

ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น ของผู้ประกอบการในเขตกรุงเทพมหานคร

Factors Affecting Bangkokian Entrepreneur Adoption of Primary Good Manufacturing Practice Compliance Implementation in Bangkok

สุภัทรา สุขะภักดิ์¹ ปัญญา หมั่นเก็บ² และ อังรงค์ เมฆโหรา²

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น ของผู้ประกอบการในเขตกรุงเทพมหานคร โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล จากประชากร จำนวน 84 ราย โดยวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติอนุมานได้แก่ การวิเคราะห์ความถดถอยพหุคูณ (multiple regression analysis) ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นเจ้าของกิจการ (ร้อยละ 59.5) จบการศึกษามากกว่าระดับปริญญาตรี (ร้อยละ 59.5) ประสบการณ์การทำงานต่ำกว่า 5 ปี (ร้อยละ 33.3) ระยะเวลาของการดำเนินกิจการ 9 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 59.5) จำนวนพนักงานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 คน (ร้อยละ 85.7) เกินครึ่งไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น (ร้อยละ 54.8) มีความรู้และการยอมรับหลักเกณฑ์ที่มีต่อหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้นในระดับดีมาก มีทัศนคติเชิงบวกต่อหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น จากการทดสอบสมมติฐานพบว่า มีเพียงปัจจัยด้านทัศนคติที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.01$)

คำสำคัญ : หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น การยอมรับ

Abstract

The purpose of this research was to study factors affecting adoption of compliance Primary GMP in Bangkok. The survey research was carried out using questionnaires collecting data from 84 respondents. The descriptive statistics and multiple regression analysis were applied for data analysis. The results showed that the majority of respondents were owner factory (59.5%), graduated less than a bachelor's degree (59.5%), working experience less than 5 years (33.3%), duration of operation more than 9 years (59.5%), number of employees ≤ 10 (85.7%) and did not pass assessment with the criteria of Primary GMP (54.8%). The knowledge and adoption of Primary GMP were classified at the high level and attitude showed positive relationships with Primary GMP. Hypothesis testing showed that only attitude variable was significantly Primary GMP implementation which significantly ($p < .01$).

Keywords: primary GMP, adoption

¹ สาขาการจัดการธุรกิจเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร คณะการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520

² ภาควิชาพัฒนาการเกษตรและการจัดการทรัพยากร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520

คำนำ

กระแสการเปิดเขตเสรีทางการค้าอาเซียนในปี พ.ศ. 2559 ส่งผลให้การแข่งขันทางการค้าที่ความรุนแรงยิ่งขึ้น จึงทำให้ประเทศต่าง ๆ เริ่มหันมาให้ความสำคัญในด้านคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อที่จะแข่งขันกับประเทศต่าง ๆ ได้ และอุตสาหกรรมอีกประเภทที่ได้รับความสนใจคือ อุตสาหกรรมด้านอาหาร ซึ่งกลุ่มอาหารที่ภาครัฐให้ความสนใจที่มีการยกระดับคุณภาพมาตรฐานของสถานที่ผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้นโดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง และสินค้าอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2543) กระทรวงสาธารณสุขสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงมีนโยบายในการพัฒนายกระดับสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 342 (พ.ศ. 2555) เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ใน

การผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือ Primary GMP (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2555) การพัฒนายกระดับสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น (primary GMP) เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารก่อนที่จะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 (พ.ศ.2543) เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารหรือ GMP สุขลักษณะทั่วไป และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น ยังเป็นหลักเกณฑ์ที่ผู้ประกอบการสามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานสร้างการยอมรับจากผู้บริโภคในเรื่องความปลอดภัยของอาหารทั้งภายในและภายนอกประเทศ อีกทั้งยังสร้างความมั่นใจให้กับประเทศคู่ค้าและเชื่อให้เกิดความได้เปรียบในการแข่งขันกับต่างประเทศ โดยสร้างความสอดคล้องกับกระแสโลกและนโยบายรัฐบาลในการกำหนดให้มีมาตรฐานอาหารเดียว ไม่ว่าจะเป็นการส่งออกหรือบริโภคภายในประเทศ และเพื่อรองรับการรวมกลุ่มเป็นประชาคมอาเซียนในปี พ.ศ. 2559 อีกด้วย

การนำหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น มาบังคับใช้กับผู้ประกอบการอาหารนั้น จะก่อให้เกิดผลดีต่อผู้ประกอบการเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ทั้งสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และด้านบุคลากร สุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน (กระทรวงสาธารณสุข, 2555) สำหรับผู้บริโภคนั้นจะได้รับประโยชน์จากการได้รับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย เนื่องจากผู้บริโภคมีความคาดหวังต่อการได้รับรองมาตรฐานด้านคุณภาพความปลอดภัย เรื่องรสชาติ สีและกลิ่นที่ถูกหลักอนามัย และประโยชน์ที่ได้รับจากการบริโภค มีฉลากบอกรายละเอียดชัดเจน และบรรจุภัณฑ์/หีบห่อมีความเหมาะสมต่อประเภทอาหาร อยู่ในระดับสูงมาก (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2550)

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษา “ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้นของผู้ประกอบการผลิตอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร” เพื่อให้ทราบถึงการยอมรับที่ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีต่อหลักเกณฑ์ Primary GMP ทิศนคติของผู้ประกอบการที่มีต่อหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น นั้นอยู่ในระดับทิศทางใด และเพื่อที่จะนำผลของการศึกษาเสนอแนะเพิ่มเติมให้กับหน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป

นิยามศัพท์

หลักเกณฑ์ Primary GMP หมายถึง วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้นในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary Good Manufacturing Practice : Primary GMP)

อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่ง ในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค

ความรู้ (Knowledge) หมายถึง ความสามารถในการจดจำและจัดระเบียบแนวความคิดหลักของหลักเกณฑ์ Primary GMP ได้ เช่น ข้อกำหนด วัตถุประสงค์ ประโยชน์และวิธีการปฏิบัติ

ทัศนคติ (Attitude) หมายถึง ความรู้สึกของผู้ประกอบการต่อหลักเกณฑ์ Primary GMP ทั้งความรู้สึกในเชิงบวกและความรู้สึกในเชิงลบที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ อันเป็นเนื่องมาจากการเรียนรู้ ประสบการณ์และเป็นตัวกระตุ้นให้บุคคลแสดงพฤติกรรม หรือแนวโน้มที่จะตอบสนองต่อสิ่งเร้านั้น ๆ อาจเป็นไปในทางสนับสนุนหรือคัดค้านก็ได้

การยอมรับ (Adoption) หมายถึง การได้รู้ได้เห็นสิ่งใหม่ๆ และมองเห็นประโยชน์ที่เกิดขึ้น จึงนำมาปฏิบัติตามสิ่งใหม่ที่ได้รู้นั้น ในที่นี้ หลักเกณฑ์ Primary GMP ถือได้ว่าเป็นสิ่งใหม่สำหรับผู้ประกอบการ และเมื่อเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องได้อบรมให้ความรู้ ความเข้าใจและชี้แจงประโยชน์จากการจัดทำหลักเกณฑ์ดังกล่าวแล้ว ผู้ประกอบการจึงเข้าใจและนำมาปฏิบัติให้ถูกต้อง

วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (survey research) โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการผลิตอาหาร ตามโครงการสำรวจและแนะนำหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปี พ.ศ. 2556 มีทั้งหมดจำนวน 84 ราย ศศิธร(2547) โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือแบบสอบถามที่ใช้จะทำการวัดความตรง validity ของเครื่องมือ โดยใช้วิธีนำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นไปขอคำแนะนำผู้เชี่ยวชาญเพื่อพิจารณาว่าแบบสอบถามสามารถวัดและจำแนกได้ตรงตามวัตถุประสงค์หรือไม่ โดยนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (index of consistency : IOC ตามวิธีของ ฉัตรศิริ(2541) และนำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นมาปรับปรุงแก้ไขตลอดจนทำการทดสอบความเที่ยงของเครื่องมือ จากการทดสอบไปทดลองใช้ (try out) กับผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการศึกษาจำนวน 30 ราย เพื่อคำนวณหาค่าความเชื่อมั่นของแบบวัดทั้งหมด โดยผลการวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น (reliability) ของแบบวัดความรู้โดยใช้วิธีของ คูเดอร์-ริชาร์ดสัน สูตรที่ 20 (KR-20) ปันดดา(2543) มีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.695 ผลการวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของแบบวัดทัศนคติและแบบวัดการยอมรับ โดยใช้วิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbachs' alpha coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.714 และ 0.833 ตามลำดับ ซึ่งแสดงว่า แบบสอบถามมีค่าความเชื่อมั่นในระดับสูง นำแบบสอบถามไปเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์ความถดถอยพหุคูณ (multiple regression analysis)

