

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสี
ข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน



สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ ภาควิชารัฐประศาสนศาสตร์
คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปีการศึกษา 2565
ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Factors Affecting the Renewal GHPs and HACCP Certification Decision of Rice Mill
Entrepreneur in Northeast of Thailand after the End of DIT Subsidy



An Independent Study Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Public Administration in Public Administration

Department of Public Administration

FACULTY OF POLITICAL SCIENCE

Chulalongkorn University

Academic Year 2022

Copyright of Chulalongkorn University

หัวข้อสารนิพนธ์

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง
GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาค
ตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการ
ค้าภายใน

โดย

น.ส.มัญชรี พงศ์เศรษฐ์กุล

สาขาวิชา

รัฐประศาสนศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

รองศาสตราจารย์ ดร.ปกรณ์ ศิริประกอบ

คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้รับสารนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของ
การศึกษาตามหลักสูตรปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต

คณะกรรมการสอบสารนิพนธ์

..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.สมนทิพย์ จิตสว่าง)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก
(รองศาสตราจารย์ ดร.ปกรณ์ ศิริประกอบ)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงศ์พิสุทธิ์ บุชบาร์ตัน)

..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริพงศ์ ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY

มัญชรี พงศ์เศรษฐ์กุล : ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน. (Factors Affecting the Renewal GHPs and HACCP Certification Decision of Rice Mill Entrepreneur in Northeast of Thailand after the End of DIT Subsidy) อ.ที่ปรึกษาหลัก : รศ. ดร.ปกรณม์ ศิริประกอบ

งานวิจัยชิ้นนี้ศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างในการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 6 ราย แบ่งออกเป็น ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จำนวน 4 ราย และผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จำนวน 2 ราย ผลการศึกษาพบว่า ปัจจุบันโรงสีข้าวหลายแห่งมีการวางยุทธศาสตร์ขององค์กรในด้านความปลอดภัยทางด้านอาหาร เพื่อนำองค์กรไปสู่การเป็นองค์กรระดับสากล ซึ่งหนึ่งในแผนนั้นคือการวางระบบ GHPs และ HACCP แต่อย่างไรก็ตาม ค่าใช้จ่ายในการวางระบบที่มีราคาค่อนข้างสูง ประกอบกับการมีขั้นตอนการบริหารจัดการที่เป็นระบบและมีแบบแผนสูง ทำให้องค์กรส่วนใหญ่ที่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP เป็นองค์กรที่มีฐานลูกค้าหลักคือกลุ่มที่ต้องการเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP และองค์กรเหล่านี้มักจะเป็นองค์กรขนาดใหญ่ที่เชื่อว่า การมีเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จะเป็นการเพิ่มโอกาสทางการค้าให้กับองค์กร อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ก็ยังคงมีความประสงค์ที่จะมีเครื่องหมายรับรอง ซึ่งถ้าหากภาครัฐให้การสนับสนุนก็พร้อมที่จะดำเนินการวางระบบอีกครั้ง

สาขาวิชา รัฐประศาสนศาสตร์
ปีการศึกษา 2565

ลายมือชื่อนิสิต
ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาหลัก

6382045024 : MAJOR PUBLIC ADMINISTRATION

KEYWORD: Rice mill entrepreneur, GHPs and HACCP certification, Decision Making

Mancharee Pongsetkul : Factors Affecting the Renewal GHPs and HACCP Certification Decision of Rice Mill Entrepreneur in Northeast of Thailand after the End of DIT Subsidy. Advisor: Assoc. Prof. PRAKORN SIRIPRAKOB, Ph.D.

This study investigated the factors affecting the decision to renew GHPs and HACCP certification of rice mill entrepreneur in the northeast of Thailand after the end of Department of Internal Trade (DIT) subsidy. A semi-structured in-depth interview was used to interview 6 rice mill entrepreneurs in the northeastern of Thailand, divided into 4 rice mill entrepreneurs who renewed GHPs and HACCP certification and 2 rice mill entrepreneurs who did not renew their GHPs and HACCP certification. The study indicated that in present day, many rice mills has set the food safety in the strategic plan for leading the organization to become a global organization and implementing the GHPs and HACCP system is in the strategic plan as well. On the other hand, the cost of implementing the system is quite high, together with having a systematic and highly structured management process. Most of rice mills which decide to renew GHPs and HACCP certificate are those whose main customers are those who prefer GHPs and HACCP certificate. So having GHPs and HACCP certification will increase commercial opportunities for the organization. However, the rice mill entrepreneurs who do not renew GHPs and HACCP certification still prefer to have certification. If the government supports or subsidizes the cost, they are ready to implement the GHPs and HACCP system again

Field of Study: Public Administration

Student's Signature

Academic Year: 2022

Advisor's Signature

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าอิสระฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี โดยได้รับความกรุณาจาก รองศาสตราจารย์ ดร. ปกรณ์ ศิริประกอบ ที่กรุณาเป็นที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระนี้ โดยให้คำปรึกษาและแนะนำแนวทางการศึกษาค้นคว้าที่เป็นประโยชน์ พร้อมทั้งให้การช่วยเหลือแก้ไขปัญหาอุปสรรคต่างๆ และขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.สุนนทิพย์ จิตสว่าง ประธานกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริพงศ์ ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงศ์พิสุทธิ์ บุชบาร์ตัน กรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ ที่ให้ความกรุณาให้คำแนะนำ ข้อคิดเห็น และชี้แนะแนวทางการศึกษาค้นคว้าจนทำให้การค้นคว้าอิสระฉบับนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณคณาจารย์หลักสูตรหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา รัฐประศาสนศาสตร์ คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้แก่ผู้ศึกษา ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่โครงการที่คอยให้คำแนะนำและให้ความช่วยเหลือประสานงานด้านเอกสาร ด้านการติดต่อสื่อสาร ทำให้การค้นคว้าอิสระฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณ บิดา และมาดา ที่ให้การสนับสนุนการศึกษาเล่าเรียนและเป็นผู้อยู่เบื้องหลังความสำเร็จเสมอมา ตลอดจนเพื่อนๆ MPA 54 ทุกท่านที่เป็นกำลังใจ และให้ความช่วยเหลือตลอดมา ทำให้การศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้ลุล่วงอย่างสมบูรณ์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY

มัณชรี พงศ์เศรษฐ์กุล

สารบัญ

	หน้า
.....	ค
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ค
.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ง
กิตติกรรมประกาศ.....	จ
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ช
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ.....	1
1.2 คำถามเพื่อการวิจัย.....	3
1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย.....	3
1.4 ขอบเขตการวิจัย.....	3
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	5
1.6 นิยามคำศัพท์.....	5
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
2.1 การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene practices : GHPs) และ การวิเคราะห์ อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP).....	6
2.1.1 การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene practices : GHPs).....	6
2.2.2 การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP).....	8
2.2 แนวคิด ทฤษฎี ที่เกี่ยวกับการตัดสินใจ.....	10

2.2.1 ความหมายของการตัดสินใจ.....	10
2.2.2 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจ.....	11
2.2.3 กระบวนการตัดสินใจ.....	12
2.2.4 ทฤษฎีการกระทำทางสังคม (Social Action Theory).....	13
2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	15
2.4 กรอบแนวคิด	17
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย	18
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	18
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย และการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	19
3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล	21
บทที่ 4 ผลการศึกษา.....	22
4.1 การตัดสินใจจากปัจจัยดึง (Pull factors) ประกอบด้วย	25
4.2 การตัดสินใจจากปัจจัยผลัก (Push factors).....	28
4.3 การตัดสินใจจากปัจจัยความสามารถ (Able factors)	30
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ	35
5.1 สรุปผลการศึกษา	35
5.2 ข้อจำกัดและข้อเสนอแนะ	38
บรรณานุกรม.....	40
ประวัติผู้เขียน.....	43

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 แสดงแผนและระยะเวลาของงานวิจัย	4
ตารางที่ 2 สรุปแผนการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าว.....	19
ตารางที่ 3 สรุปการสัมภาษณ์โรงสีข้าว	23
ตารางที่ 4 สรุปการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าว.....	24
ตารางที่ 5 สรุปผลการศึกษา	34



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

ความปลอดภัยด้านอาหารมีความสำคัญต่อความมั่นคงและความเป็นอยู่ที่ดีของมนุษย์เป็นอย่างมาก จากสถิติพบว่า ประชากร จำนวน 1 ใน 10 ของโลก หรือประมาณ 600 ล้านคน ล้มป่วยเนื่องจากการรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อน ซึ่งเป็นสาเหตุนำไปสู่การเกิดโรคอาหารเป็นพิษ และในทุกๆ ปี จะมีประชากรกว่า 420,000 คน เสียชีวิตด้วยโรคดังกล่าว โรคอาหารเป็นพิษนั้น มีสาเหตุสำคัญมาจากการรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าจะเป็น จากสารพิษ แบคทีเรีย ไวรัส และพาราไซต์ (WHO, 2022) จึงปฏิเสธไม่ได้เลยว่าระบบกระบวนการผลิตอาหารที่ไม่มีความปลอดภัยและมีการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกและสารพิษนั้น สามารถทำให้วงจรห่วงโซ่กระบวนการผลิตอาหารล้มเหลว และนำไปสู่ความไม่มั่นคงทางด้านอาหารของโลกได้ ดังนั้น องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO) จึงเล็งเห็นถึงความสำคัญของความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหาร จึงมีนโยบายการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารทั้งระบบ ด้วยการสนับสนุนมาตรฐานรับรองความปลอดภัยทางอาหาร Good Hygiene Practices (GHPs) และ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)(2022)

ข้าว ถือเป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่ทำรายได้เข้าประเทศปีละนับแสนล้านบาท อีกทั้งยังเป็นสินค้าที่มีความสำคัญต่อความเป็นอยู่ของเกษตรกร ทั้งยังเป็นพืชเกษตรที่มีพื้นที่การผลิตมากที่สุด คิดเป็น 45.2% ของพื้นที่การเกษตรทั้งหมดของประเทศ และมีจำนวนครัวเรือนที่เพาะปลูก จำนวนกว่า 4.3 ล้านครัวเรือน คิดเป็น 74.4% ของครัวเรือนภาคการเกษตรทั้งหมด (Sowcharoensuk, 2562) โดยเฉพาะภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งมีเนื้อที่เพาะปลูกข้าวมากที่สุด คิดเป็น 61.8% ของพื้นที่เพาะปลูกข้าวทั้งหมดของประเทศ (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2563) กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ ในฐานะกรมที่ดูแลเรื่องสินค้าข้าว จึงเล็งเห็นถึงการสนับสนุนห่วงโซ่การผลิตข้าวทั้งระบบให้เกิดมาตรฐานเพื่อส่งเสริมและพัฒนาด้านเศรษฐกิจของประเทศ ไม่ว่าจะเป็น ธุรกิจต้นน้ำ ได้แก่ เกษตรกรผู้ปลูกข้าว ธุรกิจกลางน้ำ

ได้แก่ โรงสีข้าว และธุรกิจปลายน้ำ ได้แก่ ผู้จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวสารทั้งในและนอกประเทศ ประกอบกับการดำเนินนโยบายเพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ด้านการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันพัฒนาสู่การเป็น “การเกษตรสร้างมูลค่า” สร้างความตระหนักและส่งเสริมเกษตรปลอดภัย กรมการค้าภายในจึงได้พยายามผลักดันให้ผู้ประกอบการค้าข้าว โดยเฉพาะ โรงสีข้าว-มีความตื่นตัวที่จะพัฒนาตนเอง เพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันในเวทีตลาดโลก หากผู้ประกอบการค้าข้าวโดยส่วนใหญ่สามารถปรับปรุงคุณภาพการผลิตข้าวให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานสากลจนเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในนานาประเทศแล้ว จะทำให้ผู้ประกอบการค้าข้าวของไทยสามารถขยายโอกาสทางการค้าได้เพิ่มขึ้น ซึ่งนอกเหนือจากรายได้ที่เพิ่มสูงขึ้นแล้วจะมีผลต่อเนื่องถึงการจำหน่ายข้าวเปลือกของเกษตรกร รวมถึงรายได้ของผู้เกี่ยวข้องทั้งระบบ

