งหมดไปบดให้ละเอียดโดยบดทั้งหมด 4 ครั้ง
6. หลังจากนั้นนำวัตถุดิบที่บดละเอียดแล้วมาปรุงรสด้วย ปลาร้า มะขามเปียกและเครื่องปรุงที่เตรียมไว้จนได้รสชาติกลมกล่อม
7. นำแจ่วบองที่ปรุงเสร็จแล้วมาคั่วด้วยไฟอ่อนจนแจ่วบองเหนียวได้ที่
8. นำมาพักไว้ให้เย็นแล้วตักบรรจุใส่ในกระปุกที่เตรียมไว้โดยบรรจุกระปุกละ 100 กรัม ปิดฝากระปุกให้สนิทและติดฉลากข้างกระปุกเป็นอันเสร็จพร้อมจำหน่าย

#### 4.5 ปัญหาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์

ปัญหาในการทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) จากการจัดเวทีพูดคุย แลกเปลี่ยนกันในกลุ่มฯ ได้ร่วมกันสะท้อนถึงปัญหาที่เกิดขึ้นที่กลุ่มพบคือ

1. ในการผลิตแจ่วบอง กลุ่มแม่บ้านไม่ได้คำนึงถึงกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะดีพอ และวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตมีราคาไม่คงที่
2. ในการเลือกซื้อวัตถุดิบพบว่า ราคาของวัตถุดิบไม่คงที่เนื่องจากปัญหาเศรษฐกิจที่ไม่คงตัวปรับเปลี่ยนอยู่ตลอดเวลา
3. ขาดบรรจุภัณฑ์ที่ดี
4. ฉลากผลิตภัณฑ์ที่มีไม่คงทนและสวยงาม
5. ผลิตภัณฑ์ยังขาดการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการองค์การอาหารและยา (อย.)
6. ยังไม่มีตลาดรองรับที่เปิดกว้างและต้องการจำหน่ายเป็นสินค้าโอท็อป
7. ในการยื่นเอกสารขอการรับรองจากอย. ชุมชน กรอกเอกสารไม่ครบถ้วนด้วยความไม่เข้าใจในข้อมูลที่หน่วยงานต้องการ
8. การวางผังสถานที่ผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ

#### 4.6 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ตามแบบสัมภาษณ์ของกลุ่มแม่บ้าน

##### 4.6.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มแม่บ้าน

จากการจัดเวทีสัมภาษณ์พูดคุยรวมทั้งการสังเกตอย่างมีส่วนร่วมพบว่า แม่บ้านทั้งหมด 18 คนส่วนใหญ่มีรายได้ต่ำกว่า 1,000 บาทต่อเดือนจำนวน 6 คน

คนที่มียาได้สูงสุดประมาณ 4,000- 5,000 บาทซึ่งมีจำนวนเพียงแค่ 2 คน จึงทำให้อาชีพส่วนใหญ่ของสมาชิกที่เข้าร่วมในกลุ่มเป็นแม่บ้านที่ไม่มีงานประจำที่จะทำให้เกิดรายได้หลัก

แม่บ้านส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 และมีอายุประมาณ 40-50 ปี จำนวน 9 คน

#### 4.6.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิต

ในการทำผลิตภัณฑ์แจ่วของกลุ่มแม่บ้านใช้ศาลากลางหมู่บ้านเป็นที่ทำการกลุ่มโดยมีกลุ่มแม่บ้านหมู่ที่ 10 เป็นหลักในการทำงานของกลุ่มโดยส่วนใหญ่แม่บ้านที่มาด้วยกันทำการผลิตแจ่วบองแต่ละครั้งจะมีประมาณ 5-6 คน

##### 4.6.2.1 การเลือกซื้อวัตถุดิบ

กลุ่มแม่บ้านจะเลือกแหล่งในการซื้อวัตถุดิบที่ตลาดเจริญศรีซึ่งอยู่ไม่ไกลจากหมู่บ้านของกลุ่มแม่บ้านทำให้ช่วยลดต้นทุนในการผลิตด้วย

##### 4.6.2.2 อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

กลุ่มแม่บ้านเล่าว่าแจ่วบองเมื่อเปิดแล้วจะมีอายุ 1 เดือนเมื่อเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติหากเก็บไว้ในตู้เย็นจะมีอายุการเก็บรักษาถึง 3 เดือน

##### 4.6.2.3 วิธีดูแล บำรุงรักษา อุปกรณ์

- 1) ในการดูแล ทำความสะอาดอุปกรณ์กลุ่มแม่บ้านจะล้างทำความสะอาด เช็ดอุปกรณ์ให้แห้ง และคอบด้วยถุงพลาสติกหรือผ้าขาวหลังการใช้งานทุกครั้ง
- 2) ในการทำความสะอาดเครื่องบดจะนำผ้าชุบน้ำมาเช็ดให้สะอาด เช็ดให้แห้งแล้วนำน้ำมันพืชมาทาเครื่องบดเพื่อป้องกันสนิม ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มระยะเวลาในการใช้งานของอุปกรณ์

#### 4.6.3 ข้อมูลความรู้ความเข้าใจของกลุ่มแม่บ้านต่อการอาหารและยา (อย.)

จากการพูดคุยกับกลุ่มแม่บ้านในประเด็นความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานอย.พบว่า

1. กลุ่มแม่บ้านไม่รู้จักสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีหน่วยงานนี้อยู่ในจังหวัดอุบลราชธานี
2. กลุ่มแม่บ้านไม่มีความรู้ขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับ อย.และไม่ทราบว่าหน่วยงานนี้มีบทบาทหน้าที่อย่างไร
3. กลุ่มแม่บ้านมีปัญหาเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐาน อย. ดังนี้
  - 3.1 กลุ่มแม่บ้านไม่รู้จักสถานที่ที่จะไปขอการรับรองมาตรฐาน อย.
  - 3.2 กลุ่มแม่บ้านไม่มีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนในการขอการรับรองมาตรฐาน อย.
  - 3.3 กลุ่มแม่บ้านมีปัญหาเกี่ยวกับการประสานงาน เนื่องจากไม่มีใครแนะนำ
  - 3.4 กลุ่มแม่บ้านไม่มีความรู้ว่า สถานที่ผลิต/อาหารของกลุ่มต้องมีความสะอาดในระดับใดจึงจะผ่านมาตรฐานของอย.
  - 3.5 ไม่มีบุคคลแนะนำเกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินงาน
  - 3.6 ขาดการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

4. ประโยชน์ที่ได้รับเมื่อได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา ( อย.)

ในความคาดหวังของกลุ่มแม่บ้านเมื่อผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองจากอย.แล้วสิ่งที่น่าจะเกิดขึ้นคือ

- 4.1 ทำให้ผลิตภัณฑ์แจ่วบองมีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น
- 4.2 มีตลาดรองรับผลิตภัณฑ์มากขึ้นและสามารถวางจำหน่ายในสินค้า OTOP ได้
- 4.3 ทำให้ผลิตภัณฑ์แจ่วบองมีความสะอาดและ สุขลักษณะ
- 4.4 ทำให้ผลิตภัณฑ์แจ่วบองมีคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่มีความคงทนและสวยงาม
- 4.5 ทำให้กลุ่มแม่บ้านมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการเพิ่มขึ้นของยอดขายและยอดลูกค้าที่ส่งสินค้าไปจำหน่าย

#### 4.6.4 ข้อมูลความต้องการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์

กลุ่มแม่บ้านมีความต้องการที่จะพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของตนเองเป็นส่วนใหญ่จากแบบสัมภาษณ์จึงพบความต้องการดังนี้

1. กลุ่มแม่บ้านอยากให้มีการจัดอบรมในการพัฒนาการทำแจ่วบองสูตรใหม่
2. กลุ่มแม่บ้านต้องการมีความสามารถในการทำกำไรเพิ่มมากขึ้นและมีตลาดที่รองรับผลิตภัณฑ์มากขึ้น
3. กลุ่มแม่บ้านต้องการให้ผลิตภัณฑ์แจ่วบองผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.)
4. กลุ่มแม่บ้านอยากให้มีเงินทุนมาสนับสนุนในการผลิตสินค้า
5. กลุ่มแม่บ้านต้องการฉลากแบบใหม่ที่มีความคงทนเมื่อโดนน้ำและไม่ทำให้ฉลากเปื่อยง่าย
6. กลุ่มแม่บ้านต้องการให้แก้ปัญหาเกี่ยวกับการขอรับมาตรฐาน อย. ดังนี้
  - 1) กลุ่มแม่บ้านอยากให้มีผู้แนะนำขั้นตอนในการดำเนินการขออนุญาตสถานที่ผลิตและตัวผลิตภัณฑ์จากองค์การอาหารและยา
  - 2) กลุ่มแม่บ้านอยากให้มีการเชิญวิทยากรที่มีความรู้มาจัดการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.)
7. ในด้านรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐาน อย.
 

กลุ่มแม่บ้านมีความต้องการคือ

  - 1) กลุ่มแม่บ้านต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะที่โดดเด่นสะดุดตามีแรงจูงใจในการเลือกซื้อของผู้บริโภค เช่น สีส้นของฉลาก รูปทรงของบรรจุภัณฑ์
  - 2) กลุ่มแม่บ้านต้องการให้ฉลากผลิตภัณฑ์มีการระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ
  - 3) กลุ่มแม่บ้านต้องการให้ใส่เลข อย. ตรงด้านล่างซ้ายกระปุก

#### 4.7 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์แจ่วบอง

จากปัญหาที่พบในการลงพื้นที่ ฉลากผลิตภัณฑ์เดิมยังไม่มีประสิทธิภาพในการใช้งาน คือ

1. ฉลากที่ใช้เป็นกระดาษปรี้นสีธรรมชาติเวลาที่ใช้ติดลงในผลิตภัณฑ์ต้องใช้กาวทาก่อนทำให้เสียเวลาในการติดฉลาก และเมื่อโดนน้ำจะทำให้ฉลากของผลิตภัณฑ์นั้นหลุดได้ง่าย

ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นจึงได้ข้อสรุปร่วมกันว่าในการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์เปลี่ยนจากเดิมฉลากผลิตภัณฑ์ที่มีสีส้ม เปลี่ยนเป็นสีฟ้าซึ่งหมายถึงความกว้างใหญ่ เพื่อความสะดวกและสะอาดจึงทำฉลากเป็นสติ๊กเกอร์ที่สามารถติดได้โดยไม่ต้องติดกาว มีความเด่นมากขึ้นและสะอาดตาเมื่อพบเห็น

2. ส่วนประกอบของฉลากเดิมก็ยังไม่ครบตามที่องค์การอาหารและยาที่กำหนด ทีมวิจัยต้องใส่เพิ่มเติมในฉลากที่ผลิตออกมาใหม่ให้ครบ

3. รูปภาพบนฉลากเดิมเป็นรูปของส่วนประกอบของน้ำพริก

เมื่อพัฒนารูปแบบของฉลากแล้วจึงเปลี่ยนมาเป็นรูปถ่ายของกลุ่มแม่บ้านแทนและเพิ่มส่วนประกอบของฉลากให้ครบตามที่องค์การอาหารและยากำหนดโดยเปลี่ยนชื่อผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับใบจดทะเบียนพาณิชย์การค้าด้วยโดยมีชื่อว่า วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแจ่วบองบ้านเกษตรสมบูรณ์ เพิ่มช่องว่างสำหรับใส่เลขที่อย.

### ก่อนการปรับปรุง



วิจิษฐ์ วิจิตรประทุมพาณิชย์  
วิจิตรประทุมพาณิชย์ : ความรักในใจที่ผูกพันด้วยดี

ผลิตโดย  
กลุ่มแม่บ้าน หมู่ 10 บ้านเกษตรสมบูรณ์  
ตำบลเกษตรสมบูรณ์ อำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์  
โทร. 080-7221286 , 085-7645784

วันที่ผลิต : / /  
วันที่หมดอายุ : / /

**น้ำพริกแจ่วบอง**

กลุ่มแม่บ้าน หมู่ 10 บ้านเกษตรสมบูรณ์

**ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ**

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| 1. พริกป่น                    | 10% |
| 2. มะขามเปียก                 | 5%  |
| 3. ข้าว                       | 10% |
| 4. ตะไคร้                     | 10% |
| 5. ใบมะกรูด                   | 5%  |
| 6. หอมแดง                     | 20% |
| 7. กระเทียม                   | 10% |
| 8. และอื่นๆ (ไม่ใช้สารกันบูด) | 30% |

น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม Net 100 g.

