

# การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยปลาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชาวบ้านหมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

Developing Standards for Fish Paste to Community Residents Moo 12, Tambon Tha Ruae, Amphur Muang, Nakhon Si Thammarat

วาริพร ชุศรี\*

Wareeporn Chusri

สุดาพร ทองสวัสดิ์

Sudaporn Thongsawad

มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

Hatyai University

ฐิติรัตน์ สัตย์ชื่อ

Thitirat Satsue

สถาบันรัชต์ภาคย์

Rajapark Institute

\*wareeporn@hu.ac.th

## บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของเคยปลาในท้องถิ่นและ 2) เพื่อพัฒนา มาตรฐานผลิตภัณฑ์เคยปลาของชาวบ้านหมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชเข้าสู่ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยจัดให้มีกิจกรรมกระบวนการสัมภาษณ์สังเกต เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลประวัติ ความเป็นมา และขั้นตอนการผลิตเคยปลา รวมถึงมีการจัดให้มีกิจกรรมการเรียนรู้ร่วมกันโดยวิธีการจัด อบรมถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หลักเกณฑ์เงื่อนไขในการขอเครื่องหมายรับรอง อย. การอบรมปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับสัญลักษณ์ที่ดีในการผลิต เพื่อทำแผนปรับปรุงสัญลักษณ์ ตลอดจนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในด้านการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์

จากการวิจัยและการร่วมกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ พบว่า การผลิตเคยปลาเป็นสิ่งที่ปฏิบัติสืบทอด กันมาจากรุ่นสู่รุ่น ไม่มีร่องรอยหลักฐานปรากฏเด่นชัดว่าเกิดขึ้นได้อย่างไร มีเพียงตำนานที่เล่าสืบทอดกันมา และทำให้ทราบถึงบริบทการผลิตเคยปลาในปัจจุบันทั้งในด้านการผลิตและสถานที่ เกิดองค์ความรู้ในด้านการ ผลิตที่ถูกสัญลักษณ์ องค์ความรู้ในด้านการผลิตเคยปลา วัตถุดิบที่ใช้และขั้นตอนในการผลิตเคยปลา อย่างละเอียด

นอกจากนี้โครงการวิจัยยังส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการผลิตให้ดีขึ้นในด้านสถานที่ สิ่งแวดล้อม และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ผลิตที่มีผลต่อการผลิต ซึ่งผลสรุปที่ได้จากการวิจัยผู้ผลิตเคยปลา ไม่สามารถยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้เนื่องจากส่วนผสมของเคยปลาไม่ตรงกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชนที่มีอยู่ ขณะนี้ผู้ผลิตเคยปลาได้ยื่นขอเครื่องหมาย ออย. ซึ่งกำลังอยู่ในช่วงรอผลการวิเคราะห์จาก ห้องปฏิบัติการ

**คำสำคัญ :** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เคยปลา นครศรีธรรมราช

### **Abstract**

The purpose of this research was: 1) to study the history of the local fish paste and 2) to develop standards for fish paste to community residents Moo 12, Tambon Tha Ruea, Amphur Muang, Nakhon Si Thammarat. The research has provided the interview process activities to obtain information on the history of the local fish paste and the manufacturing processes fish paste. This research has been provided learning activities together for giving the information about the community standard, conditions on obtaining FDA certification, to convey information about good hygiene in the production plan that aims to improve the hygienic as well as product development in product label design.

Based on the research activity and the learning process, were found that the history of the local fish paste is a practice passed down from generation to generation. No trace evidence apparent that happens. Also, there is a legendary story and keeping the context of current conditions in production and place. There was a knowledge in the field of hygiene, and the local fish paste. The raw material used in the production process of fish pastes thoroughly.

This research also resulted in the development of quality and manufacturing standards in place, environment, and hygiene of personal manufacturer. The results found that fish paste cannot apply for a community standard with a mixture of fish that had not met with community standard that exists. Current products have been submitted for FDA certification and in waiting for the results of laboratory analysis.

**Keywords :** product development, fish–shrimp paste, Nakhon Si Thammarat

## บทนำ

ตามที่ประเทศไทยได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนโดยมุ่งเน้นให้ชาวบ้านในชุมชนนำความรู้ ภูมิปัญญาชาวบ้าน และทรัพยากรท้องถิ่นที่มีอยู่เดิมมาทำการพัฒนาแปรรูปสินค้าเพื่อให้มีมูลค่าเพิ่มก่อให้เกิดรายได้ให้กับคนในชุมชน จากหลักการดังกล่าวองค์การบริหารส่วนตำบลท่าเรือจึงได้จัดประกายฝึนโดยสนับสนุนส่งเสริมให้คนในชุมชนตำบลท่าเรือ จังหวัดนครศรีธรรมราชหันกลับมาให้ความสำคัญกับการทำเคยปลาจากปลาน้ำจืด ซึ่งกลุ่มชาวบ้านที่ให้ความสนใจ คือ กลุ่มชาวบ้านในพื้นที่หมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ ได้หันกลับมาทำเคยปลาอย่างจริงจังอีกครั้งในการทำเคยปลาของชาวบ้านในปัจจุบันมีทั้งการหาปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และการนำปลาที่เลี้ยงไว้ในบ่อมาเป็นวัตถุดิบในการทำเคยปลา