กรมการค้าภายใน จัดทำโครงการเพิ่มศักยภาพมาตรฐานของผู้ประกอบการค้าข้าวเป็นประจำทุกปี ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2550 จนถึงปัจจุบัน มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำระบบมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารให้กับโรงสี จนกระทั่งสามารถเข้าสู่ระบบมาตรฐาน GHP และ HACCP โดยกรมจะดำเนินการจัดจ้างอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์ด้าน GHP และ HACCP ทำหน้าที่ ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลของผู้ประกอบการค้าข้าว ดำเนินการจัดวางระบบ GHP และ HACCP ให้กับผู้ประกอบการค้าข้าวที่ผ่านการคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการ พร้อมทั้งให้ความรู้กับทีมงานจัดทำระบบในเรื่องการจัดทำเอกสาร GHPs และ HACCP และการตรวจติดตามภายในและการทวนสอบ (Internal Audit) และตรวจประเมินเบื้องต้นพร้อมให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะการปรับปรุงแก้ไขเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน GHPs และ HACCP และก่อนการขอใบรับรอง (Pre - Audit) รวมถึงดำเนินการจัดส่งตัวอย่างข้าว และ/หรือตัวอย่างน้ำของผู้ประกอบการ ให้หน่วยงานตรวจสอบตามข้อกำหนดมาตรฐานเพื่อประกอบการขอรับรอง เป็นระยะเวลา 6 เดือน ซึ่งกรมฯ จะดำเนินการจัดสรรงบประมาณสำหรับช่วยเหลือสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการออกใบรับรองระบบมาตรฐานครั้งแรกแก่ผู้ประกอบการโรงสี จำนวนรายละไม่เกิน 20,000 บาท ประกอบด้วย ค่าจัดทำระบบมาตรฐาน และเงินสมทบค่าใบรับรองระบบมาตรฐาน

ตลอดระยะเวลา 15 ปี ที่กรมฯ ได้ดำเนินโครงการเพิ่มศักยภาพมาตรฐานของผู้ประกอบการค้าข้าว มีผู้เข้าร่วมโครงการแล้ว เป็นจำนวนทั้งสิ้น 385 ราย ในทุกภาคของ

ประเทศไทย ซึ่งในจำนวนนี้มีผู้ประกอบการโรงสีจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 148 ราย คิดเป็น 38.44% ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งหมด อย่างไรก็ตาม เมื่อถึงกำหนดเวลาที่ต้องต่ออายุใบรับรองมาตรฐานภายหลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากโครงการ พบว่ามีโรงสีที่เข้าร่วมโครงการบางส่วน เลือกตัดสินใจที่จะไม่ต่ออายุใบรับรองมาตรฐาน GHPs และ HACCP ซึ่งสวนทางกับกระแสความตื่นตัวของความปลอดภัยทางด้านอาหารที่มีมากขึ้นในปัจจุบัน

ผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาว่า ปัจจัยใดที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน

1.2 คำถามเพื่อการวิจัย

ปัจจัยใดที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน

1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย

1) เพื่อศึกษามุมมองและความคิดเห็นในการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังจากสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน

2) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังจากสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน

3) เพื่อนำผลการวิจัยที่ได้ไปต่อยอดการดำเนินโครงการช่วยเหลือสนับสนุนโรงสีข้าวให้ตรงตามความต้องการมากที่สุด เพื่อให้โรงสีข้าวสามารถสร้างโอกาสทางการตลาด โดยใช้ความรู้และใบรับรองมาตรฐานที่ได้รับให้เกิดประโยชน์มากที่สุด

1.4 ขอบเขตการวิจัย

1) ด้านพื้นที่ ศึกษาจากโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่ได้เข้าร่วมโครงการเพิ่มศักยภาพมาตรฐานของผู้ประกอบการค้าข้าว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 – 2563

เนื่องจาก กลุ่มประชากรเหล่านี้ เป็นกลุ่มที่ไ้รับรอง GHPs และ HACCP หมดอายุเป็นปัจจุบันที่สุด

2) ด้านกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการศึกษา เจ้าของหรือตัวแทนของโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่ได้เข้าร่วมโครงการเพิ่มศักยภาพมาตรฐานของผู้ประกอบการค้าข้าว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 – 2563 เป็นจำนวน 41 ราย

3) ด้านระยะเวลาเก็บข้อมูล กำหนดระยะเวลาการเก็บข้อมูลตั้งแต่เดือน กันยายน 2565 ถึงเดือนธันวาคม 2565

ตารางที่ 1 แสดงแผนและระยะเวลาของงานวิจัย

กิจกรรม	เดือน	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
		65	65	65	65
ขั้นที่ 1					
-ระยะเตรียมการ (สำรวจปัญหา นิยามปัญหา)					
-ศึกษารานงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง					
-สร้างคำถามสัมภาษณ์					
-ปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถาม					
ขั้นที่ 2					
- เก็บข้อมูล					
- วิเคราะห์ข้อมูล					
ขั้นที่ 3					
- รายงานผล					
- ปรับปรุงแก้ไข จัดพิมพ์รูปเล่ม					

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1) ทำให้ทราบถึงมุมมองและความคิดเห็นในการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังจากสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน

2) ให้ทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังจากสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน

3) สามารถนำผลการวิจัยที่ได้ไปต่อยอดการดำเนินโครงการสำหรับการช่วยเหลือและสนับสนุนโรงสีที่เข้าร่วมโครงการในปีถัดไป หรือนำผลการวิจัยไปต่อยอดในด้านอื่นๆ เพื่อช่วยโรงสีในการเพิ่มช่องทางการตลาดและสามารถขายผลิตภัณฑ์ข้าวได้

1.6 นิยามคำศัพท์

โรงสีข้าว หมายถึง สถานที่ อาคาร ที่ดำเนินการผลิตข้าวสาร ที่ประกอบไปด้วย ขั้นตอนลดความชื้น กะเทาะเปลือก ขัดสี ขัดเงา คัดแยกคุณภาพ ก่อนนำข้าวสารที่ได้ไปบรรจุ

โรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หมายถึง โรงสีข้าวที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และได้เข้าร่วมโครงการเพิ่มศักยภาพมาตรฐานของผู้ประกอบการค้าข้าว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 – 2563

เครื่องหมายรับรอง GHP และ HACCP หมายถึง เครื่องหมายแสดงมาตรฐานรับประกันคุณภาพอาหารที่มีกระบวนการผลิต การจัดเก็บ และการขนส่ง ที่มีปลอดภัย สะอาด และมีคุณภาพในทุกขั้นตอน

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ใน การศึกษาเรื่องการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของ ผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้า ภายใน พบว่า มีหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาทั้งหมด 3 หัวข้อ ได้แก่

1) การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene practices : GHPs) และ การ วิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)

2) แนวคิด ทฤษฎี ที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจ

3) งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene practices : GHPs) และ การ วิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)



2.1.1 การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene practices : GHPs)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2564) ได้อธิบายการปฏิบัติ ทางสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene practices : GHPs) ไว้ว่า

การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene practices : GHPs) คือ พื้นฐานที่ใช้ในการควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้กับอาหาร เป็นมาตรฐานสินค้าเกษตรที่ทำให้หลักการทั่วไปที่ผู้ประกอบการอาหารควรเข้าใจและปฏิบัติตามในทุกกระบวนการขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร ประกอบไปด้วย การผลิต การแปรรูป การผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม การเตรียม การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ขั้นตอนและกระบวนการที่มีความซับซ้อนนี้ อาจก่อให้เกิดสิ่งปนเปื้อนและผลเสียต่อความปลอดภัย และสามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ จึงเป็นเหตุผลที่ผู้เกี่ยวข้องทุกคนในห่วงโซ่อาหาร ไม่ว่าจะเป็นเกษตรกร ผู้นำเข้า ผู้ผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม ผู้แปรรูป ผู้ประกอบการคลังสินค้าและระบบลอจิสติกส์ ผู้ปฏิบัติต่ออาหาร ผู้ค้าปลีก และผู้บริโภค จำเป็นต้องให้ความสำคัญและมีความรับผิดชอบเพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าอาหารนั้นมีความปลอดภัยและไร้สิ่งเจือปนที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ซึ่งเป็นหลักการเบื้องต้นที่จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถนำกิจการสู่การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี และได้รับการไว้วางใจจากผู้บริโภค ซึ่งองค์การอนามัยโลก (World Health Organization : WHO) ได้กำหนดหลักอาหารปลอดภัยไว้ 5 ประการ ประกอบด้วย

1. รักษาความสะอาด
2. แยกอาหารดิบและปรุงสุก
3. ปรุงสุกอย่างทั่วถึง
4. เก็บอาหารไว้ที่อุณหภูมิที่เหมาะสม
5. ใช้น้ำและวัตถุดิบที่ปลอดภัย

แต่เนื่องจากการผลิตอาหารนั้น มีกระบวนการผลิตที่หลากหลายขั้นตอนและบางกระบวนการมีความซับซ้อนเป็นอย่างมาก การนำเอาการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (GHPs) มาใช้เพียงอย่างเดียวอาจจะไม่เพียงพอที่จะทำให้อาหารที่จะผลิตมานั้น มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ดังนั้น เมื่อผู้ประกอบการวิเคราะห์แล้วว่าเกิดความไม่ปลอดภัยและสิ่งปนเปื้อนในอาหารที่ไม่อาจควบคุมได้ ก็ควรระบุนอันตรายที่เกิดขึ้นไว้ในแผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)

2.2.2 การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)

สถาบันอาหาร ได้อธิบายการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) ไว้ว่า

การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) คือ ระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัยทางด้านอาหาร สำหรับการควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้อาหารที่ปราศจากอันตรายจาก เชื้อจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอมต่างๆ ซึ่งจะครอบคลุมทุกขั้นตอนตั้งแต่ต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำ ได้แก่ การเก็บเกี่ยว การรับวัตถุดิบ การแปรรูป การเก็บรักษา การจัดส่งและจัดจำหน่าย ตลอดจนการประกอบอาหารของผู้บริโภค โดยถือเป็นมาตรฐานสากลตามข้อกำหนดของคณะกรรมการอาหารของผู้บริโภค โดยถือเป็นมาตรฐานสากลตามข้อกำหนดของคณะกรรมการอาหารของประเทศไทย อย่่าง องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO) และ องค์การอนามัยโลก (World Health Organization : WHO) ซึ่งระบบ HACCP จะครอบคลุมการป้องกันการสูญเสียที่จะเกิดจากปัญหาจากอันตราย 3 สาเหตุหลัก ได้แก่

- 1) อันตรายทางชีวภาพ คือ อันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุของการเกิดโรคและสารพิษในร่างกาย
- 2) อันตรายจากสารเคมี เช่น สารเคมีที่ใช้ในการเพาะเลี้ยง เพาะปลูก ในวงจรการผลิต สารปฏิชีวนะ สารเร่งการเจริญเติบโต สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และสารเคมีที่ใช้ในโรงงาน เป็นต้น
- 3) อันตรายทางกายภาพ คือ สิ่งปลอมปนต่างๆ เช่น เศษแก้ว เศษกระจก โลหะ เป็นต้น

แม้ว่า ระบบ HACCP จะเป็นระบบที่มีกระบวนการปฏิบัติในการตรวจสอบและป้องกันที่มีประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับในสากล แต่ระบบ HACCP นี้ ก็ไม่สามารถดำเนินการให้ลุล่วงได้โดยปราศจากแรงสนับสนุนและความร่วมมือจากฝ่ายบริหารและฝ่ายต่างๆ ในองค์กร ในเรื่องการจัดทำระบบพื้นฐานเกี่ยวกับสุขลักษณะโรงงาน ซึ่งระบบ HACCP

