



การเตรียมความพร้อมชุมชนเพื่อขับเคลื่อน การขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย พลาสติกบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

บทควมวิจัย

ศิริวรรณ ตันตระวานิชย์ นพมาศ อัครจันทโชติ อลิศรา พรายแก้ว ยวธิดา ชิวปรีชา
จำริญศรี พุ่มเทียน ชัชวาลย์ ช่างทำ และ มรุณ อ่อนไทย

วันที่รับบทความ:

23 กุมภาพันธ์ 2563

วันแก้ไขบทความ:

12 มิถุนายน 2563

วันตอบรับบทความ:

19 มิถุนายน 2563

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ อำเภอบางพลี
จังหวัดสมุทรปราการ 10540

*ผู้เขียนหลัก อีเมล: siriwanhcu@gmail.com



สมุทรปราการ

คำสำคัญ:

จังหวัดสมุทรปราการ
การเตรียมความพร้อม
ชุมชน
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
พลาสติกบางบ่อ
ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้
ทางภูมิศาสตร์ไทย

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อมเกษตรกรและผู้แปรรูปพลาสติกบางบ่อ อำเภอบางบ่อ อำเภอบางพลี อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ ในการพัฒนากระบวนการผลิตพลาสติกบางบ่อ เพื่อขับเคลื่อนการขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมกับเกษตรกรและผู้แปรรูปพลาสติกบางบ่อ และหน่วยงานภาครัฐ โดยมีการดำเนินการดังนี้ 1) การสร้างการรับรู้ ความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ 2) การพัฒนาวิธีการเลี้ยงปลาพลาสติกบางบ่อ 3) การพัฒนาการแปรรูปพลาสติกบางบ่อ 4) การพัฒนาระบบควบคุมตรวจสอบคุณภาพการผลิตพลาสติกบางบ่อ และ 5) การถ่ายทอดแผนการเตรียมความพร้อมการจัดการพลาสติกบางบ่อสู่ชุมชน ผลการดำเนินการทำให้เกษตรกรสามารถพัฒนากระบวนการผลิตพลาสติกบางบ่อได้ตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ร้อยละ 59.02 ผู้แปรรูปพลาสติกบางบ่อสามารถพัฒนากระบวนการแปรรูปได้ตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ร้อยละ 12.5 และมีคู่มือการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพการผลิตพลาสติกบางบ่อ นอกจากนี้ยังมีระบบฐานข้อมูลสารสนเทศซึ่งประกอบด้วย ระบบฐานข้อมูลพลาสติกบางบ่อ ระบบการตรวจสอบคุณสมบัติและการสมัครขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ และระบบฐานข้อมูลการมีส่วนร่วมและการเรียนรู้ผ่านโซเชียลมีเดียและเว็บไซต์ เพื่อเผยแพร่ข้อมูลพลาสติกบางบ่อ

Community Preparation: Thai Geographical Indication Logo for Pla-Salid Bang-Bo, Samut Prakan Province

Research Article

Siriwan Tantawanich*, Noppamas Akarachantachote, Alissara Praykaew, Yuwathida Chiewpricha, Jamroonsri Puntian, Chatchawan Changtam and Mathuros Onthai

Received:

23 February 2020

Received in revised form:

12 June 2020

Accepted:

19 June 2020

Faculty of Science and Technology, Huachiew Chalermprakiet University, Bang Plee District, Samut Prakan Province, 10540 Thailand

*Corresponding author's E-mail: siriwanhcu@gmail.com



Abstract

The study aims to prepare farmers and processors of four districts of Samut Prakan province -- Bang Bo district, Bang Phli district, Muang district, and Bang Sao Thong district -- in development of Bang Bo snakeskin gourami production process to earn geographical certification and brand logo. By employing participatory action research process, researchers, farmers and processors of snakeskin gourami, as well as government agencies are involved in the study. The research process contains four phases: 1) raising awareness and knowledge on geographical certification of Bang Bo snakeskin gourami, 2) developing farming methods for Bang Bo snakeskin gourami, 3) developing dried salted snakeskin gourami processing, 4) developing a quality control system for Bang Bo snakeskin gourami production, and 5) sharing with the community, preparation plans on management. The findings indicate that the number of snakeskin gourami farmers whose production process has met geographical certification standard rises to 59.02% while the snakeskin gourami processors who meet the geographical certification standard counts for 12.5%. Moreover, a manual for quality control and quality assurance was developed for Bang Bo snakeskin gourami, which can be immediately used by Samut Prakan province. Finally, the newly developed information system promotes public relations of Bang Bo snakeskin gourami as it consists of Bang Bo snakeskin gourami database, qualification verification process, geographical certification and brand logo application process; which includes a database on communal participation and learning outcome via social media and websites.

Keywords:

Samut Prakan province, Community preparation, Geographical indication, Pla-salid Bang-Bo, Thai geographical indication logo

บทนำ

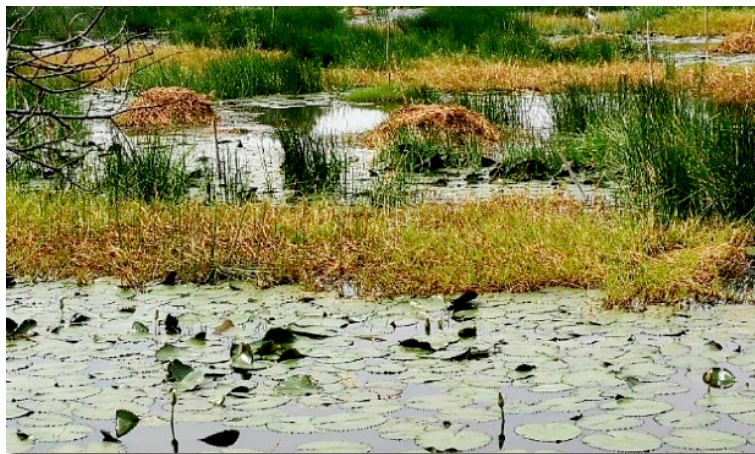
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical indication: GI) คือเครื่องหมายที่ใช้กับสินค้าที่ผลิตจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและมีความเชื่อมโยงกับแหล่งภูมิศาสตร์ ซึ่งสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ส่วนใหญ่เป็นสินค้าที่ผลิตโดยชุมชน แต่สินค้าเหล่านี้ยังไม่มีวิธีการผลิตและการควบคุมคุณภาพ และมีการเลียนแบบสินค้า จึงทำให้เป็นสินค้าไม่มีคุณภาพ และทำให้เสียชื่อเสียง ประเทศไทยจึงกำหนดให้ผู้ผลิตขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์สำหรับสินค้าที่มีแหล่งที่มาทางภูมิศาสตร์ เพื่อป้องกันการเลียนแบบสินค้า และส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพสินค้า ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า นอกจากนี้ยังทำให้คนในชุมชนร่วมกันพัฒนาคุณภาพสินค้า ก่อให้เกิดความสามัคคีและความภาคภูมิใจในถิ่นกำเนิด สำหรับการขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์นั้น ชุมชนผู้ผลิตสินค้าต้องร่วมกันกำหนดมาตรฐานการผลิตสินค้าและคู่มือการปฏิบัติงาน แล้วยื่นคำขอขึ้นทะเบียนกับกรมทรัพย์สินทางปัญญา ภายหลังจากสินค้าได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แล้ว คนในชุมชนเท่านั้นที่จะได้รับสิทธิ์ในการผลิตสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ โดยต้องดำเนินการผลิตสินค้าตามมาตรฐานการผลิตสินค้าและคู่มือการปฏิบัติงานที่ได้จัดทำไว้ แล้วยื่นคำร้องขอใช้ตราสัญลักษณ์กับหน่วยงานระดับจังหวัด ซึ่งมีคณะกรรมการระดับจังหวัดหรือหน่วยงานรับรอง (Certification body: CB) ตรวจสอบข้อมูลการผลิตเบื้องต้น และลงพื้นที่เพื่อตรวจประเมินกระบวนการผลิต หากกระบวนการผลิตเป็นไปตามแผนการควบคุมตรวจสอบคุณภาพสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ คณะกรรมการจะส่งรายงานผลไปยังกรมทรัพย์สินทางปัญญาเพื่อ

พิจารณาออกใบอนุญาตการใช้ตราสัญลักษณ์กับผู้ผลิตสินค้า โดยเมื่อใกล้ครบ 2 ปี จะต้องดำเนินการตรวจประเมินกระบวนการผลิตซ้ำ (Srisopacharoenrat et al., 2017)

ปัจจุบันสินค้าชุมชนที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แล้วมีจำนวนมาก อาทิ ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรัง จังหวัดอุทัยธานี ที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการเลี้ยงปลาแรดในกระชังบริเวณปากแม่น้ำสะแกกรังซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่เต็มไปด้วยแร่ธาตุ ส่งผลให้ปลาแรดมีเนื้อแน่นนุ่มและรสหวาน หรือ หมูย่างเมืองตรัง ซึ่งใช้หมูสายพันธุ์ท้องถิ่น คือ สายพันธุ์ซี่พริก รวมทั้งสภาพภูมิศาสตร์ส่งผลให้การเลี้ยงหมูมีลักษณะเฉพาะ เนื้อหมูจึงมีคุณภาพดี หนักรวม และเมื่อนำมาย่างโดยใช้ไม้ยางพาราเป็นเชื้อเพลิง ทำให้หมูย่างเมืองตรังมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เป็นต้น (Department of Intellectual Property, 2006; Department of Intellectual Property, 2013)

สถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิม

จังหวัดสมุทรปราการ มีสินค้าชุมชนที่มีชื่อเสียง คือ “ปลาสดบางบ่อ” ซึ่งเป็นปลาสดเค็มตากแห้ง 2 ชนิด ได้แก่ ปลาสดแดดเดียว และปลาสดหอม โดยกระบวนการผลิต เริ่มต้นจากการเลี้ยงปลาสดที่มีลักษณะเฉพาะ แตกต่างจากจังหวัดอื่น ๆ เนื่องจากสภาพทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ทำให้บ่อเลี้ยงปลาสดบางบ่อมีดินที่อุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุซึ่งเกิดจากการทับถมของโคลนตะกอนก้นสมุทร และน้ำที่เป็นน้ำกร่อยที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงปลาสด (ภาพที่ 1) อาหารสำหรับเลี้ยงปลาสดคือ



