

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยื่นขอ เลข อย. ของผู้ประกอบการ ที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร

Factors Associated with Product Development Needs and FDA Registration Requests Among Non-Factory Food Producers in Yasothon Province

ทินกร แสงสวัสดิ์*

Tinnakorn Sangsawat

Corresponding author: E-mail: tinnakorn.nara@gmail.com

(Received: August 22, 2025; Revised: August 29, 2025; Accepted: September 30, 2025)

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ : เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยื่นขอเลข อย. ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร

รูปแบบการวิจัย : แบบเชิงสำรวจ (Exploratory Research Design)

วัสดุและวิธีการวิจัย : ผู้ให้ข้อมูลสำคัญเป็นผู้ประกอบการที่ผลิต ผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร จำนวน 54 แห่ง ดำเนินการระหว่างเดือนธันวาคม 2567- มีนาคม 2568 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured interview) และแนวทางคำถามสำหรับการสัมภาษณ์ (Interview guide) และแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา Chi-Square test และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

ผลการวิจัย : 1) ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยื่นขอ เลข อย. ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร ได้แก่ การสร้างสรรค์พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ($p=.003$) ขั้นตอนการผลิตที่ชัดเจนเป็นระบบ ($p=.045$) และการทำบัญชีการเงินที่เป็นระบบ ($p=.025$) วัตถุประสงค์ที่เหมาะสมในการผลิต ($p=.045$) ความรู้ด้านการแปรรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อต่อยอดขอเลข อย. ($p=.006$) และเจ้าหน้าที่ให้คำปรึกษาที่ครบถ้วนชัดเจน เข้าใจง่าย ($p=.003$) 2) ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธรแสดงความต้องการการสนับสนุนเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและเพิ่มความมั่นคงด้านเศรษฐกิจและความปลอดภัยทางอาหารในระดับชุมชน ได้แก่ การสนับสนุนเครื่องจักรขนาดเล็กที่เหมาะสมกับลักษณะกิจการและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ของ อย. การเสริมทักษะด้านการตลาดดิจิทัล โดยเฉพาะการใช้สื่อออนไลน์เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน แนวทางที่จำเป็นเพื่อให้เกิดความยั่งยืนคือ การสนับสนุนเครื่องมือ เครื่องจักร และเงินทุน พร้อมกับการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการยื่นขอเลข อย. อย่างละเอียด และการมีภาคีเครือข่ายหรือหน่วยงานสนับสนุนที่คอยให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดและต่อเนื่องตลอดกระบวนการ

สรุปและข้อเสนอแนะ : ผู้ประกอบการอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการการผลิตและการเงินอย่างเป็นระบบ รวมถึงการได้รับคำปรึกษาที่ชัดเจน เพื่อยื่นขอเลข อย. และเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิต และควรสนับสนุนเครื่องจักรและบรรจุภัณฑ์มาตรฐาน เสริมทักษะด้านการตลาดดิจิทัล และจัดอบรมพร้อมภาคีเครือข่ายเพื่อให้เกิดความยั่งยืน

คำสำคัญ : ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์; ยื่นขอ เลข อย.; ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

*เภสัชกรชำนาญการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร

Abstract

Purposes : To examine factors associated with the demand for product development and the application for FDA registration among non-factory food producers in Yasothon Province.

Study design : Exploratory research design.

Materials and Methods : Key informants included 54 health food entrepreneurs operating outside factory criteria in Yasothon Province, during December 2024–March 2025. Data were collected through semi-structured interviews, interview guides, and questionnaires. Quantitative data were analyzed using descriptive statistics, Chi-square test while qualitative data were analyzed through content analysis.

Main finding : (1) Factors significantly associated with the demand for product development and FDA application included the creation of innovative products ($p=.003$), systematic production processes ($p=.045$), systematic financial accounting ($p=.025$), appropriate raw materials ($p=.045$), knowledge of product processing and development for FDA application ($p=.006$), and comprehensive, clear, and understandable consultation services ($p=.003$). (2) Entrepreneurs expressed a strong demand for support to upgrade production standards and enhance economic security and food safety at the community level. The main needs included small-scale machinery suitable for business types, standardized packaging design, and capacity building in digital marketing, especially online platforms. Sustainable development requires providing machinery, equipment, and financial support, along with detailed FDA application training and continuous guidance from support networks and agencies.

Conclusion and Recommendations : Non-factory food producers require product development, systematic production and financial management, and clear consultation to facilitate FDA application and improve production standards. Support in standardized machinery, packaging, digital marketing skills, and training with strong stakeholder networks is essential for sustainability.

Keywords : Product development demand; FDA registration application; Non-factory food

บทนำ

ปัจจุบันภาครัฐให้ความสำคัญด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยมีการตราพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 เพื่อกำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในทุกมิติ ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อาหารเพื่อให้เกิดเอกภาพและประสิทธิภาพ เพื่อให้เกิดความพร้อมกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ของโลกและเพื่อส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่มีคุณภาพสูงปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม¹ (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติจึงได้มีคำสั่งที่ 1/2567 เรื่องการแต่งตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการจัดการอาหารระดับจังหวัด เพื่อสนับสนุนเป้าหมายด้านความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพด้านอาหารให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน เพิ่มมูลค่า และก่อให้เกิดรายได้ในระดับชุมชน² ในบริบทของจังหวัดยโสธร ภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารโดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นถือเป็นทักษะสำคัญที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ไม่ว่าจะเป็นการแปรรูปเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ หรือการถนอมอาหารด้วยวิธีดั้งเดิม ทักษะเหล่านี้นอกจากจะสะท้อนถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชนแล้ว ยังสามารถต่อยอดให้เกิดมูลค่าเพิ่มและเป็นรากฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพในท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน³

แผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2566–2570) จัดทำขึ้นโดยอ้างอิงจากกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2561–2580) ซึ่งมีการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการพัฒนาในห่วงโซ่อาหารด้วยวิธีการ SWOT Analysis เพื่อประเมินสถานภาพของประเทศทั้งในด้านจุดแข็ง (Strengths), จุดอ่อน (Weaknesses), โอกาส (Opportunities) และภัยคุกคาม (Threats) ที่ส่งผลกระทบต่อระบบอาหารของประเทศ ทั้งในมิติเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การศึกษาเกี่ยวกับอาหาร และการบริหารจัดการระบบอาหารในภาพรวม ในด้านจุดแข็ง ประเทศไทย

