

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดทฤษฎีและเอกสารที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย บริบทชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา บริบทผลิตภัณฑ์ การผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร แนวคิดเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมและการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

2.1 บริบทชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา

2.1.1 บริบททั่วไปของชุมชน

1) ลักษณะทางกายภาพ ตำบลบางเตย ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของทะเลสาบสงขลา มีอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้

- (1) ทิศเหนือ ติดต่อกับตำบลหนามแดง ตำบลวังตะเคียน อำเภอเมืองระยอง
- (2) ทิศใต้ ติดต่อกับตำบลเกาะไร่ ตำบลเทพราช อำเภอบ้านโพธิ์ ตำบลบางกะไห อำเภอเมืองระยอง
- (3) ทิศตะวันออก ติดต่อกับตำบลวังตะเคียน ตำบลไสธร อำเภอเมืองระยอง
- (4) ทิศตะวันตก ติดต่อกับตำบลคลองเปรี้ง อำเภอเมืองระยอง

ชุมชนบางเตยเป็นชุมชนที่ก่อตั้งครัวเรือนบริเวณสองฝั่งคลองบางเตย ซึ่งไหลลงสู่น้ำบางปะกงที่ตำบลบางพระ และบริเวณสองฝั่งถนนเลียบริมสายบางพระ-บางเตย ตำบลบางเตย ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองระยอง ไปทางทิศตะวันตก 15 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 28,395 ตารางกิโลเมตร แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 13 หมู่บ้าน

2) ลักษณะประชากร ตำบลบางเตยแบ่งพื้นที่ออกเป็น 13 หมู่บ้าน มีจำนวนครัวเรือนรวม 1,018 ครัวเรือน จำนวนประชากรทั้งสิ้น 4,842 คน แบ่งเป็นชาย 2,494 คน และหญิง 2,348 คน โดยมีรายละเอียดปรากฏตามตาราง 1

ตาราง 1 ประชากรตำบลบางเตย ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2548

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	จำนวนครัวเรือน (ครัวเรือน)	จำนวนประชากร (คน)		
			ชาย	หญิง	รวม
1	คองคา	105	233	237	475
2	หัวเตน	38	88	88	176
3	คลองขุด	68	173	167	345
4	บางกระโหลก	141	333	377	710
5	เกาะดอน	106	218	255	473
6	บางกระรุ	72	185	165	350
7	คลองแขวงกลั่น	91	221	263	484
8	บางเตย	45	98	95	193
9	คลองแขวงกลั่น	78	179	182	361
10	คลองวังปลานัก	41	112	127	239
11	แพรกวิหารแก้ว	75	165	168	333
12	แพรกวังอ้ายคร้อ	49	125	108	233
13	แพรกชุมรุม	109	208	262	470
	รวม	1,018	2,348	2,494	4,842

(ที่มา : กรมพัฒนาชุมชน, สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา, 2548, หน้า 4)

3) การศึกษาและวัฒนธรรม ตำบลบางเตย มีสถานศึกษาสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาแห่งชาติ จำนวน 4 แห่ง ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จำนวน 1 แห่ง ที่อ่านหนังสือพิมพ์ จำนวน 8 แห่ง หอกระจายข่าว จำนวน 6 แห่ง และมีวัด จำนวน 3 แห่ง

4) สภาพเศรษฐกิจ

(1) การเกษตร ตำบลบางเตยมีพื้นที่ทางการเกษตรทั้งสิ้น 19,213 ไร่ มีครอบครัวเกษตรกร จำนวน 564 ครอบครัว พืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ได้แก่ ข้าว มะม่วง มะพร้าวและมะพร้าวอ่อนหมาก และผักสด นอกจากนี้ ยังมีบ่อเลี้ยงปลาและบ่อเลี้ยงกุ้ง จำนวน 1,536 และ 3,549 ไร่ ตามลำดับ

(2) การอุตสาหกรรม อุตสาหกรรมส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ได้แก่ กลุ่มอาชีพทำน้ำพริกแห้ง กลุ่มอาชีพทำหมอน กลุ่มอาชีพทำขนมหวาน กลุ่มอาชีพทำดอกไม้ประดิษฐ์และดอกไม้จันทน์ และโรงงานอุตสาหกรรมอาหารสัตว์

(3) การพาณิชย์ ตำบลบางเตยมีสถานบริการน้ำมัน 4 แห่ง กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการเกษตร 3 กลุ่ม กองทุนอาหารหมู่บ้าน 2 กลุ่ม ศูนย์สาธิตการตลาด 1 แห่ง ตลาดนัด 4 แห่ง

5) บริการขั้นพื้นฐาน

(1) การบริการด้านสาธารณสุข มีสถานอนามัย 2 แห่ง ศูนย์สาธารณสุขมูลฐานชุมชน 13 แห่ง

(2) การโทรคมนาคมติดต่อสื่อสาร โทรศัพท์สาธารณะ 8 แห่ง และบริการโทรศัพท์คู่สายในพื้นที่ครอบคลุมทุกหมู่บ้าน

(3) สาธารณูปโภค บริการไฟฟ้าครอบคลุมทุกครัวเรือน มีการประปาหมู่บ้านจำนวน 1 แห่ง

2.1.2 บริบทเฉพาะที่ครอบคลุมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา

1) ประวัติความเป็นมาของชมรมขึ้นบางเตย ในปี พ.ศ. 2529 มีการรวมตัวของเกษตรกรจำนวน 15 คน ทำขนมหวานเพื่อจำหน่ายในหมู่บ้าน และต่อมาในปี พ.ศ. 2535 มีเจ้าหน้าที่เคหกิจกรเกษตรเข้ามาจัดตั้งกลุ่มและขึ้นทะเบียนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ให้คำแนะนำด้านการสร้างรายได้เสริมนอกภาคเกษตร โดยสมาชิกที่จัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านมีจำนวนทั้งสิ้น 25 คน ดำเนินกิจการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหาร และแบ่งกิจกรรมตามความถนัดของสมาชิกที่เน้นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เคหกิจกรเกษตร

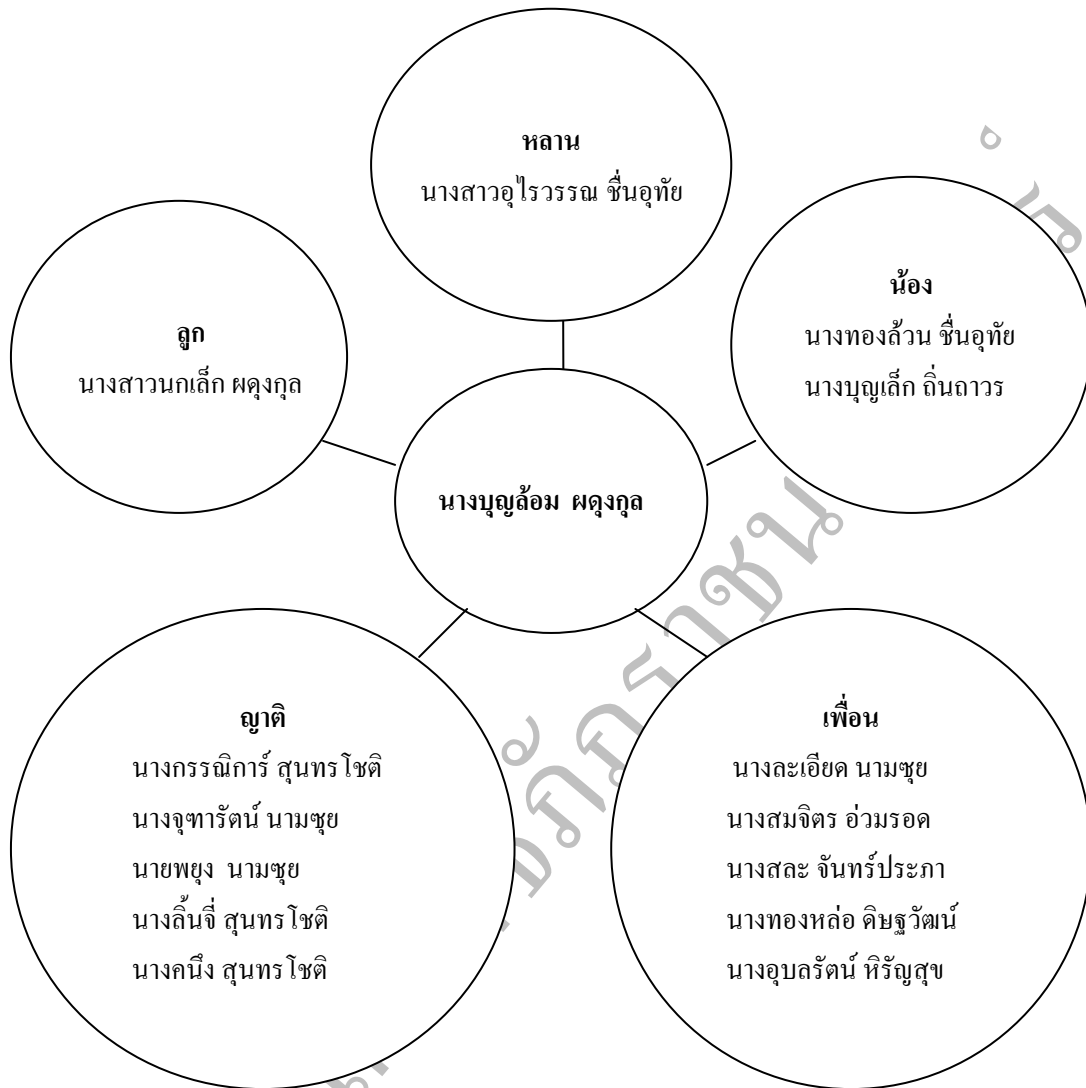
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา เป็นกลุ่มแม่บ้านที่มีความเข้มแข็งและมีความพร้อมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์หลายชนิดได้รับความสนใจจากผู้บริโภค อาทิกระยาสาหร่าน น้ำพริก ขนมหวาน ส่วนการผลิตขนมชั้นนั้น ประธานกลุ่มแม่บ้านคือนางบุญล้อม ผดุงกุล ได้รับการถ่ายทอดจากมารดาที่มีอาชีพผลิตขนมชั้น แม้ว่าในระยะแรกที่สืบทอดเจตนารมณ์ในการผลิตขนมชั้นต้องประสบปัญหาเนื่องจากกระแสนิยมบริโภคขนมต่างชาติ การผลิตขนมชั้นจึงต้องลดปริมาณการผลิตลงเพราะผู้บริโภคขนมชั้นน้อยลง ประกอบกับผลิตภัณฑ์ขนมชั้นเองไม่สามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน อย่างไรก็ตาม นางบุญล้อม ผดุงกุล ยังมีความตั้งใจที่จะสืบสานการผลิตขนมชั้นเพื่อเป็นการอนุรักษ์และถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลัง ต่อไป

