

การพัฒนาสถานที่ผลิตพริกทอดสู่มาตรฐานสากลเพื่อยกระดับเศรษฐกิจในพื้นที่
ตำบลกาหลง อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร

Developing Fried Chili Product Facilities to Meet International
Standards to Elevate Economy in Area of Ka Long Subdistrict, Mueang
Samut Sakhon District, Samut Sakhon Province

พรชัย พรหุทัย¹ พีรวัจน์ มีสุข^{1*} นุฏกร สิริมงคลกาล¹ ศิริรัตน์ ศรีอินทร์¹

อนรรักษ์ ใจวังโลก¹ นุกูล สารวงศ์² และ ณัฏฐกิตติ์ เหมทานนท์³

Pornchai Pornharuthai¹, Peerawat Meesuk^{1}, Natakron Sirimongkolgal¹,
Sirirat Sonin¹, Anurak Jaiwanglok¹, Nukul Sarawong² and Nattakit Hemtanont³*

¹สาขาวิศวกรรมไฟฟ้าและระบบควบคุมอัตโนมัติ คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา กรุงเทพมหานคร 10600

¹Electrical Engineering and Automation Control System Program, Faculty of Engineering and Industrial Technology,
Bansomdejchaopraya Rajabhat University, Bangkok 10600, Thailand

²สาขาวิชาการจัดการวิศวกรรมการผลิตและโลจิสติกส์ คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา กรุงเทพมหานคร 10600

²Production and Logistics Engineering Management Program, Faculty of Engineering and Industrial Technology,
Bansomdejchaopraya Rajabhat University, Bangkok 10600, Thailand

³สาขาวิชาผู้ประกอบและบริการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
กรุงเทพมหานคร 10600

³Cookery and Food Service Program, Faculty of Engineering and Industrial Technology, Bansomdejchaopraya
Rajabhat University, Bangkok 10600, Thailand

*Corresponding author: E-mail: peerawat.me@bsru.ac.th

(Received: May 20 2024; Revised: August 30, 2024; Accepted: November 22, 2024)

Abstract: This article presents the development of a production facility for producing fried chili which is a product of Ka Long subdistrict, Mueang Samut Sakhon district, Samut Sakhon province, The objective is to promote products to meet the standards and improve the economy in the area. The operation involved 3 population groups: 1) Villagers developing community enterprises (10 persons), 2) Lecturers from the Faculty of Engineering and Industrial Technology, Rajabhat Bansomdejchaopraya University (20 persons), and 3) Public health academics from Samut Sakhon province (3 persons). The operation began with a survey of the production site and then sought advice from public health experts to design the site to meet the required standards. for the production site of fried chili peppers.. Suggestions were given to reorganize the entire facility by arranging rooms according to the production process, starting with changing rooms, followed by raw material preparation rooms, raw material storage rooms, frying rooms, and packing rooms. After adjusting the fried chili production facility, the process of creating documents for inspection and certification of the facility was initiated. The product was tested for its nutritional value, product labels were designed, and applications were submitted for community enterprise establishment and certification from the Food and Drug Administration (FDA).

Keywords: Fried chili, production location, international standards

บทคัดย่อ: บทความนี้ได้นำเสนอการพัฒนาสถานที่ผลิตพริกทอดที่เป็นผลิตภัณฑ์ของตำบลกาหลง อำเภอมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานและยกระดับเศรษฐกิจในพื้นที่ โดยการดำเนินงานมีกลุ่มประชากร ประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มชาวบ้านที่กำลังพัฒนาเป็นวิสาหกิจชุมชน จำนวน 10 คน 2) กลุ่มอาจารย์จากคณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา จำนวน 20 คน 3) นักวิชาการสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 3 คน การดำเนินงานเริ่มจากการสำรวจสถานที่ผลิต จากนั้นขอคำปรึกษาจากนักวิชาการสาธารณสุขเพื่อออกแบบให้ได้ตามข้อกำหนดมาตรฐาน ซึ่งได้ให้ข้อเสนอแนะปรับสถานที่ใหม่ทั้งหมดโดยมีการจัดห้องตามกระบวนการผลิตเริ่มจาก ห้องเปลี่ยนชุด ห้องเตรียมวัตถุดิบ ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องทอด และห้องบรรจุ หลังทำการปรับปรุงสถานที่ผลิตพริกทอดให้ได้ตามมาตรฐานแล้ว ได้ดำเนินการจัดทำเอกสารเพื่อตรวจรับรองสถานที่ผลิต และนำผลิตภัณฑ์พริกทอดไปทดสอบคุณค่าทางโภชนาการพร้อมออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ประกอบการขอจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนและการรับรองจากองค์การอาหารและยา (อย.)

คำสำคัญ: พริกทอด สถานที่ผลิต มาตรฐานสากล

คำนำ

จังหวัดสมุทรสาคร เป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพทั้งทางด้านการอุตสาหกรรม การประมง และการเกษตรกรรม จึงมีผลิตภัณฑ์โดดเด่นทางด้านอาหารทะเลแปรรูป และสินค้าเกษตรกรรม เป็นสินค้าหลักสร้างรายได้จนทำให้มูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมสูง (GDP) ของจังหวัดสูงติดอันดับ 1 ใน 10 ของประเทศตลอดมา

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการในจังหวัดสมุทรสาคร ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพแต่ยังไม่มีมีการรับรองมาตรฐาน ทำให้ประสบปัญหาการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ โดยปัญหาหลักของผู้ประกอบการส่วนมากเป็นเพราะยังไม่มีสถานที่ผลิตที่เป็นได้มาตรฐาน ตามงานวิจัยของ Phayoonpun *et al.* (2021)

Ooaymaweerahirun *et al.* (2023) ได้ศึกษาการปรับตัวของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มการแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารในเขตภาคกลางตอนล่าง เพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์และความปลอดภัย มีการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้ในการผลิตและการตลาด ซึ่งจะช่วยให้วิสาหกิจชุมชนมีความมั่นคงและมีโอกาสดำเนินงานได้อย่างเข้มแข็ง โดย Chokwarakul and Chokwarakul (2017) ได้

พบว่าในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมาและจังหวัดชัยภูมิได้มีการพัฒนาเครือข่ายและยกระดับผลิตภัณฑ์พริกเพื่อการส่งออก ดังนั้นภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น สามารถช่วยผู้ประกอบการขนาดเล็กหรือผู้ประกอบการในชุมชนที่มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์อยู่แล้ว ให้มีศักยภาพเป็นที่ยอมรับสามารถแข่งขันได้

ทั้งนี้ กลุ่มผู้วิจัยได้ร่วมกันพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการพริกทอดเพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์พริกทอดให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. โดยดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์และสถานที่ผลิตที่ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดกระทรวงสาธารณสุข (Sukjuntra *et al.*, 2020) เพื่อยกระดับมูลค่าสินค้าให้ได้รับมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ นอกจากนี้ยังได้พัฒนาผลิตภัณฑ์พริกทอดให้มีความหลากหลาย โดยนำเศษพริกทอดที่เหลือจากกระบวนการผลิตมาพัฒนาเป็นผงโรยข้าวที่เป็นที่นิยมทั่วไป เช่น งานวิจัยของ Pansuntia *et al.*, (2023) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากแมลงที่เป็นที่นิยมรับประทาน และ Sripawatakul *et al.*, (2021) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวปลาเสริมสาหร่ายพวงองุ่น ประกอบกับการส่งเสริมช่องทางการจำหน่ายผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏ 38

แห่ง (RJ 38) ตามงานวิจัยของ Rodthabthan and Punluekdej (2023) ที่มีผลการวิจัยว่า การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในจังหวัดสมุทรสาครอยู่ในระดับมาก ซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการส่งเสริมช่องทางการตลาดออนไลน์ ทำให้รายได้ของชุมชนเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10 ตามเป้าหมาย

อุปกรณ์และวิธีการ

ระยะเวลาในการวิจัย

เดือน ธันวาคม ปี พ.ศ. 2566 ถึง เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2567

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการศึกษานี้ ประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มชาวบ้านที่กำลังพัฒนาเป็นวิสาหกิจชุมชนบ้านกาหลง จังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 10 คน ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์พริกทอดในหมู่บ้านมาอย่างยาวนานเป็นผู้ให้ข้อมูล 2) กลุ่มอาจารย์จากคณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา จำนวน 20 คน เป็นผู้พัฒนาคุณภาพการผลิตให้ได้ตามมาตรฐานขององค์การอาหารและยา 3) นักวิชาการสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 3 คน เป็นผู้มาให้คำแนะนำในการดำเนินการ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย การสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการพริกทอด จำนวน 10 คน เพื่อให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการพัฒนากระบวนการผลิตพริกทอดด้วยการวิเคราะห์ SWOT Analysis ทำให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับจุดแข็ง (strengths: S) จุดอ่อน (weaknesses:

W) โอกาส (opportunities: O) และอุปสรรค (threats: T) ของกลุ่ม ใช้เอกสารคู่มือการใช้งานสำหรับผู้ประกอบการ (User Manual) ระบบ e-Submission อาหาร เพื่อใช้ประกอบการพัฒนาสถานที่ผลิตให้เป็นตามข้อกำหนดกระทรวงสาธารณสุข ใช้การทดสอบแบบ 9-point hedonic scale ด้วยผู้ทดสอบชิมที่ไม่ผ่านการฝึกฝน จำนวน 30 คน เพื่อทดสอบรสชาติผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา นอกจากนี้ยังมีการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นและสร้างการเรียนรู้ร่วมกันผ่านการสนทนากลุ่ม การสังเกตแบบมีส่วนร่วมการสังเคราะห์ข้อมูลร่วมกันของคณะผู้วิจัยและกลุ่มผู้ผลิตพริกทอดในชุมชน โดยใช้การบันทึกภาพนิ่งเพื่อบันทึกการรวมกิจกรรมและข้อมูลมาวิเคราะห์ในประเด็นต่าง ๆ ด้วย SWOT Analysis เพื่อยกระดับรายได้ของชุมชน

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการพริกทอด จำนวน 10 คน ด้วยการวิเคราะห์ SWOT Analysis ทำให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการพัฒนากระบวนการผลิตพริกทอดดังนี้

