

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาการจัดการแปรรูปลำไยของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเจือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน สามารถให้ข้อสรุปสถานการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้ง การจัดการแปรรูปลำไยเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนและปัญหา อุปสรรคในการจัดการแปรรูปลำไยอบแห้ง ตลอดจนเสนอแนะแนวทางในการพัฒนาการแปรรูปลำไยอบแห้ง ดังนี้

สถานการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง เกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2547 เนื่องจากปริมาณผลผลิตลำไยออกมามากจนล้นตลาด ราคาลำไยสดตกต่ำ เกษตรกรได้รับความเดือดร้อนจากคราคร่ำทำให้ขาดทุนและมีปัญหาหนี้สินตามมา กระทั่งปี พ.ศ. 2548 รัฐบาลได้มีนโยบายส่งเสริมและช่วยเหลือเกษตรกรผู้ผลิตลำไย โดยการให้เงินสนับสนุนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทำให้ผู้ผลิตรายกลุ่มหันมาดำเนินกิจกรรมการแปรรูปลำไยอบแห้งในรูปแบบธุรกิจส่วนบุคคลเพิ่มขึ้น มีสมาชิกทั้งหมด 34 กลุ่ม รวม 284 ราย และมีผู้ผลิต 4 ราย ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) จึงรวมตัวกันจัดตั้งเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนฯ ขึ้นเมื่อวันที่ 9 กันยายน พ.ศ. 2552 เพื่อร่วมคิดค้นพัฒนาการผลิตลำไยที่มีประสิทธิภาพและยกระดับคุณภาพสินค้าโดยผ่านมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ให้เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ

ข้อมูลเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง

อาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักของสมาชิกเครือข่ายฯ โดยเฉพาะการผลิตและแปรรูปลำไยอบแห้งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน พบว่าสมาชิกเครือข่ายฯ มีอายุเฉลี่ย 49 ปี ระดับการศึกษาต่ำกว่าประถมศึกษาปีที่ 6 ส่วนใหญ่เป็นครอบครัวเดี่ยวมีสมาชิกในครัวเรือนเฉลี่ย 4 คน มีประสบการณ์ในการแปรรูปลำไยอบแห้งเฉลี่ย 8.84 ปี และมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ในกระบวนการผลิต เช่น หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ซึ่งมีข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัยและมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ที่สำนักงานสาธารณสุขของจังหวัดลำพูน นำมาผนวกรวมกันเพื่อใช้ในการประเมินการแปรรูปลำไย ครอบคลุมหัวข้อ 6 ประการ คือ 1. สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต

3. การควบคุมกระบวนการผลิต 4. การสุขาภิบาล 5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
6. บุคลากร

ผู้ผลิตส่วนใหญ่มีที่ดินเป็นของตัวเองแบ่งเป็นพื้นที่สวน พื้นที่นา และพื้นที่อยู่อาศัย โดยผู้ผลิตรายย่อยอาศัยพื้นที่นาและพื้นที่สวนมาใช้เป็นสถานที่ผลิตลำไยอบแห้งในขณะที่ผู้ผลิตรายย่อยจะใช้พื้นที่อยู่อาศัยเป็นสถานที่ผลิต ทั้งนี้ผู้ผลิตทั้งสองกลุ่มมีการแปรรูปลำไยในฤดูอาศัยวัตถุดิบในท้องถิ่นมากกว่าการแปรรูปนอกฤดูที่ต้องซื้อวัตถุดิบจากต่างจังหวัด ผู้ผลิตที่มีโครงสร้างชัดเจนมีรายได้สุทธิเฉลี่ย 200,342.85 บาท/ครัวเรือน/ปี และผู้ผลิตที่ไม่มีโครงสร้างไม่ชัดเจนมีรายได้สุทธิเฉลี่ย 158,248.48 บาท/ครัวเรือน/ปี

