

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน ในจังหวัดกาญจนบุรี: งานวิจัยเชิงวิเคราะห์แบบภาคตัดขวาง

ศศิกันต์ กลิ่งโรจน์พงษ์¹, น้ำฝน ศรีบัณฑิต²

¹กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี

²ภาควิชาเภสัชกรรมชุมชน คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์: เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี **วิธีการ:** การวิจัยเชิงวิเคราะห์แบบภาคตัดขวางครั้งนี้มีประชากรของการศึกษา คือ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มจำนวน 566 แห่งที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี เครื่องมือเก็บข้อมูลคือแบบสอบถามชนิดตอบเอง โดยส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ให้ประชากร ข้อมูลผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีเลขสารบบอาหารได้มาจากผู้ตอบแบบสอบถามและตรวจสอบโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี ปัจจัยที่ศึกษาได้แก่ข้อมูลทั่วไปส่วนบุคคล สถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ ความคิดเห็น และความรู้ที่เกี่ยวข้อง **ผลการวิจัย:** กลุ่มตัวอย่างตอบกลับร้อยละ 24.38 สถานประกอบการร้อยละ 16.7 ได้รับเลขสารบบอาหารในทุกผลิตภัณฑ์ สถานประกอบการร้อยละ 9.4 ได้รับเลขสารบบสำหรับอาหารบางผลิตภัณฑ์ และสถานประกอบการร้อยละ 73.9 ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร ปัจจัยที่ส่งผลกับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ สถานที่ผลิตผ่านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ($P < 0.001$) ประเภทอาหาร ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ($P=0.014$) และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ($P=0.014$) **สรุป:** สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร ร่วมกับการให้บริการเชิงรุกของเจ้าหน้าที่ ตลอดจนจัดตั้งสถานประกอบการต้นแบบเป็นศูนย์การเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีเลขสารบบอาหาร

คำสำคัญ: ผลิตภัณฑ์ชุมชน การขออนุญาตเลขสารบบอาหาร มาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค

รับต้นฉบับ: 23 พ.ย. 2564, ได้รับบทความฉบับปรับปรุง: 19 ม.ค. 2565, รับลงตีพิมพ์: 25 ม.ค. 2565

ผู้ประสานงานบทความ: น้ำฝน ศรีบัณฑิต ภาควิชาเภสัชกรรมชุมชน คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000

E-mail: sribundit_n@su.ac.th

Factors Affecting the Obtaining of Food Serial Numbers among Entrepreneurs of Community Products in Kanchanaburi: A Cross-sectional Analytical Study

Sasikan Klongrotpong¹, Namfon Sribundit²

¹Health Consumer Protection and Pharmacy Department, Kanchanaburi Provincial Public Health Office

²Department of Community Pharmacy, Faculty of Pharmaceutical, Silpakorn University

Abstract

Objective: To study the factors affecting the obtaining of food serial number among entrepreneurs of community products in Kanchanaburi. **Method:** The population of this cross-sectional analytical research consisted of 566 entrepreneurs of community products in food and beverages registered with the Community Development Office of Kanchanaburi. Data collection tools were self-administered questionnaires mailed to the population. Information on community products with food serial numbers was obtained from respondents and examined by the Kanchanaburi Provincial Public Health Office. The factors studied were personal characteristics, establishments, products, opinions and related knowledge. **Results:** 24.38% of the respondents completed and returned the questionnaires. 16.7% of establishments received food serial numbers for all products. 9.4% of establishments received serial numbers for some of their food products. 73.9% of establishments had not obtained a food serial number. Factors significantly affecting the obtaining of food serial number were production sites passing the Good Manufacturing Practices for food ($P < 0.001$), types of food products including meat products ($P=0.014$) and food supplements ($P=0.014$). **Conclusion:** The provincial public health office should educate entrepreneurs on the Good Manufacturing Practices and providing proactive service as well as setting up a model establishment as a learning center to promote community products to obtain food serial numbers.

Keywords: community products, filing for food serial number, Good Manufacturing Practices for food, consumer protection

บทนำ

จากนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ที่มุ่งเน้นการขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมเศรษฐกิจฐานราก จึงมีการจัดทำยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2560-2579) (1) โดยมุ่งเน้นการกระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น รวมทั้งมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) โดยการเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อให้แต่ละชุมชนสามารถใช้ทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

สำหรับผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ซึ่งปัจจุบันเรียกว่าผลิตภัณฑ์ชุมชน (One Tambon One Product: OTOP) (2) แบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่หนึ่งอาหาร หมายถึง ผลผลิตทางการเกษตรและอาหารแปรรูปที่มีบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายทั่วไป กลุ่มที่สองเครื่องดื่ม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ กลุ่มที่สามเครื่องแต่งกาย กลุ่มที่สี่ของใช้ และกลุ่มที่ห้าสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (3)

