

แนวทางการเสริมสร้างศักยภาพของผู้ประกอบการด้าน อาหารขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทย

CAPACITY ENHANCING PROGRAMME OF THAI FOOD SMEs

วรรณิ์ สุวรรณปิฎกกุล¹ ชุติมา ไวศรายุทธ์²

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างรูปแบบแนวทางการฝึกอบรมในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอาหารในประเทศไทย การที่ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอาหารจะสามารถดำเนินไปได้อย่างยั่งยืนนั้น คุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และกระบวนการเป็นปัจจัยผลักดันสำคัญพื้นฐาน ซึ่งจะเป็นไปได้ในระยะยาวถ้าผู้ประกอบการมีความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ผู้วิจัยทำการสำรวจอาหารพร้อมรับประทานในปัจจุบัน เพื่อศึกษาถึงหมวดหมู่อาหารที่มีการจัดจำหน่ายในสถานการณ์ปัจจุบัน รวบรวมข้อมูลจากการสำรวจเพื่อศึกษาความแตกต่างของหมวดหมู่อาหารต่อระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมในแต่ละกลุ่มชนิดอาหาร ใช้แบบสอบถามในการประเมินความรู้และความเข้าใจในคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมทั้งนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ด้วยเทคนิคการแบ่งกลุ่มข้อมูลแบบเคมีน เพื่อทำการจัดกลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมตามระดับความตระหนัก พร้อมทั้งศึกษาข้อมูลลักษณะของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการจัดทำระบบคุณภาพและความปลอดภัย รวมทั้งโปรแกรมการฝึกอบรมที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการที่มีความตระหนักต่างกัน เพื่อประโยชน์ในการกำหนดแนวทางการฝึกอบรมเสริมสร้างศักยภาพที่เหมาะสมกับลักษณะผู้ประกอบการ

โปรแกรมการฝึกอบรมที่ออกแบบมาให้เหมาะสมกับทักษะของผู้ประกอบการ จะเป็นแนวทางหนึ่งในการเสริมสร้างศักยภาพธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เนื่องจากจากผลการวิจัยพบว่าธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่แตกต่างกัน จะมีรูปแบบการดำเนินธุรกิจ ขนาดและรายได้ของธุรกิจต่างกัน และปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการจัดทำระบบคุณภาพและความปลอดภัยที่ต่างกัน รวมทั้งความต้องการการฝึกอบรมที่ต่างกัน โดยพบว่ากลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยสูงจะต้องการการเสริมสร้างศักยภาพในเรื่องการทำตลาด และมีปัจจัยขับเคลื่อนด้านการตลาดเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการจัดทำระบบคุณภาพและความปลอดภัย ซึ่งต่างจากกลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยต่ำกว่า จะเน้นความต้องการในการบริหารจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเป็นอันดับแรก

คำสำคัญ: การเสริมสร้างศักยภาพ การแบ่งกลุ่ม ความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม

¹นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

²อาจารย์ สาขาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ABSTRACT

This research aimed to create a training programme for continuous enhancing the Thai food SMEs. Survey on the current market food SMEs in Thailand was conducted in order to conclude for business characteristic based on its raw materials. Together with grouping awareness on food quality and safety and its incentive factors amongst them. K-means clustering was applied to classify food SMEs. Based on the level of awareness, the information of business owner profile in each group was identified as well as all relevant needs for food safety and quality management improvement. All information from the survey and analysis was then extracted for capacity enhancing programme for food SMEs in Thailand.

According to the results, “semi-tailor made capacity enhancing program” was planned. It proposed the flexible skill sets which suitable with appropriate entrepreneurs based on their profile. Since we found the approach to successful food SMEs in safety and quality management would obviously vary by awareness level on food safety and quality system implementation. Having two food safety awareness levels which was different in profile of education, business operation model, enterprises’ size and income. Surprisingly, we found no association between difference of SME’s product characteristics and awareness level. Interestingly, incentive factors of low awareness group food quality and safety adoption was firm’s productive capacity, current products rather than market forces like high awareness group. In high awareness SMEs, knowledge on the marketing-oriented was requested. Low awareness SMEs perceive aspects of quality and safety food management, processing technology were their initially capacity building programmes.

Keywords: Capacity Building, Cluster analysis, Food Safety and Quality Awareness, Food Small and Medium Enterprises.

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) เป็นวิสาหกิจที่มีความคล่องตัวในการปรับสภาพให้เข้ากับสถานการณ์ทั่วไปของประเทศ เป็นจุดช่วยเชื่อมโยงภาคการผลิต กับ กิจกรรมขนาดใหญ่ นอกจากนั้นยังเป็นแหล่งที่สามารถรองรับแรงงานที่อพยพเข้ามาหางานทำให้เขตกรุงเทพฯ ฯ และ ปริมณฑล (จำเนียร บุญมาก, 2543) โดยเฉพาะความสำคัญของอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอาหารต่อมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ ซึ่งสร้างสัดส่วนมูลค่า 8.5% ต่อผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ ซึ่งแสดงถึงบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย (Kenan Institute Asia, 2010)

อุปสรรคและข้อจำกัดที่เป็นขีดกั้นความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมไทยโดยเฉพาะธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เกิดมาจากขาดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องในด้านต่าง ๆ เช่น การขาดการบริหารจัดการที่เป็นระบบ ปัญหาเรื่องเงินทุน รวมทั้งการได้รับผลกระทบจากปัจจัยต่าง ๆ ในการแข่งขันทางการค้า อุปสรรคในการขยายตลาดไปสู่ธุรกิจห้างค้าปลีกในปัจจุบัน (สุชาอร นครไทยภูมิ, ครองภาคย์ ศุขรัตน์ และอัครพงษ์ เวชยานนท์, 2551)

ในปัจจุบันหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของผลิตภัณฑ์เรื่องคุณภาพและความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหารเป็นปัจจัยสำคัญพื้นฐานซึ่งส่งผลต่อการพิจารณา

เลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค โดยเกิดมาจากความคาดหวังของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหารที่เพิ่มมากขึ้น (Tabai & Salay, 2003; Jevšnik, Hlebec, & Raspor, 2008) แม้ว่าผู้บริโภคมีความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่เพิ่มมากขึ้น แต่ยังพบว่าในธุรกิจขนาดย่อมส่วนใหญ่ ยังขาดความเข้าใจ และการเล็งเห็นความสำคัญของการจัดทำระบบคุณภาพและความปลอดภัย ซึ่งจะเป็นสิ่งสำคัญที่จะส่งผลต่อการจัดทำระบบคุณภาพและความปลอดภัย (Yapp & Fairman, 2006; Bas, Yuksel, & Cavusoglu, 2007)

ดังนั้นการศึกษาถึงความรู้ ความเข้าใจและอุปสรรคที่มีต่อการจัดการเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค พร้อมทั้งศึกษาความต้องการหลักสูตรการอบรมที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมในงานวิจัยนี้ จะเป็นแนวทางหนึ่งในการพัฒนาเสริมสร้างศักยภาพของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาลักษณะกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานที่มีการจัดจำหน่ายในปัจจุบัน
2. ศึกษาความตระหนักด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม
3. ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม
4. ศึกษาความต้องการ การส่งเสริมศักยภาพในด้านต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม
5. สร้างรูปแบบแนวทางการฝึกอบรมที่เหมาะสมกับแต่ละกลุ่มของผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่ต่างกัน

ขอบเขตการวิจัย

ศึกษาสถานการณ์ปัจจุบันของกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายผลิตโดยผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมในประเทศไทย โดยศึกษาข้อมูลทุติยภูมิ และการสำรวจรวมทั้งศึกษาความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการจัดการคุณภาพด้านอาหารของธุรกิจ SMEs ความต้องการหลักสูตรฝึกอบรมในด้านต่าง ๆ ด้วยแบบสอบถาม และการสัมภาษณ์กลุ่ม นำผลที่ได้เป็นแนวทางการช่วยเหลือเพื่อเพิ่มศักยภาพในการเป็นผู้ผลิตอาหารของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมในประเทศไทย

สมมติฐานการวิจัย

1. ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในหมวดหมู่ที่ต่างกัน มีระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่แตกต่างกัน
2. กลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีระดับความตระหนักและความรู้ในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่ต่างกัน มีระดับการศึกษาที่ต่างกัน รวมทั้งรูปแบบลักษณะการดำเนินธุรกิจที่แตกต่างกัน
3. กลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีระดับความตระหนักและความรู้ในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่ต่างกัน ส่งผลต่อปัจจัยที่มีผลกระทบต่อปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่ต่างกัน
4. กลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีระดับความตระหนักและความรู้ในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่ต่างกัน ส่งผลต่อหลักสูตรการฝึกอบรมที่ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่เป็นที่ต้องการเข้ารับการศึกษาที่ต่างกัน

การทบทวนวรรณกรรม

1. วิธีวิจัย

ปิยธิดา รุจะติ (2552) ศึกษาการเปรียบเทียบความสามารถในการแบ่งกลุ่มข้อมูลของเทคนิคการแบ่งกลุ่ม 5 วิธี ได้แก่ วิธีการจัดกลุ่มแบบลำดับขั้น อัลกอริทึมจัดกลุ่มแบบเคมีน (K-Mean algorithm) วิธีจัดระบบด้วยตัวเองของโคโฮเนน (Kohonen's Self-Organizing Maps Method) อัลกอริทึมจัดกลุ่มแบบเคเมตอยด์ (K-Medoids clustering algorithm) และการใช้อัลกอริทึมจัดกลุ่มแบบเคเมตอยด์ร่วมกับวิธีวัดระยะห่างแบบไดนามิกไทม์วอร์ปิง (K-Medoids clustering algorithm integrated with Dynamic Time Warping distance measure) พบว่าอัลกอริทึมจัดกลุ่มแบบเคมีนมีประสิทธิภาพสูงสุด จากการพิจารณาค่าความแตกต่างของข้อมูลภายในกลุ่ม (RMSSTD) และ ค่าความแตกต่างของข้อมูลระหว่างกลุ่ม (RS) ที่อัลกอริทึมจัดกลุ่มแบบเคมีนให้ค่าที่ต่ำและสูง ตามลำดับ

Ciochetto and Haley (1994) ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการในการออกแบบรูปแบบคำถามที่สามารถวัดความตระหนักและความรู้เกี่ยวกับอันตรายของสีที่มีตะกั่วเป็นส่วนผสม พบว่าการใช้คำถามเพื่อสอบถามความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามต่อข้อความต่างๆเกี่ยวกับอันตรายของสีที่มีตะกั่วเป็นส่วนผสม ในรูปแบบของ Statement/Fact (ถูก ผิด ไม่รู้) จะสามารถทำให้ผู้ตอบแบบสอบถามตอบคำถามโดยมีพื้นฐานจากความรู้ที่ตนมีอยู่มากกว่าการคาดเดาในความถูกต้องของข้อความนั้น ๆ

2. ความตระหนักในความปลอดภัยอาหาร และ ปัจจัยที่มีผลต่อกระทบต่อการดำเนินงานเรื่องความปลอดภัยในอาหารของธุรกิจ

มารุต นามบุตร (2548) ศึกษาระดับความรู้และความตระหนัก ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความรู้และความตระหนัก รวมทั้งปัญหาอุปสรรคเรื่องความปลอดภัยของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี ด้วยวิธีการวิจัยเชิงปริมาณ