ผลการวิจัยและอภิปรายผล

1. ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการผลิตอาหารตามโครงการสำรวจและแนะนำ Primary GMP สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพบว่า ส่วนใหญ่เป็นเจ้าของกิจการ จากการสัมภาษณ์ด้วยแบบสอบถาม มีรายละเอียดเกี่ยวกับกลุ่มตัวอย่างเป็นเจ้าของกิจการ ร้อยละ 59.5 การศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 59.5 ประสบการณ์การทำงานต่ำกว่า 5 ปี ร้อยละ 33.3 ระยะเวลาของการดำเนินกิจการ 9 ปีขึ้นไป ร้อยละ 59.5 จำนวนพนักงานน้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 คน ร้อยละ 85.7 ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ Primary GMP ร้อยละ 54.8 (Table 1)

Table 1 Socio-demographic characteristics.

Demographics	Responses	Frequency	Percentage
1. Position	Owner factory	50	59.5
	Manager	6	7.1
	Production Supervisors	7	8.3
	Other (Production and Accountants)	21	25
2. Ratio of Employee's Education Level	Less than a bachelor's degree	50	59.5
	Bachelor Degree	31	36.9
	Master Degree or Higher	3	3.6
3. Year of Experience	< 5 Years	28	33.3
	5 – 10 Years	22	26.2
	10 – 15 Years	23	27.4
	> 15 Years up	11	13.1
4. Duration of Operation	< 3 Years	13	15.5
	3 – 6 Years	13	15.5
	6 – 9 Years	8	9.5
	> 9 Years up	50	59.5
5. Number of Employees	≤ 10	72	85.7
	11-30	10	11.9
	31-50	2	1.2
	≥ 51 up	2	1.2
6. Assessment with the Criteria of Primary GMP	Pass	38	45.2
	Not pass	46	54.8

2. ความรู้ที่มีต่อหลักเกณฑ์ Primary GMP

ผลการสำรวจความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ Primary GMP ของผู้ประกอบการผลิตพบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ Primary GMP อยู่ในระดับสูง ร้อยละ 97.60 (Table 2) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของปนัดดา (2543) เรื่อง การยอมรับมาตรฐาน ISO 14001 ของพนักงาน : ศึกษาเฉพาะกรณี บริษัทอินเตอร์เนชั่นแนล คิวริตี ฟู้ด แวร์ จำกัด พบว่าพนักงานตอบคำถามในส่วนของความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน ISO 14001 อยู่ในระดับสูง

Table 2 The knowledge of compliance Primary GMP.

Level of perception	Frequency	Percentage
Low (≤ 5 scores)	0	0.00
Medium (6 - 10 scores)	2	2.40
High (≥ 11 scores)	82	97.60
Total	84	100.00

$\mu = 13.48$, Max = 15, Min = 9, $\sigma = 1.37$

3. ทศนคติของผู้ประกอบการต่อการยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP

ผลการสำรวจทศนคติที่มีต่อการยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP พบว่าโดยรวมมีทศนคติเชิงบวกมาก คะแนนค่าเฉลี่ยคือ 3.74 ตามเกณฑ์ของ Best (วันชัย, 2545) เรียงลำดับ 3 ลำดับแรก คือ การทำตามหลักเกณฑ์ Primary GMP เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย ($\mu = 4.35$) รองลงมาคือ เจ้าหน้าที่ภาครัฐควรให้ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ Primary GMP ($\mu = 4.32$) และการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสถานที่ผลิตและผู้บริโภค ($\mu = 4.24$) (Table 3) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ กรรณิกา(2549) เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับระบบเกษตรที่ดีที่เหมาะสมของผู้ปลูกส้มเขียวหวานในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ขวัญตา(2542) เรื่อง การยอมรับมาตรฐาน ISO 9000 ของพนักงานโรงงานคอนกรีตผสมเสร็จ เมื่อพิจารณาจากงานวิจัยของทั้งสองแล้ว พบว่ามีทศนคติในเชิงบวก และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Wayne G. and Deokee(2553) เรื่อง ทศนคติของเกษตรกรต่อการทำเกษตรกรรมในประเทศตรินิแดด พบว่า โดยภาพรวมเกษตรกรมีทศนคติที่ดีต่อการทำการเกษตรซึ่งแปรผันกับลักษณะของเกษตรกรและระบบฟาร์ม

4. การยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP ของผู้ประกอบการ

ผลการสำรวจการยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP ของผู้ประกอบการพบว่า ระดับการยอมรับของผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีต่อหลักเกณฑ์ Primary GMP นั้น อยู่ในระดับที่เห็นด้วยมาก ($\mu = 3.77$) ตามเกณฑ์ของ Best (วันชัย, 2545) โดยแบ่งค่าคะแนนเป็น 3 ช่วง พิจารณาจากพิสัย (Range) มีระดับการยอมรับสูงสุดเท่ากับ 5 และระดับการยอมรับต่ำสุดเท่ากับ 3.2 (Table 4) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศรีวิไล(2546) เรื่อง การศึกษาการยอมรับเกี่ยวกับข้อกำหนดการตรวจสถานที่ตามมาตรฐาน GMP ในทัศนะของสถานประกอบการน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบว่าผู้ประกอบการหรือตัวแทนผู้บริหารโรงงานอุตสาหกรรมน้ำบริโภคภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทในเขตกรุงเทพมหานคร ให้การยอมรับเกี่ยวกับข้อกำหนดการตรวจสถานที่ตามมาตรฐาน GMP ของอุตสาหกรรมน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข กำหนดไว้ อีกทั้งยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ ณัฐพล (2548) เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อการยอมรับมาตรฐานระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย มอก. 18001 ของพนักงานในโรงงาน กรณีศึกษา : บริษัท เอ็มเอ็มพี แพ็คเกจจิ้ง กรุ๊ป จำกัด พบว่า พนักงานของโรงงานมีการยอมรับมาตรฐานระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย มอก. 18001 อยู่ในระดับสูง และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ Menale *et al.*, 2552 เรื่อง การยอมรับเทคนิคเกษตรอินทรีย์ : กรณีศึกษาบริเวณภูมิอากาศแบบกึ่งแห้งแล้งในประเทศเอธิโอเปีย พบว่า การนำเกษตรแบบยั่งยืนมาใช้กับบริเวณที่มีภูมิอากาศแบบกึ่งแห้งแล้งในประเทศเอธิโอเปียทำให้เกษตรกรสามารถเพิ่มผลผลิตได้ดีกว่าการใช้ปุ๋ยเคมีในการทำการเกษตร

Table 3 Attitude to the compliance Primary GMP (N=84).

Item	Frequency Scale (%)					μ	σ	Attitude Meaning
	Strong Agree	Agree	Un-decided	Dis-agree	Strongly disagree			
1. Implementation Primary GMP guideline make improve the operate system	22.6	76.2	1.2	-	-	4.21	0.44	Agree
2.Implementation of Primary GMP guideline makes waste times for your business	6.0	45.2	26.2	-	22.6	3.35	0.90	Undecided
3. High costs of Primary GMP	6.0	14.3	54.8	23.8	1.2	3.00	0.82	Undecided
4.The Government officials should educate to business operator for Implementing Primary GMP guideline	35.7	63.1	-	-	1.2	4.32	0.60	Agree
5. Primary GMP guideline should be used as the food law	6.0	8.3	10.7	58.3	16.7	2.29	1.04	Disagree
6. The Primary GMP guideline should be voluntary compliance of food factory	21.4	56.0	10.7	9.5	2.4	3.85	0.95	Agree
7. Primary GMP guideline should be benefic to the food factory and consumers	31.0	64.3	3.6	-	1.2	4.24	0.63	Agree
8. The following Primary GMP guideline to control of food safety in the further	36.9	60.7	2.4	-	-	4.35	0.53	Agree
9. Food Production system in Thailand are improved for standard and quality by Primary GMP guideline	26.2	70.2	3.6	-	-	4.23	0.50	Agree
10. Qualitative did not happen by Primary GMP guideline	19.0	38.1	23.8	13.1	6.0	3.51	1.13	Agree
Grand Mean						3.74	0.76	Agree

Note: 5.00-4.50 = Strong agree

4.49-3.50 = Agree

3.49-2.50 = Undecided

2.49-1.50 = Disagree

1.49-1.00 = Strongly disagree

Table 4 Adoption to the compliance Primary GMP (N=84).

