

การจัดการความรู้โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูปผลผลิตเกษตร ปี ๒๕๕๔

๑.๑ กิจกรรม อบรมสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลผลิตเกษตร

หลักการและเหตุผล

การรักษาคุณภาพสินค้าเป็นหัวใจสำคัญสำหรับผู้ผลิตต้องตระหนัก และเอาใจใส่ทุกขั้นตอน ในกระบวนการผลิต ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย ได้ขนาดตามต้องการ กระบวนการผลิต เทคโนโลยี ความรู้ที่ใช้ต้องมีพอ สถานที่ผลิตต้องสะอาด ผู้ผลิตต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่เจ็บป่วย ตลอดจนงบประมาณในการลงทุน ผู้ประกอบการต้องมีการจัดการทรัพยากรดังกล่าวอย่างมีระบบ มีความเหมาะสมเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย และตรงกับความต้องการของตลาด

จังหวัดพิจิตร ได้ดำเนินการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สถาบันเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจ แลกเปลี่ยนเรียนรู้การผลิตสินค้าให้มีคุณภาพยกระดับสินค้าในชุมชนให้สามารถเข้าสู่ตลาดสากลอย่างกว้างขวางและยั่งยืน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อศึกษาผลการดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูปผลผลิตเกษตร ของจังหวัดพิจิตร

๒. เพื่อศึกษาปัญหา/อุปสรรค/ข้อเสนอแนะ การดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูปผลผลิตเกษตร ของจังหวัดพิจิตร

กิจกรรมที่ดำเนินการ

๑. กิจกรรม อบรมสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลผลิตเกษตร ดำเนินการใน ๑๒ อำเภอ สมาชิก ๓๐๐ คน ดังรายละเอียดตามตารางที่ ๑

วิธีการดำเนินงานกิจกรรม

๑) ศึกษาวิเคราะห์รายละเอียดโครงการฯ

๒) ประชุมเพื่อชี้แจงรายละเอียดโครงการแก่เจ้าหน้าที่ทุกระดับ

๓) จังหวัดร่วมกับอำเภอคัดเลือกผลิตภัณฑ์/เกษตรกร/กลุ่มเป้าหมายที่ผลิตอาหารจาก ๑๒ อำเภอ

จำนวน ๓๐๐ คน

๔) อำเภอสอบถามความต้องการอบรมจากกลุ่มเป้าหมาย

๕) อำเภอจัดทำแผนฝึกอบรม และถ่ายทอดความรู้ตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและ

สอดคล้องกับแนวทางของกรมส่งเสริมการเกษตร และจัดส่งแผนให้สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๖ จังหวัดเชียงใหม่ และกรมส่งเสริมการเกษตร

๖) ประเมินผลการดำเนินงาน

๗) สรุปผลการดำเนินงาน

๘) รายงานผล

๑. ผลการสนับสนุนความรู้ความต้องการของสถาบันกลุ่ม/วิสาหกิจชุมชน รายละเอียดตามตารางที่ ๑