### หลังการปรับปรุง



วิจิษฐ์ วิจิตรประทุมพาณิชย์  
วิจิตรประทุมพาณิชย์ : ความรักในใจที่ผูกพันด้วยดี

ผลิตโดย  
วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแจ่วบองบ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10  
ตำบลเกษตรสมบูรณ์ อำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์  
โทร. 080-7221286 , 085-7645784

วันที่ผลิต : / /  
วันที่หมดอายุ : / /

**น้ำพริกแจ่วบอง**

กลุ่มแม่บ้าน หมู่ 10 บ้านเกษตรสมบูรณ์

**ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ**

|             |      |
|-------------|------|
| 1. ปลาร้า   | 20 % |
| 2. หอมแดง   | 15 % |
| 3. กระเทียม | 15 % |
| 4. ข้าว     | 15 % |
| 5. ตะไคร้   | 10 % |
| 6. ใบมะกรูด | 10 % |
| 7. พริก     | 10 % |
| 8. สีนํว    | 5 %  |

น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม Net 100 g.

#### 4.8 สาเหตุที่กลุ่มแม่บ้านไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา

##### 1. ด้านสถานที่

การได้รับมาตรฐานอาหารและยานั้นเดิมกลุ่มแม่บ้านมีการจัดตั้งสถานที่ในการผลิตใช้ศาลากลางหมู่บ้านเป็นสถานที่ในการผลิตซึ่งจากการลงพื้นที่โดยใช้การสังเกตพบว่าสถานที่ในการผลิตของกลุ่มแม่บ้านไม่มีการทำความสะอาดสถานที่ก่อนการผลิต บริเวณรอบ ๆ สถานที่ผลิตนั้นมียุงแมลงและไม่มีป้องกันสัตว์และฝุ่นละอองที่จะเข้ามาระหว่างการผลิต ไม่มีการจัดหมวดหมู่ในแต่ละขั้นตอนว่าขั้นตอนไหนทำก่อน – หลัง การวางวัตถุดิบกับพื้นที่ไม่มีความเหมาะสม

##### 2. ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์

เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตไม่มีการเก็บรักษาที่ถูกวิธี ก่อนการนำมาใช้ไม่มีการตรวจสอบความพร้อมของเครื่องจักร มีการใช้อุปกรณ์ที่ชำรุดแล้ว เช่น ช้อน ถาด เป็นต้น เวลานำมาใช้ไม่มีการทำความสะอาดก่อน

##### 3. ด้านผู้ผลิต

ในด้านของผู้ผลิตนั้นไม่มีการสวมเสื้อกันเปื้อน ไม่สวมหมวก และถุงมือเพื่อป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์ได้รับสารปนเปื้อน ซึ่งยังไม่ถูกต้องตามมาตรฐานองค์การอาหารและยา

##### 4. ด้านผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้ผู้บริโภคไม่มั่นใจในความปลอดภัย และคุณภาพของตัวผลิตภัณฑ์ ถึงแม้ว่าเจ้าบองจะมีรสชาติที่อร่อยก็ตาม

#### 4.9 การผ่านการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.)

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเพื่อให้ได้รับมาตรฐานองค์การอาหารและยา ทีมวิจัยได้เชิญให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานีมาอบรมความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ให้กับกลุ่มแม่บ้าน จากนั้นทีมวิจัยจึงได้ร่วมกันปฏิบัติการเพื่อให้ผ่านการรับรองมาตรฐานตามข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารดังนี้

##### 1) สถานที่ตั้งอาคารผลิตและที่ใกล้เคียง

สถานที่ผลิตของกลุ่มแม่บ้านได้ใช้ศาลากลางหมู่บ้านเป็นสถานที่สำหรับการผลิตซึ่งตั้งอยู่ใจกลางของหมู่บ้านเป็นสถานที่โล่งมีอากาศถ่ายเทสะดวกที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการ

ปนเปื้อนได้ง่าย ไม่ให้มีการสะสมของสิ่งที่ไม่ใช้หรือสิ่งปฏิกลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง เชื้อโรคต่าง ๆ บริเวณใกล้เคียงเป็นบ้านของสมาชิกในชุมชน

ห้องน้ำตั้งอยู่บริเวณด้านหน้าของศาลาซึ่งอยู่ห่างจากตัวศาลาพอสมควร ส่วนก๊อกน้ำอยู่ด้านข้างของห้องน้ำ พื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและไม่สกปรก และมีท่อระบายน้ำ

สถานที่ในการผลิตมีขนาดเหมาะสมแก่การบำรุงรักษาความสะอาด สะดวกในการปฏิบัติงาน กลุ่มแม่บ้านได้ร่วมมือกันพัฒนาสถานที่ผลิตโดยการแยกที่ล้างวัตถุดิบให้ห่างจากห้องน้ำมีการกันสถานที่ผลิตเพื่อป้องกันฝุ่น สัตว์และแมลงที่จะเข้ามาระหว่างการผลิตโดยใช้ผ้ามากันปิดรอบบริเวณผลิต กระบวนการผลิตเป็นไปตามขั้นตอนที่วางผังไว้อย่างเป็นหมวดหมู่

## 2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหารกลุ่มแม่บ้านมีการทำความสะอาดทั้งก่อนใช้งานและหลังการใช้งาน โต๊ะที่ใช้ในการผลิตมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงานแทนการวางภาชนะและวัตถุดิบไว้กับพื้น เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตมีการเก็บรักษาอย่างถูกวิธีจากเดิมเมื่อผลิตเสร็จก็เก็บทันทีไม่มีการเช็ดน้ำมันกันสนิมเลย และก๊อกน้ำที่ใช้ในการล้างวัตถุดิบกับภาชนะนั้นมีการแยกจากห้องน้ำมาอยู่ฝั่งตรงข้ามซึ่งสะดวกและง่ายขึ้นกว่าที่ผ่านมา

## 3) การควบคุมกระบวนการผลิต

กลุ่มแม่บ้านมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีคือวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตอาหารได้ผ่านการล้างทำความสะอาดเสมอและการเลือกวัตถุดิบมาใช้ในการผลิตนั้นกลุ่มแม่บ้านจะเลือกเฉพาะวัตถุดิบที่ไม่เน่าเสีย มีคุณภาพดี ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบมีตู้กระจกสำหรับใส่ภาชนะและแยกตามการใช้งานอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและใช้ผ้าขาวคลุมอีกครั้งหนึ่งเพื่อไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนและป้องกันฝุ่นละออง

## 4) การสุขาภิบาล

4.1 น้ำที่กลุ่มแม่บ้านใช้ภายในการผลิต เป็นน้ำที่สะอาดและมีคุณภาพเนื่องจากเป็นน้ำประปาที่ชุมชนใช้ในการอุปโภคบริโภค

4.2 กลุ่มแม่บ้านจัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมเพียงพอและถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมือ เช่น สบู่ และจะเห็นว่าได้แยกห้องส้วมจากที่ผลิตสินค้า

4.3 กลุ่มแม่บ้านได้จัดให้มีอ่างล้างมือ 2 ที่ในบริเวณที่ผลิตและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน

4.4 กลุ่มแม่บ้านได้จัดให้มีวิธีการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสมโดยกลุ่มแม่บ้านได้มีการใช้ผ้ามาปิดกั้นรอบบริเวณที่ผลิต

4.5 กลุ่มแม่บ้านได้จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดอยู่ห่างจากที่ผลิตพอสมควรจำนวน 3 ที่ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม โดยมีการกำจัดทุกวันไม่ทิ้งไว้ค้างคืน

4.6 กลุ่มแม่บ้านได้จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนและกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร โดยมีทางระบายน้ำลงในท่อระบายน้ำสาธารณะในชุมชน

#### 5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดตัวอาคารสถานที่ผลิต

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตกลุ่มแม่บ้านมีการดูแลและเก็บรักษา คือ

1. มีห้องเก็บของสำหรับเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตซึ่งมีการใช้ผ้าคลุมอีกครั้งหนึ่งเพื่อให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตกลุ่มแม่บ้านได้มีการตรวจสอบเครื่องมือก่อนใช้งานและหลังการใช้งานเสมอ
2. มีการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้งานให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ
3. พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตและสัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดทุกครั้งที่ผ่านมาการใช้งาน

#### 6) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ในการดูแลสุขลักษณะของผู้ที่จะมาทำการผลิต ผลิตภัณฑ์แฉะบองมีข้อตกลงร่วมกันดังนี้

1. สมาชิกในกลุ่มผู้ผลิตในช่วงของการผลิตแฉะบองต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์
2. กลุ่มแม่บ้านมีการสวมเสื้อผ้าที่สะอาดเหมาะสมและใช้ผ้ากันเปื้อนในระหว่างการผลิต
3. มีการล้างมือด้วยน้ำยาล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเข้าไปยังสถานที่ผลิตและใช้ถุงมือในการจับอุปกรณ์ทุกชิ้น
4. ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่างๆ ดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอรวมทั้งมีการเปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าไปในสถานที่ผลิต
5. กลุ่มแม่บ้านมีการสวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่ายครอบผมในการผลิตแต่ละครั้ง

#### 4.10 ช่องทางการจัดจำหน่าย

จากการลงพื้นที่พบว่ากลุ่มแม่บ้านยังมีปัญหาด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ที่สามารถวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้เพียงร้านค้าในชุมชนของตนเองและหมู่บ้านใกล้เคียงเท่านั้น เพราะผลิตภัณฑ์ยังขาดความน่าเชื่อถือเนื่องจากยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.) จึงไม่สามารถวางขายในงานสินค้าโอท็อปได้ ดังนั้นกลุ่มแม่บ้านจึงได้ร่วมกับทีมวิจัยเพื่อดำเนินการยื่นเอกสารการขออนุญาตผลิตภัณฑ์และหลังจากผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.) แล้วจึงร่วมกันวิเคราะห์และวางแผนยุทธศาสตร์การตลาดโดยคำนึงถึง

##### 1. ด้านของตัวผลิตภัณฑ์

ในส่วนของความสะอาดและรสชาติของแจ่วบองจากการสอบถามผู้บริโภค ผลปรากฏว่าคนส่วนใหญ่ตอบรับในรสชาติที่กลุ่มผลิตขึ้น ในส่วนรูปลักษณะภายนอกนั้นเดิมยังไม่มีมีความแตกต่างจากที่พบในท้องตลาดเพราะผลิตภัณฑ์ไม่มีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง ไม่กำหนดให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งยังไม่มีมีความคงทนและสวยงามของบรรจุภัณฑ์ทำให้ไม่สามารถวางจำหน่ายเป็นสินค้าโอท็อปและกลุ่มผู้บริโภคยังไม่กว้าง

จึงจำเป็นต้องพัฒนาตัวของบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ได้มาตรฐานจากองค์การอาหารและยา โดยหลังจากที่ผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยาแล้วทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถวางจำหน่ายในงานสินค้าโอท็อป ร้านค้าในเมือง และร้านขายส้มตำต่างหมู่บ้านเพิ่มมากขึ้น เพราะผลิตภัณฑ์นั้นมีความน่าเชื่อถือและได้รับการยอมรับ

##### 2. ด้านของราคาสินค้า

กลุ่มแม่บ้านได้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในราคา 18 บาทซึ่งถือว่าเป็นราคาที่ถูกลงเมื่อเทียบกับปริมาณที่บรรจุ โดย การกำหนดราคานี้คำนวณจากต้นทุนที่ซื้อเข้ามาเพียงจำนวนไม่มากเพราะวัตถุดิบที่ใช้นั้นกลุ่มแม่บ้านได้ปลูกเองบางส่วนจึงช่วยลดต้นทุนในการผลิตแต่หลังจากดำเนินการมาได้ไม่นานกลุ่มแม่บ้านได้เพิ่มราคาของผลิตภัณฑ์ขึ้นเนื่องจากปัญหาเศรษฐกิจไม่คงที่และราคาของวัตถุดิบที่มีราคาแพงขึ้น กลุ่มแม่บ้านจึงขึ้นราคาสินค้าแต่ก็ยังถือว่าเป็นราคาที่ต่ำคือ 20 บาทในปัจจุบัน

##### 3. ด้านสถานที่วางจำหน่าย

หลังจากกลุ่มแม่บ้านได้ร่วมกันวิเคราะห์และออกแบบการส่งเสริมการขายกลุ่มแม่บ้านได้ข้อตกลงร่วมกันว่า ควรวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์แจ่วบองทั้งร้านค้าภายในชุมชนของตนเอง หมู่บ้านที่อยู่ใกล้เคียง หลังจากการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานองค์การอาหารและยาแล้ว



ทีมวิจัยจึงนำผลิตภัณฑ์ไปวางจำหน่ายในร้านค้าต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นร้านขายส้มตำทั้งในอำเภอเมืองและอำเภวาริน ขณะนี้สามารถวางขายตามงานสินค้าโอท็อปและได้รับความเชื่อถือมากขึ้น

#### 4. ด้านส่งเสริมการขาย

หลังจากกลุ่มแม่บ้านได้ร่วมกันวิเคราะห์และออกแบบกลยุทธ์ที่จะใช้ในการส่งเสริมการขายของกลุ่มแม่บ้านได้ตกลงร่วมกันว่ามีการจัดโปรโมชั่นพิเศษในการซื้อสำหรับลูกค้าที่ซื้อจำนวน 5 กระปุกขึ้นไปทางกลุ่มแม่บ้านจะแถมฟรีอีก 1 กระปุก

#### 4.11 ผลการสำรวจข้อมูลกลุ่มผู้บริโภคผลิตภัณฑ์แจ่วบองหลังจากการพัฒนาารูปแบบผลิตภัณฑ์แล้ว

จากการนำแบบสอบถามที่ออกแบบโดยทีมวิจัยไปสำรวจ การตัดสินใจซื้อและความคิดเห็นต่อผลิตภัณฑ์แจ่วบองที่ผ่านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์แล้วพบว่าสามารถแบ่งข้อมูลออกได้เป็น 5 ขั้นตอนดังนี้

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง)

ด้านผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.)