นั้น มีหลักการพื้นฐาน ทั้งหมด 7 ประการ ที่จำเป็นต่อहारรักษามาตรฐานด้านสุขอนามัย ดังนี้

1) การดำเนินการวิเคราะห์อันตราย (Conduct a hazard analysis) คือ การระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต ไม่ว่าจะเป็น วิธีการแปรรูป การกระจายสินค้า ตลอดจนการบริโภค พร้อมทั้งระบุมาตรการควบคุมอันตรายดังกล่าวด้วย

2) หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine the Critical Control Points: CCPs) คือ การกำหนดจุดการปฏิบัติในแต่ละขั้นตอนในกระบวนการผลิต การแปรรูป การเก็บเกี่ยว การขนส่ง การปรับสูตร และการจัดเก็บ เป็นต้น เพื่อทำการควบคุมและกำจัดอันตรายหรือโอกาสที่จะเกิดอันตราย

3) กำหนดค่าวิกฤต (Establish critical Limit (s)) คือ การควบคุมค่าวิกฤตให้อยู่ภายใต้เกณฑ์ที่กำหนด เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่า จุด CCP จะต้องอยู่ภายใต้การควบคุม สำหรับเกณฑ์ที่นำมาใช้ส่วนใหญ่ ได้แก่ อุณหภูมิ เวลา ค่า pH ค่าความชื้นวอเตอร์แอกติวิตี (Aw) เป็นต้น ทั้งนี้ การกำหนดค่าต่างๆ นั้น ต้องอาศัยความเชี่ยวชาญและประสบการณ์จากทีมงานที่มีความรู้เรื่อง HACCP หรือจากเอกสารทางวิทยาศาสตร์

4) กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Establish a system to monitor control of the CCP) คือ การกำหนดระบบในการเฝ้าระวังจุดวิกฤต ซึ่งจะสร้างระบบโดยการกำหนดแผนการทดสอบสำหรับการตรวจวัดค่าต่างๆ ที่จำเป็นต้องควบคุม โดยมีวิธีการตรวจสอบและติดตาม ดังนี้

- What คือ ตรวจติดตามอะไร
- How คือ ใช้อะไรในการตรวจติดตาม
- When คือ ความถี่เท่าไรในการตรวจติดตาม
- Why คือ ทำไมตรวจติดตาม
- Where คือ ตรวจติดตาม ณ จุดใด
- Who คือ ใครเป็นผู้ตรวจติดตาม
- Record คือ บันทึกการตรวจติดตาม

5) การกำหนดวิธีการแก้ไข เมื่อตรวจสอบพบว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะจุดใดจุดหนึ่งไม่อยู่ภายใต้การควบคุม (Establish the corrective action to be taken when monitoring indicates that particular CCP is not under control) คือ การกำหนดแนวทางแก้ไขสำหรับกระบวนการผลิตและกระบวนการบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากในระหว่างการตรวจสอบอาจจะเกิดเหตุการณ์ที่ทำให้ค่าวิกฤตที่ต้องควบคุมเกิดการเบี่ยงเบนได้

6) กำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบ HACCP (Establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working effectively) คือ การใช้วิธีทดสอบเพิ่มเติมจากการตรวจสอบติดตามเพื่อตรวจสอบความสอดคล้องกับแผนที่ HACCP ได้วางไว้

7) กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีปฏิบัติและบันทึกข้อมูลต่างๆ (Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application) คือ การมีระบบจัดเก็บเอกสารและบันทึกต่างๆ เพื่อเป็นหลักฐานในการตรวจสอบการปฏิบัติงานว่าถูกต้องและเป็นไปตามที่ ระบบ HACCP กำหนดไว้หรือไม่

2.2 แนวคิด ทฤษฎี ที่เกี่ยวกับการตัดสินใจ

2.2.1 ความหมายของการตัดสินใจ

จากการสืบค้น มีนักวิชาการหลายท่านได้ให้คำนิยามและความหมายของการตัดสินใจ ไว้ดังนี้

Barnard ได้กล่าวว่า การตัดสินใจเป็นแนวทางวิธีที่ได้ลัดทางเลือกให้เหลือเพียงทางเลือกเดียว

Gibson and Ivancevich ได้กล่าวว่า การตัดสินใจ คือ กระบวนการสำคัญของฝ่ายบริหารที่จะต้องกระทำอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลข่าวสารที่มีอยู่ ซึ่งรับรู้ได้จากโครงสร้างองค์กร พฤติกรรมบุคคล และกลุ่มในองค์กร

Moody ได้กล่าวว่า การตัดสินใจเป็นการกระทำที่จำเป็นต้องทำเมื่อไม่มีระยะเวลาที่จะสามารถหาข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้อีกต่อไป

Simon ได้กล่าวว่า การตัดสินใจเป็นกระบวนการของการหาโอกาสที่จะตัดสินใจ ในการหาทางเลือกที่เป็นไปได้ที่สุด จากทางเลือกทั้งหมดที่มีอยู่

วุฒิชัย จำนงค์ ได้กล่าวว่า การตัดสินใจเป็นส่วนหนึ่งของการจัดการที่มีอาจจะหลีกเลี่ยงได้ และถือเป็นหัวใจสำคัญของการปฏิบัติงาน เพื่อให้การดำเนินงานไปสู่เป้าหมายและวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้

ชนงกรณ์ กุณทลบุตร ได้กล่าวว่า การตัดสินใจ คือ การที่ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบในเรื่องใดเรื่องหนึ่งพิจารณาพิเคราะห์ทางเลือกจากหลายทางเลือก ที่สามารถทำให้แผนงานบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

ดังนั้น ปกรณ์ (2555) ได้สรุปนิยามความหมายของ การตัดสินใจ ไว้ว่า การตัดสินใจ (Decision) หมายถึง กระบวนการเลือกทางใดทางหนึ่ง จากทางเลือกหลากหลายรูปแบบที่ได้ศึกษาพิจารณาไว้แล้วว่าสามารถทำให้เป้าประสงค์ที่ตั้งไว้สำเร็จ เป็นผลสรุปการตัดสินใจสุดท้ายของการกระบวนการคิดอย่างมีเหตุมีผล เพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ ทรัพยากร บุคลากร ที่มีอยู่ เพื่อให้เป้าหมายลุล่วงไปได้อย่างสำเร็จ

2.2.2 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจ

ความแตกต่างทางลักษณะทางกายภาพและสภาพแวดล้อมของแต่ละบุคคล ส่งผลให้การตัดสินใจของแต่ละบุคคลมีความแตกต่างกัน สามารถแบ่งได้เป็น ปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอก ซึ่งประกอบด้วย 4 ปัจจัย ดังนี้

1) ปัจจัยด้านวัฒนธรรม (Culture Factor) เป็นสิ่งที่สังคมเชื่อถือเป็นสิ่งที่ตั้งงามและยอมรับถือปฏิบัติ เพื่อให้สังคมมีการพัฒนาไปด้วยดี ส่งผลให้บุคคลที่อาศัยอยู่ในสังคมเดียวกันจึงต้องยึดถือและปฏิบัติตามวัฒนธรรมนั้นๆ เพื่อสามารถอยู่ร่วมกับคนและเป็นส่วนหนึ่งของสังคมได้ ดังนั้น วัฒนธรรมจึงเป็นเหมือนเครื่องผูกใจบุคคลในสังคมไว้ด้วยกัน โดยบุคคลจะเรียนรู้ค่านิยม ทศนคติ ความชอบ การรับรู้ และมีพฤติกรรม จากกระบวนการทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว และสถาบันต่างๆ ในสังคม

2) ปัจจัยด้านสังคม (Social class) เป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันและมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมเป็นอย่างมาก ซึ่งลักษณะทางสังคมจะประกอบด้วย 3 กลุ่ม ได้แก่

- กลุ่มอ้างอิง (Reference Group) กลุ่มนี้จะมีอิทธิพลต่อบุคคลทางด้านพฤติกรรมและการดำเนินชีวิต ไม่ว่าจะเป็นทัศนคติ ความคิดเห็น และค่านิยม เนื่องจากบุคคลต้องการเป็นที่ยอมรับจากกลุ่มนี้
- ครอบครัว (Family) ถือว่าบุคคลในครอบครัวนั้น มีอิทธิพลสูงมากต่อทัศนคติ ความคิดเห็น และค่านิยม ของบุคคลหนึ่งๆ
- บทบาทและสถานะ (Roles and status) บุคคลที่เกี่ยวข้องกับบุคคลในหลายๆ กลุ่ม ดังนั้น สถานะและบทบาทที่แตกต่างจะส่งผลต่อการตัดสินใจของบุคคล

3) ปัจจัยส่วนบุคคล (Personal Factor) ลักษณะส่วนบุคคลก็มีส่วนเกี่ยวข้องกับการตัดสินใจ เช่น อายุ วงจรชีวิตของครอบครัว เป็นต้น

4) ปัจจัยด้านจิตวิทยา (Psychological factor) ปัจจัยด้านจิตวิทยา ได้แก่ การสนใจ การรับรู้ การเรียนรู้ ความเชื่อ ทัศนคติ บุคลิกภาพ และแนวคิดของตนเอง ก็มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของบุคคลด้วยเช่นเดียวกัน (พระศรีปริยัติธาดา)

2.2.3 กระบวนการตัดสินใจ

กระบวนการตัดสินใจ คือ การกำหนดขั้นตอนการตัดสินใจ โดยมีลำดับของกระบวนการ จากขั้นตอนแรกไปขั้นตอนสุดท้าย อย่างมีเหตุผลและมีหลักเกณฑ์ ซึ่งกระบวนการการตัดสินใจตามแนวคิดของ Plunkett และ Attner มีทั้งหมด 7 ขั้นตอน ดังนี้

1. การระบุปัญหา (Define the problems) เป็นขั้นตอนแรกของกระบวนการ และถือว่าเป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญเป็นอย่างมาก เนื่องจากกระบวนการนี้ส่งผลกระทบต่อคุณภาพการตัดสินใจ ซึ่งผู้บริหารจำเป็นต้องแยกแยะความแตกต่างระหว่างอาการแสดงที่เกิดขึ้นและปัญหาที่แท้จริงให้ได้

2. การระบุข้อจำกัดของปัจจัย (Identify limiting factors) ผู้บริหารควรมีการพิจารณาถึงข้อจำกัดทางทรัพยากรต่างๆ ของกระบวนการผลิต ไม่ว่าจะเป็น ทรัพยากรบุคคล เงินทุน เครื่องจักร สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ รวมถึงปัจจัยอื่นๆ ที่มักจะเป็นข้อจำกัดของการทำงานอยู่เสมอ เนื่องจากจะช่วยให้ผู้บริหารสามารถกำหนดขอบเขตของตัวเลือกให้แคบลงได้

3. การพัฒนาทางเลือก (Develop potential alternatives) ผู้บริหารควรพัฒนาทางเลือกต่างๆ ซึ่งจะต้องเป็นทางเลือกที่มีคุณภาพและศักยภาพเพียงพอ ที่จะทำให้การตัดสินใจเกิดประโยชน์สูงสุด

4. การวิเคราะห์ทางเลือก (Analyze the alternatives) ผู้บริหารควรนำข้อดีและข้อเสียของทางเลือกที่มีอยู่มาวิเคราะห์ทางเลือก แต่อย่างไรก็ตาม บางทางเลือกอาจจะอยู่ภายใต้ข้อจำกัดขององค์กร ซึ่งอาจจะทำให้เกิดผลลัพธ์ที่ไม่พึงประสงค์ตามมาได้

5. การเลือกทางเลือกที่ดีที่สุด (Select the best alternative) เมื่อทำการวิเคราะห์และประเมินทางเลือกต่างๆ ผู้บริหารควรที่จะเปรียบเทียบทางเลือกใหม่อีกครั้ง เพื่อพิจารณาทางเลือกที่ดีที่สุดเพียงทางเลือกเดียว และทางเลือกที่ดีที่สุดนั้น ก็ควรเป็นทางเลือกที่สามารถใช้ประโยชน์ได้มากที่สุด และก่อให้เกิดผลเสียน้อยที่สุดด้วยเช่นเดียวกัน

6. การนำผลการตัดสินใจไปปฏิบัติ (Implement the decision) เมื่อได้ทางเลือกที่ดีที่สุด และนำผลการตัดสินใจนั้นไปปฏิบัติ ผู้บริหารควรกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการปฏิบัติให้ชัดเจน ซึ่งจะทำให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จตามเป้าประสงค์ที่ได้วางไว้

7. การสร้างระบบควบคุมและประเมินผล (Establish a control and evaluation system) ขั้นตอนสุดท้ายนี้จะช่วยให้ผู้บริหารสามารถรับข้อมูลย้อนกลับของผลการปฏิบัติงาน ว่าผลลัพธ์ที่ได้เป็นไปตามเป้าหมายที่ได้วางไว้หรือไม่ ซึ่งหากมีปัญหาที่จำเป็นต้องแก้ไข จะทำให้ผู้บริหารสามารถรับแก้ไขและดำเนินการตัดสินใจใหม่ได้อย่างทันท่วงที จะทำให้ผลลัพธ์ของงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น (ไชนันตา, 2539)

2.2.4 ทฤษฎีการกระทำทางสังคม (Social Action Theory)

William Reeder ได้เสนอทฤษฎีการกระทำทางสังคม โดยการนำหลักทางจิตวิทยามาเพื่ออธิบายการตัดสินใจของบุคคล โดยทฤษฎีการกระทำทางสังคม ถูกแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1) ปัจจัยดึง (Pull factors)

1.1) เป้าหมาย (Goals) คือ สิ่งที่คุณต้องการให้เกิดขึ้น โดยบุคคลจะมีการกำหนดเป้าหมายและวัตถุประสงค์ไว้ล่วงหน้า และจะพยายามทำให้เป้าหมายหรือวัตถุประสงค์นั้นสำเร็จ

1.2) ความเชื่อ (Belief Orientation) คือ ความคิด ความรู้ การรับรู้ หรือความเข้าใจ ของบุคคลที่เกิดจากความเชื่อ ซึ่งจะมีผลต่อการตัดสินใจ และบุคคลจะเลือกพฤติกรรมที่ตนจะแสดงออกมาตามความเชื่อที่บุคคลยึดถือ

1.3) มาตรฐานค่านิยม (Value Standards) คือ สิ่งที่เป็นของยึดเหนี่ยวจิตใจของบุคคล อีกทั้งยังถือเป็นสิ่งที่กำหนดการกระทำของบุคคล ค่านิยมของบุคคลจะแสดงออกทางเจตคติและพฤติกรรมของตัวบุคคล เนื่องจาก บุคคลจะกระทำสิ่งใดตามค่านิยมที่ยึดถือเสมอ

1.4) นิสัยและขนบธรรมเนียม (Habits and Customs) คือ แบบอย่างพฤติกรรมที่สังคมได้กำหนดไว้ ถ้ายึดตามประเพณี หากมีพฤติกรรมละเมิดขนบธรรมเนียมแล้วนั้น ก็จะไม่ได้รับความเห็นชอบจากสังคม

2) ปัจจัยผลัก (Push factors)

2.1) ความคาดหวัง (Expectation) คือ สิ่งที่คุณในสังคมต้องการให้คุณเชื่อ รู้สึก หรือต้องประพฤติปฏิบัติตามแบบที่ได้กำหนดไว้ภายใต้สถานการณ์หนึ่งๆ ดังนั้น การตัดสินใจของคุณจึงขึ้นอยู่กับความคาดหวังและท่าทีของคุณคนอื่นด้วย

2.2) ข้อผูกพัน (Commitments) คือ สิ่งที่คุณพยายามที่จะกระทำให้สอดคล้องกับสภาพการณ์ที่ตนเองเกี่ยวข้องทั้งทางตรงและทางอ้อม เนื่องจากบุคคลรู้สึกว่าคุณมีข้อผูกพันที่จะต้องกระทำตามสัญญาที่ให้ไว้กับผู้อื่น

2.3) การบังคับ (Force) คือ ความรู้สึกที่คุณจะต้องกระทำการอย่างใดอย่างหนึ่ง เนื่องจากตนเองรู้สึกไม่มีทางเลือก การบังคับจึงเป็นสิ่งที่กระตุ้นให้คุณตัดสินใจได้เร็วมากยิ่งขึ้น และบุคคลมักจะมีแนวโน้มเอนเอียงไปทางสิ่งที่ถูกบังคับเสมอ

3) ปัจจัยความสามารถ (Able factors)

3.1) โอกาส (Opportunity) คือ ความเชื่อหรือความคิดที่ว่าภายใต้สถานการณ์หนึ่ง มีช่องจังหวะที่เหมาะสมและเปิดโอกาสให้คุณกระทำในสิ่งที่ตนต้องการได้

3.2) ความสามารถ (Ability) คือ กำลังหรือพลังของบุคคลที่สามารถรับรู้ได้ในการกระทำสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่สามารถทำให้ตนบรรลุตามเป้าหมายที่ได้ตั้งไว้ได้ ซึ่งการกระทำที่ได้ตัดสินใจไปแล้ว บุคคลจะพินิจขีดความสามารถของตนเองแล้วว่าตนสามารถทำให้ประสบผลสำเร็จได้

3.3) การสนับสนุน (Support) คือ การที่บุคคลได้รับความช่วยเหลือจากผู้อื่น ไม่ว่าจะในรูปแบบใดก็ตาม ซึ่งส่งผลทำให้บุคคลมีแนวโน้มเอนเอียงและตัดสินใจง่ายขึ้น (Reeder, 1971)

2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชยันต์ (2561) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (GMP) ของโรงสีข้าว โดยได้ทำการเก็บข้อมูลโรงสีข้าวจำนวน 100 แห่ง ซึ่งประกอบด้วย 1) โรงสีข้าวที่ได้รับรองมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี จำนวน 50 แห่ง และ 2) โรงสีข้าวที่ไม่ได้รับรองมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี จำนวน 50 แห่ง โดยหาความสัมพันธ์ของปัจจัยต่างๆ ที่จะส่งผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีโดยใช้แบบจำลองโพรบิต ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ประเภทของกิจการโรงสี แหล่งที่มาของรายได้หลัก การได้รับการเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับ GMP และความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีของโรงสี มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี

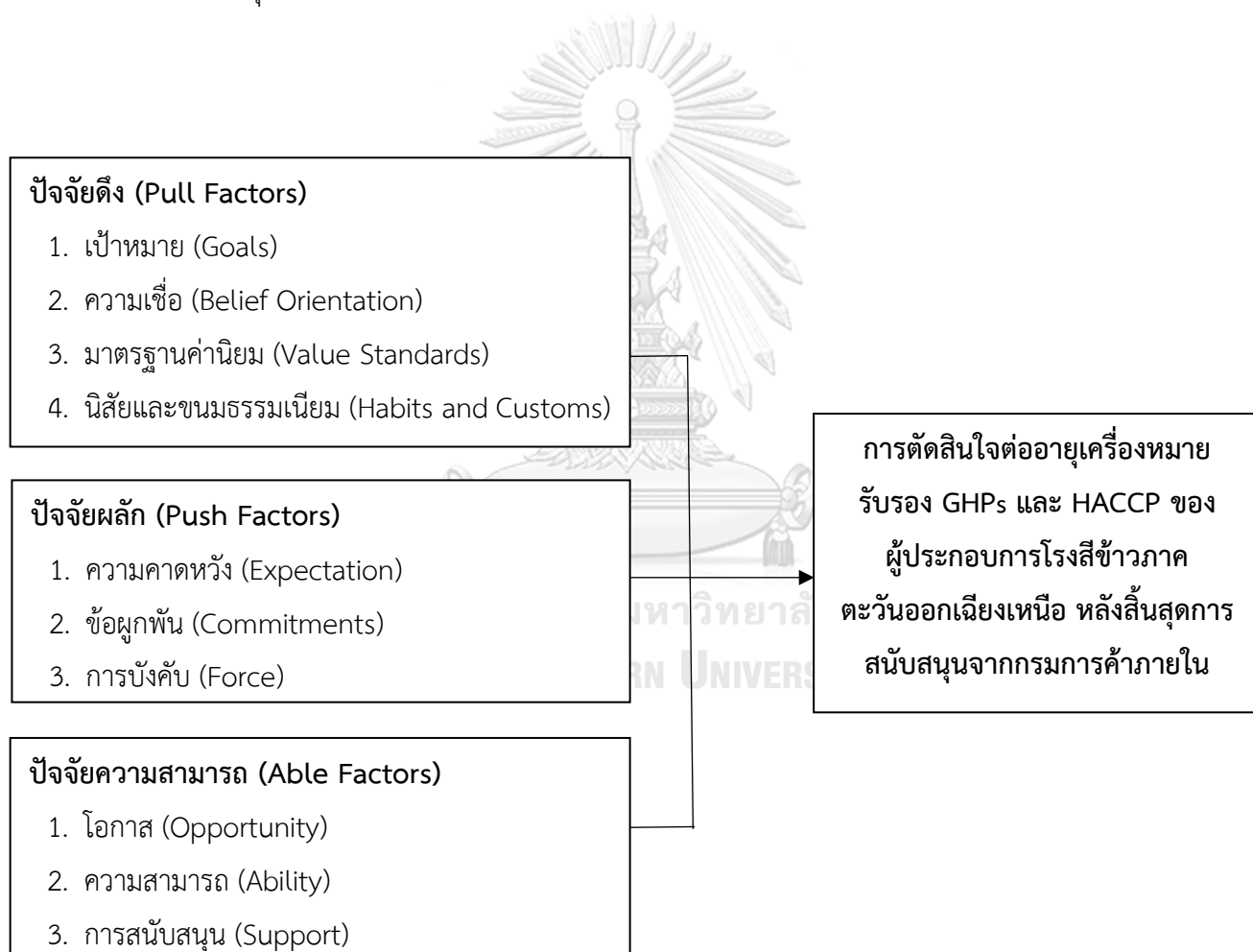
สุมิตรา (2561) ได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการรับรองคุณภาพสินค้าและบริการในรูปแบบต่างๆ เพื่อเป็นข้อมูลทางเลือกสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม อีกทั้งเป็นการสร้างความตระหนักรู้ถึงประโยชน์และโอกาสที่ผู้ประกอบการหรือชุมชนจะได้รับ โดยงานวิจัยได้เลือกเครื่องหมายรับรองที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ประกอบการ เพื่อให้สอดคล้องกับสินค้าและบริการของตนเอง โดยผลการวิจัยพบว่า การรับรองคุณภาพที่สร้างความยั่งยืนและประสบความสำเร็จ ส่วนใหญ่แล้วเกิดจากความเข้มแข็งของคนในชุมชนที่ต้องการปกป้องและรักษาภูมิปัญญาในท้องถิ่นต่อไป นอกจากนี้ งานวิจัยยังพบว่า การสนับสนุนจากภาครัฐเป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับการขับเคลื่อนเพื่อสร้างความเข้มแข็งในการให้ความคุ้มครอง

รัตนา (2554) ได้ศึกษาระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารขอนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ในจังหวัดระยอง เพื่อศึกษาระดับความรู้และระดับเจตคติที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร พร้อมทั้งศึกษาอิทธิพลของปัจจัยส่วนบุคคล เช่น เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่ง เงินเดือน เป็นต้น ที่มีต่อระดับความรู้และระดับเจตคติที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ทั้งส่วนบุคคลและต่อองค์กรของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

