

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาในหัวข้อเรื่อง “ปัญหาของผู้ผลิตหน่อไม้ป๊อปในอำเภอเมืองลำปาง” จะทำการศึกษาปัญหาในด้านความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในการผลิตหน่อไม้ป๊อป ปัญหาด้านการตลาด บัญชีและการเงิน การผลิตและการดำเนินงาน การบริหารทรัพยากรบุคคล การวิจัยและพัฒนา และการจัดการ ทั้งนี้ผู้ศึกษาได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี เอกสารงานวิจัย และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะนำเสนอในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

- 2.1. หน้าที่ทางธุรกิจ อันประกอบด้วย การตลาด บัญชีและการเงิน การผลิต และการดำเนินงาน การบริหารทรัพยากรบุคคล การวิจัยและพัฒนา และการจัดการ
- 2.2. การฆ่าเชื้อในอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท
- 2.3. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2.4. นิยามศัพท์

2.1. หน้าที่ทางธุรกิจ (Business Functional Analysis)

2.1.1 แนวคิดด้านการตลาด (Marketing)

Phillip Kotler (1994) อ้างใน ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2541) ได้กล่าวถึงแนวคิดด้านการตลาดที่เกี่ยวข้องกับส่วนประสมการตลาด (Marketing Mix หรือ 4 Ps) หมายถึง ตัวแปรทางการตลาดที่ควบคุมได้ซึ่งบริษัทใช้ร่วมกันเพื่อสนองความพึงพอใจแก่กลุ่มเป้าหมาย ประกอบด้วยเครื่องมือดังต่อไปนี้

1. ผลิตภัณฑ์ (Product) หมายถึง สิ่งที่เสนอขายโดยธุรกิจเพื่อสนองความต้องการของลูกค้าให้พึงพอใจผลิตภัณฑ์ที่เสนอขายอาจจะมีตัวตนหรือไม่มีตัวตนก็ได้ ผลิตภัณฑ์จึงประกอบด้วยสินค้า บริการ ความคิด สถานที่ องค์กรหรือบุคคล ผลิตภัณฑ์ต้องมีอรรถประโยชน์ (utility) มีคุณค่า (value) ในสายตาลูกค้า จึงจะมีผลทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถขายได้

2. ราคา (Price) หมายถึง คุณค่าผลิตภัณฑ์ในรูปตัวเงิน ราคาเป็นต้นทุนของลูกค้า ผู้บริโภคจะเปรียบเทียบระหว่างคุณค่า (value) ผลิตภัณฑ์กับราคาผลิตภัณฑ์นั้น ถ้าคุณค่าสูงกว่าเขาก็จะตัดสินใจซื้อ

3. การส่งเสริมการตลาด (Promotion) เป็นการติดต่อสื่อสารเกี่ยวกับข้อมูลระหว่างผู้ขายกับผู้ซื้อ เพื่อสร้างทัศนคติ และพฤติกรรม การติดต่อสื่อสารอาจใช้พนักงานขายทำการขาย (personal selling) และการติดต่อสื่อสารโดยไม่ใช้คน (nonpersonal selling) เครื่องมือในการติดต่อสื่อสารมีหลายประการ ซึ่งอาจเลือกใช้หนึ่งหรือหลายเครื่องมือต้องใช้หลักการเลือกใช้เครื่องมือสื่อสารแบบประสมประสานกัน (intergrated marketing communication) โดยพิจารณาถึงความเหมาะสมกับลูกค้า ผลิตภัณฑ์ คู่แข่งขัน โดยบรรลุจุดมุ่งหมายร่วมกันได้

4. การจัดจำหน่าย (Place หรือ distribution) หมายถึง โครงสร้างของช่องทางซึ่งประกอบด้วยสถาบัน และกิจกรรม ใช้เพื่อเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์และบริการจากองค์การไปยังตลาดสถาบันที่นำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดเป้าหมาย ก็คือ สถาบันการตลาด ส่วนกิจกรรมที่ช่วยในการกระจายตัวสินค้า ประกอบด้วย การขนส่ง การคลังสินค้า และการเก็บรักษาสินค้าคงคลัง

2.1.2. การเงิน (Finance)