โดยใช้คำถามแบบอันตรภาค (Interval Scale) ในการสอบถามถึงความรู้และความตระหนักในความปลอดภัยของอาหาร และทำการแบ่งกลุ่มตัวอย่างตามระดับความรู้ในอาหารปลอดภัย ความตระหนักในความปลอดภัยอาหารเป็นระดับสูง กลาง ต่ำ ตามคะแนนความถูกต้องในการตอบแบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่าง ผลการศึกษาพบว่าปัจจัยอายุ ระดับการศึกษา การรับรู้คุณประโยชน์อาหารปลอดภัย การรับรู้สิทธิผู้บริโภคมีอิทธิพลต่อความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย และปัจจัยระดับการศึกษา การรับรู้ข่าวสารและการรับรู้คุณประโยชน์อาหารปลอดภัยมีอิทธิพลต่อความตระหนักเรื่องอาหารปลอดภัย นอกจากนี้ยังพบว่าความรู้และความตระหนักเรื่องอาหารปลอดภัยมีความสัมพันธ์ในเชิงบวก

จากผลงานวิจัยของ Yapp and Fairman (2004) ซึ่งได้ศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อกระทบต่อการดำเนินงานเรื่องความปลอดภัยในอาหารของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยพบว่านอกจากปัจจัยเรื่องเงินทุนและเวลาที่มีผลต่อการดำเนินงานเรื่องความปลอดภัยแล้ว ยังรวมถึงการขาดความเชื่อถือในกฎเกณฑ์ความปลอดภัยในอาหาร การขาดแรงจูงใจในการปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ความปลอดภัยในอาหาร ขาดความตระหนักในผลกระทบของอาหารไม่ปลอดภัย รวมถึงการจัดการระบบบริหารจัดการอย่างมีระบบ นอกจากนี้ทางผู้วิจัยยังเห็นว่าเพื่อที่จะปรับทัศนคติของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมโดยการเพิ่มระดับของความเข้าใจ แรงจูงใจ และความเชื่อมั่นในอาหารปลอดภัย ควรมีการสนับสนุนจากทางภาครัฐ

วิธีการดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้มีการสำรวจ ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล และ ใช้โปรแกรม SPSS เวอร์ชัน 16.0 (SPSS Thailand Co., Ltd.) เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูล โดยการวิจัยแบ่งเป็น 4 ส่วน ได้แก่ การศึกษาลักษณะตลาดอาหารในสถานการณ์ปัจจุบัน โดยการศึกษาประเภทสินค้าอาหารพร้อม

รับประทานชนิดต่าง ๆ จากธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ในธุรกิจค้าปลีก เขตกรุงเทพมหานครในสถานการณ์ปัจจุบัน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multi-Stage Sampling) ซึ่งผู้วิจัย แบ่งธุรกิจค้าปลีกเป็นประเภท ซูเปอร์เซ็นเตอร์ ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้าเฉพาะอย่าง ร้านสะดวกซื้อ จากนั้นใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เลือกพื้นที่ในการสุ่มตัวอย่างคือ ห้างค้าปลีกที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยทำการคัดเลือกสาขาในแต่ละประเภทของธุรกิจค้าปลีกที่จะทำการสำรวจด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย (Simple Random Sampling) การสำรวจจะทำให้สามารถจัดหมวดหมู่ชนิดอาหารลักษณะอาหารที่มีการจัดจำหน่ายในสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งจะทำให้สามารถรวบรวมข้อมูลเพื่อศึกษาถึงความแตกต่างของหมวดหมู่อาหารต่อความแตกต่างในระดับความตระหนักในการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอาหารแต่ละกลุ่มชนิดอาหารได้

การศึกษาคความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร รวมทั้งปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

2.1 วิธีการเก็บข้อมูล

ใช้แบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่างขนาด 209 ตัวอย่าง ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสาร หนังสือ ตำราวิชาการ บทความและผลงานวิจัยที่มีผู้รวบรวมไว้ก่อน เพื่อใช้เป็นแหล่งอ้างอิงในการพัฒนาแบบสอบถาม และวิเคราะห์ผลจากแบบสอบถาม รวมทั้งการใช้ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามที่ผู้วิจัยรวบรวมจากการสำรวจ (Survey Methodology) ผ่านทางช่องทางหน่วยงานของรัฐ เช่น กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์, ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และผู้วิจัยทำการสำรวจโดยตรงจากกลุ่มตัวอย่าง ใช้สูตรคำนวณเพื่อหาขนาดกลุ่มตัวอย่าง

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

เมื่อ n แทน ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

N แทน จำนวนผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอาหาร

e แทน ความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่าง

ผู้ทำการวิจัยกำหนดค่าความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่างให้เท่ากับ 0.10 และจากข้อมูลจำนวนผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอาหารปี 2551 ซึ่งมีจำนวน 157,224 ราย (สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2551) ดังนั้นจำนวนตัวอย่างขั้นต่ำคือ 100 ตัวอย่าง ซึ่งงานวิจัยนี้ได้เก็บตัวอย่างทั้งหมดเป็น 209 ตัวอย่าง เพื่อเพิ่มความเที่ยงตรงในการประมาณค่า เนื้อหาของแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม เช่น วุฒิการศึกษา และข้อมูลทั่วไปด้านธุรกิจ เช่น รูปแบบธุรกิจ ขนาดธุรกิจ และ รายได้ โดยมีรูปแบบคำถามปลายปิด ชนิดมีคำตอบให้เลือก 2 ทาง (Dichotomous Question) และ แบบมีหลายตัวเลือก (Multiple Choices Question)

ส่วนที่ 2 ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร โดยให้ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นต่อข้อความต่าง ๆ 28 ข้อความที่ใช้ประเมินความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร มีคำตอบแบบ 6 ตัวเลือกเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scales) ของลิเคิร์ต (Likert) ที่ประยุกต์รูปแบบของคำตอบ Statement/Fact (ถูก ผิด ไม่ทราบ) เพิ่ม โดยให้ผู้ตอบเลือกตอบได้เพียงคำตอบเดียวเท่านั้น