มีฐานทรัพยากรการผลิตทางการเกษตร ภูมิปัญญาท้องถิ่น และวัฒนธรรมด้านอาหารที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ประกอบกับระบบการผลิตที่ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร นอกจากนี้ อาหารไทยยังมีเอกลักษณ์และได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ รวมทั้งภาครัฐมีมาตรการสนับสนุนกระบวนการผลิต การตลาด และการบริการที่มีประสิทธิภาพอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม ยังมีจุดอ่อนที่สำคัญ ได้แก่ ผู้ประกอบการรายย่อยส่วนใหญ่ยังไม่ได้มีการรวมกลุ่มอย่างเข้มแข็ง ส่งผลให้ขาดศักยภาพในการเข้าถึงความรู้ เทคโนโลยี และตลาด อีกทั้งต้นทุนการผลิตยังสูงจากระบบการซื้อขายปัจจัยการผลิตที่ผูกขาดโดยผู้ประกอบการรายใหญ่และระบบโลจิสติกส์ที่ยังไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ ในด้านโอกาสพบว่ามีการเพิ่มขึ้นของชนชั้นกลางและผู้สูงอายุที่มีกำลังซื้อสูงและใส่ใจสุขภาพ ส่งผลให้มีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ แนวโน้มการเติบโตของตลาดอาหารในเชิงคุณภาพและปริมาณ รวมถึงบทบาทของประเทศไทยในฐานะศูนย์กลางการค้าและการท่องเที่ยว ก็เป็นแรงผลักดันสำคัญในการส่งเสริมระบบอาหารของประเทศ⁴ ส่วนภัยคุกคามที่ต้องเผชิญ ได้แก่ แนวโน้มประชากรสูงวัยที่อาจขาดความสามารถในการปรับตัวและเข้าถึงเทคโนโลยีใหม่ ๆ รวมถึงปัญหาความเหลื่อมล้ำระหว่างผู้ประกอบการรายใหญ่กับรายย่อย ซึ่งนำไปสู่การผูกขาดและปิดกั้นการเติบโตของผู้ประกอบการรายย่อยในระบบอาหารของประเทศ¹

สถานการณ์ปัจจุบันผลิตภัณฑ์สุขภาพด้านอาหารมีการแข่งขันด้านธุรกิจสูง อาทิเช่น การนำเข้าจากต่างประเทศ การแปรรูปอาหารโดยใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ ซึ่งส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการรายย่อยในพื้นที่ โดยเฉพาะกลุ่มเศรษฐกิจฐานซึ่งเป็นกลุ่มที่สร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัดยโสธร³ จากข้อมูลในปี พ.ศ.2567 พบว่า สถานประกอบการผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานที่ยังประกอบกิจการอยู่ในจังหวัดยโสธร มีจำนวน 54 แห่ง ประกอบด้วย 2 กลุ่ม ได้แก่ ผู้ประกอบการประเภทรายกลุ่ม จำนวน 31 แห่ง (57.41%) และ ผู้ประกอบการประเภทรายเดี่ยวจำนวน 23 แห่ง (42.59%) สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

ในจังหวัดยโสธร ผู้ประกอบการในกลุ่มเหล่านี้ เป็นกลุ่มผู้ประกอบการที่ควรได้รับการส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อต่อยอดในการสร้างมาตรฐาน สร้างมูลค่าให้แก่ผู้ผลิตและสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค เนื่องจากผู้ประกอบการในพื้นที่มีทักษะและภูมิปัญญาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีความสร้างสรรค์และหลากหลาย อาทิเช่น การแปรรูปเนื้อสัตว์ การแปรรูปผักและผลไม้ การถนอมอาหารด้วยแนวทางภูมิปัญญาดั้งเดิม เป็นต้น รวมทั้งวัตถุดิบที่ใช้แปรรูปส่วนใหญ่สามารถผลิตได้จากกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ แต่ผลิตภัณฑ์ด้านอาหารในจังหวัดยโสธรประเภทนี้ ยังไม่ได้ผ่านการแปรรูปเพิ่มมูลค่าเท่าที่ควร ผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นอาหารในกลุ่มอาหารที่มีกระบวนการแปรรูปและขั้นตอนเงื่อนไขในการขออนุญาตที่ไม่ได้ยุ่งยากและซับซ้อนจัดอยู่ในอาหารที่มีความเสี่ยงต่ำ การยื่นขออนุญาตเลขผลิตภัณฑ์ผ่านระบบอินเทอร์เน็ตจากคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งมีความสะดวกและรวดเร็ว ไม่ซับซ้อน ดังนั้นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างสรรค์และการแปรรูปอาหาร จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยสร้างรายได้และอาชีพให้กับชุมชน ทั้งยังเป็นโอกาสที่ดีในการยกระดับการแปรรูปวัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การแปรรูป ไปจนถึงการจำหน่าย ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพด้านอาหารที่ยั่งยืน และเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการสร้างรายได้เสริม เสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของชุมชนในระยะยาว

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยื่นขอเลข อย. ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร

วิธีการดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย การศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยื่นขอ เลข อย. ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

ในจังหวัดยโสธร การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed-Methodology Research) ประเภทการวิจัยแบบเชิงสำรวจ (Exploratory Research Design ระหว่างเดือนธันวาคม 2567- มีนาคม 2568 โดยเริ่มจากการศึกษาข้อมูลเชิงคุณภาพ เพื่อค้นหาประเด็นและองค์ประกอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการยื่นขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้ไปสร้างแบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ และวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของปัจจัยต่าง ๆ

การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research)

ศึกษาประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเชิงลึกในประเด็นตามหัวข้อหลักที่ผู้วิจัยได้สรุปไว้ ให้อ้างอิงความสอดคล้องกับบริบทในพื้นที่ของผู้ประกอบการในจังหวัดยโสธร แนวทางการสัมภาษณ์ (Interview Guide) โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) คำถามตามแนวทางการสัมภาษณ์ (Interview Guide) เบื้องต้นมี 3 ข้อดังนี้ ความเป็นมาเริ่มต้นในการผลิต ปัจจัยที่สามารถทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ และสิ่งที่ต้องการอยากให้ส่งเสริม

แหล่งข้อมูล เป็นผู้ประกอบการที่ผลิต ผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร จำนวน 54 แห่ง

