

## บทที่ 4

### การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาวิจัย “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี” ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัย โดยจำแนกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

**ส่วนที่หนึ่ง** การดำเนินงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี เป็นการศึกษาข้อมูลด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

**ส่วนที่สอง** การวิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี และการประเมินผลความพึงพอใจในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” ในส่วนนี้จำแนกผลการวิเคราะห์ออกเป็น 2 ส่วน คือ 1. การศึกษาวิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี และ 2. การประเมินผลความพึงพอใจในการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

**ส่วนที่สาม** การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของผู้ประกอบการสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) ในส่วนนี้จำแนกผลการวิเคราะห์ออกเป็น 2 ส่วน หลังจากที่ได้ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของผู้ประกอบการสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี เข้ารับการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” คือ 1. ผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี 2. การตรวจสอบสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ตามแนวทาง GMP และ 3. สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี

### ส่วนที่หนึ่ง การดำเนินงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

ในส่วนที่หนึ่ง ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาการดำเนินงานของผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี โดยจัดเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 7 ประเด็น คือ 1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป 2. รูปแบบกิจการ 3. ระยะเวลาในการดำเนินกิจการ 4. จำนวนเงินลงทุนและสัดส่วนการลงทุนในกิจการ 5. แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการ 6. การนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศ 7. การจำหน่ายสินค้าไปต่างประเทศ และ 8. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป มีรายละเอียดดังนี้

#### 1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป

การจัดเก็บและรวบรวมข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี เกี่ยวกับข้อมูลเพศ ระดับอายุและระดับการศึกษา โดยทำการศึกษาจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 50 ราย และทำการวิเคราะห์ข้อมูลเพศ ระดับอายุและระดับการศึกษา รายละเอียดตามตารางที่ 4.1 ดังนี้

จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ตามตารางที่ 4.1 พบว่า

**ด้านเพศ** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป จำนวน 50 คน จะเป็นผู้ประกอบการเพศหญิงมากกว่าผู้ประกอบการเพศชาย โดยมีผู้ประกอบการเพศหญิง จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 60.0 และผู้ประกอบการเพศชาย จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0

**ด้านระดับการศึกษา** จะวิเคราะห์แบ่งออกเป็น 5 ระดับ คือ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป มีระดับการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1 – ม.3) จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 18.0 ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.5) มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 32.0 ระดับปริญญาตรี มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 44.0, ระดับปริญญาโท มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4.0 และอื่น ๆ ที่ผู้ประกอบการไม่ระบุระดับการศึกษา มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0

**ด้านอายุ** จากผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปทั้งหมด จำนวน 50 คน ผู้ประกอบการมีอายุเฉลี่ย 48.12 ปี ผู้ประกอบการมีอายุน้อยที่สุด คือ อายุ 21 ปี และผู้ประกอบการมีอายุมากที่สุด คือ อายุ 72 ปี มีผู้ประกอบการที่มีอายุระหว่าง 51 – 60 ปี จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 53.40 รองลงมา มีผู้ประกอบการที่มีอายุระหว่าง 41 – 50 ปี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 24.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 43.92 และมีผู้ประกอบการที่มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 35.38 ตามลำดับ (รายละเอียดตารางที่ 4.2)

ตารางที่ 4.1 เพศและระดับการศึกษาของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป

สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
ชาย	20	40.0
หญิง	30	60.0
รวม	50	100.0
<b>ระดับการศึกษา</b>		
มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1 – 3)	9	18.0
มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – 6)	16	32.0
ปริญญาตรี	22	44.0
ปริญญาโท	2	4.0
อื่น ๆ	1	2.0
รวม	50	100

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

ตารางที่ 4.2 อายุของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล  
หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ )	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D)
21 – 30 ปี	3	6.0	25.00	3.46
31 – 40 ปี	8	16.0	35.38	1.68
41 – 50 ปี	12	24.0	43.92	3.03
51 – 60 ปี	20	40.0	53.40	3.33
61 – 70 ปี	5	10.0	62.00	2.83
71 ปีขึ้นไป	2	4.0	71.50	0.71
รวม	50	100	48.12	11.17

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

## 2. รูปแบบกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป

การศึกษาวិเคราะห์ด้านรูปแบบกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี จำนวน 50 คน จำแนกเป็น 5 รูปแบบ คือ รูปแบบธุรกิจเจ้าของคนเดียว จดทะเบียนพาณิชย์ วิสาหกิจชุมชน ธุรกิจเจ้าของคนเดียว ไม่จดทะเบียนพาณิชย์ ห้างหุ้นส่วนจำกัด และบริษัทจำกัด โดยรูปแบบกิจการของผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ที่มีจำนวนมากที่สุด คือ รูปแบบกิจการธุรกิจเจ้าของคนเดียว จดทะเบียนพาณิชย์ จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 52.0 รองลงมา คือ รูปแบบกิจการวิสาหกิจชุมชน จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 24.0 และรูปแบบกิจการธุรกิจเจ้าของคนเดียวไม่จดทะเบียนพาณิชย์ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 ตามลำดับ

รูปแบบกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี ระดับ 5 ดาว จำนวน 25 คน มีรูปแบบกิจการธุรกิจเจ้าของคนเดียว จดทะเบียนพาณิชย์ มากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 20.0 และระดับ 4 ดาว จำนวน 25 คน มีรูปแบบกิจการธุรกิจเจ้าของคนเดียว จดทะเบียนพาณิชย์ มากที่สุด จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 32.0 (รายละเอียดตารางที่ 4.3)

ตารางที่ 4.3 รูปแบบกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

รูปแบบกิจการ	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป ของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ธุรกิจเจ้าของคนเดียว จดทะเบียนพาณิชย์	10	20.0	16	32.0	26	52.0
2. วิสาหกิจชุมชน	7	14.0	5	10.0	12	24.0
3. ธุรกิจเจ้าของคนเดียว ไม่จดทะเบียนพาณิชย์	3	6.0	3	6.0	6	12.0
4. ห้างหุ้นส่วนจำกัด	4	8.0	1	2.0	5	10.0
5. บริษัทจำกัด	1	2.0			1	2.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

### 3. ระยะเวลาในการดำเนินกิจการ

การศึกษาวิเคราะห์ระยะเวลาในการดำเนินกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี จำแนกเป็น 5 รูปแบบ (ช่วงระยะเวลา) คือ ช่วงระยะเวลา 1 – 10 ปี, ช่วงระยะเวลา 11 – 20 ปี, ช่วงระยะเวลา 21 – 30 ปี, ช่วงระยะเวลา 31 – 40 ปี และช่วงระยะเวลามากกว่า 40 ปีขึ้นไป โดยระยะเวลาในการดำเนินกิจการของผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จำนวน 50 คน ที่มีจำนวนมากที่สุด คือ ระยะเวลาดำเนินกิจการ 11 – 20 ปี จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 50.0 รองลงมา คือ ระยะเวลาดำเนินกิจการ 1 – 10 ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 28.0

ระยะเวลาในการดำเนินกิจการของผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว จำนวน 25 คน ที่มีจำนวนมากที่สุด คือ ระยะเวลาดำเนินกิจการ 11 – 20 ปี จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 22.0 ระยะเวลาในการดำเนินกิจการของผู้ประกอบการ ระดับ 4 ดาว จำนวน 25 คน ที่มีจำนวนมากที่สุด คือ ระยะเวลาดำเนินกิจการ 11 – 20 ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 28.0 (รายละเอียดตารางที่ 4.4)



ตารางที่ 4.4 ระยะเวลาในการดำเนินกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป  
สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

ระยะเวลาในการ ดำเนินกิจการ ตั้งแต่เริ่มต้น จนถึงปัจจุบัน	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1 - 10 ปี	6	12.0	8	16.0	14	28.0
11 - 20 ปี	11	22.0	14	28.0	25	50.0
21 - 30 ปี	3	6.0	1	2.0	4	8.0
31 - 40 ปี	3	6.0	1	2.0	4	8.0
มากกว่า 40 ปีขึ้นไป	2	4.0	1	2.0	3	6.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

#### 4. จำนวนเงินลงทุนและสัดส่วนการลงทุนในกิจการ

การศึกษาวเคราะห์ด้านจำนวนเงินลงทุนในกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี พบว่า ผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว มีจำนวน 25 คน นำเงินมาลงทุนในกิจการ อยู่ระหว่างตั้งแต่ 2,000 - 10,000,000 บาท และสัดส่วนของการลงทุนในกิจการเป็นคนไทยทั้งหมด 25 คน ผู้ประกอบการ ระดับ 4 ดาว มีจำนวน 25 คน ได้นำเงินมาลงทุนในกิจการ อยู่ระหว่างตั้งแต่ 2,000 - 2,630,000 บาท และสัดส่วนของการลงทุนในกิจการเป็นคนไทยทั้งหมด 25 คน เช่นกัน

#### 5. แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการ

การศึกษาวเคราะห์แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี จำแนกเป็น 2 รูปแบบ คือ เงินทุนของตัวเอง และสถาบันการเงิน โดยแหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการของผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จำนวน 50 คน ที่มีจำนวนมากที่สุด คือ เงินทุนของตัวเอง จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 86.0 รองลงมา คือ แหล่งเงินทุนของสถาบันการเงิน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 14.0

แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการของผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว จำนวน 25 คน ที่มีจำนวนมากที่สุด คือ เงินทุนของตัวเอง จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 44.0 แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการของผู้ประกอบการ ระดับ 4 ดาว จำนวน 25 คน ที่มีจำนวนมากที่สุด คือ เงินทุนของตัวเอง จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 42.0 (รายละเอียดตารางที่ 4.5)

ตารางที่ 4.5 แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการและการดำเนินธุรกิจ	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เงินทุนของตัวเอง	22	44.0	21	42.0	43	86.0
สถาบันการเงิน	3	6.0	4	8.0	7	14.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