นอกจากนี้กลุ่มผู้ผลิตที่มีโครงสร้างกลุ่มชัดเจนและผู้ผลิตที่มีโครงสร้างไม่ชัดเจนทั้งหมด มีการกู้ยืมเงินจากคณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ธกส.) ในอัตราส่วนร้อยละ 74.63 ผู้ผลิตรายย่อยมีจำนวนเงินกู้ยืม 100,000 – 300,000 บาท/ครัวเรือน/ปี ผู้ผลิตรายกลุ่มมีจำนวนเงินกู้ยืมมากกว่า 600,000 บาท/กลุ่ม/ปี เพื่อใช้ทุนหมุนเวียนในการแปรรูปแต่กับพบว่าแทบไม่มีผู้ผลิตรายใดนำเงินทุนที่ได้จากการกู้ยืมมาใช้ในการปรับปรุงโครงสร้างของสถานที่ผลิตตามที่สาธารณสุขกำหนดไว้

สมาชิกเครือข่ายฯ นิยมแปรรูปลำไยอบแห้งในฤดู ช่วงเดือน กรกฎาคม – กันยายน ส่วนใหญ่ใช้ลำไยสดพันธุ์อีดอ ขนาด AA และ A เนื่องจากเป็นที่ต้องการของตลาด เนื้อหนา และรสชาติดี ซึ่งลำไยสด 1,000 กิโลกรัม จะได้ลำไยอบแห้ง 100 กิโลกรัม ผู้ผลิตรายย่อยและรายกลุ่มมีแรงงานกระบวนการผลิตเฉลี่ย 31 และ 33 คน/วัน มีต้นทุนแรงงาน ค่าวัตถุดิบ ค่าวัสดุ และค่าสาธารณูปโภค รวม 52,764.14 และ 87,433.30 บาท/ราย/วัน ผู้ผลิตรายย่อยและรายกลุ่มมีปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งเฉลี่ย 5,793.10 และ 9,000 กิโลกรัม/ราย/ปี สามารถจำหน่ายให้แก่พ่อค้าคนกลางเฉลี่ยร้อยละ 76.07 จำหน่ายให้แก่เครือข่ายฯ เฉลี่ยร้อยละ 21.96 และจำหน่ายปลีกเฉลี่ยร้อยละ 1.97 โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานมาตรฐานเกษตรและสินค้าอาหารแห่งชาติ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน เทศบาลตำบลมะเขือแจ้ ในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างเหมาะสม และศูนย์ประสานงานพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน (ศพช.) โดยมีบทบาทในการวิเคราะห์ประมวลสถานการณ์ด้านการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์สุขภาพของชุมชน การจัดทำข้อเสนอเชิงนโยบาย กลยุทธ์ ตลอดจนจัดทำแผนแม่บทการพัฒนา การประสานและสนับสนุนพหุภาคีที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและ เอกชนในทุกระดับ การสนับสนุนชุมชนที่มีความเข้มแข็งในระดับหนึ่ง ให้มีการพัฒนาและสนับสนุนการวิจัย การประมวลคำถามการวิจัยจากชุมชน กำหนดกรอบวิจัยพัฒนาและสนับสนุนการวิจัย การจัดทำฐานข้อมูลเพื่อการประสานการดำเนินงานและใช้ประโยชน์ การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ การ

จัดทำคำของงบประมาณ วิเคราะห์ และสนับสนุนงบประมาณแก่หน่วยงานปฏิบัติการ การพัฒนาบุคลากร การติดตาม ประเมินผลการดำเนินการ และการปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขมอบหมาย

การจัดการแปรรูปอบแห้งเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยาของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

การแปรรูปลำไยอบแห้งของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกิดจากความร่วมมือของคนในชุมชน เพื่อพัฒนากระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้ง เสริมสร้างขีดความสามารถในการจัดการปัญหาในการดำเนินงานโดยอาศัยทุนพื้นฐานที่มีอยู่ในชุมชนทั้ง 5 ด้าน ในการบริหารจัดการดำเนินงานของกลุ่มให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ได้แก่ ทุนมนุษย์ ทุนทางสังคม ทุนทางการเงิน ทุนธรรมชาติและทุนกายภาพ ทำให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้