2) องค์กรและโครงสร้าง ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านมีสมาชิกทั้งสิ้น 15 คน โดยแบ่งการบริหารงานออกเป็นฝ่ายจัดหาวัตถุดิบในการผลิต จำนวน 1 คน ฝ่ายผลิตและควบคุมคุณภาพ

จำนวน 8 คน ฝ่ายจำหน่ายและการตลาด จำนวน 3 คน และฝ่ายจัดทำและตรวจสอบบัญชี จำนวน 2 คน สำหรับรายชื่อสมาชิกกลุ่มประกอบด้วย

- (1) นางบุญล้อม ผดุงกุล
- (2) นางบุญเล็ก ถิ่นถาวร
- (3) นางสาวอุไรวรรณ ชื่นอุทัย
- (4) นางทองล้วน ชื่นอุทัย
- (5) นางสมจิตร อ่วมรอด
- (6) นางจุฑารัตน์ นามชุย
- (7) นายพยุง นามชุย
- (8) นางละเอียด นามชุย
- (9) นางสละ จันทร์ประภา
- (10) นางลิ้นจี่ สุนทรโชติ
- (11) นางคณิง สุนทรโชติ
- (12) นางกรรณิการ์ สุนทรโชติ
- (13) นางทองหล่อ ดิษฐ์วัฒน์
- (14) นางอุบลรัตน์ หิรัญสุข
- (15) นางสาวนงเล็ก ผดุงกุล

สมาชิกกลุ่มแม่บ้าน ประกอบอาชีพหลัก ได้แก่ การเลี้ยงปลากระพง กุ้งกุลาดำ การปลูกข้าว ตะไคร้ เพื่อขายส่ง โดยมีรายได้เฉลี่ย 4,500 บาทต่อเดือน นอกจากนี้ มีรายได้เสริมจากเข้าร่วมกับกลุ่มแม่บ้าน จำนวน 3,600 บาทต่อเดือน (บุญล้อม ผดุงกุล, สัมภาษณ์, 2549) โดยสมาชิกทั้ง 15 คน มีความสัมพันธ์ทางครอบครัว ปากฎตามภาพ 2



ภาพ 2 ความสัมพันธ์ทางครอบครัวของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา
(ที่มา : บุญล้อม ผดุงกุล, สัมภาษณ์, 2549)

3) การเปลี่ยนแปลงและการระดมทรัพยากร ในการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านมีการระดม
หุ้นจากสมาชิก จำนวนหุ้นละ 100 บาท และในปี พ.ศ. 2540 ได้รับการสนับสนุนจากจังหวัดใน
การจัดซื้ออุปกรณ์การผลิตขนมชั้นซึ่งอุปกรณ์ดังกล่าวยังใช้อยู่จนถึงปัจจุบัน สำหรับผลิตภัณฑ์ของ
กลุ่มแม่บ้านประกอบด้วย การแปรรูปอาหาร ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน
ขนมชั้น และขนมหม้อแกง การถนอมอาหาร ได้แก่ มะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่ม และมะกอกแช่อิ่ม

นอกจากนั้น ยังมีการทำแชมพูสมุนไพรและน้ำยาล้างจาน และการทำดอกไม้ประดิษฐ์ ส่วนรายได้จากการเข้าร่วมกลุ่มแม่บ้าน เฉลี่ยวันละ 120 บาท/คน

4) การตลาดและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ กลุ่มแม่บ้านนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายทั้งในและนอกชุมชน ได้แก่ ตลาดนัดในหมู่บ้านและใกล้เคียง ตลาดนัดหน้าศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา ตลาดนัดกรมส่งเสริมการเกษตร งานเทศกาลในจังหวัดฉะเชิงเทรา สถานีรถไฟ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และการผลิตขนมตามที่ลูกค้าสั่งเพื่อใช้ในพิธีและงานมงคลต่าง ๆ

5) กิจกรรมสาธารณประโยชน์ กลุ่มแม่บ้านได้เข้าร่วมกิจกรรมในด้านต่าง ๆ ของจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้แก่ ร่วมเดินเฉลิมพระเกียรติวันเฉลิมพระชนมพรรษา 12 สิงหาคม ร่วมพัฒนาวัดและโรงเรียน ปลูกต้นไม้ในที่สาธารณะ และจัดเลี้ยงอาหารกลางวันนักเรียน

6) การปรับตัว/แก้ไขปัญหา สมาชิกกลุ่มแม่บ้านสามารถเป็นวิทยากรสาธิตวิธีการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การทำดอกไม้ประดิษฐ์ และผลงานของกลุ่มแม่บ้านถูกนำไปเผยแพร่ตีพิมพ์ในวารสารเทคโนโลยีชาวบ้าน และนิตยสารเมืองเกษตร

7) พัฒนาการและความสำเร็จ กลุ่มแม่บ้านได้รับความสำเร็จในการส่งผลิตภัณฑ์เข้าประกวดในงานวันมะม่วงและของดีเมืองแปดริ้ว ในปี พ.ศ. 2537 ได้รับรางวัลที่ 2 ในการประกวดขนมทองหยอด และได้รับรางวัลที่ 3 ในการประกวดขนมทองหยิบ ในปี พ.ศ. 2538 ได้รับรางวัลที่ 1 ในการประกวดคำส้มตำมะม่วง ในปี พ.ศ. 2539 ได้รับรางวัลที่ 1 ในการแข่งขันปอกและขูดมะพร้าว ในปี พ.ศ. 2540 ได้รับรางวัลที่ 1 ในการประกวดมะม่วงทอง และในปี พ.ศ. 2541 ได้รับรางวัลที่ 3 ในการประกวดมะม่วงทอง

2.2 บริบทผลิตภัณฑ์

2.2.1 ขนมไทย

ขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืนพิถีพิถัน ในรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ขนมหวานไทย หมายถึง อาหารชนิดหนึ่งที่ไม่ใช่กับข้าว แต่เป็นอาหารที่รับประทานตามหลังของข้าวสิ่งที่เป็นของหวานอาจเป็นขนมหรือผลไม้ก็ได้ นอกจากจะรับประทานขนมหวานหลังของข้าว เราอาจรับประทานขนมหวานในเวลาที่มีรับประทานอาหารเช้า แต่จะรับประทานขนมหวานเป็นของว่างหรือรับประทานขนมหวานเป็นเครื่องดื่ม

ขนมหวานไทย จะมีความหวานนำหรือมีความหวานจนรู้สึกในลิ้นของผู้รับประทาน การทำขนมหวานไทยเป็นเรื่องที่ต้องศึกษาและฝึกฝน ต้องใช้ศิลปะ ความอดทน และความเป็นระเบียบ ความพิถีพิถันในการประกอบ ขนมไทยแท้ ๆ ต้องมีกลิ่นหอม หวาน มัน มีความประณีตที่เกิดขึ้นตั้งแต่การเตรียมส่วนผสมจนกระทั่งวิธีการทำ

ขนมไทย สามารถจัดแบ่งเป็นชนิดต่าง ๆ ได้ตามลักษณะของเครื่องปรุง ลักษณะกรรมวิธีในการทำ และลักษณะการหุงต้ม คือ

- 1) ขนมประเภทไข่ เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เป็นต้น
- 2) ประเภทหนึ่ง เช่น ขนมชั้น สาลี่ ขนม น้ำดอกไม้ เป็นต้น
- 3) ขนมประเภทต้ม เช่น ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว เป็นต้น
- 4) ขนมประเภทกวน เช่น ขนมเปียกปูน ขนมตะโก้ ซ่าหริ่ม เป็นต้น
- 5) ขนมประเภทอบและผิง เช่น ขนมดอกเกตุขาว ขนมบ้าบิ่น เป็นต้น
- 6) ขนมประเภททอด เช่น ขนมกง ขนมฝักบัว เป็นต้น
- 7) ขนมประเภทปิ้ง เช่น ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมจาก เป็นต้น
- 8) ขนมประเภทเชื่อม เช่น กลัวยเชื่อม สาเกเชื่อม เป็นต้น
- 9) ขนมประเภทฉาบ เช่น กลัวยฉาบ มันฉาบ เป็นต้น
- 10) ขนมประเภทน้ำกะทิ เช่น เผือกน้ำกะทิ ลอดช่องน้ำกะทิ เป็นต้น
- 11) ขนมประเภทเชื่อม เช่น ผลไม้ล้อยแก้ว วน้ำเชื่อม เป็นต้น
- 12) ขนมประเภทवाद เช่น กลัวยบวชชี แกงवादเผือก เป็นต้น
- 13) ขนมประเภทแฉ่อม เช่น มะม่วงแฉ่อม สะท้อนแฉ่อม เป็นต้น

ขนมไทยเป็นสิ่งแสดงให้เห็นว่า คนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีศิลปะ ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมในเทศกาลหรือวาระสำคัญต่าง ๆ ได้แก่ การทำบุญเดือนสิบ เป็นการทำบุญเพื่อแผ่บุญกุศลให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้ว ในภาคใต้จะใช้ขนมลา งานตัดบาตรเทโว เป็นการตัดบาตรในวันออกพรรษา ซึ่งถือว่าเป็นวันที่พระพุทธเจ้าเสด็จลงมาจากสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ โดยในการตัดบาตรจะใช้ข้าวต้มลูกโยน ประเพณีวันสารท ตรงกับวันแรม 15 ค่ำเดือน 10 ขนมที่ใช้ในงานประเพณี ได้แก่ กระจ่างสารท ข้าวทิพย์ งานมงคลต่าง ๆ ได้แก่ งานเลี้ยงพระ งานแต่งงาน คนไทยนิยมใช้ขนมที่มีชื่อเป็นมงคลเป็นการถือเคล็ด เช่น ขนมทองหยิบ ขนมกล้วยฟู ขนมชั้น เป็นต้น ลักษณะเป็นมงคลของขนมทองหยิบคือมีคำว่าทอง หมายถึงความร่ำรวย ขนมกล้วยฟู หมายถึงความเฟื่องฟูของชีวิต และขนมชั้น หมายถึงความก้าวหน้าของชีวิต เลื่อนชั้นเงินเดือน เลื่อนบรรดาศักดิ์ ซึ่งในงานมงคลนิยมทำขนมชั้น 9 ชั้น (วัชรกร พาหะนิชย์, ฌรงค์ศักดิ์ พิทักษ์ตันสกุล, สุพรรณิ แจ่มสว่าง, ภูวดดี โรจน์ไพศาลกิจ และสัมพันธ์ ภูลศิริ, 2548, หน้า 7-11)

2.2.2 ขนมหั่น

ขนมหั่น เป็นขนมไทยชนิดหนึ่ง โบราณถือเป็นขนมสำหรับใช้ในพิธีมงคลและจะต้องหยอดขนมให้ได้ 9 ชั้นหรือมากกว่านั้นก็ดี จะเป็นสิริมงคลเจริญก้าวหน้าหรือบางรายจะตั้งชื่อให้เป็นมงคลไปอีกว่า ขนมหั่นฟ้า ส่วนผสมของขนมส่วนใหญ่จะเป็นแป้งซึ่งแป้งแต่ละอย่างจะทำให้ขนมนุ่มนวลน่ารับประทาน เช่น แป้งมัน จะทำให้เนื้อขนมเนียน นุ่ม เหนียว หนืด คูลิส เป็นมัน แป้งถั่ว จะทำให้ขนมอยู่ตัว ไม่เหนียวมากเกินไป แป้งท้าวยายม่อม จะทำให้เนื้อขนมเนียน เหนียว แข็ง แต่จะใส่น้อยกว่าแป้งมัน แป้งข้าวเจ้า จะทำให้เนื้อขนมแข็งและอยู่ตัว กะทิและน้ำตาล ที่ผสมลงในขนมชั้นก็มีส่วนทำให้ขนมหวานและอ่อนนุ่ม กะทิ ถ้าใส่มากจะทำให้ขนมเหลวลอกชั้นได้ยาก แต่ถ้ากะทิน้อยขนมจะแข็งไม่น่ารับประทาน ดังนั้นการใช้กะทิที่เข้มข้นพอดีจะทำให้ขนมเป็นชั้นลอกออกจากกันได้ง่าย ฝิวดูเป็นมัน เวลาหยิบไม่ติดมือ ส่วนน้ำตาล ถ้าใส่มากขนมจะหวานจัด และลอกชั้นได้ยาก ความเหนียวของขนมจะลดลง ที่กล่าวข้างต้นสามารถสรุปส่วนผสมและวิธีการทำขนมชั้นได้ ดังนี้ (จรรยา เศษกุญชร, 2549, เล่ม 2, หน้า 41)

1) ส่วนผสมของขนมชั้น ประกอบด้วย

หัวกะทิ	4 ถ้วย
น้ำตาลทราย	3 ถ้วย
น้ำตาลอ้อยดอกมะลิ	1 ถ้วย
แป้งถั่วเขียว	2 ช้อนโต๊ะ
แป้งท้าวยายม่อม	1 ถ้วย
แป้งข้าวเจ้า	2 ช้อนโต๊ะ
แป้งมัน	2 ถ้วย
ใบเตย	10 ใบ คั้นน้ำชั้น ๆ

2) วิธีทำ

- (1) เชื่อมน้ำเชื่อมโดยใช้ น้ำ 1 ถ้วย น้ำตาลทราย 3 ถ้วย
- (2) ผสมแป้งทั้ง 4 ชนิดเข้าด้วยกัน แล้วนวดกับกะทิ ค่อย ๆ ใส่กะทิทีละน้อย นวดนาน ๆ จนกะทิหมด แล้วใส่น้ำเชื่อมคนให้เข้ากัน พอให้แป้งติดหลังมือนิดหน่อย
- (3) กรองแป้งทั้งหมด แล้วแบ่งแป้งครึ่งหนึ่งเป็นสีขาว อีกครึ่งหนึ่งใส่ใบเตย หรือสีตามชอบ
- (4) นำถาดไปนึ่งแล้วทาน้ำมันให้ทั่ว ใส่แป้งสีขาวประมาณครึ่งถ้วย แล้วนึ่งให้สุกประมาณ 5 นาที ชั้นที่ 2 ใส่สีเขียว แล้วนึ่งอีกประมาณ 5 นาที ทำเช่นนี้ไปจนหมดแป้ง แล้วให้ชั้นสุดท้ายเป็นสีเขียวเข้มกว่าชั้นอื่น ๆ เมื่อสุกยกลง ทิ้งให้เย็น แล้วตัดเป็นชิ้นตามต้องการ

2.2.3 การผลิตขนมชั้นของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรห้วยโรง จังหวัดเพชรบุรี

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรห้วยโรง จังหวัดเพชรบุรี ตั้งอยู่เลขที่ 93 หมู่ 2 ตำบลห้วยโรง อำเภอเขาชัย จังหวัดเพชรบุรี โดยมีนางสมาน กลั่นนาค เป็นประธานกลุ่ม และจากการสัมภาษณ์ ประธานกลุ่ม เมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2549 ทราบว่า เริ่มมีการก่อตั้งกลุ่มในปี พ.ศ. 2539 มีสมาชิก จำนวน 39 คน ทำการผลิตขนมหวานที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า ส่งให้กับ ร้านค้า ร้านจำหน่ายของฝากในจังหวัดเพชรบุรี โดยการอาศัยเครือข่ายทำให้กลุ่มมีรายได้เพิ่มมากขึ้น จากเดิมที่ประกอบอาชีพหลัก คือการทำนาเพียงอย่างเดียว นอกจากนั้น กลุ่มยังประสบความสำเร็จ ในการผลิตขนมชั้นออกจำหน่ายในต่างประเทศ โดยผลิตและจำหน่ายผ่านตัวแทนผู้ส่งออกไปยัง ประเทศสหรัฐอเมริกาและจีน การผลิตขนมชั้นของกลุ่ม ได้ให้ความสำคัญในคุณภาพของวัตถุดิบ และกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ได้ขนมที่มีรสชาติอร่อย สะอาด ปลอดภัยกับผู้บริโภค ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร มีการสวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม และถุงมือ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน สถานที่ผลิตอาหาร โรงเรือนมีการจัดแบ่งพื้นที่การผลิต จัดเก็บอุปกรณ์เป็นสัดส่วน และป้องกัน แผลงพาหะนำโรคต่าง ๆ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหาร มีการจัดเก็บเป็นหมวดหมู่และป้องกันการ สัมผัสของแผลงพาหะนำโรค จากการศึกษาดูงานการผลิตขนมชั้นของกลุ่ม สามารถสรุป รายละเอียดในแต่ละด้าน ดังนี้

1) การเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมชั้น แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ (1) อุปกรณ์ ในการผลิตขนมชั้น ได้แก่ ซึ่งที่ใช้ในการนึ่งขนมชั้น ถาดสำหรับใส่ขนมชั้น หม้อสำหรับใส่แป้ง ขนมชั้น ถุงพลาสติกและกล่องพลาสติกที่ใช้ในการบรรจุขนมชั้น และ (2) การเตรียมส่วนผสมใน การผลิตขนมชั้น ได้แก่ มะพร้าว น้ำตาลทราย แป้งขนมชั้น ไข่เตย และดอกอัญชัน

2) การผลิตขนมชั้น นวดแป้งขนมชั้นกับกะทิ แล้วจึงเติมน้ำเชื่อมคนให้เข้ากัน หลังจากนั้น แบ่งแป้งครึ่งหนึ่งไว้ทำเป็นแป้งสีขาว อีกครึ่งหนึ่งนำไปใส่น้ำไข่เตยหรือดอกอัญชัน ถาด นำมาทาน้ำมันให้ทั่ว ใส่แป้งสีขาวในชั้นที่หนึ่งแล้วนึ่งให้สุกประมาณ 5 นาที ส่วนที่สองใส่แป้งสี ตามที่ต้องการแล้วนึ่งอีก 5 นาที ทำเช่นนี้จนครบ 7 ชั้น โดยให้ชั้นสุดท้ายเป็นสีที่เข้มกว่าชั้นอื่น เมื่อสุกแล้วยกลง พักไว้ให้เย็นและตัดเป็นชิ้นตามต้องการ

3) การตัดแยกขนมชั้นใส่ในบรรจุภัณฑ์ จะตัดขนาดตามบรรจุภัณฑ์คือ ชั้นใหญ่ กว้าง 10 เซนติเมตร ยาว 15 เซนติเมตร เพื่อบรรจุในกล่องพลาสติกที่มีช่อง 1 ช่อง ส่วนกล่อง พลาสติกที่มีช่องบรรจุ 4 ช่อง จะตัดขนมขนาดเดียวกันกับที่กล่าวแล้วเพื่อนำมาแบ่งเป็น 4 ชิ้นเล็ก ๆ บรรจุลงในกล่องพลาสติกที่มีช่อง 4 ช่อง นอกจากนั้น ยังนำขนมขนาดดังกล่าวบรรจุในถุงพลาสติก อีกวิธีหนึ่งด้วย

4) การนำขนมอบออกจำหน่าย จะแบ่งเป็น 2 วิธีคือ นำไปจำหน่ายที่ร้านค้าและร้านจำหน่ายของฝากในจังหวัดเพชรบุรีในสถานที่ที่เป็นแหล่งพักรถเพื่อจำหน่ายให้นักท่องเที่ยว และส่งไปยังโรงงานที่ดำเนินการส่งออกไปจำหน่ายในต่างประเทศ ซึ่งกลุ่มขนส่งสินค้าไปจำหน่ายโดยใช้รถปิ๊กอัพ

บริบทโดยรวมของการผลิต ผู้ผลิตขนมชั้นมีการใส่ผ้ากันเปื้อน และใส่ถุงมือ ในการผลิตอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตคือ ซึ่งนั่งขนมชั้น ถาดใส่ขนมชั้น หม้อสำหรับใส่แป้ง มีการจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ ส่วนสถานที่ผลิตมีการแบ่งแยกออกจากพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ และมีมุ้งลวดป้องกันพาหะนำโรค มีการจัดระเบียบสถานที่ผลิตให้สะดวกตามขั้นตอนการผลิต ผลิตภัณฑ์ขนมชั้นของกลุ่มที่ผลิตได้สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานเกินกว่า 3 วัน

2.3 การผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย

2.3.1 อันตรายจากอาหาร

อันตรายจากอาหาร (Food Hazard) หมายถึง สิ่งที่มีคุณลักษณะทางชีวภาพ เคมี หรือฟิสิกส์ ที่มีอยู่ในอาหาร หรือสภาพของอาหารที่มีศักยภาพในการก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค

1) อันตรายของอาหาร แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มคือ (1) อันตรายทางด้านกายภาพ (Physical Hazard) ได้แก่ สิ่งปลอมปน หรือสิ่งแปลกปลอม ซึ่งตามปกติไม่พบในอาหารนั้น ๆ เมื่อผู้บริโภครับประทานอาหารเข้าไปจะก่อให้เกิดการบาดเจ็บหรืออันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งสิ่งปลอมปน ได้แก่ เศษแก้ว เศษไม้ เศษพลาสติกแข็ง เป็นต้น (2) อันตรายทางด้านเคมี (Chemical Hazard) ได้แก่ สารเคมีที่ก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วย ทั้งในระยะเฉียบพลันและในระยะยาว การปนเปื้อนจากสารเคมีอาจเกิดขึ้นในทุกขั้นตอนของกระบวนการแปรรูปอาหาร สารเคมีบางอย่างเป็นสิ่งจำเป็นที่จะต้องใช้อย่างถูกต้อง (3) อันตรายจากด้านชีวภาพ (Biological Hazard) ได้แก่ จุลินทรีย์ ไวรัส พาราไซต์ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ อันตรายเหล่านี้อาจมาจากวัตถุดิบ หรือจากขั้นตอนต่าง ๆ ของกระบวนการผลิต ผู้ผลิตอาหารจึงควรมีความเข้าใจถึงแหล่งและสาเหตุของการปนเปื้อนจากอันตรายเหล่านี้ (ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, หน่วยบริการด้านความปลอดภัยของอาหาร, 2547, หน้า 48-54)

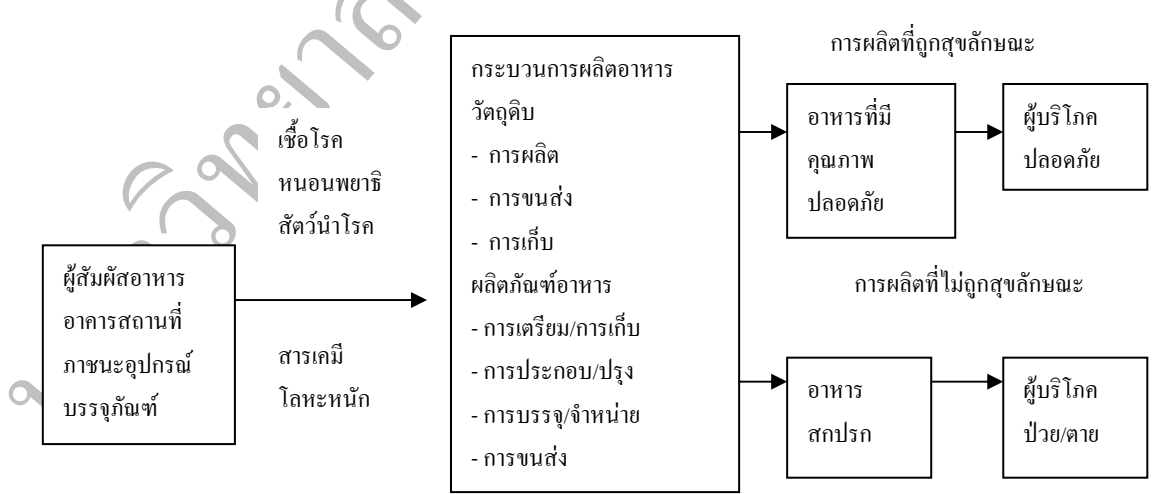
2) อาหารเป็นพิษ การเกิดอาหารเป็นพิษเกิดจาก 3 สาเหตุหลักคือ (1) เชื้อจุลินทรีย์ อาหารเป็นพิษส่วนมากเกิดจากเชื้อแบคทีเรีย ซึ่งอาการเป็นพิษเกิดจากการบริโภคเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็น

ฉบับที่ 20 (พ.ศ. 2517) เรื่องการใช้วัตถุเจือปนในอาหารและฉลากสำหรับอาหารที่มีวัตถุเจือปนในอาหาร ได้แบ่งชนิดของสารเจือปนที่อาจเป็นพิษในอาหารออกเป็น 5 หมวดหมู่ใหญ่คือ สารปรุงแต่งสี สารปรุงแต่งรส สารปรุงแต่งกลิ่น สารปรุงแต่งลักษณะ และสารกันบูดสารกันเหี่ยว (พัชรินทร์ ใจคำสู้, 2544, หน้า 9-11)

การผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย นับว่าเป็นประเด็นที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพและความปลอดภัยผู้บริโภค ซึ่งผู้วิจัยได้นำแนวคิดของการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยมาประยุกต์ใช้ในงานศึกษาวิจัย เพื่อป้องกันไม่ให้นมชั้นของกลุ่มแม่บ้านมีสิ่งปลอมปน สารเคมี เชื้อจุลินทรีย์ โดยการใช่วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สะอาด มีการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปภายในโรงเรือน และสมาชิกกลุ่มแม่บ้านปฏิบัติงานถูกสุขลักษณะ ตลอดจนการบรรจุที่สะอาด

2.4 สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP)

นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 แนวโน้มของปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหารที่ผู้บริโภคได้รับยังน่าเป็นห่วงอยู่มาก ทั้งทางด้านกรปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค พิษของเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีประเภทต่าง ๆ อาหารที่ปนเปื้อนดังกล่าวส่วนหนึ่งได้ผ่านกระบวนการผลิตและขนส่งจากแหล่งผลิตอาหารระดับต่าง ๆ ซึ่งมีขั้นตอนการผลิต ประกอบ ปรุง จำหน่าย ตลอดจนการขนส่งที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาล โดยผ่านสื่อนำโรค เช่น แมลงพาหะนำโรค ภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ น้ำ อากาศและที่สำคัญที่สุดคือตัวคนผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งแสดงเป็นกรอบแนวคิดได้ดังภาพ 3



ภาพ 3 กรอบแนวคิดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (ที่มา : ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, หน่วยบริการด้านความปลอดภัยของอาหาร, 2547, หน้า 58)

อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาที่ผู้บริโภคต้องการอาหารที่มีความปลอดภัยเพิ่มขึ้น ผนวกกับ ความจำเป็นที่ต้องก้าวให้ทันการแข่งขันในตลาดการค้าเสรีและกระแสการค้าโลก เป็นแรงผลักดันที่ ทำให้ประเทศไทยต้องปรับกระบวนการควบคุมดูแลอาหารให้สามารถสนองตอบความต้องการ ดังกล่าวได้ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้ อาหารถูกปนเปื้อน ซึ่งปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญ 7 ประการ ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ผลิตอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหาร การขนส่ง วัตถุดิบที่ใช้ผลิตอาหาร การปรุงอาหาร และบรรจุ ภัณฑ์ (ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, หน่วยบริการด้านความปลอดภัยของ อาหาร, 2547, หน้า 58-69)

ผู้วิจัยจึงนำแนวคิดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ทั้ง 7 ปัจจัยข้างต้น มาเป็นเกณฑ์ เปรียบเทียบกระบวนการผลิตขนมชั้นของกลุ่มแม่บ้านที่ปฏิบัติในปัจจุบัน เพื่อวิเคราะห์หากระบวนการ ผลิตขนมชั้นที่ไม่ถูกสุขลักษณะ และดำเนินการปรับปรุงเพื่อให้ได้กระบวนการผลิตขนมชั้นที่ถูก สุขลักษณะปลอดภัยต่อผู้บริโภค ต่อไป

2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมและการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

2.5.1 ความหมายของการมีส่วนร่วม

นักวิชาการหลายท่าน ได้มีผู้ให้ความหมายของการมีส่วนร่วมไว้อย่างหลากหลาย โดย ยูวัฒน์ วุฒิเมธี (2526, หน้า 26; อ้างถึงใน สมสมาน อาจารย์รัฐ, 2548, หน้า 18) ให้ความหมายว่า การมีส่วนร่วมของประชาชน หมายถึงการเปิดโอกาสให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการคิดเริ่มต้น การตัดสินใจ การร่วมปฏิบัติ และการรับผิดชอบในเรื่องต่าง ๆ อันมีผลกระทบต่อตัวประชาชนเอง และการสามารถทำให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหา และนำมาซึ่งความเป็นอยู่ความ ปรารถนาที่จะอยู่ร่วมกับผู้อื่นอย่างมีความสุข ได้รับความเป็นธรรม และการยอมรับจากผู้อื่นตลอดจน พร้อมที่จะอุทิศตนเพื่อกิจกรรมของชุมชน ขณะเดียวกัน ต้องยอมรับความจริงที่ว่ามนุษย์จะสามารถ พัฒนาได้ต้องมีโอกาสและต้องได้รับการชี้แนะที่ถูกต้อง นอกจากนั้น อकिन รพีพัฒน์ (2527, หน้า 320; อ้างถึงใน สมสมาน อาจารย์รัฐ, 2548, หน้า 18) ยังให้ความหมายของการมีส่วนร่วมว่า คือการ ให้ประชาชนเป็นผู้คิดค้นปัญหาเป็นผู้ทำทุกอย่างโดยมิใช่การกำหนดจากภายนอกทำให้ประชาชน เข้ามามีส่วนร่วมในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง

นอกจากความหมายที่กล่าวข้างต้นแล้ว ยังมีนักวิชาการบางท่านได้ให้ความหมายการมี ส่วนร่วมที่ครอบคลุมถึงเรื่องทรัพยากรในท้องถิ่นที่ว่า การมีส่วนร่วมของประชาชนหมายถึง การที่ ประชาชนหรือชุมชนพัฒนาขีดความสามารถของตนเองในการจัดการ และการควบคุมการใช้ทรัพยากร

และปัจจัยผลิตที่มีอยู่ในสังคม เพื่อประโยชน์ต่อการดำรงชีพทางเศรษฐกิจ และสังคม ตามความจำเป็นอย่างสมศักดิ์ศรีในฐานะสมาชิกสังคม ในการมีส่วนร่วมของประชาชนได้พัฒนา การรับรู้ และภูมิปัญญาซึ่งแสดงออกในรูปการตัดสินใจในการกำหนดชีวิตของตนเองเป็นของตัวเอง (ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์, 2527, หน้า 2) และการที่ประชาชนได้เข้ามาเกี่ยวข้องและมีส่วนร่วมในการพัฒนา โดยการใช้ความพยายามหรือใช้ทรัพยากรบางอย่างส่วนตนในกิจกรรมที่มุ่งสู่การพัฒนาของชุมชนการมีส่วนร่วมในรูปแบบนี้จะมียุทธศาสตร์ประกอบ 2 ส่วนคือ หนึ่งประชาชนเข้ามาเกี่ยวข้องในกิจกรรม การพัฒนา และสองประชาชนเข้าร่วมใช้ความพยายามบางอย่างส่วนตน เช่น ความคิด ความรู้ ความสามารถ แรงงาน เงินทุน วัสดุ ในกิจกรรมการพัฒนา (ปรัชญา เวสารัชช, 2528, หน้า 5)

อย่างไรก็ตาม ประชาชนไม่ได้ถูกกำหนดให้ร่วมในกระบวนการพัฒนาเท่านั้น แต่ในด้านอื่นก็มีส่วนร่วมได้เช่นกัน ดังที่ ปาริชาติ วลัยเสถียร ได้ให้ความหมายของการมีส่วนร่วมไว้ 2 ลักษณะคือ ลักษณะที่ 1 การมีส่วนร่วมในลักษณะที่เป็นกระบวนการของการพัฒนาให้ประชาชนมีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนาดังแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการ ได้แก่ การร่วมคิดค้นหาปัญหา การวางแผน การตัดสินใจ การระดมทรัพยากรและเทคโนโลยีในท้องถิ่น การบริหารจัดการ การติดตามประเมินผล รวมทั้งการรับประโยชน์ที่เกิดขึ้นจากโครงการ ลักษณะที่ 2 การมีส่วนร่วมทางการเมือง ประกอบด้วย 1) การส่งเสริมสิทธิและพลังอำนาจของพลเมืองในการจัดการเพื่อรักษาผลประโยชน์ของกลุ่มอันจะก่อให้เกิดกระบวนการและโครงสร้างที่ประชาชนสามารถแสดงออกซึ่งความสามารถของตนและได้รับประโยชน์จากการพัฒนา และ 2) การเปลี่ยนแปลงกลไกการพัฒนาโดยรัฐมาเป็นการพัฒนาที่ประชาชนมีบทบาทหลัก โดยการกระจายอำนาจจากส่วนกลางมาเป็นส่วนภูมิภาคเป็นการคืนอำนาจในการพัฒนาให้แก่ประชาชนให้มีส่วนร่วมในการกำหนดอนาคตของตนเอง (ปาริชาติ วลัยเสถียร, 2543, หน้า 138-139; อ้างถึงใน จิตเกษม หล้าสะอาด และคนอื่นๆ, 2548, หน้า 14-15)

2.5.2 ลักษณะรูปแบบและขั้นตอนของการมีส่วนร่วม

นักวิชาการหลายท่าน อธิบายเกี่ยวกับลักษณะและรูปแบบของการมีส่วนร่วมของประชาชนไว้ดังนี้