Level of adoption	Frequency	Percentage
Low (1-2.33 scores)	0	0
Medium (2.34-3.67 scores)	31	36.9
High (3.68-5 scores)	53	63.1

$\mu = 3.77$ Max = 5 Min = 3.2 $\sigma = 0.320$

5. ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP ของผู้ประกอบการ

การวิเคราะห์ปัจจัยการยอมรับหลักเกณฑ์ของผู้ประกอบการผลิตอาหารพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP มีเพียงทัศนคติเท่านั้นที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP โดยกำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99 โดยทัศนคติด้านที่มีผลต่อหลักเกณฑ์ Primary GMP คือด้านการนำหลักเกณฑ์ Primary GMP ไปปฏิบัติใช้กับสถานประกอบการและด้านบทบาทหน้าที่ของภาครัฐที่มีผลต่อหลักเกณฑ์ Primary GMP อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ ($p < 0.01$) และจากการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีวิเคราะห์ความถดถอยพหุคูณ (multiple regress analysis) พบว่า ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุ (R) ระหว่างความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ Primary GMP กับการยอมรับของผู้ประกอบการ มีค่าสูง แสดงว่าค่าของตัวแปรที่ได้จากการพยากรณ์ใกล้เคียงกับค่าของตัวแปรตามจริงค่าสัมประสิทธิ์การตัดสินใจ (R^2) มีค่าเท่ากับ 0.285 แสดงว่าตัวแปรต้นสามารถอธิบายการแปรปรวนของการยอมรับ ได้เพียงร้อยละ 28.5 มีความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน (SE_{est}) เท่ากับ 0.284 ค่าที่ได้มีค่าไม่มากแสดงว่าสมการถดถอยมีความน่าเชื่อถือสูง ค่าสถิติ F เท่ากับ 3.476 และค่า Sig. เท่ากับ 0.001 สรุปว่าปฏิเสธ $H_0 : \beta = 0$ นั่นคือ ตัวแปรอิสระมีความสัมพันธ์กับตัวแปรตามในที่นี้คือ ทัศนคติที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์ของผู้ประกอบการ (Table 5) ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยในรูปคะแนนดิบ ผลการวิเคราะห์สามารถเขียนสมการถดถอยรูปคะแนนดิบได้ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{Adoption} = & 1.750 + 0.14(\text{Position}) + (-0.040)(\text{Education}) + (-0.111)(\text{Experience}) + \\ & (-0.131)(\text{Duration of Operation}) + 0.010(\text{Employees}) + (-0.003)(\text{Assessment}) \\ & + 0.009(\text{Knowledge}) + 0.542^{**}(\text{Attitude}) \end{aligned}$$

ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยในรูปคะแนนมาตรฐาน ผลการวิเคราะห์สามารถเขียนสมการถดถอยหรือสมการพยากรณ์ในรูปคะแนนมาตรฐาน ดังนี้

$$\begin{aligned} \hat{Z} \text{ Adoption} = & .022(Z\text{Position}) + (-0.062)(Z\text{Education}) + (-0.165)(Z\text{Experience}) + \\ & (-0.203)(Z\text{Duration of Operation}) + 0.011(Z\text{Employees}) + (-0.005)(Z\text{Assessment}) \\ & + 0.040(Z\text{Knowledge}) + 0.513^{**}(Z\text{Attitude}) \end{aligned}$$

Table 5 Enter multiple regression analysis adoption of compliance Primary GMP.

Attribute	B	Std. Error	Beta	t	Sig.
(Constant)	1.750	.488		3.588	.001
Position	.014	.068	.022	.209	.835
Education	-.040	.068	-.062	-.587	.559
Experience	-.111	.082	-.165	-.1347	.182
Duration of Operation	-.131	.078	-.203	-.1676	.098
Employees	.010	.098	.011	.101	.920
Assessment	-.003	.068	-.005	-.050	.961
Knowledge	.009	.025	.040	.376	.708
Attitude	.542	.107	.513	5.069	.000**
Multiple R = 0.534	F = 3.746				
Multiple R ² = 0.285	Sig. F = 0.001				
SE _{est} = 0.284	Durbin Watson = 1.950				

note : ** p < 0.01

กลุ่มตัวแปรด้านปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ ตำแหน่ง (position) ด้านวุฒิการศึกษา (education) ด้านประสบการณ์ (experience) ด้านระยะเวลาของการดำเนินงาน (duration of operation) ด้านจำนวนพนักงาน (employees) ด้านการอบรม (assessment) ด้านทัศนคติ (attitude)

สรุปได้ว่า มีเพียงทัศนคติของผู้ประกอบการเท่านั้นที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP มีค่าสัมประสิทธิ์ (B) เท่ากับ 0.542

สรุปผลการวิจัย

ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ ตำแหน่ง วุฒิการศึกษา ประสบการณ์การทำงาน ระยะเวลาของการดำเนินกิจการ และการผ่านการฝึกอบรมของผู้ประกอบการไม่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP ของผู้ประกอบการผลิตอาหาร ความรู้และการยอมรับเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ Primary GMP อยู่ในระดับสูง และมีทัศนคติเชิงบวก จากการทดสอบสมมติฐานพบว่า มีเพียงทัศนคติเท่านั้นที่มีผลต่อการยอมรับหลักเกณฑ์ Primary GMP อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p < 0.01)

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1.1 ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการอยู่เป็นประจำ เพื่อทบทวนความรู้ในข้อกำหนดของหลักเกณฑ์ Primary GMP ของผู้ประกอบการ และเพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับข้อมูลข่าวสารและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน

1.2 ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการติดตามสถานประกอบการที่ยังไม่ผ่านตามหลักเกณฑ์ Primary GMP เพื่อสร้างแรงจูงใจในการพัฒนาสถานประกอบการเพื่อผลิตอาหารที่มีคุณภาพต่อไป

1.3 ภาครัฐและหน่วยงานควรมีการปลูกจิตสำนึกความตระหนักและความรับผิดชอบต่อการทำงานในมาตรฐานกับกลุ่มที่ยอมรับอยู่แล้วประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ ข้อมูล ข่าวสารเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ Primary GMP อย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในด้านประโยชน์ที่เพิ่มขึ้น

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการขยายขอบเขตของการศึกษาให้กว้างขึ้น โดยศึกษาในเขตปริมาณผลและต่างจังหวัดเพื่อเปรียบเทียบกับผลการศึกษาในครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

- กรรณิกา ศรีลัย. 2549. "ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับระบบเกษตรที่ดีที่เหมาะสมของผู้ปลูกส้มเขียวหวานในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่." วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2555. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- ขวัญตา กิระวิสาสิก. 2542. "การยอมรับมาตรฐาน ISO 9000 ของพนักงานโรงงานคอนกรีตผสมเสร็จ." วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม มหาบัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ฉัตรศิริปิยะพินิลสิทธิ์. "การวิเคราะห์องค์ประกอบ". วารสารการวัดผลการศึกษา, สำนักทดสอบทางการศึกษาและจิตวิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, ฉบับที่ 20, พฤษภาคม 2541. หน้า 58
- ณัฐพล บุญรักษ์. 2548. "ปัจจัยที่ส่งผลต่อการยอมรับมาตรฐานระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย มอก. 18001 ของพนักงานในโรงงาน กรณีศึกษา : บริษัท เอ็มเอ็มพี แพ็คเกจจิ้ง กรุ๊ป จำกัด." วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม วิศวกรรมมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- ปนัดดา อินทราวุธ. 2543. "การยอมรับมาตรฐาน ISO 14001 ของพนักงาน : ศึกษาเฉพาะกรณี บริษัทอินเตอร์เนชั่นแนล คิวริตี ฟู้ดแวร์ จำกัด." วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม มหาบัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วันชัย คำเจริญ. 2545. "ปัจจัยที่มีผลต่อการให้บริการโทรศัพท์พื้นฐานของสำนักงานบริการโทรศัพท์ที่งานวงศ์การโทรศัพท์แห่งประเทศไทย." วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. สาขาการจัดการตลาด, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. หน้า 77.
- ศรีวิไล ชูยเจริญ. 2546. "การศึกษาการยอมรับเกี่ยวกับข้อกำหนดการตรวจสถานที่ตามมาตรฐาน GMP ในทัศนคติของสถานประกอบการนำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท." วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอุตสาหกรรม, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ศศิธร ธรรมจ้านง. 2547. "การยอมรับมาตรฐาน HACCP ของพนักงานบริษัทผลิตน้ำมันพืชแห่งหนึ่ง." วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม ภาควิชาจิตวิทยา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2555. คู่มือการตรวจสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP). กรุงเทพฯ: สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- , 2543. คู่มือผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเศรษฐกิจชุมชน(ฉบับปรับปรุง).กรุงเทพฯ : สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2550. "โครงการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนและท้องถิ่น ปี 2550." กรุงเทพฯ : สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- Cochran, W.G. 1953. Sampling Techniques. Experimental Designs, New York.
- Menale Kassie, Precious Zikhali, Kebede Manjur, and Sue Edwards. 2009. Adoption of Organic Farming Techniques. Environment for Development. EfD DP 09-01.
- Wayne G. Ganpat and Deokee Bholasingh. 2010. Attitudes of Farmers Toward Farming in Trinidad. International Agricultural and Extension Education.