

# การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนามาตรฐาน ความสะอาดและบรรจุภัณฑ์“ขนมกระยาสารท”กลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนเกษตรอินทรีย์ บ้านวังควาย จังหวัดฉะเชิงเทรา

## Participatory Action Research for Improving Hygiene Standard and Packaging of “Kanom Kayasart” of Ban wang khwai Small Organic Agriculture

กุลวดี โรจน์ไพศาลกิจ<sup>1/</sup> และยิวดี รอดจากภัย<sup>2/</sup>  
*Kunwadee Rojpaisarnkit<sup>1/</sup> and Yuvadee Rodjakpai<sup>2/</sup>*

**Abstract:** This study was a participatory action research with three purposes: 1) to develop knowledge about good hygiene practices of manufacturers of “Kanom Kayasart and Nam prik”, 2) to create cooperation with the manufacturers to develop hygienic standards in the production process; and 3) to develop packaging of “Kanom Kayasart and Nam prik”. The study participants were the group of “Banwangkhai small community enterprise, Chacheongsao Province”. This study was implemented between November 2011 to September 2012.

The major processes of this study included: 1) examining baseline data of the producing process of “Kanom Kayasart and Nam prik”, 2) surveying and analyzing producing process of “Kanom Kayasart and Nam prik” about cleaning and appropriateness of ingredients and raw materials, 3) developing implementation guidelines for hygienic standards and packaging formats, 4) developing hygienic standards and designs of packaging.

The results showed that some of the production procedures of “Kanom Kayasart and Nam prik” were not clean and not according to the principles of good hygiene practice. The research was carried out to improve the hygienic production process. As regards the packaging of “Kanom Kayasart and Nam prik” it was found that there were no interesting logo and label. Moreover, the paper stickers attached to the bag, if exposed to moisture or heat, could peel off easily and its colors could also easily fade off. The study had developed and designed a logo for the products and suggested materials appropriate and safe for packaging and with aesthetic improvement.

**Keywords:** Hygiene standard, Packaging, Kayasart

---

<sup>1/</sup>สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา 24000

<sup>1/</sup>Department of Public Health, Faculty of Science and Technology, Rajabhat Rajanagarindra University, Chacheongsao, 24000, Thailand

<sup>2/</sup>สาขาวิชาสุขศึกษา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา อ.เมือง จ.ชลบุรี 20131

<sup>2/</sup>Department of Health Education, Faculty of Public Health, Burapha University, Chonburi, 20131, Thailand

**บทคัดย่อ:** งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์ 3 ข้อ คือ 1) เพื่อพัฒนาความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารแก่กลุ่มผู้ผลิตขนมกระยาสารท 2) เพื่อสร้างความร่วมมือกับกลุ่มผู้ผลิตในการพัฒนามาตรฐานด้านความสะอาดในกระบวนการผลิตขนมกระยาสารท และ 3) เพื่อพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมกระยาสารท โดยดำเนินการในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอคลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา ดำเนินการวิจัยระหว่างเดือน พฤศจิกายน 2554 – กันยายน 2555 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยที่สำคัญประกอบด้วย 1) การศึกษาข้อมูลเบื้องต้นในการผลิตขนมกระยาสารท 2) การสำรวจและวิเคราะห์กระบวนการผลิตขนมกระยาสารท ในด้านความสะอาดของวัตถุดิบ และความเหมาะสมของอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการผลิต 3) การกำหนดแนวทางการพัฒนามาตรฐานความสะอาดและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ และ 4) การดำเนินการพัฒนามาตรฐานความสะอาดและกำหนดรูปแบบบรรจุภัณฑ์

ผลการวิจัยพบว่า 1) ภายหลังการพัฒนา กลุ่มผู้ผลิตมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารสูงขึ้นกว่าก่อนการพัฒนา 2) กลุ่มผู้ผลิตให้ความร่วมมือในการพัฒนากระบวนการผลิตขนมกระยาสารท ให้เป็นไปตามมาตรฐานความสะอาด และสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร 3) รูปแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมกระยาสารทได้รับการพัฒนาให้มีตราสัญลักษณ์ที่มีความสวยงาม และใช้วัสดุที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