1. การทดสอบแบบ 9-point hedonic scale

ผู้วิจัยใช้การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale ซึ่งจะใช้การมองเห็น การได้กลิ่น การลิ้มรส การได้ยิน และการสัมผัส โดยใช้ประสาทสัมผัส ตา จมูก ปาก หู และผิวหนัง ตามลำดับ เป็นสเกลที่ใช้กับการทดสอบการยอมรับในผลิตภัณฑ์ บอกระดับความชอบของผู้เข้ารับการทดสอบ ส่วนมากจะกำหนดไว้ 9 ระดับ ตั้งแต่ไม่ชอบมากที่สุดจนถึงชอบมากที่สุด โดยผลิตภัณฑ์พริกทอดของตำบลกาหลงที่ได้ทดสอบ แสดงได้ดัง Figure 1



Figure 1. Fried chili from a Ka Long subdistrict entrepreneur, Mueang Samut Sakhon district, Samut Sakhon province

2. มาตรฐานสถานที่ผลิตสำหรับผักและผลไม้ตามข้อกำหนดกระทรวงสาธารณสุข

ผู้วิจัยดำเนินการสำรวจสถานที่ผลิตก่อนการปรับปรุงซึ่งยังไม่ได้มาตรฐานในการขอรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเนื่องจาก การก่อสร้างสถานที่ผลิตพริกทอดไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยและไม่มีการแบ่งสัดส่วนกระบวนการผลิต โดยเชิญนักวิชาการสาธารณสุข จังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 3 คน มาตรวจสอบสถานที่ผลิตและให้คำปรึกษาแนะนำให้เป็นไปตาม

มาตรฐานผู้ผลิตที่มีสถานที่ผลิต(คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดเข้าข่ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก โดยภาพสถานที่การผลิตก่อนการผลิตแสดงได้ดัง Figure 2



Figure 2. Original production location before renovation

3. บรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ของผู้ประกอบการไม่โดดเด่น และเป็นที่ดึงดูดใจของผู้บริโภค ทั้งยังไม่มีฉลากบรรจุภัณฑ์ ดังนั้นจึงต้องการออกแบบตราสินค้า และจัดทำบรรจุภัณฑ์ ให้เป็นตามข้อกำหนดกระทรวงสาธารณสุข ประกอบด้วยคุณลักษณะดังนี้

3.1 รูปภาพหรือตัวอักษร ต้องสื่อความหมายของผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิตชุมชนพร้อมทั้งแสดงสีและโครงสร้าง ให้ชัดเจน มีความโดดเด่นและมีความเป็นสากล

3.2 แนวคิดในการออกแบบสร้างสรรค์ผลงานต้องสามารถอธิบายได้ว่าลักษณะของสัญลักษณ์สื่อสารถึงอะไรบ้างและมีความหมาย/แนวคิดอย่างไร

3.3 ส่วนประกอบของเครื่องหมายการค้า ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามกฎหมาย เช่น ธงชาติ เครื่องหมายราชการ พระบรมฉายาลักษณ์ ตราประจำจังหวัดหรือธงประจำจังหวัด

3.4 รายละเอียดหรือข้อความที่ปรากฏบนฉลากบรรจุภัณฑ์ต้องระบุอย่างน้อยดังนี้

- ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดสินค้า
- ชื่อ หรือ เครื่องหมายการค้าของผู้ผลิต
- สถานที่ตั้งของผู้ผลิต
- ต้องแสดงขนาด หรือมิติ หรือประมาณ หรือ ปริมาตร หรือน้ำหนักของสินค้าแล้วแต่กรณี
- ข้อแนะนำในการใช้ หรือห้ามใช้ หรือคำเตือนแล้วแต่กรณี
- วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือ วัน เดือน ปี ที่หมดอายุการใช้ หรือวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภค
- ราคาโดยระบุเป็นบาท
- เรื่องราวความเป็นมาของสินค้า
- องค์ประกอบหรือส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่แสดงในฉลากต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาษาชนบท (สำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร)

4. ช่องทางการตลาดออนไลน์

จากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการร่วมแสดงความคิดเห็นและสร้างการเรียนรู้ร่วมกันผ่านการสนทนากลุ่ม การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสังเคราะห์ข้อมูลร่วมกันของคณะผู้วิจัยและกลุ่มผู้ผลิตพริกทอดในชุมชน พบว่าช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มการจำหน่าย 3 แห่ง ประกอบด้วย 1. ที่โรงพยาบาลบ้านแพ้ว 2. ตามการสั่งซื้อทางโทรศัพท์จากลูกค้า และ 3. การออกบูธจำหน่ายของหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งทำให้มีการจำหน่ายสินค้าที่จำกัด

ผู้วิจัยจึงร่วมส่งเสริมช่องทางการจำหน่ายออนไลน์ ซึ่งในปัจจุบันสื่อออนไลน์เป็นช่องทางหนึ่ง ซึ่งช่วยส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ให้ยอดขายสินค้าและบริการเพิ่มขึ้นได้ดีเป็นอย่างมาก ทำให้ธุรกิจส่วนใหญ่หันมาใช้ในการตลาดออนไลน์มากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด

การวิเคราะห์ข้อมูล

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลประกอบด้วยการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการพริกทอด จำนวน 10 คน วิเคราะห์ SWOT Analysis และการแสดงความคิดเห็นการเรียนรู้ร่วมกันผ่านการสนทนากลุ่ม การสังเกตแบบมีส่วนร่วมการสังเคราะห์ข้อมูลร่วมกันของคณะผู้วิจัยและกลุ่มผู้ผลิตพริกทอดในชุมชน ทำให้คณะผู้วิจัยกำหนดกระบวนการส่งเสริมผลิตภัณฑ์พริกทอดให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน และเพิ่มรายได้ของกลุ่มผู้ประกอบการพริกทอดยกระดับเศรษฐกิจชุมชนพื้นที่ตำบลกาหลง อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ได้ดังนี้

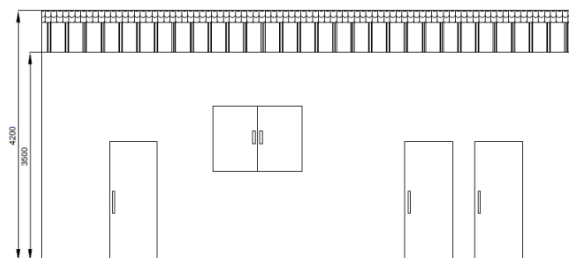
1. การพัฒนาสถานที่ผลิต

ผู้วิจัยได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตใหม่หลังจากได้รับการตรวจสอบเบื้องต้นและรับคำแนะนำจากนักวิชาการสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งการส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนได้รับการรับรองมาตรฐานอย. นั้นพื้นฐานแรกคือต้องมีสถานที่ผลิตที่เป็นไปตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุขก่อน โดยสถานที่ผลิต(คัดและ

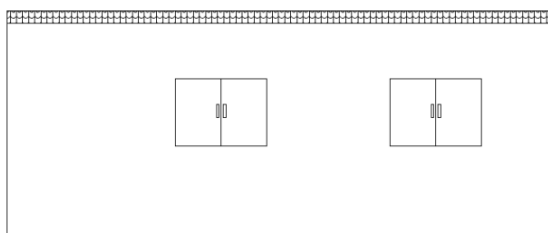
บรรจุ) ผักและผลไม้สดเข้าขายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก

ทั้งนี้ในการออกแบบปรับปรุงสถานที่ผลิตใหม่นั้น ภายนอกประกอบด้วยด้านหน้า ด้านหลัง และด้านข้าง ดังแสดงใน Figure 3 ภายในประกอบด้วยส่วน

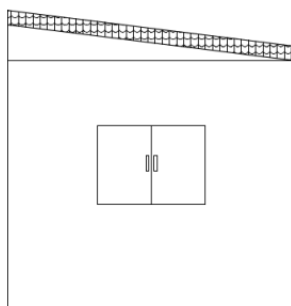
การผลิตดังแสดงใน Figure 4 ซึ่งเป็นไปตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข โดยได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่จากสาธารณสุขจังหวัดในการให้ข้อมูลปรับปรุงและแนวทางในการสร้างสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน ซึ่งสถานที่ผลิตนี้ได้ออกแบบให้มีขนาดความกว้าง 4.00 เมตร ความยาว 9.00 เมตร และสูง 3.50 เมตร แบ่งเป็นโซนห้องล้างวัตถุดิบ โซนห้องผลิต โซนห้องเก็บวัตถุดิบ/บรรจุภัณฑ์ และโซนห้องบรรจุ ดัง Figure 5



a.) front view



b.) back view



c.) side view

Figure 3. Front, back, and side production site layouts

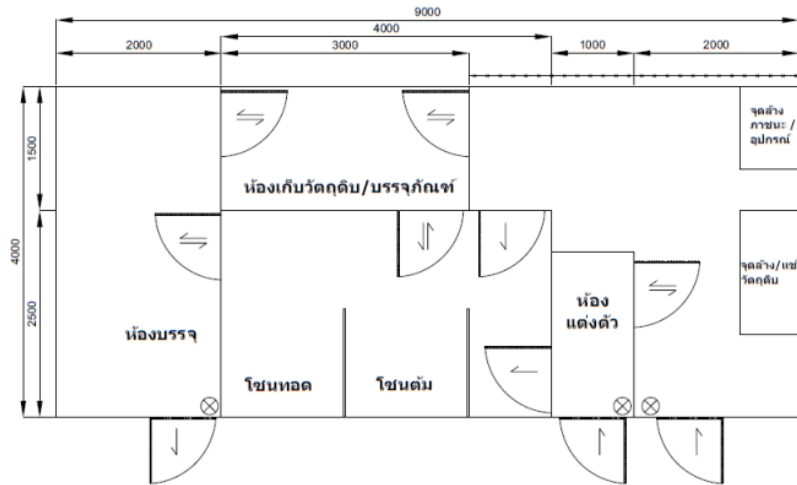


Figure 4. Plan of the production site



Figure 5. Inspection of fried chili production sites

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกทอด ผู้วิจัยได้นำนวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ โดยการนำเศษที่เหลือจากการทำพริกทอด มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวรสต้มยำ จากนั้นทำการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อหาส่วนผสมที่ผู้บริโภคนิยมและให้การยอมรับมากที่สุด โดยใช้การทดสอบแบบ 9-point hedonic scale ด้วยผู้ทดสอบชิมที่ไม่ผ่านการฝึกฝน จำนวน 30 คน ผลปรากฏว่า อัตรา