ผู้ให้ ข้อมูลสำคัญ การศึกษาวิจัยครั้งนี้เลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการที่ผู้ทำการวิจัยมีความประสงค์จากศึกษา เฉพาะกลุ่มกับกลุ่มตัวแทนผู้ประกอบการที่ผู้วิจัยได้คัดเลือกไว้ประกอบด้วย 7 ราย เป็นกลุ่มที่ผู้วิจัยคัดเลือกเพื่อที่จะสัมภาษณ์เพื่อให้ได้ประเด็นในมุมมองที่สะท้อนของผู้ประกอบการ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ แบบสัมภาษณ์ แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured interview) แนวทางการสัมภาษณ์ (Interview guide) ซึ่งผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้น จากการทบทวนวรรณกรรมของงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งข้อมูลจากตำราและประสบการณ์ของผู้วิจัย เพื่อสร้างเครื่องมือ

ที่เป็นแบบสอบถามในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ให้เนื้อหาที่มีความสอดคล้องกับบริบทในพื้นที่ของผู้ประกอบการในจังหวัดยโสธรมีการตรวจสอบความตรงแบบผิวเผิน (Face validity) โดยทีมผู้วิจัย และตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้เชี่ยวชาญ และแนวทางการสัมภาษณ์ (Interview guide)

การรวบรวมข้อมูล

เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบมีแนวทางการสัมภาษณ์ (Interview guide) ผู้ประกอบการที่ได้คัดเลือก 7 คน ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) โดยมีการบันทึกเสียงประเด็นต่างๆ เพื่อถอดเทปหาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธรในประเด็นต่างๆ ครบถ้วน

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้หลักวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis) ตามแนวทางการสัมภาษณ์ (Interview guide) ยึดหลักมุมมองของกลุ่มประชากรที่จะศึกษา เพื่อนำประเด็นและข้อคิดเห็นต่างๆ มาสร้างแบบสอบถาม (Questionnaire) เพื่อให้มีความสอดคล้องกับบริบทในพื้นที่จังหวัดยโสธร

การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research)

เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณจากแบบสอบถาม (Questionnaire) ที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพเพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ในจังหวัดยโสธร

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร เป็นผู้ประกอบการที่ผลิต ผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร ยกเว้นผู้ประกอบการที่ผลิต ผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง

กลุ่มตัวอย่าง การศึกษาวิจัยครั้งนี้เลือกกลุ่มตัวอย่าง

แบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการที่ผลิต ผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธรยกเว้นผู้ประกอบการที่ผลิต ผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษานี้คือ แบบสอบถามชนิดจัดเก็บด้วยตัวเอง (Self-administered questionnaire) ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมจาก แนวทางการสัมภาษณ์ (Interview guide)

2. โดยยึดหลักมุมมองของกลุ่มประชากรที่จะศึกษา เพื่อนำประเด็นและข้อคิดเห็นต่างๆ มาสร้างแบบสอบถาม (Questionnaire) ให้มีความสอดคล้องกับบริบทในพื้นที่จังหวัดยโสธรที่มีเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาประกอบไปด้วย 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน ได้แก่ ตัวแปรเพศ อายุ ระดับการศึกษา และสถานะบทบาทหน้าที่

ส่วนที่ 2 การรับรู้และความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการขอเลข อย. ทั้งหมด 10 ข้อ ข้อละ 1 คะแนน การให้คะแนนใช้เกณฑ์ดังนี้ คือ ถ้าตอบถูกได้ 1 คะแนน ถ้าตอบผิด ได้ 0 คะแนน

ส่วนที่ 3 ความพร้อมและความต้องการสนับสนุนของผู้ประกอบการ ประกอบด้วยข้อคำถามจำนวน 29 ข้อ ดังนี้ ด้านการประกอบกิจการ ได้แก่ ด้านบุคลากร ด้านเงินทุน ด้านวัตถุดิบ ด้านการบริหารจัดการ ด้านสถานที่ตั้ง และสิ่งแวดล้อม ด้านการยื่นขอผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้เลข อย. ได้แก่ สื่อข้อมูลประชาสัมพันธ์และการติดต่อขอคำปรึกษา ขั้นตอนการยื่นขอเลข อย. และด้านการดำเนินงานของภาครัฐและภาคีเครือข่าย เป็นคำถามเลือกตอบเป็นระดับความคิดเห็น แบ่งคำตอบออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีการของ (Likert's scale) ดังนี้

ระดับมากที่สุด มีคะแนนเท่ากับ 5

ระดับมาก มีคะแนนเท่ากับ 4

ระดับปานกลาง มีคะแนนเท่ากับ 3

ระดับน้อย มีคะแนนเท่ากับ 2

ระดับน้อยที่สุด มีคะแนนเท่ากับ 1

การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือที่นำมาใช้วิจัยที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยหาความเที่ยงตรงและความน่าเชื่อถือ ดังนี้

1. ความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) ตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหาโดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน พิจารณาตรวจสอบความสอดคล้องของเนื้อหาเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ความเหมาะสมของภาษาที่ใช้ ความชัดเจนและครอบคลุมของเนื้อหาให้คะแนนตามวิธี IOC (Index of item objective Congruence) มีเกณฑ์การให้คะแนนและแปลผลดังนี้

ให้คะแนน +1 กรณีที่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงวัตถุประสงค์

ให้คะแนน 0 กรณีที่ไม่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงวัตถุประสงค์ ให้คะแนน -1

กรณีที่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงวัตถุประสงค์ แล้วนำคะแนนที่ได้จากผู้ทรงคุณวุฒิมาคำนวณหาค่าสูตรที่ใช้คำนวณ

สูตรที่ใช้ในการคำนวณ

$$IOC = \frac{\sum R}{n}$$

R = ผลคูณของคะแนนกับจำนวนผู้ทรงคุณวุฒิในแต่ละระดับความสอดคล้อง

n = จำนวนผู้ทรงคุณวุฒิทั้งหมด

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50 – 1.00 มีความเที่ยงตรง

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50 ต้องปรับปรุงแก้ไข

เมื่อปรับข้อความในเนื้อหาของแบบสอบถามให้มีความเหมาะสมทางภาษา และมีความชัดเจนแล้วถือว่าเป็นแบบสอบถาม มีความเที่ยงตรงตามเนื้อหา นำไปทดสอบใช้ต่อไป

2. ความเชื่อถือได้ (Reliability) ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของเครื่องมือที่ได้โดยนำแบบสอบถามไปทดลองใช้กลุ่มตัวอย่างที่มีความใกล้เคียงกับประชากรที่จะศึกษา 10 คน แล้วนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามด้วยวิธีหาค่าความสอดคล้องภายใน (Internal consistency method) โดยการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha

coefficient) โดยค่าสัมประสิทธิ์ Cronbach's Alpha ได้เท่ากับ 0.70 ณ ค่าความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์ แสดงว่าเครื่องมือมีความเชื่อมั่นในระดับดีมาก