ธนิดา จิตรน้อมรัตน์ (2542) ได้กล่าวไว้ในบทความเกี่ยวกับการวางแผนทางการเงินไว้ว่า เป็นงานที่สำคัญของผู้จัดการทางการเงินที่จำเป็นต้องกระทำ เพราะถ้ากิจการดำเนินธุรกิจโดยไม่มีการวางแผนทางการเงินแล้ว แม้กิจการจะดำเนินธุรกิจอย่างมีผลกำไรก็อาจประสบปัญหาทางการเงินได้ ดังนั้นการวางแผนทางการเงินจึง หมายถึง ความพยายามของธุรกิจในการคาดการณ์เหตุการณ์ในอนาคต แล้วกำหนดทิศทาง และแนวทางของธุรกิจที่ควรจะเป็น ซึ่งจะทำการจัดการงานของผู้จัดการมีประสิทธิภาพมากกว่าการจัดการแบบให้ไปไปตามเหตุการณ์ โดยขอบเขตของกระบวนการวางแผนทางการเงินนั้นครอบคลุมใน 4 ประเด็น คือ ประเด็นที่หนึ่ง การวางแผนกำไร (profit planning) เป็นกระบวนการประเมินระดับของกำไรของธุรกิจในช่วงเวลาหนึ่ง โดยพิจารณาถึงตัวแปรต่างๆ เช่น ระดับการขาย ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร ว่ามีผลอย่างไรต่อเสถียรภาพของระดับกำไรในอนาคต ประเด็นที่สอง การวางแผนทางการเงินระยะสั้น (short-term financial planning) เป็นกระบวนการวางแผนเงินสดรับและเงินสดจ่ายในช่วงเวลาสั้น เพื่อให้ทราบว่าช่วงเวลาใดมีเงินสดส่วนเกิน และช่วงเวลาใดมีเงินสดไม่พอ จะได้เตรียมแก้สถานการณ์ไว้ล่วงหน้า การวางแผนจะจัดทำออกมาในรูปของงบประมาณเงินสด (cash budget) ประเด็นที่สาม การวางแผนทางการเงินระยะยาว (long-term financial planning) เป็น

กระบวนการวางแผนการดำเนินงานในระยะยาว เพื่อคาดการณ์การดำเนินงานในทุก ๆ ด้าน แล้วสรุปออกมาในรูปของงบการเงินล่วงหน้า (proforma financial statement) ประเด็นที่สี่ การวางแผนพยากรณ์ความต้องการใช้เงินในอนาคต กระบวนการนี้จะใช้เทคนิคการวิเคราะห์เชิงปริมาณเข้ามาช่วยวิเคราะห์หาความต้องการใช้เงินในอนาคต ซึ่งจะบอกให้ทราบได้ว่าเงินที่ความต้องการนั้น ควรจัดหาเงินทุนจากแหล่งใด

2.1.3 การผลิตและการดำเนินงาน (Production and Operation)

สุปัญญา ไชยชาญ (2544) ได้กล่าวในบทความไว้ว่า ในการบริหารการผลิตมี ปัญหาที่นักบริหารการผลิตต้องตัดสินใจอย่างหลากหลาย แบ่งเป็นหมวดหมู่ ดังนี้

1. การตัดสินใจเกี่ยวกับกระบวนการผลิต หมายถึงการตัดสินใจเลือกเอากรรมวิธีทางกายภาพหรือเครื่องจักร อุปกรณ์ เทคโนโลยี และสถานที่ ที่จะนำมาใช้ในการผลิตสินค้าหรือบริการ ซึ่งหมายความรวมถึงการวางแผนโรงงาน การกำหนดทิศทางการไหลหรือการเคลื่อนย้ายวัสดุ และการตัดสินใจในประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง กับลักษณะทางกายภาพของโรงงาน ผลของการตัดสินใจในเรื่องเกี่ยวกับกระบวนการผลิต และผูกพันบริษัทไปเป็นระยะเวลาอันยาวนาน และเมื่อตัดสินใจแล้วยากแก่การเปลี่ยนแปลง ดังนั้น ผู้ตัดสินใจจึงต้องคำนึงถึงความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของบริษัทด้วย