ภาพที่ 1 บ่อเลี้ยงปลาสด อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

ไรแดง ซึ่งเป็นอาหารที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติและจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยการพ่นหญ้าเฉพาะถิ่น ได้แก่ หญ้าแพรกทะเล หญ้าธูปฤาษี และหญ้าทรงกระเทียม ที่ขึ้นในบ่อเลี้ยงแล้วกองสุมหมักไว้ในบ่อเลี้ยงจนหญ้าเปื่อยยุ่ยจนเกิดไรแดง ซึ่งวิธีการเลี้ยงดังกล่าวส่งผลให้ปลาสลิดบางบ่อมีเนื้อแน่นและไม่มีการลื่นคาว และเมื่อชาวบ้านนำปลาสลิดสดที่โตเต็มวัยมาหมักเกลือด้วยกรรมวิธีซึ่งเป็นวิธีแบบโบราณ “ฝัดเกลือ” ที่พบเฉพาะในจังหวัดสมุทรปราการเท่านั้น หรือนำปลาสลิดสดมาหมักเกลือด้วยกรรมวิธี “ดองน้ำเกลือ” (ภาพที่ 2) หลังจากนั้นนำปลาสลิดที่หมักด้วยเกลือแล้วไปตากแดดจนตัวปลาแห้งแล้วนำออกจำหน่าย ซึ่งปลาสลิดแดดเดียวและปลาสลิดหอมของจังหวัดสมุทรปราการจะมีรสชาติดี เนื้อแน่น มีกลิ่นเฉพาะที่แตกต่างจากปลาสลิดเค็มตากแห้งของจังหวัดอื่น ๆ (ภาพที่ 3)

จากความเสี่ยงของปลาสลิดบางบ่อ และปริมาณการผลิตปลาสลิดบางบ่อที่ลดลง ไม่เพียงพอต่อการจำหน่าย จึงทำให้มีการเลียนแบบและนำชื่อปลาสลิดบางบ่อไปติดป้ายบนปลาสลิดที่ผลิตในจังหวัดอื่น ซึ่งคุณภาพและรสชาติมีความแตกต่างจากปลาสลิดบางบ่อ ส่งผลให้ปลาสลิดบางบ่อเสียชื่อเสียงและผู้บริโภคไม่เชื่อมั่นในสินค้า ดังนั้นจังหวัดสมุทรปราการจึงร่วมมือกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการผลิตปลาสลิดบางบ่อ และมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ จัดทำมาตรฐานการผลิตปลาสลิดบางบ่อและยื่นคำขอขึ้นทะเบียนสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์จากกรมทรัพย์สินทางปัญญาเพื่อเป็นการป้องกันการสูญหายและการละเมิดภูมิปัญญาท้องถิ่นของปลาสลิดบางบ่อ โดยอยู่ในขั้นตอนตรวจสอบคำขอโดยนายทะเบียน ก่อนการประกาศขึ้นทะเบียน



ก



ข

ภาพที่ 2

กรรมวิธีการหมักเกลือ ก) การฝัดเกลือ ข) การดองน้ำเกลือ



ก



ข



ค

ภาพที่ 3

ปลาสลิดบางบ่อ ก) ปลาสลิดสด ข) ปลาสลิดแดดเดียว ค) ปลาสลิดหอม

รายละเอียดของมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสลิดบางป่อ ที่ปรากฏในคำขอขึ้นทะเบียน ประกอบด้วย 1) นิยามสินค้าปลาสลิดบางป่อ หมายถึง ปลาสลิดสด ปลาสลิดแดดเดียว และปลาสลิดหอม 2) ข้อกำหนดการเลี้ยงปลาสลิด ประกอบด้วย บ่อเลี้ยงปลาสลิดต้องอยู่ในพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ได้แก่ อำเภอบางป่อ อำเภอบางพลี อำเภอเมือง และอำเภอบางเสาธง แหล่งที่มาของลูกปลาสลิดที่ใช้เพาะเลี้ยงต้องมาจากเกษตรกรเพาะพันธุ์เองหรือซื้อมาจากแหล่งเพาะพันธุ์ที่เชื่อถือได้ วิธีการเลี้ยงปลาสลิดสามารถดำเนินการได้ 2 วิธี คือ การเลี้ยงแบบธรรมชาติ กล่าวคือ บ่อเพาะพันธุ์กับบ่อเลี้ยงเป็นบ่อเดียวกัน อาหารปลาสลิดมาจากการพินหญ้าแล้วหมักไว้ในบ่อเลี้ยงจนเกิดไรแดง และการเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนา ซึ่งแตกต่างจากการเลี้ยงแบบธรรมชาติในส่วนของอาหารที่ใช้เลี้ยงปลาสลิด ซึ่งนอกจากจะใช้ไรแดงแล้วจะให้อาหารเสริมร่วมด้วย เช่น รำหรือปลาป่น นอกจากนี้บ่อเลี้ยงต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชั้นปลอดภัย (Safety level: SL) หรือมาตรฐานการปฏิบัติ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี (Good aquaculture practice: GAP) 3) ข้อกำหนดการแปรรูปปลาสลิดแดดเดียวและปลาสลิดหอม ประกอบด้วย สถานที่แปรรูปคือทุกอำเภอในจังหวัดสมุทรปราการ ปลาสลิดที่ใช้ในการแปรรูปต้องเป็นปลาสลิดสดที่เลี้ยงใน 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการเท่านั้น สำหรับกรรมวิธีการแปรรูปปลาสลิดแดดเดียว ต้องหมักปลาสลิดด้วยเกลือ 7-10 กิโลกรัม ต่อน้ำหนักปลา 100 กิโลกรัม แล้วผัดเกลือหรือดองน้ำเกลือนาน 1-3 วัน แล้วนำปลาไปตากแดดประมาณครึ่งวันถึงหนึ่งวัน ส่วนกรรมวิธีการแปรรูปปลาสลิดหอม ต้องหมักปลาสลิดด้วยเกลือ 5-7 กิโลกรัม ต่อน้ำหนักปลา 100 กิโลกรัม แล้วผัดเกลือและหมักปลานาน 1-3 วัน แล้วนำไปตากแดดครึ่งวันถึงหนึ่งวัน

จากกระบวนการจัดทำมาตรฐานการผลิตปลาสลิดบางป่อ และยื่นคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา ทำให้ตระหนักถึงอุปสรรคที่ทำให้ผู้ผลิตปลาสลิดบางป่อไม่สามารถขอใช้ตราสัญลักษณ์ได้ จึงทำการวิเคราะห์กระบวนการผลิตปลาสลิดบางป่อ เพื่อหาแนวทางในการเตรียมความพร้อมสำหรับผู้ผลิตปลาสลิดบางป่อในการขอใช้ตราสัญลักษณ์ ซึ่งพบว่ามีปัญหาดังนี้

1) ด้านการรับรู้เกี่ยวกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสลิดบางป่อ ผู้ผลิตปลาสลิดบางป่อมีการรวมกลุ่มเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์ปลาสลิดบางป่อและแปรรูป อำเภอบางป่อ และกลุ่มแปรรูปปลาสลิดหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล อำเภอบางพลี มีผู้นำกลุ่มที่มีความเข้มแข็งและมีส่วนร่วมกับจังหวัดในการจัดทำคำขอขึ้นทะเบียน โดยประชาสัมพันธ์ให้สมาชิกในกลุ่มได้รับรู้และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสลิด

บางป่อ และสมาชิกของกลุ่มต้องการพัฒนากระบวนการผลิตปลาสลิดบางป่อเพื่อขอใช้ตราสัญลักษณ์ แต่ผู้ผลิตส่วนใหญ่ที่เป็นผู้ผลิตรายย่อยยังไม่ทราบเรื่องการขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสลิดบางป่อ และเข้าใจว่าเมื่อปลาสลิดบางป่อได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนแล้ว ผู้ผลิตสามารถนำตราสัญลักษณ์ “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสลิดบางป่อ” มาใช้ประชาสัมพันธ์สินค้าที่ผลิต โดยไม่ต้องขออนุญาต ซึ่งเป็นความเข้าใจที่ไม่ถูกต้อง ดังนั้น จึงต้องให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แก่ผู้ผลิตปลาสลิดบางป่อ

2) ด้านพื้นที่เลี้ยงปลาสลิด อำเภอบางป่อเป็นพื้นที่แรกที่มีการเลี้ยงปลาสลิด ต่อมาจึงขยายพื้นที่เลี้ยงในอำเภอบางพลี อำเภอเมือง และอำเภอบางเสาธง เนื่องจากทั้ง 4 อำเภอ มีสภาพทางภูมิศาสตร์ ดิน น้ำ และหญ้าแพะถิ่นที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงปลาสลิด แต่ในปัจจุบันพบว่าพื้นที่และเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสลิดมีแนวโน้มลดลง ในปี พ.ศ. 2557 พื้นที่เลี้ยงปลาสลิดมีทั้งหมด 15,968 ไร่ และเกษตรกร 633 ราย (Provincial Development Strategy Group, 2018) แต่ในปี พ.ศ. 2561-2562 พื้นที่เลี้ยงปลาสลิดเหลือเพียง 7,902.46 ไร่ เกษตรกร 384 ราย (Samut Prakan Agriculture and Cooperative Office, 2019) สาเหตุที่เกษตรกรส่วนใหญ่เลิกเลี้ยงปลาสลิดเนื่องจากจังหวัดสมุทรปราการกลายเป็นเมืองอุตสาหกรรม มีการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อม ดิน และน้ำไม่อุดมสมบูรณ์เหมือนเดิม ทำให้ปลาสลิดมีขนาดเล็กและอัตราการรอดชีวิตต่ำ ทำให้เกษตรกรมีรายได้ลดลง ประกอบกับราคาที่ดินสูงขึ้น ดังนั้นเกษตรกรส่วนใหญ่จึงขายที่ดินให้กับนายทุนและเปลี่ยนไปประกอบอาชีพอื่น และเกษตรกรบางส่วนเปลี่ยนไปเลี้ยงปลาชนิดอื่นแทน เช่น ปลานิล ปลาช่อน หรือ กุ้ง เป็นต้น