ส่วนผสมในการทำผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวที่ได้คือ 1. เศษพริกทอด 100 กรัม 2. กุ้งเคียว 10 กรัม 3. ผงสาหร่าย 5 กรัม และ 4. ผงต้มยำ 23 กรัม แสดงดัง Figure 6 และเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์พริกทอดกรอบเข้าสู่การรับรองมาตรฐาน ออย. ทางกลุ่มผู้วิจัยได้ส่งตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์พริกทอดกรอบ ไปที่อุตสาหกรรมมูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอาหาร ได้ผลทดสอบดัง Figure 7



Figure 6. Product development of Tom Yum Rice Seasoning

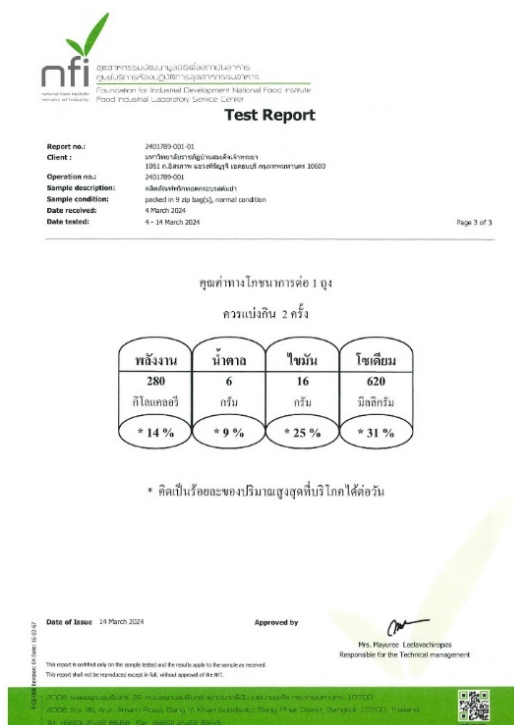


Figure 7. Fried chili peppers with tom yum flavor test report

3. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ผู้วิจัยได้ออกแบบตามข้อกำหนดการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อสนับสนุนการขอรับรองมาตรฐาน อย. ของผลิตภัณฑ์พริกทอด ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดรูปแบบบรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษอาร์ต

พิมพ์ลาย 4 สี พร้อมตราสัญลักษณ์ใหม่ของผลิตภัณฑ์ในชื่อ “พริกกรอบครัวแม่ตุ๋น” ซึ่งได้รับการแนะนำตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ดัง Figure 8



Figure 8. Inspection of fried chili packaging

4. การส่งเสริมช่องทางการตลาดออนไลน์

ผู้วิจัยส่งเสริมช่องทางการตลาดออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์ม RJ38 ซึ่งเป็นแพลตฟอร์มจำหน่าย

สินค้าออนไลน์ของกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏ 38 แห่ง และการจำหน่ายผ่านเฟซบุ๊กของกลุ่มผู้ประกอบการดัง Figure 9



Figure 9. Online Marketing of RJ38

ผลการศึกษา

หลังจากการปรับปรุงสถานที่ผลิตพริกทอด คณะผู้วิจัยได้ส่งเสริมผลิตภัณฑ์พริกทอดให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน ออย.และเพิ่มรายได้ของกลุ่มผู้ประกอบการพริกทอดยกระดับเศรษฐกิจ

ชุมชนพื้นที่ตำบลกาหลง อำเภอมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร โดยออกแบบให้มีขนาดความกว้าง 4.00 เมตร ความยาว 9.00 เมตร และสูง 3.50 เมตร แบ่งเป็นโซนห้องล้างวัตถุดิบ โซนห้องผลิต โซนห้องเก็บวัตถุดิบ/บรรจุภัณฑ์ และโซนห้อง

บรรจุ แยกกันเป็นส่วน พร้อมติดตั้งถังดักไขมัน เพื่อใช้ในกระบวนการบำบัดน้ำเสียที่เกิดจากการผลิตไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่จากสาธารณสุขจังหวัดในการให้ข้อมูลปรับปรุงและแนวทางในการสร้างสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน ดังนี้

1. สถานที่ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิต

สถานที่ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิต เป็นโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญที่จะป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contaminate) จากสิ่งแวดล้อมภายนอกและการปนเปื้อนไปสู่อาหาร ดังนั้นเพื่อให้ผักและผลไม้สดที่ผลิตมีความปลอดภัย ขั้นแรกผู้ผลิตจะต้องเลือกทำเลที่ตั้งและออกแบบสถานที่ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิตอย่างเหมาะสมถูกสุขลักษณะและสุขาภิบาลที่ดี ตัวอาคารและบริเวณโดยรอบควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผักหรือผลไม้สดที่คัดบรรจุเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย

1.2 อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด มีการดูแลความสะอาด และรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การคัดและบรรจุมีการออกแบบติดตั้งในลักษณะที่ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และง่ายแก่การทำความสะอาด และบำรุงรักษา ดังนี้

2.1 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องเหมาะสมคำนึงถึงการปนเปื้อน ที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

2.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด

2.3 โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกัน การปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี และควบคุมอันตรายทั้ง ด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่มาจากแหล่งเพาะปลูก หรือแหล่งรวบรวม ภาชนะบรรจุ การขนย้าย การจัดเตรียม การล้างการคัด ตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ดังนี้

3.1 ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

3.2 ภาชนะบรรจุที่สัมผัสโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เคยบรรจุวัตถุดิบอันตรายหรือสารพิษมาก่อน มีการทำความสะอาดก่อนการใช้งานตามความเหมาะสม

3.3 มีการเก็บรักษาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด และภาชนะบรรจุอย่างเหมาะสมในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อนโดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนการใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.4 มีมาตรการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย และตรวจวิเคราะห์โดยห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับ การรับรองอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

3.5 การดำเนินการระหว่างการคัดและบรรจุ มีการขนย้ายวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดภาชนะบรรจุ รวมถึงในขั้นตอนการเก็บรักษา ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหารด้วย

3.6 การขนส่งผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด ต้องขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.7 มีการควบคุมกระบวนการคัดและบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการคัดและบรรจุผัก หรือผลไม้สดชนิดนั้นๆ อย่างเคร่งครัด

3.8 น้ำ หรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการล้างทำความสะอาด หรือต้องสัมผัสกับผักและผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันที ต้องเป็นน้ำสะอาดเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ ผ่านการปรับปรุงสภาพตามความจำเป็นและมีการนำไปใช้ที่ถูกต้องเหมาะสม

3.9 มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับการบ่งชี้ รุ่นการผลิต หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ คัดและบรรจุ ที่ภาชนะบรรจุของผักและผลไม้สด ตั้งแต่กระบวนการรับวัตถุดิบ คัดและบรรจุ ไปจนถึงผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถตามสอบย้อนกลับได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.10 มีบันทึกหรือข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด สารเคมีที่ใช้ในการผลิตการควบคุมกระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาน้ำหนักไว้ เพื่อสามารถตรวจประเมินและตามสอบได้

4. การสุขาภิบาล

การสุขาภิบาล เป็นเกณฑ์ที่กำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานทั้งหลาย เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ระบบการกำจัดขยะมูลฝอย และทางระบายน้ำทิ้ง ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะช่วยเสริมให้สุขลักษณะสถานที่ตั้ง อาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิตให้มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ดังนั้นสถานที่ผลิต จึงควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกและมาตรการเพื่อให้ดำเนินการได้ตามหลักสุขาภิบาลที่ดีดังนี้

4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

4.2 การกำจัดขยะมูลฝอย

4.3 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์ในการล้างมือและทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง

4.4 จัดให้มีอ่างล้างมือบริเวณปฏิบัติงานให้เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือ และทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.5 มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม

5 การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

การบำรุงรักษาและทำความสะอาดในหมวดนี้จะช่วยให้การทำงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเสริมการป้องกันการปนเปื้อนจากอันตรายลงสู่อาหารได้ ดังนี้

5.1 อาคารสถานที่ที่มีการทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ

5.2 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

5.3 การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมี

6. บุคลากร สุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผักหรือผลไม้สด

6.2 ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ยังดำเนินการคัดและบรรจุ และมีการสัมผัสโดยตรง หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นผิวที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องมีสุขลักษณะ ดังนี้

(1) สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมต้องสะอาด

(2) มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณ คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยน ใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อ โรคก่อนเข้าสู่บริเวณคัดและบรรจุเพื่อป้องกันการ ปนเปื้อน

(3) ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอย่าง สม่ำเสมอ

(4) ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนเริ่ม ปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่ง ที่ก่อให้เกิดการ ปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม

(5) สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม หรือตาข่ายที่ สะอาดขณะปฏิบัติงาน

และได้เข้าสู่กระบวนการส่งตรวจรับรอง มาตรฐานสถานที่ผลิตสำหรับใช้ประกอบการขอรับ รองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ออย. ต่อไป ดัง Figure 9 ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกทอด คณะจารย์จาก คณะวิศวกรรมศาสตร์ร่วมกับผู้ประกอบการ ได้นำ นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ โดยการ นำเศษที่เหลือจากการทำพริกทอด มาพัฒนาเป็น ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวรสต้มยำ ซึ่งเป็นการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ในชุมชนภายใต้โมเดลเศรษฐกิจ BCG และต่อยอดสร้างรายได้ให้ผู้ประกอบการและชุมชน ได้ ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ทางผู้วิจัยจากคณะ วิศวกรรมศาสตร์ฯได้ออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ตาม การแนะนำตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อประกอบการขอรับรอง ออย.

นอกจากนี้ผู้วิจัยส่งเสริมช่องทางการ ตลาดออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์ม RJ38 ทำให้ รายได้ของชุมชนเพิ่มขึ้นตามเป้าหมายไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10 โดยจากการเก็บข้อมูลการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์พริกทอดของกลุ่มผู้ประกอบการ ตั้งแต่ เดือน ธันวาคม 2566 - มีนาคม 2567 รวม ระยะเวลา 4 เดือน พบว่ามียอดจำหน่ายรวมเฉลี่ย เดือนละ 8,000 บาท ขณะที่หลังจากมีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ผงโรยข้าว การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ใหม่และส่งเสริมช่องทางการตลาดผ่านแพลตฟอร์ม RJ38 ซึ่งทดสอบการจำหน่ายในเดือนเมษายน พบว่ามียอดจำหน่ายรวม 9,500 บาท เพิ่มขึ้นคิด เป็นร้อยละ 18.75 ทั้งนี้ทางคณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ ตาม Figure 10 เพื่อติดตามความก้าวหน้าเป็น ระยะทำให้การดำเนินงานเป็นไปตามแผน



Figure 9. Raw material preparation rooms, raw material storage rooms, frying rooms, and packing rooms



Figure 10. Field survey of the fried chili production site after improvements to the production site

วิจารณ์

จากการปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์พริกทอดให้มีสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดเข้าขายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต อาหารเป็นพื้นฐานการจัดการความปลอดภัยอาหารที่ผู้ประกอบการต้องดำเนินการเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค สร้างความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องตามหลักวิชาการและพัฒนาสถานประกอบการผลิตอาหารให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้วยการมีส่วนร่วมสำหรับผู้ประกอบการตามงานวิจัยของ (Sukjuntra *et al.*, 2020) ซึ่งหลังจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาครให้คำแนะนำและร่วมออกแบบสถานที่ผลิตใหม่ โดยดำเนินการก่อสร้างใหม่ทั้งหมด และได้รับการตรวจสอบเบื้องต้นหลังจากดำเนินการแล้วเสร็จ พบว่าสถานที่ผลิตใหม่สามารถเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานได้ ดังนี้

1. สถานที่ตั้งหรืออาคารผลิต

โดยสถานที่ผลิตมีลักษณะเป็นโรงเรือนที่มีการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมภายนอก และมีการดูแลรักษาความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะ

ทำเลที่ตั้งของสถานที่มีความเหมาะสมและไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์พริกทอดที่คัดบรรจุปนเปื้อนได้ง่าย

2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

จากการปรับปรุงสถานที่ผลิตโดยการก่อสร้างใหม่ทั้งหมด มีการแบ่งโซนแยกกันชัดเจน มีการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การคัดและบรรจุที่ถูกสุขลักษณะ สามารถทำความสะอาดโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดยมีจุดที่ต้องแก้ไขบางจุด เช่น ตำแหน่งการติดตั้งเครื่องดักแมลง กระจกแต่งตัวของผู้ปฏิบัติงาน ป้ายแนะนำตามจุดต่างๆ เป็นต้น

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

ในการดำเนินการผลิตได้มีการควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ประกอบด้วย การคัดเลือกวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ มีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุวัตถุดิบก่อนการใช้งาน มีมาตรการการตรวจสอบและป้องกันสิ่งปนเปื้อนในระหว่างการขนย้ายอย่างมีประสิทธิภาพ

4. การสุขาภิบาล

จากการปรับปรุงสถานที่ผลิตได้มีการแบ่งโซนที่ชัดเจน โดยโซนล้าง มีอุปกรณ์ปฏิบัติงานที่พร้อมหลายอย่าง เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำ อ่างล้างมือ ระบบระบายน้ำทิ้ง ซึ่งสิ่งเหล่านี้ช่วยให้มีการดำเนินการผลิตได้ตามหลักสุขาภิบาลที่ดี

5. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด
ในการผลิตที่เป็นตามหลักสุขาภิบาลที่ดี
ต้องมีหลักการบำรุงรักษาและทำความสะอาด
ในการทำงานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

6. สุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ทางทีมวิจัยผลิตภัณฑ์พริกทอดได้มีการ
กำหนดให้ในขณะที่ผู้ปฏิบัติงานมีการสัมผัสกับ
วัตถุดิบโดยตรงต้องสวมเสื้อคลุมหรือเสื้อผ้า
ที่สะอาด มีมาตรการการจัดการรองเท้าที่ใช้
ในบริเวณปฏิบัติงานที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการ
ปนเปื้อน ไม่สวมเครื่องประดับและดูแล
สุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ
และที่สำคัญที่สุดทีมวิจัยให้ความสำคัญกับการ
ให้ความรู้และสร้างความเข้าใจแก่ผู้ประกอบการ
ในเรื่องของสุขาภิบาลตามงานวิจัยของ
Charoenphong (2019) ซึ่งเป็นประเด็นที่สถานที่
ผลิตส่วนใหญ่จะประสบปัญหาอยู่

พร้อมกันนี้ ทีมวิจัยได้ช่วยส่งเสริม
ผู้ประกอบการในการนำโมเดลเศรษฐกิจ BCG
ด้วยการใช้เศษเหลือจากการทำพริกทอดมาพัฒนา
เป็นผงโรยข้าว ซึ่งเป็นการนำวัสดุเหลือทิ้งกลับมา
ใช้ประโยชน์ให้มากที่สุดตามหลักระบบเศรษฐกิจ
หมุนเวียน Circular Economy ตามงานวิจัยของ
Jeenaboonrueang (2022) รวมถึงการส่งเสริม
ช่องทางการตลาดออนไลน์ สามารถช่วยเพิ่มรายได้
ให้แก่ผู้ประกอบการและชุมชนในพื้นที่ตำบล
กาหลงตามงานวิจัยของ Rodthabthan and
Punluekdej (2023) ที่มีผลการวิจัยว่า การสื่อสาร
การตลาดสามารถสร้างอิทธิพลต่อการเลือกซื้อ
ผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภคได้ แต่ทั้งนี้ผู้วิจัยได้แนะนำ
ผู้ประกอบการในสร้างเพจเฟซบุ๊กเป็นของตนเอง
เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและสร้างการรับรู้
ให้แก่ผู้บริโภคตามงานวิจัยของ Sasanrakkitt
(2023)

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการพัฒนาสถานที่ผลิต
พริกทอดสู่มาตรฐานสากลสามารถยกระดับ
เศรษฐกิจในพื้นที่ตำบลกาหลงได้ เนื่องจากปัจจัย

ในการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้บริโภคในปัจจุบัน
คือ ด้านคุณภาพของสินค้าที่มีมาตรฐานรับรอง
ด้านผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ที่สามารถตอบโจทย์ในการ
แก้ปัญหาในชีวิตของผู้บริโภค ตามงานวิจัยของ
Hoang *et al.*, (2019)

สรุป

การพัฒนาสถานที่ผลิตพริกทอดสู่
มาตรฐานสากลและยกระดับเศรษฐกิจในพื้นที่
ตำบลกาหลงอำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัด
สมุทรสาคร ทำให้สถานที่ผลิตพริกทอดได้
มาตรฐานมากยิ่งขึ้นโดยการปรับปรุงสถานที่ผลิตได้
ทำภายใต้คำแนะนำของนักวิชาการสาธารณสุข
ของจังหวัดสมุทรสาคร เพื่อรองรับการรับรอง
มาตรฐาน อย.ต่อไป และสามารถยกระดับรายได้
ของกลุ่มผู้ประกอบการพริกทอดให้เพิ่มขึ้นไม่น้อย
กว่า ร้อยละ 10 ได้ตามเป้าหมายของการวิจัยนี้

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณ โครงการ
ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนา
ท้องถิ่น โครงการร่วมที่ 1 ยกระดับมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์:
ยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่มาตรฐานสากลด้วย
วิศวกรรมบูรณาการและภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัด
สมุทรสาคร ประจำปีงบประมาณ 2567 ที่ให้การ
สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินการ

เอกสารอ้างอิง

Charoenphong, S. 2019. The feasibility analysis
of the development of production
facilities for processed food contained
in ready-to-sell containers in
accordance with the primary GMP
guidelines by Lamphun entrepreneurs.
Thai Journal of Public Health and
Health Sciences 2(3): 16-28. (in Thai)

- Chokwarakul, K. and S. Chokwarakul. 2017. The development of network and agricultural product “chilli” for exportation cases Nakhon Ratchasima and Chaiyaphum. Dhammathas Academic Journal 17(3) (special issue): 275-284. (in Thai)
- Jeenaboonrueang, S. 2022. Driving business with BCG economy : A case study of doing grain partnership limited. academic. Journal Phranakhon Rajabhat University 13(2): 48-65. (in Thai)
- Hoang, T.M., K. Sansom and K. Chareonchai. 2019. Factors affecting decision making behavior on purchasing through E-commerce of the people living in municipal area, Mahasarakham province. Journal of Research and Development Institute, Rajabhat Maha Sarakham University 6(2): 225-244. (in Thai)
- Ooaymaweerahirun, P., C. Kee-ariyo, T. Soteyome and N. Suteebut. 2023. Adaptation during the next normal of community enterprises in processed and food product groups in the lower central region, group 2. Journal of Humanities and Social Sciences, Suan Sunandha Rajabhat University 6 (2): 128-142. (in Thai)
- Pansuntia, R., K. Fanpimai, J. Roddee, S. Promboot, P. Sangsawad, K. Promyo and T. Phahom. 2023. Product development of furikake-rice seasoning from the cricket. Khon Kaen Agriculture Journal 51 (Suppl.1): 587-594. (in Thai)
- Phayoonpun, T, N. Kosiyaporn. and S. Suttiyapiwat 2023. Product development, marketing channel development and community enterprise management of container from Betel Husk Producer Group: A case study of Chaw Phron’s lifestyle women power group. Journal of Community Development and Life Quality 9(3): 452-464. (in Thai)
- Rodthabthan, T and T. Punluekdej. 2023. Integrated marketing communication effect on the purchase intention of a snack product in Samut Sakhon province. Journal of Legal Entity Management and Local Innovation 9(8): 214-227. (in Thai)
- Sasanrakkit, S. 2023. Factors affecting consumer decision-making via online channels in Phra Nakhon Area Bangkok. The Journal of Development Administration Research 13(2): 433-443. (in Thai)
- Sripawatakul, O., M. Tamtin and P. Kosawatpat. 2021. The product development of fish rice-seasoning fish supplemented with green caviar. Udon Thani Rajabhat University Journal of Science and Technology 9(2): 69-82. (in Thai)
- Sukjuntra, J., K. Kanpairo, S. Srisuk and K. Na-Nakorn. 2020. Development of small halal food processing enterprises in three southern border provinces to enhance food safety. Area Based Development Research Journal 12(6): 469-485. (in Thai)