## 6. การนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศ

การศึกษาวិเคราะห์ด้านการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี จำนวน 50 ราย พบว่า ผู้ประกอบการไม่มีการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศ จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 98.0 มีผู้ประกอบการ ระดับ 4 ดาว มีการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศเข้ามาประกอบกิจการ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว ไม่มีการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศ ทั้งหมด จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 50.0 ผู้ประกอบการ ระดับ 4 ดาว ไม่มีการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศทั้งหมด จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 48.0 และมีการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศเข้ามาประกอบกิจการ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 (รายละเอียดตารางที่ 4.6)

ตารางที่ 4.6 การนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหาร และอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

การประกอบกิจการ การนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจาก ต่างประเทศ	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่มีการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจาก ต่างประเทศ	25	50.0	24	48.0	49	98.0
มีการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจาก ต่างประเทศ			1	2.0	1	2.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

## 7. การจำหน่ายสินค้าไปต่างประเทศ

การจำหน่ายสินค้าไปต่างประเทศของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี จำแนกเป็น 2 รูปแบบ คือ การจำหน่ายสินค้าไปในต่างประเทศและไม่มีการจำหน่ายสินค้าไปในต่างประเทศ โดยผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จำนวน 50 คน ไม่มีการจำหน่ายสินค้าไปในต่างประเทศ จำนวนมากที่สุด จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 72.0 และผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว มีการจำหน่ายสินค้าไปในต่างประเทศ จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 28.0

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ทั้งระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว ไม่มีการจำหน่ายสินค้าไปในต่างประเทศ มากที่สุด จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 32.0 และจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 ตามลำดับ (รายละเอียดตารางที่ 4.7)



ตารางที่ 4.7 การจำหน่ายสินค้าไปต่างประเทศของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป  
สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

การจำหน่ายสินค้า ไปต่างประเทศ	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่มีการจำหน่ายสินค้า ไปต่างประเทศ	16	32.0	20	40.0	36	72.0
มีการจำหน่ายสินค้า ไปต่างประเทศ	9	18.0	5	10.0	14	28.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

## 8. มาตรฐานของผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป

การศึกษาวิเคราะห์ด้านมาตรฐานของผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี จำแนกเป็น 3 รูปแบบ คือ 1. ผลิตผลทางการเกษตรที่ใช้บริโภคสด 2. ผลิตผลทางการเกษตรที่เป็นวัตถุดิบ และผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น และ 3. อาหารแปรรูปกึ่งสำเร็จรูป/สำเร็จรูป การจัดเก็บและรวบรวมข้อมูลผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปในประเด็นมาตรฐานของผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป 5 ประเภท ได้แก่ 1. มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) 2. มาตรฐานผลิตภัณฑชุมชน (มพช.) 3. มาตรฐาน GMP 4. มาตรฐาน HACCP และ 5. มาตรฐานสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (มาตรฐาน OTOP) สรุปรายละเอียดตามตารางที่ 4.8 ดังต่อไปนี้

**กลุ่มผลิตผลทางการเกษตรที่ใช้บริโภคสด** ได้แก่ สับปะรดสด เป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว จำนวน 1 คน และได้มาตรฐานประเภทเดียว คือ มาตรฐาน OTOP

**กลุ่มผลิตผลทางการเกษตรที่เป็นวัตถุดิบและผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น** สินค้า มี 8 ชนิด คือ สินค้าที่ศึกษาอย่างละ 1 ตัวอย่าง มี 6 ชนิด ได้แก่ ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ ข้าวตั้งไรซ์เบอร์รี่ ข้าวทอดกระเทียมหอม ปลานิลแดดเดียวทอดกรอบ หอยจ๊อ และแฮกิ้น และสินค้าที่ศึกษากลุ่มอย่างละ 2 ตัวอย่าง มี 2 ชนิด ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และหมี่เตี๋ยว โดยศึกษาสินค้าและมาตรฐานสินค้าที่ได้รับของผู้ประกอบการจำนวน 10 คน สรุปคือ ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่เป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน GMP

และมาตรฐาน OTOP ข้าวตั้งไรซ์เบอร์รี่เป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย.และมาตรฐาน OTOP ข้าวทอดกระพริบทองเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย.และมาตรฐาน OTOP ข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย. มาตรฐาน OTOP และมาตรฐาน GMP ปลาชนิดเดียวทอดกรอบเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย. หอยจ๊อบเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย. แสกินเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย. หมี่เตี๋ยวเป็นสินค้าทั้ง ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว มีผู้ประกอบการสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย. และมาตรฐาน GMP และมีผู้ประกอบการสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย.

**กลุ่มอาหารแปรรูปกึ่งสำเร็จรูป/สำเร็จรูป** สินค้ามี 33 ชนิด ตัวอย่างที่ศึกษาจำนวน 39 ตัวอย่าง ดังนี้ สินค้าที่ศึกษากลุ่มอย่างละ 1 ตัวอย่าง มี 29 ชนิด ได้แก่ ก๋วยแปรรูป ก๋วยแผ่นอบแห้ง ก๋วยหอมทอด ก๋วยอบ น้ำพริกนรกปลาสดแมงดา น้ำพริกนรกเห็ด น้ำพริกเผา น้ำพริกหมูหยอง ไก่ย่าง เห็ดนางฟ้าทรงเครื่อง เห็ดฟักดัดพริกขิง ขนมเปี๊ยะบัวหิมะ ขนมเปี๊ยะหอมสมุนไพรรูป ไก่แห้ง ไก่แห้งอบกรอบ ไข่เค็มหมักซีอิ๊ว แคปหมูไร้มัน หมูหวาน หมูหวานแผ่น/หมูแผ่น เจาก๊วยในน้ำเห็ดหลินจือ ลูกเต๋อยพร้อมต้ม กุนเชียงปลา ผักกาดดองเปรี้ยว ผักกาดดองสามรส ผักกาดดองหวาน ลูกกิ้งคิโป๊ว ขนมปังกรอบรสน้ำพริกเผาหมูหยอง ขนมปังกรอบรสเนยสด เมี่ยงคำสมุนไพรรูป สินค้าที่ศึกษากลุ่มอย่างละ 2 ตัวอย่าง มี 3 ชนิด ได้แก่ ก๋วยหน้าธัญพืช กุนเชียงหมู ไข่โป๊วหวานชนิดฝอย และสินค้าที่ศึกษากลุ่มอย่างละ 4 ตัวอย่าง มี 1 ชนิด ได้แก่ ไข่โป๊วหวาน โดยศึกษาสินค้าและมาตรฐานสินค้าที่ได้รับของผู้ประกอบการจำนวนทั้งหมด 39 คน สรุปคือ

สินค้าที่ศึกษาอย่างละ 1 ตัวอย่าง มี 29 ชนิด ได้แก่ ก๋วยแปรรูปเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ก๋วยแผ่นอบแห้งเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย. และมาตรฐาน GMP ก๋วยหอมทอดเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ก๋วยอบเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. น้ำพริกนรกปลาสดแมงดาเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกนรกเห็ดเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. น้ำพริกเผาเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. น้ำพริกหมูหยองเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. ไก่ย่างเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน OTOP เห็ดนางฟ้าทรงเครื่องเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน อย.และมาตรฐาน OTOP เห็ดฟักดัดพริกขิงเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. ขนมเปี๊ยะบัวหิมะเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย.และมาตรฐาน GMP ขนมเปี๊ยะหอมสมุนไพรรูปเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. ไก่แห้งเป็นสินค้าในระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย. และมาตรฐาน HACCP ไก่แห้งอบกรอบเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย.และมาตรฐาน HACCP ไข่เค็มหมักซีอิ๊วเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. แคปหมูไร้มันเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน

เดียว คือ มาตรฐาน อย. หมูหวานเป็นสินค้าในระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. หมูหวานแผ่น/หมูแผ่นเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. เฉาก๊วยในน้ำเห็ดหลินจือเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. ลูกเดือยพร้อมดื่มเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. กุนเชียงปลาเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย.และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผักกาดดองเปรี้ยวเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย.และมาตรฐาน GMP ผักกาดดองสามรสเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย.และมาตรฐาน GMP ผักกาดดองหวานเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐานเดียว คือ มาตรฐาน อย. คุกกี้สิงคโปร์เป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมปังกรอบรสน้ำพริกเผาหมูหยองเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมปังกรอบรสเนยสดเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและมาตรฐาน GMP เมี่ยงคำสมุนไพรเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย.และมาตรฐาน OTOP

สินค้าที่ศึกษาอย่างละ 2 ตัวอย่าง-มี 3 ชนิด ได้แก่ กลัวยหน้าธัญพืชเป็นสินค้า ระดับ 4 ดาว ทั้งสองตัวอย่างและได้รับมาตรฐาน 2 ประเภทเหมือนกัน คือ มาตรฐาน อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กุนเชียงหมูเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว สินค้าระดับ 5 ดาว ได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สินค้าระดับ 4 ดาว ได้รับมาตรฐานประเภทเดียว คือ มาตรฐาน อย. ไช้ปั่วหวานชนิดฝอยเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว ทั้งสองตัวอย่าง ตัวอย่างที่หนึ่งได้รับมาตรฐาน 2 ประเภท คือ มาตรฐาน อย.และมาตรฐาน GMP ตัวอย่างที่สองได้รับมาตรฐานประเภทเดียว คือ มาตรฐาน อย.