กรรณิการ์ ชมดี (2524, หน้า 13) ได้สรุปรูปแบบของการมีส่วนร่วมออกเป็น 10 รูปแบบ คือ การมีส่วนร่วมประชุม การมีส่วนร่วมออกเงิน การมีส่วนร่วมเป็นกรรมการ การมีส่วนร่วมเป็นผู้นำ การมีส่วนร่วมสัมภาษณ์ การมีส่วนร่วมเป็นผู้ชักชวน การมีส่วนร่วมเป็นผู้บริจาค การมีส่วนร่วมเป็นผู้ริเริ่มและผู้เริ่ม การมีส่วนร่วมเป็นผู้ใช้แรงงาน และการมีส่วนร่วมออกวัสดุอุปกรณ์

เจมส์ คี ปิ่นทอง (2526, หน้า 10) ได้สรุปการมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาไว้เป็น 4 ขั้นตอนคือ การมีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหา การมีส่วนร่วมในการวางแผนดำเนินกิจกรรม การมีส่วนร่วมในการลงทุนและปฏิบัติ และการมีส่วนร่วมในการติดตามและประเมินผล

บัณฑุร อ่อนคำ และ วิริยะ น้อยวงศ์ (2533, หน้า 10; อ้างถึงใน จิตเกษม หล้าสะอาด และคนอื่นๆ, 2548, หน้า 17) กล่าวถึงการมีส่วนร่วมตามขั้นตอนของการพัฒนาไว้ 5 ขั้นตอนคือ

- 1) ขั้นมีส่วนร่วมในการคิดค้นปัญหาและสาเหตุของปัญหาชุมชน ตลอดจนการกำหนดความต้องการของชุมชนและการมีส่วนร่วมในการจัดลำดับความสำคัญของความต้องการ
- 2) ขั้นมีส่วนร่วมในการวางแผนพัฒนา โดยประชาชนมีส่วนร่วมกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการ กำหนดวิธีการ และแนวทางการดำเนินงาน ตลอดจนกำหนดทรัพยากรและแหล่งทรัพยากรที่ใช้
- 3) ขั้นมีส่วนร่วมในการดำเนินงานพัฒนา เป็นขั้นตอนที่ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างประโยชน์โดยการสนับสนุนทุนทรัพย์ วัสดุอุปกรณ์ และแรงงาน หรือเข้าร่วมบริหารงานประสานงาน และดำเนินการขอความช่วยเหลือจากภายนอก
- 4) ขั้นมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์จากการพัฒนา เป็นขั้นตอนที่ประชาชนมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ที่พึงได้รับจากการพัฒนา หรือยอมรับผลประโยชน์อันเกิดจากการพัฒนาทั้งทางด้านวัตถุและจิตใจ
- 5) ขั้นมีส่วนร่วมในการประเมินผลการพัฒนา เป็นขั้นตอนที่ประชาชนเข้าร่วมประเมินว่าการพัฒนาที่ได้กระทำไปนั้นสำเร็จตามวัตถุประสงค์เพียงใด

2.5.3 การส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน

นเรศ สงเคราะห์สุข (2541, หน้า 113-114; อ้างถึงใน จิตเกษม หล้าสะอาด และคนอื่นๆ, 2548, หน้า 20-21) ได้สรุปประสบการณ์การทำงานที่ถือว่าเป็นยุทธศาสตร์ในการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชนไว้ 2 ประการคือ

- 1) การจัดกระบวนการเรียนรู้ ซึ่งสามารถทำได้หลายวิธีการดังนี้
 - (1) จัดเวทีวิเคราะห์สถานการณ์ของหมู่บ้าน เพื่อทำความเข้าใจและเรียนรู้ร่วมกันในประเด็นต่าง ๆ
 - (2) จัดเวทีแลกเปลี่ยนประสบการณ์ หรือจัดทัศนศึกษาดูงานระหว่างองค์กรต่าง ๆ ภายในชุมชนและระหว่างชุมชน
 - (3) ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะเฉพาะด้าน
 - (4) ลงมือปฏิบัติจริง

(5) ถอดประสบการณ์และสรุปบทเรียนที่จะนำไปสู่การปรับปรุงกระบวนการทำงานที่เหมาะสม

2) การพัฒนาผู้นำเครือข่าย เพื่อให้ผู้นำเกิดความมั่นใจในความรู้และความสามารถที่มีอยู่จะช่วยให้สามารถริเริ่มกิจกรรมการแก้ไขปัญหาหรือกิจกรรมการพัฒนาได้ ซึ่งสามารถกระทำได้ดังนี้

(1) แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้นำทั้งภายในและภายนอกชุมชน

(2) สนับสนุนการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างต่อเนื่องและสนับสนุนข้อมูลข่าวสารที่จำเป็นอย่างต่อเนื่อง

(3) แลกเปลี่ยนเรียนรู้และดำเนินงานร่วมกันของเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง และทำให้เกิดกระบวนการจัดการและองค์กรร่วมกัน

2.5.4 การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

1) ความหมายของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เป็นวิธีการเรียนรู้จากประสบการณ์โดยอาศัยการมีส่วนร่วมอย่างแข็งขันจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมวิจัย นับตั้งแต่การระบุปัญหาการดำเนินการ การติดตามผลจนถึงขั้นประเมินผล ในการวิจัยชนิดนี้คำว่า ปฏิบัติการ หมายถึงกิจกรรมที่โครงการวิจัยต้องการจะดำเนินการ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นกิจกรรมเกี่ยวกับการพัฒนาในด้านใดด้านหนึ่ง ส่วนคำว่าการมีส่วนร่วม หมายถึงการมีส่วนร่วมเกี่ยวข้องของทุกฝ่ายที่ร่วมกิจกรรมวิจัย ในการวิเคราะห์สภาพปัญหา หรือสถานการณ์อันใดอันหนึ่งแล้วร่วมในกระบวนการตัดสินใจและดำเนินการจนสิ้นสุดการวิจัย การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเป็นแนวทางวิจัยที่ต่างไปจากการวิจัยเชิงวิทยาศาสตร์เพราะเน้นการยอมรับจากฝ่ายชาวบ้าน ซึ่งนักวิจัยจะต้องประเมินความสัมพันธ์ระหว่างผู้วิจัยกับชาวบ้านตลอดเวลา และต้องทบทวนวัตถุประสงค์ของการวิจัยเป็นครั้งคราวเพื่อให้สอดคล้องกับความเห็นของชาวบ้านอันจะนำไปสู่การมีส่วนร่วมและการเปลี่ยนแปลงของชุมชน การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ผู้วิจัยถือว่าชาวบ้านเป็นผู้รู้ดีเท่า ๆ กับนักวิจัยหรือนักพัฒนาในการกำหนดปัญหา และการเลือกปฏิบัติใด ๆ ก็ตามที่จะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิต ปัญหาของการวิจัยจึงเริ่มที่ชาวบ้านด้วยไม่ใช่จากสมมุติฐานของนักวิจัยฝ่ายเดียว การวิจัยนี้จึงเป็นการผสมผสานระหว่างความรู้เชิงทฤษฎี และระเบียบวิธีของนักวิจัย (นงพรธณ พิริยานุพงศ์, 2546, หน้า 40-42)

นอกจากนั้น การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมยังหมายถึง กระบวนการที่ผู้คนจำนวนหนึ่งในชุมชน เข้ามาร่วมศึกษาปัญหาโดยกระทำร่วมกับนักวิจัยตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งเสร็จสิ้นการเสนอผลและการอภิปรายผลการวิจัย เป็นการเริ่มต้นของผู้คนที่อยู่กับปัญหา (Problems People) ค้นหาปัญหาที่ตัวเองมีอยู่ร่วมกับนักวิชาการ จึงเป็นกระบวนการที่คนในชุมชนเป็นผู้กระทำการที่มี

ส่วนร่วมอย่างกระตือรือร้น และมีอำนาจร่วมกันในการวิจัย (สิทธิฉัฐ ประพุทธนิตินิสาร, 2545, หน้า 20)

การวิจัยปฏิบัติการในความหมายอื่น ๆ ได้แก่ การเป็นกระบวนการของการทำงานร่วมกัน ต้องอาศัยการสืบสวนหาปัญหาและข้อโต้แย้งร่วมกัน เป็นกลุ่มวิเคราะห์สาเหตุแห่งปัญหา และต้องปฏิบัติงานร่วมกันอย่างเป็นกลุ่มในการแก้ไขปัญหานั้น ๆ หรือเป็นการแสวงหาความรู้ในการแก้ไขปัญหาของตน ด้วยการวางพื้นฐานการทำงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานพัฒนา กับชุมชน และการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเป็นกระบวนการกระตุ้นให้ประชาชนมีการกระทำต่อปัญหา ซึ่งจะทำให้ประชาชนได้มีโอกาสเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีขึ้น (สำนักมาตรฐานการศึกษา และหน่วยงานอื่นๆ, 2545, หน้า 241-242)