ทุนมนุษย์ ที่ถือเป็น ทรัพยากรที่สำคัญอย่างยิ่งในกระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งของเครือข่ายฯ ผู้ผลิตส่วนใหญ่มีประสบการณ์และความชำนาญในการแปรรูปลำไยอบแห้งที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากผู้อาวุโสเฉลี่ยมากกว่า 8 ปี มีการแลกเปลี่ยนความรู้ ทักษะในการแปรรูป การพัฒนาเครื่องมืออุปกรณ์ในการผลิต และเตาอบลำไย ระหว่างสมาชิกภายในเครือข่ายฯ รวมถึงการเพิ่มศักยภาพด้านบริหารจัดการจากการดูงานและฝึกอบรมจากหน่วยงานต่างๆ สามารถนำมาปรับใช้ในการดำเนินงานทำให้กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ปลอดภัยไม่มีสารตกค้าง และมีคุณภาพทั้ง ขนาด สี กลิ่นและรสชาติ จนเป็นที่ต้องการของตลาด

ทุนทางสังคม สมาชิกในชุมชนมีการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขึ้น เพื่อส่งเสริมความร่วมมือในการดำเนินงานซึ่งกันและกัน ทำให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างเหมาะสมโดยอาศัยกลุ่มเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้คนมาร่วมทำกิจกรรม จำนวนสมาชิกกลุ่มเครือข่ายฯ เป็นตัวชี้วัดหนึ่งขององค์ประกอบด้านกลุ่มและเครือข่าย จากการศึกษพบว่า มีกลุ่มที่ร่วมเข้าเป็นสมาชิกในเครือข่ายฯ มีทั้งหมด 34 กลุ่ม ซึ่งมีความสัมพันธ์ฉันท์ญาติพี่น้องคอยช่วยเหลือเกื้อกูลกัน แลกเปลี่ยนความรู้ในการผลิตซึ่งกันและกัน เพื่อร่วมเรียนรู้และประสานความร่วมมือในการแก้ไขปัญหาสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปตามธรรมชาติและสังคมภายนอกได้อย่างมั่นคงและเข้มแข็ง โดยพบว่า กลุ่มผู้ผลิตที่มีโครงสร้างชัดเจนสามารถใช้แรงงานหมุนเวียนภายในกลุ่มและมีสัดส่วนของการจ้างแรงงานน้อย ซึ่งแตกต่างจากกลุ่มผู้ผลิตที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนที่จะต้องมีการจ้างแรงงานจากภายนอกกลุ่ม

ทุนทางการเงิน ในฤดูการแปรรูปลำไยอบแห้ง สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (ผู้ผลิตรายย่อย) จะมีการรวมกลุ่ม เพื่อขอรับการสนับสนุนทางการเงินที่นำมาใช้เป็นทุนหมุนเวียนใน

กระบวนการแปรรูป โดยการกู้ยืมเงินในอัตราดอกเบี้ยต่ำ จากกองทุน คณะกรรมการนโยบายและ
มาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ชกส.) ในวงเงิน

แต่ละ 300,000 บาท/เตา และรัฐบาลยังได้ให้ความช่วยเหลือจากการรับภาระชำระค่า
ดอกเบี้ยเงินกู้ครั้งหนึ่งให้แก่ผู้ผลิต สำหรับเงินที่ได้จากการกู้ยืมผู้ผลิตจะนำมาใช้ในการลงทุนแปรร
รูปลำไยแต่ยังมีส่วนน้อยที่จะนำเงินมาใช้ในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่
สำนักงานสาธารณสุขได้กำหนดไว้ รวมถึงการซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตเพิ่มเติมในส่วน
ที่ขาดเสียหาย นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนได้มีการระดมทุน เพื่อให้
สมาชิกทุกคนมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการดำเนินงานร่วมกัน แต่อย่างไรก็ตาม แม้ว่าจะมีการ
สนับสนุน เช่นลงทุนด้านโครงสร้าง แต่พบว่า ยังไม่มีการนำมาพัฒนาด้านโรงเรือน โครงสร้างที่
เกี่ยวข้องกับการได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.)