เคยปลาเป็นวัตถุดิบที่นำมาประกอบเป็นอาหารจัดเป็นสำหรับของคนท้องถิ่นพื้นที่ลุ่มน้ำป่าพรุ กล่าวคือผลิตเพื่อนำมาปรุงเป็นอาหารที่รับประทานกันภายในครัวเรือน ซึ่งจากการที่ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่สอบถามชาวบ้านในพื้นที่หมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ จังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดใกล้เคียงเพื่อหาข้อมูลเบื้องต้นที่เกี่ยวกับเคยปลา พบว่า การผลิตเคยปลาจัดเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนท้องถิ่นพื้นที่ชุ่มน้ำภาคใต้ ซึ่งมีการผลิตกันมาเป็นระยะเวลามากกว่า 100 ปี การผลิตเคยปลามีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ 1) เป็นเครื่องปรุงชูรส 2) ทำหน้าที่เป็นโปรตีน (มาจากเนื้อปลาที่ไหลลงอย่างละเอียด)

สถานการณ์ในปัจจุบันประชาชนที่อาศัยอยู่ในจังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดใกล้เคียง เช่น พัทลุง สงขลา ยังมีความนิยมรับประทานแกงเคยปลา มีการนิยมผลิตเพื่อรับประทานและเพื่อจำหน่าย แต่เป็นเพียงส่วนเล็กน้อยเท่านั้น เนื่องจากเคยปลายังไม่เป็นที่รู้จักและยังไม่ได้รับความนิยมในการรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เป็นเพียงสินค้าที่รู้จักกันในกลุ่มเล็กๆ กลุ่มชาวบ้านเท่านั้น จากข้อความข้างต้นที่ได้กล่าวมาทั้งหมดนี้จึงเป็นเหตุผลที่จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีการศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยปลาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชาวบ้านหมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อจะค้นหาวามีวิธีการอย่างไรที่จะทำให้เคยปลากลายเป็นสินค้าที่คนส่วนใหญ่ในสังคมรู้จัก และนิยมรับประทาน ซึ่งหากมีคนที่รู้จักและรับประทานเคยปลามากยิ่งขึ้นจะทำให้ชาวบ้านกลุ่มรากหญ้าในพื้นที่ผลิตสามารถมีรายได้เพิ่มมากขึ้นส่งผลให้คุณภาพของชีวิตก็ย่อมจะดีขึ้นเช่นกัน



ภาพที่ 1 เคยปลา และวัตถุดิบสำหรับการใช้ปรุงแกงน้ำเคย

## วัตถุประสงค์การศึกษา

1. เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของเคยปลาในท้องถิ่น
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยปลาของชาวบ้านหมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชเข้าสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

## คำถามหลักในการวิจัย

1. ประวัติความเป็นมาของเคยปลาในพื้นที่หมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีประวัติความเป็นมาอย่างไร
2. จะมีแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชาวบ้านในชุมชนเพื่อเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้อย่างไร

## ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. เป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจที่จะศึกษาเรื่องดังกล่าวต่อไปในอนาคต
2. บุคคลผู้สนใจรวมทั้งเยาวชนในพื้นที่ได้ทราบประวัติความเป็นมาของเคยปลาที่เกิดขึ้นภายในท้องถิ่นของตนเอง
3. ชาวบ้านมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเข้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
4. ได้แนวทางในการพัฒนาเคยปลาเข้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
5. เคยปลาหมู่ที่ 12 ตำบล ท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

## วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มีรายละเอียดของระเบียบวิธีดำเนินการวิจัย ดังต่อไปนี้

### ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยปลาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชาวบ้าน หมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้กำหนดขอบเขตการศึกษาไว้ดังนี้

ประชากรในการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ ทำการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์จากกลุ่มประชากร ดังนี้

1. กลุ่มผู้ผลิตสินค้าเคยปลาซึ่งจากการสำรวจพบว่าจำนวนครัวเรือนที่มีการผลิตเคยปลาของหมู่ที่ 12 ทั้งหมดมีจำนวน 120 ครัวเรือน โดยแบ่งเป็นกลุ่มที่ผลิตเพื่อรับประทานในครอบครัวจำนวน 82 ครัวเรือน และกลุ่มผลิตเพื่อจำหน่ายจำนวน 38 ครัวเรือน ในการศึกษาครั้งนี้คณะผู้วิจัยจะทำการสัมภาษณ์เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มผู้ผลิตเคยปลาเพื่อจำหน่าย จำนวน 38 ครัวเรือน
2. กลุ่มที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้แก่ ตัวแทนจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนตัวแทนพัฒนาการอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

## กลุ่มตัวอย่าง

1. กลุ่มตัวอย่างในการสัมภาษณ์ชาวบ้านผู้ผลิตสินค้าเคปลาจากขนาดประชากรทั้งหมด 38 ครัวเรือน ใช้เกณฑ์โดยกำหนดเป็นร้อยละของประชากรในการพิจารณา (Teerawut Aekawut, 2000) ในกรณีที่ขนาดจำนวนประชากรจำนวนน้อยกว่าหนึ่งร้อยควรใช้กลุ่มตัวอย่างอย่างน้อย 100% ดังนั้นในการศึกษาครั้งนี้จึงใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มผู้ผลิตสินค้าเคปลาทั้งหมด 38 ครัวเรือน