ตอนที่ 4 การวิเคราะห์รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐาน อย.

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

#### ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

เป็นการวิเคราะห์ค่าความถี่หรือจำนวนและค่าร้อยละของกลุ่มตัวอย่างหรือผู้ตอบแบบสอบถามตามสถานภาพหรือตัวแปรต้น เช่น เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพหลัก รายได้ต่อเดือน ความบ่อยในการซื้อ และปริมาณการซื้อต่อครั้งโดยเฉลี่ยเป็นต้นและสามารถนำเสนอเป็นตารางดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ

| 1. เพศ | จำนวน | ร้อยละ |
|--------|-------|--------|
| ชาย    | 146   | 39.6   |
| หญิง   | 223   | 60.4   |
| รวม    | 369   | 100.0  |

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ

| 2. อายุ       | จำนวน      | ร้อยละ       |
|---------------|------------|--------------|
| ต่ำกว่า 20 ปี | 41         | 11.1         |
| 20-25 ปี      | 60         | 16.3         |
| 26-35 ปี      | 38         | 10.3         |
| 31-35 ปี      | 55         | 14.9         |
| 36-40 ปี      | 64         | 17.3         |
| 41 ปีขึ้นไป   | 111        | 30.1         |
| <b>รวม</b>    | <b>369</b> | <b>100.0</b> |

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามสถานภาพ

| 3. สถานภาพ     | จำนวน      | ร้อยละ       |
|----------------|------------|--------------|
| โสด            | 106        | 28.7         |
| สมรส           | 244        | 66.1         |
| หย่าร้าง,หม้าย | 19         | 5.1          |
| <b>รวม</b>     | <b>369</b> | <b>100.0</b> |

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา

| 4. ระดับการศึกษาสูงสุด | จำนวน      | ร้อยละ       |
|------------------------|------------|--------------|
| ป.4                    | 52         | 14.1         |
| ประถมศึกษา             | 67         | 18.2         |
| มัธยมศึกษา             | 94         | 25.5         |
| ปวช.,ปวส.              | 55         | 14.9         |
| ปริญญาตรี              | 85         | 23.0         |
| สูงกว่าปริญญาตรี       | 16         | 4.3          |
| <b>รวม</b>             | <b>369</b> | <b>100.0</b> |

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาชีพ

| 5. อาชีพหลัก                  | จำนวน      | ร้อยละ       |
|-------------------------------|------------|--------------|
| นักเรียน,นักศึกษา             | 79         | 21.4         |
| รับราชการ                     | 46         | 12.5         |
| พนักงานรัฐวิสาหกิจ            | 32         | 8.7          |
| แม่บ้าน                       | 82         | 22.2         |
| ค้าขายหรือประกอบกิจการส่วนตัว | 95         | 25.7         |
| อื่น ๆ ไปรกระบุ               | 35         | 9.5          |
| <b>รวม</b>                    | <b>369</b> | <b>100.0</b> |

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายได้

| 6. รายได้ต่อเดือน   | จำนวน      | ร้อยละ       |
|---------------------|------------|--------------|
| ต่ำกว่า 3,000 บาท   | 129        | 35.0         |
| 3,000 - 10,000 บาท  | 130        | 35.2         |
| 10,001 - 20,000 บาท | 66         | 17.9         |
| 20,001 - 30,000 บาท | 18         | 4.9          |
| 30,001 - 40,000 บาท | 10         | 2.7          |
| 40,001 - 50,000 บาท | 2          | .5           |
| มากกว่า 50,000 บาท  | 14         | 3.8          |
| <b>รวม</b>          | <b>369</b> | <b>100.0</b> |

ตารางที่ 7 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความบ่อยในการซื้อ

| 7. ความบ่อยในการซื้อ | จำนวน      | ร้อยละ       |
|----------------------|------------|--------------|
| สัปดาห์ละ 1 ครั้ง    | 218        | 59.1         |
| สัปดาห์ละ 2 ครั้ง    | 89         | 24.1         |
| สัปดาห์ละ 3-4 ครั้ง  | 25         | 6.8          |
| สัปดาห์ละ 5-6 ครั้ง  | 4          | 1.1          |
| อื่น ๆ ไปรกระบุ      | 33         | 8.9          |
| <b>รวม</b>           | <b>369</b> | <b>100.0</b> |

ตารางที่ 8 แสดงจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามปริมาณซื้อต่อครั้งโดยเฉลี่ย

| 8. ปริมาณซื้อต่อครั้งโดยเฉลี่ย | จำนวน | ร้อยละ |
|--------------------------------|-------|--------|
| 1 กระปุก                       | 246   | 66.7   |
| 2 กระปุก                       | 81    | 22.0   |
| 3 กระปุก                       | 23    | 6.2    |
| 4 กระปุก                       | 14    | 3.8    |
| อื่น ๆ โปรกระบุ                | 5     | 1.4    |
| รวม                            | 369   | 100.0  |

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) ด้านผลิตภัณฑ์ในตอนนี้เป็นการวิเคราะห์ปัจจัยในการตัดสินใจซื้อแจ่วบอง จากแบบสอบถาม ด้านผลิตภัณฑ์โดยใช้ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับการความพึงพอใจตามเกณฑ์

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจในการตัดสินใจซื้อน้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) ด้านผลิตภัณฑ์

| ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์                          | $\bar{X}$ | S.D. | ระดับ          |
|----------------------------------------------|-----------|------|----------------|
| รสชาติ                                       | 4.07      | .816 | ระดับมาก       |
| สีสัณนำรับประทาน                             | 4.05      | .772 | ระดับมาก       |
| ตราหือ                                       | 4.23      | .738 | ระดับมากที่สุด |
| ความสดและใหม่                                | 4.24      | .701 | ระดับมากที่สุด |
| ความสะอาด                                    | 4.54      | .710 | ระดับมากที่สุด |
| ไม่ใส่วัตถุกันเสีย                           | 4.43      | .716 | ระดับมากที่สุด |
| ภาชนะบรรจุ                                   | 4.01      | .891 | ระดับมาก       |
| มีฉลากที่ระบุถึงส่วนประกอบที่สำคัญและวิธีใช้ | 4.02      | .840 | ระดับมาก       |
| มีการระบุผู้ผลิตและสถานที่ผลิต               | 4.19      | .851 | ระดับมาก       |
| มีการระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ             | 4.44      | .681 | ระดับมากที่สุด |
| มีเครื่องหมาย อย.                            | 4.61      | .618 | ระดับมากที่สุด |
| เก็บได้นานโดยไม่เสียรสชาติ                   | 4.08      | .786 | ระดับมาก       |
| รวม                                          | 4.23      | .775 | ระดับมากที่สุด |

ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจในกาตัดสินใจซื้อน้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) ด้านผลิตภัณฑ์ปรากฏว่า ความพึงพอใจในการตัดสินใจซื้อด้านผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากที่สุด คือ มีเครื่องหมาย อย.  $\bar{X} = 4.61$  รองลงมาคือ มีการระบุวันที่ผลิตละวันหมดอายุ ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ความสะอาด ความสดและใหม่ ครายี่ห้อ มีการระบุผู้ผลิตและสถานที่ผลิต รสชาติ สีสัน เก็บได้นานโดยไม่เสียรสชาติ มีฉลากที่ระบุถึงส่วนประกอบที่สำคัญและวิธีใช้และภาชนะบรรจุ ( $\bar{X} = 4.61, 4.44, 4.43, 4.34, 4.24, 4.23, 4.19, 4.08, 4.07, 4.05$  และ  $4.02$  ตามลำดับ )

### ตอนที่ 3 การวิเคราะห์ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.)

ในตอนนี้เป็นการวิเคราะห์ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานองค์การอาหารและยา ด้านองค์การอาหารและยา (อย.) โดยใช้ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับการความพึงพอใจตามเกณฑ์การแปลความหมายค่าเฉลี่ยเช่นเดียวกับตอนที่ 1

#### ตารางที่ 10 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.)

| ปัจจัยด้านองค์การอาหารและยา                                      | $\bar{X}$ | S. D. | ระดับ     |
|------------------------------------------------------------------|-----------|-------|-----------|
| สถานที่ผลิตมีความสะอาด                                           | 4.08      | .786  | มาก       |
| อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย                  | 4.06      | .755  | มาก       |
| ผลิตภัณฑ์มีขั้นตอนการผลิตที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค                | 4.10      | .682  | มาก       |
| การแต่งกายของผู้ผลิตสะอาดถูกหลักอนามัย                           | 4.19      | .713  | มาก       |
| การบรรจุหีบห่อของผลิตภัณฑ์มีความสะอาดปราศจากสารเจือปน            | 4.11      | .723  | มากที่สุด |
| ผู้บริโภคมีความมั่นใจในการบริโภค ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน (อย.) | 4.25      | .721  | มากที่สุด |
| รวม                                                              | 4.26      | .737  | มากที่สุด |

ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.) ปัจจัยด้านองค์การอาหารและยาพบว่าความพึงพอใจ ระดับมากที่สุด คือ ผู้บริโภคมีความมั่นใจในการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน (อย.)  $\bar{X} = 4.53$  รองลงมา คือ การบรรจุหีบห่อของผลิตภัณฑ์มีความสะอาดปราศจากสารเจือปน ผลิตภัณฑ์ที่มีขั้นตอนการผลิตที่สะอาดปราศจากเชื้อโรค การแต่งกายของผู้ผลิตสะอาดถูกหลักอนามัย อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมีความสะอาดถูกหลักอนามัย และสถานที่ผลิตมีความสะอาด ( $\bar{X} = 4.25, 4.19, 4.11, 4.10$  และ 4.06 ตามลำดับ)

#### ตอนที่ 4 การวิเคราะห์รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐาน อย.

ในตอนนี้เป็นการวิเคราะห์ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการวิเคราะห์รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. ซึ่งมี 3 ด้าน คือ ด้านความสวยงาม ด้านความน่าสนใจ และด้านประโยชน์ใช้สอย โดยใช้ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และระดับความพึงพอใจตามเกณฑ์การแปลความหมายค่าเฉลี่ยเช่นเดียวกับตอนที่ 1

#### ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความสวยงาม

| ปัจจัยด้านรูปแบบการบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความสวยงาม | $\bar{X}$ | S. D. | ระดับ |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|-------|-------|
| รูปทรงสวยงาม                                                       | 4.53      | .740  | มาก   |
| ความเหมาะสมของขนาดบรรจุภัณฑ์                                       | 4.08      | .838  | มาก   |
| ความเหมาะสมของตัวอักษรและรูปภาพ                                    | 4.14      | .792  | มาก   |
| รวม                                                                | 4.10      | .780  | มาก   |

ค่าเฉลี่ยค่า ความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความสวยงาม พบว่าความพึงพอใจเกี่ยวกับรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความสวยงามอยู่ในระดับมาก คือ ด้านความเหมาะสมของตัวอักษรและรูปภาพ ( $\bar{X} = 4.14$ ) รองลงมา คือ ความเหมาะสมของขนาดบรรจุภัณฑ์และรูปทรงสวยงาม ( $\bar{X} = 4.08$ )

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความน่าสนใจ

| ปัจจัยด้านรูปแบบการบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความน่าสนใจ | $\bar{X}$ | S.D. | ระดับ |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|------|-------|
| สะดวกเมื่อพบเห็น                                                    | 3.99      | .799 | มาก   |
| รูปแบบมีความเป็นเอกลักษณ์                                           | 4.01      | .904 | มาก   |
| มีความแปลกใหม่                                                      | 3.88      | .895 | มาก   |
| รวม                                                                 | 3.97      | .854 | มาก   |

ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความน่าสนใจ พบว่า ด้านความน่าสนใจระดับมากที่สุด คือ รูปแบบมีความเป็นเอกลักษณ์ (  $\bar{X} = 4.01$  ) รองลงมา คือ สะดวกเมื่อพบเห็น มีความแปลกใหม่ (  $\bar{X} = 3.99$  และ 3.88 ตามลำดับ )

ตารางที่ 13 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านประโยชน์ใช้สอย

| ปัจจัยด้านรูปแบบการบรรจุภัณฑ์และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านประโยชน์ใช้สอย | $\bar{X}$ | S.D. | ระดับ |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|------|-------|
| ความสะดวกสบายในการใช้งาน                                               | 4.15      | .738 | มาก   |
| สะดวกต่อการขนส่ง                                                       | 4.17      | .836 | มาก   |
| มีความคงทนใช้ได้นาน                                                    | 4.02      | .847 | มาก   |
| รวม                                                                    | 4.12      | .806 | มาก   |

ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และผ่านการรับรองมาตรฐานด้านประโยชน์ใช้สอย พบว่า ระดับมากที่สุด คือ ความสะดวก

ต่อการขนส่ง ( $\bar{X} = 4.17$ ) รองลงมา คือ สะดวกสบายในการใช้งาน มีความคงทนใช้ได้นาน ( $\bar{X} = 4.15$  และ 4.02 ตามลำดับ)

จากแบบสอบถามที่นำไปสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในการซื้อน้ำพริกปลาร้า(แจ่วบอง) ที่มีคุณภาพทั้งในเรื่องของรสชาติ สี สัน สะอาดตา เมื่อพบเห็น บรรจุภัณฑ์ซึ่งมองดูสะอาดและปลอดภัยมีความน่าเชื่อถือรวมทั้งราคาก็ไม่แพงเหมาะสมอีกทั้งสถานที่ในการวางจำหน่ายก็หาง่ายมีหลายจุดจำหน่ายทั้งในเมืองและตัวอำเภอมหาสารคาม เพราะมีการขนส่งที่สะดวกและไม่เน้นเสียง่าย

ส่วนปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญโดยเรียงลำดับ คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านรูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และด้านการผ่านการรับรองมาตรฐาน

จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์แจ่วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านได้รับการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นผลทำให้กลุ่มแม่บ้านสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในศูนย์สินค้าโอท็อป และสามารถกระจายสินค้าได้กว้างขึ้น รวมทั้งมีร้านค้าในจังหวัดอุบลราชธานีสนใจมารับผลิตภัณฑ์แจ่วบองของกลุ่มแม่บ้านไปจำหน่ายเพิ่มมากขึ้น อาทิ ร้านขายส้มตำในตัวเมืองอุบลราชธานี และหมู่บ้านใกล้เคียง ซึ่งแตกต่างจากเดิมที่จำหน่ายได้เพียงเฉพาะในหมู่บ้านของตนเองเท่านั้น



## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาวิจัยเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสนสุข อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี” ในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แฉ่วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อขยายตลาดให้เพิ่มมากขึ้น

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยใช้การสัมภาษณ์ การสอบถาม การสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม และการวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) ระหว่างกลุ่มตัวอย่างกับผู้ศึกษา มีวิธีดำเนินการศึกษาคือ การศึกษาเอกสาร การศึกษาภาคสนาม เก็บข้อมูลด้วยสัมภาษณ์แบบเจาะลึก การใช้แบบสอบถาม การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม โดย ในการวิเคราะห์ข้อมูล สามารถสรุปข้อมูลได้ดังนี้

#### 5.1 สรุปผลการศึกษาวิจัย

##### 5.1.1 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แฉ่ว

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์มีปัญหาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สวยงามและไม่คงทน อีกทั้งผลิตภัณฑ์แฉ่วบองยังไม่ได้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งถือว่าเป็นการรับรองคุณภาพของอาหารที่กลุ่มสามารถนำไปวางจำหน่ายเป็นสินค้า OTOP และ มีตลาดรองรับได้มากขึ้น

เมื่อทีมวิจัยได้ทำการวิเคราะห์ปัญหาดังกล่าวแล้ว ทีมวิจัยได้ร่วมกันออกแบบบรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่ โดยเริ่มจากการปรับเปลี่ยนรูปแบบของฉลากซึ่งเดิมทำมาจากกระดาษสีธรรมดา ใช้วิธีพิมพ์และปรินต์ออกมาตัดทำเป็นฉลากที่ต้องใช้กาบติดและมีปัญหาเมื่อเปียกน้ำ มาใช้ฉลากที่ทำด้วยสติ๊กเกอร์สีสวยงาม พร้อมทั้งมีการใส่โลโก้ของกลุ่มแม่บ้านเพิ่มเข้าไป นอกจากนี้ ทีมวิจัยได้ร่วมกันพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์แฉ่วบองโดยเน้นเรื่องความสะอาด ถูกหลักอนามัย ทั้งขั้นตอนกระบวนการการผลิตและสถานที่ผลิต

จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์แฉ่วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านได้รับการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นผลทำให้กลุ่มแม่บ้านสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในศูนย์สินค้า OTOP และสามารถกระจายสินค้าได้กว้างขึ้น รวมทั้งมีร้านค้าในจังหวัดอุบลราชธานีสนใจมารับผลิตภัณฑ์แฉ่วบองของกลุ่มแม่บ้านไป

จำหน่ายเพิ่มมากขึ้น อาทิ ร้านขายส้มตำในตัวเมืองอุบลราชธานี และหมู่บ้านใกล้เคียง ซึ่งแตกต่างจากเดิมที่จำหน่ายได้เพียงเฉพาะในหมู่บ้านของตนเองเท่านั้น

### 5.1.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการองค์การอาหารและยา(อย.)

#### 1) สถานที่ตั้งอาคารผลิตและที่ใกล้เคียง

สถานที่ผลิตของกลุ่มแม่บ้านได้ใช้ศาลากลางหมู่บ้านเป็นสถานที่สำหรับการผลิตซึ่งตั้งอยู่ใจกลางของหมู่บ้านเป็นสถานที่โล่งมีอากาศถ่ายเทสะดวกที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย ไม่ให้มีการสะสมของสิ่งที่ไม่ใช้หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง เชื้อโรคต่าง ๆ บริเวณใกล้เคียงเป็นบ้านของสมาชิกในชุมชน

ห้องน้ำตั้งอยู่บริเวณด้านหน้าของศาลาซึ่งอยู่ห่างจากตัวศาลาพอสมควร ส่วนก๊อกน้ำอยู่ด้านข้างของห้องน้ำ พื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและไม่สกปรก และมีท่อระบายน้ำ

สถานที่ในการผลิตมีขนาดเหมาะสมง่ายแก่การบำรุงรักษาความสะอาด สะดวกในการปฏิบัติงาน กลุ่มแม่บ้านได้ร่วมมือกันพัฒนาสถานที่ผลิตโดยการแยกที่ล้างวัตถุดิบให้ห่างจากห้องน้ำมีการกั้นสถานที่ผลิตเพื่อป้องกันฝุ่น สัตว์และแมลงที่จะเข้ามาระหว่างการผลิตโดยการใช้ผ้ามากันปิดรอบบริเวณผลิต กระบวนการผลิตเป็นไปตามขั้นตอนที่วางผังไว้อย่างเป็นหมวดหมู่

#### 2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหารกลุ่มแม่บ้านมีการทำความสะอาดทั้งก่อนใช้งานและหลังการใช้งาน โต๊ะที่ใช้ในการผลิตมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน แทนการวางภาชนะและวัตถุดิบไว้กับพื้น เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตมีการเก็บรักษาอย่างถูกวิธีจากเดิมเมื่อผลิตเสร็จก็เก็บทันทีไม่มีการเช็ดน้ำมันกันสนิมเลย และก๊อกน้ำที่ใช้ในการล้างวัตถุดิบกับภาชนะนั้นมีการแยกจากห้องน้ำมาอยู่ฝั่งตรงข้ามซึ่งสะดวกและง่ายขึ้นกว่าที่ผ่านมา

#### 3) การควบคุมกระบวนการผลิต

กลุ่มแม่บ้านมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีคือวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตอาหารได้ผ่านการล้างทำความสะอาดเสมอและการเลือกวัตถุดิบมาใช้ในการผลิตนั้นกลุ่มแม่บ้านจะเลือกเฉพาะวัตถุดิบที่ไม่เน่าเสีย มีคุณภาพดี ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบมีตู้กระจกสำหรับใส่ภาชนะและแยกตามการใช้งานอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและใช้ผ้าขาวคลุมอีกครั้งหนึ่งเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนและป้องกันฝุ่นละออง

#### 4) การสุขาภิบาล

4.1 น้ำที่กลุ่มแม่บ้านใช้ภายในการผลิต เป็นน้ำที่สะอาดและมีคุณภาพ เนื่องจากเป็นน้ำประปาที่ชุมชนใช้ในการอุปโภคบริโภค

4.2 กลุ่มแม่บ้านจัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมเพียงพอ และถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมือ เช่น สบู่ และจะเห็นว่าได้แยกห้องส้วมจากที่ผลิตสินค้า

4.3 กลุ่มแม่บ้านได้จัดให้มีอ่างล้างมือ 2 ที่ในบริเวณที่ผลิตและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน

4.4 กลุ่มแม่บ้านได้จัดให้มีวิธีการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสมโดยกลุ่มแม่บ้านได้มีการใช้ผ้ามาปิดกั้นรอบบริเวณที่ผลิต

4.5 กลุ่มแม่บ้านได้จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดอยู่ห่างจากที่ผลิตพอสมควรจำนวน 3 ที่ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสมโดยมีการกำจัดทุกวันไม่ทิ้งไว้ค้างคืน

4.6 กลุ่มแม่บ้านได้จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนและกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร โดยมีทางระบายน้ำลงในท่อระบายน้ำสาธารณะในชุมชน

#### 5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดตัวอาคารสถานที่ผลิต

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตกลุ่มแม่บ้านมีการดูแลและเก็บรักษา คือ

1. มีห้องเก็บของสำหรับเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตซึ่งมีการใช้ผ้าคลุมอีกครั้งหนึ่งเพื่อให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตกลุ่มแม่บ้านได้มีการตรวจสอบเครื่องมือก่อนใช้งานและหลังการใช้งานเสมอ

2. มีการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้งานให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ

3. พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตและสัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดทุกครั้งที่ผ่านมาการใช้งาน

#### 6) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ในการดูแลสุขลักษณะของผู้ที่จะมาทำการผลิต ผลิตภัณฑ์แฉะบองมีข้อตกลงร่วมกันดังนี้

1. สมาชิกในกลุ่มผู้ผลิตในช่วงของการผลิตแฉะบองต้องไม่มีสมาชิกคนใดเป็นโรคติดต่อหรือ โรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลซึ่งอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ได้

2. กลุ่มแม่บ้านมีการสวมเสื้อผ้าที่สะอาดเหมาะสมและใช้ผ้ากันเปื้อนในระหว่างการผลิตทุกครั้ง

3. มีการล้างมือด้วยน้ำยาล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเข้าไปยังสถานที่ผลิตและใช้ถุงมือในการจับอุปกรณ์ทุกชิ้น
4. ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่างๆ ดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอรวมทั้งมีการเปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าไปในสถานที่ผลิต
5. กลุ่มแม่บ้านมีการสวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่ายครอบผมในการผลิตแต่ละครั้ง

### 5.1.3 การเพิ่มช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์แฉ่วบอง

จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์แฉ่วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านได้รับการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นผลทำให้กลุ่มแม่บ้านสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในศูนย์สินค้า OTOP และสามารถกระจายสินค้าได้กว้างขึ้น รวมทั้งมีร้านค้าในจังหวัดอุบลราชธานีสนใจมารับผลิตภัณฑ์แฉ่วบองของกลุ่มแม่บ้านไปจำหน่ายเพิ่มมากขึ้น อาทิ ร้านขายส้มตำในตัวเมืองอุบลราชธานี อำเภอวารินและหมู่บ้านใกล้เคียง ซึ่งแตกต่างจากเดิมที่จำหน่ายได้เพียงเฉพาะในหมู่บ้านของตนเองเท่านั้น

## 5.2 การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

### 5.4.1 การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในชุมชน (พื้นที่)

- 1) หน่วยงานในพื้นที่บางส่วนให้ความสนใจในการทำงานวิจัย และให้ข้อมูลในการทำวิจัย
- 2) หน่วยงานในพื้นที่ เห็นความสำคัญในการใช้เวลาว่างจากการประกอบอาชีพหลักของชุมชนเพื่อสร้างรายได้เสริมในการรวมกลุ่มของแม่บ้าน และจะนำไปขยายผลในพื้นที่อื่นๆต่อไป
- 3) หน่วยงานในพื้นที่มีความตระหนักถึงการเก็บข้อมูลประจำปี (จปฐ.) เพื่อให้ได้ข้อเท็จจริงและถูกต้อง

### 5.4.2 การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับผู้วิจัย

1. ผู้วิจัยได้ทราบข้อมูลในการทำวิจัยที่เป็นข้อมูลเชิงลึก
2. ผู้วิจัยมีทักษะในการศึกษาและเก็บข้อมูลเชิงลึกมากขึ้น และสามารถนำไปปรับใช้ในการเรียน การทำงานได้ดียิ่งขึ้น
3. ผู้วิจัยได้ฝึกทักษะในการติดต่อ ประสานงาน ทำงานร่วมกับหน่วยงานต่างๆ

4. ผู้วิจัยได้ฝึกทักษะการทำงานเป็นทีมร่วมกับชุมชน เรียนรู้ประเพณีและการทำงานร่วมกับชาวบ้าน มีการปรับตัวในการทำงานร่วมกับชุมชน
5. ผู้วิจัยได้ฝึกฝนการถ่ายทอดความรู้การทำงานวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม (PAR) เพื่อที่จะถ่ายทอดกระบวนการทำ PAR ให้กับทีมวิจัยชุมชนทราบและสามารถปฏิบัติได้
6. ผู้วิจัยมีความสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้นมากขึ้นกับคนในชุมชน
7. ผู้วิจัยได้เห็นวิถีชีวิตของคนในชุมชนและเข้าใจวัฒนธรรม ประเพณีและการประกอบอาชีพของคนในชุมชนมากขึ้น
8. ผู้วิจัยได้เรียนรู้การทำงานของทีมวิจัยทีมอื่นๆที่อยู่ในชุดโครงการเดียวกัน และนำมาปรับกระบวนการ แก้ไขปัญหา สร้างกำลังใจให้แก่ตนเองในการทำงาน
9. ได้ความรู้ที่ไม่มีในห้องเรียนและประสบการณ์ในการลงพื้นที่
10. รู้จักการวางตัว การแต่งกาย การพูดจา เพราะทีมวิจัยไม่ใช่ลูกหลานหรือคนในพื้นที่เลย

#### 5.4.3 การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับทีมวิจัยชุมชน

- 1) ทีมวิจัยชุมชนมีทักษะในการทำงานเป็นทีมเพิ่มขึ้น เช่น การสัมภาษณ์ การเก็บข้อมูลจากการสังเกตการณ์ การผลิตสินค้าแต่ละครั้ง
- 2) ทีมวิจัยชุมชนมีความตระหนักในการทำงาน เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีประสิทธิภาพ
- 3) ทีมวิจัยชุมชนมีความสัมพันธ์กับคนในชุมชนมากขึ้น รู้สึกสนิทสนมและเป็นกันเองในการพูดคุยกัน
- 4) ทีมวิจัยชุมชนเกิดความรู้และความเข้าใจในการผลิตและการจัดสถานที่ให้ถูกต้องตามผัง
- 5) กลุ่มแม่บ้านมีความรู้เพิ่มมากขึ้นไม่ว่าจะเป็นเรื่องสถานที่ในการขออนุญาตสถานที่ผลิตลำดับขั้นตอนในการดำเนินการ
- 6) มีส่วนร่วมในการช่วยงานของกลุ่มตัวเองมากขึ้น
- 7) มีความสามัคคีเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน
- 8) กลุ่มแม่บ้านมีการพัฒนาในด้านของการแสดงความคิดเห็นมีส่วนร่วมในการตัดสินใจในกระบวนการทำงานเป็นกลุ่มมากขึ้น มีความรักและอยากทำงานมากกว่าที่ผ่านมา

### 5.3 ปัญหา อุปสรรคและแนวทางแก้ไข

#### 5.3.1 ปัญหาและอุปสรรค

- 1) ความร่วมมือของชาวบ้านที่มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมบางส่วนยังมีน้อย
- 2) การมีเวลาว่างไม่ตรงกันระหว่างนักวิจัยชุมชนและผู้วิจัยทำให้เกิดอุปสรรคในการทำงาน

3) นักวิจัยชุมชนมีงานประจำมากทำให้บางครั้งอาจจะมาร่วมเก็บข้อมูลสัมภาษณ์ไม่ได้

### 5.3.2 แนวทางแก้ไข

5.3.2.1 ให้ทีมวิจัยชุมชนแจ้งการลงพื้นที่ก่อนอย่างน้อยหนึ่งวัน

5.3.2.2 นัดการทำงานล่วงหน้าก่อนการดำเนินกิจกรรม เพื่อให้จะได้ให้นักวิจัยชุมชนเตรียมตัวได้ทัน

5.3.2.3 ใช้วิธีการให้ดำเนินการสัมภาษณ์เองและนำข้อมูลมาร่วมแลกเปลี่ยนกันภายหลัง

## 5.4 บทเรียนที่ได้รับ

ในการจัดทำวิจัยเรื่อง การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์แฉะบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.) ได้บทเรียนดังนี้

1. ในการผลิตแฉะบองนั้น ผู้ผลิตต้องมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิต มีวัตถุดิบและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอย่างเพียงพอ
2. ควรให้สมาชิกทุกคนออกความเห็นในการประชุมหรือจัดเวทีแต่ละครั้งเพื่อที่จะให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการคิดหรือแสดงความเห็นเพื่อหาวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น จะทำให้ทุกคนรู้ถึงคุณค่าของการทำงานร่วมกันเป็นทีม
3. ในการทำงานควรมีการวางแผนงานก่อนล่วงหน้า การจัดเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อม เช่น กล่องสำหรับบันทึกภาพ กระดาษหรือสมุดเพื่อเก็บข้อมูลที่สอบถามต่าง ๆ เพื่อความสะดวกในการทำงาน
4. การลงพื้นที่ทำวิจัยในแต่ละครั้งควรมีการแบ่งหน้าที่ของสมาชิกในกลุ่มให้ชัดเจนก่อนลงพื้นที่เสมอ
5. ผู้วิจัยต้องมีอัยาศัยที่ดีกับกลุ่มเป้าหมายที่ลงไปทำวิจัยเพื่อสร้างความคุ้นเคยระหว่างผู้ทำวิจัยและกลุ่มเป้าหมาย
6. ในการนัดหมายประสานงานกับกลุ่มเป้าหมายควรนัดหมายล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน
7. ในการลงพื้นที่แต่ละครั้งต้องศึกษาสภาพภูมิอากาศก่อนเสมอ
8. เมื่อได้ข้อมูลมาแล้วควรทำการสำรองข้อมูลไว้ไม่ว่าจะเป็นเครื่องคอมพิวเตอร์ แผ่นซีดี หรือ Data Traveler ไม่ใช่เก็บไว้ที่ใดที่หนึ่งอย่างเดียว

### 5.5 ข้อเสนอแนะต่อกลุ่มแม่บ้าน

1. กลุ่มแม่บ้านควรมีการประสานงานกันล่วงหน้าในการทำงานแต่ละครั้งอย่างน้อย 2 วัน
2. กลุ่มแม่บ้านควรมีการผลิตวัตถุดิบเองเพื่อลดต้นทุนในการผลิต
3. กลุ่มแม่บ้านควรมีการดำเนินงานขอทุนสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น
4. กลุ่มแม่บ้านควรมีอุปกรณ์ที่จะใช้ในการผลิต เช่น ฝักก้นเปื้อน หมวก มากกว่า 1 ชุด
5. กลุ่มแม่บ้านควรมีการดูแลระบบกลุ่มที่ดี

### 5.6 ข้อเสนอแนะต่อสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

1. ควรมีการแจ้งข้อมูลเกี่ยวกับการทำวิจัยเกี่ยวกับการแจ้งข้อมูลในเรื่องการขอทุนวิจัยให้ทั่วถึงพร้อมรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินงาน
2. ตัวอย่างในการทำวิจัย / หัวข้อไม่ครอบคลุม
3. สถานที่ในการนัดหมายไม่สะดวกในการเดินทาง
4. ในการทำรูปเล่มควรมีตัวอย่างให้ศึกษา
5. อาจารย์ที่ปรึกษาไม่มีความชำนาญในเรื่องที่รับผิดชอบ
6. ระยะเวลาในการดำเนินการนานเกินไป

## บรรณานุกรม

- เครือวัลย์ หุตานุวัตร. (2533). พฤติกรรมการกินของชาวชนบทอีสาน.ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- จิราวัฒน์ มุลสมบัติ. (2547). การจัดการธุรกิจปลาข้าวของภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว.ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เชสเตอร์ (Chester. 1983 : 881) แนวคิดและทฤษฎีการตัดสินใจ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http : // www. google.go.th](http://www.google.go.th). (วันที่ค้นข้อมูล : 16 กันยายน 2552).
- ชูชัย เทพสาร (2546 : 8)แนวคิดและทฤษฎีการตัดสินใจ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http : // www. google.go.th](http://www.google.go.th). (วันที่ค้นข้อมูล : 16 กันยายน 2552).
- ธนัญชัย สถาพร. (2542). การผลิตน้ำพริกกะปิสำเร็จรูปบรรจุกระป๋องและบรรจุขวดแก้ว. เพชรบุรี : สถาบันราชภัฏเพชรบุรี.
- นันทรัตน์ นามบุรีและคณะ. (2547). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อการส่งออก กรณีการศึกษาการผลิตกะปิเยาะห้วยละตา. ยะลา.
- มาลินี ศรีไมตรี. (2552). การวิจัยทางธุรกิจ. พิมพ์ครั้งที่ 2. อุบลราชธานี: โรงพิมพ์ยงสวัสดิ์อินเตอร์กรุป.
- วรูม (Vroom. 1964:99) แนวคิดและทฤษฎีความพึงพอใจ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http : // www. google.go.th](http://www.google.go.th). (วันที่ค้นข้อมูล : 16 กันยายน 2552).
- วิลาวัลย์ เมืองโคตร. (2548). โอกาสทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ผ้ากบฏ กรณีศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี. อุบลราชธานี.
- วันทกาญจน์ สี่มาโรฤทธิ์. (2543). การศึกษาอุตสาหกรรมขนาดย่อมของธุรกิจปลาข้าว บ้านดงสว่าง ตำบลห้วยโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยสารคาม.
- โวลแมน (Wolman. 1973:384) แนวคิดและทฤษฎีความพึงพอใจ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http : // www. google.go.th](http://www.google.go.th). (วันที่ค้นข้อมูล : 16 กันยายน 2552).
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ (2541:124 – 125)พฤติกรรมของผู้บริโภคในการตัดสินใจซื้อ [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http : // www. google.go.th](http://www.google.go.th). (วันที่ค้นข้อมูล : 16 กันยายน 2552).
- เสรี วงษ์มณฑา (2542 : 192) แนวคิดและทฤษฎีการตัดสินใจ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http : // www. google.go.th](http://www.google.go.th). (วันที่ค้นข้อมูล : 16 กันยายน 2552).



สุรพล กาญจนจิตรรา. (2529). ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของกลุ่มอาชีพ. สารคาม: มหาวิทยาลัย  
สารคาม

อภิรักษ์ จันตะนี (2547 : 18) แนวคิดและทฤษฎีการตัดสินใจ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http : //  
www. google.go.th](http://www.google.go.th). (วันที่ค้นข้อมูล : 16 กันยายน 2552).

เอสเซล (Assael. 1998 : 43) กระบวนการตัดสินใจ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http : //  
www. google.go.th](http://www.google.go.th). (วันที่ค้นข้อมูล : 16 กันยายน 2552).

งานวิจัยเกี่ยวกับน้ำพริกปลาร้า(แจ่วบอง) บทที่ 1-3 (อ้างอิงเมื่อ 16 สิงหาคม 2552)

จาก <http://www.swu.ac.th>

งานวิจัยผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า (แจ่วบอง) ที่ได้รับมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา  
( อ้างอิงเมื่อ 24 สิงหาคม 2552 ) จาก <http://www.thailis.co.th>

งานวิจัยน้ำพริกปลาร้าฉบับสมบูรณ์ ( อ้างอิงเมื่อ 28 สิงหาคม 2552 )

จาก <http://www.google.go.th>

ภาคผนวก

โครงการ พัฒนาศักยภาพด้านบรรณกิจของผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานองค์การ  
อาหารและยา อย. ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ  
จ.อุบลราชธานี

กิจกรรม ประชุมค้นหาโจทย์วิจัยโครงการวิจัยบ้านเกษตรสมบูรณ์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานของชุมชนบ้านเกษตรสมบูรณ์
2. เพื่อร่วมกันค้นหาโจทย์วิจัยอย่างมีส่วนร่วมระหว่างชาวบ้านเกษตรสมบูรณ์และทีมวิจัย

ระยะเวลา วันที่ 1 สิงหาคม 2552 เวลา 10.00 น. -13.00 น.

