

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การทำสวนลำไยเป็นอาชีพสำคัญของเกษตรกรส่วนใหญ่ในจังหวัดลำพูน มีการปลูกเป็นจำนวนมากเนื่องจากเป็นผลไม้ประจำท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงและรสชาติอร่อย แต่เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตจะมีปริมาณผลผลิตลำไยออกมามากจนล้นตลาดทำให้ราคาลำไยตกต่ำ เกษตรกรได้รับความเดือนร้อนจากพ่อค้าคนกลางกดราคารับซื้อ นโยบายการแก้ปัญหาของรัฐบาลไม่มีความชัดเจน และไม่ได้มีการแก้ไขทำให้เกษตรกรขาดทุน จนมีหนี้สินเกิดขึ้นตามมา บ้านสับป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ถือเป็นหมู่บ้านหนึ่งที่ได้รับผลกระทบจึงคิดหาวิธีการพึ่งตนเองโดยการรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสับป่าเหียงขึ้น ในปี พ.ศ. 2536 เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลกันในกิจกรรมและงานประเพณีต่างๆ รวมถึงของชุมชน เพื่อให้รู้จักการทำงานในรูปแบบกลุ่มอย่างมีระบบ

ในปี พ.ศ. 2547 ได้มีการปรับปรุงพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีการคิดค้นหาข้อมูลโดยการสอบถามผู้เฒ่าผู้แก่ ผู้นำชุมชนและเจ้าหน้าที่ของรัฐในการสนับสนุนการส่งเสริมอาชีพ รวมถึงการรวมหุ้นขึ้นเพื่อดำเนินกิจกรรมการแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองในรูปแบบธุรกิจ เริ่มจากการทดลองทำกันเองภายในกลุ่ม โดยการนำลำไยที่ได้จากการเก็บเกี่ยวมาล้างทำความสะอาดและนำมาอย่างทั้งเปลือกบนตะแกรงอาศัยความร้อนจากเตาถ่าน ซึ่งผลที่ได้ทำให้สมาชิกในกลุ่มมีรายได้เพิ่มขึ้น ลดปัญหาการว่างงานและก่อให้เกิดความสามัคคีของคนในชุมชน

จนกระทั่งปี พ.ศ. 2548 รัฐบาลได้มีนโยบายส่งเสริมและช่วยเหลือเกษตรกรผู้ผลิตลำไย โดยการให้เงินสนับสนุนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน นำผลผลิตลำไยแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งสีทองและพัฒนาผลิตภัณฑ์จนเป็นที่รู้จักของตลาด ส่งผลให้สมาชิกกลุ่มบางส่วนแยกตัวออกมาดำเนินงานในรูปแบบการผลิตรายบุคคล ซึ่งจะอาศัยเงินทุนจากการลงชื่อร่วมกลุ่มขอรับเงินสนับสนุนมาใช้ในการแปรรูปลำไยในช่วงฤดูการผลิตและจะส่งเงินคืนพร้อมดอกเบี้ยคืนหลังจากเสร็จสิ้นฤดูการผลิต จึงเหลือสมาชิกที่มีการแปรรูปลำไยในรูปแบบกลุ่มเพียงไม่กี่กลุ่ม นอกจากนี้ยังพบว่าผู้ผลิตบางส่วนทั้งรายกลุ่มและรายบุคคลมีการพัฒนาโรงเรือนและรูปแบบการผลิตที่เหมาะสมผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ของกระทรวงสาธารณสุขในปี พ.ศ. 2549 ทำให้ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองเป็นที่ยอมรับของบุคคลทั่วไป หลังจากนั้นจึงได้ร่วมกันก่อตั้งเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองอำเภอเมืองลำพูนขึ้น เมื่อวันที่ 9 กันยายน พ.ศ. 2552 เพื่อเสริมสร้างเครือข่ายให้เกิดความเข้มแข็ง ร่วมคิดค้นและพัฒนากระบวนการผลิตที่คุณภาพ ประกอบไปด้วยสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ขึ้นทะเบียนเครือข่าย

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง อำเภอเมืองลำพูนขึ้น เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งและผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองให้ได้มาตรฐาน

ข้อมูลทั่วไปส่วนบุคคล เศรษฐกิจ สังคม

เพศ

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้การสัมภาษณ์ส่วนใหญ่ร้อยละ 63.9 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 36.1 เป็นเพศชาย ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนร้อยละ 55.2 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 44.8 เป็นเพศชาย และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 84 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 16 เป็นเพศชาย ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (ร้อยละ)		รวม (n=166)
	ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน (n=116)	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน (n=50)	
ชาย	52 (44.8)	8 (16.0)	60 (36.1)
หญิง	64 (55.2)	42 (84.0)	106 (63.9)
รวม	116 (100.0)	50 (100.0)	166 (100.0)

อายุ

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้การสัมภาษณ์ส่วนใหญ่ร้อยละ 62.0 มีอายุ 42-56 ปี รองลงมา ร้อยละ 19.9 มีอายุ 57-71 ปี โดยมีอายุเฉลี่ย 49.0 ปี อายุต่ำสุด 27 ปี และอายุสูงสุด 70 ปี

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 63.8 มีอายุ 42-56 ปี รองลงมา ร้อยละ 23.3 มีอายุ 27-41 ปี ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีอายุเฉลี่ย 47.24 ปี โดยอายุต่ำสุดและสูงสุดคือ 29 ปี และ 70 ปี ตามลำดับ

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 58.0 มีอายุ 42-56 ปี รองลงมาร้อยละ 36.0 มีอายุ 57-71 ปี ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีอายุเฉลี่ย 53.08 ปี โดยอายุต่ำสุดและสูงสุดคือ 27 ปี และ 70 ปี ตามลำดับ ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามอายุ

ช่วงอายุ (ปี)	จำนวน (ร้อยละ) ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		รวม (n=166)
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน (n=116)	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน (n=50)	
	57-71	15 (12.9)	
42-56	74 (63.8)	29 (58.0)	103 (62.0)
27-41	27 (23.3)	3 (6.0)	30 (18.1)
รวม	116 (100.0)	50 (100.0)	166 (100.0)
อายุต่ำสุด	27	27	
อายุสูงสุด	70	70	
อายุเฉลี่ย	47.24	53.08	
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	8.40	8.67	

ระดับการศึกษา

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้การสัมภาษณ์ส่วนใหญ่ร้อยละ 47.6 สำเร็จการศึกษาค้นคว้า ประถมศึกษาปีที่ 6 รองลงมาร้อยละ 18.1 สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 6

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 48.3 สำเร็จการศึกษาค้นคว้า ประถมศึกษาปีที่ 6 รองลงมาร้อยละ 21.6 สำเร็จการศึกษาค้นคว้าประถมศึกษาปีที่ 6

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 46.0 สำเร็จการศึกษาต่ำกว่า
ประถมศึกษาปีที่ 6 รองลงมาร้อยละ 20.0 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี
โครงสร้างชัดเจน จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (ร้อยละ) ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		รวม (n=166)
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน	
	(n=116)	(n=50)	
ต่ำกว่า ป. 6	56 (48.3)	23 (46.0)	79 (47.6)
ป. 6	25 (21.6)	5 (10.0)	30 (18.1)
ม. 3	19 (16.4)	10 (20.0)	29 (17.5)
ม. 6 หรือเทียบเท่า	4 (3.4)	7 (14.0)	11 (6.6)
อนุปริญญา หรือ ปริญญาตรี	12 (10.3)	3 (6.0)	15 (9.0)
สูงกว่าปริญญาตรี	0 (0)	2 (4.0)	2 (1.2)
รวม	116 (100.0)	50 (100.0)	166 (100.0)

จำนวนสมาชิกในครัวเรือน

สมาชิกในครัวเรือนของกลุ่มผู้ผลิตถือเป็นแรงงานสำคัญในการผลิตซึ่งกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิต
ลำไยที่ให้การสัมภาษณ์ส่วนใหญ่ร้อยละ 56.0 มีสมาชิกครัวเรือน 4-6 คน รองลงมาร้อยละ 41.6 มี

สมาชิกครัวเรือน 1-3 คน มีจำนวนสมาชิกครัวเรือนเฉลี่ย 4 คน โดยจำนวนสมาชิกครัวเรือนน้อยที่สุดคือ 1 คน และจำนวนครัวเรือนมากที่สุดคือ 8 คน

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 57.8 มีสมาชิกในครอบครัว 4-6 คน รองลงมาร้อยละ 40.5 มีสมาชิกในครอบครัว 1-3 คน และมีจำนวนสมาชิกครัวเรือนเฉลี่ย 4 คน โดยการมีจำนวนสมาชิกครัวเรือนต่ำสุดและสูงสุดคือ 2 คน และ 7 คน ตามลำดับ

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 52.0 มีสมาชิกในครอบครัว 4-6 คน รองลงมาร้อยละ 44.0 มีสมาชิกในครอบครัว 1-3 คน ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีจำนวนสมาชิกครัวเรือนเฉลี่ย 4 คน โดยการมีจำนวนสมาชิกครัวเรือนต่ำสุดและสูงสุดคือ 1 คน และ 8 คน ตามลำดับ ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามจำนวนสมาชิกในครัวเรือน

จำนวนสมาชิก ในครัวเรือน (คน)	จำนวน (ร้อยละ) ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		รวม (n=166)
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน	
	(n=116)	(n=50)	
1-3	47 (40.5)	22 (44.0)	69 (41.6)
4-6	67 (57.8)	26 (52.0)	93 (56.0)
7-9	2 (1.7)	2 (4.0)	4 (2.4)
รวม	116 (100.0)	50 (100.0)	166 100.0)
จำนวนสมาชิกในครัวเรือนต่ำสุด	2	1	1
จำนวนสมาชิกในครัวเรือนสูงสุด	7	8	8
จำนวนสมาชิกในครัวเรือนเฉลี่ย	4	4	4
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	1.17	1.67	1.35

ประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้ง

ในกระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่มนอกจากจะอาศัยการถ่ายทอดความรู้จากผู้อาวุโสแล้วยังต้องอาศัยเทคนิคและประสบการณ์ที่ยาวนานในการผลิตของผู้ผลิตด้วย กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้การสัมภาษณ์ส่วนใหญ่ร้อยละ 50.0 มีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้ง 1-7 ปี รองลงมาร้อยละ 32.5 มีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้ง 8-14 ปี ประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งเฉลี่ย 8.84 ปี ประสบการณ์ต่ำสุดและสูงสุดคือ 1 ปี และ 20 ปี ตามลำดับ

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 42.2 มีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้ง 1-7 ปี รองลงมาร้อยละ 33.6 มีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้ง 8-14 ปี ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งเฉลี่ย 9.68 ปี โดยมีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งต่ำสุดและสูงสุด 1 ปี และ 20 ปี ตามลำดับ

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 68.0 มีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้ง 1-7 ปี รองลงมาร้อยละ 30.0 มีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้ง 8-14 ปี ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งเฉลี่ย 6.88 ปี โดยมีประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งต่ำสุดและสูงสุด 2 ปี และ 15 ปี ตามลำดับ ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามประสบการณ์ การแปรรูปลำไยอบแห้ง

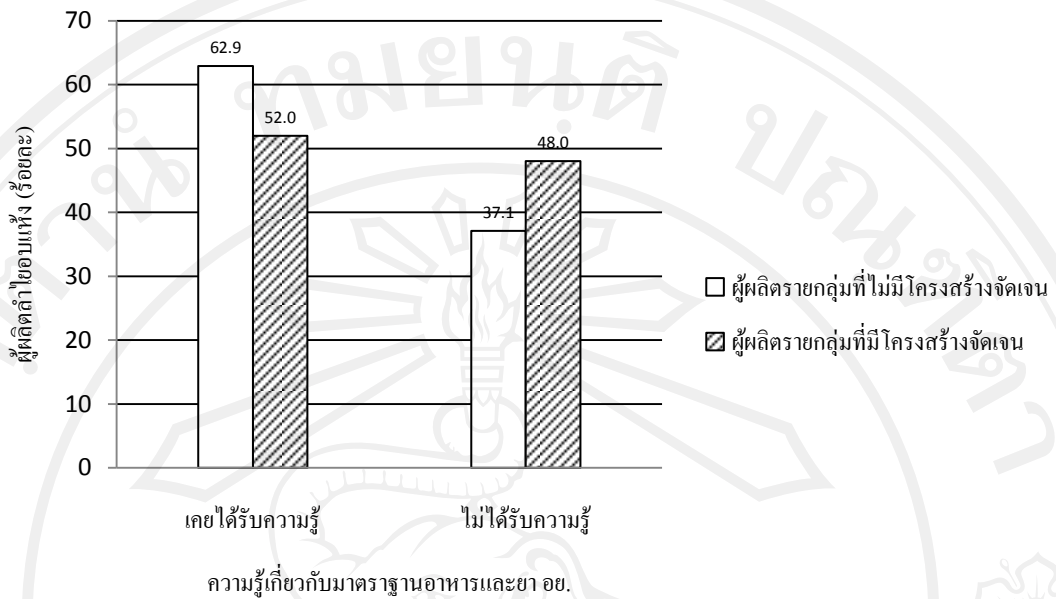
ประสบการณ์ การแปรรูปลำไยอบแห้ง (ปี)	จำนวน (ร้อยละ) ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		รวม (n=166)
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน	
	(n=116)	(n=50)	
1-7	49 (42.2)	34 (68.0)	83 (50.0)
8-14	39 (33.6)	15 (30.0)	54 (32.5)
15-21	28 (24.1)	1 (2.0)	29 (17.5)
รวม	116 (100.0)	50 (100.0)	166 (100.0)

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามประสบการณ์ การแปรรูปลำไยอบแห้ง (ต่อ)

ประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งต่ำสุด	1	2
ประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งสูงสุด	20	15
ประสบการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งเฉลี่ย	9.68	6.88
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	4.97	2.28

ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์

การผลิตอาหารอาหารไม่เพียงแต่จะพิจารณาถึงความสำคัญทางเศรษฐกิจด้านเดียวเท่านั้น จะต้องพิจารณาถึงความพึงพอใจของประเทศคู่ค้าในด้านความปลอดภัยและคุณภาพมาตรฐานของอาหาร เช่น การผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานอาหารและยา ที่มีความสำคัญต่อการยกระดับมาตรฐานการผลิตเพื่อพัฒนาสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า โดยพบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนร้อยละ 62.9 และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนร้อยละ 48.0 ได้รับความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ดังกล่าว จากการอบรมให้ความรู้ของเจ้าหน้าที่และการประชุมเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน สามารถนำความรู้ที่ได้มาปรับใช้ในการดำเนินงานเท่าที่ทำได้และพยายามพัฒนาการแปรรูปให้มีคุณภาพเพิ่มมากขึ้น ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนร้อยละ 37.1 และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนร้อยละ 52.0 ไม่ได้ได้รับความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เนื่องจากสมาชิกเหล่านี้ไม่เข้าร่วมการอบรมและการประชุมของเครือข่าย รวมถึงไม่ให้ความสำคัญกับมาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพราะผลผลิตที่ได้สามารถจำหน่ายได้ราคาดีเช่นเดียวกับผลผลิตที่ผ่านมาตรฐานอาหารและยา โดยไม่มีการตรวจสอบหรือข้อจำกัดใดๆ ในการจำหน่ายผลผลิตเหล่านี้ ดังภาพที่ 3

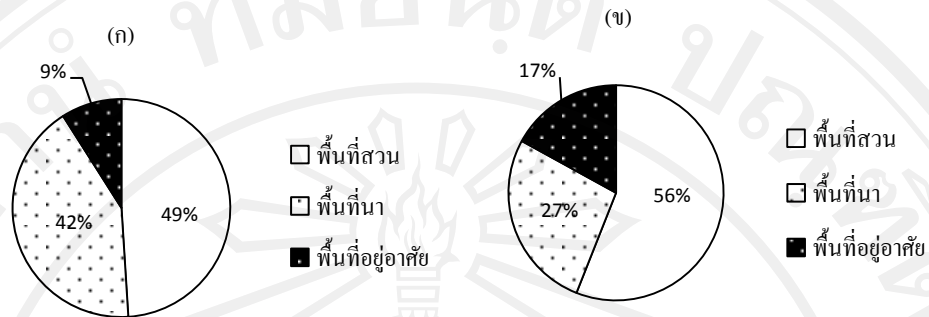


ภาพที่ 3 ร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์

การจัดสรรการใช้ที่ดินและการถือครอง

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีการถือครองพื้นที่เฉลี่ย 9.98 ไร่ ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่สวน 4.89 ไร่ คิดเป็น ร้อยละ 49 รองลงมาเป็นพื้นที่นา 4.42 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 42 และเป็นพื้นที่อยู่อาศัย 0.85 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 9 ของพื้นที่ทั้งหมด