สินค้าที่ศึกษาอย่างละ 4 ตัวอย่าง มี 1 ชนิด ได้แก่ ไช้ปั่วหวานเป็นสินค้า ระดับ 5 ดาว มี 1 ตัวอย่าง ได้รับมาตรฐาน 3 ประเภท คือ มาตรฐาน อย. มาตรฐาน GMP และมาตรฐาน HACCP และสินค้า ระดับ 4 ดาวมี 3 ตัวอย่าง ได้รับมาตรฐานหนึ่งประเภทเหมือนกัน คือ มาตรฐาน อย.

ตารางที่ 4.8 มาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล  
หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ปี พ.ศ.2555

ผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ของสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์	จำนวน ผู้ประกอบการ (คน)	ประเภทมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป										ระดับมาตรฐาน			
		(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		5 ดาว	4 ดาว	รวม	
		5 ดาว	4 ดาว	5 ดาว	4 ดาว	5 ดาว	4 ดาว	5 ดาว	4 ดาว	5 ดาว	4 ดาว				
1. ผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้บริโภคสด	1												1	0	1
1) สับปะรดสด	1												1	0	1
2. ผลผลิตทางการเกษตรที่เป็นวัตถุดิบ และผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น	10	6	2	2	0	3	0	0	0				13	2	15
1) ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่	1					1							2	0	2
2) ข้าวตังไรซ์เบอร์รี่	1	1		1									2	0	2
3) ข้าวทอดกระเทียมหอม	1	1		1									2	0	2
4) ข้าวไรซ์เบอร์รี่	1	1								1			2	0	2
5) ข้าวไรซ์เบอร์รี่	1					1							1	0	1
6) ปลาเนื้สดเค็มเดียวทอดกรอบ	1	1											1	0	1
7) หอยจ๊อ	1	1											1	0	1
8) แสมกั้น	1		1										0	1	1
9) หมี่เดียว	1	1				1							2	0	2
10) หมี่เดียว	1		1										0	1	1
3. อาหารแปรรูปกึ่งสำเร็จรูป/สำเร็จรูป	39	16	21	4	6	2	5	3	0				25	35	60
1) ก๋วยเตี๋ยว	1		1		1								0	2	2
2) ก๋วยเตี๋ยวแผ่นอบแห้ง	1		1				1						0	2	2
3) ก๋วยเต๋อน้ำธัญพืช	1		1		1								0	2	2
4) ก๋วยเต๋อน้ำธัญพืช	1		1		1								0	2	2
5) ก๋วยเต๋อมหอมทอด	1	1		1									2	0	2
6) ก๋วยเต๋อบ	1	1											1	0	1
7) น้ำพริกนรกปลาสดเค็มแดง	1		1		1								0	2	2
8) น้ำพริกนรกแห้ง	1		1										0	1	1
9) น้ำพริกเผา	1		1										0	1	1
10) น้ำพริกหมูหยอง	1	1											1	0	1
11) ไก่ย่าง	1												0	1	1
12) เห็ดนางฟ้าทรงเครื่อง	1		1										0	2	2
13) เห็ดฟู้ดพริกขิง	1		1										0	1	1
14) ขนมเบ๊ยะบัวหิมะ	1		1				1						0	2	2
15) ขนมเบ๊ยะหอมสมุนไพโร	1		1										0	1	1
16) ไก่แห้ง	1	1						1					2	0	2
17) ไก่แห้งอบกรอบ	1	1						1					2	0	2

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

หมายเหตุ : ประเภทมาตรฐาน ได้แก่ (1) มาตรฐานของสำนักงานอาหารและยา : อย.

(2) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (3) มาตรฐาน GMP (4) มาตรฐาน HACCP และ (5) มาตรฐาน OTOP

ตารางที่ 4.8 (ต่อ) มาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล  
หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ปี พ.ศ.2555

ผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ของสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์	จำนวน ผู้ประกอบการ (คน)	ประเภทมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป										ระดับมาตรฐาน		
		(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		5 ดาว	4 ดาว	รวม
		5 ดาว	4 ดาว	5 ดาว	4 ดาว	5 ดาว	4 ดาว	5 ดาว	4 ดาว	5 ดาว	4 ดาว			
3. อาหารแปรรูปกิ่งสำเร็จรูป/สำเร็จรูป	39	16	21	4	6	2	5	3	0			25	35	60
18) ไข่เค็มหมักซีอิ๊ว	1	1										1	0	1
19) แคปหมูไร้มัน	1	1										1	0	1
20) หมูหวาน	1	1										1	0	1
21) หมูหวานแผ่น/หมูแผ่น	1	1										1	0	1
22) เฉาก๊วยในน้ำเห็ดหลินจือ	1		1									0	1	1
23) ลูกเดือยพร้อมดื่ม	1		1									0	1	1
24) กุนเชียงปลา	1	1		1								2	0	2
25) กุนเชียงหมู	1	1		1								2	0	2
26) กุนเชียงหมู	1		1									0	1	1
27) ไข่เป็ดหวาน	1	1				1		1				3	0	3
28) ไข่เป็ดหวาน	1		1									0	1	1
29) ไข่เป็ดหวาน	1		1									0	1	1
30) ไข่เป็ดหวาน	1		1									0	1	1
31) ไข่เป็ดหวานชนิดฟอย	1	1				1						2	0	2
32) ไข่เป็ดหวานชนิดฟอย	1	1										1	0	1
33) ผักกาดดองเปรี้ยว	1		1					1				0	2	2
34) ผักกาดดองสามรส	1		1					1				0	2	2
35) ผักกาดดองหวาน	1	1										1	0	1
36) ลูกกิ้งคิโปรี	1		1		1							0	2	2
37) ขนมปังกรอบรสน้ำพริกเผาหมู หยอง	1	1		1								2	0	2
38) ขนมปังกรอบรสเนยสด	1			1			1					0	2	2
39) เมี่ยงคำสมุนไพรมะ	1		1								1	0	2	2
<b>รวม (คน)</b>	<b>50</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>39</b>	<b>37</b>	<b>76</b>
<b>รวม (ร้อยละ)</b>		<b>28.9</b>	<b>30.3</b>	<b>7.9</b>	<b>7.9</b>	<b>6.6</b>	<b>6.6</b>	<b>3.9</b>	<b>0.0</b>	<b>3.9</b>	<b>3.9</b>	<b>51.3</b>	<b>48.7</b>	<b>100.0</b>

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

หมายเหตุ : ประเภทมาตรฐาน ได้แก่ (1) มาตรฐานของสำนักงานอาหารและยา : อย.

(2) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (3) มาตรฐาน GMP (4) มาตรฐาน HACCP และ (5) มาตรฐาน OTOP



การศึกษาด้านมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ได้ว่า กลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 ราย ในผลิตภัณฑ์ 3 รูปแบบ คือ 1. ผลิตผลทางการเกษตรที่ใช้บริโภคสด 2. ผลิตผลทางการเกษตรที่เป็นวัตถุดิบ และผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น และ 3. อาหารแปรรูปกึ่งสำเร็จรูป/สำเร็จรูป เป็นตัวอย่างสินค้าศึกษา จำนวน 42 ชนิด มาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปที่กำหนดในการศึกษามี 5 ประเภท ได้แก่ 1. มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) 2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) 3. มาตรฐาน GMP 4. มาตรฐาน HACCP และ 5. มาตรฐาน OTOP (สินค้าบางชนิดอาจได้รับมาตรฐานมากกว่าหนึ่งประเภท) สินค้าที่ได้รับมาตรฐานจำแนกตามประเภท ได้ดังนี้ มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จำนวน 45 ราย คิดเป็นร้อยละ 59.2 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) จำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.8 มาตรฐาน GMP จำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.2 มาตรฐาน HACCP จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 3.9 และมาตรฐาน OTOP จำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.9

**ส่วนที่สอง การวิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี และการประเมินผลความพึงพอใจในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี”**

ในส่วนที่สอง ผู้วิจัยวิเคราะห์ใน 2 ประเด็น คือ 1. การศึกษาวิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี และ 2. การประเมินผลความพึงพอใจในการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี สรุปรายละเอียด ดังนี้

**1. การศึกษาวิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี**

การศึกษาระดับเปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการแก่สังคมด้านต่าง ๆ ที่สำคัญในด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์

อาหารและอาหารแปรรูป เป็นการวิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรีจากจำนวน 50 ราย ใน 10 ด้าน สรุปดังนี้ (รายละเอียดตารางที่ 4.9 และ ตารางที่ 4.10)

### 1) ด้านความรู้การพัฒนาคุณภาพสินค้า

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพสินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 54.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 ระดับน้อย มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.58 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพสินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 88.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 ระดับน้อย มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

### 2) ด้านความรู้การปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 56.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 36.0 ระดับน้อย มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.58 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 92.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

### 3) ด้านความรู้การยื่นขอรับรองคุณภาพสินค้า

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการยื่นขอรับรองคุณภาพสินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 52.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 32.0 ระดับน้อยถึงน้อยที่สุด มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.42 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับปานกลาง

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการยื่นขอรับรองคุณภาพสินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 94.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

### 4) ด้านความรู้การปรับปรุงคุณภาพกระบวนการผลิตสินค้า

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการปรับปรุงคุณภาพกระบวนการผลิตสินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 54.0 ระดับปาน

กลาง มีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 34.0 ระดับน้อย มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.58 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการปรับปรุงคุณภาพกระบวนการผลิตสินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 92.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.0 ระดับน้อย มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

#### 5) ด้านความรู้การตลาด

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการตลาด ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 46.0 ระดับน้อยถึงน้อยที่สุด มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 14.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.30 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับปานกลาง

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการตลาด ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 74.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0 ระดับน้อย มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

#### 6) ด้านความรู้โอกาสในการขายสินค้า

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านโอกาสในการขายสินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 42.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 48.0 ระดับน้อยถึงน้อยที่สุด มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.38 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับปานกลาง

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านโอกาสในการขายสินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 72.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 20.0 ระดับน้อย มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.84 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