2. การตัดสินใจเกี่ยวกับกำลังการผลิต จุดหมายของการตัดสินใจเกี่ยวกับกำลังการผลิต ได้แก่ การทำให้มีขนาดกำลังการผลิตที่เหมาะสมไว้ใช้ในเวลา และสถานที่ที่ต้องการขนาดของกำลังการผลิตที่ต้องการเพิ่มขึ้นในระยะสั้นนั้น อาจทำได้โดยการให้พนักงานทำงานล่วงเวลาหรือเพิ่มกะในการทำงาน หรืออาจให้วิธีจ้างผู้รับเหมาช่วงให้ทำการผลิตให้บางส่วนก็ได้ แต่ขนาดของกำลังการผลิตที่จำเป็นต้องใช้ในระยะเวลายาวควรเป็นของบริษัทเอง จึงต้องมีการวางแผนไว้ล่วงหน้า โดยให้สอดคล้องกับขนาดของสถานที่และอาคารโรงงานที่ได้ตัดสินใจไว้แล้ว

3. การตัดสินใจเกี่ยวกับคุณภาพ นักบริหารการผลิตจะต้องรับประกันว่าผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่เสร็จออกมาจากกระบวนการผลิตต้องมีคุณภาพตรงตามเกณฑ์กำหนดทุกอย่าง การตัดสินใจเกี่ยวกับเรื่องนี้ จึงได้แก่ การกำหนดมาตรฐานงาน การออกแบบอุปกรณ์การผลิต การฝึกอบรมพนักงานให้ผลิตได้ตรงตามเกณฑ์ที่กำหนด รวมถึงการตรวจพินิจ (inspection) ผลิตภัณฑ์ต้องมีการตรวจสอบคุณภาพทุก ๆ ขั้นตอนการผลิต

2.1.4. การบริหารทรัพยากรบุคคล (Human Resource)

ได้แก่ การจัดให้มีบุคคลากรที่มีความสามารถเหมาะสมทำงานในตำแหน่งที่กำหนดในเวลาที่ต้องการ โดยความเหมาะสมที่เกิดขึ้นจะนำไปสู่ผลการทำงานที่ดี ความพึงพอใจในการทำงาน และอัตราการออกของพนักงานต่ำ การพิจารณาความสามารถด้านการบริหารทรัพยากรบุคคลประกอบด้วย

การกำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครงาน

การสรรหาและการคัดเลือก

การจัดสรรเงินเดือนและสวัสดิการของพนักงาน

การพัฒนา และการฝึกอบรม

การประเมินผลการปฏิบัติงาน การควบคุมคุณภาพของการให้บริการ

2.1.5. การวิจัยและพัฒนา (Research and Development)

เทคโนโลยีที่บริษัทเลือกใช้มีส่วนสำคัญในการกำหนดตลาด และลักษณะการแข่งขัน องค์กรต้องมีการประยุกต์ใช้กลยุทธ์ด้านเทคโนโลยีให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ขององค์กร หน้าที่สำคัญของงานด้านการวิจัยและพัฒนา คือ การเลือกใช้เทคโนโลยีประเภทต่างๆ ภายในบริษัทรวมทั้งการพัฒนาเทคโนโลยีชนิดใหม่เพื่อนำมาใช้ในสินค้าและบริการ และกระบวนการทำงานขององค์กร การวิจัยพัฒนาสามารถใช้โดยครอบคลุมกิจกรรมหลายชนิด ได้แก่ การวิจัยขั้นพื้นฐาน (Basic R&D) เป็นการคิดค้น และพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ในห้องทดลองอันเป็นเทคโนโลยีพื้นฐานที่นำไปสู่สิ่งต่างๆ

การจัดการการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product R&D) ได้แก่การพัฒนาสินค้าและผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาด

การวิจัยพัฒนาในกระบวนการ (Process R&D) ได้แก่การคิดค้นกระบวนการในด้านการดำเนินงานและการผลิต เช่น การเพิ่มคุณภาพของสินค้าโดยปรับปรุงกระบวนการในการผลิต หรือปรับปรุงอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการผลิต

2.1.6. การจัดการ (Management)