**คำสำคัญ:** มาตรฐานความสะอาด, บรรจุภัณฑ์, กระยาสารท

## คำนำ

ขนมกระยาสารท เป็นชื่อขนมที่คนไทยรู้จักและทำกันมาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ เพราะเป็นขนมที่เกี่ยวข้องกับประเพณีของไทย คือการทำบุญสารท ซึ่งตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 (สิ้นเดือนสิบของทุกปี) คนที่นับถือศาสนาพุทธ จะต้องนำขนมกระยาสารทไปทำบุญใส่บาตรขนมกระยาสารทจึงจัดเป็นขนมที่ชาวพุทธทุกครัวเรือน ได้ทำสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน โดยขนมกระยาสารทเป็นขนมที่มีรสชาติอร่อยและเก็บไว้รับประทานได้นาน

ตำบลคลองเขื่อน อำเภอคลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่ยังมีการรวมกลุ่มกันในการทำขนมกระยาสารทภายใต้กลุ่มองค์กรชุมชนที่ชื่อว่า “กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย” ซึ่งเป็นการรวมกลุ่มกันขึ้นเพื่อประกอบอาชีพและสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกภายในชุมชนนอกเหนือจากการทำอาชีพหลัก คือ การทำสวน การทำนา ซึ่งสมาชิกแต่ละคนจะมีการรวมกลุ่มกันที่ศาลาประชาคมของหมู่บ้าน และใช้ศาลาดังกล่าวเป็นพื้นที่สำหรับการผลิตขนมกระยาสารทและน้ำพริก โดยมีสมาชิกร่วมถือหุ้นทั้งหมด จำนวน 35 คน สมาชิกแต่ละคนมีการร่วมหุ้นเพื่อใช้เป็นงบประมาณ

หมุนเวียนสำหรับใช้ในการผลิตขนมกระยาสารท ซึ่งจากการศึกษากระบวนการผลิตกระยาสารท ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอคลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา พบว่าในบางขั้นตอนนี้ยังมีกรรมวิธีการผลิตที่ควรปรับปรุงให้ถูกสุขลักษณะในการประกอบอาหารมากยิ่งขึ้น และยังไม่มียุติบัตรที่แสดงถึงสัญลักษณ์หรือจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ซึ่งส่วนนี้อาจมีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค เช่น การผสมและคลุกเคล้าเครื่องปรุงโดยใช้มือเปล่า ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร การผสมเครื่องปรุงในบริเวณพื้นที่ซึ่งเปิดโล่งมีฝุ่นละออง การแต่งกายที่ไม่เหมาะสม เช่น ไม่มีการใส่หมวกคลุมผม เป็นต้น ซึ่งสิ่งเหล่านี้ อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยของอาหาร และอาจส่งผลให้ขนมกระยาสารทมีอายุการเก็บที่สั้นลง

จากสถานการณ์ปัญหาและข้อมูลที่ปรากฏจึงนำมาสู่การวิจัยและพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมกระยาสารท โดยใช้หลักการของ จีเอชพี (GHP : Good Hygiene Practice) ซึ่งเป็นการประยุกต์ใช้หลัก จีเอ็มพี (GMP : Good Manufacturing Practice) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 19) เพื่อให้มีกระบวนการผลิตที่เน้นความสะอาด รวมถึงการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มี

ความปลอดภัย สวยงามน่าสนใจ เพื่อพัฒนาภาพลักษณ์ที่ดีของผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างความพึงพอใจและความมั่นใจแก่ผู้บริโภค ทั้งนี้ “กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย” ได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาสู่ลักษณะในการประกอบอาหาร รวมถึงความพึงพอใจและความปลอดภัยของผู้บริโภค

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารแก่กลุ่มผู้ผลิตขนมกระยาสารท
2. เพื่อสร้างความร่วมมือกับกลุ่มผู้ผลิตในการพัฒนามาตรฐานด้านความสะอาดในกระบวนการผลิตขนมกระยาสารท
3. เพื่อพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมกระยาสารท

### อุปกรณ์และวิธีการ

จากการวิจัยเรื่องการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนามาตรฐานความสะอาดและบรรจุภัณฑ์“ขนมกระยาสารท” กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย จังหวัดฉะเชิงเทรา คณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษาวิจัยตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ซึ่งคณะผู้วิจัยได้ดำเนินการตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้ ดังนี้