ทุนธรรมชาติ วิถีชีวิตของสมาชิกเครือข่ายฯ ส่วนใหญ่มีความผูกพันกับการพึ่งพิงการใช้
ประโยชน์บนพื้นที่ราบเชิงเขามีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำเกษตรทั้งปลูกพืช เลี้ยง
สัตว์ และนิยมทำสวนลำไยซึ่งถือเป็นไม้ผลเศรษฐกิจของจังหวัดลำพูน ทำให้ประหยัดต้นทุนในการ
ขนส่ง ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพตามขนาดที่ต้องการ

ทุนกายภาพ เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนฯ ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ใกล้ตัวเมือง จึงมีสะดวกในด้าน
การคมนาคม การจัดซื้อวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ในกระบวนการผลิต อีกทั้งยังเป็นแหล่งรับซื้อ
ลำไยสดรายใหญ่ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญที่นำมาแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ทุนทางกายภาพใน
ส่วนที่เป็นอุปกรณ์และเครื่องมือในกระบวนการผลิต (สินทรัพย์) ถือเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างรายได้
และเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองให้มีคุณภาพ

การมีส่วนร่วมและการวัดคุณภาพ

กระบวนการแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง ส่วนใหญ่ยังไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงาน
สาธารณสุขได้กำหนดไว้ โดยมีเกณฑ์ในการตรวจสอบคุณภาพและความพร้อมของสถานที่ผลิต
ทั้งหมด 6 ด้าน ได้แก่ 1. สถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต 2. เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต 4. การสุขาภิบาล 5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด 6.
บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน, 2553) ซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญ
และจำเป็นในกระบวนการแปรรูป พบว่า สมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนฯ จึงได้ร่วมกันศึกษาและ
จัดทำฐานข้อมูลเครือข่าย การกำหนดบทบาทและข้อตกลงร่วมกันในการจัดกระบวนการเรียนรู้
เช่น การจัดเวทีชุมชนแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การศึกษาดูงานและจัดฝึกอบรม รวมทั้งพัฒนา
สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในท้องถิ่นให้ได้รับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) เพิ่มขึ้น โดย

สมาชิกกลุ่มๆที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) จะคอยให้คำแนะนำวิธีการจัดเตรียมสถานที่ผลิต การจัดเตรียมเอกสาร และการขอรับการตรวจสอบจากสำนักงานสาธารณสุข ซึ่งเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะเข้ามาทำการตรวจสอบสถานที่ผลิตและจะแจ้งผลให้ทราบทันที ถ้าผ่านการตรวจสอบทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะออกไปรับรองให้ โดยใบรับรองมีอายุถึง 3 ปี ซึ่งในแต่ละปีเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจะเข้ามาสุ่มตรวจสอบสถานที่ผลิต ปีละ 1-2 ครั้ง โดยจะไม่มีภาระแจ้งให้เจ้าของสถานที่ทราบล่วงหน้า หากพบว่าสถานที่ผลิตดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมตามเกณฑ์มาตรฐานที่ตั้งไว้ก็จะต้องถูกยึดใบรับรองทันที

สำหรับผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ระบายน้ำเพื่อระบายน้ำทิ้ง อยู่ห่างบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น ควัน ไม่อยู่ใกล้บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ มีการออกแบบก่อสร้างและขนาดที่เหมาะสม แบ่งแยกเป็นสัดส่วน ระบายอากาศได้ดีและทำความสะอาดได้ง่าย ด้านเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต พบว่า เครื่องมือต่างๆมีคุณภาพดี ไม่เป็นสนิม และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ด้านการควบคุมการผลิต พบว่า วัตถุประสงค์และส่วนผสมมีการคัดเลือก คุณภาพดี มีการล้างทำความสะอาดก่อนนำไปใช้ น้ำที่ใช้เป็นน้ำที่สะอาด การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย การขนส่งมีการป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ มีการบันทึกปริมาณการผลิตประจำวัน ด้านการสุขาภิบาล พบว่า มีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผงไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ผลิต มีการกำจัดขยะสิ่งสกปรก และน้ำทิ้งที่เหมาะสม ด้านการบำรุงรักษาและทำความสะอาด พบว่า มีการดูแล ทำความสะอาด บำรุงรักษา ตัวอาคาร อุปกรณ์ ให้สะอาดสม่ำเสมอ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และกำจัดแมลง มีการใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิต ด้านบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต พบว่า ผู้ผลิตสวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม้ไผ่เล็บยาวไม่สวมเครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน ล้างมือทุกครั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก จึงทำให้สถานที่แปรรูปลำไยอบแห้งดังกล่าวผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน

ส่วนผู้ผลิตรายกลุ่มที่มีโครงสร้างชัดเจนและผู้ผลิตที่ไม่มีโครงสร้างชัดเจนที่ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต เป็นโรงเรือนแบบเปิดโล่งไม่มีการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นผง และแมลงนำเชื้อต่างๆ พื้นที่ปฏิบัติงานแออัดคับแคบ ไม่เป็นสัดส่วน ไม่มีการปรับปรุงโรงเรือน ทำให้ยากต่อการทำความสะอาดและไม่สะดวกต่อการปฏิบัติงาน ด้านเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต พบว่า ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ไม่ค่อยสะอาด ชำรุดเสียหาย ไม่มี

คุณภาพและมีปริมาณที่ไม่เพียงพอต่อกระบวนการผลิต ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต พบว่า วัตถุประสงค์ที่ใช้ไม่ค่อยมีคุณภาพมีการลดเกรดลำไย กระบวนการผลิต การเก็บรักษา การขนย้ายและการขนส่ง มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์น้อย ด้านการสุขาภิบาล พบว่าขาดการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่มีการกำจัดขยะสิ่งสกปรกที่เหมาะสมและไม่มีท่อหรือรางระบายน้ำเพื่อระบายน้ำทิ้ง ไม่มีอ่างล้างมือ ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด พบว่า ไม่มีการดูแล ทำความสะอาด บำรุงรักษา ตัวอาคาร อุปกรณ์ ให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีที่แยกเก็บสารเคมีให้ปลอดภัยจากบริเวณที่ผลิต มีการใช้สารเคมีเกินปริมาณที่กำหนด ด้านบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต พบว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่ไม่ค่อยสวมผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกคลุม ไม้เล็บยาว สวมเครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน ไม่ค่อยล้างมือก่อนการปฏิบัติงาน และเมื่อมือสกปรก จึงทำให้สถานที่แปรรูปลำไยอบแห้งดังกล่าวไม่ผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน

ปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาการแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

สมาชิกเครือข่ายฯ ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เป็นอย่างดี เล็งเห็นถึงความสำคัญของการได้รับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ที่สามารถช่วยยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์และสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค รวมถึงโอกาสในการเพิ่มช่องทางการตลาดทั้งในและต่างประเทศ แต่กลับพบว่าปัญหาหลักของผู้ผลิตส่วนใหญ่ คือสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำหนดไว้ จึงทำให้ผู้ผลิตจำนวนมากไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) เนื่องจากมีเงินทุนไม่เพียงพอที่จะนำมาปรับปรุง ซ่อมแซมสถานที่ผลิต

จากปัญหาดังกล่าว ทำให้ผู้ผลิตลำไยอบแห้งยังคงต้องการความช่วยเหลือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนให้การสนับสนุนเรื่องแหล่งเงินทุนดอกเบี้ยต่ำ เพื่อใช้เป็นทุนหมุนเวียนในฤดูกาลผลิตและปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน และการช่วยเหลือแหล่งรับซื้อผลิตภัณฑ์ที่มั่นคงแน่นอน รวมถึงการสนับสนุนองค์ความรู้ด้านการจัดทำเอกสารข้อมูลการผลิตและการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนในการผลิต ที่สามารถชี้ถึงปัญหาต่างๆ ในการบริหารจัดการ ตลอดจนนำข้อมูลที่มีอยู่มาใช้ในการแก้ไขปัญหาและพัฒนากิจการของผู้ผลิตลำไยอบแห้งให้ดีขึ้น

อภิปรายผลการวิจัย

สถานการณ์การแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

การแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนฯ เกิดขึ้นเมื่อประมาณ 8 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากราคาผลผลิตลำไยสดตกต่ำ จึงได้ร่วมกันนำลำไยสดมาแปรรูปโดยการคั้นคว่ำ ลอง ผิดลองถูกและสอบถามจากผู้อาวุโสเกี่ยวกับเทคนิควิธีการอบลำไย กระทั่งลำไยอบแห้งกลายเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมจากตลาดทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งสอดคล้องกับ คะเน็ง (2541) กล่าวว่า ประเทศไทยมีศักยภาพในการส่งออกลำไยอบแห้ง เนื่องจากปัจจัยต่างๆ ได้แก่ การขยายตัวของพื้นที่เพาะปลูก ปริมาณผลผลิตลำไยสดและปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้ง ที่มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องทุกปี จึงสามารถส่งลำไยอบแห้งไปจำหน่ายยังต่างประเทศมากกว่าร้อยละ 95 ของผลผลิตรวม โดยส่งไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนมากถึงร้อยละ 90 ของผลผลิตรวม เช่นเดียวกันกับ จักรพงษ์ (2550) กล่าวว่า ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งที่ผลิตได้ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของต่างประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศจีน และมีแนวโน้มที่จะนำเข้าเฉพาะสินค้าที่มีคุณภาพเท่านั้น เกรดลำไยที่นำเข้า คือ เกรด AA และ A เท่านั้น

ข้อมูลเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง

สภาพเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิกเครือข่ายฯ เป็นการพึ่งพิงทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ในท้องถิ่นเป็นหลักในการดำเนินชีวิต ส่วนใหญ่ได้รับการศึกษาน้อยจึงเลือกประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรม โดยเฉพาะลำไยมีการปลูกกันอย่างแพร่หลายในท้องถิ่นและสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนสอดคล้องกับ จักรพงษ์ (2550) กล่าวว่า การทำสวนลำไยเป็นอาชีพหลักนิยมปลูกลำไยพันธุ์ท้องถิ่น เช่น อีค้อ เบี้ยวเขียว และอีแก้ว นอกฤดูการผลิตจะทำงานรับจ้างทั่วไป สมาชิกเครือข่ายฯ มีความสัมพันธ์เชิงเครือญาติค่อนข้างสูงและแน่นแฟ้น มีการรวมกลุ่มเพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลกันทั้งกิจกรรมและงานประเพณีต่างๆ ของชุมชนร่วมกัน สอดคล้องกับ พรพนิดา (2548) ความเป็นเครือญาติกันทำให้สมาชิกในชุมชนมีความสนิทสนม ผูกพัน รักใคร่กัน มีโครงสร้างทางสังคมมีความเป็นชนชั้นน้อย คนในชุมชนแทบทั้งหมดรู้จักคุ้นเคยกัน มีการประกอบพิธีกรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ทางสายเลือดของกลุ่มเครือญาติ เคารพนับถือผู้อาวุโส การช่วยเหลือเกื้อกูลกันและกัน ร่วมมือร่วมใจกันพัฒนาสาธารณะสมบัติต่างๆ ที่ทุกคนร่วมเป็นเจ้าของ ทำให้ตระหนักในความเป็นเจ้าของชุมชนร่วมกัน มีความรู้สึก เป็นคนในชุมชนเดียวกัน ซึ่งเป็นพลังในการต่อสู้กับปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชนอย่างได้ผล เช่นเดียวกันกับ สำนักงานพัฒนาเกษตร (2547) ที่กล่าวว่า การรวมตัวของเกษตรกรในการประกอบธุรกิจระดับชุมชน มีความมั่นคงได้รับการรับรองตามกฎหมาย ส่งเสริมความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาความสามารถในการจัดการตรง

ตามความต้องการที่แท้จริง ระบบเศรษฐกิจชุมชนมีความเข้มแข็ง พึ่งพาตนเองได้ มีความพร้อมที่จะพัฒนาสำหรับการแข่งขันทางการค้าในอนาคต

การจัดการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยาของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

จากการศึกษาการจัดการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อให้ได้มาตรฐานและยาของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน พบว่า กลุ่มผู้ผลิตมีความตื่นตัวต่อการจัดการปัญหาที่มีผลกระทบต่อกระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้ง เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตที่มีคุณภาพมาตรฐานและโอกาสทางด้านตลาดที่กว้างขึ้น โดยอาศัยทุนพื้นฐานของชุมชนทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ทุนมนุษย์ ทุนสังคม ทุนธรรมชาติ ทุนทางการเงินและทุนกายภาพ มาใช้ในการจัดการแปรรูปลำไยอบแห้งและแก้ไขปัญหาต่างๆของชุมชนจากการพึ่งพาตนเอง สอดคล้องกับ สีลาภรณ์ (2547) กล่าวว่า พลังท้องถิ่นที่เป็นองค์ประกอบที่ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง ประกอบด้วย ทรัพยากรธรรมชาติ เครือข่ายสังคม วัฒนธรรม ประเพณีและความเชื่อ รวมถึงระบบความรู้และภูมิปัญญาของชุมชน ความเข้มแข็งขององค์ประกอบเหล่านี้เป็นฐานรากที่ผูกโยงซึ่งกันและกัน ชุมชนก็ยิ่งเข้มแข็งมั่นคงและยั่งยืนส่งผลให้ชุมชนสามารถแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนยิ่งขึ้นต่อไปได้

ส่วนผู้ผลิตที่ยังไม่ผ่านรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) เนื่องจากเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ของตนเองจากการที่มีตลาดรองรับ โดยมีพ่อค้าคนกลางเข้ามารับซื้อผลิตภัณฑ์ถึงสถานที่ผลิตจึงทำให้ผู้ผลิตบางรายไม่ให้ความสำคัญต่อการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิต ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารและยา (อย.) กำหนดไว้ เพราะคิดว่าเป็นการลงทุนสูง สอดคล้องกับ กิติวิสต์ (2545) ที่กล่าวว่า ผู้ผลิตไม่ยอมรับในการเปลี่ยนแปลงระบบการจัดการในองค์กร ไม่มีความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการคุณภาพที่ถูกต้องเหมาะสม เงินทุนที่ใช้ในการปรับปรุงกระบวนการผลิตและที่สำคัญคือ ผู้ผลิตจำนวนมากขาดความตระหนักในหน้าที่รับผิดชอบด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค

การมีส่วนร่วมและการวัดคุณภาพ

วิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ จังหวัดลำพูน เป็นแหล่งแปรรูปลำไยอบแห้งรายใหญ่ที่สุดของจังหวัด และเป็นที่ตั้งของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนฯ ในการเป็นศูนย์กลางความช่วยเหลือ แลกเปลี่ยนความและบริหารงานอย่างมีส่วนร่วม ได้แก่ การจัดทำฐานข้อมูลเครือข่าย การกำหนดบทบาทและข้อตกลงร่วมกันในการจัดการเรียนรู้ รวมไปถึงการพัฒนากระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ที่เป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่งในการแปร

รูปลำไยอบแห้ง แต่พบว่ากระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายฯ ส่วนใหญ่ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ในด้านสถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต ด้านการสุขาภิบาล ด้านบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต เนื่องจากผู้ผลิตยังไม่เห็นประโยชน์และข้อแตกต่างระหว่างการผ่านการรับรองและไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ที่ชัดเจน จึงทำให้ผู้ผลิตละเลยต่อการปฏิบัติ จึงควรมีข้อเสนอแนะเพื่อการจัดการด้านตลาดในระยะยาวที่เป็นประโยชน์แก่ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค เช่นกันกับ สมพร (2545) ที่กล่าวว่า มาตรฐานการแปรรูปขาดคุณภาพทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพต่ำและไม่เป็นที่ต้องการของตลาด สอดคล้องกับงานวิจัยของ จิตติมาพร (2548) กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งส่วนใหญ่ยังมีข้อบกพร่องที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตหลายประการ ได้แก่ สถานที่ประกอบการเป็นแบบเปิดโล่งไม่มีมุ้งลวดกันแมลง ไม่มีโต๊ะสำหรับปฏิบัติงาน ไม่มีอ่างมือ เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการผลิตไม่เพียงพอและไม่สะอาด ไม่มีการจดบันทึกการปฏิบัติงาน ไม่มีการส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตไม่สะอาด พนักงานแต่งตัวไม่ถูกสุขลักษณะ คือ ไม่มีผ้ากันเปื้อน ไม่สวมถุงมือ ไม่มีผ้าคลุม ไม่มีผ้าปิดปากและจมูก ทาเล็บมือ สวมเครื่องประดับและบางแห่งยัง พบว่า มีพนักงานสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน นอกจากนี้ ประเวศ (2548) ยังกล่าวอีกว่า หากชุมชนมีการรวมตัวร่วมคิด ร่วมทำ ฝึกกำลังการเรียนรู้และมีการจัดการความรู้ที่ดี จะเป็นชุมชนที่เข้มแข็งที่มีพลังอย่างมหาศาล ทศนัย (2537) โดยอาศัยภูมิปัญญาและทุนพื้นฐานทางสังคมมาปฏิบัติและแก้ไขปัญหาของชุมชน ที่เป็นการประกาศศักยภาพของการช่วยเหลือตนเองและความเข้มแข็งที่ชุมชนมีอยู่

ปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาการแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง อำเภอเมืองลำพูน จัดตั้งขึ้นจากความร่วมมือของสมาชิกเครือข่ายฯ ผู้โครงสร้างการบริหารจัดการเพื่อการแปรรูปอย่างยั่งยืนโดยมุ่งเน้นการสร้าง ความเข้มแข็งและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานอาหารและยา เนื่องจากกระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งของกลุ่มผู้ผลิตไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยาเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพต่ำและไม่ตรงกับความต้องการของตลาด นอกจากนี้ยังมีปัญหาด้านเงินทุนในการแปรรูปไม่เพียงพอ รวมถึงขาดแคลนแรงงานในฤดูกาลผลิต สอดคล้องกับงานวิจัยของ จักรพงษ์ (2550) ที่กล่าวว่า การแปรรูปลำไยอบแห้งที่ไม่ได้มาตรฐานส่งผลให้มีการส่งคืนสินค้า เนื่องจากการกีดกันทางการค้ามาตรการกีดกันแบบต่างๆ เช่นเดียวกับงานวิจัยของ วิไล (2541) ที่กล่าวว่า ผลผลิตลำไยอบแห้งที่นำมาจำหน่ายไม่ตรงตามคุณภาพตามที่กำหนด เช่น ขนาดไม่ตรงตามขนาด ความชื้นของเนื้อลำไยอบแห้งที่อาจทำให้เกิดความเสียหายระหว่างการขนส่งและตีกลับเมื่อสินค้าเกิดความเสียหาย

ข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

- ส่งเสริมให้ผู้ผลิตมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการและพัฒนาคุณภาพให้ได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.)
- การส่งเสริมความรู้และผลประโยชน์ที่จะได้รับจากการดำเนินงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) เพิ่มความเข้มงวดกวดขันในกระบวนการติดตามผลของสถานที่ผลิต ตลอดจนการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการให้ตระหนักถึงผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นในอนาคตและสุขภาพของผู้บริโภค
- การกู้ยืมเงินเพื่อแปรรูปลำไยอบแห้งควรมีเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสถานที่ผลิตที่ถูกต้องเหมาะสม ตามที่สำนักงานสาธารณสุขกำหนด
- ควรจัดอบรมและชี้แนะแนวทางในการจัดทำข้อมูลในการผลิต เช่น การจัดบัญชีรายรับ – รายจ่าย เพื่อทราบต้นทุนละกำไรที่แท้จริงในการผลิต
- สมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนฯ ควรมีการวางแผนการผลิตและกำหนดราคากลางที่ชัดเจนในการจำหน่าย
- การใช้แนวทางเครือข่ายฯ ในการสร้างความตระหนักให้แก่ผู้ผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง โดยเฉพาะด้านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) คุณภาพและผลในอนาคตเกี่ยวกับการผลิตและการตลาด