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลกระทบต่อปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร มีคำตอบด้านความคิดเห็นต่อข้อความที่เป็น

ปัจจัยในด้านต่าง ๆ ที่คาดว่าจะมีผลกระทบต่อ การปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร 6 ตัวเลือก (เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย เฉย ๆ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง และ ไม่ทราบ)

ส่วนที่ 4 ลักษณะการฝึกอบรมที่ผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมต้องการ โดยผู้ตอบแบบสอบถามจะได้รับการสอบถามเกี่ยวกับหลักสูตรการฝึกอบรมที่ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจ ซึ่งได้แก่เทคโนโลยีที่ใช้ในกระบวนการผลิต การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อรวบรวมข้อมูลทางธุรกิจและช่วยในการตัดสินใจ การบริหารจัดการทางการเงินของธุรกิจ การทำการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการโซ่อุปทานของธุรกิจ ข้อบังคับ/กฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร จากนั้นทำการวิเคราะห์แบ่งกลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม ตามระดับความตระหนักในความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร

2.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

2.2.1 การวิเคราะห์ความเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม และความสอดคล้องภายในของแบบสอบถาม โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์ครอนบาค (Cronbach's Alpha) (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2548) ซึ่งคำนวณได้ 0.776 แสดงถึงความสอดคล้องภายในของแบบสอบถามที่ยอมรับได้ (Henerson, Morris, & Fitz-Gibbon, 1978) และให้ผู้เชี่ยวชาญด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเป็นผู้ตรวจสอบคำถาม เนื้อหา และรูปแบบของแบบสอบถาม

2.2.2 สถิติพรรณนา ได้แก่ การหาความถี่และร้อยละสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลในส่วนลักษณะทางประชากรศาสตร์เช่น วุฒิการศึกษา ขนาดธุรกิจ ช่วงรายได้ของธุรกิจ รวมทั้งข้อมูลส่วนความรู้และความเข้าใจในคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ข้อมูลส่วนความคิดเห็นของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีต่อปัจจัยที่มีผลกระทบต่อ การปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งข้อมูลลักษณะการฝึก

อบรมที่ผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมต้องการ

2.2.3 การวิเคราะห์การแบ่งกลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมตามระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเทคนิคการแบ่งกลุ่มข้อมูลแบบเคมีน (K-Means algorithm) เทคนิคเคมีนจะมีการทำงานหลายรอบ (iteration) ซึ่งจะจัดข้อมูลให้ไปอยู่ในกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งโดยพิจารณาจากค่าระยะห่างที่น้อยที่สุดของข้อมูลแต่ละตัวกับตัวแทนของกลุ่มหรือจุดศูนย์กลาง (centroid) ด้วยวิธี Euclidean distance ค่ากลางของกลุ่มจะถูกคำนวณใหม่เมื่อมีข้อมูลใหม่เข้ามาในกลุ่ม ซึ่งอัลกอริทึมจะดำเนินไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งค่ากลางของกลุ่มไม่เปลี่ยนแปลง หรือ ครบจำนวนรอบที่กำหนดไว้ (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2548; ปิยธิดา รุจจะศิริ, 2552) ผู้วิจัยกำหนดจำนวนกลุ่มเท่ากับ สองกลุ่ม คือกลุ่มที่มีความตระหนักในการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยสูงและกลุ่มที่มีความตระหนักในการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยต่ำกว่า

2.2.4 หลังจากที่ได้กลุ่มตัวอย่างได้ถูกจัดเป็นสองกลุ่มเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยวิเคราะห์เพื่อหาคะแนนเฉลี่ยด้านระดับความรู้และความเข้าใจในการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของแต่ละกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีพรรณาสถิติ และ *t-test*

2.2.5 ใช้วิธีทดสอบค่าไคกำลังสอง (Chi-square) และการจัดทำตารางข้อมูล (Cross tabulation) ระหว่างกลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมที่ได้จากการจัดแบ่งตามระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในข้อ 2.2.3 กับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม เช่น วุฒิการศึกษา และ ข้อมูลด้านธุรกิจ เช่น ขนาดธุรกิจ เพื่อประโยชน์ในการศึกษาลักษณะของกลุ่มผู้ประกอบการ

2.2.6 วิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อ การปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในแต่ละ

กลุ่มผู้ประกอบการที่มีความตระหนักต่างกัน โดยใช้หลักการวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) และเปรียบเทียบลำดับความสำคัญของปัจจัยแต่ละตัวด้วยวิธีดันแคน (Duncan's Multiple Range Test) (กลุณาวิชาญบัญชา, 2548)

การศึกษาระดับความต้องการในการเข้ารับการฝึกอบรม และโปรแกรมการฝึกอบรมที่สอดคล้องกับกลุ่มธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

จัดทำการสัมภาษณ์กลุ่ม โดยศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมในด้านความต้องการโปรแกรมการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพธุรกิจอย่างยั่งยืน พร้อมทั้งมุมมองของผู้ตรวจรับรองระบบคุณภาพ (Auditor) และบุคลากรที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยผู้วิจัยจะเลือกกลุ่มตัวอย่างตามวัตถุประสงค์ โดยคัดเลือกจากผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความสนใจที่จะเข้าร่วมการสัมภาษณ์กลุ่ม จากนั้นพิจารณาระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของกลุ่มตัวอย่าง เพื่อกำหนดจำนวนกลุ่มสัมภาษณ์ ทั้งนี้จะทำการสำรวจ ความคิดเห็นของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมเพิ่มเติม ในเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารของธุรกิจ เพื่อทำการสอบย้อนกับผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม โดยผลที่ได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มนั้นจะเป็นไปในเชิงคุณภาพ

การพัฒนาแนวทางที่จะเป็นประโยชน์ต่อการเพิ่มศักยภาพให้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม

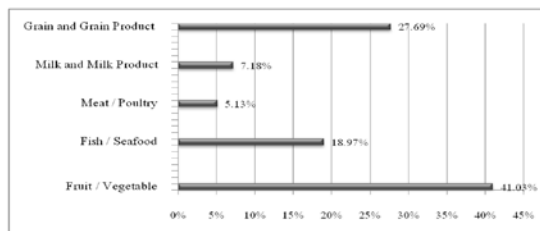
สังเคราะห์การศึกษาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ และ ข้อมูลที่ได้จากสัมภาษณ์กลุ่ม เพื่อการสร้าง แนวทางการพัฒนาศักยภาพตามทักษะและลักษณะของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอาหาร

ผลการวิจัย

1. ธุรกิจอาหารในสถานการณ์ปัจจุบัน

จากการศึกษาพบว่าผลิตภัณฑ์อาหารพร้อม

รับประทานที่มีจำหน่ายในสถานการณ์ปัจจุบันนั้นสามารถจัดแบ่งได้เป็น 5 ประเภทตามแหล่งวัตถุดิบที่นำมาแปรรูป ซึ่งได้แก่ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักและผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาและสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากธัญพืชซึ่งรวมทั้งผลิตภัณฑ์ขนมปัง ดังแสดงในภาพ 1 จะเห็นได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานจากธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมส่วนใหญ่นั้น (41.03%) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการแปรรูปจากวัตถุดิบประเภทผักและผลไม้ ส่วนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบชนิดอื่นเช่น ปลา เนื้อสัตว์และนม ผู้วิจัยพบว่าผลิตภัณฑ์ส่วนมากมีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ในสัดส่วนที่น้อยกว่า นอกจากนั้นยังพบว่าเทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เหล่านี้ที่ผลิตจากผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม ส่วนมากเป็นเทคโนโลยีแบบดั้งเดิม มีจำนวนผลิตภัณฑ์เป็นส่วนน้อยที่มีการแปรรูปด้วยเทคโนโลยีขั้นสูง เช่น การบรรจุแบบสุญญากาศ



ภาพ 1 ผลการสำรวจผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานจากธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

2. ลักษณะของผู้ตอบแบบสอบถาม

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากมีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี (53.1%) โดยที่ลักษณะการดำเนินงานของธุรกิจของผู้ตอบแบบสอบถาม มีการกระจายที่ใกล้เคียงกันในรูปแบบธุรกิจทั้ง 2 ประเภท ซึ่งก็คือ ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่ดำเนินธุรกิจด้วยตนเอง (41.5%) และกลุ่มประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม (58.5%) 40.9% ของผู้ตอบแบบสอบถาม มีจำนวนพนักงานน้อยกว่า 15 คน และ 42.7% ของผู้ตอบแบบสอบถามมีรายได้ของธุรกิจเฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 30,000 บาท

3. ความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร

ด้วยวิธีการแบ่งกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามจากระดับความตระหนักและความรู้เรื่องคุณภาพและความปลอดภัยอาหารโดยเทคนิคการแบ่งกลุ่มข้อมูลแบบเคมินสามารถแบ่งกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามได้ 2 กลุ่มคือ กลุ่มที่ 1 มีความตระหนักสูง (จำนวน 115 คน) และกลุ่มที่ 2

มีความตระหนักต่ำ (จำนวน 94 คน) โดยพบว่าทั้ง 2 กลุ่มมีความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยคะแนนความตระหนักและความรู้เรื่องคุณภาพและความปลอดภัยอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 ด้วยวิธี t-test โดยกลุ่มที่มีความตระหนักสูงมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.87 และกลุ่มที่มีความตระหนักต่ำมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.56 ดังแสดงในตาราง 1

ตาราง 1

การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคะแนนความตระหนักเรื่องคุณภาพและความปลอดภัย

t-test for Equality of Means					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference
คะแนนเฉลี่ย	8.459271	207	.000	0.31	0.036646

โดยการศึกษาลักษณะของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละกลุ่ม ซึ่งวิเคราะห์โดยใช้วิธีทดสอบ

ค่าไคกำลังสอง (Chi - square) และการจัดทำตารางข้อมูล แสดงในตาราง 2

ตาราง 2

การเปรียบเทียบลักษณะของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีความตระหนักต่างกัน

ปัจจัย	กลุ่มที่ 1 ตระหนักสูง	กลุ่มที่ 2 ตระหนักต่ำ	ระดับนัยสำคัญ
วุฒิการศึกษา			< 0.05
ต่ำกว่าปริญญาตรี	35.9	75.9	
ปริญญาตรี	38.8	20.7	
สูงกว่าปริญญาตรี	25.2	3.4	
รูปแบบการดำเนินธุรกิจ			< 0.05
เป็นอิสระ	57.3	14.9	
เป็นองค์กรที่รวมกลุ่มเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์	42.7	85.1	
ขนาดของธุรกิจ (จำนวนพนักงานในธุรกิจ)			< 0.05
น้อยกว่า 15 คน	31.1	51.7	
16-25 คน	18.4	33.3	
26-35 คน	5.8	4.6	
36-45 คน	5.8	3.4	
46-55 คน	1.0	2.3	
56-200 คน	37.9	4.6	

ตาราง 2 (ต่อ)

ปัจจัย	กลุ่มที่ 1 ตระหนักสูง	กลุ่มที่ 2 ตระหนักต่ำ	ระดับนัยสำคัญ
รายได้โดยเฉลี่ยของธุรกิจต่อเดือน (บาท)			< 0.05
น้อยกว่า 30,000	2.9	87.4	
30,000-50,000	13.6	12.6	
มากกว่า 50,000	83.5	0	
กลุ่มธุรกิจผลิตภัณฑ์			0.566
ผักและผลไม้	38.0	42.9	
ปลาและสัตว์น้ำ	11.3	12.9	
เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	18.3	10.0	
ธัญพืชและขนมปัง	32.4	34.3	

