

การศึกษาระบบบริหารจัดการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด เพื่อพัฒนาให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

STUDY ON MANAGEMENT SYSTEM FOR GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) OF FRESH FRUIT AND VEGETABLE PACKING HOUSE

พวงเพชร นิธยานนท์

Puangpetch Nitayanont

คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

Faculty of Food Business Management, Panyapiwat Institute of Management

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาระบบบริหารจัดการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพโรงคัดบรรจุให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices: GMP) การดำเนินงานวิจัยเชิงสำรวจโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดในประเทศไทยจำนวน 30 ราย พบว่า โรงคัดบรรจุแบ่งได้ 3 กลุ่มตามหลักเกณฑ์ GMP คือ กลุ่มโรงคัดบรรจุที่ยังไม่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ GMP กลุ่มโรงคัดบรรจุที่กำลังพัฒนาตามหลักเกณฑ์ GMP และกลุ่มโรงคัดบรรจุที่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ GMP ผลจากการวิจัยสามารถกำหนดแนวทางในการบริหารจัดการสำหรับโรงคัดบรรจุให้เข้าสู่หลักเกณฑ์ GMP โดยใช้ต้นแบบที่เรียกว่า “THAI” เพื่อให้สามารถผลิตผักและผลไม้สดที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค คือ Teaching training and coaching (T) เป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ GMP ให้กับผู้เกี่ยวข้องในห่วงโซ่การผลิตผักและผลไม้สด Health and safety (H) เป็นการรณรงค์ให้การผลิตผักและผลไม้สดที่มีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ และให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจ ตระหนักถึงอันตรายของสารพิษตกค้างในผักและผลไม้สด Assessment (A) เป็นการจัดให้มีระบบการประเมินตนเอง (Self assessment) ตลอดห่วงโซ่เพื่อใช้สำหรับการวางแผนและปรับปรุงการดำเนินงาน Innovation management and marketing (I) เป็นการจัดการนำเอาแนวคิด กระบวนการ เทคโนโลยีของการดำเนินธุรกิจแบบต่างๆ นำมาประยุกต์ให้เกิดนวัตกรรมและใช้ในการบริหารการตลาดให้โรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด

คำสำคัญ: ระบบบริหารจัดการ โรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

Abstract

This research was to study the management systems of fresh fruit and vegetable packing house to find out the guidelines for improving and developing of packing houses according to Good Manufacturing Practices (GMP). A survey research was conducted in 30 fresh fruit and vegetable packing houses in Thailand. The fresh fruit and vegetable packing houses can be categorized into 3 groups according to GMP standard system. The first group is the group without GMP system, the second group is the developing GMP system group and the last is GMP certified group. The research suggested that “THAI” model could be used as guidelines to derive safe fruit and vegetable for consumer. The details “THAI” model are as followed; Teaching, training and coaching (T) is the teaching and training knowledge of GMP standard systems for stakeholder in supply chain of fresh fruit and vegetable production. Health and safety (H) is the campaign activities about safety fresh fruit and vegetable production in supply chain in order to create consumer understanding and awareness of the hazards from pesticide residues of fruit and vegetable. Assessment (A) is the providing of self assessment system in supply chain to use as a tool for planning and improvement of work process. Innovation management and marketing (I) is a management to receive of idea, process and technology of business models and apply to create innovation for managing of packing houses.

Keywords: Management system, Fresh fruit and vegetable packing house, Good Manufacturing Practices (GMP)

บทนำ

ผักและผลไม้สดเป็นสินค้าเกษตรที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย เป็นสินค้ากลุ่มที่กำลังมีการเจริญเติบโตอย่างมากเนื่องจากผู้บริโภคมีความสนใจต่อสุขภาพมากขึ้นจึงมีความต้องการในการบริโภคผักและผลไม้สดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ทำให้สามารถสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้เพาะปลูกได้เป็นอย่างดี (Wannamolee, 2008; Mulsor, 2008) การผลิตผักและผลไม้สดมีผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในห่วงโซ่อุปทานที่หลากหลาย ได้แก่ เกษตรกรผู้ผลิต ผู้รวบรวมผลผลิต โรงคัดแยกบรรจุ โรงงานแปรรูป ร้านค้าส่ง ร้านค้าปลีก และผู้บริโภค เป็นต้น ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละกลุ่มจะมีบทบาทหน้าที่ภายใต้ห่วงโซ่อุปทานที่แตกต่างกันไป โดยผู้มีส่วนที่เป็นตัวกลางที่สำคัญหน่วยหนึ่ง คือ โรงคัดบรรจุซึ่งมีกิจกรรม

การดำเนินงานด้านต่างๆ ที่มีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคผักและผลไม้สด โรงคัดบรรจุทำหน้าที่จัดการผักหรือผลไม้สดหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การคัดและบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิวหรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สด โรงคัดบรรจุมีบทบาทสำคัญเบื้องต้นต่อคุณภาพของผักและผลไม้สดก่อนที่จะจัดส่งไปแหล่งจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค และเป็นตัวกลางในการผลักดันให้เกษตรกรและผู้รวบรวมผลผลิตผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพผ่านกระบวนการรับซื้อ รวมถึงส่งเสริมให้เกษตรกรมีการใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องเหมาะสม (Mulsor & Waisarayutt, 2008) จากการสำรวจข้อมูลโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดในประเทศไทยในปี 2556-2558 พบว่า โรงคัดบรรจุส่วน