อำเภอ	สถาบันเกษตรกร/ วิสาหกิจชุมชน	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	เนื้อหา/วิชาการ	วิธีการ/วิทยากร
๑. เมืองพิจิตร	<ul style="list-style-type: none"> - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอุ้ ตะเกา - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดง ป่าคำ - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เนินถ่อน - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดง กลาง - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขา รูปช้าง 	<p>๒๖-๒๗ พฤษภาคม ๒๕๕๔</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สุขลักษณะที่ดีในการ แปรรูปผลผลิตเกษตร - การจัดทำแผนการ พัฒนาผลิตภัณฑ์และ การตลาด - การเชื่อมโยงตลาด ผลิตภัณฑ์ - ศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรอำเภอบาง กระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก เรื่องการแปรรูปกล้วย 	<ul style="list-style-type: none"> -บรรยายความรู้/ สำนักงานสาธารณสุข อำเภอเมืองพิจิตร -บรรยาย -อภิปรายกลุ่ม -นำเสนอผลการ อภิปราย/นักวิชาการ ส่งเสริมการเกษตร -บรรยายความรู้ -ศึกษาดูงานสถานที่ ผลิต,กระบวนการ ผลิต/กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรบางกระทุ่ม -สรุปผลการศึกษาดู งาน
๒. ตะพานหิน	<ul style="list-style-type: none"> - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรวัง หว่า - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เนินทรายสามัคคี - กลุ่มแปรรูปผลไม้แช่อิ่ม บ้านวังหลุม - กลุ่มพริกแกงบ้านหนอง โก - กลุ่มปลาไร่ทรงเครื่อง บ้านหนองจระเข้ - กลุ่มโรงสีสวัสดิการ ชุมชนบ้านจิวราย - กลุ่มสมุนไพรไทยทุ่ง ทรายทอง - กลุ่มน้ำพริกแกงบึงประตู - กลุ่มทองม้วนสมุนไพรต้น ชุมแสง - กลุ่มสมุนไพรจันทร์หอม 	<p>๙ - ๑๐ มิถุนายน ๒๕๕๔</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สุขลักษณะที่ดีในการ แปรรูปผลผลิตเกษตร - การบริหารจัดการ วัตถุดิบ - การพัฒนาผลิตภัณฑ์/ บรรจุภัณฑ์ - การสร้างคุณภาพสินค้า - การจัดทำแผนการ พัฒนาผลิตภัณฑ์และ การตลาด - การเชื่อมโยงตลาด ผลิตภัณฑ์ - ศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกร/วิสาหกิจชุมชน จังหวัดอุทัยธานี 	<ul style="list-style-type: none"> -บรรยาย -อภิปรายกลุ่ม -นำเสนอผลการ อภิปราย/นักวิชาการ ส่งเสริมการเกษตร สำนักงานเกษตร จังหวัดพิจิตร, สำนักงานเกษตร อำเภอตะพานหิน -บรรยายความรู้ -ศึกษาดูงานสถานที่ ผลิต,กระบวนการ ผลิต/กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรบางกระทุ่ม -สรุปผลการศึกษาดู งาน

อำเภอ	สถาบันเกษตรกร/ วิสาหกิจชุมชน	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	เนื้อหา/วิชาการ	วิธีการ/วิทยากร
๓. บางมูลนาก	<ul style="list-style-type: none"> - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสายใยรักแห่งครอบครัว - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร - กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีทำส้มแผ่น - กลุ่มสตรีทำน้ำพริกบ้านโคกกระถิน 	๒๔-๒๕ มิถุนายน ๒๕๕๔	<ul style="list-style-type: none"> - สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลผลิตเกษตร - การจัดทำแผนการ พัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด - การเชื่อมโยงตลาดผลิตภัณฑ์ - ศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรประทุมทิพย์ ต.ม่วงหมู อ.เมือง จ.สิงห์บุรี 	<ul style="list-style-type: none"> -บรรยายความรู้/สำนักงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนาก -บรรยาย -อภิปรายกลุ่ม -นำเสนอผลการอภิปราย/นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร -บรรยายความรู้ -ศึกษาดูงานสถานที่ผลิต,กระบวนการน้ำพริกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรประทุมทิพย์ ต.ม่วงหมู อ.เมือง จ.สิงห์บุรี
๔. โพนทะเล	<ul style="list-style-type: none"> -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพนทะเล -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตาล -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกระบังดิน -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเนินโพธิ์ -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหัวदान -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบึงเตย -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางคลาน -วิสาหกิจชุมชนน้ำดื่มชุมชนใบโพธิ์รวมใจ -วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบึงเอิญน้ำพริกแกง 	๒๔-๒๕ พฤษภาคม ๒๕๕๔	<ul style="list-style-type: none"> - สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลผลิตเกษตร -การบริหารจัดการวัตถุดิบ -การพัฒนาผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์ -การสร้างคุณภาพสินค้า - การจัดทำแผนการ พัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด - การเชื่อมโยงตลาดผลิตภัณฑ์ - ศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรประทุมทิพย์ ต.ม่วงหมู อ.เมือง จ.สิงห์บุรี 	<ul style="list-style-type: none"> -บรรยายความรู้/สำนักงานสาธารณสุขอำเภอโพนทะเล -บรรยาย -อภิปรายกลุ่ม -นำเสนอผลการอภิปราย/นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร -บรรยายความรู้ -ศึกษาดูงานสถานที่ผลิต,กระบวนการน้ำพริกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรประทุมทิพย์ ต.ม่วงหมู อ.เมือง จ.สิงห์บุรี