3) ด้านวิธีเลี้ยงปลาสลิด เกษตรกรส่วนใหญ่ใน 4 อำเภอ มีวิธีเลี้ยงปลาสลิดแบบดั้งเดิม คือการเลี้ยงแบบธรรมชาติ โดยใช้แปลงนาที่ไม่ได้ปลูกข้าวแล้วเป็นบ่อเลี้ยงปลา ใช้น้ำจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ อาหารที่ใช้เลี้ยงปลาจากการพินหญ้าแล้วหมักไว้ในบ่อเลี้ยงจนเกิดไรแดง เกษตรกรบางรายมีการเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนา ซึ่งแตกต่างจากการเลี้ยงแบบธรรมชาติ โดยเพิ่มอาหารเม็ดสำเร็จรูปในช่วง 2-3 เดือนก่อนขายปลา สำหรับลูกพันธุ์ปลาสลิดที่เลี้ยง พบว่า เกษตรกรส่วนใหญ่เพาะพันธุ์ลูกปลาสลิดเอง แต่เกษตรกรบางรายซื้อลูกพันธุ์ปลาสลิดจากจังหวัดสุพรรณบุรี และสมุทรสาคร มาเลี้ยงร่วมกับลูกพันธุ์ปลาสลิดที่เพาะพันธุ์เอง โดยการซื้อขายไม่มีหลักฐานการซื้อขายลูกพันธุ์ปลา และจากข้อมูลของสำนักงานประมงจังหวัดสมุทรปราการพบว่า บ่อเลี้ยงของเกษตรกรส่วนใหญ่ยังไม่ได้มาตรฐาน SL/GAP เนื่องจาก 1) เกษตรกรไม่เห็นความสำคัญและประโยชน์ของการขอรับรอง

มาตรฐาน SL/GAP 2) เกษตรกรไม่มีทะเบียนฟาร์ม เพราะส่วนใหญ่เช่าพื้นที่เลี้ยงปลาสลิด จึงไม่มีเอกสารสิทธิ์ในการใช้ที่ดินสำหรับยื่นขอทะเบียนฟาร์ม 3) เกษตรกรขาดหลักฐานที่แสดงถึงแหล่งที่มาของลูกพันธุ์ปลาสลิด ทำให้ไม่สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงที่มาของลูกพันธุ์ปลาสลิดได้ และ 4) เกษตรกรขาดการจดบันทึกข้อมูลการเลี้ยงปลาสลิด ทั้งนี้เมื่อวิเคราะห์สถานการณ์การเลี้ยงปลาสลิดของเกษตรกร พบว่า วิธีการเลี้ยงส่วนใหญ่เป็นไปตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ยกเว้นการได้รับรองมาตรฐาน SL/GAP ของบ่อเลี้ยง ดังนั้นเพื่อให้เกษตรกรสามารถขอใช้ตราสัญลักษณ์ได้ จึงต้องหาแนวทางพัฒนาบ่อเลี้ยงให้ได้มาตรฐาน SL/GAP

4) ด้านการแปรรูปปลาสลิดแดดเดียวและปลาสลิดหอม จากการสำรวจในปี พ.ศ. 2562 พบว่า ผู้แปรรูปปลาสลิดแดดเดียวและปลาสลิดหอม มีจำนวน 24 ราย โดยมีสถานที่แปรรูปในอำเภอบางบ่อ 17 ราย อำเภอบางพลี 6 ราย และอำเภอเมือง 1 ราย และผู้แปรรูปส่วนใหญ่ประกอบกิจการแบบรายย่อย การประกอบกิจการแบบรวมกลุ่มเป็นกลุ่มสหกรณ์ วิสาหกิจชุมชน/กลุ่มแม่บ้านมีเพียง 5 ราย ปริมาณการผลิตขึ้นอยู่กับขนาดของกิจการแปรรูป โดยกิจการขนาดเล็ก (คนทำงานน้อยกว่า 5 คน) มีปริมาณการผลิต 50 – 300 กิโลกรัมต่อสัปดาห์ กิจการแปรรูปขนาดกลาง (คนงาน 5–10 คน) มีปริมาณการผลิต 500–1,000 กิโลกรัมต่อสัปดาห์ และกิจการแปรรูปขนาดใหญ่ (คนงาน 15 คนขึ้นไป) มีปริมาณการผลิตมากกว่า 1,000 กิโลกรัมต่อสัปดาห์ และผู้แปรรูปทุกรายยังไม่ได้นำผลิตภัณฑ์ปลาสลิดแดดเดียวและปลาสลิดหอมมาขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยประเภทใด

5) ด้านวัตถุดิบในการแปรรูปปลาสลิดแดดเดียวและปลาสลิดหอม ผู้แปรรูปจะซื้อปลาสลิดสดจากบ่อเลี้ยงในจังหวัด

สมุทรปราการ จะเชิงเตรา และสมุทรสาคร เนื่องจากปริมาณปลาสลิดสดในจังหวัดสมุทรปราการไม่เพียงพอต่อการผลิต ส่วนกรรมวิธีการแปรรูป (ตารางที่ 1) เริ่มด้วยการตัดแต่งตัวปลา ขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ ซึ่งคนงานจะนั่งทำที่ลานซีเมนต์ ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งตัวปลา เช่น เขียง มีด และตะกร้าทำความสะอาดด้วยน้ำคลอง จากนั้นนำปลาที่ตัดแต่งแล้วมาล้างด้วยน้ำประปาน้ำบาดาล หรือน้ำคลอง แล้วนำปลาไปหมักด้วยเกลือ ซึ่งมีทั้งวิธีการผัดเกลือและการดองน้ำเกลือ โดยสัดส่วนของเกลือที่ใช้ในการหมักปลามีความหลากหลาย เนื่องจากผู้แปรรูปแต่ละรายมีสูตรเฉพาะของตนเอง หลังจากนั้นนำปลาที่ผ่านการหมักเกลือแล้วตากบนฝือกไม้ไผ่ซึ่งวางอยู่บนลานพื้นดินจนปลาสลิดแห้ง (ภาพที่ 4) การจำหน่ายจะวางปลาสลิดบนภาชนะที่ไม่มีฝาปิดหรือผ้าคลุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของฝุ่นละออง และบรรจุปลาสลิดลงในถุงกระดาษที่ใส่เปลือกมะกรูดเพื่อดับกลิ่นปลาสลิด จากการวิเคราะห์คุณภาพของตัวอย่างปลาสลิดแดดเดียว ตาบลดองด้าน อำเภอบางบ่อ ไม่พบการปนเปื้อนของสารวัตถุกันเสีย สีสังเคราะห์และสารฆ่าแมลง DDT แต่มีค่าปริมาณน้ำอิสระ (ค่า Aw) 0.97–0.99 และ พบปริมาณราและยีสต์มากกว่า 500 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม ซึ่งมีค่าเกินเกณฑ์มาตรฐาน มพช. (Poomtien et al., 2019) จากการวิเคราะห์กระบวนการแปรรูปพบว่า วัตถุดิบในการแปรรูป กรรมวิธีการหมักปลา ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสลิดบางบ่อ รวมทั้งสถานที่ผลิตและอุปกรณ์ในการผลิตยังไม่ถูกสุขลักษณะและสุขอนามัย ดังนั้นจึงควรพัฒนากระบวนการแปรรูปให้เป็นไปตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์โดยคำนึงถึงความปลอดภัยต่อการบริโภคตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย Primary GMP และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) เพื่อรองรับการขอใช้ตราสัญลักษณ์

ตารางที่ 1 กระบวนการแปรรูปปลาสลิดแดดเดียวและปลาสลิดหอมของผู้แปรรูปในจังหวัดสมุทรปราการ

ขั้นตอนการแปรรูป	ปลาสลิดหอม	ปลาสลิดแดดเดียว
1) การเตรียมปลา	- ใช้ปลาสลิดสดที่เลี้ยงในจังหวัดสมุทรปราการเท่านั้น	- ใช้ปลาสลิดสดที่เลี้ยงในจังหวัดสมุทรปราการเท่านั้น
2) การตัดแต่งตัวปลา	- ขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ออก - ไม่ล้างน้ำ	- ขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ออก - ล้างน้ำ 1-2 ครั้งเพื่อล้างเมือกออก
3) การหมักปลาด้วยเกลือ	- หมักปลาสลิด 100 กก. ต่อเกลือทะเล 20 กก. แล้วคลุกเกลือเข้ากับปลาด้วยวิธีการผัดเกลือ - หมักนาน 1 วัน	- หมักปลาสลิด 100 กก. ต่อเกลือทะเล 10-20 กก. แล้วคลุกเกลือเข้ากับปลาด้วยวิธีการผัดเกลือ หรือวิธีการดองเกลือ - หมักนาน 1-3 วัน
4) การตากแห้ง	- ตากแดดครึ่งวันถึงหนึ่งวัน	- ตากแดดครึ่งวันถึงหนึ่งวัน



ก



ข

ภาพที่ 4

สถานที่แปรรูปปลาสดบางบ่อ ก) สถานที่ตัดแต่งตัวปลา ข) เพื่อกตากปลา

6) ด้านการควบคุมตรวจสอบมาตรฐานการผลิตปลาสดบางบ่อของจังหวัดสมุทรปราการ ปัญหาที่พบคือ 1) ไม่มีการดำเนินการจัดทำแผนควบคุมการตรวจสอบคุณภาพการผลิตปลาสดบางบ่อก่อนการอนุมัติใช้ตราสัญลักษณ์ 2) ไม่มีการจัดทำทะเบียนผู้ผลิตปลาสดบางบ่อที่จะขอใช้ตราสัญลักษณ์สำหรับการตรวจสอบมาตรฐาน เนื่องจากผู้ผลิตส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าต้องขึ้นทะเบียนผู้ผลิตก่อนขอใช้ตราสัญลักษณ์ และต้องเดินทางไปสมัครขึ้นทะเบียนที่สำนักงานพาณิชย์จังหวัด ทำให้ต้องจัดทำแผนควบคุมตรวจสอบคุณภาพการผลิตปลาสดบางบ่อให้แล้วเสร็จก่อนได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนปลาสดบางบ่อเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และจัดทำเว็บไซต์ปลาสดบางบ่อเพื่อเป็นช่องทางการให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตปลาสดบางบ่อขั้นตอนในการขอรับการตรวจสอบมาตรฐานการผลิต ขั้นตอนการขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสดบางบ่อรวมทั้งเป็นช่องทางให้ผู้ผลิตสมัครขอขึ้นทะเบียนผู้ผลิตเพื่อขอใช้ตราสัญลักษณ์

ดังนั้น ผู้วิจัยและภาคีเครือข่าย ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์ปลาสดบางบ่อและแปรรูป บริษัทประชารัฐรักสามัคคีสมุทรปราการ วิสาหกิจเพื่อสังคม จำกัด และหน่วยงานจังหวัดจึงร่วมกันหาแนวทางการแก้ปัญหาและจัดทำแผนการเตรียมความพร้อมด้านการเลี้ยง การแปรรูป การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อรองรับการใช้ตราสัญลักษณ์

กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย

1) การสร้างการรับรู้ ความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสดบางบ่อ