2. กลุ่มตัวอย่างที่เจาะจงซึ่งเป็นผู้ที่มีความเกี่ยวข้องกับการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้แก่ ตัวแทนจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จำนวน 2 คน ตัวแทนพัฒนาการอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 1 คน ตัวแทนจากองค์การอาหารและยา (อย.) จำนวน 1 คน ซึ่งกลุ่มตัวอย่างเจาะจงนี้เป็นกลุ่มผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงในการขอขึ้นทะเบียนมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยเป็นผู้ที่สามารถให้คำแนะนำในการปรับปรุงพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิตให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานได้ สำหรับพัฒนาการอำเภอ เป็นผู้ที่อยู่ดูแลรับผิดชอบสนับสนุนส่งเสริมสินค้าชุมชนให้ได้เครื่องหมายรับรองคุณภาพต่างๆ

## ทบทวนวรรณกรรม

### ความหมายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์

Sudaduang Ruengrujira (1998) ได้กล่าวไว้ว่าผลิตภัณฑ์ (Product) คือ องค์ประกอบหลายอย่าง ที่รวมกันแล้วสามารถตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อให้เกิดความพอใจบางประการจากการใช้ผลิตภัณฑ์ หรือผลตอบแทนใดๆ ที่ผู้ซื้อคาดว่าจะได้รับการซื้อผลิตภัณฑ์นั้นๆ

สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คือ การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความแตกต่างไปจากเดิมหรือเป็นการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เดิมที่มีอยู่ในท้องตลาดให้แตกต่างไปจากเดิมโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่าย ซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญ เนื่องจากมีการเปลี่ยนความคิดให้เป็นตัวผลิตภัณฑ์ ที่มีตัวตน ขั้นตอนการพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์จะเกี่ยวข้องกับการหากรรมวิธีการผลิตการเลือกวัตถุดิบ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ สูตรในการผลิต วิธีการผลิตให้ได้คุณภาพ ประสิทธิภาพ รูปแบบ สี สัน ขนาดต่างๆ ตามความต้องการของตลาด หลายต่อหลายครั้งที่ความคิดที่ผ่านการกลั่นกรองไม่สามารถผลิตเป็นสินค้ามีตัวตนได้ เนื่องจากต้องใช้ต้นทุนสูงมากจนไม่คุ้ม หรือต้องใช้เวลาในการผลิตนานเกินไป ไม่ทันกับความต้องการของตลาดดังนั้น เมื่อแนวคิดผ่านขั้นตอนนี้ไปย่อมหมายถึงกิจการมีผลิตภัณฑ์ใหม่ อยู่ในมือเพื่อรอการจัดจำหน่าย เพียงแต่ปริมาณสินค้าที่ผลิตขึ้นมายังคงมีจำนวนน้อย เนื่องจากยังไม่มี ความมั่นใจต่อการตอบรับของตลาดมากนัก

### การถนอมอาหาร

การถนอมอาหารหมายถึง การเก็บรักษาอาหารหรือแปรรูปอาหารทำให้อยู่ได้นานโดยไม่บูดเสียและผลของการถนอมอาหารจะช่วยยืดอายุอาหาร การเปลี่ยนแปลงทั้งในด้านสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัสโดยยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของการแปรรูป ด้วยวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การดอง การแช่แข็ง การตากแห้งและการเชื่อม เป็นต้น

Sukanya Maikruakaew & Benjamas Chuainui (2004) วิจัยเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุณภาพและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ชุมชน กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์แกงไตปลาคั่วแห้ง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพธิ์เสด็จเลขที่ 67/18 หมู่ที่ 1 ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทชุมชน บริบทกลุ่ม และบริบทผลิตภัณฑ์แกงไตปลาคั่ว ขั้นตอนการผลิตแกงไตปลาคั่วแห้ง เพื่อพัฒนาคุณภาพสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์แกงไตปลาคั่วแห้งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพธิ์เสด็จ ให้ได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ซึ่งการวิจัยได้จัดให้มีกิจกรรมการเรียนรู้ร่วมกัน ได้แก่ การให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับสัญลักษณ์ที่ดีในการผลิตอาหาร การเขียนแผนการปรับปรุงผลิตให้ถูกสัญลักษณ์ การศึกษาดูงาน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน การวิเคราะห์ SWOT เพื่อค้นหาปัญหาและตัวชี้วัดร่วมกัน นอกจากนี้ยังมีการสำรวจการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อแกงไตปลาคั่วแห้ง และรูปแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของกลุ่ม