สถานที่ ศาลากลางบ้านบ้านเกษตรสมบูรณ์ ตำบลแสนสุข อำเภовารินชำราบ จังหวัด  
อุบลราชธานี

ผู้ร่วมกิจกรรม

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวปัทมา สีมบัติ   | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 2. นางสาววาสนา บุญดี     | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 3. นางสาวมยุรี ช่างเหล็ก | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 4. นางสาวดวงใจ วันโสภา   | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 5. นางสาววิชุดา นนทศิริ  | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 6. นายอดิสร บุญคำ        | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 7. นางรัชนาภรณ์ บุญปัญญา | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 8. นางกชกร บุญวัน        | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 9. นางสมบัติ มวลสุข      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 10. นางหนูกุล ทองดี      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 11. นางสาวเริง ทัดศรี    | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 12. นางณิชาภา พลบุรี     | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 13. นางบุญมา ปะภูโต      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 14. นางล้อม นารัตน์      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

## ผลการดำเนินงาน

ทีมวิจัยได้ลงพื้นที่บ้านเกษตรสมบูรณ์เพื่อค้นหาโจทย์วิจัย โดยเริ่มจากการให้กลุ่มแม่บ้านเล่าถึงประวัติความเป็นมา การประกอบอาชีพสภาพความเป็นอยู่และปัญหาที่กลุ่มแม่บ้านมีเพื่อต้องการการแก้ไข

พอสรุปได้ว่าบ้านเกษตรสมบูรณ์เดิมได้แยกออกจากบ้านธาตุ หมู่ที่ 5 ต.ธาตุ อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 628 ไร่ โดยมีพื้นที่อยู่อาศัย 466 ไร่พื้นที่ทำการเกษตร 81 ไร่ พื้นที่ทำนา 54 ไร่ และพื้นที่ทำสวน 27 ไร่ อาณาเขตทิศเหนือจดเขตทหาร มทบ. 22 ทิศใต้จดถนนบ้านธาตุ – บ้านคำขวาง ทิศตะวันออกจดบ้านเกษตรสามัคคี ม. 9 ต.คำขวาง ทิศตะวันตกจดบ้านคำแสนราชเหนือ ม.17 ต.แสนสุข บ้านเกษตรสมบูรณ์มีจำนวนครัวเรือนทั้งหมด 441 ครัวเรือน ประชากร 1,170 คน เป็นชาย 565 คน เป็นหญิง 605 คน อาชีพหลักของชาวบ้านคือ รับราชการ ทำนา ทำสวน และอาชีพเสริมคือรับจ้างและค้าขาย

ส่วนปัญหาที่กลุ่มแม่บ้านพบก็คือ ในการทำการผลิตแ้วบองนั้นยังขาดการบรรจุภัณฑ์ที่ดี ตลาดยังไม่เปิดกว้าง และขาดการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.) เพื่อออกวางจำหน่ายเป็นสินค้า OTOP

จากปัญหาดังกล่าว ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านจึงหาวิธีที่จะแก้ไขร่วมกัน คือ จะพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้นขยายตลาดในการจำหน่ายสินค้าใหม่ ๆ ให้กับกลุ่มแม่บ้านและการขอการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยาโดยให้กลุ่มแม่บ้านมีส่วนร่วม

หลังจากกลุ่มแม่บ้านได้เล่าเกี่ยวกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ประวัติความเป็นมาและปัญหาที่ต้องการการแก้ไข ทีมวิจัยได้เล่าให้แม่บ้านฟังถึงกระบวนการทำงานวิจัยที่จะมาชวนให้กลุ่มแม่บ้านร่วมทำนั้นเป็นอย่างไรเนื่องจากแม่บ้านที่จะเข้าร่วมนั้นไม่รู้จักระบวนการทำวิจัยมาก่อน ดังนั้นทีมวิจัยจึงอธิบายให้แม่บ้านฟังจนเกิดความเข้าใจและเห็นภาพการทำงาน จึงร่วมกันกำหนดวัตถุประสงค์โครงการดังนี้

1. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แ้วบองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา

จากการสังเกตพบว่าผู้ร่วมประชุมมีความเข้าใจโจทย์วิจัยมากขึ้น มองเห็นกระบวนการทำวิจัยที่ต้องใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของกลุ่มแม่บ้านและคนในชุมชน หน่วยงานรัฐและหน่วยงานอื่นเข้ามามีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาาร่วมกันและสร้างการมีส่วนร่วมให้เกิดขึ้น

### บทเรียนจากการดำเนินงาน

1. การประชุมในพื้นที่ที่อยู่ห่างไกล ทีมวิจัยต้องนัดหมายเวลากับกลุ่มแม่บ้านให้ชัดเจน และนัดหมายล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน ไม่เช่นนั้นชาวบ้านจะไม่สามารถเข้าประชุมได้ เพราะชาวบ้านต้องไปประกอบอาชีพ
2. ประเด็นปัญหาที่จะทำวิจัยนั้นจะต้องมีการศึกษาให้ชัดเจนและค้นหาทำปัญหาใดเป็นปัญหาหลักโดยสมาชิกหรือกลุ่มแม่บ้านต้องเข้ามีส่วนร่วมในการค้นหาด้วย

### สิ่งที่ทำต่อไป

1. ทีมวิจัยลงพื้นที่เพื่อทดลองผลิตแจวบองโดยทีมวิจัยจะนัดหมายอีกครั้ง

โครงการ การพัฒนาศักยภาพด้านบรรจุกัญชาของผลิตภัณฑ์แจ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจาก  
องค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ  
จ.อุบลราชธานี

กิจกรรม ทดลองผลิตแจ่วบอง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาขั้นตอนของการผลิตแจ่วบองของชุมชนบ้านเกษตรสมบูรณ์
2. เพื่อศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้นในการผลิตแจ่วบอง

ระยะเวลา วันที่ 4 สิงหาคม 2552 เวลา 08.00 น. -16.30 น.

สถานที่ ศาลากลางบ้านบ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี

ผู้ร่วมกิจกรรม

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวปัทมา สิมะบัติ  | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 2. นางสาววาสนา บุญดี     | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 3. นางสาวมยุรี ช่างเหล็ก | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 4. นางสาวดวงใจ วันโสภา   | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 5. นางสาววิชุดา นนทศิริ  | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 6. นายอดิสร บุญคำ        | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 7. นางรัชนาภรณ์ บุญปัญญา | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 8. นางกชกร บุญวัน        | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 9. นางสมบัติ มวลสุข      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 10. นางหนูกุล ทองดี      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 11. นางสาวเรียง ทัดศรี   | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 12. นางณิชาภา พลบุรี     | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 13. นางบุญมา ปะภูโต      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 14. นางล้อม นารัตน์      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

## ผลการดำเนินงาน

ทีมวิจัยได้ลงพื้นที่บ้านเกษตรสมบูรณ์เพื่อศึกษาขั้นตอนของการทำน้ำพริกแจ่วบอง

### วัสดุอุปกรณ์

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| 1. เครื่องบด           | 12. เหยียง           |
| 2. ทับพี               | 13. หม้อแสตนเลสและฝา |
| 3. ตาซั้ง              | 14. เตา              |
| 4. กระปุก              | 15. ถาด              |
| 5. โต๊ะสี่เหลี่ยมยาว   | 16. ตะหลิว           |
| 6. แก้ว                | 17. ช้อน             |
| 7. ชั้นผึ่งวัตถุดิบ    | 18. กะละมังแสตนเลส   |
| 8. ผ้ากันเปื้อน        | 19. กะละมังพลาสติก   |
| 9. หมวก                | 20. กระทะ            |
| 10. ถุงมือ             | 21. ตะแกรงกรอง       |
| 11. กระปุกบรรจุ 150 ใบ | 22. มีดหั่น          |

### วัตถุดิบ

- |               |     |        |
|---------------|-----|--------|
| 1. หอม        | 20  | กก.    |
| 2. ปลาร้า     | 15  | กก.    |
| 3. ตะไคร้     | 10  | กก.    |
| 4. กระเทียม   | 10  | กก.    |
| 5. ข่า        | 10  | กก.    |
| 6. พริกป่น    | 2   | กก.    |
| 7. มะขามเปียก | 1   | กก.    |
| 8. ใบมะกรูด   | 500 | กรัม   |
| 9. รสดี       | 500 | กรัม   |
| 10. เกลือ     | 2   | ช้อนชา |

### ขั้นตอนการผลิตแจ่วบอง

1. ปลอกเปลือกวัตถุดิบที่เตรียมไว้และล้างทำความสะอาดนำไปผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
2. นำปลาร้าที่ตวงไว้ใส่ตั้งไฟ ส่วนมะขามเปียกก็นำใส่หม้อและใส่น้ำเล็กน้อยตั้งไฟพอเดือดแล้วกลบกรองเอาเฉพาะน้ำ
3. นำวัตถุดิบมาผ่าครึ่ง ส่วนข่าและตะไคร้หั่นเป็นแว่นบาง ๆ ใบมะกรูดฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ

4. นำวัตถุดิบที่หั่นเสร็จแล้วไปคั่วให้สุก โดยคั่วข่า หัวหอม กระเทียมเข้าด้วยกัน พอสุกแล้วเทพักใส่ถาดไว้ คั่วตะไคร้ คั่วใบมะกรูด และคั่วพริก
5. นำวัตถุดิบทั้งหมดไปบดให้ละเอียดโดยบดทั้งหมด 4 ครั้ง
6. หลังจากนั้นนำวัตถุดิบที่บดละเอียดแล้วมาปรุงรสด้วย ปลาร้า มะขามเปียกและเครื่องปรุงที่เตรียมไว้จนได้รสชาติกลมกล่อม
7. นำแจ่วบองที่ปรุงเสร็จแล้วมาคั่วด้วยไฟอ่อนจนแจ่วบองเหนียวได้ที่
8. นำมาพักไว้ให้เย็นแล้วตักบรรจุใส่ในกระปุกที่เตรียมไว้โดยบรรจุกระปุกละ 100 กรัม ปิดฝากระปุกให้สนิทและติดฉลากข้างกระปุกเป็นอันเสร็จพร้อมจำหน่าย

ส่วนปัญหาที่พบในการผลิต คือ กลุ่มแม่บ้านไม่รู้จักกระบวนการผลิตที่ดีพอและวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตมีราคาแพง

จากปัญหาดังกล่าวจึงทำให้ทีมวิจัยได้วางระบบการผลิตให้กับกลุ่มแม่บ้าน โดยให้แม่บ้านช่วยกันออกแบบระบบและในการผลิตแจ่วบองยังทำให้ทีมวิจัยรู้จักการเลือกวัตถุดิบที่ดี หลังจากการผลิตแจ่วบองเสร็จทีมวิจัยได้พูดคุยกับกลุ่มแม่บ้านและได้กำหนดวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแจ่วบอง
2. เพื่อหารูปแบบในการกำหนดกระบวนการการผลิตที่ดีและมีคุณภาพ

#### **บทเรียนจากการดำเนินงาน**

1. รู้จักการวางแผนก่อนการดำเนินงาน
2. รู้จักการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิต

#### **สิ่งที่ทำต่อไป**

1. ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านร่วมกันออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์น้ำพริกแจ่วบอง



โครงการ การพัฒนาศักยภาพด้านบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจาก  
องค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ  
จ.อุบลราชธานี

กิจกรรม ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านร่วมกันออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์แฉ่วบองและศึกษาข้อมูล  
เกี่ยวกับ อย.

วัตถุประสงค์

1. เพื่อร่วมกันออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์
2. เพื่อศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการขอ อย.

ระยะเวลา วันที่ 16 สิงหาคม 2552 เวลา 09.00 น. — 12.00 น.