2) วิธีการวิจัย

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเกี่ยวข้องกับศึกษาปัญหา เพื่อวิเคราะห์ปัญหา และวิเคราะห์หาทรัพยากรในท้องถิ่นมาช่วยในการแก้ไขปัญหานั้น จุดเน้นของการวิจัยชนิดนี้ประกอบด้วย (สิทธิฉัฐ ประพุทธนิตินิสาร, 2545, หน้า 32-32)

(1) การศึกษาชุมชน เป็นการให้ความสำคัญกับข้อมูลและความคิดของชาวบ้าน การเก็บข้อมูลเป็นการสนทนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์และความคิดเห็นร่วมกัน เพื่อศึกษาถึงสภาพปัญหาในชุมชน หรือความต้องการของชุมชน (Need Assessment) ซึ่งเป็นการช่วยกันวิเคราะห์ว่าสภาพปัจจุบันในชุมชนมีข้อบกพร่องเรื่องอะไร อย่างไร การศึกษาชนิดนี้บางหน่วยงานเชื่อว่าเป็นการศึกษาความต้องการจำเป็นพื้นฐาน (จปฐ.) เป็นวิธีการเพื่อเรียนรู้ปัญหาของชาวบ้าน นอกจากปัญหาในชุมชนแล้วต้องคำนึงถึงทรัพยากรในชุมชน บริการของหน่วยงานต่าง ๆ ในพื้นที่ที่เอื้อต่อการแก้ไขปัญหาและการพัฒนา

(2) การหาแนวทางในการแก้ไขปัญหานั้น โดยชุมชนมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ปัญหา ศึกษาทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อนำไปสู่วิธีการแก้ไข

(3) ให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการคัดเลือกโครงการ เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติ หากมีปัญหาหลาย ๆ เรื่องจะต้องร่วมกันพิจารณาว่า ปัญหาใดเป็นปัญหาเร่งด่วนอาจจะต้องคำนึงเชิงเศรษฐศาสตร์ในแง่ของความคุ้มค่า และความเหมาะสมกับเงื่อนไขทางวัฒนธรรมร่วมด้วย

(4) ให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานแก้ไขปัญหานั้นทุกขั้นตอน และสามารถดำเนินงานได้เองหลังจากสิ้นสุดการวิจัยที่นักวิจัยออกจากพื้นที่แล้ว

3) กระบวนการและเครื่องมือในการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research)

ในการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมที่สมบูรณ์แบบของสิทธิฉันทน์ ประพุทธ นิติสาร ต้องประกอบด้วยกระบวนการและเครื่องมือ ดังนี้

(1) การสร้างความสัมพันธ์แบบหุ้นส่วน เป็นการกำหนดบทบาทระหว่างชุมชน นักวิจัย และนักพัฒนา เพื่อให้เข้าใจในวัตถุประสงค์ เป้าหมาย ความคาดหวัง เพื่อจัดการกับปัญหา ของชุมชน และให้ทุกคนเข้าใจว่าทำไมจึงต้องมาร่วมมือกัน

(2) การวิเคราะห์ปัญหาแบบมีส่วนร่วม (Participatory Rural Appraisal : PRA) กระบวนการเรียนรู้อย่างเป็นระบบจะเริ่มด้วยวิธีการวิเคราะห์ปัญหาแบบมีส่วนร่วม ที่ต้องมีการ ประยุกต์ใช้กระบวนการที่มีศักยภาพและมีคนในวงการเข้าใจและมีทักษะอยู่บ้างแล้ว ในการทำการ วิเคราะห์ชุมชนแบบมีส่วนร่วมนี้หุ้นส่วนจะร่วมมือกันเป็นแกนกลาง (Core Group) โดยมีสมาชิกกลุ่ม มาร่วมคิดปัญหา สาเหตุ และทางแก้อย่างเป็นระบบ กระบวนการวิเคราะห์ปัญหาแบบมีส่วนร่วมนี้ มักใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบกึ่ง โครงสร้างตามกรอบคำถาม

(3) การวางแผนปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Planning Action : PPA) เป็นแผนปฏิบัติการที่เป็นรูปธรรม มีความยืดหยุ่น และมีชีวิตชีวา เป็นการนำเอาการแก้ไขปัญหาคือ เลือกสรรไว้แล้วมาวิเคราะห์ถึงศักยภาพ ข้อจำกัด เงื่อนไข ทรัพยากร และทุกอย่างที่กลุ่มทำได้เอง และทำได้เลย กระบวนการนี้จึงเป็นเรื่องของการกำหนดยุทธศาสตร์และกิจกรรมที่หลากหลายให้ สอดคล้องต่อสาเหตุของปัญหา ที่สำคัญคือแผนเป็นแผนชาวบ้านไม่ใช่แผนราชการ

(4) การปฏิบัติและถอดประสบการณ์แบบมีส่วนร่วม (Participatory Action and Evaluation : PAE) คือการปฏิบัติที่เป็นระบบ ได้แก่ การปฏิบัติตามแผนชุมชน การจัดการอุปสรรค และข้อขัดแย้ง และการถอดประสบการณ์หรือการสังเคราะห์ข้อมูลที่สะสมออกมาให้เป็นระบบ ซึ่ง ผลที่ได้จึงเป็นเรื่องของการประเมินผลความต้องการอย่างเป็นธรรมชาติ การสังเคราะห์ข้อมูลนี้ ชุมชน จะได้ประโยชน์โดยตรง ส่วนนักวิจัยจะต้องรู้และนักพัฒนาจะได้ผลของการพัฒนาเพื่อผู้ การปรับปรุงนโยบาย ยุทธศาสตร์ ต่อไป (สิทธิฉันทน์ ประพุทธนิติสาร, 2545, หน้า 32-155)

ผู้วิจัยได้นำแนวคิดเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมที่กล่าวมาข้างต้นมาประยุกต์ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ โดยการมุ่งสร้างโอกาสให้กลุ่มแม่บ้านเข้ามามีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนของการศึกษาวิจัย ตั้งแต่การร่วม คิดค้นปัญหา หาสาเหตุแห่งปัญหา หาแนวทางแก้ไข วางแผนดำเนินงาน ร่วมปฏิบัติตามแผนติดตาม และประเมินผล ตลอดจนร่วมกันจัดให้มีกระบวนการเรียนรู้เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะเฉพาะด้าน ที่จำเป็น รวมทั้งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายที่ประสบความสำเร็จในการพัฒนา การผลิตขนมชั้น อีกด้วย

2.6 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

วัชรกร พาหะนิชย์, ณรงค์ศักดิ์ พิทักษ์ตันสกุล, สุพรรณ แจ่มสว่าง, กุลวดี โรจน์ไพศาลกิจ และ สัมลิม พูลศิริ (2548, หน้า 3, หน้า 72-73) ได้จัดทำโครงการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมกง ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีเสม็ดพัฒนา ตำบลบางผึ้ง อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมกงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีเสม็ดพัฒนาให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลการศึกษาพบว่ากลุ่มแม่บ้านมีความจำเป็นต้องได้รับการปรับปรุงแก้ไขในด้านต่าง ๆ คือ 1) ด้านผลิตภัณฑ์ เนื่องจากขนมกงที่ทอดแล้วประมาณ 3 วันจะมีกลิ่นหืนทำให้ไม่น่ารับประทาน ซึ่งได้แก้ไขโดยการใช้กระดาษซับน้ำมันเพื่อลดความมันจากตัวขนมกง 2) ด้านกระบวนการผลิต ซึ่งในการทำขนมกงของกลุ่มแม่บ้านส่วนใหญ่ใช้แรงงานคน ทั้งการคลุกเคล้าส่วนผสม และการตำเนื้อขนม ทำให้ตัวขนมกงคลุกเคล้ากันไม่สม่ำเสมอ และใช้เวลาในการทำงานนาน ซึ่งได้มีแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขโดยควรเปลี่ยนกรรมวิธีการผลิตโดยใช้แรงงานคนให้น้อยลงคือการใช้ครกกระตือรือร้นในการตำเนื้อขนมกงและใช้เครื่องจักรในการคลุกเคล้าส่วนผสม 3) ด้านบรรจุภัณฑ์ ได้มีการพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีเอกลักษณ์ ดึงดูดผู้บริโภค และ 4) ด้านการตลาด ได้เพิ่มช่องทางการจำหน่ายโดยการฝากขายตามร้านขายของฝากและแหล่งท่องเที่ยว และร้านค้าสหกรณ์ของหน่วยราชการ

