บทที่ 7
สรุปผลการดำเนินการและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการดำเนินการ

โครงการการศึกษาแนวทางการปรับตัวของผู้ประกอบการเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออกสินค้าชา มีกิจกรรมย่อย 3 กิจกรรมได้แก่ การศึกษาและพัฒนาการบริหารจัดการในสวนชาอินทรีย์ การศึกษาและพัฒนาการปรับปรุงกระบวนการผลิตชา และการศึกษาและพัฒนาเพื่อขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาทั้งในและต่างประเทศ ดำเนินงานรวมกับเกษตรกรผู้ประกอบการชาและหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน โดยมีชุมชนผู้ผลิตชาคุณภาพปลอดภัย ดอยวาวี อำเภอแม่สรวย สหกรณ์สวนชาดอยตุง อำเภอแม่ฟ้าหลวง และใบชาจรรยา อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย เป็นพื้นที่การดำเนินการเป็นระยะเวลา 1 ปี

การศึกษาและพัฒนาการบริหารจัดการในสวนชาอินทรีย์ พบว่าเกษตรผู้ปลูกชาจากชุมชนผู้ผลิตชาคุณภาพปลอดภัย ดอยวาวี อำเภอแม่สรวย และสหกรณ์สวนชาดอยตุง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย จำนวน 169 คน มีความสนใจและลงทะเบียนร่วมโครงการเพื่อรับการอบรมจัดตั้งกลุ่มบริหารตามโครงสร้างบริหารงานกลุ่มชาอินทรีย์และดำเนินการเพื่อขอการรับรองสวนชาอินทรีย์ จากการทำการสำรวจและทำประวัติฟาร์ม มีเกษตรกรจำนวนทั้งสิ้น 153 รายที่มีประวัติจากการสัมภาษณ์ และแบ่งกลุ่มเกษตรกรตามความพร้อมในการขอรับรองสวนชาอินทรีย์ออกเป็น 3 กลุ่ม เกษตรกรได้ดำเนินการร่วมกับคณะทำงานกิจกรรมได้ดำเนินการยื่นขอรับรองและติดตามดำเนินการเพื่อให้ได้การรับรองสวนชาอินทรีย์ โดยคาดว่าจะมีการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์ (Organic Thailand) แก่เกษตรกรจำนวน 26 ราย รวมพื้นที่การปลูกชา 232.5 ไร่ และการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์สหภาพยุโรป (EU) กลุ่มเกษตรกรจำนวน 66 ราย รวมพื้นที่การปลูกชา 2,702.8 ไร่

การศึกษาและพัฒนาการปรับปรุงกระบวนการผลิตชา พบว่าการประเมินแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP) โรงงานผลิตใบชาแห้ง 6 แห่ง เพื่อที่จะคัดเลือกโรงงานผลิตใบชาแห้ง 2 แห่งเพื่อเป็นโรงงานต้นแบบ โรงงานที่ได้รับการคัดเลือกคือ โรงงานชาสวนชาดอยตุง อำเภอแม่ฟ้าหลวง และใบชาจรรยา อำเภอแม่แม่จัน จังหวัดเชียงราย โรงงานทั้ง 2 แห่งได้มีการปรับปรุงโครงสร้างการผลิต การพัฒนากระบวนการผลิต การอบรมพนักงานและการประกันคุณภาพ ตามแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี โดยมีคณะทำงานกิจกรรมย่อยนี้ เป็นผู้ร่วมดำเนินงาน ผลที่ได้รับทำให้คุณภาพของชาไทยได้มาตรฐานแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี เป็นการประกันความปลอดภัยและคุณภาพของผู้บริโภค

การศึกษาและพัฒนาเพื่อขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาทั้งในและต่างประเทศ พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันในด้านคุณภาพทางกายภาพและเคมีของตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชาเขียวและอูหลงที่ผลิตจากผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงราย ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบหลักของทุกตัวอย่างได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องชา อย่างไรก็ตามผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการทดสอบเชิงพรรณนาและการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าสายพันธุ์และกระบวนการผลิตมีผลต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส การสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคทั้งคนไทยและต่างประเทศมีพฤติกรรมและการบริโภคที่ต่างกัน ผู้บริโภคคนไทยนิยมบริโภคชาเขียว ส่วนผู้บริโภคคนต่างประเทศนิยมบริโภคชาดำหรือชาฝรั่ง และการรับรู้ชนิด คุณภาพและแหล่งของชาไทยยังมีน้อย การพัฒนาคุณภาพทางประสาทสัมผัส บรรจุภัณฑ์ และการประชาสัมพันธ์โฆษณาผลิตภัณฑ์ชาไทยควรเป็นได้รับการพัฒนาและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะ

การดำเนินงานเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออกสินค้าชาของผู้ประกอบการควรดำเนินการอย่างต่อเนื่อง โดยการร่วมมือของหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน 3 ส่วนที่เกี่ยวข้อง คือ ส่วนเกษตรและผู้ประกอบการชา ส่วนผู้กำหนดโนบายและการส่งเสริมสินค้าเชิงพาณิชย์ ได้แก่ กรมการค้าต่างประเทศและหน่วยงานราชการอื่น ๆ ส่วนหน่วยงานสนับสนุน เช่น สถาบันการศึกษา การเพิ่มขีดความสามารถให้การแข่งขันควรเน้นผลิตภัณฑ์ชาจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยและมีระบบประกันคุณภาพที่ทันสมัย การปรับปรุงผลิตภัณฑ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบสนองผู้บริโภคกลุ่มใหม่ การส่งออก การพัฒนาเอกลักษณ์ไทยด้านคุณภาพและบรรจุของผลิตภัณฑ์ชา