สถานที่ ศาลากลางบ้านบ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี

ผู้ร่วมกิจกรรม

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวปัทมา สิมะวัต   | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 2. นางสาววาสนา บุญดี     | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 3. นางสาวมยุรี ช่างเหล็ก | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 4. นางสาวดวงใจ วันโสภา   | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 5. นางสาววิชุดา นนทศิริ  | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 6. นายอดิสร บุญคำ        | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 7. นางรัชนาภรณ์ บุญปัญญา | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 8. นางกชกร บุญวัน        | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 9. นางสมบัติ มวลสุข      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 10. นางหนูกุล ทองดี      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 11. นางสาวเรียง ทัดศรี   | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 12. นางณิชาภา พลบุรี     | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 13. นางบุญมา ปะภูโต      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 14. นางล้อม นารัตน์      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

## ผลการดำเนินงาน

จากปัญหาดังกล่าวทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านได้ข้อสรุปในการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ว่าจะเปลี่ยนใหม่จากเดิมฉลากมีสีส้ม ส่วนประกอบของฉลากยังไม่ครบตามที่องค์การอาหารและยา กำหนดและฉลากตัวเดิมปริ้นสีธรรมดาไม่สามารถกันน้ำได้ ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านจึงลงความเห็นกันว่าจะเปลี่ยนสีพื้นของฉลากมาเป็นสีฟ้าและเปลี่ยนรูปภาพบนฉลากใหม่โดยจากเดิมเป็นรูปของน้ำพริกแต่เปลี่ยนมาเป็นรูปของกลุ่มแม่บ้านแทนและเพิ่มส่วนประกอบของฉลากให้ครบตามที่องค์การอาหารและยากำหนดโดยเปลี่ยนชื่อผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับใบจดทะเบียนพาณิชย์การค้าด้วยโดยมีชื่อว่า วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแจ่วบองบ้านเกษตรสมบูรณ์

## บทเรียนจากการดำเนินงาน

1. ทีมวิจัยต้องวางแผนก่อนการลงพื้นที่
2. มีการนัดหมายกับกลุ่มบ้านให้ชัดเจน

## สิ่งที่จะทำต่อไป

1. เชิญวิทยากรมาอบรมให้ความรู้กับชาวบ้านในเรื่องของสูตรการหมักปลาร้า

โครงการ การพัฒนาศักยภาพด้านบรรจุกัญชาของผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจาก  
องค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ  
จ.อุบลราชธานี

กิจกรรม           การหมักปลาร้า

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาข้อมูลในการหมักปลาร้าเอใช้ในการทำแฉ่วบอง
2. เพื่อศึกษาปัญหาที่จะเกิดขึ้นระหว่างการหมักปลาร้า

ระยะเวลา           วันที่ 22 สิงหาคม 2552 เวลา 09.30 น. – 12.00 น.

สถานที่           ศาลากลางบ้านบ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี

ผู้ร่วมกิจกรรม

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวปัทมา สิมบัตติ  | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 2. นางสาววาสนา บุญดี     | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 3. นางสาวมยุรี ช่างเหล็ก | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 4. นางสาวดวงใจ วันโมลา   | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 5. นางสาววิชุดา นนทศิริ  | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 6. นายอดิสร บุญคำ        | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 7. นางภคอร หวังดี        | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 8. นางรัชนาภรณ์ บุญปัญญา | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 9. นางกชกร บุญวัน        | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 10. นางสมบัติ มวลสุข     | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 11. นางหนูกุล ทองดี      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 12. นางสาวเรียง ทัดศรี   | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 13. นางณิชาภา พลบุรี     | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 14. นางบุญมา ปะภูโต      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 15. นางล้อม นารัตน์      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 16. นางปิ่น กลิ่นล้นทม   | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 17. นางสาวภาภรณ์ ะโรรส   | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 18. นางศิริพร ศรีบัว     | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

## ผลการดำเนินงาน

ทีมวิจัยได้ลงพื้นที่บ้านเกษตรสมบูรณ์เพื่อศึกษาขั้นตอนการหมักปลาร้าในการทำน้ำพริก  
แจ่วบอง

### วัตถุดิบที่ใช้ในการหมักปลาร้า

- |           |    |     |
|-----------|----|-----|
| 1. ปลานิล | 20 | กก. |
| 2. ร้า    | 6  | กก. |
| 3. เกลือ  | 5  | กก. |

### ขั้นตอนการหมักปลาร้า

1. ขอดเกล็ดปลาและกีดท้องปลาเอาไส้ปลาออกมาแล้วล้างทำความสะอาดปลาก็ด่าง  
ล้างตัวปลาตัดแฉกปลาออกล้างมันตรงหัวปลาออกให้หมดเพื่อป้องกันปลาร้าเหม็นสาบ
2. บีบน้ำออกจากตัวปลาให้ปลาสะเด็ดน้ำ นำปลามาทาเกลือให้ทั่วใส่เกลือเข้าไปในท้อง  
ปลาด้วย คั้นให้เกลือเข้าตัวปลาจนเนื้อปลาแข็งนำไปใส่ในไหหรือถังทิ้งไว้ 7 วัน
3. เมื่อครบ 7 วันแล้วนำร้ามาผสมใส่กับปลาคนให้เข้ากันใส่น้ำลงไปเล็กน้อยพอท่วมตัว  
ปลาแล้วนำไปหมักไว้ในไหหรือถังที่เตรียมไว้ปิดฝาให้สนิทเก็บไว้ประมาณ 6  
เดือนถึง 1 ปี ก็สามารถนำมาทำผลิตภัณฑ์แจ่วบองรับประทานได้

### ข้อควรทราบ

ในการหมักปลาร้าควรใช้ไหหรือโอ่งมังกรในการหมักเพราะเวลาหมักจะไม่มีสารเคมี  
ออกมาเจือปนปลาร้าและมีรสชาติดีเนื้อปลาจะสวยกว่าหมักใส่ถังพลาสติก

ส่วนปัญหาที่พบในการผลิต คือ กลุ่มแม่บ้านไม่รู้จักวิธีการหมักปลาร้าโดยการ  
หมักปลาร้าเราจะต้องเอาไขมันที่อยู่ตรงหัวปลาออกให้หมดเพื่อไม่ให้ปลาเหม็นสาบ ที่ประชุมจึง  
ร่วมกันกำหนดวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อหากระบวนการในการหมักปลาร้า

### บทเรียนจากการดำเนินงาน

1. รู้จักแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการดำเนินงาน
2. รู้จักการวางแผนในการทำงาน

### สิ่งที่ต้องทำต่อไป

1. ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านร่วมกันยื่นขอ อย. ในการผลิตแจ่วบอง
2. ทีมวิจัยเชิญวิทยากรที่มีความรู้ในเรื่องของ อย. มาอบรมให้ความรู้กับกลุ่มแม่บ้านและ  
ผู้ที่สนใจ

โครงการ การพัฒนาศักยภาพด้านบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แจ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจาก  
องค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ  
จ.อุบลราชธานี

กิจกรรม ยื่นเอกสารเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและจดทะเบียนผลิตภัณฑ์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแจ่วบองได้รับมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา
2. เพื่อให้การผลิตน้ำพริกแจ่วบองมีมาตรฐานตามที่องค์การอาหารและยากำหนด

ระยะเวลา วันที่ 23 สิงหาคม 2552 เวลา 13.00 น. – 14.00 น.

สถานที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี

ผู้ร่วมกิจกรรม

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวปัทมา สีมบัติ   | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 2. นางสาววาสนา บุญดี     | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 3. นางสาวมยุรี ช่างเหล็ก | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 4. นางสาวดวงใจ วันโมลา   | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 5. นางสาววิชุดา นนท์ศิริ | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 6. นายอดิสร บุญคำ        | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 7. นางภคอร หวังดี        | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 8. นางอุไร สุพรรณ        | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

ผลการดำเนินงาน

ทีมวิจัยและกลุ่มแม่บ้านได้นัดพบกันที่สาธารณสุขจังหวัดและยื่นเอกสารในการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและจดทะเบียนผลิตภัณฑ์น้ำพริกแจ่วบองโดยชื่อที่จดทะเบียนคือ วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแจ่วบองบ้านเกษตรสมบูรณ์

ปัญหาที่พบในการยื่นเอกสารคือ กรอกเอกสารไม่ครบถ้วน การวางผังสถานที่ผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ

### บทเรียนจากการดำเนินงาน

1. รู้จักขั้นตอนการยื่นเอกสารและการกรอกเอกสารที่สมบูรณ์
2. รู้จักระบบการทำงานของสาธารณะสุขจังหวัดในส่วนของการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและจดทะเบียนผลิตภัณฑ์
3. รู้จักการอดทนรอเพราะการทำงานต้องเป็นไปตามระบบที่วางไว้
- 4.

### สิ่งที่จะทำต่อไป

1. เชิญวิทยากรผู้มีความรู้ไปอบรมให้ความรู้กับชาวบ้านและผู้ที่เกี่ยวข้อง
2. จัดเวทีคืนข้อมูลให้กับชาวบ้านโดยการจัดบอร์ดและมีเนื้อหาในเรื่องของขั้นตอนการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์
3. จัดเวทีสรุปผลการดำเนินงานของผู้ศึกษาวิจัยให้กลุ่มแม่บ้านและชาวบ้านบ้านเกษตรสมบูรณ์ได้รับทราบ

โครงการ การพัฒนาศักยภาพด้านบรรจุกัญหของผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจาก  
องค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ  
จ.อุบลราชธานี

กิจกรรม จัดเตรียมสถานที่อบรม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้สถานที่มีความพร้อมที่จะจัดการอบรม
2. เพื่อให้สถานที่ผลิตตรงตามแผนผังที่ส่งไปขอรับอนุญาตเลขสถานที่ผลิตผลิตอาหาร

ระยะเวลา วันที่ 24 สิงหาคม 2552 เวลา 10.30 น. – 14.30 น.

สถานที่ ศาลากลางบ้าน บ้านเกษตรสมบูรณ์

ผู้ร่วมกิจกรรม

- |                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวปัทมา สิมะวัตินะ | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 2. นางสาววาสนา บุญดี      | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 3. นางสาวมยุรี ช่างเหล็ก  | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 4. นางสาวดวงใจ วันโสภา    | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 5. นางสาววิชุดา นนสิริ    | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 6. นายอดิสร บุญคำ         | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 7. นางภคอร หวังดี         | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 8. นางอุไร สุพรรณ         | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 9. นางไพวัลย์ ประกอบศรี   | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 10. นางสมบัติ มวลสุข      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

ผลการดำเนินงาน

ทีมวิจัยลงพื้นที่เตรียมสถานที่ในการที่จะจัดอบรมให้กับกลุ่มแม่บ้าน โดยการเตรียมที่ฉาย  
โปรเจกเตอร์ เตรียมห้องเก็บผลิตภัณฑ์ ทำความสะอาดบริเวณรอบ ๆ สถานที่อบรม ใช้แสง  
กันบั้งแสงแดด และพูดคุยกับกลุ่มแม่บ้านในเรื่องอาหารเที่ยงที่จะทำให้ผู้เข้าอบรมรับประทาน  
ตอนเที่ยงและนัดเวลากับกลุ่มแม่บ้าน

### บทเรียนจากการดำเนินงาน

1. รู้จักการแบ่งหน้าที่กันทำ
2. รู้จักการนำอุปกรณ์ที่มีมาประยุกต์ใช้

### สิ่งที่จะทำต่อไป

1. จัดการอบรมความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ อย. ให้กับชาวบ้าน
2. จัดบอร์ดขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์
3. จัดเวทีสรุปผลการดำเนินงานของผู้ศึกษาวิจัยให้กลุ่มแม่บ้านและชาวบ้านบ้านเกษตรสมบูรณ์ได้รับทราบ



โครงการ การพัฒนาศักยภาพด้านบรรจุกภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจาก  
องค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ  
จ.อุบลราชธานี

กิจกรรม จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน อย.

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ความรู้กับกลุ่มแม่บ้านและผู้สนใจ
2. เพื่อให้ชาวบ้านนำสิ่งที่ได้อบรมนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้
3. เพื่อให้กลุ่มแม่บ้านนำสิ่งที่ได้จากการอบรมไปใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ตัวต่อไป

ระยะเวลา วันที่ 25 สิงหาคม 2552 เวลา 08.30 น. – 16.30 น.