**ขั้นตอนที่ 1** การศึกษาข้อมูลเบื้องต้นในการผลิตขนมกระยาสารท

จากการลงพื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับแกนนำของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย จังหวัดฉะเชิงเทรา จึงทำให้ทราบรายละเอียดเกี่ยวกับที่มา และการดำเนินงานของกลุ่ม ในเบื้องต้นจนทำให้เข้าใจว่ากลุ่มดังกล่าวเกิดขึ้นจากการที่สตรีในพื้นที่มีการว่างงานจากฤดูกาลของการทำนา จึงได้มารวมกลุ่มกันเพื่อทำขนมพื้นบ้าน และต่อมาก็ได้มีการจดทะเบียนเป็นกลุ่มองค์กรขึ้น และขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น โดยกลุ่มจะร่วมกันผลิตขนมกระยาสารทในช่วงเวลาว่างจากการทำการเกษตร

**ขั้นตอนที่ 2** การประชุมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ รายละเอียด ระหว่างผู้ผลิตขนมกระยาสารทกับคณะผู้วิจัยเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาความสะอาดและการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์

จากกระบวนการดำเนินงานได้จัดให้มีการประชุมเพื่อการสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ รายละเอียด ระหว่างผู้ผลิตขนมกระยาสารทกับคณะผู้วิจัย ซึ่งการประชุมได้จัด ขึ้นเมื่อวันที่ 11 มีนาคม 2555 ณ ศาลาประชาคมบ้านวังควาย ซึ่งมีสมาชิกเข้าร่วมทั้งสิ้น จำนวน 27 คน จากสมาชิกกลุ่มที่มีทั้งสิ้น จำนวน 35 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 77.15 โดยการประชุมได้มีการแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตกระยาสารท และแนวทางเกี่ยวกับการพัฒนาความสะอาดและการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งในเบื้องต้นสมาชิกกลุ่มผู้ผลิตฯ และคณะผู้วิจัยได้สรุปร่วมกันว่าจะร่วมกันทำการวิเคราะห์กระบวนการผลิตที่เป็นจุดบกพร่องที่ไม่ถูกหลักการด้านความสะอาด และสุขอนามัย หรือ “สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร” และจะร่วมกันปรับปรุงกระบวนการวิธีการผลิตให้ดียิ่งขึ้น โดยจะจัดให้มีการอบรมใน “สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร” ให้แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควายด้วยการสนับสนุนองค์ความรู้จากคณะผู้ดำเนินการวิจัย

ในด้านของการพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ ผลจากการแลกเปลี่ยนร่วมกับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย พบว่า ปัจจุบันกลุ่มมีการใช้ถุงพลาสติก ขนาด 6x9 นิ้ว เพื่อบรรจุกระยาสารทน้ำหนัก 200 กรัม และขนาด 8x12 นิ้ว เพื่อบรรจุกระยาสารทน้ำหนัก 500 กรัม ซึ่งหลังการบรรจุด้วยถุงพลาสติกแล้วนั้น จะนำไปซีลด้วยเครื่องซีลแถบความร้อนเพื่อเปิดปากถุงอย่างไรก็ตามปัจจุบันบรรจุภัณฑ์ขนมกระยาสารทยังไม่มี การจัดทำตราสัญลักษณ์กลุ่มหรือฉลากผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ มีเพียงการพิมพ์ตัวหนังสือ “กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย” ลงกระดาษสติ๊กเกอร์ แล้วนำมาใช้ติดที่ข้างถุง ซึ่งสามารถหลุดลอกและเฉือนขาดได้ง่ายมากหากอยู่ในที่ชื้นหรือถูกความร้อน ซึ่งจากการแลกเปลี่ยนสมาชิกกลุ่มมีความต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีมาตรฐานแสดงถึงรายละเอียดของผู้ผลิต

ส่วนประกอบสำคัญ การเก็บรักษา และมีรูปแบบที่สวยงามมากขึ้น ทั้งนี้ผู้วิจัยจะได้ร่วมกับสมาชิกกลุ่มกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควายในการร่วมกันออกแบบตราสัญลักษณ์และศึกษาหาวัสดุที่จะนำมาเป็นบรรจุภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น เช่น หากจะใช้เป็นถุงหรือซองพลาสติกก็ควรจะเป็นพลาสติกที่มีคุณภาพเหมาะสมสำหรับใส่อาหารเพื่อลดการปนเปื้อนจากวัสดุที่นำมาใช้ทำบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการจัดทำตราสัญลักษณ์หรือการพิมพ์ตราสัญลักษณ์บนบรรจุภัณฑ์ก็ต้องมั่นใจว่าจะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสารเคมีลงไปในอาหาร เช่น สีของหมึกพิมพ์ กาวที่ใช้ติดตราสัญลักษณ์ เป็นต้น

### ขั้นตอนที่ 3 สํารวจและวิเคราะห์กระบวนการผลิตขนมกระยาสาธ

เพื่อพิจารณาถึงความสะอาดของวัตถุดิบที่นำมาใช้ ความสะอาดและความเหมาะสมของอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการผลิต สํารวจและวิเคราะห์กระบวนการผลิตขนมกระยาสาธ คณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากกระบวนการผลิตจริงของกลุ่มเพื่อดำเนินการสังเกตพฤติกรรมการผลิต และวิธีการผลิตโดยที่กลุ่มดำเนินงานอยู่ตามปกติ และจึงนำข้อสังเกตดังกล่าวมาทำการพูดคุยนำไปสู่การวิเคราะห์และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นแบบมีส่วนร่วม ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารต่อไป

### ขั้นตอนที่ 4 รวบรวมข้อมูลกรรมวิธีการผลิตขนมกระยาสาธ เพื่อวิเคราะห์สภาพปัญหา และการกำหนดแนวทางการแก้ไข

สำหรับข้อมูลกรรมวิธีการผลิตขนมกระยาสาธแบบมีส่วนร่วม โดยมีการพิจารณาถึงรายละเอียดที่จำเป็นในกระบวนการผลิต รวม 7 ประเด็นตามสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร (GHP : Good Hygiene Practice) ซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบ สถานที่ผลิต อุปกรณ์ การขนส่งบุคคล วิธีการการปรุง บรรจุภัณฑ์ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์และกระบวนการผลิตที่ถูกหลักสุขอนามัย โดยพิจารณาให้ครอบคลุมทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านกายภาพ ด้านเคมี ด้านชีวภาพ

### ขั้นตอนที่ 5 การร่วมวางแผนพัฒนามาตรฐานด้านความสะอาด รูปแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมกระยาสาธโดยกลุ่มผู้ผลิตและผู้วิจัย

การวางแผนเพื่อการพัฒนามาตรฐานด้านความสะอาด และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมกระยาสาธ ได้มีการกำหนดให้แกนนำกลุ่มผู้ผลิตได้เป็นแกนหลักในการรับทราบข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการพัฒนา และการได้รับการพัฒนาศักยภาพด้านความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารที่ถูกหลักสุขอนามัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene) และการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค (pest control) อย่างไรก็ตามในกระบวนการดำเนินการพัฒนาดังกล่าวนั้นได้จัดให้มีอย่างน้อย 4 ภาคส่วนที่เข้ามาร่วมในการพัฒนากระบวนการผลิตในเชิงของการระดมความคิดเห็นและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วยผู้แทนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้แทนจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล คณะผู้วิจัย และแกนนำกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านวังควาย ซึ่งในทุกกระบวนการ ตั้งแต่การร่วมสร้างความเข้าใจ การวิเคราะห์จุดบกพร่องเกี่ยวกับกระบวนการผลิต การพัฒนาหรือปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยและสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร รวมถึงการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ หรือตราสัญลักษณ์กลุ่มจะมีการส่งเสริมให้ภาคีทั้ง 4 ภาคส่วนได้เข้ามาร่วมในกิจกรรมดังกล่าวให้มากที่สุด ทั้งนี้ในการพัฒนาตราสัญลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อศึกษาข้อมูลสัญลักษณ์ของตำบลที่มีอยู่ เช่น ต้นข้าว รวงข้าว ซึ่งถือเป็นสัญลักษณ์แสดงถึงวิถีการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการทำการเกษตรโดยมีการปลูกข้าวเป็นหลัก ซึ่งหลังจากฤดูที่ว่างเว้นจากการปลูกข้าวก็จะมีกรรมกร่วมกันเพื่อทำอาชีพเสริม นั่นก็คือการทำขนมกระยาสาธเพื่อการจัดจำหน่าย ดังนั้นในการจัดทำตราสัญลักษณ์ รวมถึงรูปแบบบรรจุภัณฑ์จึงเรียกได้ว่าเป็นการสร้างขึ้นโดยการเน้นเอกลักษณ์ที่แสดงถึงความเป็นชุมชนท้องถิ่นและวิถีการดำเนินชีวิตเป็นสิ่งสำคัญ อันจะส่งผลให้ตราสัญลักษณ์ที่ได้พัฒนาขึ้นเป็นที่พึงพอใจ และเป็นไปตามความต้องการของกลุ่มต่อไป

**ขั้นตอนที่ 6** การดำเนินการพัฒนามาตรฐานความสะอาดและกำหนดรูปแบบบรรจุภัณฑ์

การพัฒนามาตรฐานความสะอาด ได้จัดให้มีการพัฒนาศักยภาพโดยการอบรมให้ความรู้แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยชี้ให้เห็นถึงกระบวนการผลิตที่มีอยู่จริง แล้วนำมาใช้เป็นกรณีศึกษา เช่น การวางวัตถุดิบไว้ที่พื้น การคลุกเคล้าเครื่องปรุงโดยใช้มือเปล่า การสวมแหวนไว้ที่นิ้วมือในระหว่างการทำอาหาร เป็นต้น ทั้งนี้การอบรมให้ความรู้ ได้มีการนำความรู้เกี่ยวกับการสร้างสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารให้ผู้ผลิตได้เรียนรู้ โดยเชิญคณะวิทยากรจากสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ เข้ามาร่วมในกระบวนการวิจัยในครั้งนี้ด้วย

ทั้งนี้ในการกำหนดรูปแบบบรรจุภัณฑ์ซึ่งเกิดจากการระดมความคิดเห็นจนทำให้ได้มาซึ่งตราสัญลักษณ์เป็นรูปวงข้าวที่มีการสกรีนบนถุงบรรจุอาหาร โดยมีการแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับ ชื่อ ที่ตั้ง และส่วนประกอบที่สำคัญ ชี้แนะในการเก็บรักษาไว้บนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งในการบรรจุจะนำขนมกระยาสารทใส่เข้าไปในถุงและทำการซีลปากถุงด้วยเครื่องซีลเส้นลวดความร้อน เพื่อให้ถุงเป็นสุญญากาศ เป็นการเก็บรักษาไม่ให้ขนมเน่าและมีอายุการเก็บรักษาสั้น รวมถึงการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น ซึ่งจากการกำหนดรูปแบบบรรจุภัณฑ์ดังกล่าว จะเน้นให้ผู้ผลิตได้มีส่วนร่วมในการตัดสินใจโดยมีผู้วิจัยเป็นผู้ร่วมเสนอความคิดเห็นและให้แนวคิดในการออกแบบเท่านั้น (ภาพที่ 1 และ 2)



Figure 1 Participatory observation of Kayasart production procedure for set up product development guideline

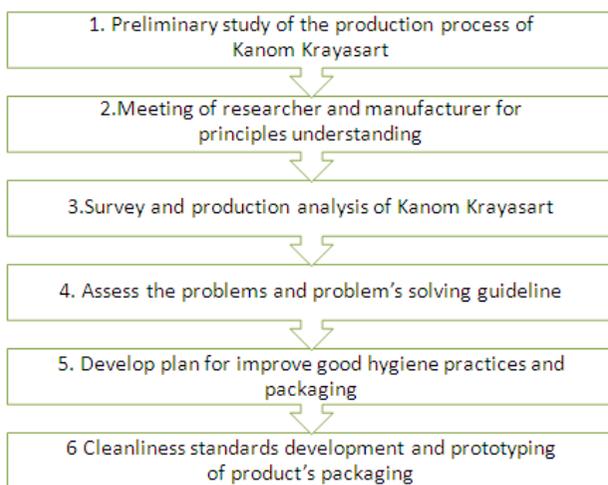


Figure 2 Implementation process

### ผลการวิจัย

ผลการวิจัยปรากฏผลดังนี้

1. ผลการพัฒนาความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร ประเมินโดยแบบทดสอบความรู้ ที่มีรายละเอียด 7 ด้านตามสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร ได้แก่ ด้านวัตถุดิบ สถานที่ผลิต อุปกรณ์ การขนส่ง บุคคล วิธีการปรุง บรรณจุภัณฑ์ ผลการประเมินความรู้ฯ ดังแสดงในตาราง 1

2. ผลการสร้างความร่วมมือกับกลุ่มผู้ผลิตในการพัฒนามาตรฐานด้านความสะอาดในกระบวนการผลิตขนมกระยาสารท ทั้งนี้ประเด็นที่มีการพัฒนาดังแสดงในตาราง 2

3. ผลการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมกระยาสารท ผลการดำเนินการกลุ่มผู้ผลิตได้ปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์จากถุงพลาสติกธรรมดาที่ขาดความสวยงาม และใช้ยางรัดปากถุง ซึ่งอาจมีการปนเปื้อนได้ เป็นการใช้งูพลาสติกหนาและมีการซีลปากถุงเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ตัวอย่างดังแสดงในภาพ 3 และ 4 นอกจากนี้ยังมีกรออกแบบสติ๊กเกอร์ตราสัญลักษณ์ให้เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มอีกด้วย

Table 1 Knowledge about good hygiene practice in cooking before and after development (n=27)

Time	Mean (Full score 40)
Before develop	23.00
After develop	35.50

Table 2 Issues of cleanliness standards development

Subject	Developed	Issues of development
Raw material	✓	Raw material selection
Place (Manufacture)	✓	Cleanliness of the manufacture/ Control of insects
Equipment	✓	Cleaning of equipment
Transport	Not performed	-
Cooking process	✓	Process of good hygiene practice
Human	✓	Personal hygiene
Packaging	✓	Cleanliness / aesthetics



Figure 3 One of the production processes after capacity development training (Do not stirring with a shaft tuner/ Cleanliness of production area)



Figure 4 “Kanom Kayasart” packed in the thick plastic bags (before attached sticker)

## สรุปและอภิปรายผล

จากการดำเนินการวิจัยจะเห็นได้ว่าการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนามาตรฐานความสะอาดและบรรจุภัณฑ์นั้น ควรให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของเจ้าของกิจการหรือกลุ่มผู้ผลิต ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ศุภธนิศร์ (2556) ที่รายงานว่า ทุกธุรกิจควรมีการตรวจสอบคุณภาพตามมาตรฐาน การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ และมีการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพการผลิตสินค้าทุกหน่วย ทุกเวลา

สำหรับในการวิจัยครั้งนี้เป็นการดำเนินการพัฒนากลุ่มองค์กรที่อยู่ภายในชุมชน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องสร้างการมีส่วนร่วมกับองค์กรหลักที่อยู่ในพื้นที่ เข้ามาร่วมดำเนินงาน ซึ่งประกอบด้วย 1) การสร้างการรับรู้ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในฐานะเป็นผู้สนับสนุนกลุ่มองค์กร 2) การมีส่วนร่วมของนักวิชาการด้านสาธารณสุขในพื้นที่ ในฐานะเป็นผู้ที่มี

ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและมีความพร้อมที่จะให้คำแนะนำแก่กลุ่มผู้ผลิตได้อย่างต่อเนื่อง 3) แกนนำและสมาชิกกลุ่มองค์กรที่ร่วมในการวิจัย ในฐานะที่จะต้องเป็นผู้นำใช้ผลการวิจัยและพัฒนาต่อไป และ 4) ผู้วิจัยในฐานะผู้รู้เกี่ยวกับการวิจัย กระบวนการ องค์ความรู้ที่สำคัญ นอกจากนี้ในการทำงานวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วมยังควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาที่มีความสอดคล้องกับบริบทของชุมชนอีกด้วย

## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากเครือข่ายอุดมศึกษาโครงการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนฐานราก สำนักคณะกรรมการการอุดมศึกษา คณะผู้วิจัยต้องขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

### เอกสารอ้างอิง

กุลวดี โจรณีไพศาลกิจ วัชรารกร พาหะนิชย์ วงเดือน ไม้สนธิ์ และสุพรรณิ ปริญญาภูมิชัย. 2548. โครงการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ขนมกง ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีเสม็ดพัฒนา. มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนรินทร์, ฉะเชิงเทรา.

จิตเกษม หล้าสะอาด. 2547. การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์แปรรูปขนมจากกล้วยเล็บมือนาง. โครงการ การวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานการผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูปด้านขนมไทย น้ำพริก และหัตถกรรมเครื่องจักรสาร. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี, สุราษฎร์ธานี.

ธิดา ธนารักษ์ และคณะ. 2545. รูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์กล้วยกวน: หนึ่งในโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์, อุตรดิตถ์.

โปษภมรจิตวิทยาณะแนว. 2550. เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาการระบวนกรกลุ่ม. คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนรินทร์, ฉะเชิงเทรา.

ศุภกนิศร์ เต็มสงวนวงศ์. 2556. ปัจจัยสู่ความสำเร็จทางธุรกิจของผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดสรรสุดยอดสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต 1(1): 31-41.