อำเภอ	สถาบันเกษตรกร/ วิสาหกิจชุมชน	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	เนื้อหา/วิชาการ	วิธีการ/วิทยากร
๕. วังทรายพูน	-กลุ่มแปรรูปบ้านห้วยไม้ ตัด -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สมุนไพรสำเร็จรูปบ้าน ยางสามต้น -วิสาหกิจชุมชนข้าวเกรียบ กุ้งเมืองชาละวัน	๖-๗ กรกฎาคม ๒๕๕๔	- สุขลักษณะที่ดีในการ แปรรูปผลผลิตเกษตร -การเพิ่มประสิทธิภาพการ แปรรูปผลผลิตเกษตร -การวิเคราะห์ศักยภาพ และปัญหาของผลิตภัณฑ์ แบบมีส่วนร่วม -ศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรป่าโมกพัฒนา	-บรรยายความรู้/ สำนักงานสาธารณสุข อำเภอวังทรายพูน -บรรยาย -อภิปรายกลุ่ม -นำเสนอผลการ อภิปราย/นักวิชาการ ส่งเสริมการเกษตร -ศึกษาดูงานสถานที่ ผลิต,กระบวนการ ผลิตสมุนไพร
๖. ทับคล้อ	-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโคก กระถิน	๒๘-๒๙ เมษายน ๒๕๕๔	- สุขลักษณะที่ดีในการ แปรรูปผลผลิตเกษตร -การเพิ่มประสิทธิภาพการ แปรรูปผลผลิตเกษตร -การวิเคราะห์ศักยภาพ และปัญหาของผลิตภัณฑ์ แบบมีส่วนร่วม -ศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรสามเมือง อ.ลาด บัวหลวง จ. พระนครศรีอยุธยา	-บรรยายความรู้/ นักวิชาการส่งเสริม การเกษตรที่ผ่านการ อบรมGMPมาแล้ว -บรรยาย -อภิปรายกลุ่ม -นำเสนอผลการ อภิปราย/นักวิชาการ ส่งเสริมการเกษตร -ศึกษาดูงานสถานที่ ผลิต,กระบวนการ ผลิตน้ำพริกต่างๆ
๗. สามง่าม	-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กำแพงดิน -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร รายชะโด -กลุ่มน้ำพริกแกงหมู่ ๗	๘-๙ สิงหาคม ๒๕๕๔	- สุขลักษณะที่ดีในการ แปรรูปผลผลิตเกษตร -การพัฒนาผลิตภัณฑ์ -การจัดทำแผนการพัฒนา ผลิตภัณฑ์และการตลาด -การเชื่อมโยงตลาด ผลิตภัณฑ์ -ศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรโพธิ์ประทับช้าง สามัคคี อ.โพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร	-บรรยายความรู้/ สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดพิจิตร -บรรยาย -อภิปรายกลุ่ม -นำเสนอผลการ อภิปราย/นักวิชาการ ส่งเสริมการเกษตร -ศึกษาดูงานสถานที่ ผลิตตามหลัก GMP

อำเภอ	สถาบันเกษตรกร/ วิสาหกิจชุมชน	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	เนื้อหา/วิชาการ	วิธีการ/วิทยากร
๘. วชิรบุรี	-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรยาง ตะพาย -กลุ่มสตรีบ้านหนองหญ้า ปล้อง	๑๓-๑๔ กรกฎาคม ๒๕๕๔	- สุขลักษณะที่ดีในการ แปรรูปผลผลิตเกษตร -การบริหารจัดการ วัตถุดิบ -การพัฒนาผลิตภัณฑ์/ บรรจุภัณฑ์ -การสร้างคุณภาพสินค้า - การจัดทำแผนการ พัฒนาผลิตภัณฑ์และ การตลาด -การเชื่อมโยงตลาด ผลิตภัณฑ์ -ศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรประทุมทิพย์ อ.เมือง จ.สิงห์บุรี	-บรรยายความรู้/ สำนักงานสาธารณสุข อำเภอวชิรบุรี - บรรยายความรู้และ ฝึกปฏิบัติ/ นักวิชาการส่งเสริม การเกษตรสำนักงาน เกษตรจังหวัดพิจิตร -ศึกษาดูงานการแปรรูป ผลผลิตเกษตรในกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรประทุม ทิพย์
๙. โพนีประทับช้าง	-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสระ ประทุม	๙-๑๐ มิถุนายน ๒๕๕๔	- สุขลักษณะที่ดีในการ แปรรูปผลผลิตเกษตร -การพัฒนาผลิตภัณฑ์ - การจัดทำแผนการ พัฒนาผลิตภัณฑ์และ การตลาด -การเชื่อมโยงตลาด ผลิตภัณฑ์ -ศึกษาดูงานกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรโพนีประทับช้าง สามัคคี อ.โพนีประทับช้าง จ.พิจิตร	-บรรยายความรู้/ นักวิชาการส่งเสริม การเกษตรที่ผ่านการ อบรมGMPมาแล้ว -บรรยาย -อภิปรายกลุ่ม -นำเสนอผลการ อภิปราย/นักวิชาการ ส่งเสริมการเกษตร -ศึกษาดูงานสถานที่ ผลิตตามหลัก GMP