การจัดเวทีชุมชน ณ วัดลิ้ง ตำบลคลองด่าน อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ มีผู้ผลิตปลาสดในจังหวัดสมุทรปราการเข้าร่วม 124 ราย ซึ่งประกอบด้วย เกษตรกร 87 รายและผู้แปรรูป 37 ราย รวมทั้งมีตัวแทนหน่วยงานของจังหวัดเข้าร่วมกิจกรรม ดังนี้ 1) ประเมินความรู้และความเข้าใจของผู้ผลิตปลาสดเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสดบางบ่อด้วยแบบสอบถาม 2) ให้ความรู้เกี่ยวกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสดบางบ่อ และการขอใช้ตราสัญลักษณ์ และ 3) ประเมินผลการรับรู้ ความรู้และความเข้าใจของผู้ผลิตปลาสดเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสดบางบ่อ (ตารางที่ 2) ด้วยแบบสอบถาม พบว่า ผู้ผลิตปลาสดร้อยละ 98.15 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และผู้ผลิตปลาสดร้อยละ 100 รับผิดชอบต่อประโยชน์ที่จะได้รับจากการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ปลาสดบางบ่อ และแนวทางการขอใช้ตราสัญลักษณ์ ส่งผลให้ผู้ผลิตปลาสดร้อยละ 100 สนใจสมัครเป็นสมาชิกเพื่อขอใช้ตราสัญลักษณ์

ตารางที่ 2 ผลการประเมินการรับรู้ ความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ของผู้ผลิตพลาสติกบางบ่อ 124 ราย

ข้อคิดเห็น	ร้อยละของผู้ผลิต	
	ก่อนได้รับความรู้	หลังได้รับความรู้
1) ความรู้เกี่ยวกับการขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	33.33	98.15
2) การรับรู้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ	55.56	100
3) การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อเป็นประโยชน์ต่อตนเองและชุมชน	98.15	100
4) การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ จะทำให้ชุมชนมีรายได้สูงขึ้น	94.44	100
5) ถ้าพลาสติกบางบ่อได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แล้ว จะเข้าร่วมเป็นสมาชิกที่ขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ	94.44	100
6) ทราบแนวทางการเข้าร่วมเป็นสมาชิกที่ขอใช้ตราสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ	48.15	98.15

2) การพัฒนาวิธีการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ

การคัดเลือกเกษตรกรเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาวิธีการเลี้ยงพลาสติกด้วยวิธีเจาะจง จำนวน 61 ราย จำแนกเป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่มีบ่อเลี้ยงยังไม่ได้มาตรฐาน 38 ราย กลุ่มที่มีบ่อเลี้ยงได้มาตรฐาน SL 15 ราย และกลุ่มที่มีบ่อเลี้ยงได้มาตรฐาน GAP 8 ราย โดยกิจกรรมประกอบด้วย 1) วิเคราะห์ศักยภาพการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ ปัญหาและอุปสรรค โดยการประชุมกลุ่มย่อยเกษตรกร และใช้แบบสำรวจเพื่อประเมินบ่อเลี้ยงพลาสติกตามมาตรฐาน SL/GAP 2) ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน SL/GAP ให้กับเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างและเกษตรกรที่สนใจ ด้วยการบรรยายและถามตอบ 3) จัดเวทีแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่าง

กลุ่มเกษตรกร โดยให้เกษตรกรที่มีบ่อเลี้ยงได้มาตรฐาน SL/GAP ถ่ายทอดประสบการณ์ในการพัฒนาบ่อเลี้ยงได้มาตรฐาน SL/GAP และสรุปแนวปฏิบัติที่ดีสำหรับการปรับปรุงบ่อเลี้ยงพลาสติก 4) ประเมินมาตรฐานบ่อเลี้ยงและให้คำแนะนำในการปรับปรุงบ่อเลี้ยงตามมาตรฐาน SL/GAP (ภาพที่ 5) 5) ติดตามประเมินผลการปรับปรุงบ่อเลี้ยงทุก 2 เดือน 6) จัดประชุมกลุ่มย่อย เพื่อหาข้อสรุปแนวทางการพัฒนาการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แนวทางการพัฒนาวิธีการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ ตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มีดังนี้ เกษตรกรรายย่อยในแต่ละอำเภอควรมีการรวมกลุ่ม และการดำเนินกิจกรรมเพื่อแก้ปัญหา



ภาพที่ 5

การพัฒนาการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อโดยลงพื้นที่ให้คำแนะนำปรับปรุงบ่อเลี้ยงตามมาตรฐาน SL/GAP

บ่อเลี้ยงปลาสดที่ไม่ได้มาตรฐาน SL/GAP ซึ่งเป็นอุปสรรคต่อการขอใช้ตราสัญลักษณ์ มีดังนี้

- สมาชิกกลุ่มต้องขึ้นทะเบียนผู้ผลิตปลาสดบางบ่อที่มีสิทธิขอใช้ตราสัญลักษณ์ กับพาณิชย์จังหวัดสมุทรปราการ หรือสมัครผ่านเว็บไซต์ www.ปลาสดบางบ่อ.com ซึ่งจะทำให้ได้รับความรู้และความช่วยเหลือในการพัฒนาบ่อเลี้ยงจากหน่วยงานระดับจังหวัด

- การแลกเปลี่ยนลูกพันธุ์ปลาสดต้องดำเนินการภายในกลุ่มสมาชิกเกษตรกร หรือระหว่างกลุ่มเกษตรกรทั้งภายในและภายนอกอำเภอ ที่สามารถออกเอกสารการซื้อขายลูกพันธุ์ปลาสด ซึ่งทำให้ทราบแหล่งที่มาของลูกพันธุ์ปลาที่นำมาเพาะเลี้ยงได้ และในระยะยาวควรสร้างโรงเพาะฟักลูกพันธุ์ปลาสดของชุมชน

- การรวมกลุ่มเพื่อขอต่อรองกับนายทุนเจ้าของที่ดินเรื่องการขอยกเอกสารสิทธิให้กับเกษตรกรสำหรับนำไปยื่นขอขึ้นทะเบียนฟาร์ม

- การเข้ารับการถ่ายทอดองค์ความรู้และมาตรฐานการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดโดยเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานระดับจังหวัดและอำเภออย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ

- การบันทึกข้อมูลในสมุดบันทึกข้อมูลการเลี้ยงปลาสดสำหรับสมาชิกกลุ่ม ตามข้อกำหนดมาตรฐาน SL/GAP

สำหรับเกษตรกรที่มีการรวมกลุ่มในแต่ละอำเภอควรสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับกลุ่มเกษตรกรต่างอำเภอ กลุ่มผู้แปรรูปมหาวิทยาลัยในพื้นที่ และหน่วยงานจังหวัด ได้แก่ สำนักงานประมงจังหวัดหรือสำนักงานประมงอำเภอ เพื่อร่วมกันผลิตและพัฒนาปลาสดบางบ่อตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ควรจัดตั้งศูนย์ประสานงานการพัฒนาการเลี้ยงปลาสด ตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ภายในชุมชนของแต่ละอำเภอ โดยมีตัวแทนเกษตรกรทำหน้าที่เป็นเจ้าหน้าที่ประจำศูนย์ เพื่อประสานงาน อำนวยความสะดวกให้กับเกษตรกรในการขอขึ้นทะเบียนฟาร์ม การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตปลาสด และการยื่นคำขอใช้ตราสัญลักษณ์

3) การพัฒนาการแปรรูปปลาสดบางบ่อ

กิจกรรมเพื่อพัฒนาการแปรรูปปลาสดแดดเดียวและปลาสดหอมให้กับผู้แปรรูปในจังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 24 ราย มีดังนี้ 1) วิเคราะห์ศักยภาพการแปรรูปปลาสดแดดเดียวและปลาสดหอม กรรมวิธีการแปรรูป ปัญหาและอุปสรรค โดยการประชุมกลุ่มย่อย และใช้แบบสำรวจประเมินกระบวนการผลิตตามมาตรฐาน Primary GMP/ มพช. 2) ถ่ายทอดความรู้เรื่องมาตรฐาน Primary GMP/มพช. 3) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ปลาสดแดดเดียวและปลาสดหอมให้มีความปลอดภัยไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารก่อโรค 4) ให้คำแนะนำแก่ผู้แปรรูปในการปรับปรุงกระบวนการผลิต 5) ติดตามประเมินผลการปรับปรุงกระบวนการแปรรูปทุก 2 เดือน 6) ประชุมกลุ่มย่อย เพื่อหาแนวทางพัฒนากระบวนการแปรรูปปลาสดแดดเดียวและปลาสดหอม

แนวทางการพัฒนาการแปรรูปปลาสดเดิมตากแห้ง มีดังนี้ 1) ผู้แปรรูปต้องสร้างเครือข่ายกับเกษตรกรในจังหวัดสมุทรปราการเพื่อรับซื้อปลาสดสดจากกลุ่มเครือข่าย เพื่อลดปัญหาปลาสดที่เลี้ยงในจังหวัดสมุทรปราการไม่เพียงพอ 2) ผู้แปรรูปควรให้สมาชิกสมัครขึ้นทะเบียน ผู้ผลิตปลาสดบางบ่อ เพื่อให้สามารถดำเนินการขอใช้ตราสัญลักษณ์ได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว รวมทั้งได้รับทราบข้อมูลข่าวสารและเข้ารับการอบรมความรู้เรื่องการปรับปรุงกระบวนการแปรรูปตามเกณฑ์มาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ 3) ผู้แปรรูปต้องปรับปรุงกระบวนการแปรรูปตามมาตรฐาน Primary GMP/ มพช. ซึ่งมี 2 แนวทาง ดังนี้

- แนวทางที่ 1 ผู้แปรรูปต้องมีการรวมกลุ่มเพื่อระดมทุนสร้างสถานที่และจัดหาอุปกรณ์ในการแปรรูปตามมาตรฐาน Primary GMP โดยสมาชิกในกลุ่มสามารถใช้สถานที่และอุปกรณ์ดังกล่าวร่วมกันได้

- แนวทางที่ 2 ผู้แปรรูปรายย่อยต้องปรับปรุงการแปรรูปให้มีความสะอาด (ภาพที่ 6) ดังนี้ ปรับปรุงสถานที่ติดตั้งตัวปลาทำความสะอาดอุปกรณ์และภาชนะในการแปรรูปอย่างสม่ำเสมอ ใช้น้ำประปาล้างตัวปลาแทนการใช้น้ำคลองหรือน้ำบาดาล ดูแลรักษาความสะอาดเพื่อกากปลา มีอุปกรณ์คลุมป้องกันแมลงวันและฝุ่น และหมั่นทำความสะอาดภาชนะที่ใส่ผลิตภัณฑ์ในการวางขาย

4) คนงานที่ทำการแปรรูปต้องปฏิบัติตนและรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลตามมาตรฐาน Primary GMP อาทิ สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาด สวมหมวกเพื่อป้องกันเส้นผมหล่นใส่ผลิตภัณฑ์ขณะปฏิบัติงาน สวมเสื้อผ้าที่สะอาด ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน และหลังการใช้ห้องสุขา

4) การพัฒนาระบบควบคุมตรวจสอบคุณภาพการผลิตปลาสดบางบ่อ

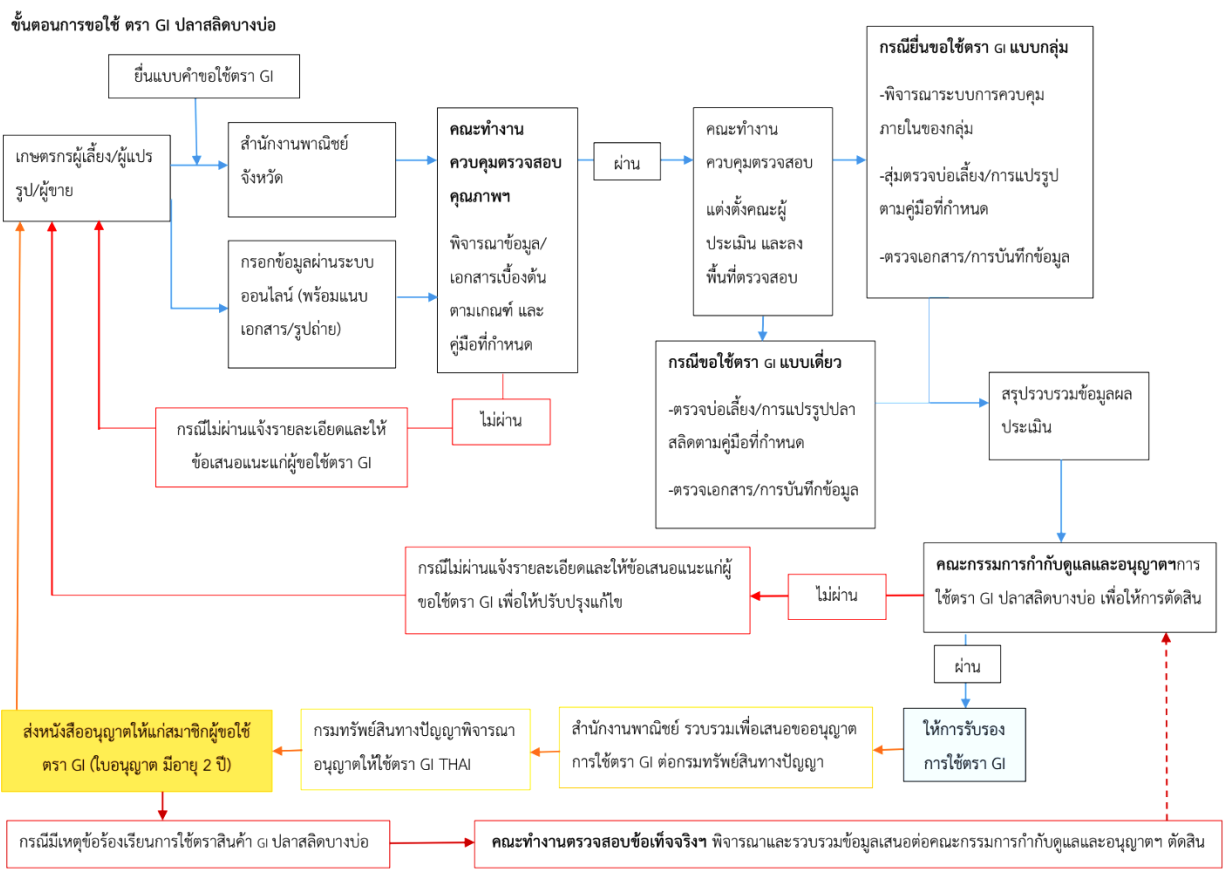
การสัมภาษณ์เชิงลึกและประชุมกลุ่มย่อยกับตัวแทนหน่วยงานจังหวัดสมุทรปราการที่สนับสนุนการผลิตปลาสดบางบ่อ รวมทั้งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตปลาสดบางบ่อ มาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศปลาสดบางบ่อ และช่องทางการสมัครขอใช้

ตราสัญลักษณ์ โดยจัดทำเป็นเว็บไซต์พลาสติกบางบ่อ และจัดทำแผนการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ

รวมทั้งกำหนดขั้นตอน ระยะเวลา และผู้รับผิดชอบดำเนินการในการขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ (ภาพที่ 7) มีรายละเอียดแต่ละขั้นตอนดังนี้



ภาพที่ 6 สถานที่แปรรูปพลาสติกบางบ่อ ก) สถานที่ตัดแต่งตัวปลา ข) เปือกตากปลา



ภาพที่ 7 ขั้นตอนการขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ

ขั้นที่ 1 การยื่นคำร้องเพื่อขอใช้ตราสัญลักษณ์

ผู้ผลิตพลาสติกบางบ่อสามารถดำเนินการยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ ได้ 2 ช่องทาง คือ 1) ยื่นคำร้องที่สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสมุทรปราการ โดยกรอกข้อมูลรายละเอียดการผลิตลงในแบบฟอร์ม สช. 09 และแบบฟอร์มการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GIC.01) หรือ 2) ยื่นคำร้องผ่านระบบออนไลน์ โดยผู้ผลิตสามารถสมัครใช้งานระบบได้ทางช่องทาง <http://www.พลาสติกบางบ่อ.com> และจะได้รับรหัสผ่านเพื่อใช้ในการสมัครขอใช้ตราสัญลักษณ์ ซึ่งผู้ผลิตสามารถกรอกรายละเอียดในแบบฟอร์ม สช. 09 และแบบฟอร์ม GIC.01 ในระบบ และระบบจะตรวจสอบข้อมูลการผลิตในเบื้องต้นว่าเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์หรือไม่ โดยผู้ผลิตจะทราบผล (ผ่าน / ไม่ผ่าน / ต้องปรับปรุงการผลิตอย่างไรบ้าง) ในทันที

ขั้นที่ 2 การตรวจสอบเอกสารข้อมูลการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

คณะกรรมการพิจารณาคำขอ ตรวจสอบ ควบคุมคุณภาพ และแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “พลาสติกบางบ่อ” โดยพิจารณาจากข้อมูลกระบวนการผลิตและแจ้งผลการตรวจสอบเบื้องต้น (ผ่าน / ไม่ผ่าน / ต้องปรับปรุงการผลิตอย่างไรบ้าง) ไปยังผู้ผลิตภายใน 1-2 สัปดาห์ แต่ในกรณีที่ยื่นเรื่องผ่านระบบออนไลน์ <http://www.พลาสติกบางบ่อ.com> ระบบจะตรวจสอบข้อมูลการผลิตว่าเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์หรือไม่ ซึ่งคณะกรรมการพิจารณาคำขอสามารถดูผลการตรวจสอบเบื้องต้นและแจ้งผลการตรวจสอบไปยังผู้ผลิตได้ทันที

ขั้นที่ 3 การลงพื้นที่สถานที่ผลิตเพื่อตรวจสอบการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

คณะกรรมการพิจารณาคำขอจะส่งเจ้าหน้าที่ลงพื้นที่เพื่อตรวจสอบกระบวนการผลิตตามคู่มือการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพการผลิต โดยใช้เวลาในการตรวจสอบและประเมินผล 3-5 สัปดาห์

ขั้นที่ 4 การอนุมัติการใช้ตราสัญลักษณ์ระดับจังหวัด

คณะกรรมการพิจารณาคำขอจะรวบรวมและสรุปผลการประเมินกระบวนการผลิตของผู้ขอใช้ตราสัญลักษณ์ และเสนอต่อคณะกรรมการกำกับดูแลและอนุญาตการใช้ตราสัญลักษณ์ เพื่อพิจารณาอนุมัติและแจ้งผลการประเมิน (ผ่าน/ไม่ผ่าน และให้แก้ไข) กลับไปยังผู้ผลิตภายใน 1-4 สัปดาห์

ขั้นที่ 5 การอนุมัติให้ใช้ตราสัญลักษณ์จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

คณะกรรมการกำกับดูแลและอนุญาตการใช้ตราสัญลักษณ์จะรวบรวมรายชื่อ แบบฟอร์ม สช.09 และ GIC.01 และ

เอกสารการตรวจประเมินกระบวนการผลิต พร้อมสำเนาบัตรประชาชนของผู้ผลิต ส่งให้กับกรมทรัพย์สินทางปัญญา ทางไปรษณีย์ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญาจะพิจารณาอนุมัติ ภายใน 2-4 สัปดาห์ และแจ้งผลกลับมายังสำนักงานพาณิชย์จังหวัดและผู้ขอใช้ตราสัญลักษณ์

5) การถ่ายทอดแผนการเตรียมความพร้อมการจัดกาพลาสติกบางบ่อสู่ชุมชน

แผนการเตรียมความพร้อมชุมชน เพื่อรองรับการขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ ประกอบด้วย 1) แนวทางการพัฒนาการเลี้ยงพลาสติกให้ได้ตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ 2) แนวทางการพัฒนา การแปรรูปพลาสติกแตกเดียวและพลาสติกห่อให้ได้ตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และ 3) ระบบและกลไกการควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ซึ่งถ่ายทอดให้กับกลุ่มผู้ผลิตพลาสติก กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน

ความรู้หรือความเชี่ยวชาญที่ใช้

มาตรฐานการผลิตสัตว์น้ำขั้นปลอดภัย (Safety Level; SL)

มาตรฐานขั้นเริ่มต้นของการผลิตสัตว์น้ำ มีหลักเกณฑ์ 4 ข้อ คือ 1) มีการขึ้นทะเบียนฟาร์มอย่างถูกต้อง 2) ไม่มีการใช้สารต้องห้ามตามที่ทางราชการประกาศ 3) ไม่มียาปฏิชีวนะและสารต้องห้ามที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคตกค้างในเนื้อสัตว์น้ำเกินกว่าที่ทางราชการกำหนด และ 4) มีใบกำกับกำหนดยาสัตว์น้ำและลูกพันธุ์สัตว์น้ำ หรือมีการบันทึกการซื้อลูกพันธุ์สัตว์น้ำตามแบบฟอร์มที่กรมประมงกำหนด ทั้งนี้เกษตรกรสามารถขอรับรองมาตรฐาน SL ได้ที่สำนักงานประมงจังหวัด โดยจะมีเจ้าหน้าที่ตรวจประเมินและออกใบรับรองซึ่งมีอายุครั้งละ 2 ปี (Inland Aquaculture Research and Development Division, 2004)

มาตรฐานการจัดการฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี (Good Aquaculture Practice; GAP)

มาตรฐานการจัดการฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี ต้องมีการจัดการสุขอนามัยของฟาร์มที่ดีและผลิตผลจากการเพาะเลี้ยงมีคุณภาพดีและมีความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กรมประมง

กำหนด มีการขึ้นทะเบียนฟาร์มอย่างถูกต้อง ใช้ปัจจัยการผลิต เช่น อาหาร อาหารเสริม ที่ขึ้นทะเบียนกับทางราชการและไม่หมดอายุ การผลิตต้องปลอดจากการปนเปื้อนของยาและสารต้องห้าม ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามประกาศของราชการ ไม่ใช้ยาและสารเคมีต้องห้าม มีหนังสือกำกับการจำหน่ายลูกพันธุ์สัตว์น้ำ ผลิตผลสัตว์น้ำที่เก็บเกี่ยวต้องไม่มียาหรือสารตกค้างเกินค่ามาตรฐาน ซึ่งมีเกณฑ์ทั้งหมด 36 ข้อ ประกอบด้วย 1) ข้อที่ต้องปฏิบัติ ทั้งหมด 9 ข้อ 2) ข้อที่ควรปฏิบัติ ทั้งหมด 20 ข้อ และ 3) ข้อที่แนะนำทั้งหมด 7 ข้อ (Inland Aquaculture Research and Development Division, 2020) ทั้งนี้เกษตรกรสามารถขอรับรองมาตรฐาน GAP ได้ที่สำนักงานประมงจังหวัด โดยจะมีเจ้าหน้าที่ตรวจประเมินและออกใบรับรองซึ่งมีอายุคราวละ 3 ปี

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาแดดเดียว (มพช. 298/2549)

ปลาแดดเดียว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาสด เช่น ปลาสลิด ปลาสลิด มาล้างให้สะอาด อาจปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส เครื่องเทศ หรือสมุนไพร นำไปทำให้แห้งพองพอง โดยได้รับความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น ก่อนบริโภคต้องนำไปทำให้สุก โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้ต้องมีสีตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอับ กลิ่นเหม็น กลิ่นเน่า เนื้อสัมผัส ต้องแน่นไม่แข็งกระด้างหรือนิ่มและ หากใช้วัตถุกันเสียต้องใช้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด นอกจากนี้ปลาแดดเดียวควรมีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม (CFU/g) ต้องไม่พบเชื้อ *Staphylococcus aureus* ในตัวอย่าง 0.01 กรัม ปริมาณเชื้อ *Escherichia coli* น้อยกว่า 3 MPN ต่อตัวอย่าง 1 กรัม (MPN/g) และจำนวนยีสต์และรา ไม่เกิน 200 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม (CFU/g) สำหรับภาชนะบรรจุปลาสลิดแดดเดียวต้องสะอาด ปิดสนิท มีฉลากปิดบนภาชนะ โดยต้องระบุชื่อผลิตภัณฑ์ น้ำหนักสุทธิ ส่วนประกอบที่สำคัญ ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) วัน เดือน ปีที่ผลิตและหมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)” ข้อแนะนำในการบริโภคและการเก็บรักษา ชื่อผู้ผลิต สถานที่ผลิต หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนโดยผู้ผลิตสามารถยื่นขอ มพช.ได้จากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด โดยจะมีการตรวจสอบสถานที่ผลิตและตรวจสอบตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เพื่อพิจารณาออกใบรับรองผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีอายุ 3 ปี (Thai Industrial Standards Institute, 2006)

มาตรฐานการผลิตอาหารขั้นต้น (Primary Good Manufacturing Practice; Primary GMP)

มาตรฐานการผลิตอาหารขั้นต้น ตามประกาศกระทรวง

สาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 คือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค ซึ่งประกอบด้วยข้อกำหนด 6 ข้อ ได้แก่ 1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ต้องสะอาด ไม่สะสมสิ่งปฏิกูล ไม่มีน้ำขังและสกปรก สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณหรือสัมผัสอาหาร 2) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ผลิต ต้องง่ายแก่การทำ ความสะอาด ไม่เป็นสนิม 3) การควบคุมกระบวนการผลิต วัตถุดิบส่วนผสมต่าง ๆ และภาชนะบรรจุ มีการคัดเลือก ควบคุม และการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม 4) การสุขาภิบาล เช่น น้ำที่ใช้ในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม 5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด มีวิธีการดูแลทำความสะอาดและบำรุงรักษาอาคารสถานที่ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตอย่างเหมาะสม และ 6) บุคลากรและสุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเป็นปัจจัยสำคัญซึ่งทำให้การผลิตเป็นไปอย่างถูกต้อง ตามขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน รวมทั้งสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากการปฏิบัติงานและบุคลากร (Food and Drug Administration, 2012)

สำหรับการขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของสินค้าชุมชน มีงานวิจัยเรื่องสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลสด สนามชัย (Yodpreeda, 2010) สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของกลุ่มผู้ทอผ้าไหมลายขีดหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี (Dittapongkhan, 2015) สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ผ้าไหมลายสันกำแพง (Tarapituxwong, 2018) สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของพริกไทยกำปอด (Phath & Techawongstien, 2018) ซึ่งข้อสรุปเกี่ยวกับขั้นตอนแนวทางการขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มีดังนี้ 1) ควรให้ความรู้ทางด้านทรัพย์สินทางปัญญาประเภทสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กับชุมชน 2) จัดทำคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์โดยสำรวจข้อมูลพื้นฐาน สภาพทางภูมิศาสตร์ ความสัมพันธ์ของสินค้ากับสภาพทางภูมิศาสตร์ กำหนดลักษณะทางกายภาพ ลักษณะทางชีวภาพ และลักษณะทางเคมีของสินค้า ความแตกต่างของสินค้าที่ผลิตในพื้นที่อื่น 3) จัดทำคู่มือควบคุมคุณภาพการผลิต 4) จัดทำระบบสำหรับการขึ้นทะเบียนสินค้าท้องถิ่นเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นอกจากนี้ ในงานวิจัยเรื่อง สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ผ้าไหมลายสันกำแพง (Tarapituxwong, 2018) มีการจัดทำแผนกลยุทธ์ทางการตลาด โดยเสนอแนะว่า ควรมีการจัดทำวีดิทัศน์ ไปสืบบอร์ด เว็บไซต์ แฟนเพจ ที่เล่าเรื่องราวของผ้าไหมลายสันกำแพง และพัฒนาระบบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านเว็บไซต์ และเสนอแนะว่าปัจจัยแห่งความสำเร็จของการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มี 4 ประการ คือ 1) การได้รับการส่งเสริมจากรัฐบาล 2) การสนับสนุนจากองค์กรที่ไม่ใช่องค์กรของรัฐ 3) โครงสร้างพื้นฐาน ชื่อเสียงและคุณภาพของสินค้า และ 4) ความเป็นอันหนึ่ง

อันเดียวกันของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้า

ด้านกลไกการมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนทรัพยากรสินทางปัญญาประเภทสิ่งป่งชี้ทางภูมิศาสตร์ Pimolsathien (2015) ศึกษาผลิตภัณฑ์จังหวัดนครปฐม โดยพบว่า ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทรัพยากรสินทางปัญญา ประเภทสิ่งป่งชี้ทางภูมิศาสตร์ อยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งการมีส่วนร่วมของภาคส่วนต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน เพื่อส่งเสริมและปกป้องผลิตภัณฑ์ที่ใช้สิ่งป่งชี้ทางภูมิศาสตร์อยู่ในระดับน้อยที่สุด จึงควรจัดตั้งหน่วยงานที่ดูแลและส่งเสริมผลิตภัณฑ์จากสำนักงานจังหวัด นอกจากนี้ภาครัฐควรมีมาตรการในการสนับสนุนการเสริมสร้างความรู้ และการมีส่วนร่วมการปกป้องทรัพยากรสินทางปัญญาประเภทสิ่งป่งชี้ทางภูมิศาสตร์

งานวิจัยของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ที่ศึกษาและพัฒนาห่วงโซ่เศรษฐกิจพลาสติกบางบ่อ ตามยุทธศาสตร์ส่งเสริมสินค้าเกษตรปลอดภัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จังหวัดสมุทรปราการ (Janvanichyanont et al., 2019) งานวิจัยต้นน้ำ เช่น ผลของอาหารต่อคุณลักษณะทางโภชนาการในพลาสติก (Ornthai et al., 2019) การเปรียบเทียบการเจริญเติบโตของพลาสติกที่เลี้ยงด้วยวิธีดั้งเดิม วิธีผสมผสานและวิธีดั้งเดิมเสริมหญ้าเนเปียร์ (Plaikaw et al., 2019) งานวิจัยกลางน้ำ เช่น การสำรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์พลาสติกแฉกเดี่ยวบางบ่อ สู่การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (Poomtein et al., 2019) และงานวิจัยปลายน้ำ เช่น การศึกษาบรรจุภัณฑ์ตราสัญลักษณ์และแผนกลยุทธ์การสื่อสารพลาสติกบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ (Chanachaiphuwapat, 2019) การศึกษาการรับรู้ความเข้าใจในเอกลักษณ์ของพลาสติกบางบ่อ ในมุมมองของผู้บริโภคและปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจซื้อพลาสติกบางบ่อ โดยกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา คือ ผู้บริโภค พลาสติกในเขตกรุงเทพมหานครและจังหวัดใกล้เคียง (Pootrakul et al., 2018)

สถานการณ์ใหม่ ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

จากการเตรียมความพร้อมชุมชนและหน่วยงานสนับสนุนการผลิตพลาสติกบางบ่อ เพื่อพัฒนาวิธีการเลี้ยง วิธีการแปรรูป และระบบการควบคุมคุณภาพและตรวจสอบการผลิตพลาสติกบางบ่อตามมาตรฐานสิ่งป่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อรองรับการขอใช้ตราสัญลักษณ์ โดยใช้กระบวนการแบบมีส่วนร่วม มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้

ด้านมาตรฐานและคุณภาพการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อ

ผลการเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาบ่อเลี้ยงพลาสติกของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่าง 61 ราย (ตารางที่ 3) พบว่า เกษตรกรที่พัฒนาบ่อเลี้ยงได้มาตรฐาน SL/GAP ซึ่งส่งผลให้สามารถขอใช้ตราสัญลักษณ์พลาสติกบางบ่อ มีจำนวนเพิ่มขึ้น จาก 23 ราย เป็น 36 ราย คิดเป็นร้อยละ 59.02 สำหรับเกษตรกรที่เหลืออีก 25 ราย ที่บ่อเลี้ยงยังไม่ได้รับรองมาตรฐานนั้น อยู่ระหว่างการพัฒนาบ่อเลี้ยงเพื่อขอรับรองมาตรฐาน SL/GAP และจะสามารถยื่นขอรับรองมาตรฐาน SL/GAP ภายใน 6 เดือน นอกจากนี้มีเกษตรกรที่บ่อเลี้ยงได้มาตรฐาน GAP แล้ว 14 ราย อาสาเป็นบ่อเลี้ยงต้นแบบเพื่อให้เข้าศึกษาดูงานได้ และภายหลังการจัดเวทีเพื่อถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชน ได้ผลสรุปแนวทางการพัฒนาการเลี้ยงพลาสติกบางบ่อตามมาตรฐานสิ่งป่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส่งมอบให้กับจังหวัดสมุทรปราการเพื่อใช้ในการขับเคลื่อนการขอใช้ตราสัญลักษณ์

นอกจากนี้ จากการประชุมร่วมกันของเกษตรกรที่เช่าที่ดินเลี้ยงพลาสติก ได้มอบหมายให้ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์พลาสติกบางบ่อและแปรรูป อำเภอบางบ่อ เป็นตัวแทน

ตารางที่ 3 จำนวนเกษตรกรจำแนกตามมาตรฐานบ่อเลี้ยงพลาสติก จังหวัดสมุทรปราการ

มาตรฐานบ่อเลี้ยงพลาสติก	จำนวนเกษตรกร (ราย)	
	ก่อนวิจัย	หลังวิจัย
1) บ่อเลี้ยงที่ได้มาตรฐาน GI	23 (ร้อยละ 37.30)	36 (ร้อยละ 59.02)
1.1) บ่อเลี้ยงที่ได้มาตรฐาน SL	15	22
1.2) บ่อเลี้ยงที่ได้มาตรฐาน GAP	8	14
2) บ่อเลี้ยงที่ไม่ได้มาตรฐาน GI	38 (ร้อยละ 62.30)	25 (ร้อยละ 40.98)

กลุ่มเกษตรกร ร่วมกับประมงจังหวัด ประมงอำเภอ เจรจากับ นายทุนเพื่อขอให้ออกเอกสารสิทธิ์การใช้ที่ดินให้กับเกษตรกร ซึ่งจากการติดตามผลพบว่า นายทุนยินยอมออกเอกสารสิทธิ์การใช้ที่ดินให้กับเกษตรกร โดยอยู่ระหว่างการรวบรวมรายชื่อเกษตรกร ที่จะขอรับเอกสารสิทธิ์การใช้ที่ดินเพื่อเสนอต่อนายทุน

ด้านมาตรฐานและคุณภาพการแปรรูปพลาสติกบางบ่อ

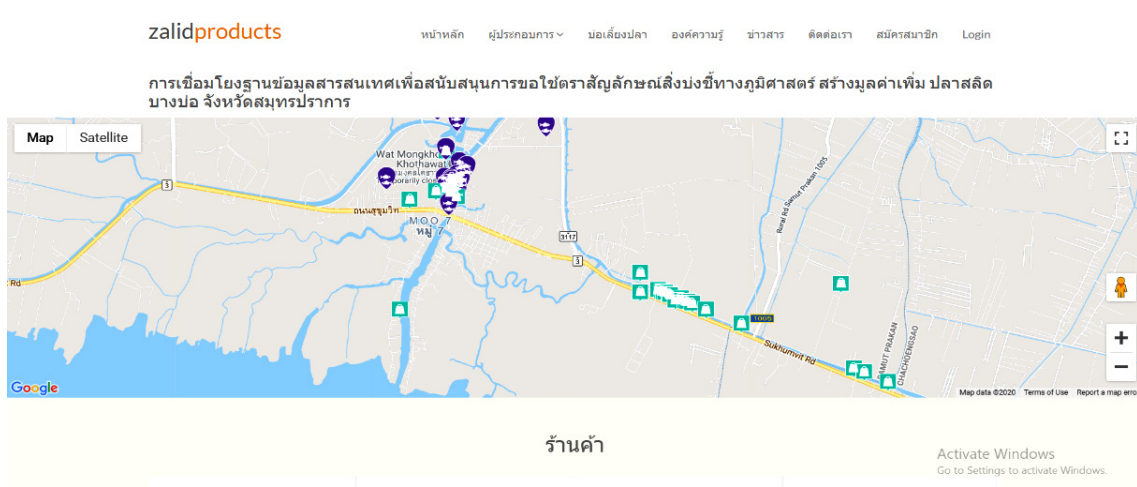
จากการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนากระบวนการแปรรูปพลาสติกแตกเดียวและพลาสติกหอมให้กับผู้แปรรูป 24 ราย พบว่า มีผู้แปรรูป 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 12.5 ที่พัฒนากระบวนการแปรรูปได้ตามมาตรฐาน Primary GMP/ มพข. และพร้อมที่จะขอใช้ตราสัญลักษณ์ โดยผู้แปรรูปพัฒนาสถานที่แปรรูปได้ตามมาตรฐาน Primary GMP และผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์พลาสติกแตกเดียวและพลาสติกหอมเป็นไปตามมาตรฐาน มพข. ไม่พบการปนเปื้อนของสารก่อโรคในผลิตภัณฑ์ และผู้แปรรูปทั้ง 3 ราย ยังอาสาเป็นร้านค้าต้นแบบให้ชุมชนได้ศึกษาเรียนรู้เพื่อขยายผลในการพัฒนากระบวนการแปรรูปต่อไป และมีแนวทางพัฒนาการแปรรูปพลาสติกแตกเดียวและพลาสติกหอมตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ส่งมอบให้กับจังหวัดสมุทรปราการ เพื่อนำไปใช้ในการขับเคลื่อนการใช้ตราสัญลักษณ์ นอกจากนี้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์พลาสติกบางบ่อและแปรรูป อำเภอบางบ่อ ที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งการพัฒนาการเลี้ยงและการแปรรูปพลาสติกได้ระดมทุนเพื่อสร้างสถานที่ในการแปรรูปสำหรับสมาชิกเพื่อใช้งานร่วมกัน พร้อมทั้งจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานการผลิตพลาสติก

บางบ่อตามข้อกำหนดสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ โดยกลุ่มมีความพร้อมในการขอใช้ตราสัญลักษณ์ได้ทันทีเมื่อพลาสติกบางบ่อได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แล้ว

ด้านความพร้อมของหน่วยงานจังหวัดที่เกี่ยวข้องกับการใช้ตราสัญลักษณ์

การควบคุมและตรวจสอบการผลิตพลาสติกบางบ่อตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ก่อนการอนุมัติใช้ตราสัญลักษณ์ ตัวแทนของคณะกรรมการกำกับดูแลและอนุญาตการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ และคณะทำงานพิจารณาคำขอตรวจสอบควบคุมคุณภาพ และแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ มีแผนการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพการผลิตพลาสติกบางบ่อตามมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อใช้ในการตรวจประเมินกระบวนการผลิตของผู้ผลิตพลาสติกบางบ่อที่ยื่นขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์

นอกจากนี้ ยังมีระบบฐานข้อมูลสารสนเทศที่ใช้ในการขับเคลื่อนการขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ โดยผู้ผลิตพลาสติกบางบ่อ ผู้ที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนการผลิตพลาสติกบางบ่อ และผู้บริโภค สามารถสมัครสมาชิกเพื่อใช้งานที่เว็บไซต์ www.พลาสติกบางบ่อ.com (ภาพที่ 8) ซึ่งระบบฐานข้อมูลสารสนเทศประกอบด้วย 1) ระบบฐานข้อมูลพลาสติกบางบ่อ (Data platform) ประกอบด้วย ข้อมูลเกษตรกรและผู้แปรรูปสถานที่ผลิต พิกัด ลักษณะกิจการ ผลผลิตต่อปี 2) ระบบการตรวจสอบคุณสมบัติและการสมัครขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางบ่อ (GI platform) ซึ่งทำให้มีความ



ภาพที่ 8

ระบบสารสนเทศ www.พลาสติกบางบ่อ.com

สะดวก รวดเร็ว ประหยัดเวลาและงบประมาณ และ 3) ระบบฐานข้อมูลการมีส่วนร่วมและการเรียนรู้ผ่านโซเชียลมีเดียและเว็บไซต์ (Social platform) โดยเผยแพร่ข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับพลาสติกบางบ่อ เพื่อให้ผู้ที่สนใจทั้งในและนอกพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการสามารถเข้าถึงและมีส่วนร่วมได้ทางสื่อออนไลน์ ทั้งนี้ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศถูกนำไปติดตั้งไว้ที่หน่วยยุทธศาสตร์จังหวัดสมุทรปราการ และเชื่อมโยงระบบไปยังเว็บไซต์ของทุกหน่วยงานของจังหวัด อำเภอบางบ่อ องค์การบริหารส่วนตำบล และสถาบันการศึกษาในพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการ

ผลการประเมินการใช้งานระบบฐานข้อมูลสารสนเทศพลาสติกบางบ่อ (ตารางที่ 4) โดยกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ เกษตรกร ผู้แปรรูป เจ้าหน้าที่จังหวัด และผู้บริหาร จำนวน 96 ราย พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อการใช้งานระบบในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.13 ความพึงพอใจต่อด้านประสิทธิภาพของระบบอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.13 ความพึงพอใจต่อด้านประสิทธิผลของระบบอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.16 ความพึงพอใจในด้านประโยชน์และความน่าเชื่อถือในการนำไปใช้งานอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.10 ความพึงพอใจต่อการจัดการความรู้ที่อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.13 และความพึงพอใจต่อการใช้งานอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.14

ผลกระทบและความยั่งยืนของการเปลี่ยนแปลง

ผลกระทบด้านเศรษฐกิจของชุมชนผู้ผลิตพลาสติก พบว่าเกษตรกรและผู้แปรรูป สามารถยกระดับการเลี้ยงและการแปรรูปพลาสติกบางบ่อ มีความรู้ความเข้าใจ และตระหนักถึงความสำคัญของการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค โดยเกษตรกรได้พัฒนาการเลี้ยงพลาสติกตามมาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำของกรมประมง และผู้แปรรูปมีการรวมกลุ่มกันเพื่อระดมทุนในการสร้างสถานที่แปรรูปที่ถูกสุขอนามัยสำหรับการแปรรูปร่วมกัน เพื่อให้ได้ตามมาตรฐาน Primary GMP/ มพข. และมีการสร้างภาคีเครือข่ายร่วมกับมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติเพื่อร่วมมือด้านวิชาการในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพพลาสติก และในปัจจุบันจากกระแสบริโภคนิยมสินค้าที่เป็นธรรมชาติผลิตจากชุมชน ดังนั้นพลาสติกบางบ่อสามารถได้รับประโยชน์จากการมีโอกาสส่งสินค้าไปขายตามห้างสรรพสินค้าหรือตลาดต่างประเทศได้มากขึ้น โดยเฉพาะเมื่อพลาสติกบางบ่อได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์และผู้ผลิตสามารถขอใช้ตราสัญลักษณ์ได้

