



## รายงานวิจัย

เรื่อง

การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป  
ของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์  
ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

Quality Development in Food Products and Processed Food  
Products of One Tambon One Product Champion at a Five–Star  
Rating and a Four–Star Rating in Ratchaburi Province

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยะศิริ เรืองศรีมัน

การวิจัยครั้งนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยโครงการบริการวิชาการแก่สังคม (อิงรูปแบบวิจัย)

ประจำปีงบประมาณ 2557

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

**ชื่อเรื่อง** การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

**ชื่อผู้วิจัย** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยะศิริ เรืองศรีมัน

**ปีที่แล้วเสร็จ** 2564

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์การวิจัย คือ 1) เพื่อศึกษาการดำเนินงานของผู้ประกอบการสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาวและระดับ 4 ดาว สาขาผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป จังหวัดราชบุรี 2) เพื่อเปรียบเทียบความรู้ความเข้าใจด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรีก่อนและหลังการฝึกอบรม 3) เพื่อศึกษาการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ระเบียบวิธีการวิจัยเป็นการวิจัยแบบผสมผสานการรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม แบบทดสอบ แบบสัมภาษณ์ แบบสำรวจ รวม 6 แบบ และวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับนโยบายการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยประกอบด้วย 2 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี จำนวน 50 ราย และ 2) กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับนโยบายการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ในจังหวัดราชบุรี จำนวน 5 คน โดยใช้เทคนิคการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง

ผลการศึกษารายวิจัย พบว่า 1) การดำเนินงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ประกอบด้วย 3 ประเด็น คือ ด้านการดำเนินงานของผู้ประกอบการมีรูปแบบกิจการเป็นธุรกิจเจ้าของคนเดียวจดทะเบียนพาณิชย์ที่เป็นคนไทย 100% ระยะเวลาในการดำเนินกิจการจนถึงปัจจุบันอยู่ในช่วงระหว่าง 11-20 ปี เงินทุนใช้ในการจัดตั้งกิจการเป็นของตนเองและจำนวนเงินลงทุนที่ใช้ในการดำเนินกิจการอยู่ในช่วงตั้งแต่ 2,000-10,000,000 บาท วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตมาจากภายในประเทศ การจำหน่ายสินค้าของผู้ประกอบการขายเฉพาะภายในจังหวัด ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐาน GMP มาตรฐาน HACCP และมาตรฐาน OTOP และดำเนินนโยบายและมาตรการ พบว่า หน่วยงานภาครัฐได้เข้ามาช่วยเหลือและสนับสนุนผู้ประกอบการในด้านการตลาด ช่องทางการจำหน่าย บรรจุภัณฑ์ เงินทุน และการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ 2) ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการมีความแตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับผลการประเมินความรู้ความเข้าใจด้านการดำเนินธุรกิจจากการฝึกอบรมตามโครงการการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรีในเรื่องระดับความรู้ความเข้าใจก่อนการฝึกอบรม ที่ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อประเมินความรู้ความเข้าใจหลังการฝึกอบรมในภาพรวมอยู่ในระดับมาก 3) ผลการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ตามหลักเกณฑ์ของ GMP โดยใช้การสำรวจตามข้อกำหนด GMP จำนวน 6 ด้าน อยู่ในระดับคุณภาพปานกลางถึงดีมาก

**คำสำคัญ :** การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป หลักเกณฑ์ของ GMP/ข้อกำหนด GMP

**Title:** Quality Development in Food Products and Processed Food Products of One Tambon One Product Champion at a Five–Star Rating and a Four–Star Rating in Ratchaburi Province.

**Researcher** Assistant Professor Piyasiri Ruangsrimun

**Year** 2021

### Abstract

The objectives of this research are: 1) to study the entrepreneurs' operations in food products and processed food products of One Tambon One Product Champion at a five–star rating and a four–star rating in Ratchaburi Province, 2) to compare the entrepreneurs' knowledge and understanding about product quality development in food products and processed food products of One Tambon One Product Champion at a five–star rating and a four star–rating in Ratchaburi Province before and after training, 3) to study the quality development in food products and processed food products of One Tambon One Product Champion group at a five–star rating and a four–star rating in Ratchaburi Province in accordance with the Good Manufacturing Practice (GMP) criteria. The research methodology was the Mixed Methods Research, consisted of data collection by means of questionnaires, tests, interviews, surveys, six types of surveys, and in–depth interviews with the food products and processed food products entrepreneurs of One Tambon One Product Champion at a five–star rating and a four–star rating in Ratchaburi Province inclusive those involved in the product quality development policy. The sample group in the study was composed of two following categories. 1) The food products and processed food products entrepreneurs' group of One Tambon One Product Champion at a five–star rating and a four–star rating in Ratchaburi Province totally 50 persons and 2) the stakeholders relating to the product quality development policy in Ratchaburi Province.

The research results revealed that: 1) The entrepreneurs' operations in food products and processed food products of One Tambon One Product Champion at a five–star rating and a four–star rating in Ratchaburi Province comprised three key issues. The aspect of entrepreneurs' operations – the business model is a sole proprietorship business, commercially registered as Thai people 100%, the business period up to now has encompassed between 11–20 years while investments from 2,000 to 10,000,000 baht spent in the business operations. Raw materials used in the production come from within the country. However, the entrepreneurs' products distribution for trade is conducted only within the provincial zone. The aspect of product standards, the entrepreneurs received certificates from the Food and Drug Administration (FDA), Community Product Standards, GMP standards, HACCP standards including OTOP standards. The aspect of policy and measures, it was indicated that the government has provided the entrepreneurs with support in terms of marketing, distribution channels, packaging, funding, and product standards development. 2) The entrepreneurs' knowledge and understanding of business operations are found differently. This corresponded to the results of knowledge assessment and understanding of business operations that entrepreneurs previously obtained from training according to the project on developing the quality of food products and processed food products of One Tambon One Product in Ratchaburi Province regarding the level of knowledge and understanding. Prior to training, the overall picture was at moderate level, but after training, when assessed the overall knowledge and understanding, it was found at high level. 3) The results of quality improvement of food products and processed food products of One Tambon One Product Champion at a five–star rating and a four–star rating in Ratchaburi Province in line with the GMP criteria through surveys according to the GMP requirements of 6 aspects, appeared to be in the level of medium to very good quality.

**Keywords:** product quality development, One Tambon One Product Champion  
food products and processed food products, GMP criteria/GMP requirements