พบว่ากลุ่มธุรกิจผลิตภัณฑ์ที่ต่างกันไม่ส่งผลต่อระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยที่ต่างกัน โดยจะเห็นได้ว่าระดับวุฒิการศึกษา รูปแบบการดำเนินธุรกิจ ขนาดธุรกิจ และรายได้ของธุรกิจ เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยที่ต่างกัน

การประเมินระดับความรู้และความเข้าใจในคุณภาพและความปลอดภัยจากแบบสอบถามส่วนที่ 2 พบประเด็นการขาดความเข้าใจจากกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามทั้งกลุ่มที่มีความตระหนักสูงและต่ำในเรื่องหลักการของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องหมายรับรองคุณภาพ และความสำคัญของระบบประกันคุณภาพ ซึ่งประเด็นทั้งหมดได้คะแนนแสดงระดับความเข้าใจต่ำกว่า 3 จาก 5 คะแนน

4. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารของธุรกิจขนาด

กลางและขนาดย่อม

ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทำให้พบว่าคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหารนั้นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 5% โดยเมื่อเปรียบเทียบลำดับความสำคัญของปัจจัยแต่ละตัวด้วยวิธีต้นแคน ความรับผิดชอบต่อสังคมเป็นปัจจัยสำคัญอันดับแรกที่มีอิทธิพลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารด้วยคะแนน 4.45 จากคะแนนเต็ม 5 ส่วนปัจจัยขับเคลื่อนด้านการตลาดที่สามารถพิจารณาได้จากคะแนนเฉลี่ยของปัจจัยด้านภาพลักษณ์ธุรกิจและการสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ ประกอบกับปัจจัยด้านข้อบังคับเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในกลุ่มที่มีความตระหนักสูงในลำดับต่อมาในระดับที่ไม่แตกต่างกัน ดังแสดงในตาราง 3

ตาราง 3

การเปรียบเทียบลำดับปัจจัยที่ส่งผลต่อการพิจารณาปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความตระหนักสูง

ปัจจัยที่มีผลต่อการพิจารณาปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	ผู้ประกอบการ กลุ่ม ความตระหนักสูง
เงิน/งบประมาณการปรับปรุง	3.82c
ลูกค้า	3.00d
การเพิ่มขึ้นของยอดขาย	2.38e
ภาพลักษณ์ธุรกิจ	4.20b
กฎหมาย/ข้อบังคับ	4.29b
ความรับผิดชอบต่อสังคม	4.45a
เป็นการสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์	4.33b

หมายเหตุ ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่แตกต่างกันแสดงถึงความแตกต่างของค่าเฉลี่ยคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 5%

ในกลุ่มที่มีความตระหนักต่ำ ความคิดเห็น คุณภาพและความปลอดภัยอาหารของกลุ่มที่มีความ
ว่าการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ตระหนักต่ำนอกเหนือจากความรับผิดชอบต่อสังคมใน
เป็นการสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์และปัจจัยเรื่อง ระดับที่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05
เงินทุน เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการพิจารณาปรับปรุง ดังแสดงในตาราง 4

ตาราง 4

การเปรียบเทียบลำดับปัจจัยที่ส่งผลต่อการพิจารณาปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความตระหนักต่ำ

ปัจจัยที่มีผลต่อการพิจารณาปรับปรุงคุณภาพและ ความปลอดภัยอาหาร	ผู้ประกอบการ กลุ่มความตระหนักต่ำ
เงิน/งบประมาณการปรับปรุง	4.18a
ลูกค้า	3.38d
การเพิ่มขึ้นของยอดขาย	2.84e
ภาพลักษณ์ธุรกิจ	3.95b
กฎหมาย/ข้อบังคับ	3.79bc
ความรับผิดชอบต่อสังคม	4.21a
เป็นการสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์	4.14a

หมายเหตุ ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ต่างกันแสดงถึงความแตกต่างของค่าเฉลี่ยคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5. ความต้องการในโปรแกรมการฝึกอบรมที่ สําหรับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นอันดับแรก (31.3%) ซึ่งต่าง
สอดคล้องกับกลุ่มธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จากกลุ่มที่มีความตระหนักต่ำที่ต้องการการฝึกอบรมที่
พบว่า กลุ่มที่มีความตระหนักสูงมีความ เน้นการบริหารจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัย
ต้องการโปรแกรมการฝึกอบรมด้านการทำการตลาด อาหาร ดังแสดงในตาราง 5

ตาราง 5

สัดส่วนโปรแกรมการฝึกอบรมที่เป็นที่ต้องการของผู้ตอบแบบสอบถาม

โปรแกรมการฝึกอบรม	ผู้ประกอบการ	
	กลุ่ม 1 ความตระหนักสูง	กลุ่ม 2 ความตระหนักต่ำ
เทคโนโลยีที่ใช้ในกระบวนการผลิต	26.3	18.8
การบริหารจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	17.2	45.9
การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์	8.1	1.2
การบริหารจัดการทางการเงินของธุรกิจ	5.1	10.6
การทำการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร	31.3	17.6
การจัดการโซ่อุปทานของธุรกิจ	2.0	4.7
ข้อบังคับ/ กฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร	10.1	1.2

ความคิดเห็นของผู้ประกอบการขนาดกลาง และขนาดย่อม ผู้ตรวจรับรองระบบคุณภาพ และบุคลากรที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในด้านความต้องการโปรแกรมการฝึกอบรม เพื่อพัฒนาศักยภาพธุรกิจอย่างยั่งยืน ที่ได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มนั้น พบว่ามีความสอดคล้องกับผลวิจัยที่ได้จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม นั่นคือกลุ่มผู้เข้าร่วมสัมภาษณ์ที่มีความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยสูงมีความต้องการการฝึกอบรมในด้านการทำการตลาด เช่น การสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์ เพื่อขยายกลุ่มลูกค้า โดยผู้ประกอบการกลุ่มนี้จะตระหนักถึงคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ตั้งแต่วัตถุดิบ และมีทัศนคติในการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน มากกว่าที่จะดำเนินธุรกิจโดยมุ่งเน้นแต่เพียงรายได้และกำไร ส่วนกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความตระหนักต่ำนั้น ส่วนมากขาดการดำเนินงานที่เป็นระบบ ขาดการเชื่อมโยงการทำงานของแต่ละหน่วยงานในองค์กร และเป็นไปได้ยากที่จะพิจารณาถึงการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในธุรกิจเนื่องจากผู้ประกอบการเหล่านี้ไม่เห็นถึงความสำคัญต่อการเติบโตของธุรกิจ โดยมีปัจจัยที่ส่งผลต่อการพิจารณาการจัดทำระบบคุณภาพคือ เงินทุน และการบังคับของข้อกำหนดกฎหมาย นอกจากนี้ยังพบว่าในกลุ่มผู้ประกอบการทั้ง 2 กลุ่มมีความสับสนกับระบบการจัดการคุณภาพที่มีอยู่อย่างหลากหลายในปัจจุบัน

6. แนวทางการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม

จากการสังเคราะห์ผลการวิจัยประกอบกับข้อมูลจากสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (2553) จะพบว่า แหล่งความรู้ที่เพียงพอและมีศักยภาพ พร้อมทั้งการฝึกอบรมที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมจะส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมได้อย่างยั่งยืน ดังนั้นคณะผู้วิจัยขอเสนอแนวทางการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมด้วย "โปรแกรมการฝึกอบรมที่สอดคล้องกับทักษะของผู้ประกอบการ" ดังแสดงในภาพ 2 ที่ออกแบบมาให้เหมาะสมกับลักษณะของผู้ประกอบการ ควรมีการจัดทำ

โดยใช้ฐานข้อมูลเป็นเครื่องมือช่วยในการดำเนินการ เพื่อการประเมินศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

1) การจัดการการดำเนินงาน (Supply Chain Oriented)	2) การจัดการโซ่อุปสงค์ (การวิจัยทางการตลาด)
<ul style="list-style-type: none"> • การจัดการคุณภาพและความปลอดภัย • กระบวนการจัดหาวัตถุดิบ • เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร • การจัดการและประเมินค่าใช้จ่ายในการผลิต 	<ul style="list-style-type: none"> • ช่องทางการจัดจำหน่าย • การประเมินแนวโน้มการบริโภค • ข้อบังคับและกฎหมายอาหาร
3) นวัตกรรม การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	4) ตราสินค้า (สร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์)
<ul style="list-style-type: none"> • เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ • เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> • การสร้างตราสินค้า

ภาพ 2 รูปแบบโปรแกรมการฝึกอบรม

โปรแกรมการฝึกอบรมนี้จะแบ่งเป็น 4 ส่วน ได้แก่ การจัดการการดำเนินงาน การจัดการโซ่อุปสงค์ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และการสร้างตราสินค้า ซึ่งสามารถจัดสรรให้เหมาะกับกลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีความต้องการ และลักษณะที่ต่างกัน ได้ ตัวอย่างการนำรูปแบบโปรแกรมการฝึกอบรมนี้ไปประยุกต์ใช้ เช่น อันดับแรกควรมีการให้ความรู้พื้นฐาน จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแก่ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอาหาร เนื่องจากไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการที่มีความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารสูงหรือต่ำ ก็มีผลประเมินความเข้าใจในประเด็นดังกล่าวที่ต่ำ จากนั้นถ้าผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารสูง ควรมีการเสริมสร้างศักยภาพในด้านการจัดการโซ่อุปสงค์ และตราสินค้า ซึ่งจะสอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการกลุ่มดังกล่าว เป็นต้น

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาธุรกิจอาหารในสถานการณ์ปัจจุบันจะพบว่าผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานจากธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการแปรรูปจากวัตถุดิบประเภทผักและผลไม้ ซึ่งเป็นผลมาจากความหลากหลายของวัตถุดิบ

ประเภทนี้ และรูปแบบการแปรรูปที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับวัตถุดิบที่เป็นผักและผลไม้ได้อย่างหลากหลาย เช่น ผลไม้ตากแห้ง ผักทอดกรอบ ผลไม้กวน เป็นต้น

ผู้วิจัยได้จัดแบ่งกลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมเป็น 2 กลุ่มตามระดับความรู้และความเข้าใจคุณภาพและความปลอดภัย ผู้วิจัยพบว่าความแตกต่างของลักษณะอาหารจากธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่จัดแบ่งตามแหล่งวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปจากการสำรวจนั้น ไม่ส่งผลต่อระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่แตกต่างกัน แต่ปัจจัยเรื่องวุฒิการศึกษา รูปแบบการดำเนินธุรกิจ ขนาดและรายได้ของธุรกิจเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่แตกต่างกัน

ลักษณะของกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความตระหนักสูง จะเป็นกลุ่มผู้ประกอบการที่มีระดับการศึกษาระดับปริญญาตรี โดยดำเนินธุรกิจเป็นอิสระ ส่วนมากเป็นธุรกิจขนาดกลางที่มีจำนวนพนักงานในธุรกิจ 56-200 คน และมีรายได้โดยเฉลี่ยของธุรกิจต่อเดือนมากกว่า 50,000 บาท การขับเคลื่อนด้านการตลาด เช่น ภาพลักษณ์ธุรกิจเป็นปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งแสดงถึงความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของการปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหารต่อการยอมรับของผู้บริโภค รวมทั้งผลสนับสนุนเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์กลุ่ม ซึ่งพบว่าผู้ประกอบการกลุ่มนี้ต้องการการฝึกอบรมในเชิงการจัดทำการตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การขยายฐานลูกค้า การสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ด้วยตราสินค้า เป็นต้น

ส่วนลักษณะของกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความตระหนักต่ำ จะเป็นกลุ่มผู้ประกอบการที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ส่วนมากมีรูปแบบการดำเนินธุรกิจแบบองค์กรที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่มีจำนวนพนักงานในธุรกิจน้อยกว่า 15 คน และมีรายได้โดยเฉลี่ยของธุรกิจต่อเดือนน้อยกว่า 30,000 บาท ส่งผลให้ปัจจัยเรื่องเงิน เป็นปัจจัยที่ส่งผล

ต่อการพิจารณาปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความตระหนักต่ำ โดยสอดคล้องกับงานวิจัยของ Yapp and Fairman, 2549; Bas, Yuksel, and Cavusoglu, 2550 ที่ศึกษาพบว่าปัจจัยเรื่องเงินทุนและเวลาเป็นสิ่งที่ขัดขวางการดำเนินการด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร โดยปัจจัยเหล่านี้ อาจเกิดเนื่องมาจากการขาดแรงจูงใจในการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัย ขาดความรู้และความเข้าใจในความปลอดภัยอาหาร ซึ่งสนับสนุนผลการวิจัยจากแบบสอบถามในส่วนความต้องการการส่งเสริมความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเป็นอันดับแรก

สรุป

กลุ่มตัวอย่างที่มีความตระหนักต่อคุณภาพและความปลอดภัยที่ต่างกัน นอกจากมีลักษณะการดำเนินธุรกิจที่ต่างกัน วุฒิการศึกษาที่ต่างแล้ว คณะผู้วิจัยยังพบว่าปัจจัยที่มีผลกระทบท่อการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความตระหนักต่ำ จะเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการสร้างศักยภาพในการผลิต ผลิตภัณฑ์ มากกว่าที่จะเป็นปัจจัยด้านการตลาดดังเช่นกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความตระหนักสูง นอกจากนั้นโปรแกรมการฝึกอบรมที่ต้องการในแต่ละกลุ่มก็ต่างกัน ส่งผลต่อการประยุกต์ใช้โปรแกรมการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีความเฉพาะเหมาะกับทักษะ และระดับความตระหนักในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของผู้ประกอบการแต่ละคน

ข้อเสนอแนะ

งานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อหน่วยงาน/องค์กรที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาและส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในการเข้าใจถึงปัญหาและอุปสรรคของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอาหาร รวมทั้งสามารถทราบได้ว่าผู้ประกอบการกลุ่มใดควรให้ความสำคัญเป็นอันดับแรก และจัด

กิจกรรมเพื่อทำการส่งเสริมได้อย่างเหมาะสม ซึ่งส่งผล ขนาดกลางและขนาดย่อมในแต่ละราย อย่างมีประสิทธิภาพ ต่อเนื่องให้ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมด้าน มากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามไม่ว่านโยบายและแนวทางใด อาหารในปัจจุบันได้รับความช่วยเหลือที่สอดคล้องกับ ก็ตาม หากขาดซึ่งการนำไปใช้อย่างจริงจัง การพัฒนา ความต้องการ ปัญหา และลักษณะของผู้ประกอบการ อย่างยั่งยืนก็เป็นไปอย่างยากลำบากขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2548). *การใช้ SPSS for Windows ในการวิเคราะห์ข้อมูล*. (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพฯ: ธรรมสาร.
- จำเนียร บุญมาก. (2543). วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME's) กับการพัฒนาเศรษฐกิจของไทย. *แม่โจ้ปริทัศน์*, 1(6), 80-83.
- ปิยธิดา รุจะศิริ. (2552). *การเปรียบเทียบเทคนิคการแบ่งกลุ่มข้อมูลสำหรับการวิเคราะห์กลุ่ม*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มารุต นามบุตร. (2548). *ความรู้และความตระหนักเรื่องอาหารปลอดภัย*. วิทยานิพนธ์สังคมศาสตรมหาบัณฑิต (สิ่งแวดล้อม), มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2551). *รายงานสถานการณ์วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ปี 2552 และแนวโน้มปี 2553*. ค้นเมื่อ 17 ธันวาคม 2552, จาก [http:// www.sme.go.th](http://www.sme.go.th)
- สุชาอร นครไทยภูมิ, ครองภาคย์ ศุขรัตน์ และอัครพงษ์ เวชยานนท์. (2551). "กฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจ ค้าปลีกหรือค้าส่ง". เอกสารนำเสนอในการประชุม สัมมนารับฟังความคิดเห็น (Focus Group) ของผู้ค้าและผู้ผลิต, อาคารกระทรวงยุติธรรม, นนทบุรี.
- Bas, M., Yuksel, M., & Cavusoglu, T. (2007). Difficulties and barriers for the implementing of HACCP and food safety systems in food businesses in Turkey. *Food Control*, 18, 124-130.
- Ciochetto, S. & Haley, B. A. (1994). *How do you measure "awareness"? Experiences with the lead - based paint survey*. n.p.
- Henerson, M. E., Morris, L. L. & Fitz-Gibbon, C. T. (1978). *How to Measure Attitudes*. London, Beverly Hills: Sage.
- Jevšnik, M, Hlebec, V. & Raspor, P. (2008). Consumers' awareness of food safety from shopping to eating. *Food Control*, 19(8), 737-745.
- Kenan Institute Asia. (2010). *Thailand SME Sectors and the Proposed EU-Thailand FTA: Winners, Losers and Policy Recommendation*. Retrieved January 16, 2011, from <http://www.kiasia.org>.
- Tabai, K. C. & Salay, E. (2003). Opinion of the food processors, wholesale and retail companies towards the Program for Product Quality Analysis in São Paulo, Brazil. *Food Control*. 14, 545-551.
- Yapp, C., Fairman, R. (2006). Factors affecting food safety compliance within small and medium-sized enterprises : implications for regulatory and enforcement strategies. *Food Control*, 17, 42-51.