Harold D. K. (1994) ได้กำหนดหน้าที่ของการจัดการ (management function) ไว้ 5 ประการ ซึ่งมีรายละเอียดของการจัดการ ดังนี้

1. การวางแผน (Planning) เป็นวิธีปฏิบัติเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย เพื่อช่วยให้ผู้บริหารทราบเกี่ยวกับการปฏิบัติการที่จะเกิดขึ้นในทุกระดับขององค์กร แผนจะเกี่ยวข้องกับการ

เลือกภารกิจ และวัตถุประสงค์ ตลอดจนกิจกรรมเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์นั้น โดยผู้บริหารจะใช้การพยากรณ์ 2 แบบ ในการสนับสนุนกระบวนการวางแผน คือการพยากรณ์เชิงปริมาณ และการพยากรณ์เชิงคุณภาพ

2. การจัดองค์การ (Organization) เป็นกระบวนการที่กำหนด กฎ ระเบียบ และแบบแผนในการปฏิบัติงานขององค์กร บทบาทของการจัดองค์การ จะต้องมีความชัดเจนในเรื่องจุดประสงค์ขององค์กร หน้าที่หลักขององค์กร การทำความเข้าใจเกี่ยวกับขอบเขตของอำนาจหน้าที่ กฎระเบียบที่ผู้ใต้บังคับบัญชาจะต้องปฏิบัติตาม และพยายามปรับเปลี่ยนให้สามารถต่อสู้กับคู่แข่งได้

3. การจัดคนเข้าทำงาน (Staffing) เป็นการคัดเลือกบรรจุตำแหน่งงานต่าง ๆ เพื่อให้เหมาะสมกับโครงสร้างองค์กร โดยที่องค์การจะต้องมีการวางแผนกำลังคนที่ต้องการของแต่ละแผนก โดยการจัดคนเข้าทำงานจะต้องสอดคล้องกับโครงสร้างบทบาท และตำแหน่งขององค์กร การคัดเลือกบุคคลที่เหมาะสมเข้าทำงานจะต้องมีการพยากรณ์ความต้องการ ทำการสรรหาคัดเลือก ฝึกอบรมพัฒนาพนักงาน มีการบริหารค่าตอบแทน การย้ายพนักงาน และการทดแทน มีการประเมินผลเพื่อให้ทราบประสิทธิภาพในการทำงานของพนักงาน และองค์การว่าบรรลุเป้าหมายหรือไม่

4. การชักนำ (Leading) เป็นขั้นตอนในการกระตุ้นให้เกิดความกระตือรือร้น และชักนำความพยายามของพนักงานให้บรรลุเป้าหมายขององค์การ เกี่ยวข้องกับการใช้ความพยายามของผู้จัดการที่จะกระตุ้นให้พนักงานมีศักยภาพในการทำงานสูง ดังนั้นการชักนำจะช่วยให้งานบรรลุผลสำเร็จเสริมสร้างขวัญและกำลังใจผู้ใต้บังคับบัญชา

5. การควบคุม (Controlling) เป็นการติดตามผลการทำงาน และแก้ไขปรับปรุงในสิ่งที่จำเป็นหรือเป็นขั้นตอนของการวัดผลการทำงาน และดำเนินการแก้ไขเพื่อให้บรรลุผลที่ต้องการ การวางแผน และการควบคุมมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด โดยกระบวนการควบคุมต้องมี การกำหนดมาตรฐาน (establish standards) การวัดผลการทำงาน (measure performance) การเปรียบเทียบการทำงานกับมาตรฐาน (compare performance to standards) และการปฏิบัติแก้ไข (take action)

2.2. การฆ่าเชื้อในอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท

กรรมวิธีการผลิตอาหารกระป๋อง จำเป็นต้องใช้ความร้อน เพื่อทำให้อาหารที่บรรจุภายในสุก และเพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ความร้อนที่ใช้จะต้องสัมพันธ์กันเพราะถ้าใช้ความร้อนสูงเกินไป อาจจะทำให้อาหารที่บรรจุในกระป๋องหรือขวด นิ่ม และไม่น่ารับประทาน ถ้าความร้อนต่ำเกินไป อาจจะมีจุลินทรีย์หลงเหลืออยู่ซึ่งจะทำให้อาหารนั้นเสีย เกิดกระป๋องบวม และระเบิดได้ในที่สุด การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน หมายถึงการฆ่าเชื้อในอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เพื่อป้องกันการเสื่อมสลายหรือเน่าเสียที่เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์ หรือจากการปฏิกิริยาของเอ็นไซม์ในอาหาร