ตารางที่ 4 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อระบบฐานข้อมูลสารสนเทศพลาสติกบางบ่อ โดยกลุ่มตัวอย่าง เกษตรกร ผู้แปรรูป เจ้าหน้าที่จังหวัดและผู้บริหาร 96 ราย

การประเมินระบบฐานข้อมูลสารสนเทศพลาสติกบางบ่อ	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ (คะแนนเต็ม 5)					ระดับความพึงพอใจ
	เกษตรกร	ผู้แปรรูป	เจ้าหน้าที่	ผู้บริหาร	ภาพรวม	
1) ความสามารถในการเรียนรู้และใช้งานระบบ	4.11	4.00	4.00	4.19	4.11	มาก
2) ประสิทธิภาพ	4.20	4.00	4.00	4.19	4.13	มาก
3) ประสิทธิผล	4.21	4.00	4.00	4.24	4.16	มาก
4) ประโยชน์และความน่าเชื่อถือในการนำไปใช้งาน	4.11	4.05	4.00	4.15	4.10	มาก
5) ด้านการจัดการความรู้	4.12	4.03	4.40	4.22	4.13	มาก
6) ความพึงพอใจในการใช้งาน	4.24	4.02	4.00	4.16	4.14	มาก
เฉลี่ยรวม	4.17	4.02	4.07	4.19	4.13	มาก

นอกจากนี้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์พลาสติกบางป่อและการแปรรูป ยังมีแนวคิดริเริ่มที่จะจัดสร้างโรงเพาะฟักชุมชนเพื่อลดปัญหาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำและลูกพันธุ์สัตว์น้ำและเพื่อเป็นการอนุรักษ์พันธุ์พลาสติกบางป่อให้คงอยู่คู่กับจังหวัดสมุทรปราการ โดยให้เกษตรกรในจังหวัดสมุทรปราการนำลูกพันธุ์พลาสติกจากป่อเลี้ยงมาเพาะฟักร่วมกันที่โรงเพาะฟักของชุมชน ซึ่งเกษตรกรสามารถแบ่งปันลูกพันธุ์ปลาจากโรงเพาะฟักเพื่อนำไปเลี้ยง โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์พลาสติกบางป่อและการแปรรูปจะเป็นผู้ออกหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำและลูกพันธุ์สัตว์น้ำให้กับเกษตรกร

ผลกระทบด้านชุมชน พบว่าใน 4 อำเภอของจังหวัดสมุทรปราการที่มีการผลิตพลาสติกบางป่อเกิดการตื่นตัวในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการผลิตพลาสติกบางป่อ มีการจัดทำศูนย์เรียนรู้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (ภาพที่ 9) เพื่อส่งเสริมและอนุรักษ์การผลิตพลาสติกบางป่อให้คงไว้เป็นเอกลักษณ์คู่กับจังหวัดสมุทรปราการ ที่ตำบลคลองด่าน อำเภอบางป่อ โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์พลาสติกบางป่อและการแปรรูป ได้ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติในการนำองค์ความรู้ไปเผยแพร่ให้กับเยาวชนในท้องถิ่น เช่น โรงเรียนปานประสิทธิ์ ตำบลคลองด่าน มีการบรรจุเรื่องผลิตภัณฑ์จากพลาสติกบางป่อในการเรียนการสอนทำให้นักเรียนสามารถนำองค์ความรู้ไปประกอบอาชีพได้ และเกิดสำนึกรัก ห่วงแหน ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตพลาสติกบางป่อ

ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม พบว่าชุมชนผู้ผลิตพลาสติกบางป่อ เริ่มตระหนักและให้ความสำคัญในการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมของชุมชน โดยนำความรู้ในการบำบัดน้ำเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิตมาใช้ก่อนปล่อยน้ำลงสู่ลำคลอง นอกจากนี้ยังมีการถ่ายทอดให้กับเกษตรกรและผู้แปรรูปกลุ่มอื่น ทำให้เกิดการเผยแพร่องค์ความรู้ในการพัฒนากระบวนการเลี้ยงและการแปรรูปให้ได้ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และได้มาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ก่อให้เกิดความร่วมมือระหว่างภาคีเครือข่ายพลาสติกบางป่อ มีการศึกษาดูงานป่อเลี้ยงและร้านค้าแปรรูปพลาสติกบางป่อที่เป็นต้นแบบการผลิตที่ดี คณะอาจารย์จากมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงให้กับกลุ่มชุมชน นอกจากนี้ยังมีแนวทางการขับเคลื่อนสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์พลาสติกบางป่อเพื่อเป็นต้นแบบในการพัฒนาสินค้าที่มีชื่อเสียงอื่น ๆ ของจังหวัดสมุทรปราการเข้าสู่การคุ้มครองสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ที่ให้ทุนสนับสนุน สัญญาทุนเลขที่ RDG61A0016-09



ภาพที่ 9

ศูนย์เรียนรู้และขับเคลื่อนปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงของกลุ่มวิสาหกิจอนุรักษ์ชุมชนพลาสติกบางป่อและการแปรรูป

References

- Chanachaiphuwapat, S. (2019). Packaging, logo and communication strategy planning for Bang-Bor's Plaslid in Samutprakarn province. *Area Based Development Research Journal*, 11(3), 250–269. (in Thai).
- Department of Intellectual Property. (2006). Geographic indication. Retrieved May 1, 2020, from <http://www.ipthailand.go.th/th/gi-011/item/04-สช-49100004-หมูย่างเมืองตรัง-2.html>. (in Thai).
- Department of Intellectual Property. (2013). Geographic indication. Retrieved May 1, 2020, from <http://www.ipthailand.go.th/th/gi-011/item/61-สช-56100061-ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรัง-อุทัยธานี-2.html>. (in Thai).
- Dittaponkhan, J. (2015). Requesting the protection for Geographical Indication of the Khid silk weaver Nong Wua So group, Udon Thani province. *KKU International Journal of Humanities and Social Sciences*, 5(1), 97–110. (in Thai).
- Food and Drug Administration. (2012). Manual of primary GMP. Retrieved May 11, 2019, from <https://uto.moph.go.th/phichai1/other/kumkrongpuboripoke/kbs001.pdf>. (in Thai).
- Inland Aquaculture Research and Development Division. (2004). Food safety, safety level. Retrieved May 11, 2019, from [http://inlandfisheries.go.th/foodsafety/pdf/1\(4\).pdf](http://inlandfisheries.go.th/foodsafety/pdf/1(4).pdf). (in Thai).
- Inland Aquaculture Research and Development Division. (2020). Food safety, good aquaculture practice. Retrieved May 11, 2020, from <http://inlandfisheries.go.th/foodsafety/pdf/GAP2563.pdf>. (in Thai).
- Janvanichyanont, U., Janwithayanuchit, I., Timmaung, R., Thongkon, W., Chatchawan, C., & Suntonanantachai, T. (2019). Economic value added of Bangbo snakeskin gourami supply chain according to the strategy of green agriculture and environmental friendliness, Samut Prakan province. *Area Based Development Research Journal*, 11(2), 93–107. (in Thai).
- Ornthai, M., Keawkim, K., Sueudom, W., Pattranulukyothin, T., & Judprasong, K. (2019). *Effect of feeds on nutritional characteristics of Trichogaster pectoralis from Samut Prakan, Chachoengsao, Samut Sakhon and Samut Songkhram provinces*. The 7th National and International conference, Huachiew Chalermprakiet University, Samutprakarn, Thailand. (in Thai).
- Phath, S., & Techawongstien, S. (2018). *Model management of geographical indication registration of Kampot pepper In Cambodia*. The 4th National Conference on Public Affairs Management; Public Affairs Management Under Thailand 4.0, College of Local Administration, Khon Kaen University, Thailand. (in Thai).
- Pimonsathien, T. (2015). Mechanism of participation in driving intellectual property Geographical Indication category: case study of Nakhon Pathom province. *Journal of Politics and Government*, 5(2), 34–56. (in Thai).
- Plaikaew, K., Tantawanich, T., Homvisasevongsa, H., Sueudom, W., Thongdonphum, B., Prachumpun, P., ... Samanmitr, P. (2019). *Comparison of snakeskin gourami's growth in traditional feeding, combination feeding and traditional feeding with Napier grass*. The 7th National and International conference, Huachiew Chalermprakiet University, Samutprakarn, Thailand. (in Thai).
- Poomtien, J., Supakdamrongkul, P., Paikaw, K., Aemsri, S., Khusakulrat, Y., Wattanaprasert, S., ... Tantawanich, T. (2019). *Quality survey of dry-salted snakeskin gourami (Trichogaster pectoralis) products toward the community product standard of Thai*. The 7th National and International conference, Huachiew Chalermprakiet University, Samutprakarn, Thailand. (in Thai).
- Pootrakul, P., Jareansawan, N., Rajatavisarn, M., Watjanatapin, S., & Lurdjariyaporn, S. (2018). Customers' perception in snakeskin guarami and key factors in buying decision. *Business Review*, 10(1), 155–170. (in Thai).
- Provincial Development Strategy Group. (2018). *Samut prakan province development plan 4-Years (2018–2021)*. Provincial governor office of Samut Prakan. (in Thai).
- Samut Prakan Agriculture and Cooperatives Office. (2019). *Samut Prakan agriculture and cooperative development plan (2018–2022)*. Samut Prakan Province. (in Thai).
- Srisophacharoenrat, S., Puasiri, W., Lertdhamtewe, P. (2017). Identifying problems concerning GI protection: A story of Bang-Bo snakeskin gourami. *Quality of Life and Law Journal*, 13(1), 197–212. (in Thai).

- Tarapituxwong, S. (2018). *Management model for Sankamphaeng silk with a geographical indications Sankamphaeng community, Sankamphaeng Chiang-Mai province (Reported research)*. Chiang Mai Rajabhat University. (in Thai).
- Thai Industrial Standards Institute. (2006). Thai Community Products Standards, SUN-GRIED FISH, TCPS Number 298/2549. Retrieved May 11, 2019, from <http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps298-49.pdf>. (in Thai).
- Yodpreeda, P. (2010). *System for development of local products for geographical indication registration case study: Sanam Chai fresh palm juice*. (Master's thesis). Faculty of Engineering, Prince of Songkla University. (in Thai).