#### 7) ด้านความรู้การออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้า

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 42.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 42.0 ระดับน้อย มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.32 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับปานกลาง

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 64.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 17

คน คิดเป็นร้อยละ 34.0 ระดับน้อย มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

#### 8) ด้านความรู้การจัดการด้านการเงิน

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการจัดการด้านการเงิน ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 38.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 50.0 ระดับน้อย มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.30 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับปานกลาง

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการจัดการด้านการเงิน ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 54.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 44.0 ระดับน้อย มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.76 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

#### 9) ด้านความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้า

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 ระดับน้อย มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 20.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.28 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับปานกลาง

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้า ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 62.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 36.0 ระดับน้อย มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.84 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

#### 10) ด้านความรู้การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน

ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 62.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 20.0 ระดับน้อย มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 18.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.60 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

ผู้ประกอบการมีความรู้หลังการฝึกอบรมในประเด็นการอบรมด้านการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน ระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 74.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 24.0 ระดับน้อย มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 ระดับความรู้เฉลี่ยในระดับมาก

#### 11) สรุปภาพรวมความรู้ที่ได้ก่อนและหลังการฝึกอบรม

ภาพรวมความรู้ก่อนการฝึกอบรมของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี มีระดับความรู้



เฉลี่ยก่อนการฝึกอบรมรวมในระดับมาก เท่ากับ 3.80 โดยผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป มีความรู้ก่อนการเข้าฝึกอบรมในระดับมาก มี 4 ด้าน คือ ด้านความรู้การพัฒนาคุณภาพสินค้า ความรู้การปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน ความรู้การปรับปรุงคุณภาพกระบวนการผลิตสินค้า ความรู้การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน

ภาพรวมความรู้หลังการฝึกอบรมของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี ระดับมากที่สุด มากที่สุด กล่าวคือ ระดับมากที่สุด มีจำนวน 18 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.0 และระดับระดับมาก มีจำนวน 32 ราย คิดเป็นร้อยละ 64.0 ถ้าพิจารณาระดับความรู้เฉลี่ยหลังการฝึกอบรมรวมของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปอยู่ในระดับมาก เท่ากับ 4.36 โดยผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป มีความรู้เฉลี่ยหลังการเข้าฝึกอบรมในระดับมากในทุกด้านทั้ง 10 ด้าน คือ ด้านความรู้การพัฒนาคุณภาพสินค้า ความรู้การปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน ความรู้การยื่นขอรับรองคุณภาพสินค้า ความรู้การปรับปรุงคุณภาพกระบวนการผลิตสินค้า ความรู้การตลาด ความรู้โอกาสในการขายสินค้า ความรู้การออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้า ความรู้การจัดการด้านการเงิน ความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้า ความรู้การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน

การเปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี มีความแตกต่างกัน โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยรวม พบว่า ค่าเฉลี่ยรวมหลังการฝึกอบรม ( $\bar{X} = 4.05$ ) มากกว่าก่อนการฝึกอบรม ( $\bar{X} = 3.46$ ) ระดับค่าเฉลี่ยรวมหลังการฝึกอบรมเป็นระดับมาก และระดับค่าเฉลี่ยรวมก่อนการฝึกอบรมเป็นระดับปานกลาง (รายละเอียดตารางที่ 4.9 และ ตารางที่ 4.10)

สำหรับการเปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ด้วยสถิติ paired t-test พบว่า ในการประเมินความรู้ทุกข้อ ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 หมายความว่า การประเมินความรู้หลังการฝึกอบรมมากกว่าก่อนการฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 (รายละเอียดตารางที่ 4.11)



ตารางที่ 4.9 ระดับความรู้ก่อนการฝึกอบรมของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป

สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

จำนวน: คน

สัดส่วน: (ร้อยละ)

ประเด็นความรู้ในการประเมิน	ระดับความรู้ก่อนการฝึกอบรม					ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ )	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความรู้ เฉลี่ย
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1. ความรู้การพัฒนาคุณภาพ สินค้า	5 (10.0)	22 (44.0)	20 (40.0)	3 (6.0)	0 (0.0)	3.58	0.758	มาก
2. ความรู้การปรับปรุงสินค้า ให้ได้มาตรฐาน	5 (10.0)	23 (46.0)	18 (36.0)	4 (8.0)	0 (0.0)	3.58	0.785	มาก
3. ความรู้การยื่นขอรับรอง คุณภาพสินค้า	4 (8.0)	22 (44.0)	16 (32.0)	7 (14.0)	1 (2.0)	3.42	0.906	ปาน กลาง
4. ความรู้การปรับปรุงคุณภาพ กระบวนการผลิตสินค้า	8 (16.0)	19 (38.0)	17 (34.0)	6 (12.0)	0 (0.0)	3.58	0.906	มาก
5. ความรู้การตลาด	3 (6.0)	17 (34.0)	23 (46.0)	6 (12.0)	1 (2.0)	3.30	0.839	ปาน กลาง
6. ความรู้โอกาสในการขาย สินค้า	4 (8.0)	17 (34.0)	24 (48.0)	4 (8.0)	1 (2.0)	3.38	0.830	ปาน กลาง
7. ความรู้การออกแบบ ผลิตภัณฑ์สินค้า	3 (6.0)	18 (36.0)	21 (42.0)	8 (16.0)	0 (0.0)	3.32	0.819	ปาน กลาง
8. ความรู้การจัดการด้านการเงิน	2 (4.0)	17 (34.0)	25 (50.0)	6 (12.0)	0 (0.0)	3.30	0.735	ปาน กลาง
9. ความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่ม แก่สินค้า	4 (8.0)	16 (32.0)	20 (40.0)	10 (20.0)	0 (0.0)	3.28	0.882	ปาน กลาง
10. ความรู้การใช้ประโยชน์ จากวัตถุดิบในชุมชน	8 (16.0)	23 (46.0)	10 (20.0)	9 (18.0)	0 (0.0)	3.60	0.969	มาก
11. สรุปภาพรวมความรู้ที่ได้ ก่อนการเข้าฝึกอบรม	5 (10.0)	30 (60.0)	15 (30.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3.80	0.606	มาก
รวม						3.47	0.773	ปาน กลาง

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

ตารางที่ 4.10 ระดับความรู้หลังการฝึกอบรมของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป  
สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

จำนวน: คน

สัดส่วน: (ร้อยละ)

ประเด็นความรู้ในการประเมิน	ระดับความรู้หลังการฝึกอบรม					ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ )	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความรู้ เฉลี่ย
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1. ความรู้การพัฒนาคุณภาพ สินค้า	18 (36.0)	26 (52.0)	5 (10.0)	1 (2.0)	0 (0.0)	4.22	0.708	มาก
2. ความรู้การปรับปรุงสินค้า ให้ได้มาตรฐาน	17 (34.0)	29 (58.0)	4 (8.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.26	0.600	มาก
3. ความรู้การยื่นขอรับรอง คุณภาพสินค้า	19 (38.0)	28 (56.0)	3 (6.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.32	0.587	มาก
4. ความรู้การปรับปรุงคุณภาพ กระบวนการผลิตสินค้า	20 (40.0)	26 (52.0)	3 (6.0)	1 (2.0)	0 (0.0)	4.30	0.678	มาก
5. ความรู้การตลาด	9 (18.0)	28 (56.0)	8 (16.0)	5 (10.0)	0 (0.0)	3.82	0.850	มาก
6. ความรู้โอกาสในการขาย สินค้า	10 (20.0)	26 (52.0)	10 (20.0)	4 (8.0)	0 (0.0)	3.84	0.842	มาก
7. ความรู้การออกแบบ ผลิตภัณฑ์สินค้า	10 (20.0)	22 (44.0)	17 (34.0)	1 (2.0)	0 (0.0)	3.82	0.774	มาก
8. ความรู้การจัดการด้านการเงิน	12 (24.0)	15 (30.0)	22 (44.0)	1 (2.0)	0 (0.0)	3.76	0.847	มาก
9. ความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่ม แก่สินค้า	12 (24.0)	19 (38.0)	18 (36.0)	1 (2.0)	0 (0.0)	3.84	0.817	มาก
10. ความรู้การใช้ประโยชน์ จากวัตถุดิบในชุมชน	12 (24.0)	25 (50.0)	12 (24.0)	1 (2.0)	0 (0.0)	3.96	0.755	มาก
11. สรุปภาพรวมความรู้ที่ได้ หลังการเข้าฝึกอบรม	18 (36.0)	32 (64.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.36	0.485	มาก
รวม						4.05	0.663	มาก

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

ตารางที่ 4.11 การเปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ด้วยสถิติ paired t-test

ประเด็นในการประเมิน	คน	ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ )	ค่า t - test	ค่า P-value
1. ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพสินค้า	ก่อนอบรม	3.58	4.361	< 0.000
	หลังอบรม	4.22		
2. ความรู้เกี่ยวกับการปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน	ก่อนอบรม	3.58	-10.204	< 0.000
	หลังอบรม	4.26		
3. ความรู้เกี่ยวกับการยื่นขอรับรองคุณภาพสินค้า	ก่อนอบรม	3.42	-10.967	< 0.000
	หลังอบรม	4.32		
4. ความรู้ด้านการปรับปรุงคุณภาพกระบวนการผลิตสินค้า	ก่อนอบรม	3.58	-9.498	< 0.000
	หลังอบรม	4.30		
5. ความรู้เกี่ยวกับการตลาด	ก่อนอบรม	3.30	-7.286	< 0.000
	หลังอบรม	3.82		
6. ความรู้เกี่ยวกับโอกาสในการขายสินค้า	ก่อนอบรม	3.38	-6.461	< 0.000
	หลังอบรม	3.84		
7. ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้า	ก่อนอบรม	3.32	-7.000	< 0.000
	หลังอบรม	3.82		
8. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านการเงิน	ก่อนอบรม	3.30	-6.461	< 0.000
	หลังอบรม	3.76		
9. ความรู้เกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้า	ก่อนอบรม	3.28	-7.897	< 0.000
	หลังอบรม	3.84		
10. ความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน	ก่อนอบรม	3.60	-5.250	< 0.000
	หลังอบรม	3.96		
11. สรุปภาพรวมความรู้ที่ได้จากการเข้าฝึกอบรม	ก่อนอบรม	3.80	-7.897	< 0.000
	หลังอบรม	4.36		
ผลรวมการประเมิน	ก่อนอบรม	3.47	-16.557	< 0.000
	หลังอบรม	4.05		