ผลจากการวิจัยและการร่วมกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ต่างๆ ทำให้ทราบถึงบริบทของกลุ่มและบริบทของผลิตภัณฑ์รวมทั้งสภาพปัจจุบันการผลิตและสถานที่ เกิดองค์ความรู้ในด้านการผลิตที่ถูกสัญลักษณ์ องค์ความรู้ด้านการผลิตไตปลาคั่วแห้ง วัตถุดิบที่ใช้ ขั้นตอนในการผลิตไตปลาคั่วแห้ง บรรจุขวดอย่างละเอียด การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบคุณภาพไตปลาคั่วแห้ง การตลาดของไตปลาคั่วแห้ง การสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ รวมทั้งการทำแผนปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกสัญลักษณ์ ทราบถึงปัจจัยแห่งความสำเร็จของกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งประกอบไปด้วยจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค แผนการดำเนินงานในอนาคต และทราบถึงการยอมรับของผลิตภัณฑ์แกงไตปลาคั่วแห้งของผู้บริโภค อีกทั้งยังมีการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ให้สอดคล้องกับสภาพปัจจุบันและมีความสวยงามตรงตามความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้การร่วมโครงการยังส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นทั้งในด้านสถานที่ เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์การผลิต สิ่งแวดล้อม และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ผลิตซึ่งมีผลต่อการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขณะนี้ผลิตภัณฑ์ไตปลาคั่วแห้งได้รับมาตรฐานอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมายจากองค์การอาหารและยา (อย.) ได้รับเครื่องหมาย OTOP 5 ดาว ได้รับเครื่องหมายฮาลาล เครื่องหมายอาหารปลอดภัย และมาตรฐานล่าสุดที่กำลังจะได้รับคือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ซึ่งอยู่ในช่วงรอผลการวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ

Wachira Singkong (2015) ศึกษาเรื่องการยกระดับผู้ผลิตสินค้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชร วัตถุประสงค์ของการศึกษาคั้งนี้ คือการยกระดับผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในจังหวัดกำแพงเพชรเพื่อการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยใช้วิธีการอบรมให้ความรู้กระบวนการผลิตและข้อกำหนดมาตรฐาน จากนั้นตรวจตัวอย่างเพื่อคัดกรองของกลุ่มที่มีและไม่มีเครื่องหมาย อย. และตรวจตัวอย่างโดยพิจารณาตัดสินตามเกณฑ์คุณภาพของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ผลการศึกษาพบว่าผลิตภัณฑ์ที่พบปัญหาคือ น้ำปลาล้างมันทอดอบเนย ว่านหางจระเข้ในน้ำเชื่อม แหนมเห็ด น้ำนมถั่วเหลือง คุกกี้ เส้นบะหมี่สด พริกแกง โดยควรแก้ไขในด้านอะพลาทอกซิน กรดซอร์บิก ความรู้เรื่องนิยามและขอบข่ายของผลิตภัณฑ์ การคัดกรองตัวอย่างพบปัญหาเรื่องการ ชั่งน้ำหนักบรรจุกับการระบุข้อมูลบนฉลาก ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ผ่านเกณฑ์สามารถนำไปใช้เป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชร เพื่อการพัฒนาสินค้าในท้องถิ่น

สู่ความความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร ผลจากงานวิจัยนี้สามารถสรุปได้ว่าการยกระดับผู้ผลิตชุมชนและผู้ประกอบการให้มีความรู้ความเข้าใจที่จะพัฒนาแก้ไขปรับปรุงกระบวนการผลิตจนพร้อมที่จะยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทำได้โดยการฝึกอบรมความรู้ ด้านกระบวนการผลิต ข้อกำหนดมาตรฐาน การลงพื้นที่จริงทำให้ทราบถึงปัญหาที่ผู้ผลิตสินค้าในชุมชน ซึ่งปัญหาที่สำคัญคือ การปรับปรุงสถานที่การผลิตและงบประมาณ จะเห็นได้ว่าปัญหาดังกล่าวมีความหลากหลาย ซึ่งผู้ผลิตชุมชนและผู้ประกอบการที่ได้รับการยกระดับความรู้และปรับปรุงแก้ไขปัญหาแล้วจะสามารถ ผลักดันให้สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไปสู่สังคมการค้าในเขตเศรษฐกิจอาเซียนได้อย่างแน่นอน

### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) โดยมีลักษณะเป็นแบบสัมภาษณ์อย่างมีโครงสร้าง เพื่อสัมภาษณ์ชาวบ้านผู้ผลิตสินค้าเคปลาในหมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช และทำการสัมภาษณ์ตัวแทนจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนพัฒนาการอำเภอเมือง และตัวแทนจากองค์การอาหารและยา โดยได้กำหนดกรอบในการสัมภาษณ์ ในประเด็นประวัติความเป็นมาของเคปลาในท้องถิ่นและเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เคปลาของชาวบ้านหมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชเข้าสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. การสังเกตแบบมีส่วนร่วมในด้านกรรมวิธีการผลิต การสร้างผลิตภัณฑ์เทียบเคียงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ตลอดจนบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สะอาด ปลอดภัย ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ชุมชน (ประเภทกะปิหรือเคย) การสังเกตและให้ความช่วยเหลือแก่ผู้ผลิตเพื่อดำเนินการจดเลขทะเบียนจากองค์การอาหารและยา สังเกตและมีส่วนร่วมในการให้ผู้ผลิตยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