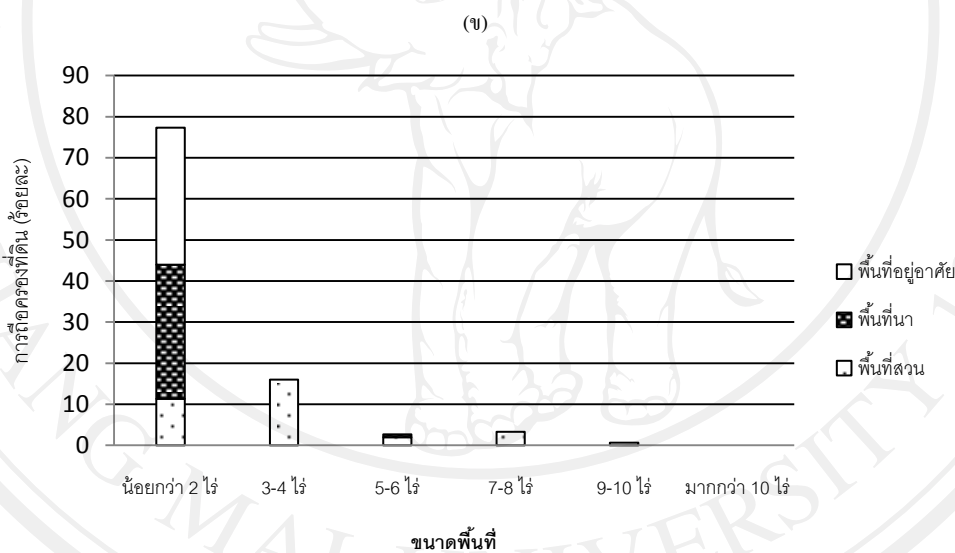
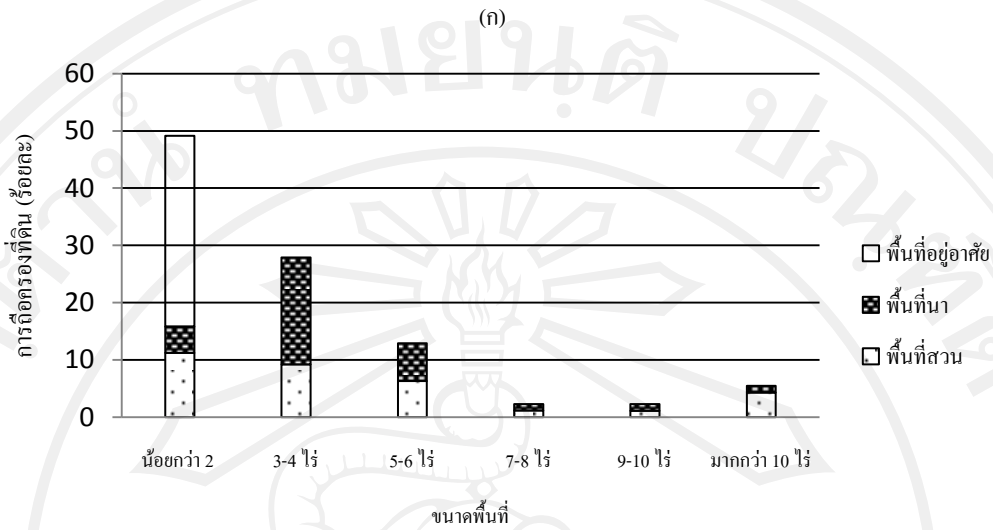
ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีการถือครองพื้นที่เฉลี่ย 5.57 ไร่ ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่สวน 3.15 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 56 รองลงมาเป็นพื้นที่นา 1.49 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 27 และเป็นพื้นที่อยู่อาศัย 0.93 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 17 ของพื้นที่ทั้งหมด ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 สัดส่วนการถือครองที่ดินของ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

ขนาดของพื้นที่ถือครองที่ดิน

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไย พบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีขนาดพื้นที่อยู่อาศัยน้อยกว่าถึง 2 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 33.33 ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีพื้นที่นาอยู่ระหว่าง 3-4 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 18.67 รองลงมามีพื้นที่น่าน้อยกว่าถึง 2 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 4.59 และมีพื้นที่สวนน้อยกว่าถึง 2 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 11.21 รองลงมามีพื้นที่ 3-4 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 9.19 สำหรับผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน พบว่า มีขนาดพื้นที่อยู่อาศัยและพื้นที่น่าน้อยกว่าถึง 2 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 33.33 และ 32.66 ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีพื้นที่สวนอยู่ระหว่าง 3-4 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 16.0 รองลงมามีพื้นที่น้อยกว่าถึง 2 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 11.33 ดังภาพที่ 5

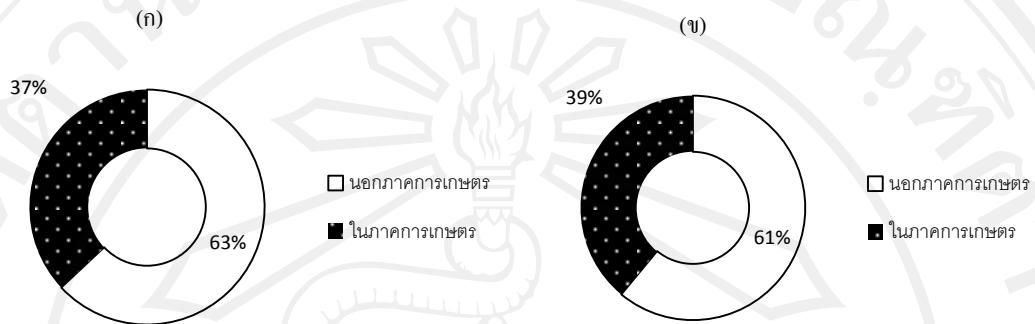


ภาพที่ 5 ขนาดของพื้นที่ถือครองที่ดินของ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

สัดส่วนแหล่งรายได้

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้การสัมภาษณ์ส่วนใหญ่มีรายได้จากการดำเนินงานทั้งในภาคการเกษตร ได้แก่ ทำนา เลี้ยงสัตว์ ทำสวนลำไย และนอกภาคเกษตร ได้แก่ การค้าขาย การรับจ้าง ค่าเช่าหอพัก ฯลฯ พบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีรายได้เฉลี่ยจากภาคการเกษตร 73,296.70 บาทต่อคนต่อปี และนอกภาคเกษตรเฉลี่ย 127,046.15 บาทต่อคนต่อปี คิดเป็นร้อยละ 63

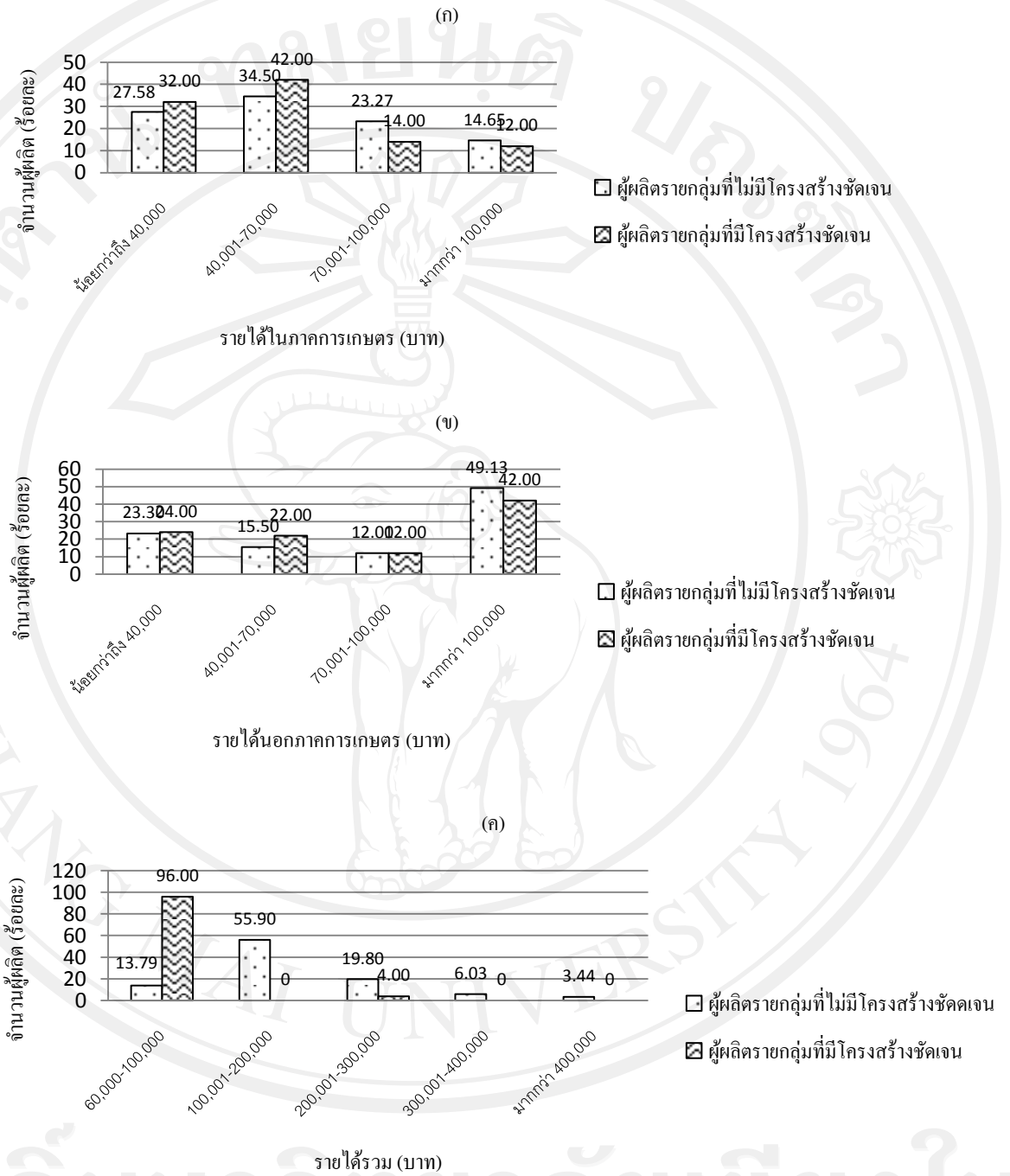
ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีรายได้จากภาคการเกษตรเฉลี่ย 62,121.21 บาทต่อคนต่อปี และนอกภาคเกษตรเฉลี่ย 96,127.27 บาทต่อคนต่อปี คิดเป็นร้อยละ 61 ดังภาพที่ 6



ภาพที่ 6 สัดส่วนแหล่งรายได้ของ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและ (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

รายได้จากการเกษตร นอกภาคการเกษตรและรายได้รวม

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้การสัมภาษณ์ส่วนใหญ่มีรายได้จากการเกษตรระหว่าง 40,001 – 70,000 บาท โดยผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 34.5 และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 42 รองลงมา คือ มีรายได้จากการเกษตรระหว่าง 10,000 – 40,000 บาท แบ่งเป็นผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 27.6 และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 32 มีรายได้นอกภาคการเกษตรระหว่าง 10,000 – 40,000 บาท โดยผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 23.3 และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 24 รองลงมา คือ ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีรายได้จากนอกภาคการเกษตรระหว่าง 100,001-130,000 บาท จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 17.24 ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีรายได้จากนอกภาคการเกษตรระหว่าง 40,001 – 70,000 บาท จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 22 นอกจากนี้ยัง พบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีรายได้รวมระหว่าง 100,001 – 200,000 บาท จำนวน 65คน คิดเป็นร้อยละ 55.90 รองลงมา มีรายได้รวมระหว่าง 200,001 – 300,000 บาท จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 19.80 และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนที่มีรายได้รวมระหว่าง 60,000 – 100,000 บาท จำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 96 รองลงมามีรายได้รวมระหว่าง 200,001 – 300,000 บาท จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4 ดังภาพที่ 7



ภาพที่ 7 รายได้ (ก) ในภาคการเกษตร (ข) นอกภาคการเกษตร และ (ค) รายได้รวม

การกู้ยืมเงิน

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่ร้อยละ 100 มีการกู้ยืมเงิน โดยผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนที่มีการกู้เงิน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนในฤดูกาลแปร

รูปลำไยอบแห้งเป็นหลักและเป็นการกู้ยืมแบบรายปี นอกจากนี้ยังมีผู้ผลิตเพียงบางรายที่มีการกู้ยืมเงินเพื่อการทำกรเกษตรอื่นๆ ตลอดจนการทำสวนลำไย ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีการกู้ยืมเงินเพื่อเป็นทุนหมุนเวียนในฤดูกาลแปรรูปลำไยอบแห้ง รวมไปถึงเป็นค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมทรัพย์สิน เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปลำไยอบแห้ง ดังตารางที่ 8

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามการกู้ยืมเงิน

การกู้ยืมเงิน	จำนวน (ร้อยละ) ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		รวม (n=119)
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน	
	(n=116)	(n=3)	
ไม่มีการกู้ยืม	0 (0)	0 (0)	0 (0)
มีการกู้ยืม	116 (100.0)	3 (100.0)	119 (100.0)
รวม	116 (100.0)	3 (100.0)	119 (100.0)

แหล่งเงินกู้

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยอบแห้งทั้งสองกลุ่มที่ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่ ร้อยละ 58.82 มีการกู้ยืมเงินจาก คณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) รองลงมาร้อยละ 21.84 กู้ยืมเงินจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ชกส.) โดยผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนร้อยละ 59.48 กู้ยืมเงินจากคณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) รองลงมาร้อยละ 20.68 กู้ยืมเงินจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ชกส.) ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนร้อยละ 66.7 กู้ยืมเงินจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ชกส.) ร้อยละ 33.3 มีการกู้ยืมเงินจาก คณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) เนื่องจากแหล่งเงินกู้ดังกล่าวมีอัตราดอกเบี้ยต่ำและรัฐบาลให้การช่วยชำระค่าดอกเบี้ย ร้อยละ 50 ให้แก่ผู้ผลิตเงินที่ได้จากการกู้ยืมมาใช้ในการดำเนินงานแปรรูปลำไยอบแห้งเป็นหลัก จะมีเพียงบางส่วนนำมาใช้ในการปรับปรุงสถานที่ ดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนจำแนกตามแหล่งกู้ยืมเงิน

แหล่งกู้ยืม	จำนวน (ร้อยละ)		รวม (n=119)
	ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน (n=116)	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน (n=3)	
ธกส.	24 (20.68)	2 (66.7)	26 (21.84)
คชก.	69 (59.48)	1 (33.3)	70 (58.82)
กลุ่มออมทรัพย์	13 (11.20)	0 (0)	13 (11.20)
เทศบาล	3 (2.58)	0 (0)	3 (2.58)
อื่นๆ (จากเครือข่าย, เงินกู้นอกระบบ)	7 (6.03)	0 (0)	7 (6.03)
รวม	116 (100.0)	3 (100.0)	119 (100.0)

สัดส่วนทุนจากการกู้ยืมในการแปรรูปลำไยอบแห้ง

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่มีสัดส่วนทุนจากการกู้ยืมเงินเพื่อการแปรรูปลำไยอบแห้ง อยู่ในอัตราร้อยละ 60-100 คิดเป็นร้อยละ 84 ประกอบไปด้วย ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนจำนวนทั้งหมด 116 คน มีการกู้ยืมเงินมากกว่า ร้อยละ 60 ส่วนที่เหลือร้อยละ 40 จะใช้เงินทุนของตนเอง ซึ่งส่วนใหญ่มีการกู้ยืมเงินในการแปรรูปลำไยอบแห้ง อยู่ในช่วงร้อยละ 61-100 คิดเป็นร้อยละ 85.3 และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนจำนวนทั้งหมด 3 กลุ่ม มีการกู้ยืมในการแปรรูปลำไยอบแห้ง อยู่ในช่วงร้อยละ 31-60 คิดเป็นร้อยละ 66.7 ส่วนที่เหลือเป็นเงินทุนที่ได้จากการลงทุนของสมาชิกในกลุ่มและเงินสนับสนุนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ผลิตราย

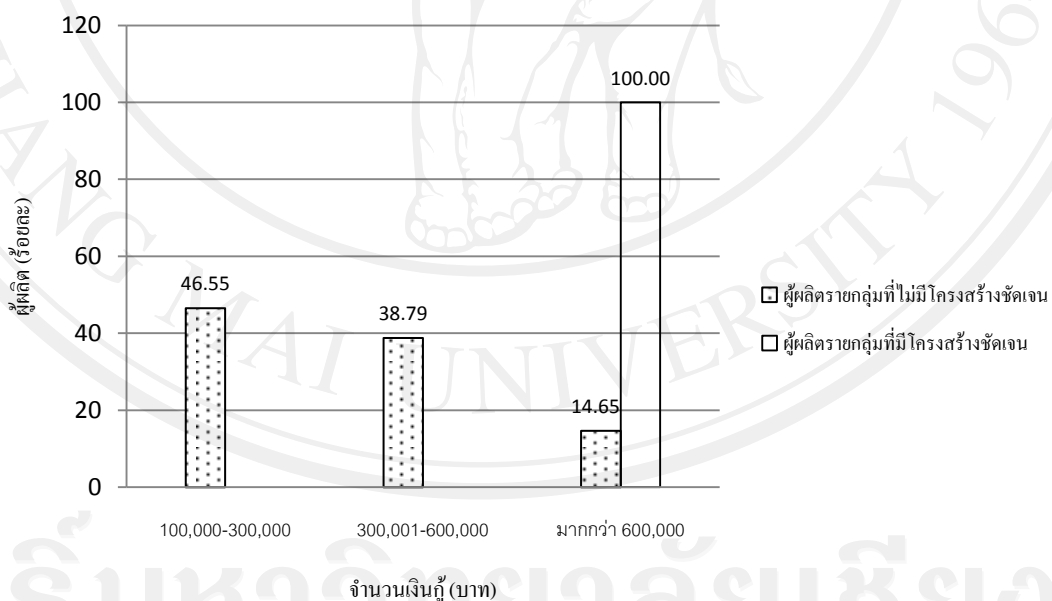
กลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีสัดส่วนการกู้ยืมเฉลี่ยร้อยละ 75.26 และ 64.29 และสัดส่วนการกู้ยืมสูงสุดและต่ำสุดร้อยละ 100 และ 70 ตามลำดับ ผู้ผลิตส่วนใหญ่จะนำเงินมาใช้ในการลงทุนเพื่อการแปรรูปลำไยมากกว่านำมาปรับปรุงโรงเรือนเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ซึ่งปัจจุบันหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือด้านแหล่งเงินทุนยังไม่มีเงื่อนไขในการกู้ยืมเงินเพื่อเร่งรัดให้ผู้ผลิตพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามสัดส่วนทุน จากการกู้ยืมในการแปรรูปลำไยอบแห้ง

อัตราส่วนทุนที่กู้ยืม (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ) ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		รวม (n=119)
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน	
	(n=116)	(n=3)	
30 หรือน้อยกว่า	4 (3.4)	0 (0)	4 (3.4)
31-60	13 (11.2)	2 (66.7)	15 (12.6)
61-100	99 (85.3)	1 (33.3)	100 (84.0)
รวม	116 (100.0)	3 (100.0)	119 (100.0)
สัดส่วนการกู้ยืมต่ำสุด	20	50	20
สัดส่วนการกู้ยืมสูงสุด	100	70	100
สัดส่วนการกู้ยืมเฉลี่ย	75.26	64.29	74.63
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	15.36	9.76	15.28

ระยะเวลาการกู้ยืมเงินและจำนวนเงินกู้ยืม

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้สัมภาษณ์ทั้งหมดส่วนใหญ่มีการกู้ยืมเงินแบบระยะสั้น (1 ปี) เพื่อนำมาใช้ในกระบวนการแปรรูปลำไยโดยจะชำระเงินคืนเมื่อครบกำหนด 1 ปีทั้งเงินต้นและเงินดอกเบี้ย โดยให้หัวหน้ากลุ่มที่กู้เงินจะเป็นผู้เก็บรวบรวมเงินก่อนและนำส่งคืนแหล่งกู้ยืมเงิน พบว่าผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่มีจำนวนเงินกู้ยืม อยู่ในช่วง 100,000-300,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 46.55 รองลงมาที่มีการกู้ยืมเงินอยู่ในช่วง 300,001-600,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 38.79 ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีการกู้ยืมเงิน มากกว่า 600,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 100 ปัจจุบันคณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) ได้มอบอำนาจในการบริหารจัดการเงินทุนกู้ยืมแก่เกษตรกรให้กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ธกส.) เป็นผู้ดูแล โดยคิดอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 5 บาท และรัฐบาลจะช่วยชำระค่าอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 3 เกษตรกรจะต้องชำระค่าอัตราดอกเบี้ยที่เหลือร้อยละ 2 บาท ด้วยตนเองตามจำนวนเงินกู้ยืมทั้งหมด ทำให้กลุ่มตัวอย่างทั้งผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน ไม่มีเงินกู้ที่ค้างชำระ ดังภาพที่ 8



ภาพที่ 8 จำนวนเงินกู้ยืมของผู้ผลิต

การดำรงตำแหน่งในกลุ่ม

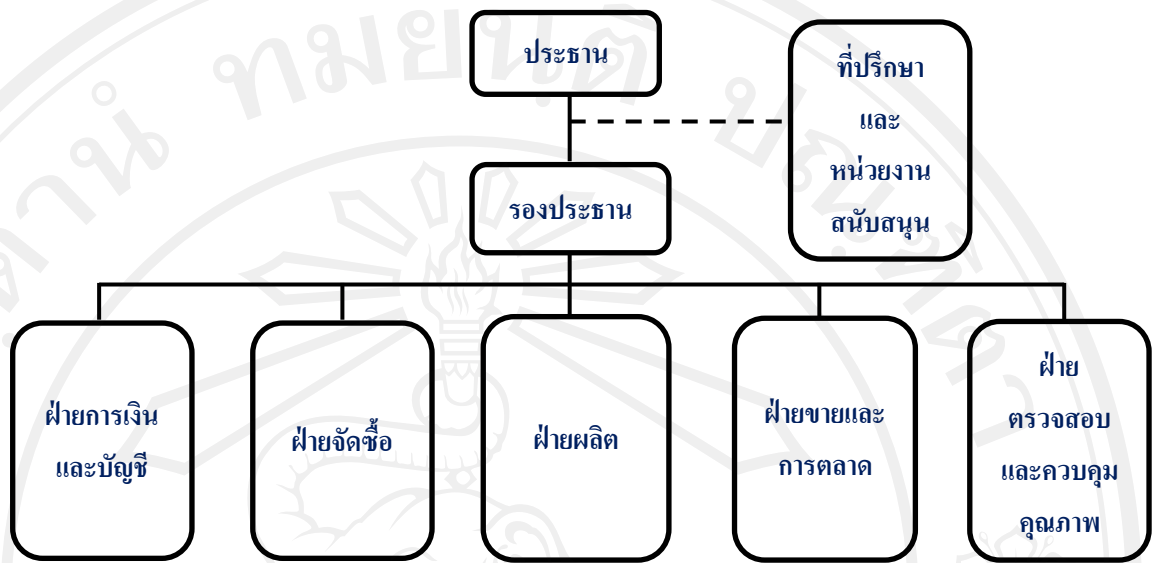
จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยเกี่ยวกับการดำเนินการจัดการบริหารของผู้ผลิตพบว่า ทั้งสองกลุ่มมีลักษณะโครงสร้างการจัดการบริหารงานที่แตกต่างกัน เนื่องจากการบริหาร

จัดการของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน จะมีการรวมกลุ่มตามโครงสร้างมีประธาน รองประธาน กรรมการและสมาชิกกลุ่ม เพื่อวัตถุประสงค์ในการกู้ยืมเงินตามเกณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน แต่สมาชิกในกลุ่มจะแยกกันดำเนินการแปรรูป ไม่มีการบริหารงานร่วมกัน ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน มีประธาน รองประธาน กรรมการและสมาชิกกลุ่ม มีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในแต่ละฝ่ายและดำเนินการแปรรูปร่วมกัน ดังตารางที่ 11

ตารางที่ 11 บทบาท หน้าที่ ตำแหน่งของกลุ่มทางสังคมของสมาชิก

บทบาท/ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	หน้าที่
ประธาน	1	ควบคุมการจัดการของกลุ่มทุกฝ่าย
รองประธาน	1	ควบคุม ติดตามการดำเนินงานให้เป็นไปตามนโยบาย
ฝ่ายจัดซื้อ	1	จัดซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพและเครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ
ฝ่ายการเงิน/บัญชี	1	จัดทำบัญชีรายรับรายจ่ายทั้งหมดของกลุ่ม
ฝ่ายตลาด	1	ทดสอบตลาด พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม
ฝ่ายผลิต	1	ทำการแปรรูปตามขั้นตอนต่างๆ
ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ	1	ควบคุมดูแลขั้นตอนการผลิตให้มีคุณภาพและประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการควบคุมคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐาน
คณะกรรมการฝ่ายบริหารกลุ่ม	5	กำหนดนโยบาย และแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานของกลุ่ม
ที่ปรึกษาและหน่วยงานที่สนับสนุน	3	สนับสนุนและเสนอแนะ การดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ที่มา: จากการสำรวจ, 2553



ภาพที่ 9 โครงสร้างการบริหารงานของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

นอกจากนี้ยัง พบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนที่ให้สัมภาษณ์มีการดำรงตำแหน่งเป็นสมาชิกกลุ่ม เพื่อลงชื่อขอกู้ยืมเงิน คิดเป็นร้อยละ 53.4 รองลงเป็นกรรมการกลุ่ม คิดเป็นร้อยละ 31.0 และเป็นประธานกลุ่ม คิดเป็นร้อยละ 15.5 ตามลำดับ ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนเป็นสมาชิกกลุ่ม คิดเป็นร้อยละ 82.0 รองลงมาเป็นกรรมการร้อยละ 12.0 และเป็นประธานกลุ่ม คิดเป็นร้อยละ 6.0 ดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามการดำรงตำแหน่งในกลุ่ม

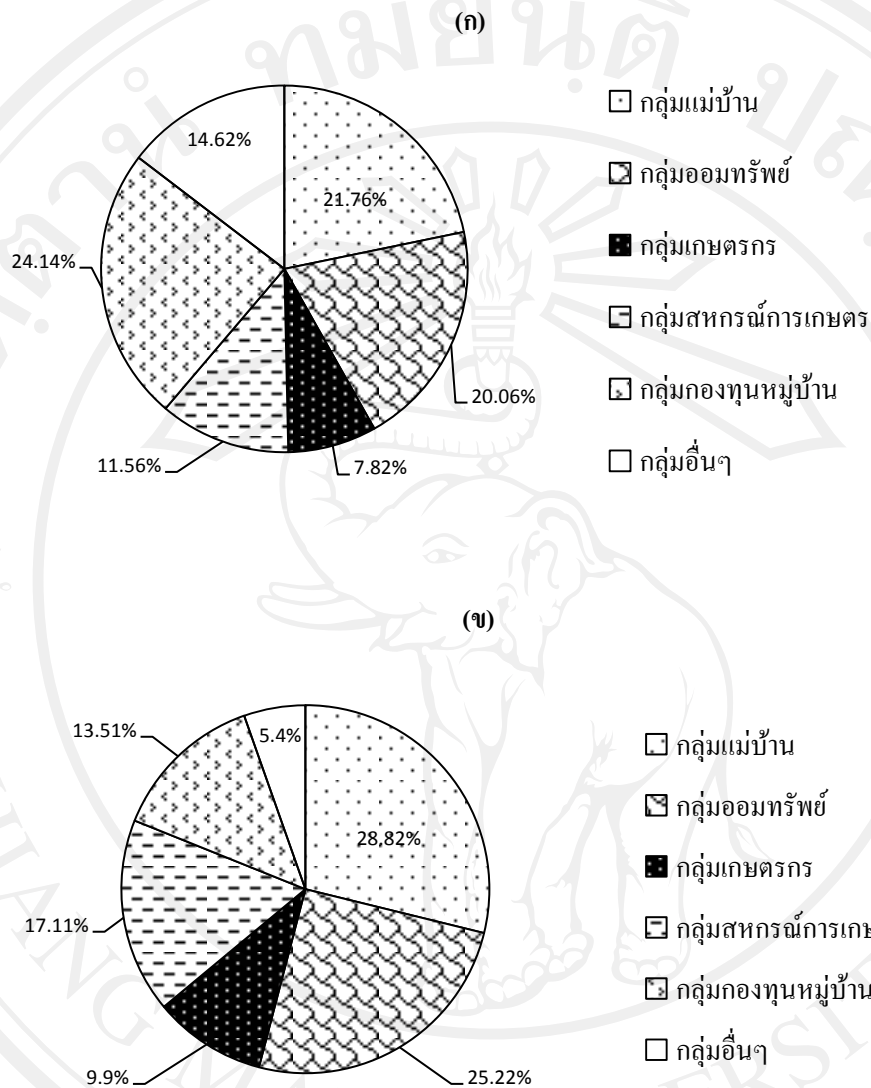
การดำรงตำแหน่งในกลุ่ม	จำนวน (ร้อยละ)		รวม (n=166)
	ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน (n=116)	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน (n=50)	
ประธานกลุ่ม	18 (15.5)	3 (6.0)	21 (12.7)
กรรมการกลุ่ม	36 (31.0)	6 (12.0)	42 (25.3)
สมาชิกกลุ่ม	62 (53.4)	41 (82.0)	103 (62.0)
รวม	116 (100.0)	50 (100.0)	166 (100.0)

การเป็นสมาชิกกลุ่มอื่นๆ

การรวมกลุ่มถือเป็นเครื่องบ่งชี้ศักยภาพของชุมชนที่มีความเข้มแข็งและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปของธรรมชาติและสังคมภายนอก เพราะชุมชนได้นำทรัพยากรพื้นฐานที่มีอยู่มาใช้ประโยชน์ต่อธุรกิจของชุมชน ทั้งวัตถุดิบ แรงงานและการระดมทุนของคนในชุมชน เพื่อสร้างความสามัคคีของคนในชุมชน พบว่า สมาชิกส่วนใหญ่ในชุมชนจะเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน เนื่องจากกลุ่มสตรีแม่บ้านจะรวมตัวกันเพื่อร่วมกิจกรรมและงานประเพณีต่างๆ ที่มีในชุมชน

การเป็นสมาชิกของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 24.14 เป็นสมาชิกกองทุนหมู่บ้าน และ ร้อยละ 21.76 เป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 28.82 เป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน รองลงมา ร้อยละ 25.22 เป็นสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ ดังภาพที่ 10

นอกจากนี้กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่ให้สัมภาษณ์ทั้งสองกลุ่มยังได้เป็นสมาชิกกลุ่มอื่นๆ เช่น กลุ่มผลิตภัณฑ์จากไม้สัก กลุ่มน้ำดื่ม ฯลฯ



ภาพที่ 10 การเป็นสมาชิกกลุ่มอื่นๆ (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (ข) ผู้ผลิต รายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

บทบาทของการรวมกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไย

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่สัมภาษณ์ทั้งสองกลุ่มให้ความเห็นว่า เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนฯ มีบทบาทที่สามารถให้การสนับสนุนผู้ผลิตลำไยแปรรูปในด้านต่างๆ ดังนี้

ด้านข้อมูลความรู้หรือเทคนิควิธีการเกี่ยวกับการแปรรูปลำไยอบแห้งโดยกลุ่มเครือข่ายฯ เป็นศูนย์รวมของผู้ผลิตที่สามารถแลกเปลี่ยนความรู้หรือเทคนิควิธีการปฏิบัติที่จะทำให้การผลิตมีประสิทธิภาพและผลผลิตมีคุณภาพ การจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานต่างๆ ที่ช่วยยกระดับ

สินค้าของผู้ผลิต ได้แก่ มาตรฐานอาหารและยา (อย.), การผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP), หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP), มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และ ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ ด้วย

ด้านทุนและการเงิน เครือข่ายฯ เป็นตัวกลางที่ช่วยจัดหาแหล่งเงินทุนทำให้สมาชิกสามารถ ขอรับเงินทุนสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกหรือแหล่งทุนได้ง่าย ได้ทุนในปริมาณมากถึงแต่ละ 300,000 บาท ในอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 2 บาท

ด้านการตลาดและการจำหน่าย การรวมกลุ่มเครือข่ายฯ ทำให้ผู้ผลิตสามารถเชื่อมโยงกับคู่ ค้าในวงกว้างขึ้น มีอำนาจต่อรองกับผู้ค้าคนกลางมากกว่า สามารถผลักดันให้ผู้ผลิตภัณฑ์คงค้ำงน้อย ที่สุดหรือไม่เหลือค้ำงเลย

ด้านเศรษฐกิจและสังคม การดำเนินงานของกลุ่มเครือข่ายฯ ยังเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจ ชุมชน เป็นวิสาหกิจที่รองรับผลผลิตลำไยสดของเกษตรกรผู้ทำสวนลำไยซึ่งมีจำนวนมากในพื้นที่ ตำบลมะเขือแจ้ อีกทั้งสร้างอาชีพเสริมแก่คนในชุมชนตลอดจนเกษตรกรที่มีเวลาว่างจากการทำ การเกษตรหรืออาชีพหลักอื่นๆ

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนยังแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับบทบาทหรือประโยชน์ ของการรวมกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนว่า สิ่งที่ตอบสนองความต้องการของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจนที่สุด คือ การจัดหาแหล่งเงินทุนที่มีประสิทธิภาพ เนื่องจากผู้ผลิตรายย่อยต้องการ เงินทุนมาหมุนเวียนในฤดูกาลผลิต อีกทั้งการเชื่อมโยงกับคู่ค้าที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งส่งผลดีให้ ผลผลิตไม่ตกค้ำงเป็นภาระหนี้หลังจากฤดูกาลผลิต แต่อย่างไรก็ตาม พบว่า เงินทุนที่ได้รับการ สนับสนุนที่ได้มาแทบไม่ได้นำมาใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิต เครื่องมือเครื่องจักร ที่ มีประสิทธิภาพของการได้รับมาตรฐานอาหารและยา(อย.) เป็นการนำมาใช้หมุนเวียนในการผลิต เท่านั้น

สำหรับผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนให้ความเห็นว่า กลุ่มเครือข่ายฯ ช่วยส่งเสริมการ ต่อรองการค้ากับผู้ค้าคนกลางได้ สามารถป้องกันหรือลดการถูกกดราคาผลผลิต อีกทั้งยังช่วยเพิ่ม มูลค่าผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชน

การจัดการแปรรูปลำไย

การผลิตลำไยสามารถแบ่งการผลิตออกเป็น 2 ลักษณะคือ การปล่อยให้ติดดอกตาม ธรรมชาติ คือ ลำไยจะออกดอกประมาณเดือนกุมภาพันธ์และเก็บเกี่ยวเพื่อนำมาแปรรูปรวมถึงการ จำหน่าย ประมาณเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคม และการทำลำไยนอกฤดู คือ การใช้สาร โฟสเฟสเทียมบังคับเร่งให้ลำไยออกดอกนอกฤดู

ช่วงเวลาการผลิตลำไยอบแห้ง

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่สัมภาษณ์ทั้งสองกลุ่ม พบว่า การผลิตลำไยอบแห้งในฤดูกาลช่วงเดือน กรกฎาคม – กันยายน ของทุกปี โดยรับซื้อลำไยสดทั้งในและนอกชุมชน

พันธุ์และราคาวัตถุดิบลำไยสดที่ใช้ในการผลิตลำไยอบแห้ง

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่สัมภาษณ์ส่วนใหญ่นิยมปลูกลำไยพันธุ์อีดอ เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง เนื่องจากลำไยพันธุ์อีดอมีเนื้อหนาและแน่น อบแล้วได้น้ำหนัก ไม่ฉีกขาดหรือเปื่อยยุ่ย อีกทั้งอบแล้วจะได้ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งสีทองสวย ไม่เหนียวเยิ้ม และน้ำหนักดี

ผู้ผลิตส่วนใหญ่ซื้อวัตถุดิบลำไยสดเกรด AA และ A โดยราคาซื้อวัตถุดิบลำไยสดเกรด AA เฉลี่ยกิโลกรัมละ 27 บาท ราคาซื้อวัตถุดิบลำไยสดเกรด A เฉลี่ยกิโลกรัมละ 23 บาท มีผู้ผลิตบางส่วนใช้วัตถุดิบลำไยสดเกรด B และ C โดยราคาซื้อวัตถุดิบลำไยสดเกรด B เฉลี่ยกิโลกรัมละ 13 บาท และราคาซื้อวัตถุดิบลำไยสดเกรด C เฉลี่ยกิโลกรัมละ 4 บาท



ภาพที่ 11 การคัดเกรดวัตถุดิบลำไยสดและลำไยสดเกรดต่างๆ

ช่วงเวลากิจกรรมด้านอาชีพและกิจกรรมการผลิตในรอบปี

จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยทั้งสองกลุ่มเกี่ยวกับช่วงเวลาการจัดการดูแลและผลิตลำไยสด พบว่า โดยทั่วไปลำไยจะออกดอกประมาณเดือนกุมภาพันธ์และเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคม หลังจากเก็บเกี่ยวเรียบร้อยแล้วเกษตรกรก็จะเริ่มตัดแต่งกิ่งและบำรุงต้น โดยเกษตรกรนิยมใช้ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมักใส่บำรุงดินในสวนลำไย ซึ่งจะส่งผลให้คุณภาพผลผลิตลำไยดีขึ้น การแปรรูปลำไยจะเริ่มแปรรูปตั้งแต่วางเดือนกรกฎาคม-กันยายน โดยจะมีการคัดวัตถุดิบที่ใช้เพื่อนำมาทำลำไยอบแห้งนิยมใช้ลำไยเกรด AA และ A เป็นหลัก เนื่องจากเป็นที่ต้องการของตลาด

นอกจากนี้ยังพบว่าผู้ผลิตบางส่วนมีการแปรรูปลำไยอบแห้งนอกฤดูตั้งแต่ช่วงเดือนตุลาคม-มีนาคม ลำไยสดนอกฤดูที่นำมาแปรรูปลำไยอบแห้งส่วนใหญ่มาจากต่างจังหวัด ส่วนการทำภารกิจอื่น ๆ ได้แก่ การปลูกข้าวและเลี้ยงสัตว์ การปลูกข้าวจะปลูกเพื่อการบริโภคในครัวเรือนถ้าเหลือจากการบริโภคก็จะนำไปจำหน่าย พันธุ์ข้าวที่ปลูกได้แก่ พันธุ์ กข. 6 เหนียวสันป่าตอง และข้าวเจ้าหอมมะลิ 105 การเลี้ยงสัตว์ แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะคือ 1. เลี้ยงไว้บริโภค เช่น การเลี้ยงไก่พื้นเมือง 2. เลี้ยงเพื่อจำหน่าย ได้แก่ สุกรและโคเนื้อ การรับจ้างและการดำเนินงานอื่นๆพบว่าผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม จะทำการรับจ้างทั่วไปตลอดทั้งปี ดังตารางที่ 13

ตารางที่ 13 การดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปลำไยอบแห้ง

การดำเนินงาน	ช่วงเวลาดำเนินงาน											
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
ผลิตลำไยสด	←————→						←————→					
แปรรูปลำไย	←————→						←————→					
ทำการเกษตร (ทำนา, ปลูกผัก, เลี้ยงสัตว์)	←————→											
รับจ้าง (ทั้งในและนอกภาคการเกษตร)	←————→											
อื่นๆ (การค้าขาย, เปิดหอพักและบ้านเช่า)	←————→											

มูลค่าต้นทุนด้านทรัพย์สินและเครื่องมือในการผลิตลำไยอบแห้ง

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่มีทรัพย์สินหรือเครื่องมือในการผลิตลำไยอบแห้ง ประกอบไปด้วย โรงเรือน เตอบ เครื่องคัดลำไย เครื่องชั่ง เครื่องอบไล่ความชื้น ผ้าใบ กระด้ง ตะกร้า กะละมัง มีมูลค่ารวมเฉลี่ย 477,647 บาทต่อราย

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่มีทรัพย์สินหรือเครื่องมือในการผลิตลำไยอบแห้ง ประกอบไปด้วย โรงเรือน เตอบ เครื่องคัดลำไย เครื่องชั่ง เครื่องอบไล่ความชื้น ผ้าใบ กระด้ง ตะกร้า กะละมัง มีมูลค่ารวมเฉลี่ย 1,143,813 บาทต่อกลุ่ม ดังตารางที่ 14

ตารางที่ 14 จำนวนและมูลค่าต้นทุนด้านทรัพย์สิน-เครื่องมือในการผลิตลำไยอบแห้งของ ผู้ผลิต
รายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างจัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างจัดเจน

ทรัพย์สินและเครื่องมือ	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างจัดเจน (n=116)		ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างจัดเจน (n=3)	
	จำนวนเฉลี่ย	มูลค่าเฉลี่ย (บาท)	จำนวนเฉลี่ย	มูลค่าเฉลี่ย (บาท)
โรงเรือน	1	108,671	1	550,000
เตาอบลำไย	1	99,885	4	393,333
เครื่องคัดลำไย	1	170,636	2	70,000
เครื่องชั่ง	4	5,631	5	7,500
เครื่องอบไล่ความชื้น	1	40,617	2	80,000
ผ้าใบ	12	3,315	11	5,250
กระด้ง	648	38,880	533	31,980
ตะกร้า	89	8,365	150	4,500
กะละมัง	18	1,647	13	1,250
รวมมูลค่าเฉลี่ย		477,647		1,143,813

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างจัดเจนส่วนใหญ่มีลักษณะโรงเรือนแบบโรงเรือนเปิดโล่ง และโรงเรือนปิดคลุมมุ้งลวด เป็นโรงเรือนที่เปิดโล่งไม่มีการก่อสร้างตัวอาคารที่มีขนาดและการออกแบบที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน ไม่มีการป้องกันแมลง ฝุ่นละอองและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ มีน้ำขังไม่มีท่อระบายน้ำเพื่อระบายน้ำทิ้ง ค่อยข้างสกปรก บางรายยังอาศัยร่วมเงาชายคาและรั้วไม้เป็นสถานที่คว้านลำไย ซึ่งไม่ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์ที่สาธารณสุขกำหนดไว้จึงทำให้ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างจัดเจนส่วนใหญ่มีโรงเรือนปิดคลุมมุ้งลวด เป็นโรงเรือนที่มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่เหมาะสม แบ่งแยกบริเวณการผลิต ออกเป็นสัดส่วนและมีการป้องกันการปนเปื้อนอย่างถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ดังภาพที่ 12

(ก)



(ข)



ภาพที่ 12 ลักษณะโรงเรือน (ก) แบบเปิดโล่ง (ข) แบบปิดติดมุ้งลวด

เครื่องคัดลำไยที่ผู้ผลิตนิยมใช้ในการคัดเกรดลำไยสดเป็นลักษณะเครื่องคัดอัตโนมัติ แบ่งแยกเกรดลำไยตามขนาดของผลลำไยสด ได้แก่ เกรด AA , A , B และ C มีสภาพพร้อมใช้ ทำความสะอาดได้ง่ายและไม่เป็นสนิม



ภาพที่ 13 เครื่องคัดเกรดลำไยสด

ตะแกรง/กระด้ง ใช้สำหรับวางผลลำไยสดที่ผ่านการคว้านเมล็ดออกแล้วนำมาจัดเรียงบน ตะแกรง/กระด้ง ก่อนนำไปเข้าเตาอบ โดยตะแกรงจะมีราคาแพงกว่ากระด้ง ซึ่งมีราคาสูงถึง 300 บาท/ตะแกรง ส่วนกระด้งราคาจะอยู่ที่ 50-60 บาท/กระด้ง อยู่ในสภาพพร้อมใช้ สะอาดและไม่เป็นสนิม



ภาพที่ 14 ตะแกรงและกระดังที่ใช้ในกระบวนการผลิต

รูปแบบเตาอบลำไย

เตาอบของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง พบว่า เตาอบจะตั้งแยกส่วนชัดเจนส่วนใหญ่ตั้งอยู่บริเวณท้ายโรงเรือนเพื่อความสะดวกในการปฏิบัติงาน มีขนาดใกล้เคียงกันเกือบทั้งหมด สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งเตาอบที่พบส่วนใหญ่ ได้แก่ เตาอบดั้งเดิมเป็นเตาอบพื้นที่มีลักษณะคล้ายเตาอบม ใช้ฟืนหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเป็นเชื้อเพลิง ภายในเตามีชั้นสำหรับวางกระดังที่ใส่เนื้อลำไยประมาณ 6-8 ชั้น การควบคุมอุณหภูมิภายในเตาจะมีความสม่ำเสมออยู่ตลอดเวลาจึงต้องอาศัยความชำนาญของคนที่เฝ้าเตาเป็นผู้ควบคุมการเติมฟืนที่เตาอบลำไย ซึ่งเตาอบแบบดั้งเดิมนี้สามารถผลิตลำไยอบแห้งเฉลี่ย 800 กิโลกรัมต่อเตาต่อวัน ส่วนเตาอบแบบดั้งเดิมประยุกต์เป็นการดัดแปลงเตาอบเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการอบ เช่น การกรุผนังเตาอบด้วยฉนวนความร้อนหรือแผ่นยิปซัม เพื่อให้ในเตามีความร้อนสม่ำเสมอ หรือการติดตั้งพัดลมเพื่อให้ลมร้อนหมุนเวียนในเตาได้สะดวกซึ่งจะทำให้ลำไยแห้งเร็วและผลผลิตลำไยไม่นำเยิ้ม โดยเตาชนิดนี้สามารถผลิตลำไยอบแห้งเฉลี่ย 1,000 กิโลกรัมต่อเตาต่อวัน เตาอบแก๊สหรือเตาอบร้อนลมร้อนแบบกรมวิชาการเกษตรทำด้วยโครงเหล็กสี่เหลี่ยมบุแผ่นเหล็กทาสี เชื้อเพลิงที่ใช้เป็นแก๊สหุงต้ม ภายในมีตะแกรงทำด้วยอลูมิเนียมใช้วางเนื้อลำไยสดได้ครั้งละ 1,200 กิโลกรัม

(ก)



(ข)



(ค)



ภาพที่ 15 รูปแบบเตาอบลำไย (ก) แบบดั้งเดิม (ข) แบบประยุกต์และ (ค) แบบกรมวิชาการเกษตร

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่สัมภาษณ์ทั้งสองกลุ่มส่วนใหญ่ร้อยละ 70.62 ใช้เตาอบแบบดั้งเดิมประยุกต์ รองลงมาร้อยละ 25.25 ใช้เตาอบแบบดั้งเดิม และผู้ผลิตรายย่อยส่วนใหญ่ร้อยละ 69.8 ใช้เตาอบแบบดั้งเดิมประยุกต์ รองลงมาร้อยละ 25.9 ใช้เตาอบแบบดั้งเดิม ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มส่วนใหญ่ร้อยละ 100 ใช้เตาอบแบบดั้งเดิมประยุกต์ ดังตารางที่ 16 และตารางที่ 15

ตารางที่ 15 จำนวนและร้อยละผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน จำแนกตามรูปแบบเตาอบลำไย

รูปแบบเตา	จำนวน (ร้อยละ)		รวม (n=119)
	ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน (n=116)	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน (n=3)	
เตาอบแบบดั้งเดิม	30 (25.9)	0 (0)	30 (25.25)
เตาอบแบบดั้งเดิมประยุกต์	81 (69.8)	3 (100.0)	84 (70.62)
เตาอบใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง	2 (1.7)	0 (0)	2 (1.7)
ใช้เตาหลายชนิด	3 (2.6)	0 (0)	5 (4.2)
รวม	116 (100.0)	3 (100.0)	119 (100.0)

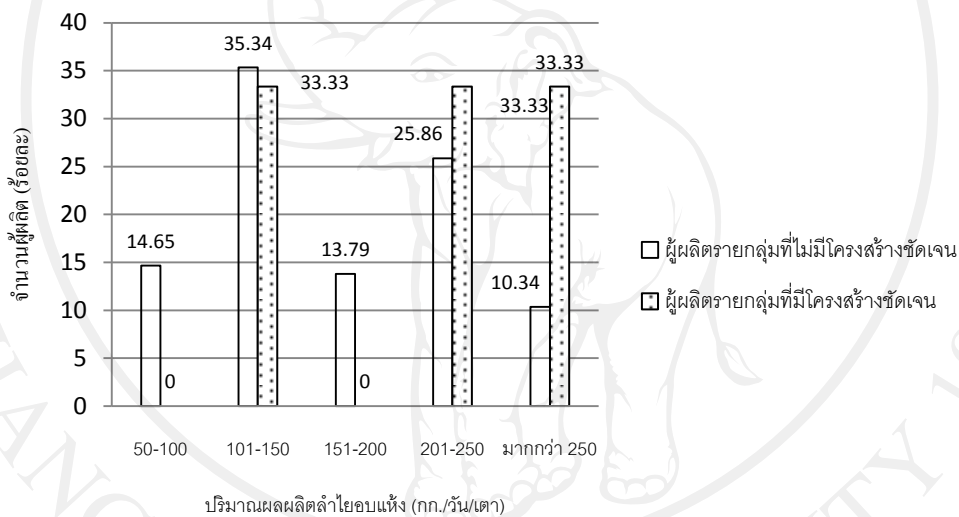
ตารางที่ 16 ปริมาณผลผลิตต่อเตาต่อวัน จำแนกตามรูปแบบของเตาอบลำไย

รูปแบบเตา	ปริมาณผลผลิต			ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน
	เฉลี่ย (กก.)/วัน	ต่ำสุด (กก.)/วัน	สูงสุด (กก.)/วัน	
เตาอบแบบดั้งเดิม	1,021.74	800	1,200	113.36
เตาอบแบบดั้งเดิมประยุกต์	1,107.14	1,000	1,500	149.17
เตาอบใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง	1,000.00	1,000	1,000	0

หมายเหตุ : ลำไยสด 1,000 กิโลกรัม ได้ลำไยอบแห้ง 100 กิโลกรัม

ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งต่อวัน

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งต่อวันอยู่ในช่วงปริมาณ 101–150 กิโลกรัมต่อวันต่อเตา คิดเป็นร้อยละ 35.34 รองลงมา คือ ระหว่าง 201 – 250 กิโลกรัมต่อวันต่อเตา คิดเป็นร้อยละ 25.86 สำหรับผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งต่อวันอยู่ในช่วงปริมาณ 101-150, 201-250 และมากกว่า250 กิโลกรัมต่อวันต่อเตา คิดเป็นร้อยละ 33.33 โดยผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีปริมาณการผลิตเฉลี่ย 146.98 กิโลกรัมต่อวันต่อเตา และผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีปริมาณการผลิตเฉลี่ย 133.33 กิโลกรัมต่อวันต่อเตา ดังภาพที่ 16



ภาพที่ 16 ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งต่อวันของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

ต้นทุนจำนวนแรงงานและค่าจ้างแรงงาน

จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยทั้งสองกลุ่ม พบว่า แรงงานในฤดูกาลผลิตค่อนข้างหายาก เนื่องจากค่าจ้างที่มีราคาสูงและการแปรรูปลำไยใกล้กับการเก็บเกี่ยวผลผลิตข้าวของชาวบ้าน ทำให้แรงงานขาดแคลนส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตเพราะลำไยสดอาจเน่าเสียหากปล่อยทิ้งไว้ค้างคืน อบออกมาแล้วสีไม่สวย เป็นต้น

นอกจากนี้ยังพบว่า แรงงานที่ใช้ในกระบวนการผลิตยังมีความสัมพันธ์กับกำลังการผลิตลำไยอบแห้ง ซึ่งการจ้างแรงงานในการผลิตประกอบไปด้วย คนเฝ้าเตาอบลำไย คนรับซื้อลำไย คนคัดเกรด (แคะตะแกรง) และคนคว้านลำไย ค่าจ้างในการคว้านเมล็ดลำไย กิโลกรัมละ 5-6 บาท ตาม

ขนาดของผลลำไยสด โดยจะส่งผลลำไยสดไปคว้านตามหมู่บ้านต่างๆ และจะต้องจ่ายค่าน้ำล้างเนื้อลำไย กิโลกรัมละ 50 สตางค์ จะเห็นว่าผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีจำนวนแรงงานเฉลี่ยน้อยกว่าผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน เนื่องจากมีการกระจายตัวของแรงงานในช่วงการผลิต แต่ในขณะเดียวกันผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนไม่พบปัญหาการขาดแคลนแรงงานเพราะอาศัยแรงงานจากสมาชิกภายในกลุ่ม ดังตารางที่ 17

ตารางที่ 17 ต้นทุนค่าแรงงานในการแปรรูปลำไยอบแห้ง

ต้นทุนค่าแรงงานในการแปรรูปลำไยอบแห้ง	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (n=116)		ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน (n=3)	
	จำนวนเฉลี่ย	มูลค่าเฉลี่ย	จำนวนเฉลี่ย	มูลค่าเฉลี่ย
	(คน)	(บาท)	(คน)	(บาท)
ดูแลเตาอบ	1	500	2	833
รับซื้อลำไย	2	425	3	708
คว้านลำไย	26	8,213	24	6,949
คัดเกรด (และตะแกรง)	1	377	2	450
อื่นๆ	1	230	2	300
รวม	31	9,745	33	9,240



ภาพที่ 17 แรงงานคว้านลำไยสดของผู้ผลิตรายกลุ่มและรายย่อย

ต้นทุนการซื้อวัตถุดิบลำไยสด

ในการจัดซื้อวัตถุดิบลำไยสดเพื่อนำมาแปรรูปนั้นผู้ผลิตจะต้องมีการคิดคำนวณด้วยว่าจะอบในปริมาณเท่าใด และจะใช้ลำไยสดเกรดใดบ้างในจำนวนอย่างละเท่าไรจึงจะพอดีตา เพื่อให้ลำไยไม่เหลือค้างคืนและมีจำนวนเต็มเตอบโดยจะช่วยให้ประหยัดค่าวัสดุและระหยัดเวลา ซึ่งผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีต้นทุนการซื้อลำไยสดเฉลี่ย 39,289.14 บาท/วัน ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีต้นทุนการซื้อลำไยสดเฉลี่ย 75,000.00 บาท/วัน ดังตารางที่ 18

ตารางที่ 18 ต้นทุนค่าวัตถุดิบลำไยสด

ผู้ผลิต	ต้นทุนการซื้อวัตถุดิบลำไยสด (บาท/วัน)		
	ต่ำที่สุด	สูงที่สุด	รวมเฉลี่ย
ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (n=116)	18,400	96,000	39,289.14
ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน (n=3)	25,000	150,000	75,000.00

ต้นทุนค่าวัสดุการผลิตลำไยแปรรูป

สำหรับค่าวัสดุในการผลิตนั้นจะเห็นว่ากลุ่มผู้ผลิตมีการเลือกใช้วัสดุที่ต่างกันซึ่งก็แล้วแต่ลักษณะเตอบที่ใช้ในการผลิต อีกทั้งปริมาณที่ใช้ของแต่ละรายยังมีการใช้ที่ต่างกันตามปริมาณการผลิตทำให้ค่าใช้จ่ายค่อนข้างมีความแตกต่างในแต่ละราย ดังเช่น ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีต้นทุนค่าวัสดุในการผลิตลำไยอบแห้ง โดยแบ่งออกเป็นค่าฟืน เฉลี่ย 2262.93 บาท รองลงมา เป็นต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ และ ค่าแก๊ส เฉลี่ย 241.53 บาท และ 239.35 ตามลำดับ ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีต้นทุนค่าวัสดุการผลิตลำไยอบแห้ง โดยแบ่งออกเป็นค่าฟืน ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 2266.66 บาท รองลงมา เป็นต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์และค่าแก๊ส เฉลี่ย 326.66 บาท และ 166.66 ตามลำดับ ดังตารางที่ 19

ตารางที่ 19 ต้นทุนค่าวัสดุในการแปรรูป

วัสดุในการแปรรูป รูปลำไยอบแห้ง	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (n=116) ค่าใช้จ่าย (บาท/ครั้ง)			ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน (n=3) ค่าใช้จ่าย (บาท/ครั้ง)		
	ต่ำสุด	สูงสุด	เฉลี่ย	ต่ำสุด	สูงสุด	เฉลี่ย
ฟืน	800	3,000	2262.93	800	4,500	2266.66
แก๊ส	100	1000	239.35	50	300	166.66
บรรจุภัณฑ์	60	650	241.53	30	650	326.66
รวม			2,743.81			2,759.98

ต้นทุนค่าสาธารณูปโภค

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่จะมีการแปรรูปลำไยอบแห้งประมาณวันละ 800-1200 กิโลกรัม (ลำไยสด) ขึ้นอยู่กับขนาดของเตาอบลำไย โดยผู้ผลิตลำไยอบแห้งจะนำลำไยสดไปกระจายตามจุดรับคว้านเมล็ดลำไยในแต่ละหมู่บ้านและจะช่วยจ่ายเงินชดเชยค่าน้ำล้างลำไยสดที่คว้านเสร็จแล้ว กิโลกรัมละ 50 สตางค์ ซึ่งมีต้นทุนค่าสาธารณูปโภค เป็นค่าน้ำ เฉลี่ย 3,000.00 บาท รองลงมา เป็นต้นทุนค่าไฟฟ้าและ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ เฉลี่ย 2,241.37 บาท และ 1,241.37 บาทตามลำดับ ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนโดยมากจะใช้แรงงานในกลุ่มของตนเอง ส่วนใหญ่มีต้นทุนค่าสาธารณูปโภค เป็นต้นทุนค่าไฟฟ้า และ ค่าน้ำ เฉลี่ย 288.06 บาท และ 283.33 บาทตามลำดับ ดังตารางที่ 20

ตารางที่ 20 ต้นทุนค่าสาธารณูปโภค

วัสดุในการแปรรูป รูปลำไยอบแห้ง	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (n=116) ค่าใช้จ่าย (บาท/วัน)			ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน (n=3) ค่าใช้จ่าย (บาท/วัน)		
	ต่ำสุด (บาท)	สูงสุด (บาท)	เฉลี่ย (บาท)	ต่ำสุด (บาท)	สูงสุด (บาท)	เฉลี่ย (บาท)
ค่าน้ำ	200	1000	620.68	50	300	166.66
ค่าไฟฟ้า	100	500	258.62	100	500	266.66
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	50	200	106.89	-	-	-
รวม			986.19			433.32

ต้นทุนแปรรูปลำไย ปี 2553

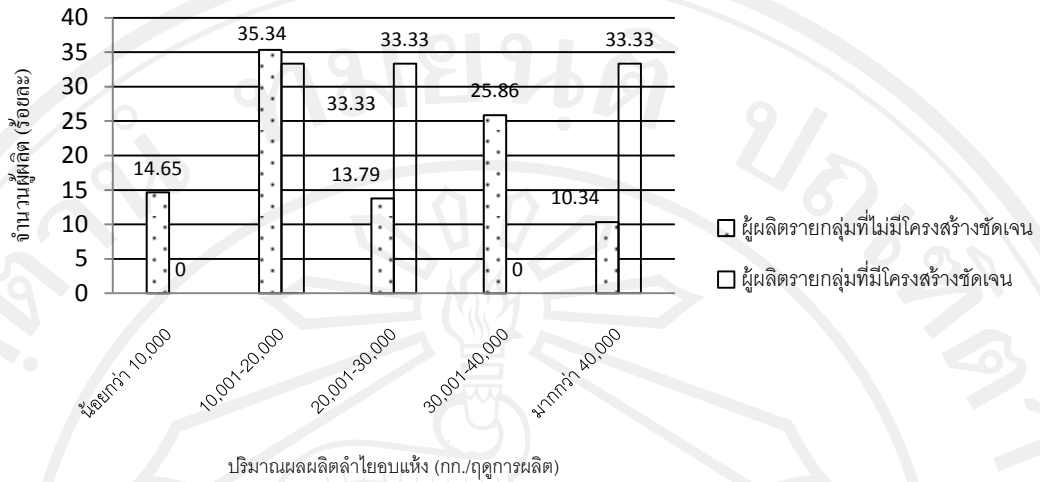
กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่สัมภาษณ์ทั้งสองกลุ่มมีต้นทุนรูปการแปรรูปที่แตกต่างกัน ซึ่งพบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่มีต้นทุนในการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งหมดเฉลี่ย 58,260.69 บาท/วัน ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่มีต้นทุนในการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งหมดเฉลี่ย 87,571.37 บาท/วัน ดังตารางที่ 21

ตารางที่ 21 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการแปรรูปลำไยอบแห้ง

ค่าใช้จ่าย ในด้านต่างๆ	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้าง	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้าง
	ชัดเจน (n=116) มูลค่า (บาท/วัน)	ชัดเจน (n=3) มูลค่า (บาท/วัน)
ค่าแรงงาน	9,745.00	9,240.00
ค่าวัตถุดิบ	39,289.14	75,000.00
ค่าวัสดุ	2,743.81	2,759.98
ค่าสาธารณูปโภค	986.19	433.32
รวม	52,764.14	87,433.3

ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้ง ปี 2553

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตลำไยที่สัมภาษณ์ทั้งสองกลุ่มมีปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้ง ปี 2553 แตกต่างกัน ซึ่งผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่มีปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้ง อยู่ระหว่าง 10,001 - 20,000 กิโลกรัม และอยู่ระหว่าง 30,00-40,000 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 35.34 และ 25.86 มีปริมาณผลผลิตเฉลี่ย 5,793.10 กิโลกรัม ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนที่ให้ข้อมูลมีปริมาณลำไยอบแห้ง อยู่ระหว่าง 10,001 - 20,000 กิโลกรัม 30,001-40,000 กิโลกรัม และมากกว่า 40,000 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 33.33 มีปริมาณผลผลิตเฉลี่ย 9,000 กิโลกรัม ดังภาพที่ 17

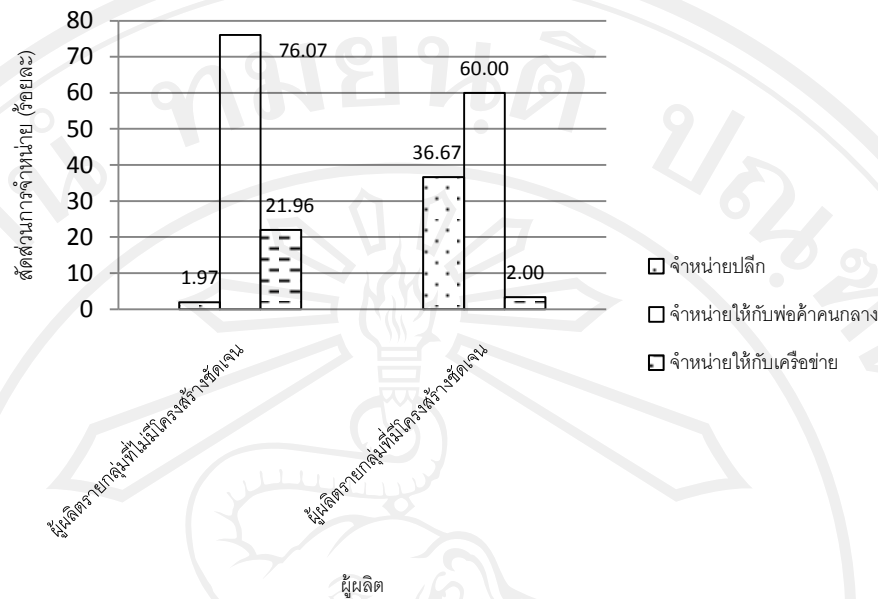


ภาพที่ 18 ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้ง ปี 2553 ของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม

ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง

ลักษณะการจำหน่ายลำไยของเกษตรกรจะแบ่งออกเป็น 1. การจำหน่ายให้กับกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง 2. การจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางหรือบริษัทส่งออกลำไยอบแห้งโดยตรง (เฉพาะบางรายที่มีการผลิตเป็นจำนวนมาก) 3. เกษตรกรจำหน่ายเองหรืออิสระ (ขายปลีก) ซึ่งสัดส่วนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งส่วนใหญ่ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนจะจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลางเป็นสัดส่วนเฉลี่ยร้อยละ 76.07 รองลงมาจำหน่ายให้กับกลุ่มเครือข่ายเป็นสัดส่วนเฉลี่ยร้อยละ 21.96 และจำหน่ายปลีกเป็นสัดส่วนเฉลี่ยร้อยละ 1.97

สัดส่วนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งส่วนใหญ่ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนจะจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลางเป็นสัดส่วนเฉลี่ยร้อยละ 60.00 รองลงมาจำหน่ายปลีกเป็นสัดส่วนเฉลี่ยร้อยละ 36.67 และจำหน่ายแก่กลุ่มเครือข่ายเป็นสัดส่วนเฉลี่ยร้อยละ 3.33 ดังภาพที่ 18



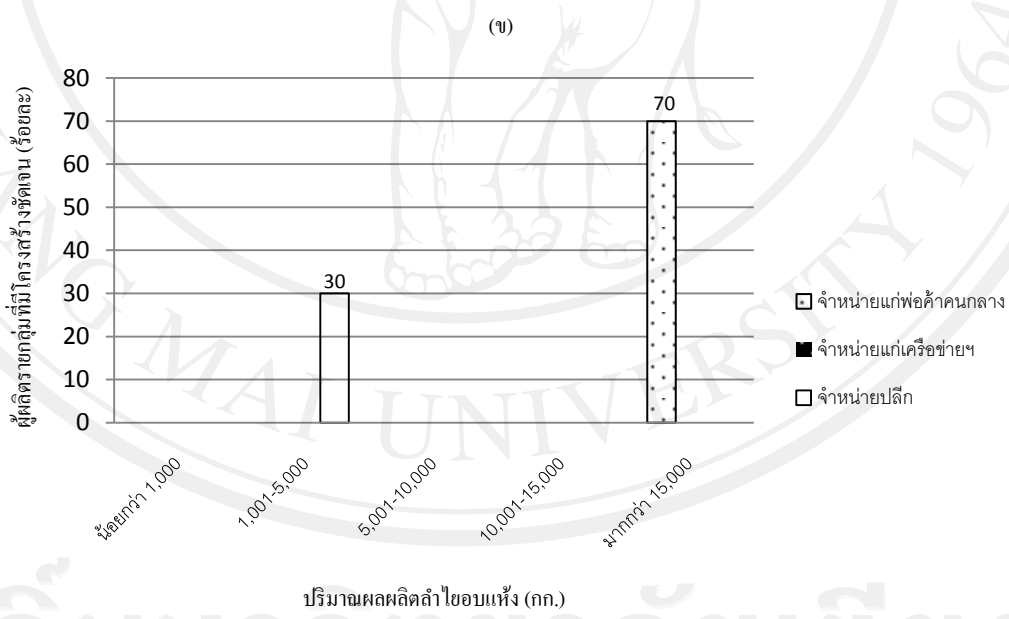
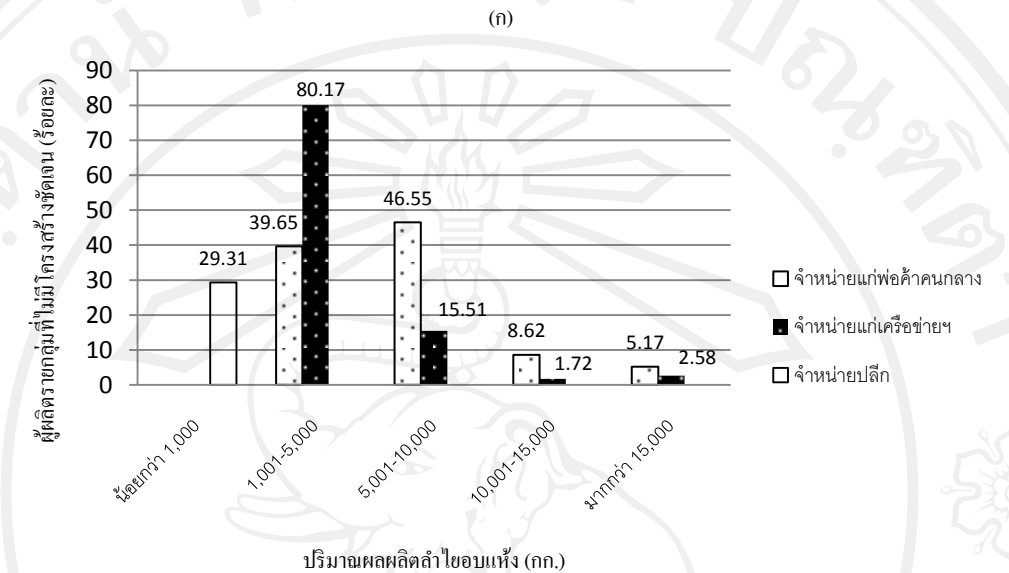
ภาพที่ 19 ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม

ปริมาณและรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตลำไยอบแห้ง ปี 2553

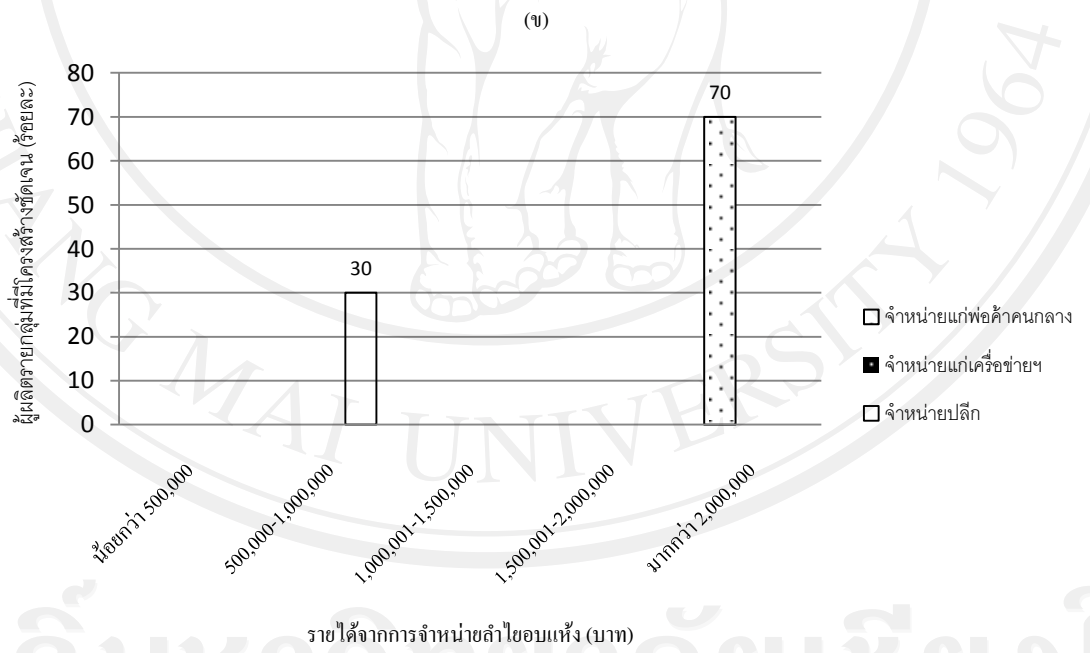
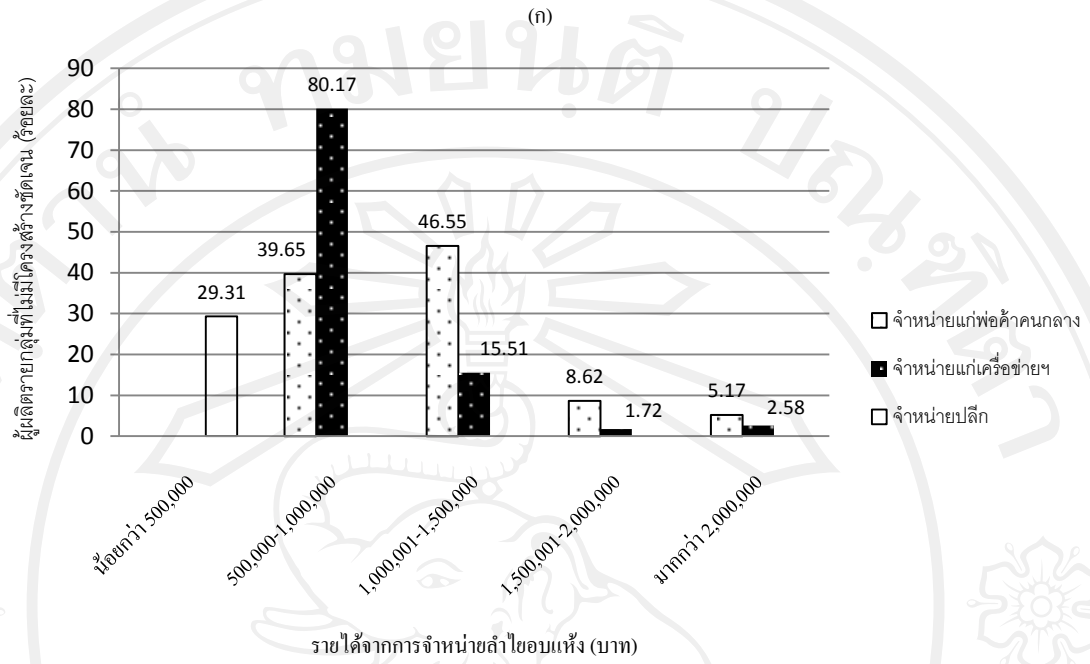
ผู้ผลิตลำไยอบแห้งรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน พบว่า สมาชิกจำนวน 116 คน จำหน่ายผลผลิตลำไยอบแห้งในปี 2553 ให้ทั้งพ่อค้าคนกลางและเครือข่ายฯ โดยส่วนใหญ่จำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลางอยู่ระหว่าง 5,001-10,000 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 46.55 มีรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตอยู่ระหว่าง 1,000,001-1,500,000 บาท รองลงมามีการจำหน่ายผลผลิต 1,000-5,000 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 39.65 มีรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตอยู่ระหว่าง 500,000-1,000,000 บาท และมีการจำหน่ายผลผลิตให้แก่เครือข่ายฯ อยู่ระหว่าง 1,000-5,000 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 80.17 มีรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตอยู่ระหว่าง 500,000-1,000,000 บาท รองลงมามีการจำหน่ายผลผลิต 5,001-10,000 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 15.51 มีรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตอยู่ระหว่าง 1,000,001-1,500,000 บาท

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนทั้งหมด ส่วนใหญ่จำหน่ายผลผลิตให้แก่พ่อค้าคนกลาง คิดเป็นร้อยละ 70 ในปริมาณผลผลิตเฉลี่ย 31,500 กิโลกรัม มีรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตเฉลี่ยมากกว่า 2,000,000 บาท ผลผลิตส่วนที่เหลือมีการจำหน่ายปลีก โดยการออกบูทสินค้า และขายให้ลูกค้าในชุมชนใกล้เคียง จะเห็นได้ว่าผู้ผลิตทั้งสองกลุ่มส่วนมากจะมีสัดส่วนการจำหน่ายผลผลิตให้กับพ่อค้าคนกลางมากกว่าจำหน่ายให้กับเครือข่ายและจำหน่ายปลีก เนื่องจากส่วนใหญ่พ่อค้าคนกลางหรือตัวแทนจากบริษัทจะมารับซื้อผลผลิตโดยตรง ทำให้ไม่ได้เสียค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาผลผลิตในห้องเย็น ซึ่งผู้ผลิตรายกลุ่มเข้าร่วมเป็นสมาชิกเครือข่ายฯ เพื่อรับทราบข้อมูล

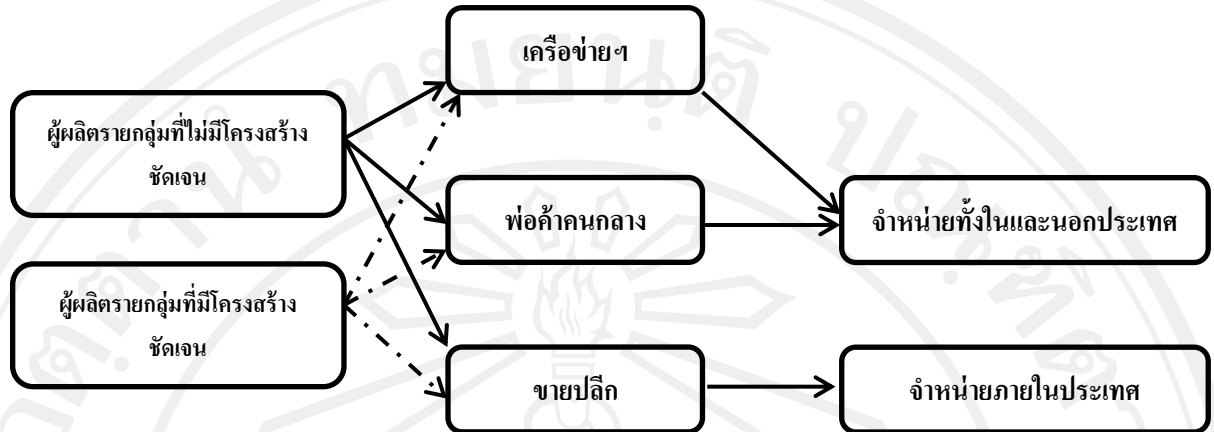
เกี่ยวกับแหล่งเงินทุน ความรู้และเทคนิควิธีการ ตลอดจนสร้างเครือข่ายการแปรรูปลำไยอบแห้ง
ของจังหวัดลำพูนให้มีความเข้มแข็ง และสามารถพึ่งพาตนเองได้ ดังภาพที่ 19 และภาพที่ 20



ภาพที่ 20 ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งของผู้ผลิตทั้งสองกลุ่ม



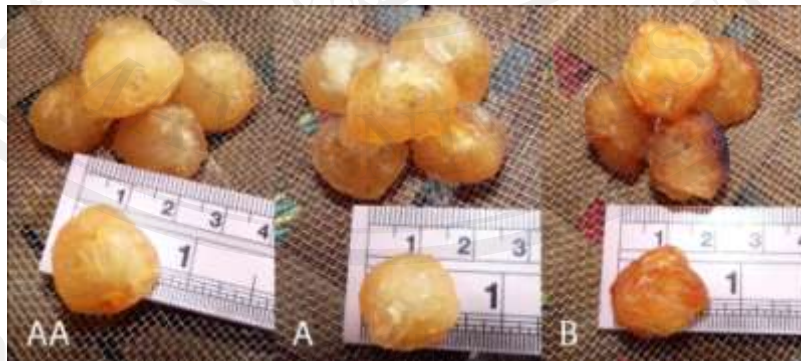
ภาพที่ 21 รายได้จากการจำหน่ายผลผลิตลำไยอบแห้งปี 2553 (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (ข) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน



ภาพที่ 22 ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งปี 2553

วิธีการคัดเกรดผลผลิตลำไยอบแห้ง

ในการคัดเกรดผลผลิตลำไยอบแห้งนั้น ผู้ผลิตจะเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อลำไยที่มีขนาดตามต้องการซึ่งผ่านการคัดเกรดมาจากการล่อนลำไยมาแล้ว กระทั่งถึงการแปรรูปที่เสร็จสิ้นสมบูรณ์ โดยจะดูจากขนาด สี ลักษณะดีไม่ฉีกขาด ซึ่งวิธีการคัดเกรดผลผลิตลำไยอบแห้งนอกจากจะอาศัยการสังเกตด้วยตาแล้วยังอาจจะต้องอาศัยเครื่องชั่งร่วมด้วย จากการวิจัยพบว่า ผู้ผลิตทั้งสองกลุ่มร้อยละ 100 มีการคัดแยกเกรดผลผลิตลำไยอบแห้งด้วยการมองด้วยตา เมื่อคัดเกรดเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำผลผลิตที่ได้มาชั่งใส่ถุงตามจำนวนที่ต้องการ และนำมาแพ็คเก็บไว้รอการจำหน่าย



ภาพที่ 23 ผลผลิตลำไยอบแห้งเกรดต่างๆ

ผู้ผลิตทั้งสองกลุ่มส่วนใหญ่มีการควบคุมคุณภาพผลผลิตลำไยอบแห้งทั่วไปโดยการเลือกวัตถุดิบลำไยสดก่อนนำมาแปรรูปที่มีความสด เนื้อลำไยมีความแน่นมากพอซึ่งจะทำให้ผลผลิตลำไยอบแห้งไม่ฉ่ำเยิ้มหรือฉีกขาด มีการดูแลความสะอาดทั้งในกระบวนการผลิตและในเรื่องของวัสดุอุปกรณ์และโรงเรือนที่ผลิต

ผู้ผลิตบางส่วนมีการใช้เทคนิคเฉพาะ เช่น การใช้สารละลายโพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ (KMS) ป้องกันจุลินทรีย์ซึ่งทำให้ผลไม้บูดเน่า และสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ (CaCl_2) ช่วยให้ผลผลิตเนื้อแน่น แข็ง ไม่ฉ่ำเยิ้ม มีสีสวย เนื่องจากผู้ผลิตแต่ละกลุ่มใช้ความเข้มข้นของสารละลายไม่เท่ากัน ในกลุ่มที่ใช้สารละลายที่มีความเข้มข้นมากจะนำเนื้อลำไยมาจุ่มในสารละลาย แต่สำหรับผู้ผลิตที่ใช้สารละลายที่มีความเข้มข้นน้อยจะใช้วิธีแช่เนื้อลำไยในสารละลาย ส่วนเวลาที่ใช้ในการแช่จะขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของสารละลาย แต่สิ่งที่ควรคำนึงถึงคือ ปริมาณสารละลายที่หลงเหลืออยู่ในเนื้อลำไยต้องไม่เกินที่กำหนด สำหรับสารละลายโพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ควรใช้ความเข้มข้นไม่เกิน 1,000 ส่วนในล้าน จึงไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

นอกจากนี้ยังมีการติดตั้งอุปกรณ์ตรวจสอบอุณหภูมิระหว่างการอบเพื่อควบคุมให้ความร้อนในการอบคงที่ อีกทั้งการติดตั้งพัดลมในเตาเพื่อหมุนเวียนอากาศในเตาให้มีความสม่ำเสมอ ทำให้ผลผลิตลำไยอบแห้งเร็วขึ้น และจะอาศัยความชำนาญในการสังเกตตรวจสอบคุณภาพ เช่น ความแห้งของผลผลิตลำไยหลังจากอบ สีของผลผลิตลำไยอบ



ภาพที่ 24 การล้างเนื้อลำไยสดในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์



ภาพที่ 25 เตาอบลำไยที่มีการตัดแปลงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการอบ

วิธีการบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตที่ให้สัมภาษณ์ พบว่า ผู้ผลิตทั้งสองกลุ่มร้อยละ 76.5 ใช้ระบบบำบัดน้ำเสียในการบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง ร้อยละ 23.5 ไม่มีการบำบัดน้ำเสีย ซึ่งผู้ให้สัมภาษณ์ กล่าวว่า จะปล่อยน้ำที่ใช้แล้วลงตามดิน ไร่นาใกล้เคียงและท่อระบายน้ำภายในชุมชน

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนร้อยละ 75.9 ใช้ระบบบำบัดน้ำเสียในการบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง ร้อยละ 24.1 ไม่มีการบำบัดน้ำเสีย ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนทั้งหมดใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง ซึ่งตามเกณฑ์การปฏิบัติเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยา (อย.) กำหนดไว้ว่า สถานที่ตั้งและอาคารผลิตต้องสะอาด ไม่มีน้ำขัง มีท่อระบายน้ำเพื่อระบายน้ำที่ถูกต้องเหมาะสม ดังตารางที่ 22

ตารางที่ 22 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนจำแนกตาม วิธีการบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง

วิธีการบำบัดน้ำเสีย	จำนวน (ร้อยละ)		รวม (n=119)
	ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน (n=116)	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน (n=3)	
ใช้บำบัด	88 (75.9)	3 (100.0)	91 (76.5)
ไม่มีการบำบัด	28 (24.1)	0 (0)	28 (23.5)
รวม	116 (100.0)	3 (100.0)	119 (100.0)



ภาพที่ 26 การกำจัดน้ำเสียจากการแปรรูปลำไยอบแห้งโดยปล่อยลงสู่ที่องน้ำ

วิธีการกำจัดเปลือกและเมล็ดลำไยจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนทั้งหมดส่วนใหญ่กำจัดเปลือกและเมล็ดลำไยจากการแปรรูปลำไยอบแห้งโดยการนำไปทำปุ๋ยหมักเพื่อใช้ในไร่นาและสวนลำไย นอกจากนี้ยังพบว่ากลุ่มลำไยเนื้อสีทอง หมู่ 8 ตำบลอุโมงค์ ยังได้นำเปลือกลำไยมาทำเป็นสมุนไพรไล่ยุงโดยนักเรียนโรงเรียนอุโมงค์



ภาพที่ 27 การกำจัดเปลือกและเมล็ดลำไยจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง

ข้อมูลการควบคุมคุณภาพเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยา

การได้รับมาตรฐาน อาหารและยา

มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ถือเป็นสิ่งสำคัญที่บ่งชี้ถึงคุณภาพของสินค้า ที่สร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค ซึ่งผู้ผลิตส่วนใหญ่เล็งเห็นความสำคัญของการได้รับมาตรฐาน อย. ในฐานะของผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการรับรองโดยสำนักงานมาตรฐานที่น่าเชื่อถือ ขณะเดียวกันผู้ผลิตบางกลุ่มยังไม่เห็นถึงความสำคัญของการขอรับพิจารณามาตรฐานดังกล่าว เนื่องจากผู้ผลิตส่วนนี้มีข้อจำกัดในด้านทุนทรัพย์ที่ใช้ในการปรับปรุงระบบการผลิตและการสร้างสถานที่ประกอบการให้

ได้มาตรฐาน จึงยังไม่มีเตรียมขอรับพิจารณามาตรฐานอาหารและยา (อย.) ซึ่งเงินทุนที่มีจะนำมาใช้หมุนเวียนในกระบวนการผลิตเป็นหลัก

การได้รับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) จะมีเกณฑ์การได้รับใบอนุญาตเป็นระยะเวลา 3 ปีและจะต้องต่ออายุใบอนุญาตเมื่อครบกำหนด 3 ปี โดยเจ้าหน้าที่จากสาธารณสุขจังหวัด จะเข้ามาตรวจสอบปีละ 1-2 ครั้ง การสุ่มตรวจเฝ้าระวังจะตรวจสอบสถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร กระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด รวมทั้งสุขลักษณะของผู้ผลิต เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ หากพบว่าสถานที่ผลิตดังกล่าวมีปัญหาในด้านใดเจ้าหน้าที่จะแจ้งให้ผู้ผลิตทราบเพื่อทำการปรับปรุงแก้ไขในปัญหาที่เกิดขึ้น ก่อนที่จะเข้ามาสุ่มตรวจในครั้งต่อไป ซึ่งจะมีค่าใช้จ่ายประมาณ 6,000-10,000 บาท ตามกำลังเครื่องจักรในการผลิตของแต่ละสถานที่ผลิต

ดังนั้น ผู้ผลิตต้องดำเนินการผลิตตามเกณฑ์ที่มาตรฐานอาหารและยา (อย.) กำหนดไว้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อรักษาคุณภาพมาตรฐานไว้อย่างต่อเนื่อง ส่วนผู้ผลิตที่ยังไม่เคยได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ส่วนใหญ่ให้เหตุผลว่าที่ไม่ได้รับมาตรฐานดังกล่าว เนื่องจากโรงเรือนที่ผลิตไม่ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์ที่สำนักงานสาธารณสุขกำหนดไว้ เช่น สถานที่ตั้งและที่ใกล้เคียงอยู่ในที่ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย มีน้ำขังและสกปรก ไม่มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้ง การออกแบบและก่อสร้างยากแก่การบำรุงรักษา บริเวณที่ผลิตไม่มีการแยกออกเป็นสัดส่วน อยู่ใกล้ห้องสุขา พื้นที่ปฏิบัติงานแออัด การระบายอากาศไม่เหมาะสม ด้านการสุขาภิบาลยังพบว่า ผู้ผลิตไม่มีการป้องกันสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผงในบริเวณที่ผลิต การกำจัดขยะ สิ่งสกปรกและน้ำทิ้งไม่เหมาะสม ตามมาตรฐานขององค์การอาหารและยา

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตที่ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่ ร้อยละ 94.1 ไม่เคยได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ร้อยละ 5.9 เคยได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.)

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน ไม่เคยได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ร้อยละ 95.7 เคยได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ร้อยละ 4.3 ในปี พ.ศ. 2549 และ 2553 ได้แก่ ปรุชานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองบ้านสันป่าเหียง (ลุงทอง) ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน ร้อยละ 66.7 เคยได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ในปี พ.ศ. 2543 และปี พ.ศ. 2547 ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองบ้านอุโมงค์และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มลำไยสีทองบ้านต้นผึ้ง ส่วนกลุ่มไม่เคยได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ร้อยละ 33.3 ได้แก่ กลุ่มลำไยเนื้อสีทองประตูป่าโชคดี ซึ่งพบว่ากลุ่มที่ได้รับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมากขึ้นเพื่อเป็นแบบอย่างแก่กลุ่มวิสาหกิจ

ชุมชนกลุ่มอื่นๆ และยังมีตลาดที่กว้างกว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอื่นๆที่ยังไม่ได้รับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ดังตารางที่ 23

ตารางที่ 23 จำนวนและร้อยละของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนจำแนกตามการได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.)

การได้รับมาตรฐาน อาหารและยา (อย.)	จำนวน (ร้อยละ) ของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง		รวม (n=119)
	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มี โครงสร้างชัดเจน	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มี โครงสร้างชัดเจน	
	(n=116)	(n=3)	
ไม่เคยได้รับ	114 (98.28)	1 (33.3)	115 (96.62)
เคยได้รับ	2 (1.72)	2 (66.7)	4 (3.37)
รวม	116 (100.0)	3 (100.0)	119 (100.0)

การปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.)

การปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) เป็นข้อปฏิบัติที่สำนักงานสาธารณสุขนำมาใช้เป็นเกณฑ์ในการประเมินการได้รับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ซึ่งประกอบไปด้วยหัวข้อหลัก 6 หัวข้อ ได้แก่ 1. ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ต้องสะอาด ไม่มีน้ำขัง มีท่อระบายน้ำเพื่อระบายน้ำทิ้ง อยู่ห่างจากบริเวณที่ไม่มีฝุ่นควัน ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่เพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ มีขนาดและการออกแบบที่เหมาะสมและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน 2. ด้านเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ต้องไม่เป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 3. การควบคุมกระบวนการผลิต มีการคัดเลือกว่าวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง มีการป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ มีการบันทึกชนิดและปริมาณการผลิต 4. ด้านการสุขาภิบาล มีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ผลิต มีห้องน้ำและอ่างล้างมือในปริมาณที่เพียงพอ มีการกำจัดขยะสิ่งสกปรกและน้ำทิ้งอย่างเหมาะสม 5. ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด มีการดูแลบำรุงรักษาอุปกรณ์และอาคารสถานที่ในกระบวนการผลิตให้สะอาดอยู่เสมอ

สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือกำจัดสัตว์นำเชื้อใช้ในสัดส่วนที่เหมาะสมและแยกเก็บอย่าง ถูกวิธี 6. ด้านบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต ผู้ผลิตทุกคนต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ ดี ดังนี้ เสื้อผ้าสะอาด มีผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมไม่ไว้เล็บยาว ไม่สวมใส่เครื่องประดับ ล้างมือ ให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานและการใช้ห้องน้ำ

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีคะแนนการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการได้รับ มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ในด้านสถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิตมีคะแนนเฉลี่ย 2.05 ระดับปฏิบัติ ปานกลาง พบว่า ผู้ผลิตมีโรงเรือนที่ใช้ในการแปรรูปลำไยอบแห้งเป็นแบบเปิดโล่ง ไม่มีการป้องกัน ลิ่งสกปรก มีการจัดแบ่งพื้นที่ในการปฏิบัติงาน แต่ไม่มีรางหรือท่อระบายน้ำทิ้งและมีน้ำขัง

ด้านเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตมีคะแนนเฉลี่ย 2.20 ระดับปานกลาง พบว่า เครื่องมือบางส่วนมีการชำรุดและเกิดสนิม ไม่มีการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ใน กระบวนการผลิต มีการล้างทำความสะอาดและเก็บไว้ในที่ที่เหมาะสม

ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตมีคะแนนเฉลี่ย 2.05 ระดับปฏิบัติปานกลาง พบว่า ผู้ผลิต นำลำไยสดคุณภาพดีที่ผ่านการคัดมาร่วมกันทำให้ลำไยอบแห้งที่ได้มีขนาดไม่ตรงตามเกรด การ ผลิต การเก็บรักษาและการขนส่งไม่ค่อยสะอาดเพราะไม่มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อม เสี่ยของผลิตภัณฑ์

ด้านการสุขาภิบาลมีคะแนนเฉลี่ย 1.60 ระดับปฏิบัติต้องปรับปรุง พบว่า น้ำที่ใช้ล้างลำไย สกปรก ไม่มีการเปลี่ยนน้ำล้างบ่อยๆ มีน้ำเจอนองและมีกลิ่นเหม็น ไม่มีการป้องกันสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นละออง ห้องสุขาอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่ผลิตซึ่งไม่มีอ่างล้างมือ สบู่ และผ้าเช็ดมือ อีก ทั้งมีจำนวนไม่เพียงพอ ควรมีการปรับปรุงห้องสุขาให้อยู่ห่างจากสถานที่ผลิต ล้างมือทุกครั้งหลัง เข้าห้องน้ำ มีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นละอองโดยการนำมุ้งลวดมาล้อมบริเวณ ที่ผลิต

ด้านการบำรุงรักษาและทำความสะอาดมีคะแนนเฉลี่ย 2.06 ระดับปฏิบัติปานกลาง พบว่า มี การดูแลทำความสะอาด บำรุงรักษาตัวอาคาร อุปกรณ์ แต่ไม่สม่ำเสมอ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดแมลงใช้ในปริมาณที่เหมาะสม

ด้านบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิตมีคะแนนเฉลี่ย 1.72 ระดับปฏิบัติปานกลาง พบว่า ผู้ผลิตสวมเสื้อผ้าที่สะอาด บางส่วนไม่มีผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมศีรษะเพื่อป้องกันผมร่วงหล่น ลงในผลิตภัณฑ์ สวมเครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน มีการล้างมือทั้งก่อนและหลังจากการปฏิบัติงาน



ภาพที่ 28 โรงเรือนแปรรูปลำไย และการปฏิบัติงานของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนมีคะแนนการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ด้านสถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิตมีคะแนนเฉลี่ย 2.44 ระดับปฏิบัติดี พบว่า สถานที่ผลิตมีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและสะดวกในการปฏิบัติงาน แยกบริเวณผลิตออกเป็นสัดส่วน บริเวณโดยรอบสะอาด ระบายอากาศได้ดี

ด้านเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตมีคะแนนเฉลี่ย 2.46 ระดับปฏิบัติดี พบว่า เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตมีคุณภาพดี สะอาด ไม่เป็นสนิม และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตมีคะแนนเฉลี่ย 2.28 ระดับปฏิบัติปานกลาง พบว่า วัดอุณหภูมิใช้มีคุณภาพดี มีการคัดเลือกเกรดลำไยก่อนมาผลิต มีการบันทึกปริมาณการผลิต แต่อาจมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนและการเสื่อมของผลิตภัณฑ์ได้ในขณะการขนส่ง

ด้านการสุขาภิบาลมีคะแนนเฉลี่ย 2.04 ระดับปฏิบัติปานกลาง พบว่า มีการล้างทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ มีการป้องกันสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ มีอ่างล้างมือสำหรับผู้ผลิตอย่างเพียงพอ แต่ผู้ผลิตบางรายละเลยต่อการปฏิบัติ

ด้านการบำรุงรักษาและทำความสะอาดมีคะแนนเฉลี่ย 1.98 ระดับปฏิบัติดี พบว่า มีการดูแลทำความสะอาดตัวอาคาร อุปกรณ์ ให้สะอาดอยู่เสมอ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาดและใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสมและแยกเก็บจากบริเวณที่ผลิตเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

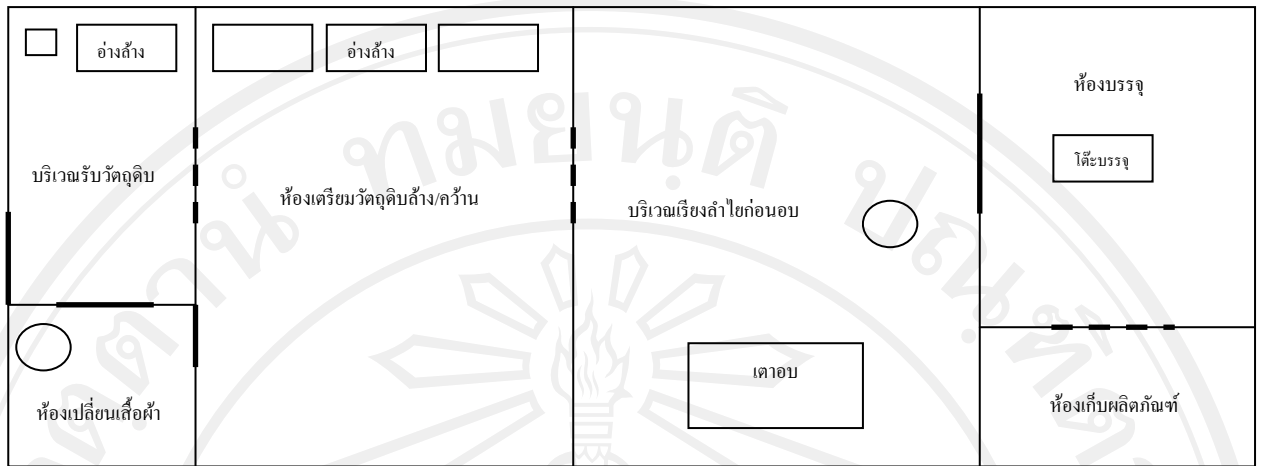
ด้านบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิตมีคะแนนเฉลี่ย 2.42 ระดับปฏิบัติปานกลาง พบว่า ผู้ผลิตสวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ มีการล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังเข้าห้องน้ำและเมื่อมือสกปรก แต่ยังมีผู้ผลิตบางรายที่ไว้เล็บยาว และสวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน



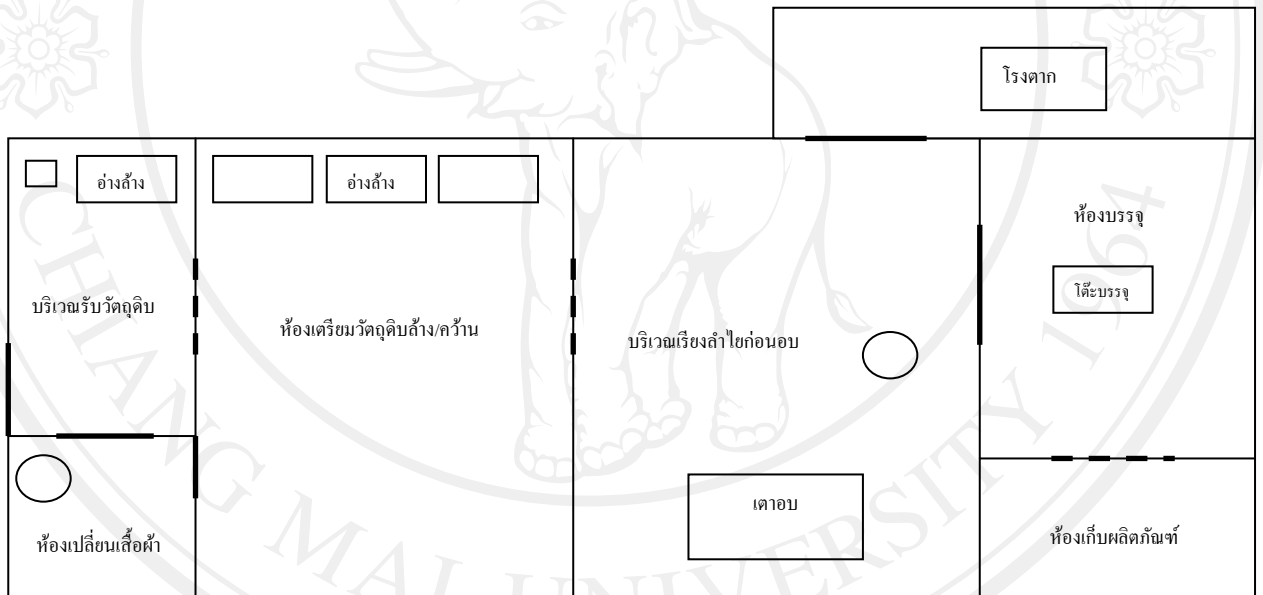
ภาพที่ 29 โรงเรือนแปรรูปลำไย และการปฏิบัติงานของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

ตารางที่ 24 ระดับการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

รายละเอียดการปฏิบัติ	ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (n=116)		ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน (n=50)	
	คะแนนเฉลี่ย	สรุประดับการปฏิบัติ	คะแนนเฉลี่ย	สรุประดับการปฏิบัติ
1. ด้านสถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต	2.05	ปานกลาง	2.44	ดี
2. ด้านเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต	2.20	ปานกลาง	2.46	ดี
3. ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต	2.05	ปานกลาง	2.28	ปานกลาง
4. ด้านการสุขาภิบาล	1.60	ต้องปรับปรุง	2.04	ปานกลาง
5. ด้านการบำรุงรักษาและทำความสะอาด	2.06	ปานกลาง	1.98	ปานกลาง
6. ด้านบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต	1.72	ปานกลาง	2.42	ดี



(ก) แปลนสถานที่ผลิต ลำไยอบแห้ง กรณีไม่มีโรงตาก



(ข) แปลนสถานที่ผลิต ลำไยอบแห้ง กรณีมีโรงตาก

--- ม่านพลาสติก ○ อ่างล้างมือ ——— ประตู

ภาพที่ 30 แปลนสถานที่ผลิต (ก) กรณีไม่มีโรงตาก (ข) กรณีมีโรงตาก

ข้อมูลการส่งเสริมและสนับสนุนการแปรรูปลำไย

การได้รับการถ่ายทอดข้อมูลข่าวสาร ความรู้ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตลำไย
 ออบแห้ง

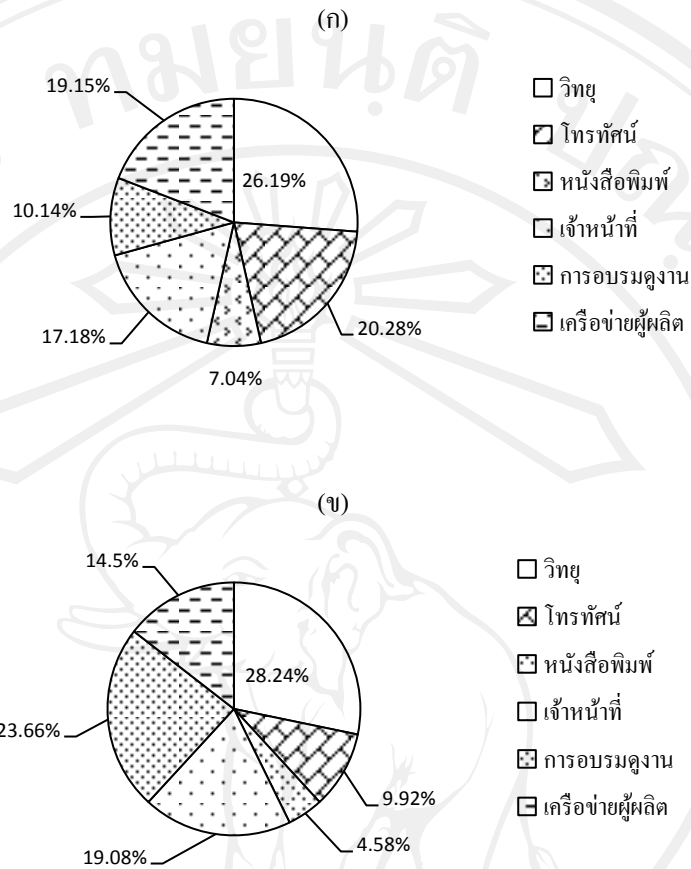
จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตทั้งสองกลุ่มมี พบว่า ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปเป็นอย่างดีโดยอาศัยประสบการณ์ที่ถูกถ่ายทอดมาจากผู้อาวุโสและเล็งเห็นถึงความสำคัญของมาตรฐานอาหารและยาที่มีผลต่อการผลิต จากการส่งเสริมและสนับสนุนข้อมูลข่าวสารการแปรรูปลำไยจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและช่องทางอื่นๆอีกหลากหลายช่องทางด้วยกัน เช่น วิทยุ โทรทัศน์ เอกสารวิชาการ เป็นต้น

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนส่วนใหญ่ร้อยละ 26.19 ได้รับการความรู้ข้อมูลข่าวสารจากวิทยุ รองลงมา คือ โทรทัศน์ ร้อยละ 20.28 และร้อยละ 19.15 ได้รับการถ่ายทอดความรู้จากเครือข่ายผู้ผลิตลำไยอบแห้ง

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนได้รับข้อมูลการส่งเสริมจากวิทยุ ร้อยละ 28.24 จากการอบรมศึกษาดูงาน ร้อยละ 23.66 และได้รับการถ่ายทอดความรู้จากเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 19.08 ดังภาพที่ 22

การอบรมและศึกษาดูงานส่วนใหญ่ เป็นการเข้าร่วมในกิจกรรมของสถาบันการศึกษา เช่น มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และมหาวิทยาลัยนอร์ทเชียงใหม่ โดยหัวข้อการอบรมจะเกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูป เช่น การพัฒนาและประยุกต์การใช้เตาอบเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ การควบคุมและการใช้สารเคมีในการผลิต การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การผลิตและเพิ่มคุณภาพผลผลิตผลไม้อบแห้ง การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

นอกจากนี้ ยังมีการจัดกิจกรรมอบรมและศึกษาดูงานจากหน่วยงานอื่นๆ เช่น สำนักงานมาตรฐานเกษตรและสินค้าอาหารแห่งชาติ ศูนย์พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานอาหารและยา เทศบาลท้องถิ่น โดยหัวข้อส่วนใหญ่เป็นเรื่องของการให้ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการ มาตรฐานการผลิต เช่น การพัฒนาให้ได้มาตรฐานสากลตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต การพัฒนาระบบการจัดการคุณภาพสินค้า และการรับรองคุณภาพ เทคโนโลยีในการแปรรูป การวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง ของกลุ่ม การผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น



ภาพที่ 31 แหล่งข้อมูลการส่งเสริมและสนับสนุนการแปรรูปลำไยของผู้ผลิตลำไยอบแห้ง ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน (ก) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

ความต้องการการส่งเสริมของกลุ่มผู้ผลิต

กลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตที่ให้สัมภาษณ์ทั้งสองกลุ่มส่วนใหญ่ ต้องการการส่งเสริมด้านเงินทุนเพื่อหมุนเวียนในการผลิตลำไยแปรรูปในแต่ละฤดูกาลผลิต และช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่ไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง รวมถึงการขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศที่ให้ราคาสูง สามารถรองรับผลผลิตที่ได้ทั้งหมดโดยไม่เหลือผลผลิตตกค้าง ที่ส่งผลทำให้ผู้ผลิตมีภาระทางต้นทุนในการเก็บรักษาผลผลิตเพิ่มมากขึ้น เช่น การเช่าห้องเย็น และ ต้องการให้มีการเพิ่มการประชาสัมพันธ์แก่กลุ่มผู้ผลิตอย่างทั่วถึงเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย

นอกจากนี้ยัง พบว่า ผู้ผลิตทั้งสองกลุ่มต้องการความช่วยเหลือด้านการประสานกับแหล่งทุนเพื่อขอกู้ยืมทุนหมุนเวียนในฤดูกาลผลิต และอัตราดอกเบี้ยที่ต่ำ การมีแหล่งรับซื้อผลผลิตที่แน่นอน การขยายตลาดหรือช่องทางการจำหน่ายต่างประเทศ โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงการต่างประเทศ ที่เข้ามาช่วยเหลือและส่งเสริมต่อไปในอนาคต

รางวัลหรือมาตรฐานที่ได้รับ

สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอบลำไยเนื้อสีทองสันป่าเหียง กลุ่ม 3 (ผู้ผลิตรายย่อย) ให้ข้อมูลว่าทางกลุ่มเคยได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ระดับห้าดาวประเภทลำไยอบแห้งปี พ.ศ. 2553

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอบลำไยเนื้อสีทองสันป่าเหียง กลุ่ม 4 (ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน) ให้ข้อมูลว่าทางกลุ่มเคยได้รับการรับรอง GMP จากสำนักงานส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคเหนือ

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองบ้านสันป่าเหียง (ลุงทอง) ให้ข้อมูลว่าทางกลุ่มเคยได้รับการรับรองรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ระดับสี่ดาวและห้าดาวในปี 2549 และ 2553 ตามลำดับ นอกจากนี้ยังได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ในปี 2549 และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ในปี 2553

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองบ้านอุโมงค์ ได้รับการรับรองรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ระดับสี่ดาวในปี 2549 นอกจากนี้ยังได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ในปี 2547 ได้รับมาตรฐานแหล่งผลิตพืช (GAP) ในปี 2548 และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ในปี 2551

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มลำไยสีทองบ้านต้นผึ้ง ได้รับการรับรองรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ระดับห้าดาวในปี 2552 นอกจากนี้ยังได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ในปี 2543 ได้รับมาตรฐานแหล่งผลิตพืช (GAP) ในปี 2548 และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ในปี 2551 รางวัลชนะเลิศในการประกวดลำไยเนื้อสีทอง ในปี 2548 รางวัลที่ 2 ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ภาคเหนือ ในปี 2549 ใบประกาศเกียรติคุณ ประจำปี 2547 ได้ผ่านการประเมินสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน ระดับทอง จากกรมอนามัย

ข้อมูลปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะการแปรรูปลำไย

การวิเคราะห์ SWOT ในการพัฒนาการแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน บ้านสันป่าเหียง เกี่ยวกับปัจจัยภายในด้านสถานที่ผลิตลำไยอบแห้ง ที่ส่งผลกระทบต่อได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีจุดแข็งในด้านการตัดสินใจ การบริหารงาน มีพื้นที่เพียงพอต่อการขยายกำลังการแปรรูปลำไยอบแห้ง มีระบบสาธารณสุขปลอดภัย

สะดวกและเพียงพอต่อกระบวนการผลิตและมีเครื่องมือเครื่องจักรการผลิตที่มีประสิทธิภาพสามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ จุดอ่อน พบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนมีเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอจึงเกิดการรวมกลุ่มเพื่อขอกู้ยืมเงินมาใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการแปรรูปลำไยอบแห้ง ขาดความรู้และประสบการณ์ในการทำเอกสารเนื่องเกษตรกรส่วนใหญ่ได้รับการศึกษาในระดับชั้นประถมศึกษา นอกจากนี้ยัง พบว่า กระบวนการผลิตยังขาดความเหมาะสมตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานสาธารณสุขได้กำหนดไว้ เช่น ห้องน้ำอยู่ใกล้แหล่งผลิต ไม่มีอ่างล้างมือ สถานที่ผลิตไม่มีมิดชิด รวมถึงแรงงานในการผลิตไม่สวมหมวก ผ้ากันเปื้อนและถุงมือ อีกทั้งผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนยังไม่สามารถกำหนดราคาขายได้ตามความต้องการเนื่องจากขาดอำนาจการต่อรองกับผู้ค้า โอกาส พบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนสามารถพัฒนากระบวนการผลิตให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ได้ โดยการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นสัดส่วน และดูแลการสุขาภิบาลรวมถึงสุขลักษณะของผู้ผลิต อุปสรรค พบว่า แรงงานไม่เพียงพอต่อการผลิตเนื่องจากมีฤดูกาลผลิตคาบเกี่ยวกับการเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไย และนาข้าวของเกษตรกร การประชาสัมพันธ์สินค้ามีน้อยมากเพราะผู้ผลิตส่วนใหญ่คิดว่านอกจากต้นทุนการผลิตที่สูงแล้วยังจะต้องเสียค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์อีก จึงผลิตมาเพื่อจำหน่ายต่อให้แก่พ่อค้าคนกลางโดยตรง ซึ่งไม่ต้องเสี่ยงต่อการไม่ได้จำหน่ายสินค้าที่มีการแข่งขันของผู้ผลิตรายอื่นๆ ด้วย

ตารางที่ 25 การวิเคราะห์ SWOT ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจน

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ul style="list-style-type: none"> - มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการแปรรูปลำไย - มีระบบสาธารณสุขปลอดภัยที่ดี - มีกำลังการผลิตสูง - มีเครื่องมือเครื่องจักรการผลิตที่หลากหลายและมีประสิทธิภาพ - มีอำนาจการตัดสินใจการบริหารงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - เงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ - กระบวนการผลิตยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารและยา (อย.) - ไม่มีอำนาจต่อรองราคาซื้อขายลูกค้า - ไม่มีความหลากหลายของสินค้า - ขาดความรู้และประสบการณ์ในด้านงานเอกสาร - ไม่มีการจัดทำรายงานทางการเงิน จึงไม่ทราบต้นทุนและกำไรที่แท้จริง
โอกาส	อุปสรรค
<ul style="list-style-type: none"> - สามารถปรับปรุงและพัฒนากระบวนการผลิตให้ผ่านการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขาดแคลนแรงงานในฤดูกาลผลิต - ขาดการประชาสัมพันธ์สินค้าและการตลาด - มีการแข่งขันของผู้ประกอบการในสินค้าชนิดเดียวกัน - ต้นทุนการผลิตสูง

ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน พบว่า มีจุดแข็งมีการแบ่งพื้นที่โรงเรือนออกเป็นสัดส่วน มีรวมระดมทุน รวมบริหารงาน และมีการแบ่งงานกันภายในกลุ่ม ทำให้เกิดความสามัคคีกันของสมาชิกภายในกลุ่มร่วมมือกันพัฒนาผ่านกระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารและยา จุดอ่อนคือ ถึงแม้ว่าจะมีการระดมทุนของสมาชิกภายในกลุ่มแต่กลุ่มก็ยังมีเงินทุนหมุนเวียนและหาซื้อเครื่องมือการผลิตไม่เพียงพอจึงต้องขอกู้ยืมเงินหรือขอเงินสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนท้องถิ่นด้วย นอกจากนี้ผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนยังมีโอกาสในการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ เนื่องจากผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ในกิจกรรมการดำเนินงานของกลุ่ม สำหรับอุปสรรคในการแปรรูปลำไยของของผู้ผลิตรายกลุ่มที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนนั้นก็คือ เนื่องจากสมาชิกบางส่วนรวมระดมทุนมีหุ้นส่วนในกลุ่มแต่ไม่เข้าร่วมกิจกรรมการดำเนินการของกลุ่ม ทำให้บางครั้งแรงงานในการผลิตไม่เพียงพอ

ตารางที่ 26 การวิเคราะห์ SWOT ของผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจน

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ul style="list-style-type: none"> - มีการแบ่งพื้นที่ทำงานออกเป็นสัดส่วนและออกแบบโครงสร้างโรงเรือนได้อย่างเหมาะสม - หาซื้อวัตถุดิบได้ง่าย (จากสมาชิกกลุ่ม) - ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) - มีระดมทุนจากสมาชิกกลุ่ม - เป็นศูนย์แลกเปลี่ยนความรู้ในชุมชน - สมาชิกในกลุ่มมีส่วนร่วมในการบริหารงาน - มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - เงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ - ขาดแรงงานที่เชี่ยวชาญในกระบวนการผลิต - เครื่องมือและอุปกรณ์ไม่เพียงพอต่อการผลิต - ไม่มีการจัดทำรายงานทางการเงินจึงไม่ทราบต้นทุนและกำไรที่แท้จริง
โอกาส	อุปสรรค
<ul style="list-style-type: none"> - หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนให้การสนับสนุนทางการประชาสัมพันธ์และการจำหน่ายสินค้า รวมถึงกิจกรรมของกลุ่ม 	<ul style="list-style-type: none"> - สมาชิกบางส่วนไม่เข้าร่วมกิจกรรมของกลุ่ม - ต้นทุนการผลิตสูง - มีการแข่งขันของผู้ประกอบการในสินค้าชนิดเดียวกัน