ยุวดี (2564) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านส่วนบุคคลและข้อมูลธุรกิจกับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ในจังหวัดกระบี่ โดยมีกลุ่มตัวอย่างคือ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้ว จำนวน 60 ราย ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP คือ สามารถสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับองค์กร อีกทั้งยังเพิ่มยอดขายสินค้าได้ ปัจจัยที่มีผลรองลงมา คือ การรับรองความปลอดภัย และความน่าเชื่อถือในเรื่องคุณภาพของสินค้า และปัจจัยสุดท้ายคือการเพิ่มโอกาสในการเข้าร่วมงานแสดงสินค้าที่จัดขึ้นโดยภาครัฐ

2.4 กรอบแนวคิด

จากการทบทวน แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้เขียนจึงนำมาสรุปเป็น กรอบแนวคิดในการศึกษาการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของ ผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้า ภายใน เพื่อให้ตอบคำถามที่ว่า ปัจจัยใดส่งผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการ สนับสนุนจากกรมการค้าภายใน ดังนี้



บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยเรื่องการศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าจากแนวคิดและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางประกอบในการทำการวิจัย โดยผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

- 1) ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 2) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย และการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3) การวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพโดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่ได้เข้าร่วมโครงการเพิ่มศักยภาพมาตรฐานของผู้ประกอบการค้าข้าว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 – 2563 จำนวน 41 ราย เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีกลุ่มประชากรปลูกข้าวขนาดใหญ่ โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างสัมภาษณ์แบบสุ่ม โดยแบ่งออกเป็น โรงสีขนาดใหญ่ ซึ่งมีกำลังผลิตเกิน 300 ตันต่อวัน โรงสีขนาดกลาง ซึ่งมีกำลังผลิต 60 - 300 ตันต่อวัน และ โรงสีขนาดเล็ก ซึ่งมีกำลังผลิต 5 – 60 ตันต่อวัน ดังนี้

- 1) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดใหญ่ ที่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 2 ราย
- 2) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดใหญ่ ที่ไม่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 2 ราย
- 3) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดกลาง ที่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 2 ราย
- 4) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดกลาง ที่ไม่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 2 ราย

- 5) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดเล็ก ที่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 2 ราย
- 6) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดเล็ก ที่ไม่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 2 ราย

ตารางที่ 2 สรุปแผนการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าว

โรงสี	ต่ออายุ (ราย)	ไม่ต่ออายุ (ราย)	รวม (ราย)
ขนาดใหญ่ (กำลังผลิตเกิน 300 ตันต่อวัน)	2	2	4
ขนาดกลาง (กำลังผลิต 60 - 300 ตันต่อวัน)	2	2	4
ขนาดเล็ก (กำลังผลิต 5 - 60 ตันต่อวัน)	2	2	4
รวม			12

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย และการเก็บรวบรวมข้อมูล

งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง เป็นการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือทางโทรศัพท์ ซึ่งผู้วิจัยได้ ยกร่างแบบสอบถามในการเก็บข้อมูลขึ้น มีประเด็นคำถามเพื่อตอบคำถามการวิจัยว่า ปัจจัยใดที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน ดังนี้

1. ข้อมูลเบื้องต้นทั่วไปเกี่ยวกับโรงสีข้าว เช่น
 - แนะนำตัวผู้ให้สัมภาษณ์ ตำแหน่ง และความสัมพันธ์กับโรงสี
 - โรงสีข้าวมีกำลังผลิตเท่าใด เน้นเจาะกลุ่มลูกค้าประเภทไหนบ้าง
 - ปัจจุบันโรงสีข้าว มีการต่ออายุใบรับรอง GHPs และ HACCP หรือไม่
2. การตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
 - ปัจจัยตั้ง
 - วิสัยทัศน์ และเป้าหมายของโรงสีข้าวในปัจจุบันเป็นไปในทิศทางไหน
 - โรงสีข้าว มีการให้ความรู้และฝึกอบรมพนักงานในเรื่อง การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (GHPs) แผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) หรือไม่
 - ปัจจัยผลัก
 - กลุ่มลูกค้าที่ซื้อขายเป็นประจำ ต้องการใบรับรอง GHPs และ HACCP หรือไม่ และถ้าไม่มีใบรับรองนี้ คิดว่าการซื้อขายยังคงดำเนินไปได้ปกติหรือไม่
 - ในสถานการณ์ปัจจุบัน ที่กระแสความปลอดภัยทางด้านอาหารกำลังมาแรง ประกอบกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโควิด-19 คิดว่าใบรับรอง GHPs และ HACCP มีความจำเป็นหรือไม่
 - นโยบายรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศที่เกี่ยวกับด้านความปลอดภัยทางด้านอาหาร มีผลทำให้โรงสีข้าวจำเป็นต้องมีใบรับรอง GHPs และ HACCP หรือไม่
 - ปัจจัยความสามารถ
 - การได้รับใบรับรอง GHPs และ HACCP ถือเป็นการสร้างโอกาสให้ธุรกิจขยายตัวได้หรือไม่
 - การที่รัฐให้การสนับสนุนและช่วยเหลือเกี่ยวกับใบรับรอง GHPs และ HACCP ทำให้การตัดสินใจเข้าร่วมหรือต่ออายุใบรับรอง GHPs และ HACCP มีมากขึ้น หรือไม่

3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยจะใช้ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์โรงสีข้าว นำมาจัดระเบียบข้อมูล แยกประเภท หมวดหมู่ ชนิดของข้อมูลเพื่อให้ง่ายต่อการนำข้อมูลไปวิเคราะห์ และต่อมาจะดำเนินการกำหนดรหัสข้อมูล (Coding) ของวลีหรือข้อความที่ได้จากการสัมภาษณ์ มาทำให้เป็นระบบหาความหมาย และความสัมพันธ์ของข้อมูลที่ได้



บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยใดที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน ผู้ศึกษารวบรวมข้อมูลด้วยการศึกษาในเชิงคุณภาพ โดยการใช้วิธีสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง ซึ่งในบทที่ 3 นั้น ผู้ศึกษาได้กำหนดแผนการสุ่มตัวอย่างสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือไว้ จำนวน 12 โรง จากกลุ่มอย่างทั้งหมด 41 โรง แต่เมื่อได้สุ่มสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าวแล้ว พบว่า ในช่วงเดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายน ซึ่งเป็นช่วงที่วางแผนสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างนั้น ตรงกับฤดูเก็บเกี่ยวข้าว ผลผลิตข้าวออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก ดังนั้น โรงสีข้าวซึ่งเป็นแหล่งรับแปรรูปจึงมีรายการสีข้าวเข้ามาเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้ข้อมูลกลุ่มประชากรที่มีส่วนใหญ่มิ่สะดวกในการให้ข้อมูล การสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ จึงจำเป็นต้องลดจำนวนกลุ่มตัวอย่างลง และทำให้ไม่ได้กลุ่มตัวอย่างตามที่ได้วางแผนไว้

กลุ่มตัวอย่างที่ผู้ศึกษาได้สัมภาษณ์จริง มีทั้งสิ้น 6 ราย ประกอบด้วย

- 1) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดใหญ่ ที่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 1 ราย
- 2) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดกลาง ที่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 2 ราย
- 3) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดกลาง ที่ไม่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 1 ราย
- 4) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดเล็ก ที่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 1 ราย
- 5) ผู้ประกอบการโรงสีข้าวขนาดเล็ก ที่ไม่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน จำนวน 1 ราย

ตารางที่ 3 สรุปการสัมภาษณ์โรงสีข้าว

โรงสี	ต่ออายุ (ราย)	ไม่ต่ออายุ (ราย)	รวม (ราย)
ขนาดใหญ่ (กำลังผลิตเกิน 300 ตันต่อวัน)	1	-	1
ขนาดกลาง (กำลังผลิต 60 - 300 ตันต่อวัน)	2	1	3
ขนาดเล็ก (กำลังผลิต 5 - 60 ตันต่อวัน)	1	1	2
รวม			6

โดยรายชื่อโรงสีที่ให้สัมภาษณ์ ประกอบไปด้วย

- 1) **ห้างหุ้นส่วนจำกัดบุรีรัมย์รุ่งเรือง** เป็นโรงสีขนาดใหญ่ และปัจจุบันมีใบรับรอง GHPs และ HACCP โดยเจ้าของกิจการเป็นผู้ให้สัมภาษณ์
- 2) **ห้างหุ้นส่วนจำกัดชัยภูมิรุ่งเรือง อินเตอร์ เอ็กซ์พอร์ต** เป็นโรงสีขนาดกลาง และปัจจุบันมีใบรับรอง GHPs และ HACCP โดยเจ้าของกิจการเป็นผู้ให้สัมภาษณ์
- 3) **โรงสียูนิเวอร์แซลไรซ์** เป็นโรงสีขนาดกลาง และปัจจุบันมีใบรับรอง GHPs และ HACCP โดยหัวหน้าฝ่ายพัฒนาระบบโรงสีข้าวเป็นผู้ให้สัมภาษณ์
- 4) **ห้างหุ้นส่วนจำกัดโรงสีไฟศิริเอี่ยมแสง** เป็นโรงสีขนาดกลาง และปัจจุบันไม่มีใบรับรอง GHPs และ HACCP โดยเจ้าของกิจการเป็นผู้ให้สัมภาษณ์
- 5) **ห้างหุ้นส่วนจำกัดโรงสีนาทรัพย์** เป็นโรงสีขนาดเล็ก และปัจจุบันไม่มีใบรับรอง GHPs และ HACCP โดยผู้จัดการฝ่ายโรงสีข้าวเป็นผู้ให้สัมภาษณ์
- 6) **บริษัท ไร่ทอง ออร์แกนิก จำกัด** เป็นโรงสีขนาดเล็ก และปัจจุบันมีใบรับรอง GHPs และ HACCP โดยผู้จัดการฝ่ายขายเป็นผู้ให้สัมภาษณ์

ตารางที่ 4 สรุปการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าว

โรงสี	ขนาด			สถานะ ใบรับรอง		ผู้ให้ สัมภาษณ์
	ใหญ่	กลาง	เล็ก	มี	ไม่ มี	
ห้างหุ้นส่วน จำกัดบุรีรัมย์ รุ่งเรือง	/			/		เจ้าของ
ห้างหุ้นส่วน จำกัดชัยภูมิ รุ่งเรือง อินเตอร์ เอ็กซ์พอร์ต		/		/		เจ้าของ
โรงสียูนิเวอร์ แซลไรซ์		/		/		หัวหน้า ฝ่าย พัฒนา ระบบ โรงสีข้าว
ห้างหุ้นส่วน จำกัดโรงสีไฟศิริ เอี่ยมแสง		/			/	เจ้าของ
ห้างหุ้นส่วน จำกัดโรงสีนำ ทรัพย์			/		/	ผู้จัดการ โรงสีข้าว
บริษัท ไร่ทอง ออร์กานิค จำกัด			/	/		ผู้จัดการ ฝ่ายขาย

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สามารถนำ การสัมภาษณ์ที่ได้มาวิเคราะห์ร่วมกับการศึกษาค้นคว้าทฤษฎีจากบทที่ 2 ซึ่งในการค้นคว้า อีสรระชั้นนี้จะนำทฤษฎีการกระทำทางสังคม (Social Action Theory) ของ William Reeder มาอธิบายการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของ ผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้า ภายใน พร้อมทั้งเปรียบเทียบทัศนคติและความคิดเห็นที่เหมือนหรือแตกต่างกันระหว่าง ผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่ตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน และผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาค ตะวันออกเฉียงเหนือที่ตัดสินใจไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หลังสิ้นสุด การสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน

ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ปัจจัยหลักๆ ที่ส่งผลต่อการตัดสินใจ ดังนี้

4.1 การตัดสินใจจากปัจจัยดึง (Pull factors) ประกอบด้วย

4.1.1 การตัดสินใจจากเป้าหมาย (Goals)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"บริษัทยึดกลยุทธ์ที่จะทำให้เป็นบริษัท 글로벌 เป็นบริษัทที่ได้รับ ความไว้วางใจและความเชื่อมั่นในระดับสากล และมีเป้าหมายที่จะ ได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพอาหารที่มีการตรวจสอบ เข้มข้นกว่านี้"