อำเภอ	สถาบันเกษตรกร/ วิสาหกิจชุมชน	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	เนื้อหา/วิชาการ	วิธีการ/วิทยากร
๑๐. บึงนาราง ๑๑. ดงเจริญ ๑๒. สากเหล็ก	-กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร แปรรูปท้องถิ่น -กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านไทรย้อย -กลุ่มผลิตข้าวตั้งหมูหยอง	๑๖ มิถุนายน ๒๕๕๔	- สุขลักษณะที่ดีในการ แปรรูปผลผลิตเกษตร -การพัฒนาผลิตภัณฑ์ -การตลาด -การจัดทำแผนการพัฒนา ผลิตภัณฑ์และการตลาด -การเชื่อมโยงตลาด ผลิตภัณฑ์ -ฝึกปฏิบัติการแปรรูป ผลผลิตเกษตร การทำหมูฝอย	-บรรยายความรู้/ สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดพิจิตร -บรรยาย -อภิปรายกลุ่ม -นำเสนอผลการ อภิปราย/นักวิชาการ ส่งเสริมการเกษตร สำนักงานเกษตร จังหวัดพิจิตร สำนักงานเกษตร อำเภอตะพานหิน สำนักงานเกษตร อำเภอสากเหล็ก -บรรยายและสาธิต โดยวิทยากร เกษตรกรจากแหล่ง เรียนรู้องค์กร เกษตรกรด้านเคหกิจ เกษตร

จากตารางที่ ๑ จะพบว่าเนื้อหาวิชาการที่จังหวัดพิจิตรสนับสนุนแก่สถาบันเกษตรกร/วิสาหกิจชุมชนของแต่ละอำเภอจะเหมือนกันคือ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลผลิตเกษตร การเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูปผลผลิตเกษตร การเชื่อมโยงตลาดผลิตภัณฑ์ การจัดทำแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด การศึกษาดูงานกลุ่มที่ประสบความสำเร็จ ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่ม/วิสาหกิจชุมชนและแนวทางของกรมส่งเสริมการเกษตร

๒.ผลการจัดการความรู้(KM)

จากกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันระหว่างสมาชิกที่เข้าร่วมอบรมสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลผลิตเกษตร ในอำเภอต่าง ๆ โดยสมาชิกร่วมกันตั้งเป้าหมายในการพัฒนา ดังนี้

๑ KV๑ การพัฒนาผลิตภัณฑ์

- ศึกษา วิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภค และคู่แข่ง
- นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อกำหนดแนวทางพัฒนา
- กำหนดแนวทาง/แผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น องค์ความรู้ คน ทุน วัสดุ/อุปกรณ์ ฯลฯ
- ดำเนินงานตามแผนและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยดำเนินการ
 - ประชุมเพื่อแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและกำหนดกรอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์
 - ทดสอบตำรับ สูตร อัตราส่วน(ในกรณีผลิตภัณฑ์อาหาร)/บันทึกผล
 - ทดสอบความชอบผู้บริโภค/บันทึกผล/นำผลการทดสอบผู้บริโภคไปปรับปรุงตำรับ สูตร อัตราส่วน และกระบวนการผลิต(ควรทำการทดสอบความชอบของผู้บริโภคอย่างน้อย ๓ ครั้ง และควรกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ชัดเจน)
- นำผลความชอบของผู้บริโภค มาพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความชอบของผู้บริโภค
- นำผลิตภัณฑ์วางจำหน่าย/บันทึก/ประเมินผลด้านคุณภาพ การตลาด ช่องทางการขยายตลาด