การเก็บรวบรวมข้อมูล

เก็บรวบรวมข้อมูลโดยแบบสอบถามแบบที่ผู้วิจัยทำการลงพื้นที่ ในเดือนมกราคม-มีนาคม เก็บข้อมูลด้วยตนเอง (Self-administered questionnaire) ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธรที่ผ่านการอนุญาตจำนวน 54 แห่ง ทุกอำเภอในจังหวัดยโสธร เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมพื้นที่และได้ข้อมูลได้ครบถ้วน

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามโดยใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูป สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้ คือ

1) สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistic) ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ใช้เพื่ออธิบายลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง สถานประกอบการ และระดับความสำคัญปัจจัยด้านต่างๆที่เกี่ยวข้อง

2) สถิติเชิงอนุมาน (Inferential statistics) ได้แก่ การใช้สถิติทดสอบไคสแควร์ (Chi-Square test) กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 หากค่าพารามิเตอร์ใดเมื่อคำนวณออกมาแล้ว มีค่า Exact count น้อยกว่า 5 มาก (Less than 5 > 20%) กว่า 20 เปอร์เซนต์ จะใช้การทดสอบของฟิชเชอร์ (Fisher's Exact test) แทนใช้เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ มีความสัมพันธ์กับความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยื่นขอ เลข อย. ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร ซึ่งประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน ได้แก่ 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ ตัวแปรเพศ อายุ ระดับการศึกษา และสถานะบทบาทหน้าที่ 2) ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ ได้แก่ รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ประเภทของการดำเนินกิจการ ระยะเวลาของการดำเนินกิจการ สถานที่ตั้ง (อำเภอ) และความต่อเนื่องในการผลิต และ 3) ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลข อย. ลักษณะช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ รายได้เฉลี่ย ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยื่นขอเลข อย. เพื่อเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ และระดับความประสงค์ในการยื่นขอเลข อย. ด้านการรับรู้เรื่องการขอเลข อย.

ส่วนที่ 2 ด้านการรับรู้เรื่องการขอเลข อย. เบื้องต้น ประกอบด้วย แบบทดสอบจำนวน 10 ข้อ ประกอบด้วย 2 ตัวเลือก รู้ และ ไม่รู้

ส่วนที่ 3 ความพร้อมและต้องการสนับสนุนของผู้ประกอบการ ประกอบด้วย การประกอบกิจการ ได้แก่ บุคลากร เงินทุน วัตถุดิบการบริหารจัดการ และสถานที่ตั้งและสิ่งแวดล้อม การยื่นขอผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้เลข อย. ได้แก่ 1) สื่อข้อมูลประชาสัมพันธ์และการติดต่อขอคำปรึกษาและ 2) ขั้นตอนการยื่นขอเลข อย. และการดำเนินงานของภาครัฐและภาคีเครือข่าย ได้แก่ การผลิตวัตถุดิบขั้นต้น (ต้นน้ำ) สถานที่ผลิต กระบวนการแปรรูป และเครื่องมือเครื่องจักร (กลางน้ำ) และ ปลายน้ำ

ส่วนที่ 4 ศึกษาหาความสัมพันธ์ต่อการได้รับเลขอย.ทุกผลิตภัณฑ์ ทดสอบความสัมพันธ์ของสถานประกอบการที่ได้รับเลข อย.ทุกผลิตภัณฑ์ในระดับ 4 ขึ้นไป ต่อประเด็นความคิดเห็นใน ส่วนที่ 1 และ ส่วนที่ 3 ด้วยสถิติเชิงอนุมานด้วยการใช้สถิติทดสอบไคสแควร์ (Chi-Square test) กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ประกอบด้วยคือ ประเด็นความพร้อมในสภาพปัจจุบัน และประเด็นที่ต้องการสนับสนุน ดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา

ประชากร เป็นผู้ประกอบการที่ผลิตแปรรูปผลิตภัณฑ์สุขภาพ ประเภท อาหารในจังหวัดยโสธร

กลุ่มตัวอย่าง เป็นผู้ประกอบการที่ผลิตแปรรูปผลิตภัณฑ์สุขภาพ ประเภท อาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร

คำนวณขนาดของกลุ่มตัวอย่าง การเลือกกลุ่มตัวอย่าง การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบไม่เป็นไปตามโอกาสทางสถิติ (Non probability sample) โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sample) แต่เนื่องจากการศึกษา เป็นการวิจัยที่ผู้วิจัยต้องใช้แนวทางของกฎหมาย

และระเบียบในการปฏิบัติงานจึงจำเป็นต้องใช้กลุ่มตัวอย่างครอบคลุมพื้นที่มากที่สุด

การสุ่มตัวอย่าง การศึกษาในครั้งนี้ทำการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Selection) ในช่วงที่ทำการศึกษาระหว่างเดือนธันวาคม 2567-มีนาคม 2568 จากกลุ่มจากกลุ่มเป้าหมายที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด

โดยมีเกณฑ์คัดเข้า คือ 1) ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตผลิตและแปรรูป ผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ยกเว้นผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง 2) ผู้ประกอบการที่สนใจผลิตและแปรรูป ผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานมีความสนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) ยกเว้นผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง และ 3) สมัครใจเข้าร่วมโครงการ

เกณฑ์คัดออก คือ 1) ไม่ใช่บุคคลที่ได้รับมอบหมายในการให้ข้อมูล 2) ผู้ประกอบการที่ผลิต ผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง

เกณฑ์การยุติกลางคัน คือ 1) ไม่สามารถติดตามเก็บข้อมูลจากกลุ่มเป้าหมายได้ และ 2) กลุ่มตัวอย่างขอถอนตัวออกจากการศึกษา

การพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยจะเสนอโครงร่างวิจัยเพื่อรับการพิจารณาจากคณะกรรมการจริยธรรมของจังหวัดยโสธร นำมาปรับปรุงแก้ไขตามความเห็นชอบของคณะกรรมการก่อนทำการศึกษา หลังจากคณะกรรมการอนุมัติแล้วจึงเสนอโครงการวิจัยต่อนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดยโสธร เมื่อได้รับการอนุมัติแล้ว ผู้วิจัยจะทำการพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่าง เริ่มจากการแนะนำตนเอง ซึ่งแจ้งวัตถุประสงค์การทำวิจัย ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล ระยะเวลาของการทำวิจัย และวิธีการดำเนินการวิจัย รวมถึงการยินยอมเข้าร่วมการวิจัยในครั้งนี้ด้วยความสมัครใจ โดยไม่มีการบังคับใด ๆ และกลุ่มเป้าหมายสามารถยุติการเข้าร่วมการวิจัยได้เมื่อต้องการโดยไม่ต้องแจ้งเหตุผล และจะไม่มีผลกระทบใด ต่อกลุ่มตัวอย่าง ไม่มีการระบุชื่อ

และข้อมูลต่างๆ ที่ได้จะนำเสนอในภาพรวมเพื่อประโยชน์ทางการศึกษาวิจัยเท่านั้น และหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการทำวิจัย สามารถสอบถามผู้วิจัยได้ตลอดเวลา เมื่อกลุ่มตัวอย่างยินดีให้ความร่วมมือในการวิจัยแล้ว ให้กลุ่มตัวอย่างเซ็นใบยินยอมเข้าร่วมการวิจัย หลังจากนั้นจึงจะทำการรวบรวมข้อมูล

การดำเนินการวิจัยและการเก็บรวบรวมข้อมูล

การดำเนินการวิจัย หลังจากได้รับการพิจารณาจริยธรรมจากคณะกรรมการจริยธรรมของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธรแล้ว ผู้วิจัยจะดำเนินการรวบรวมข้อมูลโดยมีขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 จัดทำหนังสือถึงผู้บริหารที่เกี่ยวข้องเพื่อขออนุญาตในการวิจัยและเก็บรวบรวมข้อมูล

ขั้นตอนที่ 2 สืบค้นและทบทวนหลักฐานเชิงประจักษ์ ทำการสืบค้นหลักฐานความรู้และผลการวิจัย แนวทางนโยบายจากรัฐบาล วารสาร ผลงานวิจัย ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์รวมทั้งประสบการณ์ในการทำงานด้านผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสรุปสาระสำคัญของวิธีการต่าง ๆ ข้อเสนอแนะ คำแนะนำ ที่จะนำมาใช้ในการทำการศึกษาหาตัวแปร ค่าตัวแปร ที่เกี่ยวข้องและออกแบบเครื่องมือเพื่อใช้ในการเก็บข้อมูล

ขั้นตอนที่ 3 ดำเนินการลงพื้นที่เก็บข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistic) เพื่ออธิบายข้อมูลซึ่งประกอบด้วย ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และใช้สถิติเชิงอนุมาน (Inferential statistic) โดยใช้สถิติทดสอบไคสแควร์ (Chi-square) เพื่อหาปัจจัยในส่วน ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ ลักษณะการดำเนินธุรกิจ การรับรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการขอเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และปัจจัยที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

การพิทักษ์สิทธิ์และจริยธรรมการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยื่นขอ เลข อย.

ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร การวิจัยครั้งนี้ได้ขอการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร โดยได้รับอนุมัติจริยธรรมลำดับที่ 6815/2568 เลขที่ HE 6815 ผู้วิจัยได้มีการพิทักษ์สิทธิ์กลุ่มตัวอย่างโดยไม่มีการระบุชื่อในผลการวิจัย พร้อมชี้แจงวัตถุประสงค์ ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูลสิทธิ์ในการเข้าร่วมการวิจัย สามารถถอนตัวได้โดยไม่มีผลกระทบ ข้อมูลที่ได้ถือเป็นความลับ

ผลการวิจัย

จากเอกสารวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยื่นขอเลข อย. ของผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในจังหวัดยโสธร สามารถสรุปสาระสำคัญออกมา

1) ภูมิหลังและองค์ความรู้ของผู้ประกอบการจากการสำรวจพบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุเกิน 60 ปี และมีรายได้เฉลี่ยไม่เกิน 100,000 บาท ต่อปี ผู้ประกอบการเหล่านี้มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการขอเลข อย. อยู่ในระดับพอใช้ โดยเฉพาะในประเด็นการขออนุญาตเข้าหากผลิตภัณฑ์ไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างไรก็ตามยังมีผู้ประกอบการบางส่วนที่ขาดความเข้าใจในเรื่องข้อกำหนดของสถานที่ผลิต เครื่องมือที่ใช้ และข้อบังคับเกี่ยวกับการแสดงผลผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้อง

2) อุปสรรคและความท้าทายในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการขออนุญาต แม้ว่าผู้ประกอบการจะมีความตั้งใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แต่จากการสัมภาษณ์เชิงลึกพบว่าพวกเขาประสบปัญหาหลักหลายด้าน ปัญหาที่สำคัญได้แก่ การขาดแคลนเงินทุน และเครื่องจักรที่ไม่เพียงพอต่อการผลิต รวมถึงการขาดองค์ความรู้เรื่องการขออนุญาต การบริหารจัดการกิจการ และการขาดระบบบัญชีที่เป็นระบบ นอกจากนี้ยังประสบปัญหาด้านแรงงานไม่เพียงพอและยังไม่สามารถเข้าถึงข้อมูลหรือการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐได้อย่างทั่วถึง โดยเฉพาะอย่างยิ่งค่าปรึกษาและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน ปัญหาเหล่านี้ถูกซ้ำเติมด้วยปัญหาเชิงโครงสร้าง เช่น สถานที่ผลิตที่ไม่ผ่านเกณฑ์ GMP (Good

Manufacturing Practice) และการละเลยการต่ออายุใบอนุญาต ซึ่งเป็นอุปสรรคที่ลดแรงจูงใจในการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

3) จากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการได้รับเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) กับศักยภาพของผู้ประกอบการ โดยเฉพาะการเปรียบเทียบระหว่างผู้ที่สามารถได้รับเลข อย. ครบทุกผลิตภัณฑ์กับผู้ที่ได้รับเพียงบางผลิตภัณฑ์พบว่า มีปัจจัยสำคัญหลายประการที่บ่งชี้ถึงความพร้อมและความต้องการสนับสนุนที่แตกต่างกัน ซึ่งปัจจัยเหล่านี้มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญต่อความสำเร็จในการขออนุญาตอย่างครบถ้วนปัจจัยที่สร้างความแตกต่างสู่ความสำเร็จในการได้รับเลข อย. ครบทุกผลิตภัณฑ์ผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการได้รับเลข อย. ครบทุกผลิตภัณฑ์ (กลุ่มที่ได้รับเลข อย. ทุกผลิตภัณฑ์) แสดงให้เห็นถึงระดับความพร้อมหรือมีความคิดเห็นต่อประเด็นที่ต้องการสนับสนุนที่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญจากกลุ่มที่ได้รับเลข อย. เพียงบางผลิตภัณฑ์ประการแรก ความสำเร็จมีความสัมพันธ์อย่างมากกับการสร้างสรรค์พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่ (p=.003) ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการที่สามารถได้รับเลข อย. ครบถ้วนมีศักยภาพในการคิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องประการที่สอง ปัจจัยด้านการบริหารจัดการภายในที่เข้มแข็งมีความสำคัญอย่างยิ่ง โดยเฉพาะเรื่องขั้นตอนการผลิตที่ชัดเจนเป็นระบบ (p=.045) และการทำบัญชีการเงินที่เป็นระบบ (p=.025) การมีระบบเหล่านี้ช่วยให้การดำเนินงานมีความโปร่งใสและเป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมายได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้การจัดการด้านวัตถุดิบก็เป็นตัวชี้วัดความสำเร็จโดยผู้ประกอบการที่ได้รับเลข อย. ครบทุกผลิตภัณฑ์ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่เหมาะสมในการผลิต (p=.045) ประการที่สาม องค์ความรู้เฉพาะทางถือเป็นเสาหลักสำคัญผู้ประกอบการที่มีความพร้อมมากกว่าแสดงให้เห็นถึงความต้องการหรือความตระหนักในความรู้ด้านการแปรรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อต่อยอดขอเลข อย. (p=.006) การมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการนี้อย่างถ่องแท้จึงเป็นปัจจัยนำไปสู่การขยายสายผลิตภัณฑ์และการขออนุญาตที่ประสบความสำเร็จ และประการสุดท้าย การได้รับการสนับสนุน

จากภาครัฐอย่างมีประสิทธิภาพเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง โดยผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จให้ความสำคัญกับเจ้าหน้าที่ให้คำปรึกษาที่ครบถ้วน ชัดเจน เข้าใจง่าย (p=.003) ซึ่งหมายความว่า การได้รับคำแนะนำที่ถูกต้องและชัดเจนตลอดกระบวนการเป็นกุญแจสำคัญที่ช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการตามขั้นตอนการขอเลข อย. ได้อย่างราบรื่นและครบถ้วนตามข้อกำหนด

4) แนวทางการสนับสนุนที่ผู้ประกอบการต้องการผู้ประกอบการแสดงความต้องการการสนับสนุนในระดับมาก (คะแนนเฉลี่ยมากกว่า 4.0 จาก 5.0) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องเครื่องจักรขนาดเล็กที่เหมาะสมกับลักษณะกิจการ, การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ของ อย., และการเสริมทักษะด้านการตลาดดิจิทัล โดยเฉพาะการใช้สื่อออนไลน์ แนวทางที่ผู้ประกอบการต้องการเพื่อให้เกิดความยั่งยืน ได้แก่ การอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการยื่นขอเลข อย. อย่างละเอียด, การสนับสนุนเครื่องมือ เครื่องจักร และเงินทุน, พร้อมทั้งการมีภาคีเครือข่ายหรือหน่วยงานสนับสนุนที่ให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดและต่อเนื่องตลอดกระบวนการ การสนับสนุนเหล่านี้มีเป้าหมายเพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถยกระดับมาตรฐานการผลิตในท้องถิ่น ส่งเสริมรายได้ และเพิ่มความมั่นคงด้านเศรษฐกิจและความปลอดภัยทางอาหารในระดับชุมชนได้อย่างยั่งยืน

วิจารณ์

จากการเก็บข้อมูลผู้ประกอบการ 47 ราย พบว่า 63.83% เป็นรายกลุ่ม และ 36.17% เป็นรายเดี่ยว ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่แปรรูปจากพืชและสัตว์ แต่ยังมีอัตราการได้รับเลข อย. อย่างครบถ้วนเพียง 51.06% สะท้อนถึงอุปสรรคที่ยังมีอยู่ในหลายมิติ ผลการศึกษาสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศศิกานต์ กลึงโรจน์พงษ์ และ น้ำฝน ศรีบัณฑิต⁵ ที่ชี้ว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ในระดับประเทศยังไม่ได้รับเลข อย. เนื่องจากขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามมาตรฐานในการวิเคราะห์เชิงลึก พบว่าผู้ประกอบการยังขาดความรู้ในกระบวนการยื่นขอเลข อย. ผ่านระบบออนไลน์ โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ สอดคล้องกับงานวิจัยของ อาริยา บุญจันทร์⁶ ที่ชี้ถึงความจำเป็นในการอบรมให้

ความรู้เกี่ยวกับกฎกระทรวงและหลักเกณฑ์ GMP ประเด็นความพร้อม เช่น การขาดแหล่งทุนที่เข้าถึงง่าย การไม่เข้าใจกระบวนการขอ อย. และทักษะการใช้สื่อออนไลน์เป็นอุปสรรคที่สำคัญ สอดคล้องกับงานวิจัยของ วิภาพร องคนุสสรณ⁷ ที่ชี้ว่าผู้ประกอบการมักขาดทักษะด้านการเงิน การผลิต และการตลาดออนไลน์ในทางตรงกันข้ามผู้ประกอบการที่มีทักษะในการแปรรูป ความรู้ในการใช้เครื่องจักร และสามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการดำเนินธุรกิจ จะมีแนวโน้มขอเลข อย. ได้สำเร็จมากกว่า ซึ่งสอดคล้องกับงานของศศิกานต์ กลิ่งโรจน์พงษ์⁸ และ ชุตินันต์ สะสง⁹

เมื่อศึกษาความสัมพันธ์เชิงสถิติ พบว่า ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการได้รับเลข อย. ทุกผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ($p=.003$), การจัดการบัญชีการเงิน ($p=.025$), การมีวัตถุดิบในท้องถิ่น ($p=.013$), สถานที่ผลิตที่เป็นสัดส่วน ($p=.010$) และการได้รับคำปรึกษาจากเจ้าหน้าที่ที่ชัดเจน ($p=.003$) ผลเหล่านี้สอดคล้องกับงานวิจัยของจิระสันต์ มีรัตน์ธนะวัต⁹ และ ชุตินันต์ สะสง⁹ ที่ยืนยันว่าความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และการมีระบบสนับสนุนที่ดีจากภาครัฐ เป็นปัจจัยสำคัญในการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการเข้าสู่มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารได้สำเร็จ

การอภิปรายผลวิจัยทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณแสดงให้เห็นว่า การได้รับเลข อย. อย่างครบถ้วนของผู้ประกอบการอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานนั้น ไม่ได้ขึ้นอยู่กับเพียงด้านใดด้านหนึ่ง แต่เป็นผลลัพธ์ของความรู้ การจัดการ แรงสนับสนุน และความสามารถในการปรับตัวของผู้ประกอบการอย่างเป็นระบบ และสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาของงานวิจัยสากลหลายฉบับ

จุดเด่นและข้อจำกัดของงานวิจัย งานวิจัยนี้มีจุดเด่นหลายประการ โดยเฉพาะวิธีการวิจัยที่ใช้รูปแบบผสมผสาน (Mixed Methods) เริ่มจากการสัมภาษณ์เชิงคุณภาพ (In-Depth Interview) เพื่อให้ได้ประเด็นที่สอดคล้องกับบริบทในพื้นที่ ก่อนนำไปสร้างแบบสอบถามเชิงปริมาณ เครื่องมือวิจัยมีความน่าเชื่อถือสูง โดยมีค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha coefficient)

เท่ากับ 0.70 ซึ่งแสดงว่าเครื่องมือมีความเชื่อมั่นในระดับดีมาก นอกจากนี้การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณดำเนินการกับผู้ประกอบการที่ผ่านการอนุญาตจำนวน 54 แห่ง ซึ่งครอบคลุมทุกอำเภอในจังหวัดยโสธร ทำให้ข้อมูลที่ได้นั้นมีความครอบคลุมกลุ่มเป้าหมายทั้งหมดที่ยังประกอบกิจการอยู่ในพื้นที่ที่ทำการศึกษ และงานวิจัยนี้ยังได้รับการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

ข้อจำกัดของการวิจัย ข้อจำกัดที่ผู้วิจัยระบุไว้โดยตรง ได้แก่ (1) ข้อจำกัดด้านพื้นที่และกลุ่มตัวอย่าง การศึกษาจำกัดอยู่เฉพาะในจังหวัดยโสธร โดยมีกลุ่มเป้าหมายเพียง 54 ราย ซึ่งอาจไม่สามารถสะท้อนภาพรวมของผู้ประกอบการประเภทเดียวกันในระดับภูมิภาคหรือประเทศได้ (2) ข้อจำกัดด้านการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ การสัมภาษณ์เชิงลึกดำเนินการกับกลุ่มตัวอย่างเพียง 7 ราย ซึ่งอาจไม่สามารถครอบคลุมมุมมองที่หลากหลายในประเด็นเชิงลึกด้านการเงินหรือกลยุทธ์ด้านตลาด (3) ข้อจำกัดด้านความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้ตอบแบบสอบถามบางรายอาจมีข้อจำกัดด้านการศึกษาหรือความเข้าใจในเชิงเทคนิคเกี่ยวกับกฎหมายการขอเลข อย. ทำให้คำตอบอาจไม่สะท้อนข้อมูลที่ถูกต้องหรือครบถ้วน (4) ข้อจำกัดด้านเวลาและทรัพยากร ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัยมีจำกัด (4 เดือน ระหว่างธันวาคม 2567-มีนาคม 2568) ส่งผลให้ไม่สามารถติดตามผลการเปลี่ยนแปลงหรือพฤติกรรมของผู้ประกอบการในระยะยาวได้ และ (5) ข้อจำกัดด้านบริบทการเปลี่ยนแปลงของนโยบาย อาจมีการเปลี่ยนแปลงนโยบายหรือกฎหมายจากภาครัฐเกี่ยวกับการขอเลข อย. ในช่วงเวลาที่ทำการศึกษา ซึ่งอาจส่งผลต่อข้อมูลที่ไม่ทันสมัย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะและการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ทัศนคติที่ดีของผู้ประกอบการ ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อขอเลข อย. เป็นสิ่งที่เป็นแรงจูงใจสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้มาตรฐาน อย. ดังนั้นหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรดำเนินการเชิงรุกถ่ายทอดองค์ความรู้ใหม่ๆ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แก่

กลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่รวมถึงการสร้างแรงบันดาลใจให้แก่นักรุ่นใหม่รวมถึงการมีหลักสูตรเนื้อหาทางวิชาการที่สามารถใช้ได้จริงในยุคปัจจุบันดังนั้นต้องอาศัยหน่วยงานวิชาการที่เกี่ยวข้อง ในการสร้างงานสร้างอาชีพเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

2. ทักษะการใช้อินเทอร์เน็ตเป็นสิ่งจำเป็นและมีความสำคัญต่อผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารในปัจจุบัน การยื่นขอเลข อย. ต้องดำเนินการในช่องทางอินเทอร์เน็ตผ่านระบบจากคณะกรรมการอาหารและยา ถึงแม้หลักเกณฑ์เงื่อนไขการยื่นขอ อย. สื่อต่างๆ สามารถเข้าถึงได้ในช่องทางอินเทอร์เน็ตได้ทั่วไป แต่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ก็ต้องการคำปรึกษาจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเพื่อความมั่นใจในการยื่นขอ อย. ดังนั้น ควรสร้างเครือข่ายให้คำปรึกษาในระดับอำเภอ เพื่อความสะดวกรวดเร็วแก่ผู้ประกอบการ รวมทั้งการพัฒนาผู้ประกอบการในพื้นที่ ควรพัฒนาทักษะการยื่นขอออนไลน์ด้านการตลาดในการเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางออนไลน์เพื่อเพิ่มโอกาสในการจำหน่าย

3. ผู้ประกอบการส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มผู้สูงวัยรายได้จากการประกอบอาชีพส่วนใหญ่เป็นรายได้รองถนัดอาชีพเกษตรกรรม การนำเครื่องมือเครื่องจักรที่เหมาะสมมาทดแทนแรงงานเป็นสิ่งที่ช่วยขับเคลื่อนการประกอบกิจการรวมทั้งการพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มคนในรุ่นใหม่หันมาประกอบกิจการและต่อยอดผสมผสานผลิตภัณฑ์ที่จากวัตถุดิบของกลุ่มเกษตรกรเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนทั้งกลุ่มผู้ปลูกผู้แปรรูป และผู้จำหน่าย

4. การประกอบกิจการผลิตอาหารในการสร้างมาตรฐาน อย. สร้างงาน สร้างอาชีพ สำเร็จได้ต้องเกิดจากหลายองค์ประกอบ การบริหารจัดการทั้งด้านคน เงิน ของ ต้องมีความเหมาะสม ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมในพื้นที่ทั้งด้านปริมาณและคุณภาพผ่านการแปรรูปต้องพิจารณาถึงความคงตัวของผลิตภัณฑ์ว่าสามารถเก็บรักษาไว้ได้ยาวนานแค่ไหนทั้งนี้อายุของผลิตภัณฑ์มีส่วนสำคัญต่อการวางจำหน่ายถ้าผลิตภัณฑ์ทั้งกระบวนการผลิตการบริหารงานต่างๆ ล้วนมีส่วนเกี่ยวข้องในการประกอบกิจการทั้งสิ้น ดังนั้นการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ก็ควรคำนึงถึงองค์ประกอบเหล่านี้ตั้งตัวผู้ประกอบการที่จะพัฒนาตัวเองและในส่วนภาครัฐที่จะพัฒนาผู้ประกอบการก็ควรคำนึงถึงองค์ประกอบหลายๆ ด้านทั้งความคุ้มค่าโดยอิงจากเอกชน กำไร-ขาดทุน และควรสนับสนุนความรู้ที่ถูกหลักทัศนคติที่ดีมากกว่าการสนับสนุนสิ่งของ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนควรดำเนินงานเชิงบูรณาการในทิศทางเดียวกัน

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. จากการศึกษาวิจัยครั้งนี้สถานที่ผลิตที่เป็นสัดส่วนเป็นปัจจัยที่ทำให้ได้รับเลขสารบบ อย. ปัจจุบันจะเห็นได้ว่าใบอนุญาตผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานเป็นใบอนุญาตที่ใช้งานได้ตลอดชีพ ไม่มีการต่ออายุใบอนุญาตจึงเป็นสาเหตุให้ผู้ประกอบการใส่ใจในการปรับปรุงสถานที่ซึ่งมีผลต่อการผลิต การที่มีหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการต่ออายุประจำปีจะทำให้ผู้ประกอบการมีความใส่ใจกระตือรือร้นในการปรับปรุงสถานที่เช่นเดียวกับสถานประกอบการที่เข้าข่ายโรงงานที่มีการต่ออายุใบอนุญาต 3 ปี/ครั้ง ซึ่งยังถือว่านานไปสำหรับสถานที่ผลิตอาหาร ควรจะต่อใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารทุกประเภทเป็นแนวทางเดียวกันทั้งเข้าข่ายโรงงานและไม่เข้าข่ายโรงงาน ส่วนหลักเกณฑ์ค่าธรรมเนียมประจำปีควรเป็นไปตามกำลังผลิตของสถานประกอบการ

2. ควรมีการปรับปรุงระบบการออกใบอนุญาตผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน โดยจากการศึกษาพบว่า “สถานที่ผลิตที่ได้มาตรฐาน” เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการได้รับเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) แต่ในปัจจุบันใบอนุญาตผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานเป็นแบบ “ตลอดชีพ” ไม่มีการต่ออายุ ทำให้ผู้ประกอบการจำนวนมากขาดแรงจูงใจในการปรับปรุงสถานที่ผลิต อย่างต่อเนื่อง ดังนั้น ควรกำหนดให้มี การต่ออายุใบอนุญาตเป็นรายปีหรือทุก 2 ปี เช่นเดียวกับสถานประกอบการที่เข้าข่ายโรงงาน (ที่ต้องต่ออายุทุก 3 ปี) เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการรักษามาตรฐานสถานที่อย่างสม่ำเสมอ

3. ควรกำหนด หลักเกณฑ์และอัตราค่าธรรมเนียมการต่อใบอนุญาตแบบถ่วงน้ำหนักตามกำลังการผลิต โดยคำนึงถึงความสามารถของผู้ประกอบการรายย่อย เช่น

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือผู้ประกอบการครัวเรือน เพื่อไม่ให้
เกิดภาระเกินควร แต่ยังสามารถรักษามาตรฐาน
ความปลอดภัยของผู้บริโภคได้อย่างยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักงานคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. พระราชบัญญัติ
คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551. กรุงเทพฯ:
สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี; 2551.
2. คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. คำสั่งคณะกรรมการ
อาหารแห่งชาติ ที่ 1/2567 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการ
ขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหาร
แห่งประเทศไทยระดับจังหวัด. กรุงเทพฯ:
สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี; 2567.
3. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร. รายงาน
สถานการณ์สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
(จากการสำรวจ ม.ค.67-ต.ค.68) จังหวัดยโสธร.
ยโสธร: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร; 2567.
4. สำนักงานคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. แผนปฏิบัติ
การด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย
ระยะที่ 1 (พ.ศ.2566-2570). กรุงเทพฯ: สำนัก
เลขาธิการคณะรัฐมนตรี; 2566.
5. ศศิกันต์ กลิ่งโรจน์พงษ์, น้ำฝน ศรีบัณฑิต. ปัจจัยที่ส่ง
ผลต่อการได้รับเลขสารบบอาหารของผู้ประกอบการ
ผลิตภัณฑ์ชุมชน ในจังหวัดกาญจนบุรี: งานวิจัย
เชิงวิเคราะห์แบบภาคตัดขวาง. วารสารเภสัชกรรมไทย.
2565;14(4):952-63.
6. อาริยา บุญจันทร์, สมโภช รติโอฬาร, ทิพย์วรรณ
ปริญญาศิริ. การพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิต
อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในการปฏิบัติตาม
หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่ใช้บังคับเป็น
กฎหมายในจังหวัดสมุทรสาคร. 2559;6(1):91-113.
7. วิภาพร องคนุสสรณ์, เฉลิมรัช ประเสริฐสังข์.
การพัฒนาแนวทางในการดำเนินงานของวิสาหกิจ
ชุมชนเข้าสู่มาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี: กรณีศึกษา
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกองนาง
อำเภอท่าบ่อ. วารสารอนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขภาพ
ชุมชน. 2564;6(3):72-80.
8. ชูติมันต์ สะสอง. การมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
และบทบาทของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์
OTOP ในการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจชุมชน
ด้วยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ในจังหวัด
แม่ฮ่องสอน. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี.
2560;6(1):24-36.
9. จิระสันต์ มีรัตน์ธนวัต. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการ
ยื่นขอปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้นของ
ผู้ประกอบการกลุ่มหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
ในกลุ่มเขตจังหวัดภาคตะวันออก [วิทยานิพนธ์ปริญญา
เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต]. นครปฐม: มหาวิทยาลัย
ศิลปากร; 2558.