ผลสำรวจความคิดเห็นของประชาชนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชุมชนพบว่า ผู้บริโภคนิยมใช้ผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารแปรรูปเป็นของฝาก ปัจจัยสำคัญประการหนึ่งในการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ การที่ผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการรับรองมาตรฐานและเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ (4-5) หน่วยงานหลักที่ต้องควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์อาหารให้มีมาตรฐาน ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งเครื่องหมายที่แสดงว่ามีมาตรฐานรองรับสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร คือ เลขสารบบอาหารที่เป็นเลขประจำตัวผลิตภัณฑ์อาหาร 13 หลัก แสดงอยู่ภายในกรอบเครื่องหมาย ออย. ที่แสดงให้ผู้บริโภคทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ได้ผ่านการพิจารณาด้านคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์การผลิตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ในการได้เลขสารบบอาหาร ผู้ประกอบการต้องดำเนินการผ่านขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ของที่ตั้งอาคารผลิต อุปกรณ์เครื่องจักร การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาลโรงงาน การบำรุงรักษาและทำความสะอาด ตลอดจนบุคลากรให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร หลังจากนั้นจึงเข้าสู่ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร โดยต้องได้คุณภาพมาตรฐาน

ทั้งในเรื่องผลิตภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ และการแสดงข้อมูลบนฉลากที่ครบถ้วน จึงจะได้รับเลขสารบบอาหาร (6) เลขสารบบอาหารประกอบด้วยหมายเลขที่ระบุข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับสถานที่และข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการตรวจสอบ ทำให้เจ้าหน้าที่สามารถกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ภายหลังออกสู่ตลาดได้อย่างสะดวกและมีประสิทธิภาพมากขึ้น อีกทั้งยังสามารถสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคได้เนื่องจากผู้บริโภคสามารถตรวจสอบแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารว่ามาจากสถานที่ผลิตใด นอกจากนี้หากมีการปลอมเลขสารบบอาหารโดยนำเลขของผลิตภัณฑ์อาหารอื่นมาใช้ ผู้บริโภคจะสามารถตรวจสอบได้ทันที

ที่ผ่านมาสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้เตรียมความพร้อมให้แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 342 พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น (primary GMP) เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาสถานที่ผลิตและตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ขั้นพื้นฐาน อีกทั้งเป็นแนวทางให้ผู้ประกอบการได้เตรียมตัวก่อนจะปรับใช้มาตรฐาน GMP สุลักษณะทั่วไป ซึ่งในปัจจุบันได้มีการยกเลิกการใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 342 พ.ศ. 2555 และปรับปรุงหลักเกณฑ์เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 แทน มีผลบังคับใช้ผู้ผลิตรายใหม่ตั้งแต่วันที่ 11 เมษายน พ.ศ.2564 และผู้ผลิตรายเก่าผ่อนผันให้ต้องปฏิบัติตามในวันที่ 7 ตุลาคม พ.ศ.2564 (7) แต่จากข้อมูลการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มทั่วประเทศโดยสำนักงานพัฒนาชุมชน ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2557-2562 ทั้งหมด 80,647 รายการ พบว่ามีผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารเพียง 15,699 รายการ หรือเพียงร้อยละ 19.47 (8)

การศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของธัญมัย เจียรกุล พบปัญหาด้านกระบวนการผลิต ด้านการตลาด ด้านเครือข่ายวิสาหกิจ และด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ ทำให้ไม่สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด (9) เช่นเดียวกันกับการศึกษาอารียา บุญจันทร์และคณะ พบว่า ในจังหวัดสมุทรสาครมีสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคที่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานร้อยละ 61.7 ซึ่งปัญหาคือ

บุคลากรและพนักงานในสถานที่ผลิตอาหารขาดความรู้ความเข้าใจในการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร กระบวนการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้ไม่สามารถคงคุณภาพผลิตภัณฑ์ของตนเองได้ (10) นอกจากนี้ยังพบการศึกษาของจิระสันต์ มีรัตนธนะวัตเกี่ยวกับการขออนุญาตหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้นของผู้ประกอบการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเขตจังหวัดภาคตะวันออก พบว่า ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการยื่นขออนุญาต ได้แก่ ความซับซ้อนในการผลิตแต่ละประเภทอาหาร ระยะเวลาการดำเนินกิจการ ปัจจัยด้านสถานประกอบการ การให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และปัจจัยลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์ (11)

จากการศึกษาที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า แม้จะมีมาตรการเตรียมความพร้อมให้ผู้ประกอบการ แต่สถานที่ผลิตที่ผ่านมาตรฐานยังมีค่อนข้างน้อย ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่สามารถขอเลขสารบบอาหารได้ตามไปด้วย ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้รับมาตรฐานมีจำนวนน้อยและไม่สามารถควบคุมให้มีคุณภาพคงเดิม อันเนื่องมาจากปัจจัยปัญหาต่าง ๆ เกี่ยวกับการปฏิบัติตามมาตรฐาน ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ เช่น ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่ส่งผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหาร เป็นต้น และปัจจัยภายนอก เช่น ระยะเวลาดำเนินการ ลักษณะผลิตภัณฑ์ รวมถึงการให้บริการของหน่วยงานรัฐ เป็นต้น อาจทำให้ผู้ประกอบการเกิดข้อจำกัดและไม่สามารถปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้