เชื้อแบคทีเรีย *Clostridium botulinum* จะก่อให้เกิดอาการป่วยที่เรียกว่า โบทูลิซึม (botulism) เป็นแบคทีเรียที่สร้างสปอร์ สามารถเจริญได้ในที่ๆ ไม่มีอากาศ (ออกซิเจน) โดยเฉพาะในช่วงอุณหภูมิปานกลาง และเจริญได้ในอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (อาหารที่มีค่า pH สูงกว่า 4.6 และมีน้ำอิสระที่ไม่ได้จับอยู่กับตัวถูกละลายสูงกว่า 0.85) *Clostridium botulinum* เป็นตัวที่ใช้วัดความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารกระป๋อง โดยต้องทำลายเชื้อนี้ไม่ให้มีเหลือปนเปื้อนอยู่ในอาหาร หากมีเชื้อโรคนี้หลงเหลืออยู่ที่บริโภคเข้าไปอาจได้รับอันตรายจนถึงขั้นเสียชีวิตได้

หน่อไม้ปืบมีความเป็นกรดต่ำ ทำให้ยากต่อการฆ่าเชื้อโรค อาจมีการปนเปื้อนด้วยสปอร์ของเชื้อ *C. botulinum* และในขั้นตอนการผลิตที่ให้ความร้อนไม่ทั่วถึง ทำให้ไม่สามารถทำลายสปอร์ของเชื้อ *C. botulinum* ได้ อีกทั้งการต้มไล่อากาศออกจากปืบหลังจากทำการปิดปืบจะทำให้สภาพภายในอยู่ในสภาพขาดออกซิเจน ซึ่งเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของสปอร์ และกลายเป็นเซลล์ที่มีชีวิตสร้างสารพิษโบทูลินัม (botulinum toxin) ซึ่งเป็นสารพิษที่มีฤทธิ์ทำลายระบบประสาท หากบริโภคอาหารที่มีสารพิษชนิดนี้ปนเปื้อนเพียง 1 ไมโครกรัม จะทำให้เกิดอาการป่วยที่เรียกว่า โบทูลิซึม ซึ่งจะมีความร้ายแรงมาก ทำให้ผู้ที่บริโภคเข้าไปเกิดอาการได้ภายใน 12 - 36 ชั่วโมง โดยมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องร่วง ปวดหัว หน้ามืด ตาพร่าเห็นภาพซ้อน กลืนอาหารลำบาก พูดไม่ออก ปากและคอแห้ง เป็นอัมพาต และจะเสียชีวิตภายใน 3 - 6 วัน สารพิษจากเชื้อนี้ในปริมาณเพียง 1 มิลลิกรัมสามารถทำลายชีวิตคนได้ถึง 5 แสนคน เพราะเมื่อร่างกายเราได้รับสารพิษโบทูลิซึมเข้าไป สารพิษนี้จะถูกดูดซึมจากผนังลำไส้เข้าสู่กระแสเลือดและระบบประสาทจึงก่อให้เกิดอาการดังกล่าวขึ้น จึงมีหลายหน่วยงานออกมาแนะนำถึงวิธีการผลิตหน่อไม้ปืบเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ด้วยการต้มหน่อไม้ให้สุกก่อนบรรจุลงปืบ ซึ่งความร้อนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ *C. botulinum* ต้องสูงเกินกว่าจุดเดือดของน้ำมากๆ (สูงกว่า 100 องศาเซลเซียส) และต้องใช้ระยะ

เวลานานพอสมควร และอีกวิธีหนึ่งคือให้เติมน้ำที่มีส่วนผสมของ กรดซิตริก หรือกรดมาลิก ลงใน หน่อไม้ปิ้งด้วยสัดส่วนที่เหมาะสม ซึ่งจะช่วยให้ผู้ผลิตสามารถฆ่าเชื้อในหน่อไม้ปิ้งด้วยวิธีการต้ม ที่อุณหภูมิน้ำเดือดธรรมดา

กระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2549)

ต้องปรับหน่อไม้ให้อยู่ในสภาพเปรี้ยวหรือให้มีความเป็นกรด – ด่าง (pH) ไม่เกิน 4.6 แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด วัตถุดิบหน่อไม้ชิ้นบนสุดให้มีอุณหภูมิ อย่างน้อย 75 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที มีขั้นตอน และกระบวนการผลิตหน่อไม้ปิ้งปรับกรด ดังภาคผนวก ข

2.3. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จันทนา สาขากร (2535) ได้ศึกษาการควบคุมภายในเกี่ยวกับเงินสดสำหรับธุรกิจขนาดย่อม พบว่า ในธุรกิจขนาดย่อมผู้ผลิตส่วนมาก ไม่ต้องการให้บุคคลภายนอกได้ล่วงรู้เรื่องการเงินและบัญชีของกิจการ จึงมักให้ญาติพี่น้อง บุคคลในครอบครัว ซึ่งมีได้เป็นนักบัญชีมืออาชีพ เป็นผู้จัดทำบัญชีให้ อาจใช้บริการจ้างบริษัทจัดทำบัญชีเป็นครั้งคราว เพื่อประกอบการยื่นเสียภาษีเท่านั้น

พงศ์เทพ วงศ์วัชรไพบูลย์ และคณะ (2541) ผู้อำนวยการ โรงพยาบาลน่าน้อย จ.น่าน ได้ดำเนินการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษ โบทูลิซึมจากหน่อไม้ปิ้งจังหวัดน่าน พบว่า การรับประทานหน่อไม้ปิ้งจากแหล่งที่สงสัยเพิ่มโอกาสเสี่ยงในการป่วยสูงมาก การนำหน่อไม้ปิ้งมาผ่านการปรุงด้วยความร้อน สามารถช่วยป้องกันหรือลดโอกาสเสี่ยงในการติดเชื้อได้ และการใช้การต้มให้เดือด ไม่เพียงพอในการฆ่าสปอร์ของเชื้อโบทูลิซึมได้ ควรให้สุกศึกษาแก่ประชาชน ในการปรุงหน่อไม้อัดปิ้งให้ร้อนก่อนรับประทาน รวมทั้งให้ความรู้แก่ผู้ผลิตในการควบคุมคุณภาพการผลิตต่อไป

สมชาย หิรัญกิตติ (2542) ได้ศึกษาด้านองค์การและการจัดองค์การ พบว่า การจัดแบ่งแผนกงาน กำหนดขอบเขตของงาน อำนาจหน้าที่ และความรับผิดชอบ ซึ่งเป็นลักษณะหนึ่งของธุรกิจขนาดย่อม ที่เจ้าของเป็นผู้บริหารงานด้านต่าง ๆ เกือบทั้งหมด

สุภัทรา วงศ์สาละ (2544) เกษัชชาธารณสุข จ. กาฬสินธุ์ ได้จัดทำโครงการเฝ้าระวังความปลอดภัยจากการบริโภคหน่อไม้อัดปิ้ง ถึง อ.นาคว จ.กาฬสินธุ์ ซึ่งขณะนั้นยังผลิตหน่อไม้ปิ้งที่ไม่ได้ปรับกรด มีการประเมินความรู้ของผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้ง พบว่า ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารก่อนเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการ ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่ มีความรู้ระดับปานกลาง (ร้อยละ

48.00) หลังดำเนินการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้น เป็นระดับดี (ร้อยละ 76.00) ความรู้เรื่องสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ก่อนเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการ ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่ มีความรู้ระดับน้อย (ร้อยละ 62.00) หลังดำเนินการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้น เป็นระดับดี (ร้อยละ 72.00) และความรู้เรื่องขบวนการผลิตหน่อไม้ปืบที่ถูกต้อง ก่อนเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการ ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่ มีความรู้ระดับปานกลาง (ร้อยละ 50.00) หลังดำเนินการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้น เป็นระดับดี (ร้อยละ 72.00)