๒.KV ๒. กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

วัตถุดิบ

- คัดเลือกวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัยจากสารเคมีตกค้าง แก่พอดี ไม่มีรอยกัดแทะจากสัตว์ ไม่เน่าเสีย สายพันธุ์เหมาะสม ล้างทำความสะอาด ปอก ตัดแต่ง เก็บในภาชนะที่สะอาดและมีอุณหภูมิที่เหมาะสมกับวัตถุดิบ พร้อมทั้งมีการชั่ง ตวง วัดวัตถุดิบตามอัตราส่วนของแต่ละผลิตภัณฑ์ทุกครั้ง

เครื่องมือ/อุปกรณ์

- เครื่องมือ/อุปกรณ์การผลิตต้องทำความสะอาดก่อน-หลังการผลิตทุกครั้งและตรวจสอบความพร้อมในการทำงานของเครื่องมือ/อุปกรณ์ก่อนการผลิตทุกครั้ง และมีการซ่อมบำรุงรักษาให้ดีและพร้อมที่ใช้งานอย่างต่อเนื่อง
- แบ่งประเภทของภาชนะที่ใช้ควรแยกภาชนะสำหรับใส่อาหาร ใส่ของเสีย ใส่สารเคมี ให้ชัดเจน

ผู้ผลิต

- สุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ
- เล็บมือสั้นสะอาดไม่ทาสีเล็บ ไม่ปล่อยผม เสื้อผ้าที่สวมใส่ต้องสะอาด
- สวมถุงมือ หมวก รองเท้า ผ้าปิดปาก และผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน
- ล้างมือทุกครั้งหลังเข้าส้วมและก่อนปฏิบัติงานทุกครั้งด้วยสบู่และแอลกอฮอล์
- ไม่พูดคุย ไอ จาม ในขณะปฏิบัติงาน จะทำให้เชื้อโรคปนเปื้อนในอาหารควรปิดปากด้วยผ้าปิดปาก
- มีคุณธรรม จริยธรรม ซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค มีการแสวงหาองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง
- มีการค้นหาจุดวิกฤตของกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนเพื่อเป็นการควบคุมกระบวนการผลิต

สถานที่ผลิต

- อยู่ห่างจากโรงเก็บขยะ เมรุเผาศพ ส้วม โรงเก็บสารเคมี และ สิ่งปฏิกูล
- ขนาดสถานที่ผลิตเหมาะสม ออกแบบง่ายต่อการทำความสะอาด
- บริเวณผลิตควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย หรือที่ผลิตสารเคมี มีที่ระบายอากาศ ท่อน้ำทิ้ง ระบบกำจัดขยะ
- แสงสว่างเพียงพอ อากาศถ่ายเทสะดวก
- มีมุ้งลวดเพื่อป้องกันกันแมลง สัตว์ ฝุ่นละออง ฯ
- โถ้ที่ผลิตอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม
- หน้าห้องน้ำ และห้องผลิตต้องมีอ่างล้างมือพร้อมทั้งสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ.

ผลิตภัณฑ์

- ห้องบรรจุแยกเป็นสัดส่วนและเก็บในห้องที่มีติดชิดสะอาด ปลอดภัยจากหนู แมลงสาป แมลงวันและสัตว์ต่าง ๆ ที่เป็นพาหะของเชื้อโรค และควรวางผลิตภัณฑ์สูงกว่าพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- มีการบันทึกวัน เดือน ปี เวลาที่ผลิตและชื่อผู้ผลิตของแต่ละวันในกรณีที่มีการหมุนเวียนความรับผิดชอบของสมาชิกกลุ่ม หากมีการผิดพลาดจะได้สอบย้อนข้อมูลการผลิตได้
- ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตก่อนจำหน่ายก่อนตามลำดับ
- บรรจุภัณฑ์ต้องมีรายละเอียดครบถ้วนตามสารระบบมาตรฐานอาหารและยาเช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ สถานที่ผลิต ส่วนผสมที่สำคัญ วัน เดือน ปีที่ผลิต วัน เดือน ปีที่หมดอายุ น้ำหนัก ราคาสินค้า เป็นต้น
- การขนส่งผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสม ไม่ทำให้เกิดความเสียหายแก่ตัวผลิตภัณฑ์

๓.) KV๓. การตลาด

จากการพูดคุยกันของสมาชิกกลุ่มที่เข้าอบรม ฯ ได้วิเคราะห์การตลาดของผลิตภัณฑ์กลุ่มว่า ยังไม่กว้างขวางและช่องทางการตลาดแคบ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มจำหน่ายได้ในวงที่จำกัด ในการนี้นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร จึงได้ให้แนวทางในการคิดต่อเรื่องการตลาดของผลิตภัณฑ์ “ตามทฤษฎีการตลาดกล่าวว่า ใช้การตลาดเป็นตัวนำการผลิต ซึ่งการผลิต ผลิตภัณฑ์ชุมชนนั้นก็เช่นเดียวกัน โดยยึดวัตถุดิบที่เหลือใช้ในท้องถิ่น ที่จะนำมาแปรรูปเป็นสินค้าให้มีมูลค่าเพิ่มและสามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคว่าจะต้องการสินค้าอะไรมากที่สุด ดังนั้น การผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนนั้นต้องมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่โดดเด่น ไม่ซ้ำใคร มีคุณค่าสูง มีประโยชน์มาก และควรพิจารณาปัจจัยหลาย ๆ ด้านในการผลิต เช่น ทฤษฎีแรงจูงใจของ มาสโลว์ กล่าวว่ามนุษย์จะมีความต้องการทางด้านร่างกาย (ปัจจัยสี่) เป็นอันดับแรก ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารก็เป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์มีความต้องการ” และประสบการณ์การตลาดของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคีโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จังหวัดพิจิตร โดยการนำของปานกแก้ว เมืองทองประธานกลุ่มคนเก่ง และมีที่ปรึกษาที่มองการไกลอย่างคุณบุญปลุก สุนทรกะลัมภ์ เกษตรกรดีเด่นเขต ๖ ปี ๒๕๕๐ ได้เล่าถึงวิธีการ ที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนน้องใหม่(ส้มโอแก้วสี่รส) เป็นที่รู้จักของตลาด อันดับแรก คือ การแนะนำให้ลูกค้ารู้จักผลิตภัณฑ์ จึงกำหนดลูกค้าเป้าหมาย สถานที่ที่จะวางสินค้าจะวางที่ไหนบ้าง จะใช้วิธีการอย่างไร สรุปใช้วิธีการแนะนำเป็นเอกสาร(แผ่นพับ) หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น รายการทีวี และแจกให้ชิม ในงานเทศกาลต่าง ๆ รวมทั้งนำสินค้าโดยตรงแก่ร้านค้าปลีก - ส่ง ในจังหวัดและต่างจังหวัด เช่น นครสวรรค์(ร้านโมจิ) จังหวัดพิษณุโลก (ร้านค้าในวัดใหญ่) บุคคลเป้าหมายที่กลุ่มตั้งไว้คือบุคคลทั่วไปเพราะสินค้าคือของขบเคี้ยวซึ่งสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย ในขณะที่ตลาดนั้น ก็ยินดีรับคำติชมจากลูกค้า เพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นและถูกใจผู้บริโภค หลังจากได้ข้อมูลจากบุคคลเป้าหมายแล้วทางกลุ่มนำข้อมูลนั้นมาปรึกษาหารือกันว่าจะพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปในทิศทางใด จะหาความรู้จากไหน สรุป สมาชิกกลุ่มได้ปรึกษาเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร ระดับจังหวัดและอำเภอที่รับผิดชอบงานเคหกิจเกษตร (ในขณะนั้นเรียกว่าเจ้าพนักงานเคหกิจเกษตร) เพื่อร่วมกันปรับปรุงรสชาติส้มโอแก้วสี่รสให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคจนเป็นสินค้าชุมชนที่สร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดพิจิตรอีกชนิดหนึ่ง

กล่าวโดยสรุป การหาช่องทางการตลาดมีหลายช่องทาง แล้วแต่ผู้ผลิตจะดำเนินการ แต่เหนือสิ่งอื่นใดผู้ผลิตต้องมีความอดทน อดกลั้น รับฟังความคิดเห็นจากลูกค้า ใช้ความต้องการของผู้บริโภคเป็นฐานคิด ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตต้องมีวิสัยทัศน์ มีการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง มีความจริงใจ ซื่อสัตย์ มีคุณธรรม ต่อผู้บริโภค และคิดเสมอว่าผู้บริโภคคือพระเจ้า จะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีตลาดรองรับแน่นอน

ฉวีวรรณ นันทารมย์
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
สำนักงานเกษตรจังหวัดพิจิตร

