

ตามความต้องการที่แท้จริง ระบบเศรษฐกิจชุมชนมีความเข้มแข็ง พึ่งพาตนเองได้ มีความพร้อมที่จะพัฒนาสู่ระบบการแข่งขันทางการค้าโลก

การจัดการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารและยาของสมาคมเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

จากการศึกษาการจัดการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อให้ได้มาตรฐานและยาของสมาคมเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน พบว่ากลุ่มผู้ผลิตมีความตื่นตัวต่อการจัดการปัญหาที่มีผลกระทบต่อระบบ การแปรรูปลำไยอบแห้ง เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตที่มีคุณภาพมาตรฐานและโอกาสทางด้านตลาดที่กว้างขึ้น โดยอาศัยทุนพื้นฐานของชุมชนทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ทุนมนุษย์ ทุนสังคม ทุนธรรมชาติ ทุนทางการเงินและทุนกายภาพ มาใช้ในการจัดการแปรรูปลำไยอบแห้งแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ของชุมชนจากการพึ่งพาตนเอง ตลอดจนอยู่กับ สังคม (2547) กล่าวไว้ว่า พลังของชุมชนองค์ประกอบที่ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง ประกอบด้วย ทรัพยากรธรรมชาติ เครือข่ายสังคม วัฒนธรรม ประเพณีและความเชื่อ รวมถึงระบบความรู้ และภูมิปัญญาของชุมชน ความเข้มแข็งขององค์ประกอบเหล่านี้เป็นฐานรากที่ผูกโยง เชื่อมกันและกันชุมชนก็ยิ่งเข้มแข็งมั่นคงและยั่งยืนส่งผลให้ชุมชนสามารถแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนยิ่งขึ้นต่อไปได้

ส่วนผู้ผลิตที่ยังไม่ผ่านรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) เนื่องจากเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ของตนเองจากการที่มีตลาดรองรับ โดยพ่อค้าคนกลางเขามารับซื้อผลิตภัณฑ์ถึงสถานที่ผลิตจึงทำให้ผู้ผลิตบางรายไม่ให้ความสำคัญต่อการปรับปรุงคุณภาพที่ผลิตและกระบวนการผลิต ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ที่กำหนดไว้ เพราะคิดว่าเป็นการลงทุนสูง ข้อดีคือเก็บ ได้วัสดุ (2547) ที่กล่าวไว้ว่า ผู้ผลิตไม่ยอมรับในการเปลี่ยนแปลงระบบการผลิต ในองค์กร แม้มีความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการคุณภาพที่ถูก องค์กร ทุ่มเงินลงทุนใช้ในการปรับปรุงกระบวนการผลิต และที่สำคัญคือ ผู้ผลิตจำนวนมากขาดความตระหนักในหน้าที่รับผิดชอบต่อด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค

การมีส่วนร่วมและการวัดคุณภาพ

วิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง ตำบลมะเขือแจ้ จังหวัดลำพูน เป็นแหล่งแปรรูปลำไยอบแห้งรายใหญ่ที่สุดของจังหวัด และเป็นที่ตั้งของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนฯ ในการเป็นศูนย์กลางความช่วยเหลือ แลกเปลี่ยนความและบริหารงานอย่างมีส่วนร่วม ได้แก่ การจัดทำฐานข้อมูลเครือข่าย การกำหนดบทบาทและข้อตกลงร่วมกันในการจัดการเรียนรู้ รวมไปถึงการพัฒนากระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ที่เป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่งในการแปร

รูปลำไยอบแห้ง แต่พบว่ากระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายฯ ส่วนใหญ่ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ในด้านสถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต ด้านการสุขาภิบาล ด้านบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต เนื่องจากผู้ผลิตยังไม่เห็นประโยชน์และข้อแตกต่างระหว่างการผ่านการรับรองและไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ที่ชัดเจน จึงทำให้ผู้ผลิตละเลยต่อการปฏิบัติ จึงควรมีข้อเสนอแนะเพื่อการจัดการด้านตลาดในระยะยาวที่เป็นประโยชน์แก่ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค เช่นกันกับ สมพร (2545) ที่กล่าวว่า มาตรฐานการแปรรูปขาดคุณภาพทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพต่ำและไม่เป็นที่ต้องการของตลาด สอดคล้องกับงานวิจัยของ จิตติมาพร (2548) กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งส่วนใหญ่ยังมีข้อบกพร่องที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตหลายประการ ได้แก่ สถานที่ประกอบการเป็นแบบเปิดโล่ง ไม่มีมุ้งลวดกันแมลง ไม่มีโต๊ะสำหรับปฏิบัติงาน ไม่มีอ่างมือ เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการผลิตไม่เพียงพอและไม่สะอาด ไม่มีการจดบันทึกการปฏิบัติงาน ไม่มีการส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตไม่สะอาด พนักงานแต่งตัวไม่ถูกสุขลักษณะ คือ ไม่มีผ้ากันเปื้อน ไม่สวมถุงมือ ไม่มีผ้าคลุม ไม่มีผ้าปิดปากและจมูก ทาเล็บมือ สวมเครื่องประดับและบางแห่งยัง พบว่า มีพนักงานสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน นอกจากนี้ ประเวศ (2548) ยังกล่าวอีกว่า หากชุมชนมีการรวมตัวร่วมคิด ร่วมทำ ฝึกกำลังการเรียนรู้และมีการจัดการความรู้ที่ดี จะเป็นชุมชนที่เข้มแข็งที่มีพลังอย่างมหาศาล ทศนัย (2537) โดยอาศัยภูมิปัญญาและทุนพื้นฐานทางสังคมมาปฏิบัติและแก้ไขปัญหาของชุมชน ที่เป็นการประกาศศักยภาพของการช่วยเหลือตนเองและความเข้มแข็งที่ชุมชนมีอยู่

ปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาการแปรรูปลำไยอบแห้งของสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลำไยเนื้อสีทอง อำเภอเมืองลำพูน จัดตั้งขึ้นจากความร่วมมือของสมาชิกเครือข่ายฯ ผู้โครงสร้างการบริหารจัดการเพื่อการแปรรูปอย่างยั่งยืนโดยมุ่งเน้นการสร้าง ความเข้มแข็งและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานอาหารและยา เนื่องจากกระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งของกลุ่มผู้ผลิตไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยาเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพต่ำและไม่ตรงกับความต้องการของตลาด นอกจากนี้ยังมีปัญหาด้านเงินทุนในการแปรรูปไม่เพียงพอ รวมถึงขาดแคลนแรงงานในฤดูกาลผลิต สอดคล้องกับงานวิจัยของ จักรพงษ์ (2550) ที่กล่าวว่า การแปรรูปลำไยอบแห้งที่ไม่ได้มาตรฐานส่งผลให้มีการส่งคืนสินค้า เนื่องจากการกีดกันทางการค้ามาตรการกีดกันแบบต่างๆ เช่นเดียวกับงานวิจัยของ วิไล (2541) ที่กล่าวว่า ผลผลิตลำไยอบแห้งที่นำมาจำหน่ายไม่ตรงตามคุณภาพตามที่กำหนด เช่น ขนาดไม่ตรงตามขนาด ความชื้นของเนื้อลำไยอบแห้งที่อาจทำให้เกิดความเสียหายระหว่างการขนส่งและติดกลับเมื่อสินค้าเกิดความเสียหาย

ข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

- ส่งเสริมให้ผู้ผลิตมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการและพัฒนากลุ่มให้ได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.)
- การส่งเสริมความรู้และผลประโยชน์ที่จะได้รับจากการดำเนินงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) เพิ่มความเข้มงวดกวดขันในกระบวนการติดตามผลของสถานที่ผลิต ตลอดจนการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการให้ตระหนักถึงผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นในอนาคตและสุขภาพของผู้บริโภค
- การกู้ยืมเงินเพื่อแปรรูปลำไยอบแห้งควรมีเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสถานที่ผลิตที่ถูกต้องเหมาะสม ตามที่สำนักงานสาธารณสุขกำหนด
- ควรจัดอบรมและชี้แนะแนวทางในการจัดทำข้อมูลในการผลิต เช่น การจัดบัญชีรายรับ – รายจ่าย เพื่อทราบต้นทุนละกำไรที่แท้จริงในการผลิต
- สมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนฯควรมีการวางแผนการผลิตและกำหนดราคากลางที่ชัดเจนในการจำหน่าย
- การใช้แนวทางเครือข่ายฯ ในการสร้างความตระหนักให้แก่ผู้ผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง โดยเฉพาะด้านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) คุณภาพและผลในอนาคตเกี่ยวกับการผลิตและการตลาด