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

**2. การประเมินผลความพึงพอใจในการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี**

จากการประเมินผลความพึงพอใจในการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี จำนวน 50 คน ใน 9 ด้าน สรุปรายละเอียด ดังนี้ (รายละเอียดตารางที่ 4.12)

**1) ด้านหัวข้อประเด็นและลำดับการฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจด้านหัวข้อประเด็นและลำดับการฝึกอบรมในระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 94.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.28

**2) ด้านความเหมาะสมของวิทยากรกับหัวข้อฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจด้านความเหมาะสมของวิทยากรกับหัวข้อฝึกอบรมในระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 98.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48

**3) ด้านสถานที่จัดฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจด้านสถานที่จัดฝึกอบรม ในระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 96.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48

**4) ด้านเอกสารประกอบการฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจด้านเอกสารประกอบการฝึกอบรม ในระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 90.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38

**5) ด้านบรรยากาศของการฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจด้านบรรยากาศของการฝึกอบรม ในระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 96.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ 4.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50

**6) ด้านอาหารและของว่างที่จัดในงานฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจด้านอาหารและของว่างที่จัดในงานฝึกอบรม ในระดับมากที่สุดถึงระดับ

มาก มีจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 92.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30

7) **ด้านการต้อนรับของคณะผู้จัดฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจด้านการต้อนรับของคณะผู้จัดฝึกอบรม ในระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 92.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44

8) **ด้านระยะเวลาของการฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจด้านระยะเวลาของการฝึกอบรม ในระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 90.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30

9) **ด้านความสะดวกในการมาร่วมฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจด้านความสะดวกในการมาร่วมฝึกอบรม ในระดับมากที่สุดถึงระดับมาก มีจำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 98.0 ระดับปานกลาง มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48

**สรุปภาพรวมความพึงพอใจที่มีต่อการฝึกอบรม** ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจในการฝึกอบรมในระดับมากในประเด็นการอบรมทุกด้าน สรุปภาพรวมความพึงพอใจที่มีต่อการฝึกอบรมในประเด็นทั้ง 9 ด้าน ระดับมากถึงมากที่สุด กล่าวคือ ระดับมากที่สุด มีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 56.0 และระดับมาก มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 44.0 โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56

ความพึงพอใจในการอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑของผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี โดยรวมทั้งหมด อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42



ตารางที่ 4.12 ระดับความพึงพอใจของการฝึกอบรม จำแนกตามประเด็นในการประเมิน

จำนวน: คน

สัดส่วน: (ร้อยละ)

ประเด็นในการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ )	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึง พอใจ เฉลี่ย
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1. หัวข้อประเด็นและลำดับการ ฝึกอบรม	17 (34.0)	30 (60.0)	3 (6.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.28	0.573	มาก
2. ความเหมาะสมของวิทยากร กับหัวข้อฝึกอบรม	25 (50.0)	24 (48.0)	1 (2.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.48	0.544	มาก
3. สถานที่จัดฝึกอบรม	26 (52.0)	22 (44.0)	2 (4.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.48	0.580	มาก
4. เอกสารประกอบการฝึกอบรม	24 (48.0)	21 (42.0)	5 (10.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.38	0.667	มาก
5. บรรยากาศของการฝึกอบรม	27 (54.0)	21 (42.0)	2 (4.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.50	0.580	มาก
6. อาหารและของว่างที่จัดในงาน ฝึกอบรม	19 (38.0)	27 (54.0)	4 (8.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.30	0.614	มาก
7. การต้อนรับของคณะผู้จัด ฝึกอบรม	26 (52.0)	20 (40.0)	4 (8.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.44	0.644	มาก
8. ระยะเวลาของการฝึกอบรม	20 (40.0)	25 (50.0)	5 (10.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.30	0.647	มาก
9. ความสะดวกในการมาร่วม ฝึกอบรม	25 (50.0)	24 (48.0)	1 (2.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.48	0.544	มาก
10. สรุปภาพรวมความพึงพอใจ ที่มีต่อการฝึกอบรม	28 (56.0)	22 (44.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.56	0.501	มากที่สุด
รวม						4.42	0.589	มาก

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

ส่วนที่สาม การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของผู้ประกอบการสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)

ในส่วนนี้จำแนกผลการวิเคราะห์ออกเป็น 2 ส่วน หลังจากที่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของผู้ประกอบการสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี เข้ารับการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” คือ 1. ผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี 2. การตรวจสอบสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ตามแนวทาง GMP และ 3. สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี

#### 1. ผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี

ในส่วนนี้ เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี หลังจากที่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของผู้ประกอบการสินค้าสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี เข้ารับการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี” จำนวน 50 ราย สามารถสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ดังนี้

##### 1) เหตุผลสำคัญที่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป (รายละเอียดตารางที่ 4.13)

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเหตุผลสำคัญที่ดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี พบว่า ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว จำนวน 50 คน เป็นผู้ประกอบการที่ดำเนินกิจการโดยมีเหตุผลดำเนินธุรกิจเพื่อช่วยสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน/กลุ่ม จำนวนมากที่สุด 21 คน คิดเป็นร้อยละ 42.0 เหตุผลในการดำเนินธุรกิจ รองลงมา คือ สืบทอดจากบรรพบุรุษ จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 28.0 และเหตุผลในการดำเนินธุรกิจเพราะมีทักษะ ความชำนาญ ความสามารถในด้านนี้ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0 ตามลำดับ

ถ้าพิจารณาแยกกลุ่มผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ของผู้ประกอบการ  
ผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี พบว่า  
ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ทั้ง ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว มีเหตุผลในการ  
ดำเนินธุรกิจเหมือนกัน คือ ลำดับที่หนึ่ง เพื่อช่วยสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน/กลุ่ม ลำดับที่สอง เพื่อ  
สืบทอดจากบรรพบุรุษ และลำดับที่สาม เพราะมีทักษะ ความชำนาญ ความสามารถในด้านนี้

ตารางที่ 4.13 เหตุผลการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้า  
สุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

เหตุผลที่ดำเนินธุรกิจ	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ช่วยสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน/กลุ่ม	10	20.0	11	22.0	21	42.0
สืบทอดจากบรรพบุรุษ	8	16.0	6	12.0	14	28.0
มีทักษะ ความชำนาญ ความสามารถ ในด้านนี้	3	6.0	5	10.0	8	16.0
ต่อยอดจากธุรกิจเดิม	3	6.0	1	2.0	4	8.0
วัตถุดิบในท้องถิ่นมีเยอะ	1	2.0	1	2.0	2	4.0
วัตถุดิบราคาถูก			1	2.0	1	2.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

2) **ต้นทุนของผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ  
สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี**  
(รายละเอียดตารางที่ 4.14)

จากการวิเคราะห์ข้อมูลต้นทุนที่ใช้ลงทุนมากที่สุดของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและ  
อาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี  
พบว่า ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว จำนวน 50  
คน มีต้นทุนที่ใช้ลงทุนมากที่สุด คือ วัตถุดิบ จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 84.0 รองลงมา คือ ต้นทุน

บรรจุกู้เงิน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 และต้นทุนแรงงาน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4.0 ตามลำดับ

ถ้าพิจารณาแยกกลุ่มผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี พบว่าผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ทั้ง ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว มีต้นทุนที่ใช้ลงทุนมากที่สุด คือ วัตถุดิบ คือ ในระดับ 5 ดาว มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 และในระดับ 4 ดาว มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 44.0

ตารางที่ 4.14 ต้นทุนที่ใช้ลงทุนมากที่สุดของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ต้นทุนที่ใช้ลงทุนมากที่สุด	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
วัตถุดิบ	20	40.0	22	44.0	42	84.0
บรรจุกู้เงิน	3	6.0	3	6.0	6	12.0
แรงงาน	2	4.0			2	4.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

3) กำไรต่อหน่วยของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี (รายละเอียดตารางที่ 4.15)

จากการวิเคราะห์ข้อมูลกำไรต่อหน่วยของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี พบว่าผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว จำนวน 50 คน ดำเนินกิจการและมีกำไรต่อหน่วยมากที่สุด ในอัตราร้อยละ 41 – 50 มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 28.0 รองลงมา คือ มีกำไรต่อหน่วย ในอัตราร้อยละ 31 – 40 มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 22.0

ถ้าพิจารณาแยกกลุ่มผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี พบว่าผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ทั้ง ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว มีกำไรต่อหน่วยมากที่สุด ในอัตราร้อยละ 41 – 50 คือ ทั้งในระดับ 5 ดาว และในระดับ 4 ดาว มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 14.0

ตารางที่ 4.15 กำไรต่อหน่วยของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

กำไรต่อหน่วย	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ร้อยละ 1 – 10	2	4.0	2	4.0	4	8.0
ร้อยละ 11 – 20	6	12.0	3	6.0	9	18.0
ร้อยละ 21 – 30	4	8.0	4	8.0	8	16.0
ร้อยละ 31 – 40	5	10.0	6	12.0	11	22.0
ร้อยละ 41 – 50	7	14.0	7	14.0	14	28.0
มากกว่าร้อยละ 50 ขึ้นไป	1	2.0	3	6.0	4	8.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

4) จำนวนพนักงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี (รายละเอียดตารางที่ 4.16)

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจำนวนพนักงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี พบว่าผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว จำนวน 50 คน มีจำนวนพนักงาน ตั้งแต่ 1 – 10 คน มากที่สุด คือ จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 56.0 รองลงมา คือ มีจำนวนพนักงาน ตั้งแต่ 11 – 20 คน คือ จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 26.0



ถ้าพิจารณาแยกกลุ่มผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี พบว่าผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ทั้ง ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว มีจำนวนพนักงานตั้งแต่ 1 – 10 คน มากที่สุดเช่นกัน คือ ในระดับ 5 ดาว มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 24.0 และในระดับ 4 ดาว มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 32.0

ตารางที่ 4.16 กำไรต่อหน่วยของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

จำนวนพนักงาน	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ตั้งแต่ 1 – 10 คน	12	24.0	16	32.0	28	56.0
ตั้งแต่ 11 – 20 คน	8	16.0	5	10.0	13	26.0
ตั้งแต่ 21 – 30 คน	4	8.0	4	8.0	8	16.0
ตั้งแต่ 41 – 50 คน	1	2.0			1	2.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

5) ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี (รายละเอียดดังตารางที่ 4.17)

จากการวิเคราะห์ข้อมูลช่องทางการจัดจำหน่ายของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี พบว่า ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว จำนวน 50 คน มีช่องทางการจัดจำหน่ายมากที่สุด คือ จำหน่ายหน้าร้าน จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 44.0 รองลงมา คือ จำหน่ายโดยออกร้านในงานแสดงสินค้า มีจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 30.0 และมีช่องทางการจัดจำหน่ายทางเว็บไซต์ มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 26.0 ตามลำดับ

ถ้าพิจารณาแยกกลุ่มผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ของผู้ประกอบการ  
ผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี พบว่า  
ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในระดับ 5 ดาว จะมีช่องทางการจัดจำหน่ายแตกต่าง  
จากผู้ประกอบการในระดับ 4 ดาว โดยผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในระดับ  
5 ดาว มีช่องทางการจัดจำหน่ายมากที่สุด คือ จำหน่ายหน้าร้าน ในระดับ 5 ดาว มีจำนวน 13 คน คิดเป็น  
ร้อยละ 26.0 รองลงมา คือ ช่องทางการจัดจำหน่ายทางเว็บไซต์ มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.0  
และจำหน่ายโดยออกร้านในงานแสดงสินค้า มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.0 ตามลำดับ สำหรับ  
ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในระดับ 4 ดาว มีช่องทางการจัดจำหน่ายมากที่สุด  
คือ จำหน่ายโดยออกร้านในงานแสดงสินค้า มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 22.0 รองลงมา คือ จำหน่าย  
หน้าร้าน มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 18.0 และช่องทางการจัดจำหน่ายทางเว็บไซต์ มีจำนวน 5 คน  
คิดเป็นร้อยละ 10.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.17 ช่องทางการจัดจำหน่ายของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้า  
สุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ช่องทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หน้าร้าน	13	26.0	9	18.0	22	44.0
ออกร้าน	4	8.0	11	22.0	15	30.0
เว็บไซต์	8	16.0	5	10.0	13	26.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

6) การโฆษณาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี (รายละเอียดตารางที่ 4.18)

จากการวิเคราะห์ข้อมูลการโฆษณาประชาสัมพันธ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี พบว่า ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว จำนวน 50 คน มีรูปแบบการโฆษณาประชาสัมพันธ์มากที่สุด คือ ผ่านทางเว็บไซต์ มีจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 76.0 รองลงมา คือ การโฆษณาประชาสัมพันธ์โดยใช้ปากต่อปาก ให้ผู้บริโภคพูดโฆษณาสินค้ากับผู้บริโภคคนอื่นๆ มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 18.0

ถ้าพิจารณาแยกกลุ่มผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี พบว่า ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ทั้ง ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว มีการโฆษณาประชาสัมพันธ์มากที่สุดผ่านทางเว็บไซต์ คือ ในระดับ 5 ดาว มีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 34.0 และในระดับ 4 ดาว มีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 42.0 รองลงมา คือ การโฆษณาประชาสัมพันธ์โดยใช้ปากต่อปาก ในระดับ 5 ดาว มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 และในระดับ 4 ดาว มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.18 รูปแบบการโฆษณาประชาสัมพันธ์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

รูปแบบการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เว็บไซต์	17	34.0	21	42.0	38	76.0
ปากต่อปาก	5	10.0	4	8.0	9	18.0
ตีตประกาศตามป้าย	1	2.0			1	2.0
หน้าร้าน	1	2.0			1	2.0
ทำตามออเดอร์	1	2.0			1	2.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย

**7) ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี**

ในด้านปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี จำนวนทั้งหมด 50 ราย ปรากฏว่า ผู้ประกอบการได้แสดงความเห็นถึงปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจ ในด้านการผลิต การตลาด/การขาย และการเงิน สรุปได้ ดังนี้

- ผู้ประกอบการในระดับ 5 ดาว ได้ระบุปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจด้านการผลิต คือ การดูแลผลิตภัณฑ์ที่ต้องสม่ำเสมอ และการบรรจุภัณฑ์ ด้านการตลาด คือ การขาดช่องทางการจำหน่าย และด้านการเงินเป็นเรื่องการขาดเงินทุนหมุนเวียน ต้องการให้สถาบันการเงินให้ความช่วยเหลือทางด้านสินเชื่อ

- ผู้ประกอบการในระดับ 4 ดาว ระบุปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจด้านการตลาด คือ การขาดช่องทางการจำหน่าย และด้านการเงิน คือ การขาดเงินทุนหมุนเวียน ต้องการให้สถาบันการเงินให้ความช่วยเหลือทางด้านสินเชื่อ

**8) การสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี (รายละเอียดตารางที่ 4.19)**

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจำนวนพนักงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี พบว่า ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว จำนวน 50 คน มีความต้องการได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ ในเรื่องช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้ามากที่สุด คือ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 14.0 รองลงมา คือ การสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐด้านการตลาด จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 และ การสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐด้านเงินทุนหมุนเวียน ต้องการให้สถาบันการเงินให้ความช่วยเหลือทางด้านสินเชื่อ อัตราดอกเบี้ยต่ำ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 ตามลำดับ

ถ้าพิจารณาแยกกลุ่มผู้ประกอบการ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี พบว่า ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว มีความต้องการได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ ที่แตกต่างกัน โดยผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในระดับ 5 ดาว มีความต้องการได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ มากที่สุดในด้านการตลาด คือ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 รองลงมา คือ ต้องการได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ ในเรื่องช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.0

และต้องการเงินทุนดอกเบี้ยต่ำ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.0 ตามลำดับ สำหรับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในระดับ 4 ดาว มีความต้องการได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ มากที่สุด ในเรื่องช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.0 รองลงมา คือ ต้องการได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐด้านเงินทุนหมุนเวียน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4.0

ตารางที่ 4.19 สิ่งที่ต้องการได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

สิ่งที่ต้องการได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ	ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์					
	ระดับ 5 ดาว		ระดับ 4 ดาว		ระดับ 5 ดาวและ 4 ดาว	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ด้านการตลาด	5	10.0	1	2.0	6	12.0
ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	4	8.0	3	6.0	7	14.0
เงินทุนหมุนเวียน	1	2.0	2	4.0	3	6.0
เงินทุนดอกเบี้ยต่ำ	2	4.0			2	4.0
พัฒนาบรรจุภัณฑ์และโลโก้ผลิตภัณฑ์	1	2.0	1	2.0	2	4.0
การส่งออกต่างประเทศ			1	2.0	1	2.0
นวัตกรรมด้านเครื่องจักร	1	2.0			1	2.0
ไม่แสดงความคิดเห็น	11	22.0	17	34.0	28	56.0
รวม	25	50.0	25	50.0	50	100.0

ที่มา : การสำรวจข้อมูลภาคสนาม, ผู้วิจัย



## 2. การตรวจสอบสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ตาม แนวทาง GMP

สำหรับผลจากการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรีตามข้อกำหนด GMP จำนวน 6 ด้านของผู้ประกอบการทั้ง 50 ราย สามารถสรุปผลการสำรวจได้ ดังนี้

### 2.1 สถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว จังหวัดราชบุรี ทั้งหมด 25 คน มีระดับ คุณภาพตามข้อกำหนด GMP จำนวน 6 ด้าน ในระดับดีมาก ดังนี้

- 1) ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ได้แก่ การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ ความสะอาดของสถานที่จัดเก็บวัตถุดิบ และการจัดเก็บสินค้าที่ออกจากกระบวนการผลิต
- 2) ด้านเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ได้แก่ ความสะอาดของเครื่องมือการผลิต ความสะอาดของอุปกรณ์การผลิต และความสะอาดของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการผลิต
- 3) ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต ได้แก่ การควบคุมคุณภาพขณะทำการผลิต ความสะอาดในการบรรจุหีบห่อสินค้า และการใช้วัสดุจากธรรมชาติในการปรุงแต่งสินค้า
- 4) ด้านการสุขาภิบาล ได้แก่ ความสะอาดของน้ำที่ใช้ในการผลิต ความสะอาดของสถานที่ในขณะผลิต และการรักษาความสะอาดในการขนส่งสินค้าไปตลาด
- 5) ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ได้แก่ ความบ่อยครั้งในการบำรุงรักษาเครื่องจักร ความถี่ในการทำความสะอาดสถานที่ผลิต และการบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงาน
- 6) ด้านบุคลากรและสุขลักษณะ ได้แก่ ความสะอาดของพนักงานในขณะปฏิบัติงาน การดูแลสุขลักษณะในระหว่างทำงาน และการป้องกันสิ่งปนเปื้อนขณะทำการผลิต