สถานที่ ศาลากลางบ้าน บ้านเกษตรสมบูรณ์

ผู้ร่วมกิจกรรม

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวปัทมา สิมะวัตติและคณะ | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 2. อาจารย์จักรกร วิจิตรรัตน์   | อาจารย์ที่ปรึกษา ม.อุบล          |
| 3. จ.ส.อ.เคนดี สมสอน           | ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 10           |
| 4. พญ.รัศมี วัฒนานนท์          | วิทยากรสาธารณสุขจังหวัด          |
| 5. นางภคอร หวังดี              | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 6. นางอุไร สุพรรณ              | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 7. นางเพ็ญศรี สายแว            | อสม. บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ที่ 10 |
| 8. นางพิสมัย ผาสนาม            | อสม. บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ที่ 10 |
| 9. นางเดือนใจ งามอาจ           | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 10. นางหนูกุล ทองดี            | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 11. นางหวานใจ เส้าแก้ว         | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 12. นางสาวเรณู ทัดศรี          | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 13. นางสาวศิริพร ศรีบัว        | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 14. นางกชกร บุญวัน             | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 15. นางรัชนาภรณ์ บุญปัญญา      | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 16. นางไพโรศรี บุญอ้อม         | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 17. นางณิชาภา พลบุรี           | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 18. นางบุญมา ปะภูโต            | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 19. นางสุภาภรณ์ วโรรส          | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 20. นางบุญมา หอมเงิน           | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

|                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| 21. นางสาวรัชฎา พิมพพันธ์ | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 22. นางประมวไล กุจะพันธ์  | อสม. บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ที่ 10 |
| 23. นางชม ปาทานนท์        | อสม. บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ที่ 10 |
| 24. นางกลลณี ภาเรือง      | อสม. บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ที่ 10 |
| 25. นางบัวคำ กุลบุญญา     | อสม. บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ที่ 10 |
| 26. นางไพวัลย์ ประกอบศรี  | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |
| 27. นางสาวบัตติ มวลสุข    | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

### ผลการดำเนินงาน

ทีมวิจัยลงพื้นที่เตรียมเครื่องเสียงและเครื่องฉายโปรเจกเตอร์ จัดเตรียมเครื่องดื่มและเตรียมความพร้อมก่อนการอบรม นำป้ายโครงการไปแขวนด้านหน้าทางเข้าอบรม จัดเตรียมอาหารและผลไม้สำหรับเป็นอาหารกลางวัน จัดเตรียมที่ลงทะเบียนให้กับผู้เข้าอบรม แจกเอกสารที่ใช้ประกอบการอบรม วิทยากรเริ่มอบรมให้ความรู้กับชาวบ้านเวลาประมาณ 08.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวันเวลา 11.30 น. กลุ่มแม่บ้านมอบของที่ระลึกให้กับวิทยากรที่มาอบรม และหลังจากนั้นก็ทำการอบรมต่อจนถึงเวลา 16.30 น. ทีมวิจัยกล่าวขอบคุณวิทยากรและชาวบ้านที่มาเข้าร่วมฟังการอบรม อาจารย์จักรเศกกล่าวถึงความเป็นมาของการทำวิจัยและทักทายทำความรู้จักกับวิทยากรและชาวบ้าน ทีมวิจัยช่วยกันเก็บสถานที่และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการอบรม

### บทเรียนจากการดำเนินงาน

1. รู้จักการแบ่งหน้าที่กันทำ
2. รู้จักการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการทำงาน
3. รู้จักขั้นตอนการอบรมอย่างเป็นทางการ

### สิ่งที่ทำต่อไป

1. จัดบอร์ดขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์
2. จัดเวทีคืนข้อมูลให้กับชาวบ้าน
3. จัดเวทีสรุปผลการดำเนินงานของผู้ศึกษาวิจัยให้กลุ่มแม่บ้านและชาวบ้านบ้านเกษตรสมบูรณ์ได้รับทราบ

โครงการ การพัฒนาศักยภาพด้านบรรจุกัญชาของผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจาก  
องค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ  
จ.อุบลราชธานี

กิจกรรม จัดบอร์ดขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและขั้นตอนการขออนุญาต  
ผลิตภัณฑ์และรูปถ่ายวันจัดอบรม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ชาวบ้านได้ศึกษาเวลาจะขอ อย. ผลิตภัณฑ์ตัวใหม่
2. เพื่อให้ชาวบ้านที่สนใจได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ อย.

ระยะเวลา วันที่ 28 สิงหาคม 2552 เวลา 12.30 น. – 16.30 น.

สถานที่ ศาลากลางบ้าน บ้านเกษตรสมบูรณ์

ผู้ร่วมกิจกรรม

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวปัทมา สีมบัติและคณะ | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 2. นางสาววาสนา บุญดี         | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 3. นางสาวมยุรี ช่างเหล็ก     | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 4. นางสาวดวงใจ วันโสภา       | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 5. นางสาววิชุดา นนสิริ       | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 6. นายอดิสร บุญคำ            | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 7. นางภคอร หวังดี            | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

ผลการดำเนินงาน

ทีมวิจัยลงพื้นที่จัดบอร์ด ซึ่งก็จะมีรูปถ่ายบรรยากาศวันที่จัดอบรมและขั้นตอนการขอ อย.  
และพูดคุยกับตัวแทนกลุ่มแม่บ้านว่าต่อไปจะลงพื้นที่มาทำอะไรและสอบถามเกี่ยวกับวันเวลาที่  
แม่บ้านจะว่างตรงกัน

บทเรียนจากการดำเนินงาน

1. รู้จักการแบ่งหน้าที่กันทำ
2. รู้จักการตกแต่งบอร์ดให้น่าสนใจ

สิ่งที่จะทำต่อไป

1. จัดเวทีคืนข้อมูลให้กับชาวบ้าน
2. จัดเวทีสรุปผลการดำเนินงานของผู้ศึกษาวิจัยให้กลุ่มแม่บ้านและชาวบ้านบ้านเกษตร  
สมบูรณ์ได้รับทราบ

**โครงการ การพัฒนาศักยภาพด้านบรรจุกัญชาของผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจาก  
องค์การอาหารและยา (อย.) ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ ต.แสนสุข อ.วารินชำราบ  
จ.อุบลราชธานี**

**กิจกรรม** จัดเวทีสรุปผลการดำเนินงานและปิดโครงการ

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อสรุปโครงการตลอดระยะเวลาการดำเนินโครงการวิจัย
2. เพื่อประเมินผลการดำเนินงานและทบทวนขั้นตอนการปฏิบัติงาน

**ระยะเวลา** วันที่ 3 ธันวาคม 2552 เวลา 08.30 น. – 11.30 น.

**สถานที่** ศาลากลางบ้าน บ้านเกษตรสมบูรณ์

**ผู้ร่วมกิจกรรม**

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวปัทมา สีมบัติและคณะ | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 2. นางสาววาสนา บุญดี         | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 3. นางสาวมยุรี ช่างเหล็ก     | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 4. นางสาวดวงใจ วันโมลา       | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 5. นางสาววิชุดา นนสิริ       | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 6. นายอดิสร บุญคำ            | ผู้ศึกษาวิจัย                    |
| 7. นางภคอร หวังดี            | กลุ่มแม่บ้านเกษตรสมบูรณ์ หมู่ 10 |

**ผลการดำเนินงาน**

ทีมวิจัยลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อทำการสรุปโครงการและดำเนินการปิดโครงการ โครงการวิจัยนี้  
ได้ดำเนินมาจนถึงระยะเวลาดำเนินการของโครงการโดยได้รับความร่วมมือจากกลุ่มแม่บ้านอย่างเต็มที่  
จนทำให้งานวิจัยนี้สำเร็จได้ด้วยดีทุกคนต่างก็ยินดี

**บทเรียนจากการดำเนินงาน**

1. รู้จักการแบ่งหน้าที่กันทำ
2. รู้จักการพูดคุยอย่างเป็นทางการ
3. รู้สึกยินดีที่ผลการดำเนินงานสำเร็จด้วยดี

**โครงการ เรื่องการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์แฉ่วบองเพื่อให้ได้รับมาตรฐาน  
องค์การอาหารและยา (อย.)**

**ทีมวิจัยหลัก**

1. ชื่อนางสาวปัทมณี สิมบัตติ ชื่อเล่น ต้อม

เกิดวันที่ 24 เมษายน 2530

ที่อยู่ 7 ตำบลส้มผ่อ อำเภอไทยเจริญ จังหวัดยโสธร 35120

เบอร์โทร 080 - 1604896

e-mail: tomme456@hotmail.com

ส่วนสูง 158 เซนติเมตร

น้ำหนัก 49 กิโลกรัม

อายุ 22 ปี

**คติประจำใจ** ความผิดพลาดคือกำลังใจ

**ระดับการศึกษา**

ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านส้มผ่อ

มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนบ้านส้มผ่อ

มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนเลิงนกทา

ปริญญาตรี กำลังศึกษาอยู่ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

โปรแกรมวิชา บริหารธุรกิจ (การบัญชี) คณะบริหารธุรกิจและการจัดการ

2. ชื่อนางสาวดวงใจ วันโมลา ชื่อเล่น เติ้ล

เกิดวันที่ 17 มกราคม 2530

ที่อยู่ 158/5 ตำบลสำโรง อำเภอสำโรง จังหวัดอุบลราชธานี 34360

เบอร์โทร 082-8759152

ส่วนสูง 161 เซนติเมตร

น้ำหนัก 43 กิโลกรัม

อายุ 22 ปี

**คติประจำใจ** ความพยายามอยู่ที่ไหนความสำเร็จอยู่ที่นั่น

### ระดับการศึกษา

|                   |                                                                                                                  |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ประถมศึกษา        | โรงเรียนบ้านหนองเทา                                                                                              |
| มัธยมศึกษาตอนต้น  | โรงเรียนสำโรงคุรุประชาสามัคคี                                                                                    |
| มัธยมศึกษาตอนปลาย | โรงเรียนลือคำหาญวารินชำราบ                                                                                       |
| ปริญญาตรี         | กำลังศึกษาอยู่ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี<br>โปรแกรมวิชา บริหารธุรกิจ (การบัญชี) คณะบริหารธุรกิจและการจัดการ |

3. ชื่อนางสาวมยุรี ช่างเหล็ก

ชื่อเล่น อ้อม

วันเกิด 8 มกราคม 2530

ที่อยู่ 134 หมู่ 10 ตำบลเปือย อำเภอสิรินธร จังหวัดอำนาจเจริญ 37000

เบอร์โทร 080-1561951 , 0840396636

E-mail Mooaun2530@hotmail.com

ส่วนสูง 163 เซนติเมตร น้ำหนัก 50 กิโลกรัม

อายุ 22 ปี

สีที่ชอบ ชมพู แดง

คติประจำใจ ทำวันนี้ให้ดีที่สุด

### ระดับการศึกษา

|                  |                                                                                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ประถมศึกษา       | โรงเรียนชุมชนเปือยหัวดง                                                                                          |
| มัธยมศึกษาตอนต้น | โรงเรียนชุมชนเปือยหัวดง                                                                                          |
| ปวช.             | วิทยาลัยเทคนิคอำนาจเจริญ                                                                                         |
| ปริญญาตรี        | กำลังศึกษาอยู่ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี<br>โปรแกรมวิชา บริหารธุรกิจ (การบัญชี) คณะบริหารธุรกิจและการจัดการ |

4. ชื่อนายอดิศร บุญคำ ชื่อเล่น ค้อม

เกิดวันที่ 28 มกราคม 2530

ที่อยู่ 162/1 ตำบลทุ่งนางโอก อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร 35000

เบอร์โทร 084-8238497

ส่วนสูง 179 เซนติเมตร

น้ำหนัก 85 กิโลกรัม

อายุ 22 ปี

คติประจำใจ ฝันให้ไกลไปให้ถึง

### ระดับการศึกษา

ประถมศึกษา โรงเรียนสุขวิทยาการตั้งตรงกิจ 15  
มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนยโสธรพิทยาคม  
มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนยโสธรพิทยาคม  
ปริญญาตรี กำลังศึกษาอยู่ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี  
โปรแกรมวิชา บริหารธุรกิจ (การบัญชี) คณะบริหารธุรกิจและการจัดการ

5. ชื่อ นางสาววาสนา บุญลี

ชื่อเล่น วาส

วันเกิด 3 เมษายน 2530

ที่อยู่ 63 หมู่ 6 ตำบลท่าไห อำเภอเขื่องใน จังหวัดอุบลราชธานี 34150

เบอร์โทร 082-1537885 , 084-2871439

E-mail vas\_12@thaimail.com

ส่วนสูง 162 เซนติเมตร น้ำหนัก 58 กิโลกรัม

อายุ 22 ปี

สีที่ชอบ สีขาว สีดำ

คติประจำใจ ถ้าคิดจะฝันต้องทำมันให้ได้

### ประวัติการศึกษา

ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านโนนจานหนองแสง  
มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนบ้านท่าไห (ไผทอง)  
ปวช. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี  
ปริญญาตรี กำลังศึกษาอยู่ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี  
โปรแกรมวิชา บริหารธุรกิจ (การบัญชี) คณะบริหารธุรกิจและการจัดการ

### ทีมวิจัยชุมชน

|                |            |                       |
|----------------|------------|-----------------------|
| 1.นายเคนลี่    | สมสอน      | ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 10 |
| 2.นางภคอร      | หวังดี     | หัวหน้ากลุ่มแม่บ้าน   |
| 3.นางหนูกุล    | ทองดี      | สมาชิกกลุ่ม           |
| 4.นางรัชนาภรณ์ | บุญปัญญา   | สมาชิกกลุ่ม           |
| 5.นางปิ่น      | กลั่นล้นทม | สมาชิกกลุ่ม           |
| 6.นางกชกร      | บุญวัน     | อสม.                  |
| 7.นางศิริพร    | ศรีบัว     | สมาชิกกลุ่ม           |
| 8.นางสมบัติ    | มवलสุข     | อสม.                  |
| 9.นางอุไร      | สุพรรณ     | อสม.                  |
| 10.นางไพวัลย์  | ประกอบศรี  | สมาชิกกลุ่ม           |
| 11.นางสำเร็จ   | ทัดศรี     | อสม.                  |
| 12..นางบุญมา   | ปวะภูโต    | สมาชิกกลุ่ม           |