ใหญ่ยังขาดระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพและปลอดภัยตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices: GMP) (Aroonrungsikul & Korpraditskul, 2013; Bureau of Food, Food and Drug Administration, 2015) ส่งผลให้ผักและผลไม้สดที่ผลิตและใช้เพื่อการบริโภคในประเทศ มีคุณภาพต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน และมีความเสี่ยงในการบริโภค จากเหตุผลดังกล่าวสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุขเป็นหน่วยงานภาครัฐที่รับผิดชอบและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการผลิตผักและผลไม้สดให้ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัยเป็นการยกระดับมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตรภายใต้ห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรของประเทศไทยได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก เพื่อบังคับใช้กับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ซึ่งจะเป็นการเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน และความปลอดภัยในการบริโภคผักและผลไม้สดของประเทศไทย

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาวิจัยเพื่อยกระดับมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตรภายใต้ห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรของประเทศไทย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันในการบริหารจัดการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด รวบรวมข้อมูลและประเด็นปัญหาเพื่อกำหนดเป็นแนวทางในการปรับปรุงระบบบริหารจัดการที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริงให้กับโรงคัดบรรจุตามหลักเกณฑ์ GMP ซึ่งเป็นการเตรียมการเพื่อพัฒนายกระดับให้โรงคัดบรรจุได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยทำเป็นต้นแบบ (model) 30 ราย อีกทั้งข้อมูลที่ได้จากงานวิจัยจะสามารถใช้ในการประเมินเพื่อคาดการณ์ผลกระทบจากการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขต่อโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดในประเทศไทย

วัตถุประสงค์การวิจัย

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระบบบริหารจัดการของโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด และกำหนด

แนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาระบบการบริหารจัดการให้ได้มาตรฐาน GMP เป็นการเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ทบทวนวรรณกรรม

Naritoom et al. (2007) ได้ทำการศึกษาและจัดทำต้นแบบคู่มือและวิธีดีใช้ในการเรียนรู้การผลิตผักคุณภาพตามหลักเกณฑ์ GAP และเพื่อทำความเข้าใจความคิดเห็นของเกษตรกร เจ้าหน้าที่ และผู้เกี่ยวข้องที่มีต่อการใช้คู่มือและวิธีดีเรื่องการผลิตผักคุณภาพตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) ที่ผลิตขึ้นเพื่อการส่งเสริมระบบกลุ่มเครือข่ายผู้ผลิตผักคุณภาพ จากการวิจัยได้มีการจัดทำสื่อต้นแบบเรื่องการผลิตผักคุณภาพตามหลักเกณฑ์ GAP สำหรับเกษตรกร โดยเกษตรกรทุกคนสามารถนำสื่อหลักมาศึกษาและทบทวนได้ด้วยตนเองตลอดเวลาทุกสถานที่ โดยมีเนื้อหาสาระ และวิธีการขั้นตอนการปฏิบัติ สื่อเสริมความรู้ซึ่งได้แก่ แผ่นภาพพลิกการผลิตผักคุณภาพตามหลักเกณฑ์ GAP และวิธีดีการผลิตผักคุณภาพตามหลักเกณฑ์ GAP เพื่อช่วยให้เกษตรกรสามารถเตรียมพร้อมและทำการผลิตผักคุณภาพตามหลักเกณฑ์ GAP ได้ด้วยตนเอง และผลิตคู่มือสำหรับ GAP อาสาหรือพี่เลี้ยงเกษตรกรเพื่อเป็นการตรวจสอบร่วมกัน เป็นการเปิดโอกาสในการเรียนรู้ร่วมกันให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตผักในระดับปฏิบัติการ การวิจัยมีการออกแบบวัดความรู้โดยใช้ข้อสอบก่อนและหลังได้รับความรู้จากสื่อ pre-test และ post-test จากผลการศึกษาพบว่า เมื่อเกษตรกรได้ศึกษาจากสื่อหลักคือ คู่มือการผลิตผักคุณภาพตามหลักเกณฑ์ GAP แล้ว และได้ศึกษาเพิ่มเติมจากสื่อเสริมคือ ภาพพลิกและวิธีดี เกษตรกรมีความรู้เพิ่มขึ้นคะแนนเฉลี่ย pre-test 13.80 คะแนน และ post-test 16.74 แสดงว่าเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างได้รับความรู้และมีความเข้าใจเพิ่มขึ้นหลังจากมีการศึกษาจากสื่อต้นแบบ สื่อหลักคือ คู่มือ และสื่อเสริมคือ แผ่นภาพพลิก และวิธีดีการผลิตผักคุณภาพตามหลักเกณฑ์ GAP

Leartrat, Khawchaimaha & Sungsi-in (2008) ได้ศึกษาการจัดการโซ่อุปทานผักสดในจังหวัดนครปฐม โดยเริ่มตั้งแต่เกษตรกร ผู้รวบรวม โรงคัดบรรจุ และตลาดกลางค้าส่ง โดยวิธีการศึกษาเป็นการสัมภาษณ์เชิงลึก บริษัทส่งออก 2 บริษัท และการศึกษาเชิงพรรณนากับการวิจัยเชิงสำรวจ โดยเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างเกษตรกรจำนวน 109 ราย และผู้รวบรวม 7 ราย ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบโซ่อุปทานมี 2 รูปแบบคือ โซ่อุปทานแบบดั้งเดิมซึ่งเป็นรูปแบบที่มีการซื้อขายผ่านพ่อค้าคนกลาง โดยที่พ่อค้าคนกลางมารับซื้อผลผลิตที่แปลง นำไปขายต่อในตลาดกลางขายส่ง และที่เกษตรกรนำผลผลิตไปขายเองในตลาดส่วนใหญ่เป็นผลผลิตที่บริโภคภายในประเทศ โดยผลผลิตส่วนใหญ่ยังขาดการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม อีกทั้งยังขาดการใช้เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวอย่างถูกวิธี และโซ่อุปทานแบบผลิตเพื่อส่งออก ซึ่งเป็นรูปแบบที่มีการดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลผลิตตลอดทั้งกระบวนการแบบครบวงจร ครอบคลุมกระบวนการผลิตจากกระดับต้นน้ำ กลางน้ำถึงปลายน้ำ คือตั้งแต่กระบวนการผลิตในระดับไร่นา การเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การคัดและตัดแต่ง การบรรจุหีบห่อ และการส่งออก ไปจนถึงผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งส่วนใหญ่แล้วรูปแบบดังกล่าวความสัมพันธ์ของเกษตรกรหรือผู้รวบรวมกับผู้ประกอบการหรือผู้ส่งออกจะเป็นการทำสัญญาซื้อขายผลผลิตกันหรือที่เรียกว่าการทำเกษตรแบบมีสัญญาผูกพัน (contract farming) เกษตรกรส่วนใหญ่ต้องการให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องช่วยเหลือมากที่สุดในเรื่องการประกันราคา สำหรับข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการโซ่อุปทานผักสดคือ ควรผลักดันให้มีการรวมกลุ่มเกษตรกร ทำการผลิตแบบมีสัญญาผูกพันและผลิตตามระบบเกษตรที่เหมาะสม ให้ความรู้และฝึกอบรมเกษตรกรในเรื่องการผลิตโดยเฉพาะการใช้สารเคมีและปุ๋ย และเรื่องการตลาด

Mulsor & Waisarayutt (2008) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาระบบการจัดการคุณภาพสินค้าผักสด

ตัดแต่งสำหรับห้างค้าส่งกรณีศึกษา โดยได้ทำการศึกษาเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาระบบการจัดการสินค้ากลุ่มผักสดให้กับห้างค้าส่งกรณีศึกษา จากการวิจัยเชิงสำรวจกับกลุ่มผู้จัดส่งสินค้าผักสด 8 ราย จาก 50 ราย และศูนย์กระจายสินค้าพบว่า กลุ่มผู้จัดส่งสินค้าแบ่งได้ 3 กลุ่มคือ กลุ่มที่ยังไม่มีระบบกลุ่มพัฒนาระบบบางส่วน และกลุ่มที่ปฏิบัติตามสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ขั้นตอนการตรวจรับสินค้าของห้างค้าส่งไม่มีการสุ่มตรวจสอบสารพิษตกค้าง บริษัทรับจ้างขนส่งและกระจายสินค้าขาดมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดีในการปฏิบัติต่อสินค้า ผลการศึกษาสามารถกำหนดแนวทางในการพัฒนาระบบเป็น 3 ส่วนคือ พัฒนาแหล่งวัตถุดิบให้มีระบบบันทึกและควบคุมสารเคมีตกค้างในวัตถุดิบ พัฒนาโรงคัดบรรจุของกลุ่มผู้จัดส่งสินค้าทั้ง 3 กลุ่มให้เข้าสู่หลักเกณฑ์ GMP กำหนดมาตรฐานที่ดีในการตรวจรับและการปฏิบัติสำหรับบริษัทรับจ้างขนส่งและกระจายสินค้า การประเมินความเป็นไปได้ของระบบที่พัฒนาขึ้นพบว่า การพัฒนาแหล่งวัตถุดิบเป็นไปได้ยากเนื่องจากไม่มีแรงจูงใจเรื่องราคา และผลตอบแทนไม่แตกต่างจากการส่งตลาดกลางค้าส่ง กลุ่มผู้จัดส่งสินค้าที่ยังไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP ในขณะที่ประเด็นเรื่องราคาเป็นแรงจูงใจสำคัญต่อความสำเร็จในการพัฒนาระบบ

วิธีการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (descriptive research) โดยใช้เทคนิคการวิจัยเชิงสำรวจ (survey research) และใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) ด้วยแบบสัมภาษณ์ที่สร้างขึ้นเพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการทำวิจัยในครั้งนี้ การศึกษานี้ได้เลือกตัวอย่างโดยใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (purposive sampling) กับกลุ่มประชากรดังกล่าวจำนวนทั้งสิ้น 30 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้คือแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเพื่อตอบคำถามตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยประกอบไปด้วย 2 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 คำถามเชิงพรรณนา (descriptive questions) ถูกออกแบบเพื่อรวบรวมข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุ อีกทั้งยังเป็นการทำความรู้จักและสร้างบรรยากาศก่อนการสัมภาษณ์เชิงลึกในลำดับถัดไป

ส่วนที่ 2 แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) ถูกออกแบบเพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกประกอบการศึกษาโดยเนื้อหาของแบบสัมภาษณ์ ประกอบด้วยข้อมูลทั่วไปของโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ระบบการบริหารจัดการเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้สดมีคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค ข้อมูลเกี่ยวกับการบริหารจัดการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ข้อมูลเกี่ยวกับความพร้อมของโรงคัดบรรจุในการปฏิบัติตามระบบบริหารจัดการที่พัฒนาขึ้นเป็นแบบสอบถามใช้มาตรวัดแบบลิเคิร์ต (Likert scale) และข้อเสนอแนะ

การหาคุณภาพของเครื่องมือจะทำการหาความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (content validity) โดยการให้ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน เป็นผู้ประเมินแบบสอบถาม และการหาความเชื่อมั่นของเครื่องมือวิจัย (reliability) โดยนำไปทดลองใช้ (try out) กับโรงคัดบรรจุที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างเพื่อหาความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม จำนวน 3 ชุด การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows version 16.0 ในการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (descriptive analysis) จะแสดงผลการวิเคราะห์ในรูปของตารางประกอบคำอธิบาย ซึ่งสถิติที่ใช้คือ การแจกแจงความถี่ (frequency) ค่าร้อยละ (percentage) และค่าเฉลี่ย (mean) (Vanichbuncha, 2012) โดยผลจากการวิจัยจะเป็นแนวทางในการปรับปรุงระบบบริหารจัดการที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริงให้กับโรงคัดบรรจุตามหลักเกณฑ์ GMP ซึ่งเป็นการเตรียมการเพื่อพัฒนาระดับให้โรงคัดบรรจุได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไปของโรงคัดบรรจุ

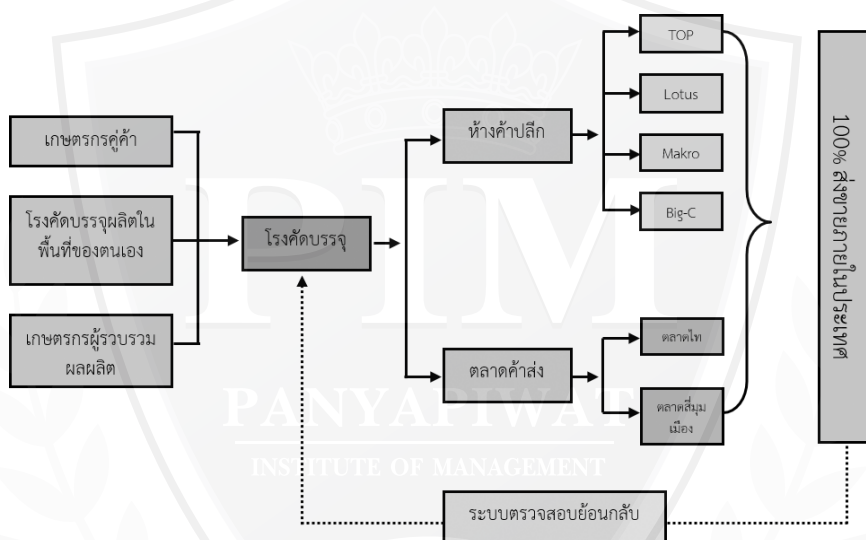
ผู้ดำเนินกิจการโรงคัดบรรจุร้อยละ 60 เป็นเพศหญิง

และร้อยละ 40 เป็นเพศชาย ส่วนใหญ่มีอายุในช่วง 41-50 ปี ผู้ดำเนินกิจการโรงคัดบรรจุส่วนใหญ่ร้อยละ 73.3 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี แสดงให้เห็นว่าผู้ดำเนินกิจการโรงคัดบรรจุส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาในระดับสูงกว่าการศึกษาขั้นพื้นฐาน ซึ่งจะสามารถปรับตัวเข้ากับเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วได้ และเป็นผลให้การดำเนินกิจการโรงคัดบรรจุสามารถเติบโตได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นการส่งเสริมผู้ดำเนินกิจการโรงคัดบรรจุในกลุ่มนี้จึงเป็นได้ว่าจะสามารถใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการบริหารจัดการได้ โรงคัดบรรจุมีจำนวนพนักงานทั้งหมดที่ประกอบด้วยพนักงานประจำและพนักงานจ้างแตกต่างกัน ซึ่งสามารถใช้เป็นเกณฑ์ในการจำแนกขนาดโรงคัดบรรจุเป็นขนาดเล็ก (น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 คน) ขนาดกลาง (11-40 คน) และขนาดใหญ่ (มากกว่า 41 คน) โดยร้อยละ 46.7 เป็นโรงคัดบรรจุขนาดกลาง รองลงมาคือ ร้อยละ 33.3 เป็นโรงคัดบรรจุขนาดเล็ก และร้อยละ 20 เป็นโรงคัดบรรจุขนาดใหญ่ ผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุร้อยละ 46.7 มีมูลค่าผลผลิตที่รับซื้อต่อเดือน 1,000,001-5,000,000 บาท รองลงมาคือ ร้อยละ 33.3 และร้อยละ 20 มีมูลค่าผลผลิตที่รับซื้อต่อเดือนน้อยกว่า 1,000,000 บาท และมากกว่า 5,000,001 บาท ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่าขนาดของธุรกิจมีตั้งแต่ธุรกิจขนาดเล็ก ธุรกิจขนาดกลาง และธุรกิจขนาดใหญ่ โดยธุรกิจขนาดเล็กมีมูลค่าผลผลิตที่รับซื้อต่อเดือนน้อยกว่า 1,000,000 บาท มีพนักงานจำนวนน้อยกว่า 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 ธุรกิจขนาดกลางมีมูลค่าผลผลิตที่รับซื้อต่อเดือน 1,000,000-5,000,000 บาท มีพนักงานจำนวนตั้งแต่ 11-40 คน คิดเป็นร้อยละ 46.6 และธุรกิจขนาดใหญ่มีมูลค่าผลผลิตที่รับซื้อต่อเดือนมากกว่า 5,000,000 บาท มีพนักงานจำนวนมากกว่า 50 คน คิดเป็นร้อยละ 20 (Mulsor, 2008) ผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุส่วนใหญ่ส่งผักและผลไม้สดให้กับห้างค้าปลีกในประเทศในปริมาณที่แตกต่างกัน โดยมีการส่งผักและผลไม้สดให้ห้างค้าปลีกต่างๆ ได้แก่ TOP, Lotus, Makro, Big-C ตลาดสี่มุมเมือง และตลาดไท เป็นต้น

2. การบริหารจัดการของโรงคัดบรรจุ

การบริหารงานของโรงคัดบรรจุจะมีทั้งแบบบริษัทแบบเจ้าของบริหารคนเดียว และแบบกลุ่มเกษตรกรหรือสหกรณ์การเกษตร โดยการบริหารจัดการจะควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมดตั้งแต่ขั้นตอนการจัดซื้อวัตถุดิบ การคัดบรรจุ และการขนส่งไปยังศูนย์กระจายสินค้าเพื่อส่งให้ห้างค้าปลีก วัตถุดิบที่โรงคัดบรรจุรับเข้ามาจะมาจาก 3 แหล่งคือ เกษตรกรที่เป็นคู่ค้าจัดส่งวัตถุดิบให้โรงคัดบรรจุ โรงคัดบรรจุทำการผลิตวัตถุดิบในพื้นที่ของ

ตัวเอง และโรงคัดบรรจุรับวัตถุดิบจากผู้รวบรวมผลผลิต จากนั้นโรงคัดบรรจุจะทำการคัดแยกผักและผลไม้สดตามเกรดของวัตถุดิบ และแยกประเภทสินค้าเพื่อทำการบรรจุภัณฑ์ และนำเก็บเข้าห้องควบคุมอุณหภูมิหรือเตรียมการขนส่งไปยังห้างค้าปลีกและตลาดค้าส่งทั่วประเทศ เมื่อห้างค้าปลีกหรือตลาดค้าส่งรับสินค้าไปแล้วนั้นจะทำการสุ่มเพื่อตรวจสอบสารพิษตกค้างและแจ้งผลการพิจารณาหรือข้อร้องเรียนมายังโรงคัดบรรจุเพื่อทำการแก้ไข (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 กระบวนการบริหารจัดการองค์กรและการจัดการวัตถุดิบของโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด

การศึกษาค้นคว้านี้ได้ทำการศึกษาโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดจำนวน 30 ราย ซึ่งเป็นโรงคัดบรรจุที่ตั้งอยู่ในจังหวัดต่างๆ และกระจายอยู่ทั่วทุกภาคในประเทศไทย โรงคัดบรรจุเหล่านี้ทำการคัดบรรจุผักและผลไม้สดที่อยู่ตามบัญชีแนบท้ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ต้นหอม พริก กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว มะเขือ ถั่วพู เป็นต้น ผักและผลไม้สดที่ถูกส่งเข้ามาในโรงคัดบรรจุจะได้มาจากเกษตรกรที่ได้รับการรับรองและไม่ได้ได้รับการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

การประเมินโรงคัดบรรจุจำนวน 30 ราย โดยใช้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

สามารถจัดกลุ่มโรงคัดบรรจุเป็น 3 กลุ่ม ตามแนวทางในการพัฒนาระบบของโรงคัดบรรจุคือ

(1) กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ GMP มีโรงคัดบรรจุจำนวน 11 ใน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.7 โรงคัดบรรจุในกลุ่มนี้เห็นความสำคัญของหลักเกณฑ์ GMP แต่ไม่มีความพร้อมในการทำตามหลักเกณฑ์ GMP เนื่องจากไม่มีความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ คิดว่าการทำตามหลักเกณฑ์เป็นเรื่องยุ่งยาก ไม่มีเวลาในการจัดทำหลักเกณฑ์คิดว่าการจัดทำ GMP เป็นการเพิ่มต้นทุนสินค้า และไม่มีแรงจูงใจในการทำระบบโดยโรงคัดบรรจุ

(2) กลุ่มที่กำลังพัฒนาตามหลักเกณฑ์ GMP มีโรงคัดบรรจุจำนวน 10 ใน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.3 กลุ่มนี้ส่วนใหญ่กำลังดำเนินการปรับปรุงการดำเนินงานด้านต่างๆ เพื่อขอรับการรับรองตามหลักเกณฑ์ GMP (หลักเกณฑ์ GMP ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์) ซึ่งโรงคัดบรรจุเห็นว่า อุปสรรคของการพัฒนาหลักเกณฑ์ GMP คือ ไม่มีความรู้เกี่ยวกับระบบคิดว่าการทำระบบเป็นเรื่องยุ่งยาก ไม่ได้รับความร่วมมือจากเกษตรกรหรือผู้รวบรวม ไม่มีเจ้าหน้าที่ของรัฐหรือ

แหล่งจำหน่ายสนับสนุน คิดว่าการจัดทำระบบเป็นการเพิ่มต้นทุนสินค้า และไม่มีแรงจูงใจในการทำระบบ

(3) กลุ่มที่ได้รับการรับรองหลักเกณฑ์ GMP มีโรงคัดบรรจุจำนวน 9 ใน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 30 เป็นกลุ่มธุรกิจขนาดใหญ่ โรงคัดบรรจุในกลุ่มนี้ได้รับการรับรองหลักเกณฑ์ GMP (หลักเกณฑ์ GMP ของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, SAI Global และ Codex) ลักษณะการจัดการของโรงคัดบรรจุในแต่ละกลุ่มแสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การจัดกลุ่มโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

การจัดกลุ่ม	ลักษณะการจัดการ
1. กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ GMP	1.1 มีการบริหารเป็นรูปแบบเจ้าของธุรกิจคนเดียว วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และสหกรณ์การเกษตร 1.2 โครงสร้างของโรงคัดบรรจุไม่มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้ถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์ GMP ส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นโรงเรือน 1.3 กระบวนการผลิตมีการกองวัตถุดิบกับพื้นอาคาร ไม่มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต 1.4 ไม่มีมาตรการการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบ 1.5 การบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์เพื่อให้สามารถตรวจประเมินและทวนสอบย้อนกลับได้ยังไม่ครบถ้วน 1.6 ไม่มีการควบคุมสุขลักษณะของพนักงานที่ปฏิบัติงาน
2. กลุ่มที่กำลังพัฒนาตามหลักเกณฑ์ GMP	2.1 มีการบริหารเป็นรูปแบบบริษัท สหกรณ์การเกษตร และเจ้าของคนเดียว 2.2 มีการปรับปรุงโครงสร้างของโรงคัดบรรจุบางส่วน เช่น มีการแบ่งพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน มีการสร้างโรงคัดบรรจุใหม่ที่ได้มาตรฐาน 2.3 กระบวนการผลิตมีโต๊ะและอุปกรณ์ที่เหมาะสม มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต 2.4 มีมาตรการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบ 2.5 มีการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์เพื่อให้สามารถตรวจประเมินและทวนสอบย้อนกลับได้แต่ยังไม่ครบถ้วน 2.6 มีการควบคุมสุขลักษณะของพนักงานที่ปฏิบัติงาน
3. กลุ่มที่ได้รับ การรับรองตามหลักเกณฑ์ GMP	3.1 มีการบริหารเป็นรูปแบบบริษัท 3.2 มีการดำเนินการผลิตสอดคล้องตามหลักเกณฑ์ GMP แบ่งการผลิตเป็นสัดส่วน 3.3 กระบวนการผลิตมีโต๊ะและอุปกรณ์ที่เหมาะสม มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต 3.4 มีมาตรการการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบ 3.5 มีการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถตรวจประเมินและทวนสอบย้อนกลับครบถ้วน 3.6 มีการควบคุมสุขลักษณะของพนักงานที่ปฏิบัติงาน

3. ปัญหา อุปสรรค และแรงจูงใจในการพัฒนาตามหลักเกณฑ์ GMP

จากการสอบถามประเด็นปัญหาที่ส่งผลต่ออุปสรรคในการพัฒนาและแรงจูงใจในการพัฒนาตามหลักเกณฑ์

GMP ของผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ข้อมูลแสดงดังตารางที่ 2 โดยเรียงตามลำดับความสำคัญจากการสอบถามความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด

ตารางที่ 2 ประเด็นปัญหาที่ส่งผลต่ออุปสรรคในการพัฒนาและแรงจูงใจในการพัฒนาตามหลักเกณฑ์ GMP ของผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด

ประเด็นปัญหาที่ส่งผลต่ออุปสรรค	แรงจูงใจในการพัฒนาระบบ
1. การจัดทำระบบเป็นการดำเนินการที่มีต้นทุนสูง 2. การจัดทำระบบมีความยุ่งยาก 3. ไม่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำระบบ 4. การจัดทำระบบมีเอกสารที่ต้องบันทึกจำนวนมาก 5. ไม่มีเจ้าหน้าที่ของรัฐในการฝึกอบรมและสนับสนุนในการจัดทำระบบ	1. ต้องการความมั่นคงหรือความแน่นอนในการดำเนินธุรกิจ 2. ต้องการสนับสนุนการสร้างตราสินค้า 3. ทำให้ราคาของสินค้าเพิ่มขึ้น 4. ผู้บริโภคเชื่อมั่นในความปลอดภัยของสินค้า 5. สามารถเปลี่ยนการซื้อขายแบบประมูลเป็นแบบประกันราคา

อภิปรายผล

งานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษาศาภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิต และการจัดการระบบคุณภาพตลอดห่วงโซ่การส่งมอบสินค้ากลุ่มผักและผลไม้สด ตั้งแต่แหล่งที่มาของวัตถุดิบผ่านกระบวนการคัดบรรจุและการขนส่งเพื่อรวบรวมข้อมูล และประเด็นปัญหานำไปสู่การกำหนดแนวทางพัฒนาระบบบริหารจัดการของโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด โดยทำการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT Analysis) ที่มีผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยสินค้ากลุ่มผักและผลไม้สด ได้ผลดังนี้

ปัจจัยภายในด้านจุดแข็ง (Strengths) ประกอบด้วย

- 1) สินค้ากลุ่มผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยเป็นที่ต้องการของตลาด
- 2) สินค้ากลุ่มผักและผลไม้สดที่มีเครื่องหมายรับรองความปลอดภัยมีราคาที่สูงต่างจากกลุ่มผักและผลไม้สดทั่วไป

3) โรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดบางรายมีการบริหารจัดการโดยนำหลักเกณฑ์ GMP มาเป็นแนวปฏิบัติ

4) เกษตรกรผู้ผลิตผักและผลไม้สดที่ส่งเข้าโรงคัดบรรจุมีการใช้หลักเกณฑ์ GAP

ปัจจัยภายในด้านจุดอ่อน (Weaknesses) ประกอบด้วย

- 1) เกษตรกรผู้ผลิตผักและผลไม้สดรายย่อยมีปริมาณการผลิตผลผลิตไม่แน่นอน และมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ
- 2) เกษตรกรผู้ผลิตผักและผลไม้สดบางรายที่ส่งผลผลิตให้โรงคัดบรรจุยังไม่ได้การรับรอง GAP
- 3) เกษตรกรขาดความตระหนักในคุณภาพของผลผลิตซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค
- 4) โรงคัดบรรจุบางรายขาดความรู้ในการนำหลักเกณฑ์ GMP มาใช้
- 5) โรงคัดบรรจุขาดแหล่งเงินทุนเพื่อนำมาพัฒนาและปรับปรุงให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP
- 6) โรงคัดบรรจุบางรายไม่ได้ดำเนินการตามหลักเกณฑ์ GMP

ปัจจัยภายนอกด้านโอกาส (Opportunities) ประกอบด้วย

1) หน่วยงานภาครัฐ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข มีการจัดทำโครงการที่เกี่ยวข้องกับผักและผลไม้สดปลอดภัย สร้างความตระหนักให้ผู้บริโภคด้านความปลอดภัย ทำให้ผู้บริโภคเป็นส่วนหนึ่งในการยกระดับมาตรฐานโรงคัดบรรจุ

2) หน่วยงานภาครัฐและห้างค้าปลีกเล็งเห็นความสำคัญของการผลิตผักและผลไม้สดที่ปลอดภัยต่อการบริโภคโดยส่งเสริมให้โรงคัดบรรจุปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP

3) ผู้บริโภคตระหนักและให้ความสำคัญกับการบริโภคผักและผลไม้สดปลอดภัยมากขึ้น

4) ห้างค้าปลีกที่เป็นคู่ค้าให้การสนับสนุนเกษตรกรและโรงคัดบรรจุให้ผลิตผักและผลไม้สดให้ได้ตามหลักเกณฑ์ GAP และ GMP

ปัจจัยภายนอกด้านอุปสรรค (Threats) ประกอบด้วย

1) หน่วยงานภาครัฐไม่สามารถผลักดันให้ผลตอบแทนด้านราคาผักและผลไม้สดเพิ่มขึ้นสำหรับสินค้าที่มีคุณภาพ

2) หน่วยงานภาครัฐยังสนับสนุนด้านต่างๆ เพื่อให้โรงคัดบรรจุสามารถดำเนินการตามหลักเกณฑ์ GMP ไม่เพียงพอ เช่น ห้องปฏิบัติการตรวจสอบสารพิษตกค้างผู้เชี่ยวชาญในการแนะนำให้ปฏิบัติตามระบบมาตรฐาน

3) ไม่มีข้อบังคับที่ชัดเจนในการควบคุมโรงคัดบรรจุให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP

ผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและประเด็นปัญหาของโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดนำไปสู่การกำหนดแนวทางพัฒนาระบบบริหารจัดการของโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดภายใต้กรอบแนวคิดในการพัฒนาโดยใช้ต้นแบบ (Model) ที่เรียกสั้นๆ ว่า “THAI” เพื่อให้ได้ผักและผลไม้สดที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 แนวคิดในการพัฒนาโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดภายใต้กรอบ THAI

T = Teaching , training and coaching

เป็นการให้ความรู้ ฝึกอบรม การให้คำแนะนำ และการติดตามประเมินผลให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่การผลิตผักและผลไม้สดให้สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GAP, GMP ข้อบังคับทางการค้า และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เน้นการให้ความรู้ด้านระบบคุณภาพแก่โรงคัดบรรจุเพื่อเข้าสู่หลักเกณฑ์ GMP โรงคัดบรรจุที่ยังไม่ได้รับการรับรองระบบ GMP จะถูกให้ความรู้โดยการอบรมเชิงปฏิบัติเกี่ยวกับระบบคุณภาพ ปรับทัศนคติให้เห็นความสำคัญของการมีระบบเพื่อป้องกันปัญหาด้านคุณภาพของผักและผลไม้สดสู่ผู้บริโภค โดยให้ห้างค้าปลีกกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้องมีการประเมินระบบพร้อมทั้งช่วยจัดหาแหล่งเงินทุนในการพัฒนาระบบโรงคัดบรรจุที่กำลังพัฒนาหลักเกณฑ์ GMP จะให้คำแนะนำส่งเสริมควบคู่ไปกับการพัฒนาส่วนที่ยังไม่พร้อม และประเมินผลเป็นระยะเพื่อความต่อเนื่องในการปฏิบัติงาน ใช้หลักการวางแผน (Plan: P) การทำตามแผน (Do: D) การตรวจสอบผลตามแผน (Check: C) และพัฒนาและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง (Action: A) การฝึกอบรมทีมงานของโรงคัดบรรจุต้องเริ่มตั้งแต่ระดับเจ้าของหรือผู้บริหารจนถึงพนักงานทุกระดับ โดยเน้นหลักเกณฑ์ของ GAP และ GMP เทคนิคการสอนและฝึกอบรมต้องเป็นแบบ Teaching-based Learning คือสอนโดยมีการเรียนรู้จากการปฏิบัติในลักษณะอบรมเชิงปฏิบัติการ (workshop)

และดูงานจากสถานที่จริง สำหรับโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ GMP จะจัดให้มีระบบการตรวจประเมินตามระยะเวลาเพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจว่าระบบได้ดำเนินการตามอย่างสม่ำเสมอเป็นการกระตุ้นการปฏิบัติงานและการรักษาระบบคุณภาพของทีมงาน

H = Health and safety

หน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวข้องกับการประชาสัมพันธ์ต้องทำการประชาสัมพันธ์ทุกรูปแบบรณรงค์ให้มีการผลิตผักและผลไม้สดให้มีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ และให้ประชาชนผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจถึงอันตรายของสารพิษตกค้างในผักและผลไม้สด ให้เลือกซื้อสินค้าจากแหล่งจำหน่ายที่เชื่อถือได้เท่านั้น

A = Assessment

จัดให้มีระบบการประเมินตนเอง (Self assessment) ตลอดห่วงโซ่ เพื่อเป็นเครื่องมือประเมินตนเองด้านต่างๆ เพื่อนำไปสู่การวางแผนและปรับปรุงการดำเนินงานให้บรรลุวัตถุประสงค์ หัวข้อสำคัญที่ควรนำมาใช้เพื่อประเมินการบริหารจัดการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด เช่น ความเป็นผู้นำการวางแผนกลยุทธ์ การมุ่งเน้นลูกค้าและการตลาด สารสนเทศและการวิเคราะห์ เป็นต้น การจัดทำประเมินตนเองจะเหมาะสมกับสถานการณ์ในช่วงหนึ่งๆ เท่านั้น จึงต้องมีการจัดทำเป็นระยะๆ พร้อมทั้งหาแนวทางหรือเครื่องมือ (tools) อย่างง่ายให้กับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด

I = Innovation management and marketing

เป็นการรับเอาความคิด กระบวนการ เทคโนโลยีมาเป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจ ซึ่งอาจเป็นสิ่งใหม่หรือสิ่งที่มีอยู่แล้วและนำมาปรับใช้ให้เหมาะสม อาจเกิดเป็นนวัตกรรมการจัดการรวมถึงการตลาดแนวใหม่ เช่น การขาย Online การขายตรง เป็นต้น การเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี และพฤติกรรมผู้บริโภคทำให้ระบบการทำงานเดิมอาจล้าสมัยซึ่งอาจมีผลกระทบต่อการบริการ การตลาดของผู้รวบรวม และโรงคัดบรรจุตลอดห่วงโซ่ ดังนั้นการติดตามสถานการณ์จากสื่อต่างๆ

หรือการเยี่ยมชมโรงคัดบรรจุที่ได้มาตรฐาน (site visit) จะทำให้ได้รับความรู้เกี่ยวกับสิ่งที่เปลี่ยนแปลงใหม่ๆ และนำกลับมาปรับใช้ในธุรกิจของตนเองจะทำให้สามารถแข่งขันได้อย่างยั่งยืน

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาระบบบริหารจัดการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดจำนวน 30 ราย ซึ่งกระจายอยู่ทั่วทุกภาคในประเทศไทย พบว่า โรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดแบ่งตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตได้ 3 กลุ่มคือ กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์และวิธีการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices: GMP) กลุ่มที่กำลังพัฒนาตามหลักเกณฑ์ GMP และกลุ่มที่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ GMP

จากการศึกษาสามารถกำหนดแนวทางในการบริหารจัดการโรงคัดบรรจุให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP ซึ่งสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ภายใต้กรอบแนวคิด THAI โดยมีรายละเอียดดังนี้ Teaching and training and coaching (T) เป็นการให้ความรู้ฝึกอบรม การให้คำแนะนำ และการติดตามประเมินผลให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่การผลิตผักและผลไม้สดให้สามารถปฏิบัติตามระบบ GMP ข้อบังคับทางการค้าและประกาศกระทรวงสาธารณสุข Health and safety (H) เป็นการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้มีการผลิตผักและผลไม้สดให้มีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ Assessment (A) เป็นการจัดให้มีระบบการประเมินตนเองตลอดห่วงโซ่ เพื่อเป็นเครื่องมือประเมินตนเองด้านต่างๆ นำไปสู่การวางแผนและปรับปรุงการดำเนินงานให้บรรลุวัตถุประสงค์ Innovation management and marketing (I) เป็นการรับเอาความคิด กระบวนการ เทคโนโลยีเป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจ ซึ่งอาจเป็นสิ่งใหม่หรือสิ่งที่มีอยู่แล้วและนำมาปรับใช้ให้เหมาะสม เกิดเป็นนวัตกรรม การจัดการรวมถึงการตลาดแนวใหม่ ซึ่งจะทำให้ธุรกิจสามารถแข่งขันได้อย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

1. ผลักดันให้ผลตอบแทนด้านราคาเพิ่มขึ้นสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ
2. จัดหาแหล่งทุนสนับสนุนการจัดทำระบบตามเกณฑ์ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข สำหรับโรงคัดบรรจุที่ยังไม่ได้มาตรฐาน
3. จัดผู้เชี่ยวชาญออกไปตรวจเยี่ยมโรงคัดบรรจุ

เพื่อให้ข้อแนะนำในการดำเนินการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

4. จัดให้มีเจ้าหน้าที่ช่วยในการพัฒนาระบบและตรวจประเมินตามแนวทางของประกาศกระทรวงสาธารณสุข
5. จัดทำสื่อหรือคู่มือเพื่อให้เกิดความเข้าใจในระบบมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขมากยิ่งขึ้น

References

- Aroonrungsikul, C. & Korpraditskul, R. (2013). *Research on Agricultural Commodities and Food Standard for Driving Implementation Strategy along Supply Chain: Fresh Vegetable*. Bangkok: The Thailand Research Fund. [in Thai]
- Bureau of Food, Food and Drug Administration. (2015). *A Practical Manual for Primary GMP*. Nonthaburi: Bureau of Food. [in Thai]
- Leartrat, K., Khawchaimaha, S. & Sungsi-in, A. (2008). *The Supply Chain Management for fresh Vegetable in Nakhonpathom Province*. Bangkok: The Thailand Research Fund. [in Thai]
- Mulsor, J. & Waisarayutt, C. (2008). Development of Quality and Food Safety Management System of Fresh-Cut Vegetables for Cased Study Wholesale Business. *Proceeding of 46th Kasetsart university annual conference*, 29 January – 1 February 2008. [in Thai]
- Mulsor, J. (2008). *Development of Quality and Food Safety Management System of Fresh-Cut Vegetables for Cased Study Wholesale Business*. Thesis Project for the Degree of Master of Science, Kasetsart University, Bangkok. [in Thai]
- Naritoom, C., Chinnawong, S., Chetsumon, S., Aroonrungsikul, C., Longa, N. & Jarusan, R. (2007). *The Project of Study and Produce Model Handbook and VCD of the Vegetable Production in GAP System under the New Alternative for Agricultural Development Project: Quality Vegetable Production for Market of the Small Farmer Groups in Nakhon Pathom Province*. Bangkok: The Thailand Research Fund. [in Thai]
- Vanichbuncha, K. (2012). *SPSS for Windows (6th ed.)*. Bangkok: Chulalongkorn University Printing House. [in Thai]
- Wannamolee, W. (2008). *Development of Good Agricultural Practices (GAP) for fruit and vegetables in Thailand, paper present for Training of Trainers in Good Agricultural Practices (GAP) and Benchmarking: Global GAP for Fruit and Vegetable*. Sheraton Subang Hotel and Tower, Kuala Lumpur, Malaysia, 14-23 July, 2008.



Name and Surname: Puangpetch Nitayanont

Highest Education: M.S. (Food Science and Technology),

Kasetsart University

University or Agency: Panyapiwat Institute of Management

Field of Expertise: Food Business Management, Food Quality Assurance, Food Innovation

Address: 85/1 Moo 2, Chaengwattana Rd., Bang Talad, Pakkred, Nonthaburi 11120