จังหวัดกาญจนบุรีเป็นแหล่งท่องเที่ยวหลักของภาคกลางและอยู่ใกล้ตลาดแหล่งรับซื้อผลผลิตหลักของประเทศ เช่น ตลาดสี่มุมเมืองและตลาดไทที่ปทุมธานี ตลาดศรีเมืองที่ราชบุรี เป็นต้น อีกทั้งยังเป็นพื้นที่พัฒนาเศรษฐกิจพิเศษและเป็นจุดเชื่อมต่อโครงการท่าเรือน้ำลึกทวาย ซึ่งสามารถเชื่อมโยงการค้าไปสู่อินเดียและยุโรป ทำให้จังหวัดกาญจนบุรีสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและกระจายผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาดได้เป็นจำนวนมาก รวมทั้งมีการซื้อขายสินค้าประเภทอาหารแปรรูปเป็นของฝากเวลามาท่องเที่ยวตามอำเภอต่าง ๆ ทั้งชนบทบ้านพื้นเมือง เช่น ทองม้วน ขนมทองโย้ เป็นต้น รวมถึงอาหารในท้องถิ่น เช่น กาแฟไล่โว่ หน่อไม้ดอง วุ้นเส้น ปลาแห้งจากอ่างเก็บน้ำเหนือเขื่อน หรือเห็ดโคนบรรจุขวด เป็นต้น จากข้อมูลการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี ตั้งแต่วันที่ 1

ตุลาคม 2560 - 31 กรกฎาคม 2563 พบว่า มีผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้งหมด 2,957 ผลิตภัณฑ์ จัดเป็นกลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม 1,383 ผลิตภัณฑ์ มีผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้วมีเพียง 291 ผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 21.43 เมื่อจำแนกตามสถานประกอบการด้านอาหาร พบว่า ในจังหวัดกาญจนบุรีได้ขออนุญาตสถานประกอบการผลิตอาหารตามมาตรฐานเพียง 54 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 9.54 เท่านั้น (12)

นอกจากนี้การดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขยังเกี่ยวข้องกับการรับเรื่องร้องเรียนที่เกิดจากปัญหาผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารอีกด้วย โดยพบว่ามีเรื่องร้องเรียนในประเด็นเรื่องผลิตภัณฑ์ชุมชนยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร แสดงฉลากที่ไม่ถูกต้องโดยแสดงสรรพคุณทางยา และมีส่วนประกอบของพืชบางชนิดที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหาร จากปัญหาที่พบมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค เนื่องจากส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน ไม่ปลอดภัย อาจได้รับสารปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ผู้ประกอบการอาจถูกร้องเรียนเนื่องจากผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน และส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจในระยะยาว และไม่สามารถขยายตลาดไปสู่สากลได้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรีซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปภายในจังหวัดกาญจนบุรี ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ผู้วิจัยซึ่งปฏิบัติงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเกษตรกรรม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรีจึงมีความสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อนำไปสู่แนวทางการดำเนินการแก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มต่อไป

วิธีการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงวิเคราะห์แบบภาคตัดขวาง งานวิจัยนี้ได้ผ่านการอนุมัติให้ทำวิจัยในมนุษย์จากสำนักงานบริหารการวิจัย นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ มหาวิทยาลัยศิลปากร (เลขที่ อว 8603.16/4522)

ประชากรและตัวอย่าง

ประชากร คือ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการ

ผลิตภัณฑ์ชุมชนไว้กับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรีตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2557 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2563 จำนวน 566 แห่ง

กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน กลุ่มอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดกาญจนบุรี การคำนวณขนาดตัวอย่างใช้สูตรสำหรับการประมาณค่าสัดส่วนกลุ่มเดียว (13) จำนวนประชากรทั้งหมด 566 คน สัดส่วนของสถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารกำหนดจากข้อมูลในอดีต คือ ร้อยละ 9.54 (12) ค่าความคลาดเคลื่อนของการเลือกตัวอย่างกำหนดให้เท่ากับ 0.05 ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 การคำนวณได้ขนาดตัวอย่างขั้นต่ำ 108 คน

ปัจจัยที่ศึกษา

ปัจจัยที่ศึกษาซึ่งคาดว่าจะมีผลต่อการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยด้านสถานประกอบการ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านความคิดเห็นของผู้ประกอบการ และปัจจัยด้านความรู้ของผู้ประกอบการ ดังรายละเอียดในหัวข้อเครื่องมือ

เครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถามชนิดตอบด้วยตนเองที่ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้น แบ่งเป็น 4 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปหรือปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ ได้แก่ ลักษณะการดำเนินกิจการ รายได้ ระยะเวลาดำเนินกิจการ ขนาดโรงงาน ยอดขายต่อปี ที่ตั้งสถานประกอบการ และการได้รับหรือไม่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ประเภทอาหาร สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ ช่องทางการส่งเสริมการขาย และราคาผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ หลักเกณฑ์การขออนุญาต และการให้บริการของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกับการได้รับเลขสารบบอาหาร จำนวน 30 ข้อ ตัวเลือกเป็นระดับความคิดเห็น 5 ระดับได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5 คะแนน) เห็นด้วย (4 คะแนน) ไม่แน่ใจ (3 คะแนน) ไม่เห็นด้วย (2 คะแนน) และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1 คะแนน)

ส่วนที่ 3 ข้อสอบวัดความรู้ ทั้งหมด 10 ข้อ ข้อละ 1 คะแนน ซึ่งวัดประเด็นเกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ถ้าตอบถูกได้ 1 คะแนน ถ้าตอบผิด ได้ 0 คะแนน

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อการศึกษาเพื่อเป็นประโยชน์กับการได้รับเลขสารบบอาหารเป็นคำถามปลายเปิด

คุณภาพเครื่องมือ

ผู้วิจัยตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาของเครื่องมือผ่านการประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน ได้แก่ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคจังหวัดกาญจนบุรี ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน และเจ้าหน้าที่กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of item objective congruence : IOC) มีค่ามากกว่า 0.5 ทุกข้อ นอกจากนี้ยังตรวจสอบความเที่ยงของเครื่องมือโดยค่า Cronbach's alpha coefficient ของแบบสอบถามส่วนที่ 2 เท่ากับ 0.92 แบบสอบถามส่วนที่ 3 ความรู้วิธี Kuder-Richardson ได้ค่า 0.77 ถือว่าเครื่องมือมีความเที่ยงสามารถนำมาใช้ได้

การเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลโดยส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ไปยังผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของกิจการหรือผู้ที่ได้รับมอบอำนาจในการดำเนินกิจการของสถานประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรีตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2557 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2563 จำนวน 566 แห่ง ผู้ตอบสามารถส่งแบบสอบถามกลับคืนผู้วิจัยโดยใช้ซองจดหมายพร้อมดวงตราไปรษณียากรที่แนบไปด้วยการศึกษาเริ่มส่งแบบสอบถามและเก็บรวบรวมตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2564 ถึง 28 กุมภาพันธ์ 2564 เป็นเวลา 1 เดือนสำหรับผู้ที่ไม่ตอบแบบสอบถามในเวลาดังกล่าว ผู้วิจัยจะส่งแบบสอบถามฉบับใหม่ทางไปรษณีย์ไปให้และรวบรวมแบบสอบถามตั้งแต่ 1 มีนาคม 2564 - 31 มีนาคม 2564 เป็นเวลา 1 เดือน

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนาเพื่ออธิบายลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง และวิเคราะห์ถดถอยโลจิสติกด้วยวิธี forward stepwise เพื่อศึกษาอิทธิพลของปัจจัยข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง ความคิดเห็น และความรู้ที่ส่งผลกับการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัด

กาญจนบุรี โดยกำหนดให้การได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์และบางผลิตภัณฑ์เป็นสถานะได้รับเลขสารบบอาหาร กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ผลการวิจัย

ข้อมูลทั่วไป

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่ตอบแบบสอบถามมีจำนวนทั้งสิ้น 138 คน จากทั้งหมด 566 คนคิดเป็นอัตราการตอบกลับร้อยละ 24.38 ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 51-60 ปี (ร้อยละ 39.1) จบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษา (ร้อยละ 33.3) และประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว (ร้อยละ 46.4)

สถานประกอบการมีลักษณะการดำเนินการโดยผู้ประกอบการรายเดี่ยว (ร้อยละ 51.4) มีผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นรายได้เสริม (ร้อยละ 72.5) ระยะเวลาดำเนินการ 5-10 ปี (ร้อยละ 37.0) เป็นแบบไม่เข้าข่ายโรงงาน (ร้อยละ 95.7) ยอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า 100,000 บาท (ร้อยละ

66.7) มีที่ตั้งนอกอำเภอเมืองกาญจนบุรี (ร้อยละ 75.4) สถานประกอบการส่วนใหญ่ไม่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) (ร้อยละ 76.8)

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะผลิตอาหารที่ไม่จำเป็นต้องเย็นผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนการขออนุญาต ได้แก่ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ร้อยละ 63.91) โดยประเภทอาหารที่ต้องเย็นผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนการขออนุญาต เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารกึ่งสำเร็จรูป ซาสมุนไพรมะนาว ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กาแฟ เป็นต้น สถานที่จำหน่ายอยู่ภายในจังหวัด (ร้อยละ 62.7) ช่องทางการขายเป็นแบบทางออนไลน์ (ร้อยละ 35.1) และราคาจำหน่ายปลีกต่อผลิตภัณฑ์น้อยกว่า 100 บาท (ร้อยละ 73.8) ดังตารางที่ 1

สถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 16.7) สถานประกอบการที่ได้รับเลขสารบบอาหารบางผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 9.4) และสถานประกอบการที่ไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร (ร้อยละ 73.9)

ตารางที่ 1. ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูล		จำนวน (ร้อยละ)
ส่วนบุคคล	อายุ	ต่ำกว่า 40 ปี
		26 (18.8)
		41-50 ปี
		31 (22.5)
		51-60 ปี
		54 (39.1)
		มากกว่า 60 ปีขึ้นไป
		27 (19.6)
	ระดับการศึกษา	ประถมศึกษา
		35 (25.4)
		มัธยมศึกษา
		46 (33.3)
อาชีพ	อาชีพ	อนุปริญญา/ปวส.
		15 (10.9)
		ปริญญาตรีขึ้นไป
		42 (30.4)
	ธุรกิจส่วนตัว	ธุรกิจส่วนตัว
		64 (46.4)
		เกษตรกร
		49 (35.5)
		ข้าราชการ/พนักงานเอกชน
		25 (18.1)
สถานประกอบการ	ลักษณะการดำเนินการ	ผู้ประกอบการรายเดี่ยว
		71 (51.4)
		วิสาหกิจ/กองทุนหมู่บ้าน
		56 (40.6)
		บริษัท/ห้างหุ้นส่วนจำกัด
		11 (8.0)
	รายได้จากการจำหน่าย	รายได้เสริม
		100 (72.5)
	ระยะเวลาการดำเนินการ	รายได้หลัก
		38 (27.5)
		น้อยกว่า 5 ปี
		46 (33.3)
		5-10 ปี
		51 (37.0)
		มากกว่า 10 ปี
		41 (29.7)

ตารางที่ 1. ข้อมูลทั่วไป (ต่อ)

ข้อมูล		จำนวน (ร้อยละ)
สถานประกอบการ	ขนาดโรงงาน	ไม่เข้าข่ายโรงงาน 132 (95.7)
		เข้าข่ายโรงงาน 6 (4.3)
	ยอดจำหน่ายเฉลี่ยต่อปี	น้อยกว่า 100,000 บาท 92 (66.7)
		100,001-300,000 บาท 33 (23.9)
		มากกว่า 300,000 บาท 13 (9.4)
	สถานที่ตั้ง	นอกอำเภอเมือง 104 (75.4)
		ในอำเภอเมือง 34 (24.6)
	หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)	ไม่ได้รับ GMP 106 (76.8)
		ได้รับ GMP 32 (23.2)
ผลิตภัณฑ์	ประเภทอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 97 (57.4)
		เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 20 (11.8)
		อาหารกึ่งสำเร็จรูป 17 (10.1)
		ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ 11 (6.5)
		กาแฟ 5 (3.0)
		ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 5 (3.0)
		ชาสมุนไพร 4 (2.4)
		แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 4 (2.4)
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 3 (1.8)
		น้ำผึ้ง 3 (1.8)
	สถานที่จำหน่าย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	ตลาดในจังหวัด 101 (62.7)
		ตลาดภายในประเทศ 60 (37.3)
		ตลาดต่างประเทศ 4 (2.5)
	ช่องทางการขาย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	ออนไลน์ 67 (35.1)
		ตลาดนัด 61 (31.9)
		ร้านค้า/ร้านขายของฝาก 42 (22.0)
		ห้างสรรพสินค้า 21 (11.0)
	ราคาจำหน่ายปลีกต่อผลิตภัณฑ์ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	น้อยกว่า 100 บาท 110 (73.8)
		100 ขึ้นไป 39 (26.2)

ระดับความคิดเห็น

หัวข้อที่กลุ่มตัวอย่างมีคะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยสูงที่สุดสามอันดับแรกจากคะแนนเต็ม 5 ได้แก่ สถานประกอบการขนาดเล็กสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีเลขอย.ได้ (4.46 ± 0.64) ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง (4.43 ± 0.60) และควรเพิ่มจุดให้ความรู้ด้านการขอเลข อย. ในแต่ละอำเภอโดยเฉพาะ

(4.19 ± 0.73) โดยกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดมีคะแนนความคิดเห็นเฉลี่ย 3.97 ± 0.40 ดังตารางที่ 2

ระดับความรู้

กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 45.7 มีคะแนนความรู้เกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องมากกว่าร้อยละ 80 เมื่อเทียบกับ

ตารางที่ 2. ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร (n=138)

ประเด็นคำถาม	ความคิดเห็นเฉลี่ย±SD
ระยะเวลาดำเนินการกิจการ	
เมื่อเปิดกิจการเป็นเวลานาน ทำให้มีแรงจูงใจต่อการปรับปรุงสถานที่เพื่อให้ได้เลข อย.	4.34±0.77
สถานประกอบการที่เปิดใหม่สามารถปรับปรุงพัฒนาสถานประกอบการให้มีมาตรฐานได้	4.30±0.67
ขนาดโรงงาน	
ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพไม่จำเป็นต้องมาจากสถานประกอบการขนาดใหญ่เท่านั้น	4.37±0.76
สถานประกอบการขนาดเล็กสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีเลข อย. ได้	4.46±0.64
มูลค่าการขาย	
สถานประกอบการที่มีมูลค่าการขายสูงจะมีโอกาสในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์	4.15±0.79
สถานประกอบการที่มียอดขายดีจะทำให้มีแรงจูงใจในการขออนุญาตผลิตภัณฑ์	4.18±0.82
ที่ตั้ง	
สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับความสะดวกในการขออนุญาตเลข อย.	3.34±1.05
สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับการกำกับดูแลอย่างเข้มงวดจากเจ้าหน้าที่	3.42±1.01
การได้รับ GMP	
การได้รับมาตรฐาน GMP เป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร	4.31±0.59
สถานประกอบการที่มีมาตรฐาน GMP จะทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในผลิตภัณฑ์	4.33±0.62
ประเภทอาหาร	
อาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ยุ่งยากจะเพิ่มโอกาสการได้รับเลข อย.	3.57±0.90
ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคสูงจะทำให้มีแรงจูงใจในการขอเลข อย.	3.96±0.83
สถานที่จำหน่าย	
แหล่งจำหน่ายมีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย.	4.19±0.68
ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง	4.43±0.60
ช่องทางการส่งเสริมการขาย	
ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้ยอดขายดีขึ้น	4.16±0.80
ผู้บริโภคยินดีประชาสัมพันธ์ โดยการบอกต่อผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย.	4.05±0.79
ราคา	
เลข อย. สามารถสร้างความคุ้มค่าและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้	4.11±0.80
ราคาผลิตภัณฑ์เหมาะสมกับคุณภาพที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานรัฐ	4.09±0.81
หลักเกณฑ์การขออนุญาต	
การขออนุญาตผ่านช่องทางออนไลน์มีความสะดวกรวดเร็ว	4.17±0.77
การขออนุญาตผ่านการยื่นเอกสารทำให้เสียเวลาเดินทาง เสียค่าใช้จ่าย	3.78±1.11
กฎหมายบทลงโทษ	
ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลข อย. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย	2.93±1.27
การมีใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นเรื่องถูกต้องและจำเป็น ถึงแม้จะมีใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นแล้วก็ตาม	3.82±0.91
เจ้าหน้าที่	
เจ้าหน้าที่อธิบายให้ความชัดเจนของรายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลข้อกำหนดหลักเกณฑ์	3.97±0.72
จัดเจ้าหน้าที่ออกพื้นที่ให้ความรู้ และจัดฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง	4.01±0.68

ตารางที่ 2. ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการได้รับเลขสารบบอาหาร (n=138) (ต่อ)

ประเด็นคำถาม	ความคิดเห็นเฉลี่ย±SD
ค่าธรรมเนียม	
ค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมีความเหมาะสม	3.76±0.76
สนับสนุนการขออนุญาตในกลุ่มวิสาหกิจ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายหรือค่าธรรมเนียม	4.11±0.81
การประชาสัมพันธ์	
มีการประชาสัมพันธ์การขออนุญาตหลายช่องทาง ได้แก่ โทรศัพท์ เว็บไซต์ Line	4.10±0.72
เพิ่มจุดให้ความรู้ด้านการขอเลข อย. ในแต่ละอำเภอโดยเฉพาะ	4.19±0.73
สิ่งอำนวยความสะดวก	
มีคอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายเอกสาร ปลั๊กไฟเพียงพอให้บริการกับผู้ประกอบการ	4.01±0.73
สสจ. มีความเหมาะสมและสะดวกในการเดินทางติดต่อขออนุญาต	3.99±0.72
ความคิดเห็นเฉลี่ย	3.97±0.40

คะแนนเต็ม กลุ่มตัวอย่างมีคะแนนร้อยละ 60 – 79.99 และน้อยกว่าร้อยละ 60 จากคะแนนเต็ม คิดเป็นร้อยละ 39.1 และร้อยละ 15.1 ตามลำดับ กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดมีความรู้เฉลี่ย 7.18±1.59 จากคะแนนเต็ม 10

ปัจจัยที่ส่งผลกับการได้รับเลขสารบบอาหาร

การวิเคราะห์ถดถอยโลจิสติก พบว่า ปัจจัยที่ส่งผลกับการได้รับเลขสารบบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ การที่สถานที่ผ่านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (P < 0.001) ประเภทอาหาร ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (P=0.014) และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (P=0.014)

การอภิปรายผล

สถานประกอบการร้อยละ 16.7 ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์ สถานประกอบการร้อยละ 9.4 ได้รับเลขสารบบอาหารบางผลิตภัณฑ์ และร้อยละ 73.9 ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหารง สถานการณ์ที่พบจากการศึกษามีความสอดคล้องกับสถานการณ์ระดับประเทศตั้งแต่ปี 2557-2562 ที่พบผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารเพียงร้อยละ 19.47 และพบผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้รับเลขสารบบอาหารร้อยละ 80.53 (8) จะเห็นได้ว่า ผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มอาหารที่ได้รับมาตรฐานมีจำนวนน้อย ทั้งนี้เพราะผู้ประกอบการขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้มาตรฐานตามกฎหมาย

การสำรวจความคิดเห็นของผู้ประกอบการกับการได้รับเลขสารบบอาหาร พบว่า หัวข้อที่มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด

ได้แก่ สถานประกอบการขนาดเล็กสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีเลข อย. ได้ ผลิตภัณฑ์ที่มีเลข อย. จะทำให้สามารถขายได้หลากหลายช่องทาง และควรเพิ่มจุดการขอเลข อย. ในแต่ละอำเภอ จากความคิดเห็นของผู้ประกอบการสะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการเห็นถึงประโยชน์ของเลขสารบบอาหาร และมีความต้องการให้หน่วยงานรัฐส่งเสริมการขออนุญาตเลขสารบบอาหารในเชิงรุก ดังนั้น แนวทางการพัฒนาที่ภาครัฐควรทำได้แก่ การให้ข้อมูลความรู้ด้านการขอเลขสารบบอาหารให้แก่เจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ เช่น สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ พัฒนาการอำเภอ เป็นต้น เพื่อประชาสัมพันธ์กับผู้ประกอบการในระดับท้องถิ่น อาจทำให้ผู้ประกอบการมีแนวโน้มที่ได้รับเลขสารบบอาหารมากขึ้น

สำหรับประเด็นความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่มีคะแนนเฉลี่ยต่ำ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลข อย. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย สถานประกอบการที่อยู่ใกล้ สสจ. จะได้รับความสะดวกในการขออนุญาตเลข อย. อาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ยุ่งยากจะเพิ่มโอกาสการได้รับเลข อย. และค่าใช้จ่ายและค่าธรรมเนียมใบอนุญาตมีความเหมาะสม แสดงให้เห็นว่า ผู้ประกอบการยังขาดทัศนคติที่ดีต่อกระบวนการขอเลขสารบบอาหาร จากความคิดเห็นของผู้ประกอบการสามารถนำมาเป็นแนวทางการพัฒนา เช่น การสร้างทัศนคติให้ผู้ประกอบการเห็นว่า ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลขสารบบอาหารเป็นสิ่งผิดกฎหมาย และประชาสัมพันธ์การรวมกลุ่มกันเป็นวิสาหกิจเพื่อให้ได้รับยกเว้นค่าใช้จ่ายในการขออนุญาต หรือมีการประชาสัมพันธ์กับสำนักงานพัฒนาชุมชนให้แจ้งแก่ผู้ประกอบการว่า ให้เข้าร่วมโครงการเก็บ