### 2.2 สถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี ทั้งหมด 25 คน มีจำนวน 24 คน ที่มีระดับคุณภาพตามข้อกำหนด GMP จำนวน 6 ด้านในระดับดีมากเช่นกัน แต่มีผู้ประกอบการ จำนวน 1 คน ที่เป็นผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ไซโป๊วหวานที่มีระดับคุณภาพตามข้อกำหนด GMP บางข้อในระดับ ปานกลาง ซึ่งประเด็นที่มีระดับคุณภาพปานกลาง คือ

- 1) ด้านเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ได้แก่ ความสะอาดของเครื่องมือการผลิต ความสะอาดของอุปกรณ์การผลิต และความสะอาดของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการผลิต
- 2) ด้านการสุขาภิบาล ได้แก่ ความสะอาดของน้ำที่ใช้ในการผลิต ความสะอาดของสถานที่ในขณะผลิต และการรักษาความสะอาดในการขนส่งสินค้าไปตลาด
- 3) ด้านบุคลากรและสุขลักษณะในประเด็นการดูแลสุขลักษณะในระหว่างทำงาน

ในระหว่างการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปที่มีคุณภาพตามข้อกำหนด GMP เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดราชบุรีได้ให้คำแนะนำผู้ประกอบการผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดท้ายอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี เพื่อให้สามารถปรับปรุงการพัฒนาคุณภาพตามข้อกำหนด GMP ในระดับคุณภาพที่สูงขึ้นต่อไป

นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ผู้ประกอบการผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดท้ายอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว จังหวัดราชบุรี จำนวน 10 ราย ในลักษณะการสัมภาษณ์ข้อมูลเชิงลึก (Depth Interview) ทำให้ได้รับประเด็นด้านปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจ สิ่งที่ผู้ประกอบการอยากได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ เพิ่มเติม ดังนี้

#### **ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจ ได้แก่**

1) ปัญหาทางด้านการผลิต ได้แก่ วัตถุดิบมีราคาแพง ทำให้ต้นทุนการผลิตสูง ขาดแคลนวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ได้ไม่มีคุณภาพและไม่ได้มาตรฐาน คุณภาพของสินค้าไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ ผลผลิตเก็บไว้ได้ไม่นาน มีอายุสั้น ไม่มีสถานที่เก็บสินค้า

2) ปัญหาทางด้านการตลาดและการขาย ได้แก่ ช่องทางการจำหน่ายค่อนข้างแคบและมีจำกัดเฉพาะในเขตพื้นที่ ขาดแคลนตัวแทนจำหน่าย ขาดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ดี และมีคู่แข่งหลายราย

3) ปัญหาทางด้านการเงิน ได้แก่ ขาดเงินทุนหมุนเวียน

4) ปัญหาด้านการบริหารจัดการ ได้แก่ ขาดแคลนแรงงานในกรณีที่มีคำสั่งซื้อจำนวนมาก ขาดแคลนคนขาย

**สิ่งที่ผู้ประกอบการอยากได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ**ในเรื่องหลักๆ คือ ด้านสถานที่ผลิต การขยายโรงเรือนและอุปกรณ์เครื่องจักรในการผลิต ด้านเงินลงทุนเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีปริมาณมากขึ้นในลักษณะเงินทุนกู้ยืมที่ไม่ยุ่งยาก และมีอัตราดอกเบี้ยถูก และด้านการหาตลาดและการจำหน่ายสินค้า

รายละเอียดของการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเชิงลึกแบบรายบุคคล โดยใช้แนวคำถามชุดเดียวกับแบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดท้ายอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรีกับการสัมภาษณ์ครั้งนี้ จำนวน 10 ราย ซึ่งสามารถสรุปผลการสัมภาษณ์เชิงลึกในภาคผนวก ดังนี้

1) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์หมูหวาน (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.1)

2) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ-มันฉาบ (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.2)

- 3) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบหวาน (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.3)
- 4) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์ปลาร้าสมุนไพร ปลานิลแดดเดียว (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.4)
- 5) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์ข้าวตังธัญพืช (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.5)
- 6) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.6)
- 7) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดฟาง (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.7)
- 8) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม ไข่เค็มหมักซีอิ๊ว (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.8)
- 9) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลา แหนมปลากราย (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.9)
- 10) สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP และการตรวจสอบสถานที่ผลิตของชุมชนตามแนวทาง GMP: ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดองเกลือ (รายละเอียดตาม ภาคผนวก 3.10)

### 3. สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและอาหารแปรรูปสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี

ผู้วิจัยได้มีการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในจังหวัดราชบุรี โดยสัมภาษณ์จากผู้ทรงคุณวุฒิทั้งในระดับนโยบายและระดับปฏิบัติจากหน่วยงานภาครัฐ 5 หน่วยงาน ดังนี้

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี
2. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดราชบุรี
3. สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดราชบุรี
4. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดราชบุรี
5. สำนักงานเกษตรจังหวัดราชบุรี

#### สรุปผลจากการสัมภาษณ์ในแต่ละประเด็น ดังนี้

1. นโยบายด้านการส่งเสริมกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP พัฒนาการแปรรูปสินค้าเกษตรกลุ่มอาหารให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร

เป้าหมายการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ที่จังหวัดต้องการ คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธุรกิจชุมชนที่ใช้ภูมิปัญญาผสมผสานกับวัตถุดิบในท้องถิ่นและพัฒนานำไปสู่ความเป็นสากล แนวคิดดังกล่าว

จะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างและมีความเป็นได้ทางการตลาดที่ทำให้ธุรกิจเติบโตอย่างยั่งยืนตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นอกจากนี้จังหวัดราชบุรียังเป็นจังหวัดที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวตามนโยบายของกระทรวงมหาดไทย หากมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยใช้ผลผลิตทางการเกษตรหรือใช้วัสดุในท้องถิ่นและใช้แหล่งท่องเที่ยวเป็นแหล่งจำหน่ายจะเป็นการสร้างรายได้และกระจายรายได้ไปสู่ชุมชน ซึ่งจะนำไปตามพันธกิจและนำไปสู่วิสัยทัศน์ที่กำหนด ดังนั้น การสนับสนุนผลิตภัณฑ์ OTOP ในเชิงบูรณาการ ทางจังหวัดได้มอบหมายให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการเชิงบูรณาการตลอดห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain)

2. การบูรณาการด้านนโยบายและการทำงานร่วมกันของหน่วยงานราชการในการสนับสนุนและส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป

ทางจังหวัดมีการบูรณาการทำงานและประสานความร่วมมือในลักษณะเครือข่ายระหว่างหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องและเครือข่ายองค์กรในระดับท้องถิ่น โดยจัดการประชุมหัวหน้าส่วนราชการอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง สำหรับเครือข่ายเกษตรกรได้มีการจัดตั้งกลุ่มส่งเสริมการเกษตรกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน OTOP และได้มีการประสานการทำงานเป็นเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ จังหวัดราชบุรียังมีแหล่งท่องเที่ยวทางการเกษตรซึ่งสามารถเป็นแหล่งจำหน่ายได้ทั้งผลผลิตทางการเกษตร และผลผลิตทางการเกษตรที่ผ่านการแปรรูปแล้ว

การทำงานของทุกหน่วยงานในจังหวัดจะทำงานแบบบูรณาการ ดังนั้น ทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการสนับสนุนและส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป คือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด และสำนักงานเกษตรจังหวัด จะต้องทำงานร่วมกัน โดยแต่ละหน่วยงานต่างทำหน้าที่ตามบทบาทของหน่วยงาน และกำหนดขอบข่ายงานที่ชัดเจนเพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซ้อนกัน โดยหน่วยงานต่างๆ มีหน้าที่ในการดำเนินงาน ดังนี้

- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทำหน้าที่สนับสนุนสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดในการพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำการแปรรูปสินค้าเกษตรตามระบบความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพ เพื่อสามารถแข่งขันได้ในระดับสากล

- สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด ทำหน้าที่พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (มผช.) โดยการเพิ่มมูลค่าด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ให้มีมาตรฐานอุตสาหกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพในการขยายตลาดจากแหล่งตลาดในท้องถิ่น สู่ระดับระหว่างจังหวัด และทำการส่งออกต่อไป

- สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ทำหน้าที่โดยตรงในการพัฒนาศักยภาพเครือข่าย และกลุ่มผู้ประกอบการชุมชน เพื่อให้สามารถประกอบธุรกิจได้อย่างยั่งยืน กำหนดยุทธศาสตร์เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งในการพัฒนาศักยภาพและการจัดการเงินทุนชุมชน ได้แก่ กองทุนหมู่บ้าน กลุ่มออมทรัพย์



เพื่อการผลิต กลุ่มลัจจะ เป็นต้น สร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจด้วยการส่งเสริมการผลิตให้ได้มาตรฐาน และส่งเสริมการบริหารผลิตภัณฑ์ให้กับผู้ผลิตและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน หรือ OTOP โดยการสร้างกระบวนการรวมกลุ่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากจากภูมิปัญญาของผู้รู้ในชุมชนโดยการใช้วัตถุดิบหรือวัสดุในท้องถิ่น และประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนายกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์เชิงบูรณาการสู่มาตรฐานอุตสาหกรรมและการค้าอย่างยั่งยืน

- สำนักงานพาณิชย์จังหวัด ทำหน้าที่ส่งเสริมและเผยแพร่ข้อมูลสารสนเทศทางธุรกิจให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน รวมทั้งให้ความรู้กับผู้ประกอบการเกี่ยวกับการจดทะเบียนธุรกิจจดทะเบียนการคุ้มครองสิทธิบัตร เครื่องหมายการค้า และลิขสิทธิ์ พร้อมทั้งสนับสนุนส่งเสริมช่องทางการตลาดทั้งภายในประเทศและการส่งออก

- สำนักงานเกษตรจังหวัด ทำการพัฒนาพื้นที่และผลผลิตทางการเกษตรเพื่อส่งเสริมด้านวัตถุดิบและการผลิตที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร ผลิตภัณฑ์สุขภาพ

3. มาตรการ/แนวทางการส่งเสริมที่หน่วยงานของราชการในการดำเนินการตามโครงการสนับสนุนผู้ประกอบการ OTOP และผลการดำเนินงานตามโครงการ

ในปัจจุบันมีกฎหมายใหม่ ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการที่จะส่งผลิตภัณฑ์เข้ารับการคัดสรรจะต้องมีคุณสมบัติและมีหนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนเป็นลำดับแรก นอกจากนั้นผลิตภัณฑ์จะต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด และหากผลิตภัณฑ์ใดไม่มีข้อกำหนดของกฎหมายระบุจะต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอย่างใดอย่างหนึ่ง ก่อนวันสมัครเข้ารับการคัดสรร เช่น อย. มพช. มอก. ฮาลาล คิว (Qmark) GAP GMP HACCP และมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ และการจัดระดับผลิตภัณฑ์ยังพิจารณาด้านผลิตภัณฑ์และความเข้มแข็งของชุมชน ด้านความเป็นไปได้ทางการตลาด และด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์

ทางจังหวัดราชบุรีมีนโยบาย/มาตรการในการส่งเสริมผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน OTOP ผู้ประกอบการเป็นธุรกิจขนาดย่อมหรือ SMEs ดังนี้

3.1) การส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการประกอบการเพื่อให้ผลผลิตมีมาตรฐานอุตสาหกรรม ได้แก่ การอบรมและให้ความช่วยเหลือในการจัดทำบรรจุภัณฑ์ การให้ความรู้เกี่ยวกับการได้การรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ในระดับต่าง ๆ เช่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ในระดับสากล หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) เป็นต้น

3.2) การยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP โดยการพัฒนาเชิงบูรณาการเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในการยกระดับสู่สากล เพื่อเพิ่มศักยภาพทางธุรกิจ และยกระดับจากวิสาหกิจชุมชนเป็นธุรกิจขนาดย่อมหรือ SMEs อาทิโครงการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปสินค้าเกษตรให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยรูปแบบโครงการจะพัฒนากลุ่มวิสาหกิจที่ผลิตอาหารและไม่ใช้อาหารและได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (มพช.) จำนวน 20 กลุ่ม หรือ 200 ราย ทำให้ผู้ประกอบการบางราย เช่น กระเป่าหนังปลานิล INNODYZ มีศักยภาพที่จะทำการส่งออก



4. ปัญหา/อุปสรรคในการส่งเสริมกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ในการพัฒนาการแปรรูปสินค้าเกษตรกลุ่มอาหารให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด

ปัญหาที่ทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน OTOP ไม่สามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน มีดังนี้

4.1) การดำเนินงานของผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่ให้ความสำคัญเฉพาะผลผลิต (Output) ไม่ใช่ประสิทธิผลจากการผลิต (Outcome) จึงไม่ได้วิเคราะห์ปัญหาเพื่อหาทางพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

4.2) ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่ยังไม่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปให้ได้การรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ในระดับสากล หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เนื่องจากภาระเรื่องต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น และมีปัญหาในการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการเพื่อดำเนินการสำรวจให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ในระดับสากล GMP

4.3) การสืบสานภูมิปัญญาของผู้ประกอบการ OTOP กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่จะเป็นผู้สูงอายุ ทายาทลูกหลานที่มีความรู้ไม่มีส่วนร่วมในการดำเนินงานและสืบทอดธุรกิจเพื่อสืบสานภูมิปัญญา

4.4) ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่ไม่มีแนวความคิดเชิงธุรกิจ ขาดระบบการบริหารจัดการ เช่น ไม่มีการวางแผนงานและดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ทำธุรกิจโดยการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า เช่น ทำการขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (มผช.) หมาดอายุก็ไม่ทำการต่ออายุ ทั้งที่มีหน่วยงานที่มีมาตรการส่งเสริมโดยการทำจดหมายแจ้งเตือนก่อนการหมดอายุ 6 เดือน พร้อมทั้งทำการติดตาม เนื่องจากเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จของหน่วยงาน นอกจากนั้นแล้ว กลุ่มผู้ประกอบการส่วนหนึ่งยังต้องพึ่งพาหน่วยงาน โดยไม่สามารถพัฒนาต่อยอดจากการได้รับการสนับสนุนตามแนวคิดของกลุ่มได้

4.5) การประกอบธุรกิจเน้นแหล่งจำหน่ายเฉพาะในท้องถิ่น ไม่มีศักยภาพเพียงพอ การจำหน่ายระหว่างจังหวัดหรือทั่วประเทศหรือส่งออก ทำให้ผู้ประกอบการยังคงมีสถานะเป็นวิสาหกิจชุมชนที่มีการแข่งขันเฉพาะในชุมชนหรือในท้องถิ่น ซึ่งมีศักยภาพไม่เพียงพอต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปสู่สากลและเพิ่มขนาดธุรกิจเป็นผู้ประกอบการ SMEs

5. นโยบายด้านการพัฒนาพื้นที่และผลิตผลทางการเกษตรเพื่อรองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเบื้องต้น/สำเร็จรูป

5.1) อุตสาหกรรมอาหารมีศักยภาพในการเจริญเติบโต ซึ่งสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดราชบุรี มีนโยบายในการพัฒนา ดังนี้

(1) พัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มอาหารที่มีศักยภาพให้มีมาตรฐานอุตสาหกรรมก้าวสู่ระดับสากล เนื่องจากจังหวัดราชบุรีมีพื้นที่ส่วนใหญ่ทำการเกษตรซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป/สำเร็จรูปกลุ่มอาหาร อุตสาหกรรมจังหวัดราชบุรีจะพัฒนาต่อยอดจากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดราชบุรี โดยมีนโยบายการพัฒนาเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในด้านต่าง ๆ เช่น การพัฒนา

คุณภาพผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการผลิต รูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีมาตรฐานสากลเชิงการค้า เป็นต้น

(2) การประสานความร่วมมือ ส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมโรงงาน อุตสาหกรรมในครอบครัว อุตสาหกรรมในชนบท ทั้งในด้านการจัดการ เทคโนโลยีการผลิต วัตถุดิบการตลาด ข้อมูลอุตสาหกรรม แหล่งเงินทุน การฝึกอบรม สัมมนา การจัดนิทรรศการ ตลอดจนการส่งเสริมให้มีการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เพื่อเพิ่มความเจริญเติบโตให้กับอุตสาหกรรมอาหาร

5.2) แนวทางหรือมาตรการในการส่งเสริมผลผลิตด้านเกษตรกรรมและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร สรุปดังนี้

(1) นโยบายการประกันราคาพืชผลทางการเกษตรของรัฐบาล ทำให้เกษตรกรส่วนหนึ่งออกจากภาคอุตสาหกรรมเข้าสู่ภาคการเกษตร ซึ่งสำนักงานเกษตรจังหวัดทำการพัฒนาโดยการฝึกอบรมการทำกรเกษตรแผนใหม่ตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

(2) ส่งเสริมการรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายทางการเกษตร ทั้งด้านพืชสวน พืชไร่ และการประมง เพื่อการนำผลผลิตทางการเกษตรมาใช้ในการแปรรูปร่วมกัน ซึ่งจะแก้ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบได้ในระดับหนึ่ง

6. ปัญหาในการพัฒนาพื้นที่และผลิตผลทางการเกษตรเพื่อรองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเบื้องต้น/สำเร็จรูป

เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศจังหวัดราชบุรีมีพื้นที่ส่วนใหญ่ทำการเกษตรเพื่อการบริโภคภายในจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียง เริ่มมาพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเมื่อไม่นานมานี้ ประชากรส่วนใหญ่มีการดำรงชีวิตแบบพอเพียง และมีลักษณะอนุรักษ์นิยม ดังนั้น จึงต้องใช้เวลาในการทำความเข้าใจและสร้างความร่วมมือในการพัฒนายุทธศาสตร์ในแต่ละด้านเพื่อให้สอดคล้องและเป็นไปตามวิสัยทัศน์ที่กำหนด

ปัญหาในการพัฒนาพื้นที่และผลิตผลทางการเกษตร เพื่อรองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเบื้องต้น/สำเร็จรูป มีดังต่อไปนี้

6.1) จังหวัดราชบุรีมีสถานที่ตั้งใกล้เคียงกรุงเทพมหานคร ทำให้ประชากรมีความหลากหลาย ประชากรส่วนหนึ่งมีลักษณะเป็นคนเมืองรายได้ต่อหัวสูง ประชากรที่อาศัยดั้งเดิมบางส่วนเป็นเกษตรกรประกอบอาชีพแบบดั้งเดิมมีรายได้ต่อหัวต่ำ ส่งผลให้มีความหลากหลายด้านรายได้

6.2) การทำอาชีพทางการเกษตรขึ้นอยู่กับดินฟ้าอากาศและราคาพืชผลทางการเกษตร ทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่แน่นอนและบางส่วนมีรายได้ต่ำ เกษตรกรเลือกเข้าสู่การประกอบอาชีพในอุตสาหกรรม หรือการขายพื้นที่ทางการเกษตรให้กับผู้ประกอบการธุรกิจอื่น ๆ

6.3) งบประมาณการส่งเสริมการเกษตรที่ได้รับการจัดสรรจากกรมส่งเสริมการเกษตรมีไม่เพียงพอ ทำให้ต้องขอรับการจัดสรรงบประมาณจากจังหวัด

7. ความคาดหวังที่ต้องการได้รับจากการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป OTOP จังหวัดราชบุรี ได้แก่ ข้อเสนอแนะในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามผลการสำรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์และการจัดการธุรกิจ เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์