ส่วนโครงการวิจัยและพัฒนาคุณภาพมาตรฐานอาหารแปรรูปด้านน้ำพริก : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรไทยทรงเครื่องของกลุ่มพัฒนาสตรีบางปู เพื่อศึกษาวิเคราะห์กระบวนการผลิตและนำมาปรับปรุงมาตรฐานให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยนำหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารมาประยุกต์ใช้ ตลอดจนเพื่อศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรไทย ผลการศึกษาพบว่า อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เป็นผลมาจากกระบวนการผลิตที่ขาดสุขลักษณะที่ดี ซึ่งการวิเคราะห์กระบวนการผลิตและการตรวจสอบและวิเคราะห์จุดวิกฤต (Critical Control Point : CCP) ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบคือพริกแห้งใหญ่ พบจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเพราะมีสารอะฟลาทอกซิน เกิน 2.00 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ซึ่งเป็นค่าเกณฑ์มาตรฐาน และได้ปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยการนำพริกแห้งใหญ่มาแช่ในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ เข้มข้นร้อยละ 6 เป็นเวลา 30 นาที และล้างด้วยน้ำสะอาด 2 น้ำ ซึ่งพริกแห้งใหญ่ที่ผ่านการพัฒนากระบวนการแล้วนี้พบว่า มีปริมาณของยีสต์และราลดลง และมีผลต่ออายุการเก็บน้ำพริกที่มากขึ้นด้วย นอกจากนี้ยังสรุปว่า ขั้นตอนการผลิตทุกขั้นตอนเป็นสิ่งที่จะต้องให้ความสำคัญเหมือนกันทุกขั้นตอน และยังคงให้ความสำคัญด้านความสะอาดเป็นอย่างมาก เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพปราศจากการปนเปื้อนต่าง ๆ (วีระ พุ่มเกิด, กัญญวดี บุญมี, มนต์วี เข้มนำไพร และ กรรณิการ์ บัวเข้ม, 2547, หน้า 59-63)

นอกจากนั้น ยังมีผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์แปรรูปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ได้แก่ การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์แปรรูปขนมจากกล้วยเล็บมือนาง เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมแปรรูปจากกล้วยเล็บมือนางอบแห้งให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ต้องการของตลาด ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสวนทรัพย์ ตำบลสลูช อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดชุมพร จำเป็นต้องได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตและระบบสุขลักษณะในด้าน 1) วัตถุดิบ เพื่อลดการปนเปื้อน 2) ด้านอาคารสถานที่ ให้มีความสะอาดปราศจากหยากไย่ 3) อุปกรณ์เครื่องมือ ต้องมีการจัดให้เป็นหมวดหมู่และมีฝาปิดครอบเพื่อป้องกันฝุ่นละอองเมื่อเลิกใช้งาน 4) ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีการฝึกอบรมให้ความรู้ในด้านการผลิตที่ถูกต้องลักษณะ 5) วิธีการผลิต ต้องมีการควบคุมมาตรฐานการผลิตให้มีคุณภาพคงที่เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์รสชาติสม่ำเสมอ 6) บรรจุภัณฑ์ ควรจัดเก็บอย่างถูกวิธีมีชั้นวางเพื่อป้องกันการปนเปื้อน (จิตเกษม หล้าสะอาด และคนอื่นๆ, 2548, หน้า 120-121)

ประสิทธิ์ ประชาติ, พัทธนันท์ พิมพ์ทองงาม, ธรณี เพ็ชรเสนา, พนิตสุภา ธรรมประมวล และ อาลัย เนรานนท์ (2547, หน้า 4-6, หน้า 95-96) ได้ทำการวิจัยพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทย (กะหรี่ปั๊บ) หมู่ที่ 5 ตำบลบางโหนด อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสูตรแป้งให้มีความกรอบเก็บไว้รับประทานได้นานกว่า 3 วัน โดยกลุ่มได้ปรับปรุงกระบวนการผลิตตั้งแต่การใช้วัตถุดิบ (แป้งที่มีคุณภาพ ใหม่ ไม่ซื้อเก็บไว้นาน) การปรับเปลี่ยนส่วนผสม วิธีการ ระยะเวลา และขั้นตอนในการนวดแป้ง รวมทั้งต้องควบคุมกระบวนการผลิตในขั้นตอนการทอด โดยการควบคุมอุณหภูมิของน้ำมัน และระยะเวลาในการทอดควบคุมไปด้วย จึงจะทำให้แป้งกะหรี่ปั๊บที่ได้มีคุณสมบัติตามต้องการ

พรรณณา ตันศิริรินทร์, ยูพิน แวงสุข, พิจิกา ทิมสุกใส, โกวิทช์ พัชรบุษราคัมกุล และ นิยม แสนพงษ์ (2547, หน้า 2, หน้า 47, หน้า 62) ได้ทำการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทย กรณีศึกษา : มะขามกวน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว ตำบลบึงทราย อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดสกลนคร ซึ่งกลุ่มประสบปัญหาในการเก็บรักษาวัตถุดิบมะขามและกระบวนการผลิตที่ยังไม่ได้มาตรฐาน จึงได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อให้มีสุขลักษณะที่ดีในการผลิตและเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งจากการพัฒนากระบวนการผลิตดังกล่าว ทำให้ได้มะขามกวนสูตรปรับปรุงที่ใช้มะพร้าวขูดที่ไม่คั้นน้ำกะทิ ทดแทนสูตรเดิม ที่มะพร้าวขูดที่ผ่านการคั้นน้ำกะทิแล้วใส่ลงไปในส่วนผสม ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความเหนียวนุ่มขึ้น ลดความหยاب และชะลอการเกิดกลิ่นหืนได้

นอกจากการปรับปรุงกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้มาตรฐานตามกำหนดแล้ว การศึกษาปัญหาอุปสรรคในการผลิตและแปรรูปอาหารในด้านอื่น ๆ ของกลุ่มแม่บ้านก็นับว่ามี

ความสำคัญไม่น้อย ดังที่โกมินทร์ สายสนิท ได้ศึกษาการแปรรูปสตอเบอร์รี่ของกลุ่มแม่บ้านในเขตอำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปตลอดจนปัญหาอุปสรรคในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้าน ผลการศึกษาพบว่า การแปรรูปมีปัญหาด้านวัตถุดิบซึ่งมีปริมาณไม่เพียงพอไม่มีคุณภาพ และมีราคาแพง ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์คือน้ำสตอเบอร์รี่ที่เหลือจากการจำหน่ายกลายเป็นไวน์สตอเบอร์รี่ ซึ่งเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติโดยการผลิตที่ไม่ได้มีการเติมเชื้อจุลินทรีย์ลงไป และกระบวนการแปรรูปของกลุ่มแม่บ้านยังขาดการรักษาความสะอาด ไม่ถูกสุขอนามัย (โกมินทร์ สายสนิท, 2543, หน้า 57-58)

นอกจากนั้นแล้ว สุปรียา ควระเดชะคุปต์ ได้ศึกษาแนวทางการพัฒนาการให้บริการในร้านอาหารและภัตตาคาร โดยสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศพบว่า สิ่งสำคัญที่สุดสำหรับนักท่องเที่ยวในด้านอาหาร คือ ความสะอาดของอาหาร รสชาติของอาหาร ความระมัดระวังในการใช้สารเคมี ความสวยงามในการตกแต่ง เครื่องปรุงที่ปลอดภัย และภาชนะที่ปลอดภัย ส่วนสิ่งสำคัญที่สุดของนักท่องเที่ยวด้านสถานที่ คือ ความสะอาดของสถานที่ ภาชนะที่ใช้ และอุปกรณ์ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย (สุปรียา ควระเดชะคุปต์, 2528, หน้า 80 ; อ้างถึงใน สำราญ โพธิ์จาด, 2545, หน้า 28)

ผู้วิจัยได้นำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และแนวทางการศึกษาวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมมาประยุกต์ใช้ในงานศึกษามีส่วนร่วมในการผลิตขนมชั้นให้ถูกสุขลักษณะ โดยดำเนินการตามขั้นตอนต่าง ๆ ตามลำดับ ดังนี้ ขั้นตอนที่ 1 การสร้างความสัมพันธ์แบบหุ้นส่วนกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา ตำบลบางเตย อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยการเข้าหาแกนนำด้วยวิธีการพบปะไม่เป็นทางการเพื่อศึกษาบริบท ขั้นตอนที่ 2 ร่วมกับกลุ่มแม่บ้านเพื่อค้นหาปัญหาในการผลิตขนมชั้น ขั้นตอนที่ 3 หาสาเหตุของปัญหาที่ทำให้กระบวนการผลิตขนมชั้นไม่ถูกสุขลักษณะ โดยใช้เกณฑ์สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร มาเป็นเกณฑ์เปรียบเทียบ และผู้วิจัยได้นำเทคนิควิธีการจัดอภิปรายกลุ่มเข้ามาใช้ ขั้นตอนที่ 4 จัดให้มีการอบรมให้ความรู้และหาประสบการณ์จากการศึกษาดูงาน ขั้นตอนที่ 5 ร่วมกันวางแผนปฏิบัติโดยการเลือกกิจกรรม วิธีปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหากระบวนการผลิตขนมชั้นที่ไม่สะอาดไม่ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ขั้นตอนที่ 6 ร่วมกันปฏิบัติ โดยกลุ่มร่วมกันปฏิบัติตามแผนซึ่งผู้วิจัยจะเข้าไปตรวจเยี่ยมให้คำแนะนำ และขั้นตอนที่ 7 ร่วมกันประเมินผลความสำเร็จ และปัญหาอุปสรรค เพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตขนมชั้นให้เป็นไปตามสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร