



การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเฒ่า เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร

Developing a Standard for Thai Desserts at Trok-khaw-mao Community in Bangkok Noi District, Bangkok

สุชาดา ธโนภาณุวัฒน์¹

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเฒ่า เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง ใช้วิธีการสังเกต และการสัมภาษณ์จากผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญในชุมชน รวมทั้งกลุ่มผู้บริโภคชาวไทยในกรุงเทพมหานคร โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงความถี่ และหาร้อยละ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ในด้านช่องทางการจำหน่ายมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.25 ด้านรูปปลั๊กการ์ด ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ต้องการให้พัฒนากระดาษเป็นขึ้นพอดีค่า คิดเป็นร้อยละ 53.88 เช่นเดียวกับ ข้าวเหนียวแดง คิดเป็นร้อยละ 50.20 สำหรับกระยาสารท ส่วนใหญ่ต้องการเป็นรูปแบบดั้งเดิม คิดเป็นร้อยละ 55.10 ด้านฉลากผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ต้องการให้มีชื่อผลิตภัณฑ์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.77 ผลการศึกษาความสามารถของเจ้าของสถานที่ผลิต/ผู้ผลิตขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเฒ่า ในการ ดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พบว่า ดำเนินการตามเกณฑ์ได้ทุกรายการ 4 หัวข้อ จากทั้งหมด 6 หัวข้อ ผลการปรับปรุงสถานที่ผลิต สามารถปรับปรุงได้ดังนี้ 1) บริเวณที่เก็บพื้นสำหรับใช้จุดเตาไฟทำขนม ปรับปรุงโดยการนำไม้ มากั้นในบริเวณที่เก็บพื้นให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น แต่ยังสามารถหยิบใช้ได้อย่างสะดวก 2) บริเวณล้าง ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้การผลิต ปรับปรุงโดยการก่อปูนยกพื้นสูง และปูกระเบื้องที่มีพื้นผิวเรียบ สภาพแข็งแรง พร้อมอ่างล้างมือ และ 3) บริเวณที่เก็บน้ำตาลมะพร้าว ปรับปรุงโดยทำประตูไม้บานพับ มีกลอนปิดเรียบร้อย สามารถป้องกันสัตว์เลื้อยและสิ่งปลอมปน

คำสำคัญ : มาตรฐาน ขนมไทย ชุมชนตรอกข้าวเฒ่า

¹ นักวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
e-mail: aommy15@hotmail.com





Developing a Standard for Thai Desserts at Trok-khaw-mao Community in Bangkok Noi District, Bangkok

Suchada Tanopanuwat

Abstract

This research aimed to develop a standard for Thai desserts at Trok-khaw-mao community. It was survey research. The data were collected from related documents, observation and key informant interviews in the community. Also, an accidental sampling method was used in gathering data from groups of Thai consumers in Bangkok. An interview and questionnaire were used as research tools. The data were analyzed using standard deviations and percentage. The majority of the respondents wanted to develop the products in terms of distribution channel (70.25%). In terms of the product features, most respondents wanted to develop Ka-la-mae to be bite-sized (53.88%) as well as Khaw-niao-daeng (50.20%). Meanwhile, 55.10% of the respondents wanted to keep the original features of Kra-ya-sart. In addition, the majority of the respondents wanted the product names to appear on the labels (96.77%). The study revealed that the Thai dessert entrepreneurs at Trok-khaw-mao community were capable of implementing 4 of 6 criteria of the FDA's Primary Good Manufacturing Practice. As for the development of manufacturing sites, the results were: 1) the storage area for firewood was fenced by pieces of wood to make it more separate but easy to reach, 2) the cleaning area for manufacturing tools was improved by making a higher cement floor covered with firm smooth-surface tiles and adding a washbasin, and 3) the storage area for coconut sugar was adjusted by installing a wooden folding door with a bolt in order to protect the sugar from pets and contaminants.

Keywords : Standard, Thai Dessert, Trok-khaw-mao Community



บทนำ

ในเขตบางกอกน้อยมีชุมชนแห่งหนึ่งที่น่าสนใจมาก เนื่องจากเป็นชุมชนดั้งเดิม ตั้งแต่สมัยธนบุรี ตั้งอยู่บริเวณริมคลองบางกอกน้อย สันนิษฐานว่าอพยพมาจากอยุธยา เดิมเรียกบ้านสวน แต่เพราะมีการทำข้าวเฝ้าเกือบทุกหลังคาเรือน และทำอาหารจากข้าวเฝ้ามากมายหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นข้าวเฝ้าคลุก ข้าวเฝ้าน้ำกะทิ ข้าวเฝ้าทอด ข้าวเฝ้าหมี จึงเรียกว่า “ชุมชนบ้านข้าวเฝ้า” โดยมีข้าวเปลือกจากอยุธยา สุพรรณบุรี นครชัยศรี และตำบลบางพรหม อำเภอตลิ่งชันบางส่วน โดยบรรพบุรุษเรือล่องมาตามลำน้ำผ่านคลองบางกอกน้อยมาส่งถึงบ้าน และยังมีการแปรรูปผลไม้หลากอย่าง เช่น พุทราควน ขนุนควน กัลยควน สับปะรดควน ซึ่งเมื่อ 100 กว่าปีก่อนมีกลุ่มคนมอญเข้ามาผสมกับคนพื้นที่ และได้นำวัฒนธรรมการกวนขนม คือ กาละแมและข้าวเหนียวแดง เข้ามาเผยแพร่จึงเป็นผลิตภัณฑ์ประจำชุมชนอีกอย่างหนึ่ง โดยคนไทยสมัยก่อนนิยมใช้ในการทำบุญและมอบให้กัน และกันตามขนบธรรมเนียมประเพณีไทยมาแต่ครั้งโบราณ (สุภาภรณ์ จินตามณีโรจน์ และคณะ, 2554 : 252) ปัจจุบันการทำข้าวเฝ้าได้เลิกราจากชุมชนไปแล้ว เพราะมีขั้นตอนที่ยุ่งยาก ต้องใช้คนมาก ประกอบกับค่านิยมการกินลดน้อยลง ส่วนขนมกวน เช่น กาละแมและข้าวเหนียวแดง ยังคงสืบทอดต่อมา แต่เหลือทำอยู่เพียง 2 บ้านเท่านั้น ซึ่งเป็นการทำเป็นครั้งคราวเพื่อขายและตามเทศกาล และทำในปริมาณที่น้อยมาก ประกอบกับปัจจุบันน้ำตาลและกะทิแพงมากจนเป็นปัญหาในการขายขนมกาละแมและข้าวเหนียวแดง บ้านข้าวเฝ้าที่มีภูมิปัญญาในการทำข้าวเฝ้ากำลังเหลือแค่ชื่อ ในปี พ.ศ. 2548 ชาวบ้านข้าวเฝ้านำโดยคุณอนุชา เกื้อจรรยา ได้รับการสนับสนุนจากหลายภาคส่วน และทางวัดสุทธาวาสร่วมกันจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ที่ท้องถิ่นชุมชนตรอกข้าวเฝ้าที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นมารวมทั้งวิถีชีวิตและสังคมซึ่งผูกพันอยู่กับศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิม และสิ่งสำคัญที่ขาดไม่ได้คือการให้ความรู้เรื่องการทำข้าวเฝ้าและผลิตภัณฑ์จากข้าวเฝ้า การทำกาละแมและข้าวเหนียวแดงที่แตกต่างจากที่อื่นๆ กาละแมของตรอกข้าวเฝ้าเรียกว่า “กาละแมเม็ด” เพราะกวนตั้งแต่ข้าวเหนียวยังเป็นเม็ด ไม่ได้กวนจากแป้งข้าวเหนียว ซึ่งเป็นเรื่องน่าอัศจรรย์และน่าเหน็ดเหนื่อย แต่เมื่อกวนได้ที่แล้ว กาละแมดังกล่าว จะมีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย นุ่มและเหนียวหนึบ นำรับประทาน ผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งที่ทำจากข้าวเหนียว คือ ข้าวเหนียวแดง แต่ต่างกันตรงที่ข้าวเหนียวแดงจะใช้ข้าวเหนียวใหม่ ส่วนกาละแมนั้นจะใช้ข้าวเหนียวเก่าเพราะจะได้เมล็ดสวย ไม่ละ

ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายในปัจจุบัน ประเภทอาหารพื้นบ้านอาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากกลุ่มแม่บ้านและเกษตรกรในชุมชนหรือวิสาหกิจชุมชน ฯลฯ ที่มีการผลิตเพื่อจำหน่ายกันอย่างแพร่หลาย และเป็นที่ยอมรับในหมู่ผู้บริโภคอย่างกว้างขวาง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งเป็นหน่วยงานหนึ่งในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ จึงมี

นโยบายที่จะพัฒนาเพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายดังกล่าว ด้วยมาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือ Primary GMP เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นที่มั่นใจของผู้บริโภค ทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัยทำให้สามารถขยายตลาดการค้าขายออกไปได้ทั้งในและต่างประเทศ (กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2556 : 2) ผู้วิจัย ได้เห็นถึงความสำคัญของการอนุรักษ์ไว้ซึ่งผลิตภัณฑ์จากข้าวเม่า และผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ ของชุมชน ได้แก่ กาละแมและข้าวเหนียวแดง และต้องการให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักแพร่หลาย แก่คนรุ่นหลังให้ช่วยกันสืบทอดต่อไป จึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าให้ได้ มาตรฐาน เพื่อช่วยส่งเสริมการค้าจำหน่ายและให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น และยังรักษาไว้ซึ่งวิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชน

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยมี 2 กลุ่ม ได้แก่

1. ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ ซึ่งเป็นทั้งประธานชุมชนตรอกข้าวเม่า ผู้ผลิตขนมไทยและเจ้าของสถานที่ผลิต จำนวน 1 คน โดยศึกษาการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์
2. ผู้บริโภคชาวไทยที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไปในกรุงเทพมหานคร ซึ่งไม่ทราบจำนวน ประชากรทั้งหมด โดยศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้บริโภคชาวไทยอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไปในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวตลาดนัด ตลาดน้ำที่ชุมชนตรอกข้าวเม่านำผลิตภัณฑ์ขนมไทยไปออกร้านจำหน่าย และบริเวณใกล้เคียง ชุมชนตรอกข้าวเม่า โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) กำหนดขนาด กลุ่มตัวอย่างที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ความผิดพลาดไม่เกิน 5% ซึ่งใช้ในการคำนวณหาขนาด ของกลุ่มตัวอย่าง ในกรณีที่ ไม่ทราบประชากรทั้งหมด โดยใช้สูตรของซิคมันด์ (Zikmund, 2000 : 450) ดังนั้นการเก็บข้อมูลในการศึกษาวิจัยครั้งนี้จะมีขนาดของกลุ่มตัวอย่าง คือ 385 คน เพื่อความสะดวก และป้องกันการผิดพลาดจึงทำการเก็บข้อมูลเป็นจำนวน 400 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบสัมภาษณ์เป็นแบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง โดยมีประเด็นคำถามครอบคลุม เกี่ยวกับการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์

2. แบบสอบถามความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าเป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) ประกอบด้วยลักษณะคำถามแบบปลายเปิด และปลายปิด (Open and close-ended) แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check list)

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทย ลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check list) และมีหลายคำตอบให้เลือก (Multiple choice questions)

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า ลักษณะเป็นแบบหลายคำตอบให้เลือก (Multiple choice questions) และแบบปลายเปิด (Open-ended questions)

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. การศึกษาพฤติกรรมการบริโภค และความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า แจกแบบสอบถามความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าให้กลุ่มบริโภคชาวไทยที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ตลาดนัด ตลาดน้ำที่ชุมชนตรอกข้าวเม่านำผลิตภัณฑ์ขนมไทยไปออกร้านจำหน่าย อาทิ งานตลาดน้ำวิถีไทย คลองผดุงกรุงเกษม งานถนนคนเดินชิมอาหารย่านบางขุนนนท์ และบริเวณใกล้เคียงชุมชนตรอกข้าวเม่า โดยนำแบบสอบถามที่ได้มาตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูล แล้วนำไปวิเคราะห์ผล

2. การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ ศึกษาเอกสารข้อมูลมาตรฐานการผลิตอาหารสำหรับผู้ผลิตอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก ผลิตภัณฑ์ OTOP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และดำเนินการขอรับรองมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารร่วมกับเจ้าของสถานที่ผลิต และร่วมหารือเพื่อปรับปรุงสถานที่ผลิต เพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการสังเกต สัมภาษณ์ และศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องร่วมกัน แล้ววิเคราะห์เนื้อหา นำเสนอในรูปแบบความเรียง ในประเด็นการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์

2. การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ นำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า มาวิเคราะห์ผลโดยการแจกแจงความถี่ และการหาค่าร้อยละ นำเสนอในรูปแบบตารางและความเรียง รวมทั้งวิเคราะห์เนื้อหา

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 68.75 มีอายุ 36-45 คิดเป็นร้อยละ 35.25 และประกอบอาชีพข้าราชการ/พนักงานของรัฐ คิดเป็นร้อยละ 28.50 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคคนไทย พบว่าส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกซื้อขนมไทยเพราะรสชาติ คิดเป็นร้อยละ 66.75 ซื้อขนมไทยที่ร้านขายขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 33 ค่าใช้จ่ายในการซื้อขนมไทยต่อครั้ง 51-100 บาท คิดเป็นร้อยละ 30.75 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ไม่เคยซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า คิดเป็นร้อยละ 40.50 ส่วนผู้ที่เคยซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าเลือกซื้อ กาละแม่มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 38.66 โดยซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่ามากกว่า 1 ครั้งต่อเดือน

ความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า ต้องการให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ในด้านช่องทางการจำหน่ายมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.25 รองลงมา คือ ฉลากผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 69.75 และบรรจุภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 66.75 ความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านรูปลักษณะผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการให้พัฒนารูปลักษณะกาละแมเป็นรูปแบบขึ้นพืดคำ คิดเป็นร้อยละ 53.88 สำหรับข้าวเหนียวแดง ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการให้เป็นรูปแบบขึ้นพืดคำ คิดเป็นร้อยละ 50.20 ซึ่งใกล้เคียงกับรูปแบบดั้งเดิม สำหรับกระยาสารทผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการเป็นรูปแบบดั้งเดิม คิดเป็นร้อยละ 55.10 ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านฉลากผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ต้องการให้มีชื่อผลิตภัณฑ์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.77 รองลงมา คือ ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต คิดเป็นร้อยละ 92.83

การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า

ผลการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหาร ผู้วิจัยและผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ ซึ่งเป็นผู้ผลิตและเจ้าของสถานที่ผลิตได้ศึกษาคู่มือและเอกสารที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน) ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP ซึ่งเป็นมาตรฐานตามกฎหมายอาหารขั้นพื้นฐานที่ต้องได้รับการรับรองจึงจะนำผลการรับรองไปขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ไปจนถึงพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป (OTOP) หลังจากได้ดำเนินการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พบว่า ปัญหาสำคัญที่ต้องปรับปรุงเพื่อให้ผ่านเกณฑ์การตรวจคือ ประเด็นสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยอาคารผลิตหรือบริเวณผลิตต้องมีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัย และสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสอาหาร

ซึ่งผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญได้นำข้อมูลไปชี้แจงและหารือกับครอบครัวที่อาศัยอยู่ร่วมกันทราบ ผลปรากฏว่าทางครอบครัวไม่สามารถให้ปรับปรุงสถานที่ผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยให้เหตุผลว่าการดำเนินการดังกล่าวจะส่งผลให้วิถีการดำเนินชีวิตของคนในบ้านและคนในชุมชนเปลี่ยนแปลง เนื่องจากสถานที่ผลิตอยู่ภายในบริเวณบ้านที่มีการอาศัยอยู่ร่วมกันเป็นครอบครัวใหญ่ และอีกเหตุผลหนึ่งคือสถานที่ดังกล่าวเป็นบ้านประธานชุมชนตรอกข้าวเม่าที่มีคนในชุมชนเข้ามาพูดคุยหรือเกี่ยวกับกิจกรรมหรือปัญหาต่างๆ ภายในชุมชน จึงไม่สะดวกที่จะปรับปรุงให้เป็นสถานที่ผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานได้

ผลการสำรวจความสามารถเจ้าของสถานที่ผลิต/ผู้ผลิตขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่าในการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือ Primary GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 6 หัวข้อ พบว่ามี 4 หัวข้อดำเนินการแล้วทุกรายการ ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล และการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สำหรับสถานที่ตั้งและอาคารผลิตไม่สามารถดำเนินการตามเกณฑ์ได้ 3 รายการ ได้แก่ มีสัตว์เลี้ยงในบริเวณสถานที่ผลิต ไม่มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ และไม่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณหรือสัมผัสอาหารได้ หัวข้อบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงานดำเนินการแล้วและสามารถดำเนินการได้ทุกรายการ ยกเว้น 1 รายการ คือไม่มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต เนื่องจากเปิดให้ผู้เยี่ยมชมเข้ามาในบริเวณสถานที่ผลิตได้เพียงเดือนไม่ให้เข้าใกล้บริเวณเตาไฟขณะกวนขนมเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้ได้รับอันตราย

ผลการปรับปรุงสถานที่ผลิตสามารถปรับปรุงได้ดังนี้

- 1) บริเวณที่เก็บพื้นสำหรับใช้จุดเตาไฟทำขนม ปรับปรุงโดยการนำไม้มาทากั้นในบริเวณที่เก็บพื้นให้เป็นสัดส่วนและมีระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น แต่ก็ยังสามารถหยิบใช้ได้อย่างสะดวก

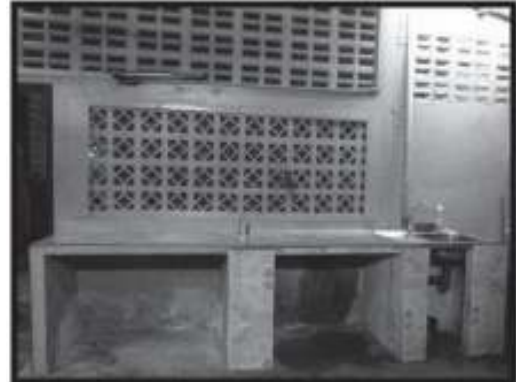


ก่อนปรับปรุง



หลังปรับปรุง

2) บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้การผลิต ปรับปรุงโดยการก่อปูนยกพื้นสูง และปูกระเบื้องที่มีพื้นผิวเรียบ สภาพแข็งแรงและสะอาด พร้อมทำอ่างล้างมือในบริเวณผลิต



ก่อนปรับปรุง

หลังปรับปรุง

3) บริเวณที่เก็บน้ำตาลมะพร้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิต ปรับปรุงโดยทำประตูไม้บานพับ มีกลอนปิดเป็นระเบียบเรียบร้อยสามารถป้องกันสัตว์เลื้อยและสิ่งปลอมปนได้



ก่อนปรับปรุง

หลังปรับปรุง

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค สอดคล้องกับงานวิจัยของเดชา เอกอุดมพงศ์ (2551 : 52) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยพื้นเมืองของประชาชนในจังหวัดพังงา พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 56.00 มีอาชีพรับราชการ ร้อยละ 41.50 ปัจจัยที่ช่วยทำให้ตัดสินใจ

เลือกซื้อขนมไทยพื้นเมือง ส่วนใหญ่เป็นเรื่องของอร่อยถูกปากเป็นอันดับแรก กลุ่มตัวอย่างซื้อมากกว่า 1 ครั้งต่อเดือนคิดเป็นร้อยละ 53.00 ราคาสินค้ามีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยพื้นเมืองของประชาชนในจังหวัดพังงามากที่สุดร้อยละ 47.80 และความน่าเชื่อถือของสินค้าได้รับการพิจารณาก่อนที่จะซื้อขนมไทยพื้นเมืองมากที่สุดร้อยละ 45.50 เช่นเดียวกับงานวิจัยของประเสริฐ ปราศศรี (2546) ที่ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อขนมไทยดั้งเดิมในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าผู้บริโภคเป็นกลุ่มกึ่งนิยมไทยกึ่งสมัยใหม่ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีอายุระหว่าง 41-50 ปี และงานวิจัยของจตุพร พงศ์พาณิชย์ (2550) ที่ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคในการเลือกซื้อขนมไทยในอำเภอเมืองเชียงใหม่ พบว่า จำนวนเงินที่ซื้อขนมไทยโดยเฉลี่ยต่อครั้งจำนวน 51-100 บาท ผู้บริโภคส่วนใหญ่มักซื้อขนมไทยเดือนละ 1 - 3 ครั้ง ผู้บริโภคให้ความสำคัญในปัญหาด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ได้แก่ ร้านจำหน่ายขนมไทยมีน้อย ทำให้หาซื้อได้ยาก ร้านจำหน่ายขนมไทยแต่ละแห่งตั้งอยู่ในที่ที่มีการสัญจรไปมาไม่สะดวก ส่วนปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ขนมไทยไม่บอกวันหมดอายุ ขนมไทยมีอายุการเก็บรักษาสั้น และขนมไทยไม่ได้รับอนุญาตจาก อย. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านรูปผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับกาละแมงกะทิสด แม่กองแก้ว (2555) ที่มีรูปแบบกาละแมงที่ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดพอดีคำ และรูปแบบข้าวเหนียวแดงของเจิม จำเดิม (2554) ในจังหวัดชุมพรที่ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม เช่นเดียวกับกระบวนการทำกระยาสารของเฮียง สีสัย (มปป.) จากร้านแม่แก้ว ชุมชนปิ่นดำริห์ จังหวัดกำแพงเพชรที่ตัดเป็นแผ่นๆ

ผลการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับงานวิจัยของภูริ ภูลานวดี (2552) ศึกษาการพัฒนาแบบบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามสุขลักษณะทั่วไป โดยสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตอาหารพร้อมบริโภคทันทีในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบว่าหากต้องให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามเกณฑ์เหล่านั้น ผู้ประกอบการเห็นว่าเป็นเกณฑ์ที่เหมาะสมด้วยเข้าใจในเหตุผลของการผลิตอาหารที่สะอาดและปลอดภัย และส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาในการปฏิบัติตามเกณฑ์ ยกเว้นการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ต้องอาศัยเงินทุนค่อนข้างมาก หรือสภาพอาคารเดิมไม่เอื้อให้ปรับได้ เช่นเดียวกับงานวิจัยของฉวีวรรณ ภูชนะศรี (2551) ศึกษาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารนอกเหนือ 54 ประเภทในการปฏิบัติตาม GMP กฎหมายไทยในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า สถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่พบข้อบกพร่องเป็นอุตสาหกรรมระดับครัวเรือนทำการผลิตในปริมาณน้อยจึงตัดแปลงที่พักอาศัยบางส่วนเป็นสถานที่ผลิตอาหาร จึงทำให้สถานที่ที่มีข้อจำกัดในเรื่องพื้นที่ในการปฏิบัติงาน และไม่สามารถปรับปรุงแก้ไขได้เนื่องจากขาดเงินทุนในการสร้างสถานที่เฉพาะ เรื่องสุขลักษณะของสถานที่ตั้ง และอาคารผลิต กลุ่มตัวอย่างสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีในเขตกรุงเทพมหานคร ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุด คือ อาคารผลิตไม่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง รองลงมาคือ อาคารผลิตมีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต และอาคารผลิตไม่แยกจากที่พักอาศัย

และเรื่องบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุด เช่นเดียวกับสถานที่ผลิตอาหารในกลุ่มอื่นๆ คือ สถานที่ผลิตส่วนมากไม่มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับ การผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต อย่างไรก็ตาม จากผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหาร สำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที ซึ่งมีประเภทอาหารที่ค่อนข้างหลากหลายและมีระดับแตกต่างกัน ได้แก่ สถานที่ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกจะมีอาคารผลิตเป็นสัดส่วนและมีวิธีการปฏิบัติที่ถูกสุขลักษณะ ในขณะที่สถานที่ผลิตอาหารพร้อมบริโภคทันทีที่มีขนาดเล็ก และเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนจะ ดัดแปลงบางส่วนของที่พักอาศัยเป็นสถานที่ผลิต และไม่มีการอบรมหรือควบคุมการปฏิบัติงาน ของผู้ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งส่วนใหญ่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน เรื่องการสุขาภิบาล ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุด คือ ไม่มีอ่างล้างมือ บริเวณผลิตหรืออยู่ในตำแหน่งที่ไม่เหมาะสม

ผลการปรับปรุงสถานที่ผลิตขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐาน การผลิตขั้นต้นของกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2556 : 9) ในข้อที่ว่าอาคารผลิตหรือบริเวณผลิตสะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้ แล้ว และมีอ่างล้างมือ และอุปกรณ์พร้อมสบู่น้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งอยู่ใน สภาพที่ใช้งานได้ เพียงพอ และสะอาด อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม รวมทั้งการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. ผลการวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งในชุดโครงการ “การวิจัยและพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยนำภูมิปัญญาไทยสู่สากล กรณีศึกษาชุมชนตรอกข้าวเม่า เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร” เพื่อความครบถ้วนสมบูรณ์ควรศึกษาร่วมกับงานวิจัยเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าซึ่งอยู่ภายใต้ชุดโครงการ วิจัยเดียวกัน

2. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ควรจัดประชุม ชี้แจง ระเบียบข้อปฏิบัติแก่ผู้ผลิต/ ผู้ประกอบและผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อรับทราบการเปลี่ยนแปลงของกฎระเบียบต่างๆ ตลอดจนจัดอบรมสัมมนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับผู้ผลิต/ผู้ประกอบการเพื่อให้ทราบถึงปัญหาและ อุปสรรคในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารและหามาตรการในการแก้ไขร่วมกัน เพื่อให้การปฏิบัติ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

3. หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ควรจัดสรรพื้นที่สำหรับการพัฒนาสถานที่ผลิตขนมไทย ของชุมชนตรอกข้าวเม่า เพื่ออนุรักษ์และส่งเสริมอาชีพ รวมทั้งเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชน และยัง สามารถพัฒนาเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารของเขตบางกอกน้อย

บรรณานุกรม

- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2556). **คู่มือการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน) ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP.** กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.
- กालะแมกะทิสต แม่กองแก้ว. (2555). **กालะแมสูตรโบราณ อ.ดอยสะเก็ด จ.เชียงใหม่.** ค้นเมื่อ 14 เมษายน 2558, จาก <http://kalamaeboran.blogspot.com/>
- จตุพร พงศ์พาณิชย์. (2550). **พฤติกรรมของผู้บริโภคในการเลือกซื้อขนมไทยในอำเภอเมืองเชียงใหม่.** บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เจิม จำเดิม. (2554). **ข้าวเหนียวแดง.** ค้นเมื่อ 14 เมษายน 2558, จาก http://www.m-culture.in.th/moc_new/2011/07/ข้าวเหนียวแดง
- ฉวีวรรณ ภูชนะศรี. (2551). **ความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารนอกเหนือ 54 ประเภทในการปฏิบัติตาม GMP กฎหมายไทยในเขตกรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสุขาภิบาลอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- เดชา เอกอุดมพงศ์. (2551). **พฤติกรรมผู้บริโภคขนมไทยพื้นเมืองของประชาชนในจังหวัดพังงา.** วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- ประเสริฐ ปราศรี. (2546). **ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อขนมไทยดั้งเดิมในเขตกรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการตลาด มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- ภูริกุลานูวัตติ. (2552). **การพัฒนาแบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามสุขลักษณะทั่วไป.** วิทยานิพนธ์เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สุภาภรณ์จินดาณิโรจน์และคณะ. (2554). **ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นย่านเก่าในกรุงเทพมหานคร.** กรุงเทพมหานคร : เอร่าวัฒนธรรมพิมพ์.
- สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2556). **Primary GMP มาตรฐานอาหารไทยสู่ครัวโลก. วารสารอาหารและยา. (20) 1 : 78-81.**



วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ปีที่ 11 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม 2560

30

สุชาดา ธโนภาณุวัฒน์

เลี้ยง สีสัย. (มปป.). **กระยาสารท**. ค้นเมื่อ 15 เมษายน 2558, จาก <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/wisahkic-chumchn/chumchn-pin-da-rih>

Zikmund, W.G. (2000). **Business Research Methods**. 6th Edition. United State of American : South-Western.