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมความปลอดภัย เพื่อลดค่าใช้จ่ายให้แก่ผู้ประกอบการ และประชาสัมพันธ์ ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตและค่าใช้จ่ายในระหว่างขั้นตอนการขออนุญาตให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า

เมื่อพิจารณาข้อที่กลุ่มตัวอย่างมีระดับความรู้น้อย ได้แก่ ใบอนุญาตผลิตอาหารมีอายุ 5 ปี (ตอบถูกร้อยละ 56.5) กรณีไม่ยื่นขออนุญาตผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ผู้ผลิตจะมีโทษจำคุกหรือปรับแล้วแต่กรณี (ตอบถูกร้อยละ 58.7) และหากต้องการขายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายที่ร้านจำหน่ายของฝากไม่จำเป็นต้องยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร (ตอบถูกร้อยละ 59.4) จะเห็นว่าผู้ประกอบการยังขาดความรู้เกี่ยวกับใบอนุญาต บทลงโทษตามกฎหมายพระราชบัญญัติอาหาร และลักษณะอาหารที่จำเป็นต้องมีเลขสารบบอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการเกิดข้อจำกัดและไม่สามารถปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องให้ความรู้ในประเด็นเหล่านี้แก่ผู้ประกอบการ

ในประเด็นปัจจัยที่ส่งผลกับการได้รับเลขสารบบอาหาร พบว่า สถานประกอบการผลิตอาหารที่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร มีโอกาสได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าสถานประกอบการที่ไม่ได้รับมาตรฐานดังกล่าว เนื่องจากในขั้นตอนการขออนุญาตตามกฎหมาย สถานประกอบการต้องได้รับมาตรฐานดังกล่าวก่อน ถึงจะดำเนินการยื่นขออนุญาตรับเลขสารบบอาหารได้ สอดคล้องกับการศึกษาของอารียา บุญจันทร์ (10) ที่พบว่า ผู้ประกอบการมีปัญหาเกี่ยวกับความรู้ในการขออนุญาต เนื่องจากไม่เข้าใจในกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร โดยต้องการให้ภาครัฐจัดอบรมในเรื่องมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม จากผลการศึกษาเหล่านี้ จึงควรสนับสนุนให้เจ้าหน้าที่ให้บริการเชิงรุกเกี่ยวกับการขออนุญาตเลขสารบบอาหาร จัดตั้งคณะทำงานระหว่างสำนักงานสาธารณสุขอำเภอและพัฒนาการอำเภอให้ความรู้ในระดับท้องถิ่น ร่วมกับการสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการ โดยมีสถานประกอบการต้นแบบเป็นศูนย์การเรียนรู้โดยคัดเลือกจากสถานประกอบการที่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

ปัจจัยประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตมีผลต่อการได้เลขสารบบอาหาร ประเภทอาหารที่มีกระบวนการผลิตที่

ไม่ยุ่งยากหรือใช้อุปกรณ์ที่ไม่ซับซ้อนในกระบวนการผลิต ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ มีโอกาสที่จะได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกระบวนการผลิตที่ยุ่งยาก หรือใช้อุปกรณ์ที่ซับซ้อนในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น ในขณะที่สถานประกอบการที่ผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีโอกาสได้รับเลขสารบบอาหารมากกว่าสถานประกอบการที่ผลิตผลิตภัณฑ์อื่น ชัดแจ้งกับการศึกษาของสิทธิศักดิ์ อมรสมานลักษณ์ (14) ที่พบว่า หลักเกณฑ์การกำกับดูแลด้านความปลอดภัยและคุณภาพเป็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดทะเบียนฉลากอาหาร ดังนั้นจึงอาจพิจารณาส่งเสริมการขออนุญาตของผู้ประกอบการโดยการจัดโครงการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชนส่งตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยเพื่อเอื้ออำนวยและจูงใจให้ผู้ประกอบการขออนุญาตเลขสารบบอาหารให้มากขึ้น

การศึกษามีข้อจำกัด คือ อัตราการตอบกลับของแบบสอบถามน้อย ดังนั้น การศึกษาในอนาคตอาจแก้ไขโดยการให้เจ้าหน้าที่ไปตรวจเยี่ยมสถานที่และส่งมอบแบบสอบถามให้ตอบและเก็บกลับมาในคราวเดียวกัน ในการวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาในประเด็นปัจจัยที่ส่งผลกับการได้รับเลขสารบบอาหาร โดยศึกษาในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเดียวที่เป็นปัญหาสูงในเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภค **ข้อเสนอแนะ**

งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะสำหรับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ดังนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่องในหัวข้อความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องมีเลขสารบบอาหาร ความสำคัญของเลขสารบบอาหาร หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เพื่อทบทวนความรู้และให้ผู้ประกอบการได้รับข้อมูลเกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหารและประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรจัดตั้งสถานประกอบการต้นแบบเป็นศูนย์การเรียนรู้โดยคัดเลือกจากสถานประกอบการที่ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหาร เพราะหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารส่งผลกับการที่ผลิตภัณฑ์ชุมชนได้รับเลขสารบบอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการผลิต เพื่อเพิ่มโอกาสพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับแก่ผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและ

สำนักงานพัฒนาชุมชนควรกำหนดตัวชี้วัดร่วมกันเพื่อตรวจสอบและพัฒนามาตรฐานสถานประกอบการและผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดอย่างต่อเนื่อง