### 3. การจัดอบรมถ่ายทอดความรู้

3.1 ประเด็นกระบวนการขั้นตอนในการขอรับรองเครื่องหมาย อย. ตั้งแต่ด้านความพร้อมของสถานที่โรงเรือนการผลิต และด้านการบรรจุภัณฑ์ ฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ

3.2 ประเด็นหลักเกณฑ์และข้อกำหนดตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร เช่น กะปิ

### วิธีสร้างเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยดำเนินการสร้างเครื่องมือแบบสัมภาษณ์ดังนี้

1. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสัมภาษณ์

2. กำหนดและรวบรวมประเด็นข้อคำถามที่ต้องการสัมภาษณ์และสร้างแบบสัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูล โดยพิจารณาประเด็นเนื้อหาที่สอดคล้อง และตอบโจทย์วัตถุประสงค์ตามประเด็นที่กำหนดไว้

3. นำแบบสัมภาษณ์ที่สร้างเสร็จแล้วเสนอผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบว่าข้อคำถามแต่ละข้อ วัดได้ตรงและครอบคลุมประเด็นที่ต้องการศึกษาทั้งหมดหรือไม่ และปรับปรุงแก้ไขตามผู้เชี่ยวชาญแนะนำ

4. นำแบบสัมภาษณ์ไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้รวบรวมข้อมูลจริง จำนวน 3 ตัวอย่าง ว่ามีความเข้าใจตัวคำถาม และสามารถตอบคำถามตามที่ต้องการได้หรือไม่

5. ปรับปรุงและแก้ไขแบบสัมภาษณ์หลังการ (Try Out) ให้ได้เครื่องมือวิจัยที่สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น เพื่อนำไปเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจริง

### วิธีดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลตลอดการดำเนินงานโดยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลในแต่ละขั้นดังนี้

1. เก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ จากเอกสาร (Documentary Research) โดยการเก็บข้อมูลจากตำรา เอกสารสิ่งพิมพ์ งานวิจัย และวิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้อง

2. เก็บข้อมูลภาคสนามซึ่งผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลด้วยวิธีดังนี้

2.1 คณะผู้วิจัยทำการลงพื้นที่เก็บข้อมูลประวัติความเป็นมาของเคปปลาใกล้กลุ่มผู้ผลิต และสอบถามจากพัฒนาการอำเภอ ตัวแทนเจ้าหน้าที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ตัวแทนจากสำนักงานองค์การอาหารและยา ซึ่งในขั้นตอนนี้คณะผู้วิจัยใช้การเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยใช้เครื่องมือ คือ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง

2.2 ผู้วิจัยทำการสังเกตแบบมีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต การสร้างผลิตภัณฑ์และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์เทียบเคียงตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สังเกตการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชาวบ้าน

2.3 จัดเวทีประชุมเพื่อถ่ายทอดให้ความรู้หลักเกณฑ์ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยวิทยากรจากหน่วยงานสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมภายใต้โครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้ความรู้ในขั้นตอนการขอรับรองเครื่องหมาย ออย. วิทยากรจากหน่วยงานองค์การอาหารและยาจังหวัด นครศรีธรรมราชขั้นตอนนี้ผลที่ได้รับ คือข้อสรุปแนวทางในการพัฒนาเคปปลาเข้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและข้อสรุปในการสร้างผลิตภัณฑ์เทียบเคียงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2.4 ตัวแทนผู้ผลิต และคณะผู้วิจัย ร่วมกันสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนซึ่งในการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบกำหนดให้มีการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบตามคุณลักษณะมาตรฐานผลิตภัณฑ์และบรรจุไว้ในภาชนะ ติดฉลากและมีการระบุข้อมูลตามที่สำนักงานองค์การอาหารและยา กำหนด จากนั้นนำเสนอผลิตภัณฑ์ต้นแบบต่อผู้ผลิตเพื่อให้ผู้ผลิตได้ตรวจสอบดูว่าต้นแบบเป็นที่พึงพอใจของผู้ผลิตหรือไม่

2.5 กลุ่มผู้ผลิตมีการจัดเวทีเพื่อถ่ายทอดความรู้ซึ่งกันและกันในการที่จะสร้างผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานเดียวกัน เพื่อรองรับการเข้าสู่ตรวจจากสำนักงานองค์การอาหารและยาจังหวัด และรองรับการเข้าสู่ตรวจจากตัวแทนสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

2.6 ดำเนินการเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

### วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยใช้วิธีการเขียนบรรยายเชิงพรรณนาข้อมูลที่ได้มาจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ผลิต และกลุ่มผู้ที่เกี่ยวข้องกับการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. การสร้างแบบข้อสรุปในประเด็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เคปปลาสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน



## ผลการวิจัย

ผลการดำเนินงานเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การผลิตเคยปลาของผู้ผลิต หมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช สามารถนำมาสรุปผลการดำเนินงานตาม วัตถุประสงค์ได้ดังนี้

### 1. ผลการศึกษาประวัติความเป็นมาของเคยปลา

ข้อมูลด้านประวัติความเป็นมาของเคยปลาภายในพื้นที่ตำบลท่าเรือผู้ผลิตได้ให้ข้อมูลว่าข้อมูลที่ปรากฏว่ามีแกงเคยปลาเกิดขึ้นเมื่อใดนั้นไม่มีใครทราบได้ มีเพียงเรื่องเล่าที่ไม่มีหลักฐานสามารถยืนยันได้ว่าเคยปลาเป็นอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอายุยาวนานมากกว่า 150 ปี มีเรื่องเล่าให้ฟังจากคนรุ่นเก่าว่าเป็นเรื่องเล่าที่คนแต่แรกเขาเล่าให้ฟังกันว่าเมื่อก่อนที่ดินนี้มันมีเจ้าของคนแรกๆ ที่เข้ามาทำกิน คนแถวนี้เรียกว่า ตาคง ยายมา ซึ่งเป็นสามี ภรรยา มาอาศัยทำกินในพื้นที่นี้ ซึ่งตาคงสามารถหาปลาได้มาก ยายมาจึงได้คิดค้นสูตรที่สามารถเก็บปลาดังกล่าวไว้เป็นอาหารไว้ให้นานโดยการเอาปลาไปตากเล็กน้อย จากนั้นนำมาตำให้ละเอียดใส่เกลือ ใส่น้ำตาลเล็กน้อยตากให้แห้ง ปั่นเป็นก้อนๆ เก็บไว้ในไห แล้วนำเอามาทำแกงใส่เครื่องแกงลงไป เคยปลาใช้แทนเนื้อปลา เนื้อสัตว์ ชาวบ้านในพื้นที่ละแวกใกล้เคียงได้เห็นจึงได้นำไปปฏิบัติตามๆ กันมาจนถึงทุกวันนี้

### 2. ผลการส่งเสริมและหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชาวบ้านในชุมชนเพื่อเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

การส่งเสริมและหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยปลาของผู้ผลิตหมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพ อย. มีการส่งเสริมดังนี้

2.1 ผู้วิจัยลงพื้นที่ภาคสนามเพื่อสังเกตกระบวนการผลิตเคยปลาโดยผู้วิจัยร่วมกับกลุ่มผู้ผลิต ได้ช่วยกันสรุปกระบวนการผลิตเคยปลาพบว่า วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตเคยปลา ประกอบด้วย ปลาน้ำจืด เกลือ น้ำตาล โดยมีสูตรในการผลิตดังนี้ ปลาน้ำจืด ร้อยละ 96 เกลือร้อยละ 3 และน้ำตาล ร้อยละ 1 โดยมีกระบวนการผลิตดังนี้นำปลาน้ำจืดมาทำการขอดเกล็ด ควักไส้ออก แล้วล้างน้ำให้สะอาด นำเกลือไปคลุกเคล้ากับตัวปลาทำการหมักไว้ 1 คืน นำปลาที่หมักไว้ด้วยเกลือมาล้างน้ำให้สะอาดและนำไปตากแดด จากนั้นนำปลามาตำให้ตัวปลามีความแหลกแบบหยาบ ๆ แล้วนำมาหมักไว้ในโอ่งขนาดเล็กหรือไห โดยปั่นให้เป็นก้อนกลมๆ เป็นเวลาประมาณ 2 วันแล้วจึงนำมาตากแดดอีกครั้งจากนั้นนำก้อนเคยปลา กลับมาตำให้ละเอียดอีกครั้งโดยครั้งนี้ให้ใส่น้ำตาลลงไปด้วยเล็กน้อยและปั่นเคยปลาให้เป็นก้อนกลมๆ นำไปตากแดด ก่อนจะนำเคยปลาที่ตากแดดแล้วเก็บไว้ในโอ่งหมักไว้ประมาณ 4-6 เดือน จึงสามารถนำออกมาใช้ปรุงเป็นอาหารได้นอกจากนี้ในการดำเนินงานวิจัยภาคพื้นสนามครั้งนี้ ทีมงานวิจัยและกลุ่มผู้ผลิต ได้ร่วมกันสรุปประเด็นที่เป็นปัญหาและอุปสรรคของผู้ผลิตเคยปลาในภาพรวมซึ่งสามารถสรุปเป็นประเด็น ได้ดังนี้

1) การจัดตั้งกลุ่มผู้ผลิตเป็นการจัดตั้งอย่างไม่เป็นทางการไม่มีโครงสร้างในการบริหารงานที่ชัดเจนและไม่มีจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนทำให้ขาดโอกาสในการได้รับการส่งเสริมหรือสนับสนุนจากหน่วยงานรัฐ

- 2) ด้านผู้ผลิตขาดความรู้ทางการตลาดและขาดความรู้ในการประกอบธุรกิจตลอดจนขาดความรู้ในการจัดทำบัญชีต้นทุนการผลิต ดังนั้นราคาจำหน่ายจึงทำได้แค่เพียงหลักประมาณการ
- 3) ด้านผลิตภัณฑ์เคยปลายังไม่ได้มาตรฐานขาดฉลากและภาชนะในการบรรจุที่ถูกต้องตามหลักการขององค์การอาหารและยา
- 4) ผลิตภัณฑ์เคยปลายังไม่มีมาตรฐานการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานใด
- 5) ด้านโรงงานการผลิตยังไม่ได้มาตรฐานตามหลักการขององค์การอาหารและยา
- 6) กระบวนการผลิตเคยปลายังไม่ได้มาตรฐานตามหลักการขององค์การอาหารและยา



ภาพที่ 2 เคยปลาที่เก็บพร้อมสำหรับจำหน่าย

2.2 การจัดประชุมถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และหลักเกณฑ์ในการขอเครื่องหมายอย. ทำให้ความเข้าใจกับกระบวนการผลิต สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ขั้นตอนและเอกสารที่ต้องใช้ในการขอยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งผลการวิจัยทำให้ทราบว่าผู้ผลิตไม่สามารถยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ ด้วยเหตุผลที่ว่าสำนักงานอุตสาหกรรมยังไม่ได้มีการจัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทเคยที่แปรรูปมาจากปลา มีเพียงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเคยซึ่งแปรรูปมาจากกุ้งเท่านั้น ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูล Thai Industrial Standards Institute (2013) ได้มีการเผยแพร่ข้อมูลไว้ในการนี้เจ้าหน้าที่จากกรมส่งเสริมฯ ได้แนะนำให้ทำการแปรรูปเคยปลาให้เป็นเคยปลาคั่วแห้งและยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเทียบเคียงกับไตปลาคั่วแห้งได้หรือให้ผู้ผลิตไปยื่นขอเครื่องหมายรับรองคุณภาพอื่นๆ แทนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เช่น ยื่นขอเครื่องหมาย อย. หรือ เครื่องหมายฮาลาล และนำไปขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า OTOP ก็จะเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เช่นกัน

จากขั้นตอนการดำเนินงานวิจัยในขั้นนี้ ทีมงานผู้วิจัยและผู้ผลิตจึงได้ทำการปรึกษากันเพื่อหาทางแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นซึ่งทางผู้ผลิตได้แจ้งความจำนงว่าต้องการขอเครื่องหมาย อย. ดังนั้นกระบวนการวิจัยจึงได้ดำเนินการต่อไปโดยเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานรัฐ ทีมผู้วิจัย และกลุ่มผู้ผลิตได้ร่วมกันสรุปแผนการปรับปรุงในกระบวนการผลิตเคยปลาในด้านต่างๆ เพื่อให้เข้าเงื่อนไขหลักเกณฑ์การขอรับเครื่องหมาย อย. ที่บรรจุไว้ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 สรุปได้ว่าต้องมีการปรับปรุงโรงงานการผลิตทั้งในตัวอาคาร การต่อเติมการสร้างสิ่งปิดกันแมลง การแบ่งสัดส่วนการผลิตให้ชัดเจนแยกออกจากกันระหว่างพื้นที่พักอาศัยกับพื้นที่การผลิต การปรับปรุงและเพิ่มเติมวัสดุอุปกรณ์ การจัดทำป้ายชื่อวัสดุแต่ละชนิด ในด้านผู้ผลิต

ได้มีการวางแผนการปรับปรุงครั้งนี้ ต้องปรับปรุงการแต่งกายของผู้ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ โดยให้มีการสวมใส่รองเท้าในพื้นที่ปฏิบัติงาน และต้องสวมหมวกในขณะที่ทำการผลิต สำหรับตัวผลิตภัณฑ์ต้องปรับปรุงในด้านภาชนะที่ใช้บรรจุและเพิ่มเติมการสร้างฉลากผลิตภัณฑ์ ซึ่งผู้รับผิดชอบในการปรับปรุงในครั้งนี้ ได้แก่นำผู้ผลิตร่วมกับทีมงานวิจัย

2.3 ผู้วิจัยได้นำผู้นำของกลุ่มผู้ผลิตไปเข้าพบเจ้าหน้าที่ ณ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center: OSSC) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อขอรับคำแนะนำขั้นตอนการขอเครื่องหมาย อย.

2.4 ปรับปรุงโรงเรือนการผลิตและทีมงานผู้วิจัยได้นำผู้นำของกลุ่มผู้ผลิตไปยื่นขอรับการตรวจสภาพโรงเรือนการผลิต ณ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center: OSSC) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช ในรอบแรกผลปรากฏว่าโรงเรือนการผลิตไม่ผ่านการตรวจประเมิน ผู้ผลิตได้ปรับปรุงตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่และยื่นเอกสารการตรวจครั้งที่สอง

2.5 การส่งเสริมด้านพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การส่งเสริมและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เคยปลาของผู้ผลิตหมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีการส่งเสริมดังนี้

1) ทีมงานวิจัยได้นำผู้นำของกลุ่มผู้ผลิตไปเข้าพบเจ้าหน้าที่ ณ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center: OSSC) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อขอรับคำแนะนำการจัดทำบรรจุภัณฑ์ การจัดทำฉลากที่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ในการขอเครื่องหมาย อย.

2) ทีมงานวิจัย ตัวแทนผู้ผลิต และนักออกแบบจัดประชุมเพื่อร่วมกันออกแบบฉลากโดยเน้นความสวยงาม ความถูกต้องของข้อมูลฉลากซึ่งได้แบบฉลากมาทั้งหมด 3 รูปแบบ จากนั้นผู้ผลิตเลือกฉลากที่ผู้ผลิตส่วนใหญ่ชื่นชอบ



ภาพที่ 3 ต้นแบบฉลากผลิตภัณฑ์รูปแบบที่ผู้ผลิตเลือก

3) ทีมงานวิจัยและตัวแทนผู้ผลิตได้ร่วมกันสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่บรรจุในภาชนะและมีฉลากผลิตภัณฑ์และที่ภาชนะ พร้อมจัดอบรมถ่ายทอดความรู้ให้กลุ่มผู้ผลิตรายอื่นๆ

4) ทีมงานวิจัยนำผู้ผลิตไปยื่นเอกสารและส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์เคยปลาที่บรรจุในภาชนะพร้อมแปะฉลากเพื่อรับเครื่องหมาย อย. ซึ่งขณะนี้กำลังอยู่ในช่วงรอผลการตรวจสอบ

## ข้อเสนอแนะ

### ข้อเสนอแนะต่อกลุ่มผลิต

1. ควรมีการควบคุมคุณภาพการผลิตของกลุ่มให้เป็นมาตรฐานเดียวกันและควรควบคุมรักษามาตรฐานด้านความสะอาดของกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง
2. หาแหล่งในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น ซึ่งส่วนนี้อาจต้องขอความร่วมมือกับส่วนงานราชการในการสนับสนุนส่งเสริมการขยายตลาด
3. ควรมีการจดทะเบียนกลุ่มผลิตให้เป็นทางการ อาจอยู่ในรูปของวิสาหกิจชุมชน เพื่อจะได้มีโอกาสได้รับการสนับสนุนในด้านต่างๆ จากภาครัฐได้ง่ายขึ้น
4. ควรเพิ่มสมาชิกผู้ผลิต และมีการสร้างแรงจูงใจให้คนที่อยู่ในวัยทำงานเข้ามาเป็นสมาชิกกลุ่มเพื่อขยายฐานกำลังการผลิต
5. ควรมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมจากวัตถุดิบที่มีอยู่ เช่น น้ำห้วปลาที่ปกตินำไปทิ้งมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ เช่น นำมาทอดกรอบ เป็นต้น
6. ควรมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน เช่น แกงเคยปลา คั่วแห้ง เป็นต้น

### ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1. องค์กรบริหารส่วนท้องถิ่นควรเข้ามามีบทบาทสนับสนุนให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง
2. การส่งเสริมและช่วยเหลือจากหน่วยงานต่างๆ ควรเป็นการส่งเสริมที่มาจากความต้องการของกลุ่มอย่างแท้จริง และควรมีการประสานงานกันเพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซ้อนของการทำงาน
3. สำนักงานส่งเสริมอุตสาหกรรมควรมีการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทเคยปลาที่แปรรูปมาจากปลา เพื่อให้กลุ่มผู้ผลิตมีโอกาสในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้

## กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เคยปลาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชาวบ้านหมู่ที่ 12 ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช สำเร็จลงด้วยดีจากการได้รับความร่วมมือร่วมใจจากผู้ผลิต ในการทำกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยกันระหว่างผู้วิจัยและผู้ผลิตขอขอบพระคุณท่านเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานฝ่ายส่งเสริมอุตสาหกรรม หน่วยงานองค์การอาหารและยา สาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่กรุณาให้คำแนะนำหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์จันทรา ทองสมัคร และอาจารย์กุลวดี เจริญศรี ผู้ทรงคุณวุฒิที่คอยให้คำแนะนำปรึกษาในการวิจัยจนสำเร็จลุล่วงและขอขอบพระคุณกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ที่สนับสนุนงบประมาณในการวิจัยในครั้งนี้คุณค่าและประโยชน์อันพึงมีจากงานวิจัยนี้หวังว่าจะมีโอกาสขยายผลเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เคยปลาได้รับการพัฒนาและส่งเสริมต่อไป

## References

- Sudaduang Ruengrujira. (1998). **Marketing Principles**. 8<sup>th</sup> ed. Bangkok: Praguypreuk.
- Sukanya Maikruakaew & Benjamas Chuainui. (2004). **Food and Beverage Development Project Case Study Curry Paste Product Baan Pho Phra Sadet Farmers Group 67/18 Moo 1, Pho Sadet Sub-district, Muang District, Nakhon Si Thammarat Province**. Research Project. Rajabhat Surat Thani University.
- Teerawut Aekawut. (2000). **Research Methods in Behavioral and Social Sciences**. Rajabhat Ubon Ratchathani University.
- Thai Industrial Standards Institute. (2013). **Announcement of Criteria and Conditions for Certification of Community Product Quality**. Retrieved from [http://tisi.go.th/website/thaicommunity/cps\\_history](http://tisi.go.th/website/thaicommunity/cps_history)
- Thai Industrial Standards Institute. (2013). **Guidelines for Certification of Quality of Community Product Standards**. Bangkok: Ministry of Industry.
- Wachira Singkong. (2015). Manufacturing Valuation for the Standards for Community Products in Kamphaeng Phet Province. *RMUTP Research Journal*, 11–130.