พิสมัย ศรีวิชา (2545) ได้ศึกษาเรื่อง การดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานตามกระทรวงสาธารณสุขจำนวน 13 กลุ่ม ปัญหาที่พบในการดำเนินงาน คือ ด้านการผลิต ขาดเครื่องมือและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิต ด้านการเงิน ขาดเงินหมุนเวียน ไม่มีการทำบัญชีพื้นฐานอย่างเป็นระบบ ต้นทุนการผลิตไม่แน่นอน ด้านการจัดการ ไม่มีโครงสร้างที่ชัดเจน แต่มีความสามัคคีกันภายในกลุ่ม ทำการผลิตได้เป็นบางฤดูกาลเท่านั้น

โครงการสนับสนุนเครือข่ายของค้กรชุมชน (สก.อช.) (2546) ได้ศึกษา เรื่อง ลักษณะของธุรกิจขนาดย่อม พบว่า ไม่ชำนาญในการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ทันสมัย ไม่สามารถลงทุนในเทคโนโลยีที่ทันสมัย ไม่สามารถลงทุนทำการวิจัย ไม่สามารถจ้างผู้ที่มีความรู้ความสามารถ หรือ มีอาชีพ

จิตต์ไธ แก้วบุญเรือง (2546) ได้ศึกษาเรื่อง การดำเนินงานโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่ประสบความสำเร็จในจังหวัดลำปาง โดยการสำรวจข้อมูลจากผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จำนวน 53 ราย พบว่า ทำการตั้งราคาโดยพิจารณาจากต้นทุนและคู่แข่ง และจ่ายเงินให้สมาชิกเป็นรายวัน จ่ายชำระค่าวัตถุดิบเป็นเงินสด ปัญหาที่พบ คือ กลุ่มผู้ผลิตยังขาดความรู้ ความชำนาญในการดำเนินการ โดยเฉพาะด้านการตลาด การจัดทำบัญชี การวางแผนการผลิต การประสานงานภายในกลุ่มเพื่อลดข้อขัดแย้ง และวัตถุดิบมีราคาแพง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

2.4. นิยามศัพท์

หน่อไม้ป๊อบ หมายถึง การนำหน่อไม้ชนิดต่าง ๆ ที่บริโภคได้ มาปอกเปลือก อาจหั่นเป็นชิ้นตามต้องการ นำไปบรรจุในป๊อบ เติมน้ำเพิ่มความเข้มข้นในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ เช่น กรดซิตริก กรดมาลิก เป็นต้น นำไปให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ และระยะเวลาที่เหมาะสมแล้วปิดฝาภาชนะบรรจุ

ผู้ผลิตหน่อไม้ป๊อบ หมายถึง ผู้ผลิตหน่อไม้ป๊อบในอำเภอเมืองลำปาง ได้ขึ้นทะเบียนกับสาธารณสุขจังหวัดลำปาง และยังคงดำเนินกิจการอยู่ในฤดูกาลผลิตปี 2549

ค่าความเป็นกรด-ด่าง หมายถึง ค่าความเป็นกรด-ด่างของอาหารที่จะบรรจุในภาชนะ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ในกรรมวิธีผลิตอาหารกระป๋อง ค่าความเป็นกรด-ด่าง ในอาหารวัดได้ โดยใช้เครื่องมือที่เรียกว่า พี เอช มิเตอร์ (pH meter) ซึ่งมีช่วงตั้งแต่ 0 – 14 คือ ถ้าความเป็นกรดในอาหารสูงมาก มีค่า พี เอช 0 แต่ถ้าความเป็นด่างในอาหารสูงมาก ค่า พี เอช 14 หรือ ถ้าอาหารเป็นกลาง ไม่เป็นกรดหรือเป็นด่าง ค่า พี เอช 7

ครอสทริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) หมายถึง เชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดอาการป่วยที่เรียกว่า โบทูลิซึม (botulism) เป็นแบคทีเรียที่สร้างสปอร์ สามารถเจริญได้ในที่ๆ ไม่มีอากาศ (ออกซิเจน) โดยเฉพาะในช่วงอุณหภูมิปานกลาง และเจริญได้ในอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (อาหารที่มีค่า pH สูงกว่า 4.6)