(บริษัท ไร่ทอง ออร์กานิค จำกัด, 2565)

"ผลิตภัณฑ์ข้าวมีคุณภาพ ปราศจากสารปนเปื้อนด้วยเครื่องมือ เทคโนโลยีขั้นสูง"

(โรงสียูนิเวอร์แซลไรซ์, 2565)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"โรงสีมีการคัดสรรข้าวคุณภาพ โดยนำเทคโนโลยีคลีนวิทย์มาใช้ กำจัดสิ่งเจือปนในอาหาร แทนการใช้สารเคมี"

(หจก.โรงสีนำทรัพย์, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ทุกองค์กรมีเป้าหมายและวัตถุประสงค์ ที่ต้องการทำให้องค์กรเป็นองค์กรในระดับสากล พร้อมทั้งมีความตระหนักถึงเรื่องความปลอดภัยทางด้านอาหาร ดังจะเห็นได้จาก ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงสีข้าวทั้ง 2 ประเภท ที่มีความคิดเห็นสอดคล้องไปในทางเดียวกัน

4.1.2 การตัดสินใจจากความเชื่อ (Belief Orientation)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"เครื่องหมาย GHPs และ HACCP จะเป็นใบเบิกทาง ให้ลูกค้าสนใจและเชื่อมั่นสินค้าของบริษัทมากขึ้น นำไปสู่การตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ต่อไป"

(หจก. ชัยภูมิรุ่งเรือง อินเตอร์เอ็กซ์พอร์ต, 2565)

"การวางรูปแบบโรงสีให้ดำเนินการตามระบบ GHPs และ HACCP ทำให้การดำเนินงานในโรงสีเป็นระบบมากขึ้น สามารถควบคุมและตรวจสอบการทำงานได้ทั้งระบบ"

(โรงสียูนิเวอร์แซลไรซ์, 2565)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"เหตุผลที่ หจก. ไม่ได้ต่อใบรับรองแล้ว เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการดำเนินการค่อนข้างสูง ซึ่งไม่มีใบรับรองก็ขายข้าวได้"

(หจก. โรงสีไพศริเอี่ยมแสง, 2565)

"โรงสีขายผลิตภัณฑ์ข้าวในประเทศ ดังนั้นเครื่องหมายไม่ได้มีความสำคัญสำหรับการซื้อขาย นอกจากนี้ระบบก็มีความซับซ้อนเมื่อใช้กับพนักงานไม่ได้จริง"

(หจก.โรงสีนำทรัพย์, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงสีข้าวทั้ง 2 ประเภท มีความคิดเห็นไม่สอดคล้องกัน ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP มีความเชื่อมั่นว่าการมีใบรับรอง GHPs และ HACCP จะทำให้บริษัทขายข้าวได้มากขึ้น แต่ในทางกลับกัน ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP มีความเชื่อที่ว่าเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ไม่ได้มีผลต่อการซื้อขาย

4.1.3 การตัดสินใจจากมาตรฐานค่านิยม (Value Standards)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"บริษัทจะต้องมียุทธศาสตร์ ระบบ และ บุคลากรที่พร้อมสำหรับระบบของ GHPs และ HACCP"

(หจก. บุรีรัมย์รุ่งเรือง, 2565)

"บุคลากรได้รับการอบรมเกี่ยวกับระบบ GHPs และ HACCP เพื่อนำไปสู่กระบวนการทำงานที่เป็นเลิศ"

(หจก. ชัยภูมิรุ่งเรือง อินเตอร์เอ็กซ์พอร์ต, 2565)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"ปัจจุบัน หจก. ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยด้านอาหารมากขึ้น แต่ก็ยังมองว่า ก็ยังไม่สามารถสู้ค่าใช้จ่ายที่ค่อนข้างสูงในการขอใบรับรองไม่ไหว"

(หจก. โรงสีไฟศิริเอี่ยมแสง, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงสีข้าวทั้ง 2 ประเภท มีความคิดเห็นที่สอดคล้องกัน ผู้ประกอบการโรงสีข้าวต่างก็มีความตระหนักรู้ถึงด้านความปลอดภัยด้านอาหาร และให้ความสำคัญกับระบบประกันคุณภาพอาหารมากขึ้นด้วยเช่นกัน แต่สำหรับผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ก็มีความคิดเห็นเพิ่มเติมในเรื่องของค่าใช้จ่ายในการวางระบบที่ค่อนข้างมีราคาสูง

4.1.3 การตัดสินใจจากนิสัยและขนบธรรมเนียม (Habits and Customs)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"เทรนด์เรื่องความปลอดภัยทางด้านอาหารกำลังมา ใครไม่มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพและความสะอาดด้านอาหารตอนนี้ถือว่าแปลก เนื่องจากเครื่องหมายนี้เป็นสิ่งจำเป็น"

(หจก. บุรีรัมย์รุ่งเรือง, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ได้มีความคิดเห็นในเรื่องนี้ว่า การที่องค์กรไม่มีเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จะเป็นเรื่องที่ค่อนข้างแปลกและไม่เป็นที่ยอมรับในวงการซื้อขายข้าวสาร ดังนั้นการมีเครื่องหมาย GHPs และ HACCP จึงเป็นสิ่งที่สำคัญต่อองค์กร

4.2 การตัดสินใจจากปัจจัยผลักดัน (Push factors)

4.2.1 ความคาดหวัง (Expectation)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"เทรนด์เรื่องความปลอดภัยทางด้านอาหารกำลังมา ใครไม่มี
เครื่องหมายรับรองคุณภาพและความสะอาดด้านอาหารตอนนี้
ถือว่าแปลก"

(หจก. บุรีรัมย์รุ่งเรือง, 2565)

"เครื่องหมาย GHPs และ HACCP" สำคัญเลย เพราะสร้างความ
เชื่อมั่นให้กับลูกค้า เป็นเครื่องหมายหลักเบื้องต้นที่บริษัทควรมี"

(บริษัท ไร่ทอง ออร์แกนิก จำกัด, 2565)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"กลุ่มลูกค้าปัจจุบันไม่มีผู้ส่งออก การมีหรือไม่มีใบรับรองจึงไม่มี
ผลต่อธุรกิจมากนัก"

(หจก. โรงสีน้ำทรัพย์, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงสีข้าวทั้ง 2 ประเภท มีความคิดเห็นไม่สอดคล้องกัน เนื่องจากผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP นั้น จะมีความคาดหวังจากลูกค้าที่ต้องการเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน GHPs และ HACCP เพื่อรับรองคุณภาพความปลอดภัยของสินค้า แต่ในทางกลับกัน ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จะมีฐานลูกค้าที่ไม่ได้ต้องการเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP เครื่องหมายรับรองจึงไม่มีความจำเป็น

4.2.2 ข้อผูกพัน (Commitments)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"ลูกค้าที่ต้องการซื้อข้าวจากโรงสีจะมีการสอบถามถึงใบรับรอง
คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารอยู่เสมอ โดยเฉพาะ
กลุ่มลูกค้าส่งออกข้าว "

(หจก. ชัยภูมิรุ่งเรือง อินเตอร์เอ็กซ์พอร์ต, 2565)

"ระบบ GHPs และ HACCP สามารถตรวจสอบการทำงาน
ย้อนกลับได้ทั้งระบบ จากต้นน้ำสู่ปลายน้ำ"

(บริษัท ไร่ทอง ออร์แกนิก จำกัด, 2565)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"กลุ่มลูกค้าที่ซื้อขายด้วยกัน ไม่ได้ต้องการเครื่องหมายรับรอง
จึงไม่มีความจำเป็นที่ต้องขอใบรับรอง"

(หจก. โรงสีไฟศิริเอี่ยมแสง, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงสีข้าวทั้ง 2 ประเภท
มีความคิดเห็นไม่สอดคล้องกัน เนื่องจากผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง
GHPs และ HACCP นั้น จะมีข้อผูกพันจากลูกค้าที่ต้องการเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน
GHPs และ HACCP เพื่อรับรองคุณภาพความปลอดภัยของสินค้า แต่ในทางกลับกัน
ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จะมีฐานลูกค้าที่
ไม่ได้ต้องการเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP เครื่องหมายรับรองจึงไม่มีความจำเป็น

4.2.3 การบังคับ (Force)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"เนื่องจากบริษัทมีการส่งออกข้าวไปยังต่างประเทศด้วย
ซึ่งจำเป็นต้องมีใบรับรองมาตรฐาน เพื่อสามารถส่งออกข้าวได้"

(โรงสียูนิเวอร์แซลไรซ์, 2565)

"บริษัทจำเป็นต้องมีใบรับรองเพื่อส่งออกข้าว เพื่อให้ได้รับการ
ยอมรับในระดับสากล"

(บริษัท ไร่ทอง ออร์แกนิก จำกัด, 2565)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"ช่วงที่ผ่านมาสภาวะเศรษฐกิจไม่ดี ผู้ส่งออกรายใหญ่ ก็ขายข้าว
ไม่ได้ ทำให้มีคำสั่งซื้อลดลง จึงทำให้ไม่ขอใบรับรองต่อ"

(หจก.โรงสีนาทรัพย์, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงสีข้าวทั้ง 2 ประเภท
มีความคิดเห็นไม่สอดคล้องกัน เนื่องจากผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง
GHPs และ HACCP นั้น ส่วนใหญ่เป็นผู้ส่งออกข้าวเอง หรือเป็นผู้ที่มีฐานลูกค้าเป็น
ผู้ประกอบการส่งออก ทำให้มีจำเป็นต้องที่จะต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพความปลอดภัย
ของสินค้า เพื่อให้สามารถส่งออกข้าวได้ แต่ในทางกลับกัน ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุ
เครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จะมีฐานลูกค้าที่ค้าข้าวภายในประเทศ เครื่องหมาย
รับรอง GHPs และ HACCP จึงไม่มีความจำเป็นมากเท่า

4.3 การตัดสินใจจากปัจจัยความสามารถ (Able factors)

4.3.1 โอกาส (Opportunity)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"เนื่องจากบริษัทมีการส่งออกข้าวไปยังต่างประเทศด้วย
ซึ่งจำเป็นต้องมีใบรับรองมาตรฐาน เพื่อสามารถส่งออกข้าวได้"
(โรงสียูนิเวอร์แซลไรซ์, 2565)

"บริษัทจำเป็นต้องมีใบรับรองเพื่อส่งออกข้าว เพื่อให้ได้รับการ
ยอมรับในระดับสากล"

(บริษัท ไร่ทอง ออร์แกนิก จำกัด, 2565)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"เมื่อก่อนที่ตัดสินใจเข้าร่วมโครงการเนื่องจากมีลูกค้าที่
ต้องการซื้อขายข้าวจากโรงสีที่มีใบรับรอง GHPs และ HACCP
พอดี เลยตัดสินใจเข้าร่วม แต่ตอนนี้ไม่กลุ่มลูกค้าเหล่านั้นแล้ว"
(หจก.โรงสีนาทรัพย์, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงสีข้าวทั้ง 2 ประเภท
มีความคิดเห็นไม่สอดคล้องกัน เนื่องจากผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง
GHPs และ HACCP นั้น ส่วนใหญ่เป็นผู้ส่งออกข้าวเอง หรือเป็นผู้ที่มีฐานลูกค้าเป็น
ผู้ประกอบการส่งออก ทำให้มีจำเป็นต้องที่จะต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพความปลอดภัย
ของสินค้า เพื่อให้สามารถส่งออกข้าวได้ แต่ในทางกลับกัน ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุ
เครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จะมีฐานลูกค้าที่ค้าข้าวภายในประเทศ เครื่องหมาย
รับรอง GHPs และ HACCP จึงไม่มีความจำเป็นมากเท่า นอกจากนี้ การเกิดวิกฤตทาง
เศรษฐกิจในช่วง 2 - 3 ปี ที่ผ่านมา ทำให้การค้าขายข้าวชะลอตัวลง ผู้ประกอบการส่งออก
ข้าว ไม่สามารถส่งออกข้าวไปยังต่างประเทศได้ ส่งผลทำให้ผู้ประกอบการโรงสีข้าวไร้ลูกค้า
กลุ่มที่ต้องการเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP อีกทั้ง ปัญหาเรื่องกำไรน้อยลง แต่
ต้นทุนยังคงเท่าเดิม ผู้ประกอบการโรงสีข้าวบางรายจึงจำเป็นต้องตัดรายจ่ายบางอย่างทิ้ง
ไป และหนึ่งในนั้นคือ รายจ่ายค่าเครื่องหมายรับรอง ซึ่งจากเดิมที่ทำระบบเนื่องจากมีกลุ่ม
ลูกค้าที่ต้องการเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP แต่เมื่อลูกค้าลดลง การยังคงระบบ
GHPs และ HACCP จึงกลายเป็นภาระค่าใช้จ่ายแก่ผู้ประกอบการ

4.3.2 ความสามารถ (Ability)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"เป็นโรงสีขนาดกลาง ที่มีการตลาดดึงดูดลูกค้ากลุ่มที่ต้องการ
ใบรับรอง ซึ่งการมีเครื่องหมายจะทำให้ลูกค้าตัดสินใจเลือก
ผลิตภัณฑ์ของเราง่ายขึ้น"

(หจก. ชัยภูมิรุ่งเรือง อินเตอร์เอ็กซ์พอร์ต, 2565)

"ค่าใช้จ่ายในการออกใบรับรองค่อนข้างสูง แต่บริษัทยินดีจ่าย
เนื่องจากผลประโยชน์ที่บริษัทได้กลับมามันมากกว่า"

(บริษัท ไร่ทอง ออร์แกนิก จำกัด, 2565)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการค่อนข้างสูง ไม่ว่าจะเป็ ค่าตรวจน้ำ
ค่าตรวจข้าว จึงไม่กล้าเสี่ยงที่จะจ่ายค่าใช้จ่ายตรงนี้"

(หจก. โรงสีไฟศิริเยี่ยมแสง, 2565)

"ระบบค่อนข้างมีความซับซ้อนเมื่อใช้กับหน่วยงานไม่ได้จริง"

(หจก.โรงสีนาทรัพย์, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงสีข้าวทั้ง 2 ประเภท มีการตระหนักถึงศักยภาพและความสามารถขององค์กร ว่าหากมีเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP แล้วองค์กรจะสามารถรับผิดชอบให้องค์กรดำเนินงานไปตามแผนระบบ GHPs และ HACCP ได้หรือไม่ ไม่ว่าจะเป็ การวางระบบ การจัดการตามแผน หรือค่าใช้จ่ายในการวางระบบ โดยผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ก็จะตระหนักถึงความสามารถที่องค์กรมีว่าสามารถจัดการองค์กรให้ดำเนินไปตามแผนระบบรับรอง GHPs และ HACCP ได้ และสำหรับผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ก็ตระหนักรู้ว่าองค์กรไม่มีความสามารถที่จะจัดการองค์กรให้เป็นไปตามระบบรับรอง GHPs และ HACCP ได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เรื่องภาระค่าใช้จ่ายในการวางระบบที่มีราคาสูงและไม่คุ้มค่าเพียงพอต่ผลประโยชน์ขององค์กร

4.3.3 การสนับสนุน (Support)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"หจก. มักจะขอสมัครเข้าร่วมโครงการฝึกอบรมบุคลากร
ในด้านความสะอาดและความปลอดภัยทางอาหาร ซึ่งจัด
โดยหน่วยงานภาครัฐอยู่เสมอ"

(หจก. บุรีรัมย์รุ่งเรือง, 2565)

"ตอนนี้ไม่มีหน่วยงานรัฐให้การสนับสนุนในการออกใบรับรอง GHPs และ HACCP แต่บริษัทก็ยังตัดสินใจที่จะต่อใบรับรอง เพราะสุดท้ายการมีใบรับรองก็คุ้มค่าต่อบริษัทมาก"

(โรงสียูนิเวอร์แซลไรซ์, 2565)

ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

"ด้วยค่าใช้จ่ายที่สูงมาก ก็อยากให้หน่วยงานรัฐเข้ามาช่วย ซึ่งที่ผ่านมาไม่ค่อยเห็นเท่าไรนัก หรือหากถ้าหน่วยงานที่ออกใบรับรองมีการลดค่าใช้จ่ายลงก็จะพิจารณาการขอใบรับรองอีกครั้ง" (หจก. โรงสีไพศิรีเอี่ยมแสง, 2565)

"ถ้าหากมีหน่วยงานรัฐยื่นมีมาช่วยเหลือสนับสนุนก็จะเข้าร่วมด้วย เพราะสุดท้ายการมีเครื่องหมายก็เป็นการการันตีคุณภาพของสินค้า"

(หจก.โรงสีนำทรัพย์, 2565)

จากการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงสีข้าวทั้ง 2 ประเภท มีความคิดเห็นที่สอดคล้องกัน กล่าวคือ ทั้ง ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP และผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ต่างมีความประสงค์ที่จะได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐในเรื่องการช่วยเหลือค่าใบรับรองเครื่องหมาย GHPs และ HACCP โดยเฉพาะ ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หากมีหน่วยงานรัฐยื่นมือเข้ามาสนับสนุนค่าใช้จ่าย ก็จะกลับไปขอเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP อีกครั้ง แต่สำหรับผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP หากหน่วยงานรัฐช่วยสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการขอเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ก็เป็นเรื่องที่ดี แต่หากไม่มีหน่วยงานไหนเข้ามาช่วยก็ยังคงต่ออายุเครื่องหมายรับรองต่อไป เนื่องจากมีความจำเป็นต่อธุรกิจขององค์กร นอกจากนี้ ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ส่วนใหญ่จะต้องการความช่วยเหลือจากภาครัฐในด้านการฝึกอบรมให้ความรู้บุคลากรในเรื่องระบบ GHPs และ HACCP เสียมากกว่า

ตารางที่ 5 สรุปผลการศึกษา

ปัจจัย ด้านการ ตัดสินใจ	รายที่ต่ออายุใบรับรอง			รายที่ไม่ต่ออายุใบรับรอง		
	ใหญ่	กลาง	เล็ก	ใหญ่	กลาง	
Pull Factors	การวางยุทธศาสตร์ขององค์กรให้เป็นระบบสากล เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์แก่ลูกค้า					
Push Factors	<p>ความตื่นตัวทางความปลอดภัยมีมากใน ปัจจุบัน ลูกค้าจะขอต่อใบรับรอง คุณภาพโรงสี ก่อนที่จะตัดสินใจซื้อขาย หากมีเครื่องหมายจะสร้างความเชื่อมั่น ให้กับลูกค้าได้มากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะ กลุ่มลูกค้าส่งออก</p>			<p>ค่าใช้จ่ายในการ ดำเนินการ ค่อนข้างสูง ประกอบกับกลุ่ม ลูกค้าหลักไม่ได้ ร้องขอใบรับรอง จึงไม่มีความ จำเป็นที่จะต้อง ต่อใบรับรอง</p>		<p>ระบบยังไม่มี ความจำเป็น สำหรับโรงสี หลักการ ดำเนินงานของ ระบบปรับใช้กับ พนักงาน ค่อนข้างยาก ประกอบกับ ภาวะเศรษฐกิจ ย่ำแย่ในปัจจุบัน ทำให้ขาดลูกค้า รายที่ต้องการ ใบรับรอง มาตรฐาน</p>
Able Factors	หากมีใบรับรองจะทำให้บริษัทต่อยอด ธุรกิจได้มากยิ่งขึ้น และมักจะมองหา การสนับสนุนจากภาครัฐในการ ฝึกอบรมบุคลากร			หากหน่วยงานรัฐให้การสนับสนุนก็จะขอเข้า ร่วมโครงการอีกครั้ง		

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาสามารถสรุปปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลังสิ้นสุดการสนับสนุนจากกรมการค้าภายใน ได้ดังนี้

1) **ความเชื่อมั่น** ในตัวเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP เป็นความเชื่อมั่นว่าการที่องค์กรมีเครื่องหมาย GHPs และ HACCP เป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพความปลอดภัยทางด้านอาหาร จะทำให้ภาพลักษณ์องค์กรเป็นองค์กรระดับสากล พร้อมทั้ง เชื่อมั่นว่าเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP นอกจากนี้ การมีเครื่องหมาย GHPs และ HACCP จะสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ว่าผ่านกระบวนการที่ปลอดภัยและไร้สารอันตราย ทำให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อง่ายขึ้น สามารถค้าขายได้มากขึ้น เครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จึงกลายเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นต่อธุรกิจทางด้านอาหาร ดังนั้น ความเชื่อมั่นในตัวเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP เมื่อมีมากก็จะส่งผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP มากขึ้น

2) **ความคาดหวัง ข้อผูกพัน และการบังคับ** ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP เป็นกลุ่มที่มีฐานลูกค้าเป็นผู้ประกอบการค้าข้าวส่งออกไปยังต่างประเทศ หรือองค์กรเป็นผู้ส่งออกข้าวเอง จึงทำให้ความจำเป็นของการมีเครื่องหมายรับรองความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กรยิ่งมีสูงขึ้น เนื่องจากการส่งออกข้าวไปยังต่างประเทศ บางประเทศกำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยทางด้านอาหารของผู้นำเข้าสินค้าด้วย ทำให้ทุกครั้งที่มีการซื้อข้าวจำเป็นต้องมั่นใจว่าองค์กรที่ทำการซื้อขายด้วยมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานในระดับสากล แต่ในทางกลับกัน ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จะเป็นธุรกิจที่ค้าขายภายในประเทศ และเป็นการค้าขายในบริเวณพื้นที่ใกล้เคียง ความจำเป็นของการมีเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จึงมีน้อยกว่า เนื่องจากลูกค้าคุ้นเคยและรู้จักพื้นที่มากกว่า จึงทำให้ความไว้วางใจต่อสินค้ามากกว่า อีกทั้ง การซื้อขายในพื้นที่ส่วนใหญ่แล้ว เป็นการซื้อขายเพื่อนำไปบริโภคในครัวเรือนเป็นหลัก ส่งผลให้เครื่องหมายไม่มีความสำคัญมากเท่าการที่มีการซื้อขายกับ

ผู้ประกอบการส่งออกไปต่างประเทศ ดังนั้น จะเห็นได้ว่า ความคาดหวัง ข้อผูกพัน และการบังคับ จากฐานลูกค้าขององค์กรส่งผลต่อการตัดสินใจตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ขององค์กร

3) ความสามารถ ผู้ประกอบการโรงสีข้าว มักตระหนักและประเมินความสามารถขององค์กรอยู่เสมอ ว่าองค์กรมีความสามารถและศักยภาพเพียงในการจัดการบริหารระบบ GHPs และ HACCP หรือไม่ ซึ่งจากการสัมภาษณ์ ความสามารถเหล่านี้ประกอบด้วย

- ความสามารถในการบริหารจัดการระบบ GHPs และ HACCP ระบบ GHPs และ HACCP เป็นระบบที่มีขั้นตอนและวิธีการที่เป็นแบบแผนที่ต้องทำเป็นประจำ ทั้งยังต้องอาศัยความรับผิดชอบในการบริหารจัดการระบบให้ดำเนินการไปตามแบบแผนที่ได้กำหนดไว้ ดังนั้น หากไม่มีระบบการบริหารจัดการที่ดี ระบบ GHPs และ HACCP จะกลายเป็นระบบที่มีความยุ่งยากและมีความซับซ้อน และในส่วนของบุคลากรที่มีหน้าที่ดูแลระบบ ก็จำเป็นต้องเป็นบุคลากรที่ผ่านการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับระบบ GHPs และ HACCP มาแล้วด้วย

