



ระดับประเทศและต่างประเทศ เช่น มาตรฐานเกษตรดีและเหมาะสม (GAP) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) และมาตรฐานองค์การอาหารและยาแห่งชาติ (อย.)

นับจากปี พ.ศ. 2548 ที่รัฐบาลได้เริ่มผลักดันนโยบายวิสาหกิจชุมชน (ปริญญชและคณะ, 2551) ทำให้ วิสาหกิจชุมชนได้เข้ามามีบทบาทต่อชุมชนทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทยอย่างมา กซึ่งจังหวัดลำพูนเป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนรู้จักการทำงาน ร่วมกันเป็นกลุ่ม ร่วมกันคิด ร่วมกันทำกิจกรรมของกลุ่ม ตามนโยบายของรัฐบาลที่มีความต้องการ ที่จะพัฒนาชุมชนและพยายามที่จะให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศ (สริญญา, 2550) โดยพบว่า เกษตรกรในจังหวัดลำพูนได้รวมกลุ่มกันในรูปวิสาหกิจชุมชนเพื่อผลิตลำไย อบแห้งเนื้อสีทอง ซึ่งมีสมาชิกกลุ่มทั้งหมดจำนวน 34 กลุ่ม ได้ร่วมมือกันพัฒนากระบวนการผลิต ให้มีความเหมาะสมมากขึ้น เพื่อผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองที่มีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค

ปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองจากชุมชนมีการผลิตกันอย่างกว้างขวางและม ีการผลิตเป็นปริมาณมาก มีความเสี่ยงในเรื่องของผลิตภัณฑ์ที่ขาดคุณภาพ ดังนั้น สิ่งที่ผู้ผลิตควร คำนึงถึง คือ การควบคุมคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งถือได้ ว่ามีความจำเป็นอย่างยิ่ง เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองของตำบล มะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน มีจำนวนสมาชิกที่ผ่านการรับรองคุณภาพมาตรฐานจาก องค์การอาหารและยาแห่งชาติ (อย.) เพียง 4 ราย เท่านั้น และมีจำนวนสมาชิกที่ไม่ผ่านการรับรอง คุณภาพมาตรฐานจากองค์การอาหารและยาแห่งชาติ (อย.) มากถึง 280 ราย ด้วยกัน ทำให้ผู้บริโภค ขาดความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้าของสมาชิกที่ไม่ได้รับรองมาตรฐาน ส่งผลต่อการตลาดและ ปริมาณสินค้าที่จำหน่าย เนื่องจากผู้บริโภคหันไปบริโภคสินค้าที่ได้รับรองคุณภาพมาตรฐานแทน

สำหรับปัญหาของการผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองที่สำคัญได้แก่ การควบคุมคุณภาพใน การผลิต เพราะผู้ผลิตส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นการ แก้ไขปัญหาสามารถทำได้โดยการให้ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตแก่กลุ่ม ผู้ผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองของชุมชนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค พร้อมทั้งยกระดับมาตรฐานเพื่อสามารถส่งออกไปยังต่างประเทศได้ ซึ่งต้องอาศัยการ บริหารจัดการที่ดี

จากเหตุผลดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจในการศึกษาเกี่ยวกับ การจัดการการ ดำเนินงานของสมาชิกในเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยเนื้อสีทองที่สามารถควบคุมการ แปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองให้มีคุณภาพมาตรฐาน โดยศึกษาถึงสถานการณ์การผลิตลำไย อบแห้งเนื้อสีทอง การจัดการการผลิตของสมาชิกในเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ตลอดจนการแก้ไข

ปัญหาและพัฒนากระบวนการผลิตที่ถูกต้องวิธี พร้อมทั้งโอกาสที่จะได้รับรองคุณภาพมาตรฐาน เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าของสมาชิกในเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองในการส่งออกไป

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาสถานการณ์การผลิตแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
2. เพื่อศึกษาการจัดการแปรรูปลำไยอบแห้ง เพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
3. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาการแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เข้าใจถึงสถานการณ์การผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง
2. กระบวนการจัดการแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองให้ได้คุณภาพมาตรฐาน อย. ของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
3. แนวทางการแก้ไขปัญหาการดำเนินงานแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทองของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน บ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
4. แนวทางการส่งเสริมความรู้และสนับสนุนเกษตรกร เพื่อเพิ่มขีดความสามารถของชุมชนให้เข้าใจเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการได้รับรองคุณภาพมาตรฐาน

### นิยามศัพท์

**วิสาหกิจชุมชน** หมายถึง กิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการหรือการอื่นๆ ที่ดำเนิน โดยคนละบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการดังกล่าว ไม่ว่าจะป็นนิติบุคคลในรูปแบบใดๆหรือไม่เป็นนิติบุคคล เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพัฒนาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน

**เครือข่าย** หมายถึง สมาชิกทุกคนของแต่ละกลุ่มที่ทำการแปรรูปลำไยในเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

**การจัดการการแปรรูป** หมายถึง การนำเอาทุนทรัพยากรที่ก่อให้เกิดผลผลิตขึ้น ประกอบด้วย 1. ทุนมนุษย์ ได้แก่ ทักษะ ความรู้ ความสามารถ แรงงาน และสุขภาพ 2. ทุนทางสังคม ได้แก่ การยอมรับ ความสัมพันธ์หรือความเชื่อถือ หน้าที่ในสังคม และวัฒนธรรมประเพณีของสมาชิกในกลุ่ม 3. ทุนการเงิน ได้แก่ เงินไหลเวียนและเงินสะสมที่นำมาใช้ประโยชน์ได้ 4. ทุนกายภาพ ได้แก่ โครงสร้างพื้นฐาน และปัจจัยการผลิตที่สนับสนุน 5. ทุนทรัพยากร ได้แก่ ที่ดิน น้ำ คุณภาพอากาศและการกำจัดขยะ

**ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง** หมายถึง ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ หรือ ผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากลำไยสดคว้านเมล็ดออกหรือเหลือไว้เฉพาะเนื้อ นำมาอบแห้งให้มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 18 มีลักษณะเด่นเป็นสีทองถือเป็นเกรด AAA

**คุณภาพ** หมายถึง สิ่งที่ถูกค่าพอใจ ซึ่งมีองค์ประกอบหลายอย่าง เช่น ผลิตผล ขนาด สี กลิ่น รส รสชาติ เป็นต้น กล่าวโดยรวมคือ คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์นั่นเอง

**ความปลอดภัย** หมายถึง ปลอดภัยต่อผู้บริโภคไม่ก่อให้เกิดโทษต่อชีวิตหรือ ผลเสียต่อสุขภาพอนามัย

**มาตรฐานอาหารและยา (อย.)** หมายถึง หลักเกณฑ์ในการประเมินสุขลักษณะการแปรรูป ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ประกอบด้วย สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักรในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต

**นวัตกรรม** หมายถึง ความสามารถในการใช้ความรู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ทักษะและประสบการณ์เทคโนโลยี หรือระบบการจัดการมาพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการการผลิตใหม่ หรือบริการใหม่ เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด ปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของผู้บริโภคและคู่แข่งใหม่ๆ