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรประสานงานกับหน่วยงานท้องถิ่น ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ พัฒนาการอำเภอ เป็นต้น เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารหรือให้บริการเชิงรุกเกี่ยวกับขั้นตอนการขออนุญาตและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการขออนุญาตไปยังประชาชนอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง รวมถึงใช้สื่อที่หลากหลาย ได้แก่ วิทยุชุมชน เว็บไซต์ ไลน์ เป็นต้น เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ในทุกพื้นที่ให้บริการ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดต้องชี้แจงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานและค่าธรรมเนียมต่างๆ ในการรับเลขสารบบอาหารให้ผู้ประกอบการทราบอย่างชัดเจนทุกกระบวนการ ร่วมกับประชาสัมพันธ์สนับสนุนการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจหรือกองทุนหมู่บ้านภายในชุมชนเพื่อให้ได้รับยกเว้นค่าใช้จ่ายในระหว่างขออนุญาตเลขสารบบอาหารหรือให้เข้าร่วมโครงการหากมีโครงการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชนส่งตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยเพื่อส่งเสริมการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้ประกอบการ

การศึกษานี้มีข้อเสนอแนะสำหรับผู้ประกอบการ คือ ผู้ประกอบการควรสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ที่เชื่อมโยงผ่านทางสื่อสังคมออนไลน์ เช่น ไลน์ และเว็บไซต์ เป็นต้น เพื่อแบ่งปันทักษะและประสบการณ์ระหว่างผู้ประกอบการและแลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ระหว่างกันเกี่ยวกับการขออนุญาตมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และการขออนุญาตเลขสารบบอาหาร

สรุป

สถานประกอบการร้อยละ 16.7 ได้รับเลขสารบบอาหารทุกผลิตภัณฑ์ สถานประกอบการร้อยละ 9.4 ได้รับเลขสารบบอาหารบางผลิตภัณฑ์ และสถานประกอบการที่ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหารมีมากถึงร้อยละ 73.9 ผู้ประกอบการมีความเห็นด้วยในภาพรวมต่อการได้รับเลขสารบบอาหาร ความรู้เกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องส่วนใหญ่มีระดับความรู้อย่างมาก การได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และสถานประกอบการที่ผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพิ่มโอกาสการได้รับเลขสารบบอาหาร

กิตติกรรมประกาศ

นักวิจัยขอขอบคุณคณะอาจารย์และเจ้าหน้าที่จากคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากรที่ให้คำแนะนำในการทำวิจัย ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี เจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรีที่อำนวยความสะดวกในการเก็บข้อมูล รวมถึงขอขอบคุณผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรีทุกท่านที่เสียสละเวลาในการให้ข้อมูลการวิจัยครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

1. Order of Kanchanaburi province No. 2659/ 2019 Notification on appointment of monitoring, supporting and evaluating group members for the OTOP inno-life tourism-based communities in Kanchanaburi province. Kanchanaburi: Community Development Office; 2019. (Nov 30,2019)
2. Provincial Community Development Office. Guide lines and criteria for selecting OTOP product champion 2019 (OTOP Product Champion: OPC). Bangkok; 2019.
3. Community Development Department. OTOP product record form 2019. Bangkok: BTS press; 2015
4. National Statistical Office. Public opinion survey on community and local products (OTOP) 2013. Bangkok: National Statistical Office; 2013.
5. Atthirawong W. Factors affecting consumer purchase decisions on otop products in bangkok metropolitan area. Thai Journal of Science and Technology. 2007; 15: 88-99.
6. Regulation of the Food and Drug Administration on procedures of food serial numbers B.E. 2562. Royal Gazette No.136, Special Part 243D (Nov 30, 2019).
7. Public Health Ministerial Declaration No.420 in 2020 on production processes, production equipment, and storage of food products. Royal Gazette No.138 , Special Part 31D (Feb 9, 2020).
8. Community Development Department, Ministry of Interior Provincial Community Development Office.

- Entrepreneur data 2014- 2019 (on Oct 1, 2019) [online]. 2019 [cited Nov 6, 2020]. Available from: cep.cdd.go.th/services/otop2562.
9. Chiarakul T. The problems and the adaptation of OTOP to AEC. Huachiew Chalermprakiet University Executive Journal. 2014; 34: 177-91.
 10. Boonchan A, Ratiolan S, Parinyasiri T. developing ready-to-eat food manufacturers' readiness to follow good manufacturing practice regulations in Samut Sakhon. Electronic journal of Open Distance Innovative Learning 2016; 6: 91-113.
 11. Meerattanawat J. Factors related to registration for general food product according to primary GMP of one tambon one product traders in the eastern provinces of Thailand. [dissertation]. Nakhon Pathom: Faculty of Pharmacy, Silpakorn University; 2015.
 12. Provincial Community Development Office of Kanchanaburi. Product registration 2014- 2020. Kanchanaburi; Provincial Community Development Office of Kanchanaburi; 2020.
 13. Yotongyos M, Swasdison P. Determining the sample size for social science research [online]. 2017 [cited Nov 6, 2021]. Available from: www.fsh.mi.th/km/wp-content/uploads/2014/04/resch.pdf
 14. Amonsamanlak S, Tongyonk L, Kitisopee T. Study on problems related to the registration of dietary supplements from Thai hearbs. FDA Journal 2011; 18: 21-8.