- ความสามารถในการรับภาระค่าใช้จ่ายในการจัดเตรียมและจัดทำระบบ GHPs และ HACCP ปฏิเสธไม่ได้เลยว่า ระบบ GHPs และ HACCP เป็นระบบที่มีค่าใช้จ่ายในการดำเนินการสูง เนื่องจากเป็นระบบที่สร้างความปลอดภัยทั้งห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำ ประกอบไปด้วย การผลิต การแปรรูป การผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม การเตรียม การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ดังนั้น ทุกกระบวนการจึงต้องมีค่าใช้จ่ายเพื่อสร้างระบบการตรวจสอบและติดตาม เพื่อให้อาหารออกมามีความปลอดภัยและไร้สารก่ออันตรายมากที่สุด เช่น ค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงสถานประกอบการให้สะอาด มิดชิด และปลอดภัย ค่าใช้จ่ายในการตรวจวัดคุณภาพในกระบวนการผลิต เช่น ค่าตรวจสอบน้ำ ค่าตรวจสอบข้าวเปลือก เป็นต้น

จากข้างต้น จึงเป็นเหตุผลที่ว่าผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP มักเป็นองค์กรที่มีขนาดใหญ่ ที่มีความพร้อม ความสามารถ และศักยภาพในการวางระบบได้ดีกว่า เนื่องจากองค์กรมีทั้งศักยภาพทางด้านการจัดการบริหารบุคลากร และทุนทรัพย์สำหรับการบริหารจัดการระบบ GHPs และ HACCP ดังนั้น

จึงกล่าวได้ว่า ความสามารถและศักยภาพขององค์กรส่งผลต่อการตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

4) การได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ที่สนใจอยากวางระบบ GHPs และ HACCP และต้องการได้รับเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP เข้าร่วมโครงการร่วมกับรัฐ เพื่อเป็นการเพิ่มขีดความสามารถและขยายโอกาสทางการค้าให้ผู้ที่มีความสนใจแต่ไม่มีศักยภาพเพียงพอในการวางระบบ GHPs และ HACCP เนื่องจากการวางระบบ GHPs และ HACCP ต้องอาศัยความรู้จากผู้เชี่ยวชาญและมีประสบการณ์ อีกทั้ง ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม วางระบบ และขอใบรับรอง ก็ค่อนข้างมีราคาสูง การที่รัฐเข้ามาให้การสนับสนุน จะเป็นการแบ่งเบาภาระของผู้ประกอบการ ทำให้ผู้ประกอบการที่สนใจระบบ GHPs และ HACCP สามารถวางระบบ GHPs และ HACCP ได้ง่ายและเป็นไปได้มากยิ่งขึ้น ดังนั้น การตัดสินใจต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP จึงมีมากขึ้นเมื่อองค์กรได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ

5) โอกาสทางการค้า องค์กรที่มีขนาดใหญ่มักจะมีโอกาสทางการค้ามากกว่า องค์กรที่มีขนาดเล็ก เนื่องจากองค์กรขนาดใหญ่มีฐานลูกค้าที่หลากหลายมากกว่า แตกต่างจากองค์กรขนาดเล็กที่มีฐานลูกค้าอยู่เพียงในพื้นที่ จึงทำให้มีความหลากหลายน้อย ส่งผลให้โอกาสทางการค้าน้อยกว่า เหมือนเช่นในช่วง 2 – 3 ปี ที่ผ่านมา ทั่วโลกเกิดวิกฤตเศรษฐกิจ ส่งผลทำให้สามารถส่งออกข้าวได้น้อยลง ซึ่งสถานการณ์นี้ส่งผลต่อธุรกิจเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นธุรกิจขนาดใหญ่หรือขนาดเล็กต่างได้รับผลกระทบทั้งหมด อย่างไรก็ตาม ธุรกิจขนาดใหญ่ขนาดมีฐานลูกค้าที่มากและหลากหลายกว่า จึงพอจะมีช่องทางการค้าเหลืออยู่บ้าง ในขณะที่ธุรกิจขนาดเล็ก มีฐานลูกค้าอยู่น้อยราย และเมื่อการส่งออกลดน้อยลง ทำให้กลุ่มลูกค้าผู้ส่งออกข้าวหายไป ซึ่งกลุ่มเหล่านี้เป็นกลุ่มที่ต้องการเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP เป็นเครื่องหมายประกันคุณภาพความปลอดภัยของสินค้า เมื่อไม่มีลูกค้าธุรกิจขนาดเล็กส่วนใหญ่จึงตัดสินใจไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP

5.2 ข้อจำกัดและข้อเสนอแนะ

ข้อจำกัด

1. ระยะเวลาของการเก็บข้อมูลอยู่ในช่วงเดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายน ซึ่งเป็นฤดูเก็บเกี่ยวข้าว ข้าวเปลือกจะออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก ทำให้มีข้าวเข้ามาในโรงสีเป็นจำนวนมาก เพื่อทำการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสาร ทำให้ผู้ประกอบการโรงสีข้าว ปฏิเสธที่จะให้สัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ได้จึงมีน้อยกว่าที่ได้วางแผนไว้
2. แม้ว่าจะมีผู้ประกอบการโรงสีข้าวบางส่วนยินยอมให้สัมภาษณ์ แต่เนื่องจากงานประจำวันในโรงสีในช่วงที่ข้าวเปลือกออกสู่ตลาดมีจำนวนมาก ทำให้ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ร่วมให้สัมภาษณ์งานวิจัยชิ้นนี้ ไม่มีเวลามากพอสำหรับการสัมภาษณ์เชิงลึกตามแผนที่ได้วางไว้
3. การทำวิจัยในครั้งนี้ เป็นการสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ ไม่ได้สัมภาษณ์โดยการลงพื้นที่จริง เนื่องจากทรัพยากรด้านเวลาและงบประมาณที่มีอย่างจำกัด อาจจะทำให้พลาดบางสิ่งที่สามารถพบเห็นได้จากการสัมภาษณ์แบบพบเจอหน้า และเห็นสถานที่จริง

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. หน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง ควรมีโครงการให้การสนับสนุนด้านงบประมาณในการฝึกอบรมให้ความรู้บุคลากรในด้านระบบ GHPs และ HACCP และการช่วยเหลือค่าใช้จ่ายในการออกใบรับรอง GHPs และ HACCP ต่อไป โดยเฉพาะการให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนโรงสีขนาดเล็ก
2. หน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องควรมีการร่วมมือกับบริษัทผู้ตรวจสอบคุณภาพโรงสีในการลดหรือสร้างโปรโมชั่นค่าธรรมเนียมต่างๆ สำหรับการดำเนินการจัดทำระบบ GHPs และ HACCP และออกใบรับรอง GHPs และ HACCP
3. หน่วยงานรัฐควรมีโครงการจับคู่ทางการค้า เพื่อให้ผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ต้องการขายข้าวและผู้ที่ต้องการซื้อข้าวรายใหญ่ได้มาเจอกัน เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการโรงสีข้าว

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาเพิ่มเติมในรูปแบบของงานวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพ เพื่อสามารถเก็บข้อมูลได้ครอบคลุมมากยิ่งขึ้น
2. ควรเก็บข้อมูลในช่วงระยะเวลาที่เป็นช่วงฤดูเก็บเกี่ยว ที่มีข้าวออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก เพื่อที่ว่าผู้ประกอบการโรงสีข้าว จะสามารถมีเวลาที่เพียงพอสำหรับการให้ความร่วมมือสัมภาษณ์งานวิจัย
3. ควรศึกษาผู้ประกอบการโรงสีข้าวในพื้นที่ภาคอื่นๆ ด้วย เพื่อให้ทราบถึงบริบทที่แตกต่างกันของพื้นที่ จะทำให้การตัดสินใจของผู้ประกอบการโรงสีข้าวภาคอื่นๆ แตกต่างจากผู้ประกอบการโรงสีข้าวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือไม่
4. ควรศึกษาและเก็บข้อมูลเพิ่มเติมด้านความคิดเห็นของผู้บริโภค เพื่อทำให้งานวิจัยครอบคลุมและครบถ้วนสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น เนื่องจากจากงานวิจัยชิ้นนี้ พบว่าความคิดเห็นและการกระทำของผู้บริโภคหรือลูกค้าเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจต่อหรือไม่ต่ออายุเครื่องหมายรับรอง GHPs และ HACCP ด้วยเช่นกัน

บรรณานุกรม

- FAO. (2022). *Food safety and quality*. Retrieved September 17 from <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/supply-chains-and-consumers/ghp-and-haccp/en/>
- Reeder, W. w. (1971). *Partial Theory from the 25 Years Research Program on Directive Factor is Belives and Social Action*. Minigraph.
- Sowcharoensuk, C. (2562). แนวโน้มธุรกิจ/อุตสาหกรรม 2562-2564: อุตสาหกรรมข้าว. Retrieved 17 กันยายน from <https://www.krungsri.com/th/research/industry/industry-outlook/agriculture/rice/io/io-rice-20>
- WHO. (2022). *Food Safety*. Retrieved september,17 from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- ชัยนัต, พ. (2561). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (GMP) ของโรงสีข้าว. Retrieved 17 กันยายน from https://kukrdb.lib.ku.ac.th/proceedings/KUCON/search_detail/result/382983
- ไชนันตา, ก. (2539). กระบวนการตัดสินใจ. สำนักพิมพ์ประยูรวงศ์.
- ปกรณ, ป. (2555). แนวคิดการตัดสินใจ. Retrieved 17 กันยายน from <https://www.gotoknow.org/posts/284784>
- พระศรีปริยัติธาดา, ท. ข., ธนันต์ชัย พัฒนะสิงห์. รูปแบบการตัดสินใจตามหลักพุทธจิตวิทยา. Retrieved 23 พฤศจิกายน 2565 from https://elearning.mcu.ac.th/pluginfile.php/16417/mod_resource/content/1/%E0%B8%A3%E0%B8%B9%E0%B8%9B%E0%B9%81%E0%B8%9A%E0%B8%9A%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%95%E0%B8%B1%E0%B8%94%E0%B8%AA%E0%B8%B4%E0%B8%99%E0%B9%83%E0%B8%88%E0%B8%95%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B8%B1%E0%B8%81%E0%B8%9E%E0%B8%B8%E0%B8%97%E0%B8%98%E0%B8%88%E0%B8%B4%E0%B8%95%E0%B8%A7%E0%B8%B4%E0%B8%97%E0%B8%A2%E0%B8%B2.pdf
- ยุวดี, ล. (2564). ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) จังหวัดกระบี่. Retrieved 17 กันยายน from <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/humsujournal/article/view/242575/168479>

- รัตน์, ป. (2554). ระบบประคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออก. Retrieved 2 ธันวาคม from <http://ssruir.ssru.ac.th/bitstream/ssruir/596/1/215-54.pdf>
- สถาบันอาหาร. ระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP. Retrieved 17 กันยายน from http://fic.nfi.or.th/foodsafety/upload/qs/pdf/HACCP_2.pdf
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2564). หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี. Retrieved 7 ธันวาคม from https://www.acfs.go.th/files/files/commodity-standard/20211002144127_294091.pdf
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2563). พันธุ์ข้าวนาปี : เนื้อที่เพาะปลูก ผลผลิต และผลผลิตเนื้อไร่ รายจังหวัดปีเพาะปลูก 2563/64. Retrieved 17 กันยายน from <https://www.oae.go.th/assets/portals/1/fileups/prcaidata/files/พันธุ์ข้าวนาปี%2063.pdf>
- สุมิตรา, ศ. (2561). เครื่องหมายรับรองคุณภาพ: โอกาสทางการตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม. Retrieved 17 กันยายน from <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/executivejournal/article/download/115996/98085/>



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

มัณฑิณี พงศ์เศรษฐ์กุล

วัน เดือน ปี เกิด

30 มกราคม 2539



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY