



รายงานวิจัย

การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า:
ศึกษากรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์

ปองปรีดา ทองมาดี และคณะ

โครงการวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยเจ้าพระยา
ปีงบประมาณ 2561

การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า:
ศึกษากรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์

ปองปรีดา ทองมาดี
สายศิริ ศิริวิริยะกุล
ฉัตรชัย ทศสอาด
ศรีประไพ ม่วงพุ่ม

โครงการวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยเจ้าพระยา
ปีงบประมาณ 2561

- ชื่อเรื่อง** : การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายข้าว
ศึกษากรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์
- ผู้วิจัย** : ปองปรีดา ทองมาดี, สายศิริ ศิริวิริยะกุล, ฉัตรชัย ทศสอาด, ศรีประไพ ม่วงพุ่ม
- หน่วยงานสังกัด** : หลักสูตรนิติศาสตรบัณฑิต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา
- ปีงบประมาณ** : 2561

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ ผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลายข้าว และแนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลคือผู้ผลิตปลายข้าว ผู้จำหน่ายปลายข้าว พนักงานเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ ได้มาโดยการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่แบบสัมภาษณ์รายบุคคล (Individual interviews) ผลการวิจัยพบว่า (1) ปัญหาการบังคับใช้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายไม่ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ ไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ มีต้นทุนเพิ่มขึ้นเปลี่ยนแปลงสูตรปลายข้าวเดิมและลดความหลากหลายของปลายข้าว (2) ผลกระทบต่อผู้ผลิตปลายข้าวมีต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เปลี่ยนแปลงสูตรการผลิตปลายข้าว การพัฒนาการผลิตถูกควบคุมโดยกฎหมาย (3) ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายปลายข้าว ราคาจำหน่ายเพิ่มขึ้นทำให้ผู้ซื้อลดลง การตรวจสอบคุณภาพปลายข้าวไม่ทั่วถึง (4) แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ด้านผู้ผลิตควรเพิ่มต้นทุนอุปกรณ์ที่มีอายุการใช้งานสูงกว่า มุ่งเน้นการรักษาสูตรดั้งเดิมเอาไว้และปรับปรุงการผลิตเท่าที่จำเป็น ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ซื้อเข้าใจเหตุผลของการเปลี่ยนแปลงการผลิต ด้านผู้จำหน่ายไม่ควรเพิ่มราคาขึ้นอย่างรวดเร็ว ต้องรับซื้อปลายข้าวที่ถูกต้องตามกฎหมายมาจำหน่าย ด้านภาครัฐควรทบทวนประกาศฉบับนี้ให้สอดคล้องกับสังคมท้องถิ่น เอื้ออำนวยต่อการขออนุญาตรับรองมาตรฐาน ควรแก้ไขประมวลกฎหมายอาญา มาตรา 236 เพิ่มโทษปรับกรณีนำสิ่งปลอมปนในปลายข้าว จากเดิมปรับไม่เกินหกพันบาท ควรเพิ่มโทษปรับเป็นปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

คำสำคัญ: การบังคับใช้กฎหมาย/ มาตรฐานปลายข้าว/ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย

Research Title : The enforcement to use the declaration of the determination of the standard of the agricultural product: the pickled fish: The case study of the manufacturer and the minor distribution in the region of Nakhon Sawan Province.

Researcher : Pongprida Thongmadee, Saisri Siriviriyakul, Chatchai Thotsaart, Sriprapai Muangpum

Organization : Bachelor of Laws, Faculty of Humanities and Social Sciences, Chaopraya University, Nakhon Sawan Thailand.

Year : 2018

ABSTRACT

This research has the objective for studying the problem of the enforcement to use this declaration, the effect on the manufacturer and the distributor of the pickled fish and the guideline in solving the problem and the practical method as the concrete object on the enforcement of using this declaration. The person group who have given the information, will be the manufacturer of the pickled fish, the distributor of the pickled fish, the staff of the agricultural office and cooperatives. This has gotten the sample by the Purposive Sampling. Tools that are used in the research will be the individual interview. The research result is found that (1) The problem in the enforcement of the manufacturer and the distributor that haven't known about this declaration. This can't practice according to the law. This will have the higher cost. This will change the recipe of the former pickled fish and this will reduce the variety of the pickled fish, (2) The effect on the manufacturer of the pickled fish. This will have the higher cost. This will change the recipe of manufacturing the pickled fish. The development of the manufacturing will be controlled by the law, (3) The effect on the distributor of the pickled fish, the distributing price that is increased. This will make the number of purchasers to be reduced. The checking of the quality of the pickled fish isn't thoroughly, (4) The guideline of solving the problem and the practical method as the concrete object. For the manufacturer, this shall have to increase the equipment cost that has the higher useful life. This will focus on keeping the former recipe and adjust the

manufacturing as needed. This has given the public relations for the purchaser to understand about the reason of changing the manufacturing. For the distributor, this shalln't increase the higher price rapidly. This have to purchase the pickled fish correctly according to the distributing law. For the public sector, this shall have to review this declaration to conform with the local society. This will facilitate on the permission to support the standard. This shall solve the criminal code, Section 236. This will increase the punishment to adjust in the case of bringing the adulterated thing in the pickled fish from the former rule for not over six thousand baht. This shall have to increase the punishment to be fined not over twenty thousand baht.

Keywords: The enforcement of the law/ Standard of fermented fish/ The manufacturer and the minor distributor.

กิตติกรรมประกาศ

การดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ สำเร็จลุล่วงได้เนื่องจากได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักวิจัย มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา ที่ได้ช่วยสนับสนุนให้ทุนวิจัยและกำกับดูแลนักวิจัยให้สามารถดำเนินงานวิจัย ได้สำเร็จลงด้วยดี โดยได้รับความอนุเคราะห์และความช่วยเหลือจากบุคคลหลายฝ่ายดังนี้

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณ อาจารย์จิรนนท์ กมลสินธุ์ คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ทุกฝ่ายที่อำนวยความสะดวกต่างๆ ในการดำเนินการวิจัยตั้งแต่ เริ่มต้นโครงการวิจัยจนสำเร็จได้เป็นอย่างดี และขอขอบพระคุณ อาจารย์สุรพงษ์ วิริยะ ผู้อำนวยการ สำนักวิจัย และเจ้าหน้าที่สำนักวิจัย มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา ทุกท่านที่ได้กรุณาให้คำปรึกษาและ แนะนำ และขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิ รองศาสตราจารย์ ดร. สุทนต์ ศรีไสย ที่ให้ความอนุเคราะห์ ความช่วยเหลือ ข้อเสนอแนะตลอดจนดูแลเพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ที่เกิดขึ้นให้แก่ คณะผู้วิจัยมาโดยตลอด จนสามารถดำเนินงานวิจัยได้สำเร็จลงด้วยดี ทำนั้ผู้วิจัยขอกราบ ขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ในความกรุณาเอาใจใส่ที่ทุกท่านมีด้วยดีเสมอมา

คณะผู้วิจัย

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและปัญหาของการวิจัย	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ขอบเขตของการวิจัย	3
กรอบแนวความคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัย	4
นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย	4
ผลที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย	5
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
ความหมายและความเป็นมาของปลาร้า	6
แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้	10
สาเหตุของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้	14
อุปสรรคของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้	19
สาระสำคัญและบทลงโทษตามประกาศฉบับนี้	22
ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	31
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	35
วิธีการวิจัย	35
ประชากรที่ใช้ในการวิจัย	36
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	37
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	38
การวิเคราะห์ข้อมูล	38
การนำเสนอข้อมูล	38
ระยะเวลาในการวิจัย	39
	51

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย	40
ความรู้ทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูล	41
ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า	
ในเขตจังหวัดนครสวรรค์	49
ผลกระทบต่อผู้ผลิตที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า	
ในเขตจังหวัดนครสวรรค์	55
ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า	
ในเขตจังหวัดนครสวรรค์	60
แนวทางแก้ไขปัญหาและพัฒนาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้า	
เกษตร: ปลาร้า	65
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	73
สรุปผลการวิจัย	73
อภิปรายผล	80
ข้อเสนอแนะ	86
บทที่ 6 บทสรุปผู้บริหาร	88
บรรณานุกรม	93
ภาคผนวก	96
ภาคผนวก ก ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้า	
เกษตร: ปลาร้า	97
ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์	107
ประวัตินักวิจัย	111

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและปัญหาของการวิจัย

เนื่องจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกประกาศกำหนดมาตรฐานปลาร้าราชกิจจานุเบกษาเผยแพร่ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง "กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า" หรือ "มกษ.7023-2561" โดยนิยามปลาร้าว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ แล้วเติมน้ำข้าว และ/หรือรำข้าวคั่ว และ/หรือข้าวคั่ว มีลักษณะเป็นตัวหรือชิ้น เนื้อปลานุ่ม มีสีตามลักษณะปกติของผลิตภัณฑ์ มีกลิ่นรสที่ดีตามลักษณะเฉพาะ (characteristic) ของปลาร้า และอยู่ในภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน มีกลิ่นหอมตามลักษณะเฉพาะของปลาร้าไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ มีปริมาณเกลือ (โซเดียมคลอไรด์) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 โดยน้ำหนัก (ข้าวประเทศไทย) อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 15 และมาตรา 16 แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุม ครั้งที่ 1/2561 เมื่อวันที่ 8 มกราคม 2561 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า มาตรฐานเลขที่ มกษ. 7023 – 2561 โดยกำหนดคำอธิบายกระบวนการผลิตว่า "ปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาที่ผ่านการขอดเกล็ด ควักไส้ (ยกเว้นปลาตัวเล็ก) มาหมักกับเกลือในระยะเวลาหนึ่ง แล้วเติมน้ำข้าว และ/หรือรำข้าวคั่ว และ/หรือข้าวคั่ว ในอัตราส่วนที่เหมาะสม และหมักต่อเพื่อให้ได้กลิ่นรสที่มีลักษณะเฉพาะของปลาร้า หรือหมักส่วนประกอบทั้งหมดพร้อมกันในถัง/โอ่ง/ภาชนะ/บ่อที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิดในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนบรรจุในภาชนะบรรจุ" (ข้าวประเทศไทย. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกประกาศกำหนดมาตรฐานปลาร้า.2561)

นอกจากนี้ยังระบุคุณลักษณะทางกายภาพของปลาร้าว่า (ข้าวประเทศไทย. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกประกาศกำหนดมาตรฐานปลาร้า.2561)

(1) ลักษณะทั่วไป ส่วนประกอบต้องคลุกเคล้าให้เข้ากันพอดี ไม่แห้ง และ หรือเละเกินไปตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า เนื้อปลาต้องนุ่ม สภาพผิวคงรูป หนังไม่ฉีกขาด

(2) สี มีสีปกติตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า เนื้อปลามีสีชมพูอ่อนหรือสีอื่น เช่น สีเหลืองอ่อน สีส้มอ่อน สีน้ำตาลอ่อน

(3) กลิ่นหอมตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นคาว กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นสาบ กลิ่นเหม็นเปรี้ยว

(4) กลิ่นรส มีกลิ่นรสที่ดีตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า ไม่มีกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นรสเปรี้ยวบูด นอกจากนี้กำหนดให้ปลาร้าต้องมีปริมาณเกลือ (โซเดียมคลอไรด์) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 โดยน้ำหนัก

เมื่อเดือนมิถุนายน ปี 2560 สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เผยว่า ปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองที่มีการขยายตัวของการผลิตอย่างต่อเนื่อง จากระดับครัวเรือนหรือธุรกิจขนาดเล็กไปเป็นขนาดกลางและใหญ่ที่ระดับการผลิตสูงถึง 40,000 ตันต่อปี และเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์โอท็อปที่สำคัญ มีมูลค่าตลาดในประเทศกว่า 800 ล้านบาท ส่วนการส่งออกไปยังต่างประเทศ มีตลาดใหญ่อยู่ในประเทศเพื่อนบ้าน ลาว เวียดนาม กัมพูชา และทวีปอื่นๆ ที่มีคนไทยอาศัยอยู่ รวมมูลค่าปีละกว่า 20 ล้านบาท จึงเห็นควรให้มีการกำหนดมาตรฐานทั่วไปขึ้นมาใช้กำกับและควบคุมดูแลคุณภาพ เพื่อขยายตลาดปลาร้าไปยังภูมิภาคอื่นๆ ปัจจุบัน ปลาร้าเป็นสินค้าที่ไม่ควบคุมในการส่งออกของกระทรวงพาณิชย์ แต่ถ้าประเทศผู้นำเข้าต้องการการรับรองเกี่ยวกับเรื่องใด ผู้ส่งออกต้องไปขอใบรับรองก่อนการส่งออก (Voicetv. ประกาศแล้ว มาตรฐานปลาร้า คุณภาพส่งออก. 2018)

คำว่า “ปลาแดก” ในภาษาอีสาน ตรงกับคำว่า “ปลาร้า” ในภาษาไทยกลาง (ไทอีสานมัก ม่วน. 2018) นับว่าเป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยมาแต่ดั้งเดิม ซึ่งการผลิตปลาร้าในแต่ละท้องถิ่นจะมีกรรมวิธีที่แตกต่างกัน เช่น ภาคอีสานกรรมวิธีในการผลิตปลาร้าจะมีรสเค็มมากกว่าภาคอื่นๆ ใส่ข้าวคั่วน้อย ปลาร้าจะมีสีดำ กลิ่นจะออกเค็มผสมปลา ส่วนปลาเขตภาคเหนือ กรรมวิธีในการผลิตปลาร้าจะใส่เกลือเล็กน้อย ใส่ข้าวคั่วน้อย เนื้อปลาร้าจะออกสีขาวปนดำ กลิ่นปลาร้าจะน้อยกว่ากลิ่นปลาภาคอีสาน ส่วนปลาร้าเขตภาคตะวันออกเฉียงใต้ จะคล้ายกับปลาร้าภาคเหนือ แต่ใส่เกลือเยอะกว่า ใส่ข้าวคั่วน้อย จะมีกลิ่นปลาร้าแรงกว่าปลาร้าภาคเหนือ และปลาร้าบางชนิดอาจทำมาจากปลาทะเล ส่วนปลาร้าภาคใต้ จะเป็นปลาร้าที่ผสมผสานมาจากหลายภาค แต่ปลาร้าในส่วนภาคใต้โดยตรง จะเป็นปลาร้าคล้ายกับภาคตะวันออกเฉียงใต้ ส่วนมากทำมาจากปลาทะเล ส่วนปลาร้าภาคกลางหรือภาคกลางตอนบน จะเป็นปลาร้าที่มีลักษณะตามที่ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร ส่วนมากทำมาจากปลาน้ำจืด และใส่ข้าวคั่วใส่เกลือในปริมาณที่กำหนด มีสีและกลิ่นตามที่กำหนด

แสดงให้เห็นว่า ปลาร้าบางภาคซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ไม่ได้มีกรรมวิธีตามที่ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร ซึ่งการประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงเป็นการกรรมวิธีในการผลิตปลาร้าน้อยลง ความหลากหลายของปลาร้าก็น้อยลง ชนิดของปลาร้าบางประเภท รสชาติของปลาร้าบางภาคก็จะหายไป เหลือไว้เพียงปลาร้าที่เป็นไปตามประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรเท่านั้น ซึ่งหลังจากที่ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร ประกาศบังคับใช้ในอนาคตจะเหลือแต่ปลาร้าโรงงาน จึงมีลักษณะเป็นการกลืนกรรมวิธีผลิตปลาร้าของชาวท้องถิ่น ทำให้ประชาชนท้องถิ่นผลิตปลาร้ายากลำบากมากขึ้นและจะค่อยๆ หายไป

ปัญหาของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ถ้าเป็นการผลิตและจำหน่ายจากโรงงานอุตสาหกรรมก็สามารถควบคุมได้และเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค หากเป็นการผลิตและจำหน่ายรายย่อยที่ผลิตจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงมีผลกระทบเป็นวงกว้าง การที่จะผลิตและจำหน่ายโดยต้องผ่านมาตรฐานเลขที่ มกษ. 7023 – 2561 ก่อน ซึ่งชาวบ้านท้องถิ่นจะปฏิบัติได้ยากลำบากจนอาจมีความรู้สึกล้มเลิกต่อการผลิตและจำหน่าย เนื่องจากทุนทรัพย์ไม่เพียงพอต่อการหาวัสดุและอุปกรณ์ต่างๆ ตามที่ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร ดังนั้นจึงแสดงให้เห็นว่าการประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรฉบับนี้เป็นการสนับสนุนให้มีการผลิตและจำหน่ายเฉพาะโรงงานอุตสาหกรรมเท่านั้น ในทางตรงกันข้ามก็เป็นการจำกัดการผลิตและจำหน่ายของภูมิปัญญาชาวบ้านท้องถิ่นในเวลาเดียวกัน

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาค้นคว้า เพื่อทราบปัญหาการบังคับใช้ เพื่อทราบผลกระทบต่อผู้ผลิต เพื่อศึกษาผลกระทบต่อผู้จำหน่าย และเพื่อศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหาและพัฒนาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ จึงมีความจำเป็นต้องทำการศึกษา ค้นคว้าเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำวิจัยเรื่อง “การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ: ศึกษากรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์” ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์
2. เพื่อศึกษาผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ในเขตจังหวัดนครสวรรค์
3. เพื่อศึกษาผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ในเขตจังหวัดนครสวรรค์
4. เพื่อศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ
2. ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูลหลักผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย
3. ขอบเขตด้านพื้นที่ ในเขตจังหวัดนครสวรรค์

กรอบความคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัย

1. ทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัย

- 1) มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและจำหน่ายปลาร้า ต้องสอดคล้องกับสังคมท้องถิ่น
- 2) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและจำหน่ายปลาร้า ต้องสอดคล้องกับเงื่อนไขการบัญญัติกฎหมายจำกัดสิทธิและเสรีภาพของประชาชน
- 3) การบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายปลาร้า ต้องมีผลสอดคล้องกับนโยบายของรัฐ

2. กรอบความคิดของการวิจัย

- 1) การบังคับใช้กฎหมายกับการพัฒนาเศรษฐกิจในสังคมท้องถิ่น
- 2) ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและจำหน่ายปลาร้ารายย่อยกับกฎหมายต่างๆ
- 3) การปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ภาครัฐต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้ารายย่อย
- 4) สภาพการผลิตและการจำหน่ายปลาร้ารายย่อยของประชาชนในเขตจังหวัดนครสวรรค์

นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

พระราชบัญญัตินี้ หมายถึง พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551

ประกาศฉบับนี้ หมายถึง ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า มาตรฐานเลขที่ มกษ. 7023-2561

การบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ หมายถึง การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า มาตรฐานเลขที่ มกษ. 7023-2561 ในเขตจังหวัดนครสวรรค์

“ปลาร้า” (Pla-ra, fermented fish, salt-fermented fish) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือแล้วเติมน้ำข้าว และหรือข้าวคั่ว และหรือข้าวคั่ว มีลักษณะเป็นตัวหรือชิ้น เนื้อปลานุ่มมีสีตามลักษณะปกติของผลิตภัณฑ์ มีกลิ่นรสที่ดีตามลักษณะเฉพาะ (characteristic) ของปลาร้า และอยู่ในภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน

ผลที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย

1. ทราบปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์
2. ทราบผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์
3. ทราบผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์
4. ทราบแนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษางานวิจัยเรื่อง “การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า: ศึกษากรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์” คณะผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าพบว่า แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยนำเสนอตามลำดับ ดังนี้

1. ความหมายและความเป็นมาของปลาร้า
2. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้
3. สาเหตุของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้
4. อุปสรรคของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้
5. สาระสำคัญและบทลงโทษของประกาศฉบับนี้
6. ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ความหมายและความเป็นมาของปลาร้า

ความหมายและความเป็นมาของปลาร้า จากการศึกษาค้นคว้าความหมายและความเป็นมาของปลาร้า พบว่ามีหลากหลายด้วย จึงได้อธิบายสาระสำคัญตามลำดับ ดังนี้

1. ชื่อของปลาร้า

ชื่อของปลาร้า จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า แต่ละประเทศ แต่ละภาค แต่ละท้องถิ่น มีชื่อตามภาษาแตกต่างกันออกไป มีสาระสำคัญ ดังนี้

ชื่อตามประกาศฉบับนี้และชื่อภาคกลาง ใช้คำว่า “ปลาร้า”

ชื่อภาคอีสาน ใช้คำว่า “ปลาแดก” โดยแยกเป็นชื่อย่อยว่า ปลาแดกหอม ปลาแดกนัว ปลาแดกต๋วง ปลาแดกโหนด ปลาหมักบั้ง (วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, ปลาร้า) ในประเทศลาวมีใช้ชื่อว่า “ปลาแดกหมักขุม” (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2560)

ชื่อภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ ใช้คำว่า “ปลาร้าเลสาบ” (อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบสงขลา, 2551: น.32)

ชื่อภาคเหนือ ใช้คำว่า “ฮ้า” หรือ “ป่าฮ้า” หรือ “ปลาฮ้า” เป็นภาษาพื้นบ้านทางภาคเหนือ (วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, ปลาร้า)

ชื่อภาคตะวันออกเฉียงใต้ตอนล่างหรือในประเทศกัมพูชา ใช้คำว่า “ปรือละ” หรือ “ปรอฮก” หรือ “พะร็อกกะ” เป็นภาษาที่สืบทอดมาจากประเทศกัมพูชา (ประภัสสร ชูวิเชียร, 2017)

นอกจากนี้ยังมีใช้คำว่า “บอง” ซึ่งเป็นภาษาถิ่นไทยดำ ไทขาวเวียดนาม และลาว (กฤษ เหลือลมัย, 2517) ซึ่งคำว่า “บอง” มาจากคำว่า “บ้อง” ของไม้ไผ่ ที่เป็นภาชนะบรรจุปลาร้า จึงสื่อถึงปลาร้าที่บรรจุไว้ในบ้องไม้ไผ่

ชื่อตามภาษาอังกฤษ ใช้คำว่า “Pla-ra, fermented fish, salt-fermented fish”

สรุปจากชื่อของปลาร้า แสดงให้เห็นว่า แต่ละประเทศ แต่ละภาค แต่ละท้องถิ่น มีชื่อตามภาษาแตกต่างกันออกไป และอาจจะมีกรรมวิธีที่แตกต่างกัน โดยในแถบเอเชีย แถบยุโรป และในแถบอื่นๆ ทั่วโลก อาจมีชื่อที่เรียกขานอีกมากมาย เนื่องจากปลาเป็นอาหารหลักของประชากรทั่วโลก จึงมีวิธีถนอมอาหารที่สืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนาน และมีการดัดแปลงตามความต้องการของตนเอง ชื่อของปลาร้าจึงเป็นคำสมมุติที่มีลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

2. ความหมายของปลาร้า

ความหมายของปลาร้า จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า มีตำนานได้ให้ความหมายไว้หลายประการด้วยกัน มีสาระสำคัญ ดังนี้

ตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ได้ให้ความหมายไว้ว่า “น. ปลาหมักเกลือ ใส่ข้าวคั่ว ใช้เป็นเครื่องจิ้ม”

ตามวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, ปลาร้า ให้ความหมายว่า “ปลาหมักกับรำข้าวและเกลือ มี 4 ประเภท คือ ปลาร้าตุ๋นหรือปลาแดกน้อย ปลาร้าโหน่ง ปลาร้าหอม ปลาร้าขี้ปลาทุ”

ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร ให้ความหมายว่า “ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือแล้วเติมข้าวคั่วหรือข้าวเปลือกเจ้าคั่วที่บดละเอียด หรือเติมรำข้าว หรือรำข้าวคั่ว ในอัตราส่วนที่เหมาะสม ลงไปพร้อมกันในการหมัก หรืออาจเติมภายหลังการหมักปลากับเกลือก็ได้ เพื่อให้ได้กลิ่นรสตามธรรมชาติของปลาร้า มีทั้งที่เป็นปลาร้าทั้งตัวปลาร้าขึ้น และปลาร้าบด” (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, 2546)

ตามประกาศฉบับนี้ให้ความหมายว่า “(Pla-ra, fermented fish, salt-fermented fish) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือแล้วเติมรำข้าว และหรือรำข้าวคั่ว และหรือข้าวคั่ว มีลักษณะเป็นตัวหรือชิ้น เนื้อปลานุ่มมีสีตามลักษณะปกติของผลิตภัณฑ์ มีกลิ่นรสที่ดีตามลักษณะเฉพาะ (characteristic) ของปลาร้า และอยู่ในภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน”

สรุปจากความหมายของปลาร้า แสดงให้เห็นว่า ความหมายของปลาร้าจะมีลักษณะคล้ายกัน คือ “การหมักปลากับเกลือและข้าวคั่วเข้าด้วยกัน” ส่วนกรรมวิธี การผสม ปริมาณ ระยะเวลาการหมัก หรือใส่อย่างอื่นเพิ่ม อันอาจทำให้รสชาติ กลิ่น สี แตกต่างกันไป แต่ความหมายของปลาร้าก็คงไว้เช่นเดิม

3. ชนิดของปลาร้า

ชนิดของปลาร้า จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า มีหลายชนิดด้วยกัน ซึ่งอาจกำหนดตามลักษณะของปลา เช่น ปลาดุก ปลากระดี่ ปลาช่อน ปลาทะเล ปลาตัวเล็ก มีสาระสำคัญตามลำดับดังนี้

ปลาร้าหอม เป็นปลาร้าที่มีกลิ่นหอม ทำมาจากปลาช่อน ปลาดุก

ปลาร้าดองหรือปลาแดกน้อย ทำมาจากปลาตัวเล็กๆ หรือปลาลูกกล้วย

ปลาร้าโหม่ง เป็นสูตรอีสาน มีกลิ่นหอม รสชาติดี

ปลาร้าขี้ปลาทุ ทำจากไส้ปลาทุ มีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ นิยมนำมาทำเป็นน้ำปลาร้า

ปลาร้าปลากระดี่ เป็นปลาร้าที่ทำมาจากปลากระดี่ ประเภทของปลาร้าตามชนิดของปลาอื่นๆ เช่น ปลาร้าปลาช่อน ปลาร้าปลาดุก ปลาร้าปลาตะเพียน ปลาร้าปลาหมอ ฯลฯ

ปลาร้ารวม เป็นปลาร้าที่ทำมาจากเศษปลาทุกชนิด

ปลาร้าเล เป็นปลาร้าที่ทำมาจากปลาน้ำเค็ม

ปลาร้าคั่ว เป็นปลาร้าที่เน้นในการใส่ข้าวคั่วมากเป็นพิเศษ แต่ไม่ถึงกับทำให้เสียรสชาติเดิม

น้ำปลาร้า เป็นปลาร้าที่นำไปปั่นหรือบดให้ละเอียดผสมน้ำ แล้วนำไปกรองให้เหลือแต่น้ำของปลาร้า แล้วบรรจุใส่ภาชนะ

ปลาร้าผง เป็นปลาร้าที่นำไปปั่นหรือบดให้ละเอียด และนำไปอบให้แห้งจนเป็นผง หรือผสมกับสมุนไพร ผลิตเป็นผงแล้วนำไปรับประทาน หรือผสมกับอาหารอื่นๆ (ประเทือง โชคประเสริฐ, 2558)

สรุปจากชนิดของปลาร้า แสดงให้เห็นว่าชนิดของปลาร้ามีหลายรูปแบบ อาจแบ่งตามชนิดของปลา แบ่งตามลักษณะของการหมัก และแบ่งตามชนิดของภาชนะที่ใช้หมัก เช่น หมักในไห หมักในโอ่ง หมักในกระบอกไม้ไผ่ หมักด้วยการห่อใบตอง หมักในไม้ชนิดต่างๆ ปัจจุบันตามบริษัทต่างๆ จะหมักในปิ๊บ ทำให้เกิดการเรียกขานและแบ่งชนิดของปลาร้าตามรูปแบบต่างๆ

4. ความเป็นมาของของปลาร้า (ตำนานปลาร้า, 2009)

ความเป็นมาของของปลาร้า จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า ปลาร้าเป็นอาหารที่แพร่หลายในแถบภูมิภาคเอเชีย และนิยมรับประทานทุกแห่งหนที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมมอญ-เขมร เมื่อ 2,000 - 3,000 ปีที่ผ่านมา คนโบราณนิยมทำปลาร้ารับประทานกัน เพราะชาวธรรมชาติในแถบภูมิภาคเอเชียเกิดสภาพทางชีวภาพที่มีความจำเป็นต้องทำปลาร้า ภูมิภาคนี้ตกอยู่ในเขตร้อนชื้นในระหว่างต้นฝนก็มีน้ำมาก แต่พอเข้าต้นหน้าแล้ง น้ำก็เริ่มลดระยะนี้ เป็นเวลาที่ปลาเล็กปลาน้อยขึ้นมากตามแก่งต่างๆ หรือตามแม่น้ำลำคลอง คนก็จับปลาเอามากิน แต่ปลามากเกินไปกว่าที่จะกินหมดได้ทัน จะทิ้งก็เสียดาย จึงเอาใส่เกลือเก็บไว้กินได้ตลอดปี แต่ถึงอย่างนั้นก็ยังใส่เกลือไม่ทัน ปลาเริ่มขึ้นอืดและมีกลิ่นเหม็น แต่ถึงจะเริ่มมีกลิ่นเหม็นก็ยังใส่เกลือเก็บไว้รับประทานได้ จึงอร่อยเพราะกลิ่นปลา ต่อมาจะเอาปลามาทำปลาร้าจึงปล่อยให้ปลาขึ้นอืดและเริ่มมีกลิ่นเหม็น แล้วจึงเอามาใส่เกลือทำปลาร้า

กลายเป็นวิธีทำปลาร้าที่ถูกต้อง และปลาร้ายังเป็นเรื่องของวัฒนธรรมมอญ-เขมร พิสูจน์ได้ว่ามอญ-เขมร ทุกวันนี้ก็ยังกินปลาร้ากันแทบทุกอย่างใช้กินเป็นประจำเหมือนคนไทยใช้น้ำปลาร้าแต่งกวางเมี่ยง เขมรเขายังใส่ปลาร้า นอกจากนั้นก็ใส่แกงใส่ผัดอื่นๆ ด้วย (ศีกฤทธิ ปราโมช, 2014)

ในเมืองไทย แถบอำเภอขึ้นนอกของสุพรรณบุรีและตามอำเภอของพระนครศรีอยุธยาที่ใกล้กับสุพรรณบุรี คนไทยยังนิยมใช้ทำกับข้าวแบบผสมปลาร้า เพราะสุพรรณบุรีนั้นได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมของมอญ ที่เรียกว่าทวารวดี ซึ่งแกงบวน แกงขี้เหล็ก เป็นกับข้าวมอญซึ่งเป็นอาหารที่ผสมกับปลาร้าทั้งนั้น นอกจากนี้ในดินแดนอื่นๆ ที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมมอญ-เขมร นั้นได้แก่ เวียดนาม กัมพูชา ลาว ซึ่งเวียดนามนั้นมีปลาร้าผสมสับปะรดลงไปแบบเค็ม ในประเทศลาวเรียกปลาร้าว่า "ปลาแดก" เพราะเป็นกิริยาอย่างหนึ่งในภาษาไทยแปลว่า อัดหรือยัดอะไรเข้าไปในภาชนะจนแน่นที่สุดเท่าที่จะอัดเข้าไปได้ คนที่ใช้กิริยาอย่างนี้ในการรับประทานอาหาร จึงเรียกในภาษาไทยว่า แดก ประเทศพม่านั้นก็ยังมีมอญจึงนิยมรับประทานปลาร้ากันอย่างแพร่หลาย ประเทศมาเลเซียก็ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมของมอญ-เขมร ซึ่งมีอาหารที่คล้ายปลาร้าหรืออาจเรียกว่าเป็นปลาร้าได้เช่นกัน เพราะทำด้วยปลาที่เริ่มเน่า มีกลิ่นเหม็นของปลาร้าพันห่อด้วยใบคาคาก็เหม็นคาวปลาคลุ้ง (ศีกฤทธิ ปราโมช, 2014)

นอกจากนี้สิ่งที่มีกลิ่นไม่ดี มักพูดกันว่ามีกลิ่นเหม็นๆ คำว่า “เหม็น” เป็นภาษามอญ แปลว่า “ปลาร้า” ทางด้านโบราณคดีปลาร้าเป็นสิ่งที่กำหนดขอบเขตของวัฒนธรรมมอญ-เขมร ปลาร้าเริ่มมาจากวัฒนธรรมมอญ-เขมร ซึ่งมีอิทธิพลอย่างใหญ่หลวงเหนือชีวิตของคนจำนวนมากในภูมิภาคเอเชีย เช่นเดียวกันกับการรับประทานหมากที่เคยแพร่หลายไปทั่วไป (ศีกฤทธิ ปราโมช, 2014)

ปลาร้ามีประโยชน์ในทางโภชนาการเพราะมีโปรตีนสูง นอกจากนั้นก็ยังมีวิตามิน K ซึ่งได้จากปลาเน่าหรือเริ่มจะเน่า (ตำนานปลาร้า, 2009)

สรุปจากความเป็นมาของปลาร้า แสดงให้เห็นว่าจากอดีตที่ผ่านมาประมาณ 2000 – 3000 ปี ปลาร้าได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมการทำอาหารของมอญและเขมร ซึ่งในสมัยโบราณชาวมอญและเขมรมีความเจริญรุ่งเรืองทางด้านศิลปวัฒนธรรมเป็นอย่างมาก และได้นำวิธีการทำอาหารในรูปแบบต่างๆ ขยายตามมาด้วย เช่น การกินหมาก แกงบอน แกงขี้เหล็ก ต้มปลาร้าหน่อไม้ ซึ่งรวมถึงปลาร้าด้วย สาเหตุของการทำปลาร้ารับประทานเกิดจากในสมัยโบราณมีปลาเป็นจำนวนมาก พอถึงช่วงปลายฤดูฝนต้นฤดูแล้งทำให้น้ำในแม่น้ำลำคลอง ห้วย หนอง คลอง บึง ต่างๆ ที่มีขนาดเล็กมีน้ำลด น้อยลงจนแห้งแล้งตามกาลเวลา ทำให้ปลาจำนวนมากเหล่านั้นไม่มีที่อยู่อาศัยและตายลง ชาวบ้านจึงนำเกลือมาผสมแล้วบรรจุในภาชนะต่างๆ เช่น ไห โอ่ง ถังไม้ กระบอกไม้ไผ่ ใบตอง ใบจาก หรือใบไม้ต่างๆ ซึ่งเป็นการหมักปลาและส่งกลิ่นเหม็นหรือกลิ่นไม่ดี ซึ่งปลาที่มีกลิ่นที่ไม่ค่อยดีนั้นชาวมอญเรียกว่า ปลาร้า

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า ต้องการควบคุมคุณภาพของผลิตปลาร้า ตั้งแต่เริ่มต้นการผลิต การเลือกวัตถุดิบในการผลิต จนถึงการออกจำหน่าย มีสาระสำคัญ ดังนี้

1. แนวคิดและทฤษฎีด้านการควบคุมคุณภาพการผลิตเพื่อส่งเสริมรายได้ของประเทศ

แนวคิดด้านการควบคุมคุณภาพการผลิตเพื่อส่งเสริมรายได้ของประเทศ จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า ปัจจุบันมีการผลิตปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์สูงถึง 4 หมื่นตันต่อปี รายได้รวม 800 ล้านบาท ทั้งส่งออกตลาดกลุ่มอาเซียนและยุโรป มีมูลค่าหลายสิบล้านบาท และยังขยายตัวต่อเนื่อง ที่ผ่านมามีเกณฑ์กำหนดคุณภาพที่ยอมรับได้สำหรับใช้อ้างอิงการซื้อขายปลาร้า และอัตราส่วน ระยะเวลาการหมักที่เหมาะสมเพื่อให้ได้กลิ่นรสที่มีลักษณะเฉพาะของปลาร้าก่อนบรรจุในภาชนะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้

โดย มกอช. กรมประมง และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จัดทำร่างมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ปลาร้าขึ้น เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตปลาร้าที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัยได้มาตรฐานสากล เป็นเครื่องมืออ้างอิงในการค้าทั้งในประเทศและการส่งออก ช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศส่งผลต่อการขยายตลาดผลิตภัณฑ์ปลาร้าของไทยให้เติบโตขึ้นต่อไป

ด้านสัญลักษณ์ ปริมาณจุลินทรีย์ ภาชนะบรรจุ การบรรจุ การแสดงฉลากทั้งร้านขายปลีก และขายส่งที่ต้องระบุชนิดปลา ส่วนประกอบ ชนิดของวัตถุดิบ วันเดือนปีที่ผลิต-หมดอายุ ซึ่งคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรได้มีมติให้ออกประกาศกำหนด มาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า มาตรฐานเลขที่ มกษ.7023-2561 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป เพื่อส่งเสริมพัฒนาระดับสินค้าปลาร้า ให้มีคุณภาพมาตรฐาน การกำหนดมาตรฐานของปลาร้า จะช่วยเพิ่มความเชื่อมั่น และช่วยสร้างรายได้เข้าประเทศเพิ่มขึ้น (VOICETV, 2018)

สรุปจากแนวคิดด้านการควบคุมคุณภาพการผลิตเพื่อส่งเสริมรายได้ของประเทศ แสดงให้เห็นว่า การควบคุมสินค้าประเภทปลาร้าให้มีคุณภาพก็เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค อันจะทำให้ผู้บริโภคซื้อปลาร้ารับประทานมากขึ้นและสั่งซื้อจากต่างประเทศมากขึ้น และในด้านการแข่งขันการธุรกิจการค้าขายผู้ผลิต จะต้องผลิตสินค้าที่มีคุณภาพเพื่อผูกขาดตลาดของสินค้า และผู้บริโภคก็จะต้องเลือกสินค้าที่มีคุณภาพที่ดีที่สุดอย่างเช่นกับสินค้าทั่วไป แต่ในทางตรงข้ามอาจต้องเพิ่มต้นทุนในการผลิตมากขึ้น เช่น การคัดเลือกปลาที่มีคุณภาพ ส่วนผสม ภาชนะ ค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบคุณภาพ และปัญหาอาจเป็นเครื่องมือให้กับเจ้าหน้าที่ภาครัฐหารายได้จากผู้ผลิต

2. แนวคิดและทฤษฎีด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค

แนวคิดและทฤษฎีด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า เนื่องจากปลาร้าเป็นอาหารใช้รับประทาน และเกิดจากการหมัก หากทำไม่ถูกวิธีหรือคัดเลือกปลาที่ไม่ได้คุณภาพ อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ มีสาระสำคัญดังนี้

ลักษณะของปลาร้ามีพยาธิ ทำให้เกิดเป็นมะเร็ง ซึ่งมะเร็งที่ทำให้เสียชีวิตมาก คือ มะเร็งในตับ ท่อน้ำดี ปอด ซึ่งจะพบผู้ป่วยมากที่สุดในภาคอีสานและภาคเหนือ จากผลวิจัยพบว่า การติดเชื้อพยาธิ ในตับจะไปเหนี่ยวนำจนเกิดการอักเสบเรื้อรัง และเซลล์กลายเป็นเซลล์มะเร็ง และยังมีพยาธิที่ติดมากับตัวปลา ซึ่งเป็นวงจรชีวิตของพยาธิใบไม้ตับ โดยอาศัยอยู่ในปลาเกร็ดขาว หากนำมารับประทาน โดยไม่ทำให้สุกเสียก่อนก็เสี่ยงต่อการมีพยาธิเข้าสู่ร่างกายได้ วงจรพยาธิที่อยู่ในระบบขับถ่าย เมื่อเราถ่ายไม่ถูกที่ รวมทั้งสัตว์เลี้ยงสุนัข แมว ถ่ายลงในแม่น้ำ ลงในสิ่งแวดล้อม ก็จะวนเวียนไปสู่ปลา และกับมาสู่มนุษย์ที่นำปลามารับประทาน ผู้ป่วยพยาธิหากเจอแรกๆ ก็อาจรักษาให้หายได้ วิธีการป้องกันที่ดีที่สุดจะต้องทำให้สุกเพื่อให้พยาธิตาย ก็จะช่วยป้องกันเชื้อโรได้ และปลาร้าที่หมักนานเกินกว่า 1 เดือนขึ้นไป จะทำให้พยาธิฝ่อลงหรืออ่อนกำลังจนไม่แพร่พันธุ์ แต่ปัญหาส่วนมากผู้ผลิตมีการนำปลาร้าของเก่าและปลาใหม่มาปนกันเนื่องจากผลิตไม่ทัน จึงทำให้เกิดการแพร่พันธุ์ของพยาธิได้ ถ้าเป็นปลาร้าที่ทำจากของชาวบ้านมักนิยมรับประทานปลาร้าข้ามปี ซึ่งจะทำให้ไข่ของพยาธิฟ่อหมด (วารุณี สิทธิรังสรรค์, 2561)

ดังนั้นกฎหมายจึงมีความจำเป็นต้องเข้ามาควบคุมการผลิต เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค จึงเป็นแนวคิดที่มีความสำคัญต่อประกาศฉบับนี้ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการตัดสินใจซื้อปลาร้าไปรับประทาน

ในปี 2561 มีข่าวดังในรายการทูปโตะข่าว ทางช่อง Amarin 7 หัวข้อข่าวว่า “สาวอ้วนแทบพุ่ง เจอหนูตัวอ้วนในถุงปลาร้าซื้อจากห้างอวสานน้ำยาขมจีน” สาวภูเก็ตซื้อปลาร้ามาจากห้างดัง เตรียมทำน้ำยาขมจีน ตักขึ้นมาเจอหนูตัวอ้วนใหญ่ไซส์เอ็ม ผงะแรงอ้วนแทบพุ่ง ยันของจริงไม่ได้สร้างเรื่องแน่นอน ผู้พบการกระทำความผิดเปิดเผยว่า “วันนั้นตนซื้อปลาร้าจากห้างดัง เพื่อมาทำน้ำยาขมจีน ในราคาถุงละ 42 บาท พอมาถึงบ้าน ตอนแรกตั้งใจจะยกทั้งถุงเทใส่หม้อ ก่อนจะเปลี่ยนในใช้ทัพพีตัก เพราะจะได้ค่อยๆ เนื้อปลา แต่ปรากฏว่าทำเอาผงะแรง เพราะพอใช้ทัพพีตักขึ้นมาครั้งแรกเจอเป็นหางยาว คิดว่าไม่ใช่ปลาแน่ๆ และพอล้วงทัพพีตักขึ้นมาอีกที ก็เห็นชัดเลยว่า มันคือหนูทั้งตัวจริง ๆ หลังจากนั้นก็เลยถ่ายภาพไว้เป็นหลักฐาน กลัวคนหาว่าสร้างเรื่องขึ้นมา จากนั้นได้โทร.ไปหาทางห้างสรรพสินค้าดังกล่าว ทางพนักงานก็กล่าวขอโทษ (KAPOOK HILIGHT, 2561)

ดังนั้นจากหัวข่าวดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคปลาร้ามีความเสี่ยงต่อการรับประทานปลาร้า ถ้าเป็นปลาร้าที่หมักนานๆ เนื้อสิ่งที่ไม่ใช่ปลาเหล่านี้ยุ่ยละลายไป ผู้บริโภคอาจไม่ทราบว่าเป็นเนื้ออะไรและยังคงเข้าใจว่าเป็นเนื้อปลาร้า ซึ่งอาจเป็นเพราะความประมาทหรือจงใจที่จะกระทำของ

ผู้ผลิตแล้วแต่กรณี แนวคิดในบัญญัติประกาศเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคจึงเป็นประเด็นสำคัญในบังคับใช้ประกาศฉบับนี้

ในปี 2560 มีข่าวดังหรืออาจจะกล่าวได้ว่าเป็นข่าวที่เป็นต้นเหตุของการยกร่างประกาศฉบับนี้ ก็ว่าได้ หัวข้อข่าวว่า "ผงะเจอห้วงอยู่ในปลาร้า" หนุ่มจังหวัดสระบุรีพร้อมภริยาถึงกับผงะ เมื่อจะนำปลาร้าที่ซื้อมาดำนํ้าพริก แต่ไม่ได้มีแค่ส่วนของปลาอย่างเดียว แต่มีห้วงอยู่ในปลาร้าด้วย ซึ่งไม่แน่ใจว่าจะเป็นงูมีพิษหรือไม่ (PPTVHD36, 2560)

ในปี 2559 มีข่าวดังในลักษณะเดียวกัน หัวข้อข่าวว่า “ปลาร้าแถมงู! สาวโพล้สยงจนไม่กล้ากิน ห้างดังถูกสั่งกระเช้าขอโทษ” สาวชาวจังหวัดภูเก็ตได้ซื้อปลาร้าจากห้างชื่อดังแล้วได้ชิ้นส่วนของงูแถมมาด้วย ได้นำภาพแชร์ลงโซเชียลเป็นภาพสัตว์ลักษณะมีลำตัวยาว สีดำ มีเกล็ดคล้ายงู ความยาวราวหนึ่งคืบ ปะปนมากับปลาร้าในถุงพลาสติก พร้อมระบุข้อความว่า “จะร้องเรียนได้ที่ไหน ทำของแบบนี้ออกมาขาย เจอกับตัวเอง ไม่มีมโน งูมาทั้งท่อนเลยคะ ต้องทิ้งทั้งหมดที่ซื้อมาเลย ผাগแชร์วนไปนะคะ ก่อนนำสินค้ามาวางขายในห้างน่าจะมีการตรวจสอบนะคะ” ซึ่งก็ไม่แน่ใจว่าจะเป็นงูมีพิษหรือไม่ (ไทยรัฐออนไลน์, 2559)

ดังนั้น จากข่าวดังทั้งสองเรื่องเป็นแรงจูงใจที่สำคัญที่ทำให้ภาครัฐจำเป็นต้องมีกฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตปลาร้าอย่างเร่งด่วน เป็นแนวคิดที่มุ่งเน้นความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ และเพื่อรักษาภาพลักษณ์ของประเทศไทยต่อการผลิตปลาร้าไปยังผู้บริโภคทั้งในประเทศไทยและในต่างประเทศ หากเป็นงูมีพิษอาจส่งผลทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายถึงแก่เสียชีวิตได้

สรุปจากแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความปลอดภัยต่อผู้บริโภค แสดงให้เห็นว่า แนวคิดในการรักษาความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นปัจจัยสำคัญในการยกร่างประกาศฉบับนี้ เนื่องจากปลาร้าเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายและเป็นอาหารที่รับประทานแบบง่าย ๆ และประหยัดค่าใช้จ่าย หากปล่อยให้การผลิตปลาร้าเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคโดยภาครัฐไม่เข้าไปควบคุมแล้ว ย่อมเกิดความเสียหายต่อประชาชนในชาติและเกิดความเสียหายต่อชื่อเสียงในด้านการผลิตสินค้าหรืออาหารประเภทอื่นๆ ของประเทศไทยได้ด้วย

3. แนวคิดและทฤษฎีด้านการควบคุมการกระทำผิด

แนวคิดและทฤษฎีด้านการควบคุมการกระทำผิด จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายนั้น มีการผลิตปลาร้าออกสู่ตลาดอย่างไม่มีคุณภาพ เช่น การนำปลาร้าหรือนํ้าปลาร้าเก่าผสมกับปลาร้าใหม่ เพื่อให้เพียงพอต่อการจำหน่าย เนื่องจากปลาร้าต้องใช้เวลาในการหมัก ทำให้การผลิตไม่ทันที่จำหน่ายสู่ท้องตลาด ทำให้ไม่ได้ปลาที่มีคุณภาพและเป็นการเอาเปรียบผู้บริโภค หรือ

ในกรณีที่มีการนำปลาร้ามารวบรวมขายตามท้องตลาด ซึ่งจะเกิดปัญหาแมลงวันรบกวนและวางไข่ในปลาร้าอาจทำให้เกิดการเน่าเสีย ผู้จำหน่ายส่วนมากจะใช้นํ้าฆ่าแมลงฉีดพ่นหรือผสมลงในปลาร้าที่จำหน่ายเพื่อป้องกัน ทำให้เกิดอันตรายอาจมีสารพิษสะสมในร่างกายหรืออาจสภาพร่างกายผิดปกติ

เนื่องจากปลาร้าเวลารับประทานส่วนมากนำไปผสมกับอาหารชนิดอื่น จึงทำให้สารพิษดังกล่าวเจือจางลงทำให้ไม่เกิดอันตรายถึงแก่ชีวิต หรือ

ในกรณีที่น่าเนื้ออย่างอื่นที่ไม่ใช่ปลาผสมในปลาร้า เช่น ทุเรียน เนื้ออื่น ๆ มาใส่เพื่อเพิ่มปริมาณของปลาร้า หรืออาจจากความประมาทของผู้ผลิต ก็ถือว่าเป็นการกระทำความผิดของผู้ผลิตเช่นกัน ดังนั้นแนวคิดในการควบคุมผู้กระทำความผิดก็ถือเป็นเรื่องสำคัญในการบัญญัติประกาศฉบับนี้เช่นกัน เพื่อเป็นยับยั้งผู้กระทำความผิดและลงโทษ เพื่อมิให้มีการกระทำซ้ำ จนถึงนานมีผลต่อผู้บริโภคและชื่อเสียงของประเทศชาติได้

สรุปจากแนวคิดและทฤษฎีด้านควบคุมการกระทำความผิด แสดงให้เห็นว่า เมื่อมีการกระทำความผิดเกิดขึ้น ภาครัฐมีความจำเป็นจะต้องออกกฎหมายเพื่อใช้บังคับในการควบคุมการกระทำความผิดที่เกิดขึ้น หรือเพื่อเป็นการป้องกันมิให้มีการกระทำความผิดเกิดขึ้น ดังนั้นแนวคิดและทฤษฎีด้านการควบคุมการกระทำความผิดจึงเป็นประเด็นสำคัญในบัญญัติประกาศฉบับนี้

4. แนวคิดและทฤษฎีด้านการรักษาความสงบเรียบร้อย

แนวคิดและทฤษฎีด้านการรักษาความสงบเรียบร้อย จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า ปลาร้าเป็นอาหารพื้นบ้านของประชาชนทั่วไป หากปล่อยให้ผู้ผลิตได้ผลิตปลาร้าตามอำเภอใจจนถึงขนาดเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือกรณีเจอหนู ทุเรียน และเนื้ออื่นที่ไม่ใช่ปลาอยู่ในปลาร้า ย่อมเห็นได้ว่าเป็นปัญหาเกี่ยวกับความสงบเรียบร้อย หากภาครัฐไม่เร่งดำเนินและไม่ควบคุมการผลิตและจำหน่ายและผู้กระทำความผิด ย่อมเกิดความเดือดร้อนต่อผู้บริโภคทั่วไป และส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงด้านการผลิตสินค้าของประเทศ

จากข้อต่าง ๆ ในข้อ 2. ก็จะเกิดการร้องเรียนต่อหน่วยงานต่างๆ บางกรณีก็เพียงแต่ออกมาขอโทษผู้บริโภค บางกรณีหน่วยงานภาครัฐก็เพียงแต่อ้างว่าจะดำเนินการให้ แต่เมื่อข่าวได้แพร่หลายออกไปทั่วประเทศและกระจายออกไปนอกประเทศ ย่อมทำให้เกิดความไม่สงบเรียบร้อยในสังคม ซึ่งยังไม่รวมถึงกรณีกระทำความผิดหรือผลิตปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพที่ยังไม่เปิดเผยอีกมากมาย สิ่งเหล่านี้ทำผู้บริโภคทั้งในประเทศไทยและในต่างประเทศย่อมขาดความเชื่อมั่น เพราะอาหารที่ประกอบด้วยส่วนผสมของปลาร้าในประเทศไทยก็เป็นอาหารที่ต่างชาติยอมรับและปรารถนาที่จะเดินทางเข้ามาในประเทศเพื่อได้ลองรับประทานหรือได้ลิ้มรสของอาหารเหล่านั้น

สรุปจากแนวคิดและทฤษฎีด้านการรักษาความสงบเรียบร้อย แสดงให้เห็นว่า การบัญญัติประกาศฉบับนี้มีความจำเป็นต้องนำแนวคิดและทฤษฎีด้านการรักษาความสงบเรียบร้อยมาประกอบการพิจารณา เพื่อรักษาความสงบเรียบร้อยและชื่อเสียงของประเทศชาติต่อไป

สาเหตุของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้

สาเหตุของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า มีสาเหตุมาจากการผลิตปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ มีเนื้ออย่างอื่นที่ไม่ใช่เนื้อปลาปนเปื้อนในปลาร้า จนเป็นข่าวดังในกระแสสังคมอย่างแพร่หลาย จึงเร่งด่วนบัญญัติประกาศฉบับนี้ขึ้นมาเพื่อควบคุมพฤติกรรมของผู้ผลิตปลาร้า ซึ่งมีสาระสำคัญตามลำดับ ดังนี้

1. สาเหตุด้านการผลิตการปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ

สาเหตุด้านการผลิตการปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ จากศึกษาค้นคว้าพบว่า การผลิตปลาร้าของชาวบ้าน วัดฤทธิภูมิไม่ได้คุณภาพ ภาชนะไม่ได้คุณภาพ สภาพโรงงานไม่ได้คุณภาพ ซึ่งได้อธิบายตามลำดับ ดังนี้

1.1 การผลิตปลาร้าของชาวบ้าน จากศึกษาค้นคว้าพบว่า เป็นการผลิตรายย่อยที่ไม่มีลักษณะเป็นโรงงาน เนื่องการเป็นการผลิตไว้รับประทานเอง แต่เนื่องจากการผลิตจำนวนมาก อาจมีเพื่อนบ้านหรือที่รู้จักกันมาขอซื้อ ก็จะมีการแบ่งขายให้กับผู้มาซื้อ พอมีผู้มาซื้อจำนวนมากขึ้น ก็จำเป็นต้องผลิตในจำนวนมากขึ้นให้เพียงพอต่อผู้มาขอซื้อ

จะเห็นว่าปัญหาไม่เกิดจากการผลิตไว้รับประทานเองแล้วแบ่งขาย แต่ปัญหาเริ่มเกิดจากผู้มาขอซื้อจำนวนมากขึ้นและต้องผลิตปลาร้าให้มีจำนวนที่เพียงพอต่อผู้มาขอซื้อ ดังนั้นหากผู้มาซื้อแล้วปลาร้าไม่มีขายให้อาจทำให้เสียลูกค้าได้ จึงมีความจำเป็นต้องผลิตปลาร้าให้มากขึ้น เมื่อมีการผลิตปลาร้ามากขึ้นปัญหาที่ตามมาคือคุณภาพของปลาร้า

ซึ่งเมื่อมีการปลาร้าในจำนวนมากขึ้น ซึ่งปัญหาในระดับครัวเรือนหรือชาวบ้าน อาจขาดแคลนส่วนประกอบหลายด้านด้วยกัน เช่น โรงหมักปลาร้า ภาชนะในการบรรจุ ปลาที่จะนำมาผลิต ความรู้ของผู้ผลิต อุปกรณ์การวัดค่าต่างๆ และการผลิตมากๆ อาจทำให้รสชาติไม่ได้คุณภาพอย่างที่เคยผลิตรับประทานเอง

โรงหมักปลาร้าของชาวบ้าน อาจมีลักษณะต่างๆ ที่ไม่เหมาะแก่การเป็นโรงหมักปลาร้า เช่น ใต้ถุนบ้าน ราวไก่ เฟิงไม้ ชานบ้าน หรืออยู่ในที่อับชื้น ฯลฯ แสดงให้เห็นว่าอาจไม่มีสภาพเป็นโรงหมักปลาร้า ปัญหาของชาวบ้านที่จะผลิตปลาร้าจำนวนมากๆ ก็คือต้นทุน ชาวบ้านอาจไม่มีต้นทุนในการสร้างโรงหมักปลาร้าหรือการสร้างโรงหมักต้องใช้ต้นทุนสูง เมื่อเทียบกับการจำนวนก็ไม่มีผู้ซื้อเยอะที่ถึงกับต้องสร้างโรงปลาร้าหมักอย่างจริงจัง ดังนั้นจึงเกิดปัญหาการใช้สถานที่หมักปลาร้าที่ไม่เหมาะสมอันเป็นสาเหตุให้ภาครัฐต้องออกกฎหมายมาบังคับเพื่อควบคุมการผลิตปลาร้าให้มีคุณภาพ

1.2 วัดฤทธิภูมิไม่ได้คุณภาพ จากศึกษาค้นคว้าพบว่า สภาพของปัญหาคือปลาในลำคลองแม่น้ำ หนองน้ำ มีปริมาณลดน้อยลง ไม่เพียงพอต่อความต้องการของประชาชนที่มีจำนวนมากขึ้น จากประวัติความเป็นมาของปลาร้าจะเห็นว่าเกิดจากมีปลาจำนวนมากในช่วงฤดูน้ำลด ปลาที่กลับลง

แม่น้ำไม่ทัน ส่วนมากตายตามแหล่งน้ำเล็กๆ ที่มีปริมาณน้อยแล้วแห้งลง ในสมัยโบราณจึงนำปลาจำนวนมากเหล่านี้ไปทำปลาร้า ซึ่งมีสภาพตรงข้ามกับปัจจุบัน

ในสภาพปัจจุบันปลามีจำนวนน้อยลง ชาวบ้านเริ่มหาปลายากขึ้น ประกอบกับปลาในแม่น้ำลำคลอง หรือห้วยน้ำ หนองน้ำ ต่างๆ มักเกิดโรคระบาดต่างๆ ที่เกิดจากการฉีดยาฆ่าแมลง ฆ่าหอยเชอรี่ ฆ่าหนู ฆ่าหญ้า หรือเกิดจากโรงงาน โรงแรมต่างๆ ปลอยน้ำเสียลงในแม่น้ำ หรือปลาอาจเกิดโรคระบาดตามธรรมชาติอื่นๆ ดังนั้นแสดงให้เห็นว่าสภาพของปลาที่ชาวบ้านนำมาทำปลาร้าก็อาจมีปลาเหล่านี้ปะปนมาด้วย แต่จะมากหรือน้อยหรือทั้งหมดก็แล้วแต่กรณีและสถานที่ อันเป็นเหตุให้ภาครัฐต้องออกกฎหมายมาบังคับใช้เพื่อควบคุมการผลิตปลาร้าให้มีคุณภาพ

1.3 ภาชนะไม่ได้คุณภาพ จากศึกษาค้นคว้าพบว่า ภาชนะในหมักปลาร้ามีหลายรูปแบบ เช่น โอ่ง ไห ปิบ ถังพลาสติก มีสภาพที่ไม่เหมาะสมดังนี้

โอ่งหรือไห สภาพของโอ่งหรือไหใช้หมักปลาร้าที่เป็นจำนวนมาก แต่ที่พบเห็นมักปิดฝาไม่สนิทเพียงพอ เช่น นำถังพลาสติกมาปิดแล้วใช้สายยางรัด ซึ่งอาจเกิดการรั่วซึมจากความชื้นได้ง่าย หรืออาจถูกทำลายจากหนู นก งูได้ จนทำให้มีสิ่งที่ไม่พึงประสงค์เข้าไปผสมอยู่ในปลาได้ และทำให้ปลาร้ามีสภาพเป็นอย่างอื่น

ปิบ สภาพของปิบก็ใช้ในการหมักปลาร้าในสถานที่ผลิตปลาร้าจำนวนมากๆ บางสถานที่สั่งทำปิบเพื่อบรรจุปลาร้าจากโรงงานก็จะดีหน่อย แต่บางสถานที่ใช้ปิบเก่าที่ใช้แล้วจากการบรรจุอย่างอื่น หรือนำปิบปลาร้าเก่ามาบรรจุใหม่ ทำให้สภาพของปิบเกิดการรั่วซึมและเป็นสนิม และการปิดฝาในการหมักปลาร้าไม่สนิท ซึ่งอาจเกิดปัญหาเรื่องการปิดฝาเหมือนโอ่งหรือไหได้เช่นกัน

ถังพลาสติก สภาพของถังพลาสติกที่นำมาหมักปลาร้ามีหลายชนิดด้วยกัน เช่น ถัง 200 ลิตร ถัง 50 ลิตร ถัง 20 ลิตร และถังเล็กๆ ที่ใช้บรรจุของทั่วไป ซึ่งถังพลาสติกเหล่านี้ไม่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อบรรจุปลาร้าโดยตรง แต่เป็นถังที่ใช้บรรจุอย่างอื่นมาก่อน โดยมากจะเป็นถังใส่น้ำยาต่างๆ แล้วนำมาทำความสะอาด ดังนั้นเมื่อถังพลาสติกเหล่านี้มีโดนกับความเค็มและการเน่าของปลาร้าอาจเกิดปฏิกิริยาบางอย่าง จนทำให้เกิดความไม่เหมาะสมที่จะใช้หมักปลาร้า และการปิดฝาในการหมักปลาร้าไม่สนิท ซึ่งอาจเกิดปัญหาเรื่องการปิดฝาเหมือนโอ่งหรือไหได้เช่นกัน

ดังนั้นจากการนำใช้ภาชนะไม่ได้คุณภาพมาหมักปลาร้า นั้น แสดงให้เห็นว่า อาจเป็นเหตุผลที่ทำให้ภาครัฐต้องออกกฎหมายมาบังคับใช้เพื่อควบคุมการผลิตปลาร้าให้มีคุณภาพ

1.4 สภาพโรงงานไม่ได้คุณภาพ จากศึกษาค้นคว้าพบว่า ในอดีตการหมักปลาร้าไม่ได้มีสภาพเป็นโรงงาน แต่เป็นการหมักรับประทานในครัวเรือนเท่านั้น อาจมีการแบ่งขายให้เพื่อนบ้านในบางกรณี ในปัจจุบันปลาร้าเป็นสินค้าที่มีประชากรนิยมบริโภคพอสมควร แต่ผู้ผลิตในครัวเรือนน้อยลง ซึ่งผู้ผลิตส่วนมากเป็นผู้มีอายุมีประสบการณ์ วัยรุ่นสมัยใหม่ส่วนมากหมักปลาร้าไม่เป็น ดังนั้นการผลิตปลาร้าในรูปแบบครัวเรือนจึงน้อยลงหรืออาจหมดไป แต่ประชากรที่นิยมรับประทานปลาร้ายังมีอยู่ จึง

เกิดสภาวะการผลิตปลาร้าในรูปแบบเพื่อจำหน่ายหรือแบบโรงงานมากขึ้น เพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งการผลิตในจำนวนที่มากขึ้นของชาวบ้าน ทำให้เกิดการจัดสถานที่หมักปลาร้าหรือโรงผลิตที่ไม่เหมาะสม เช่น เฝิงไม้ ชายหลังคาบ้าน โรงงานที่ไม่ดีพอ อาจเป็นเหตุผลที่ทำให้ภาครัฐต้องออกกฎหมายมาบังคับใช้เพื่อควบคุมการผลิตปลาร้าให้มีคุณภาพ

2. สาเหตุด้านการพัฒนาคุณภาพปลาร้า

สาเหตุด้านการพัฒนาคุณภาพปลาร้า จากศึกษาค้นคว้าพบว่า การพัฒนาคุณภาพปลาร้าจะต้องมีกฎหมายเข้ามาควบคุมเพื่อกำหนดมาตรฐานของปลาร้า เป็นการให้การรับรองและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่า สินค้ามีคุณภาพตามที่กฎหมายกำหนด หากมีผู้ใดผลิตสินค้าที่ไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ผู้บริโภคก็สามารถร้องเรียนไปยังหน่วยงานต่างๆ ได้ เมื่อมีการรับรองคุณภาพของปลาร้าและผู้บริโภคให้ความมั่นใจแล้ว การตลาดในด้านปลาร้าก็มียอดขายดีขึ้น แต่การดำเนินการดังกล่าวจะมีผลต่อนักธุรกิจหรือนายทุน แต่ชาวบ้านอาจเสียประโยชน์ โดยชาวบ้านไม่สามารถผลิตปลาร้าได้เนื่องจากไม่มีทุนดำเนินการตามที่กฎหมายกำหนดได้ และจะทำให้ปลาร้าของชาวบ้านไม่มีใครบริโภคเพราะไม่มีการรับรอง เสมือนเป็นปลาร้าเถื่อน ซึ่งอาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคได้ ชาวบ้านต้องกลายเป็นลูกจ้างของนายทุนเพื่อทำปลาร้าให้กับนายทุนเพียงเพื่อได้รับค่าแรงงานขั้นต่ำเท่านั้น สาเหตุในการบังคับใช้กฎหมายเพื่อการพัฒนาคุณภาพปลาร้า มีดังนี้

2.1 การบังคับใช้เพื่อการพัฒนาด้านการผลิต จากศึกษาค้นคว้าพบว่า การผลิตปลาร้าเกิดจากการหมักปลาผสมเกลือ หากกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สะอาด อาจทำให้ปลาร้าไม่ได้คุณภาพ เน่าเสีย ผิดรสผิดกลิ่นได้ ภาครัฐจึงกำหนดขั้นตอนการหมักปลาร้าพื้นฐานขึ้นมาเพื่อเป็นมาตรฐานการผลิตขั้นต่ำ ซึ่งผู้ผลิตทุกคนต้องปฏิบัติตาม โดยการผลิตปลาร้าตามมาตรฐานขั้นต่านี้ผู้ผลิตสามารถพัฒนาให้ดีขึ้นได้ แต่ต้องไม่ต่ำกว่าที่กฎหมายกำหนดไว้ แต่ปัจจุบันจะเห็นได้ว่า การพัฒนาด้านการผลิตปลาร้าสู่ท้องตลาดจะมีการผลิตปลาร้าหลายรูปแบบ เช่น น้ำปลาร้า ปลาร้าก้อน ปลาร้าซอง ปลาร้าผง ฯ ซึ่งอาจทำให้รสชาติ กลิ่น สี เปลี่ยนแปลงไป เนื่องการผลิตปลาร้าในรูปแบบอื่น อาจต้องมีวัตถุดิบเสีย สารปรุงรส สารปรุงกลิ่น สารแต่ง ลักษณะเดียวกันกับน้ำมะนาวขวด กลิ่นแมงดา ซึ่งทำมาจากสารสังเคราะห์

ดังนั้นการบังคับใช้เพื่อการพัฒนาด้านการผลิตจึงเป็นประเด็นสำคัญ ที่จะควบคุมให้ปลาร้ายังคงรักษาไว้ซึ่งปลาร้าแบบดั้งเดิมไว้ได้นานแค่ไหน ซึ่งปลาอันเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติเริ่มลดน้อยลง ต้นทุนสูง การหมักต้องใช้เวลา ใช้กรรมวิธีอย่างละเอียด อาจทำให้นักลงทุนหันไปผลิตปลาร้าสังเคราะห์ขึ้นมามากแทน แต่ภาครัฐจะเข้าไปควบคุมการผลิตได้หรือไม่

2.2 การบังคับใช้เพื่อการพัฒนาด้านการจำหน่าย จากศึกษาค้นคว้าพบว่า คุณภาพของสินค้าถือเป็นเรื่องสำคัญ เป็นสาเหตุที่ภาครัฐจำเป็นต้องบัญญัติกฎหมายออกควบคุมให้ได้คุณภาพ ก่อนนำสินค้าออกจำหน่าย การจำหน่ายปลาร้าในปัจจุบันนอกจากจำหน่ายในประเทศไทยแล้วยังเป็น

สินค้าส่งออกต่างประเทศด้วย การพัฒนาด้านการจำหน่ายปลาร้าควรพัฒนาด้านการบรรจุที่สะดวกในด้านการขนส่งและสามารถวางขายได้ในห้างสรรพสินค้าหรือร้านสะดวกซื้อต่างๆ เนื่องจากปลาร้ามีกลิ่นแรงมากและเป็นน้ำรั่วซึมได้ง่าย ในปัจจุบันมีการบรรจุปลาร้าหลายรูปแบบ เช่น ใส่ขวด ใส่โหลขนาดเล็ก ปลาร้าผงใส่ในรูปแบบของ ปลาร้าก้อนใส่ในรูปแบบกล่อง ฯ แต่ในทางตรงข้ามอาจทำให้ต้นทุนสูงขึ้น

ในปัจจุบันได้มีการผลิตกล้าเชื้อปลาร้าชีวภาพหรือหัวเชื้อปลาร้าขึ้น โดยทดลองใช้หมักปลาร้าที่มีเอกลักษณ์ดั้งเดิม นำเอาปลาร้าที่หมักจากกล้าเชื้อปลาร้าไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์จากเครือข่ายงานวิจัย ได้ผลิตปลาร้าผงที่สามารถนำไปปรุงอาหารได้ทันที และปลาร้าฟูที่มีลักษณะคล้ายน้ำพริกปลาร้าแห้ง (ชินจิต จันทจรรยาพงษ์, 2018)

แสดงให้เห็นว่าการผลิตปลาร้าได้พัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ซึ่งภาครัฐควรพัฒนากฎหมายอย่างไรที่เข้าไปตรวจสอบดูแลควบคุมการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. สาเหตุการควบคุมผู้ผลิตหรือโรงงานการผลิตปลาร้า

สาเหตุการควบคุมผู้ผลิตหรือโรงงานการผลิตปลาร้า จากศึกษาค้นคว้าพบว่า ผู้ผลิตหรือโรงงานการผลิตปลาร้า เกิดกระแสข่าวดังสามปีติดพบหนู งู และสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เนื้อปลาในปลาร้า อันเป็นสาเหตุที่มาแรงที่สุดในการออกประกาศฉบับนี้ โดยมีสาระสำคัญดังนี้

3.1 ปลาร้ามีพยาธิทำให้เกิดเป็นโรคมะเร็ง ซึ่งมะเร็งที่ทำให้เสียชีวิตมาก คือ มะเร็งในตับ ท่อน้ำดี ปอด ซึ่งจะพบผู้ป่วยมากที่สุดในภาคอีสานและภาคเหนือ จากผลวิจัยพบว่า การติดเชื้อพยาธิในตับจะไปเหนี่ยวนำจนเกิดการอักเสบเรื้อรัง และเซลล์กลายเป็นเซลล์มะเร็ง และยังมีพยาธิที่ติดมากับตัวปลา ซึ่งเป็นวงจรชีวิตของพยาธิใบไม้ตับ โดยอาศัยอยู่ในปลาเกร็ดขาว หากนำมารับประทานโดยไม่ทำให้สุกเสียก่อนก็เสี่ยงต่อการมีพยาธิเข้าสู่ร่างกายได้ วงจรพยาธิที่อยู่ในระบบขับถ่าย เมื่อเราถ่ายไม่ถูกที่ รวมทั้งสัตว์เลี้ยงสุนัข แมว ถ่ายลงในแม่น้ำ ลงในสิ่งแวดล้อม ก็จะวนเวียนไปสู่ปลา และกับมาสู่มนุษย์ที่นำปลามารับประทาน ผู้ป่วยพยาธิหากเจอแรกๆ ก็อาจรักษาให้หายได้ วิธีการป้องกันที่ดีที่สุดจะต้องทำให้สุกเพื่อให้พยาธิตาย ก็จะช่วยป้องกันเชื้อโรคได้ และปลาร้าที่หมักนานเกินกว่า 1 เดือนขึ้นไป จะทำให้ไข่พยาธิฟ่อลงหรืออ่อนกำลังจนไม่แพร่พันธุ์ แต่ปัญหาส่วนมากผู้ผลิตมีการนำปลาร้าของเก่าและปลาใหม่มาปนกันเนื่องจากผลิตไม่ทัน จึงทำให้เกิดการแพร่พันธุ์ของพยาธิได้ ถ้าเป็นปลาร้าที่ทำจากของชาวบ้านมักนิยมรับประทานปลาร้าข้ามปี ซึ่งจะทำให้ไข่ของพยาธิฟ่อหมด (วารุณี สิริธีรังสรรค์, 2561) ดังนั้นกฎหมายจึงมีความจำเป็นต้องเข้ามาควบคุมการผลิต เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค จึงเป็นแนวคิดที่มีความสำคัญต่อประกาศฉบับนี้ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการตัดสินใจซื้อปลาร้าไปรับประทาน

3.2 รายการทุบโต๊ะข่าว ทางช่อง Amarin 7 ในปี 2561 หัวข้อข่าวว่า “สาวอ้วกแทบพุ่ง เจอหนูตัวอ้วนในถุงปลาร้าซื้อจากห้างอวสานน้ำยาขมจีน” สาวภูเก็ตซื้อปลาร้ามาจากห้างดัง

เตรียมทำน้ายาขนมจีน ตักขึ้นมาเจอหนูตัวอ้วนใหญ่ใส่อีม ผงะแรงอ้วกแทบพุ่ง ยันของจริงไม่ได้สร้างเรื่องแน่นอน ผู้พบการกระทำคามผิดเปิดเผยว่า “วันนั้นตนซื้อปลาร้าจากห้างดัง เพื่อมาทำน้ายาขนมจีน ในราคาถุงละ 42 บาท พอมาถึงบ้าน ตอนแรกตั้งใจจะยกทิ้งถุงใส่หม้อ ก่อนจะเปลี่ยนในใช้ทัพพีตัก เพราะจะได้ค่อยๆ เนื้อปลา แต่ปรากฏว่าทำเอาผงะแรง เพราะพอใช้ทัพพีตักขึ้นมาครั้งแรกเจอเป็นหางยาว คิดว่าไม่ใช่ปลาแน่ๆ และพอล้วงทัพพีตักขึ้นมาอีกที ก็เห็นชัดเลยว่า มันคือหนูทั้งตัวจริง ๆ หลังจากนั้นก็เลยถ่ายภาพไว้เป็นหลักฐาน กลัวคนหาว่าสร้างเรื่องขึ้นมา จากนั้นได้โทร.ไปหาทางห้างสรรพสินค้าดังกล่าว ทางพนักงานก็กล่าวขอโทษ (KAPOOK HILIGHT, 2561) ดังนั้นจากหวัข้อข่าวดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคปลาร้ามีความเสี่ยงต่อการรับประทานปลาร้า ถ้าเป็นปลาร้าที่หมักนานๆ เนื้อปลาที่ไม่น่าใช่ปลาเหล่านี้จะละลายไป ผู้บริโภคอาจไม่ทราบว่าเป็นเนื้ออะไรและยังคงเข้าใจว่าเป็นเนื้อปลาร้า ซึ่งอาจเป็นเพราะความประมาทหรือจิตใจที่จะกระทำของผู้ผลิตแล้วแต่กรณี แนวคิดในบัญญัติประกาศเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคจึงเป็นประเด็นสำคัญในบังคับใช้ประกาศฉบับนี้

3.3 PPTVHD36 ในปี 2560 เป็นข่าวที่เป็นต้นเหตุของการยกร่างประกาศฉบับนี้ก็ว่าได้ หวัข้อข่าวว่า “ผงะเจอหวังอยู่ในปลาร้า” หนุ่มจังหวัดสระบุรีพร้อมภริยาถึงกับผงะ เมื่อนำปลาร้าที่ซื้อมาตำน้ำพริก แต่ไม่ได้มีแค่ส่วนของปลาอย่างเดียว แต่มีหวังอยู่ในปลาร้าด้วย ซึ่งไม่แน่ใจว่าจะเป็นงูมีพิษหรือไม่ (PPTVHD36, 2560)

3.4 ไทยรัฐออนไลน์ ในปี 2559 หวัข้อข่าวว่า “ปลาร้าแถมงู! สาวโพสต์สยองจนไม่กล้ากิน ห้างดังปฏิเสธส่งกระเช้าขอโทษ” สาวชาวจังหวัดภูเก็ตได้ซื้อปลาร้าจากห้างชื่อดังแล้วได้ชิ้นส่วนของงูแถมมาด้วย ได้นำภาพแชร์ลงในโซเชียลเป็นภาพสัตว์ลักษณะมีลำตัวยาว สีดำ มีเกล็ดคล้ายงู ความยาวราวหนึ่งคืบ ปะปนมากับปลาร้าในถุงพลาสติก พร้อมระบุข้อความว่า “จะร้องเรียนได้ที่ไหน ทำของแบบนี้ออกมาขาย เจอกับตัวเอง ไม่มีมโน ูมาทั้งท่อนเลยคะ ต้องทิ้งทั้งหมดที่ซื้อมาเลย ผাগแชร์วนไปนะคะ ก่อนนำสินค้ามาวางขายในห้างน่าจะมีการตรวจสอบนะคะ” ซึ่งก็ไม่แน่ใจว่าจะเป็นงูมีพิษหรือไม่ (ไทยรัฐออนไลน์, 2559)

3.5 หนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ ในปี 2561 หวัข้อข่าวว่า “บุกโรงงานปลาร้า 100 โองมังกร เหตุหมิ่นทั้งซอย สั่งแก้ไขใน 25 วัน” ชาวบ้านทำหนังสือร้องเรียนไปที่ศูนย์ดำรงธรรมอำเภอวังสมบูรณ์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เนื่องจากโรงงานผลิตปลาร้าก่อปัญหาส่งกลิ่นเหม็นจนชาวบ้านไม่สามารถใช้ชีวิตปกติประจำวันได้กว่า 3 ปี (กรุงเทพธุรกิจ, 2561)

สรุปจากสาเหตุการควบคุมผู้ผลิตหรือโรงงานการผลิตปลาร้า แสดงให้เห็นว่า สาเหตุสำคัญที่เป็นส่วนหนึ่งของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้เกิดจากกระแสข่าวดังและทำลายภาพลักษณ์ของประเทศ ทำให้ภาครัฐได้ออกประกาศฉบับนี้ให้มีผลบังคับใช้ในเวลาต่อมา

4. สาเหตุการคุ้มครองผู้บริโภค

สาเหตุการคุ้มครองผู้บริโภค จากศึกษาค้นคว้าพบว่า การบังคับใช้ประกาศฉบับนี้เพื่อต้องการคุ้มครองผู้บริโภค ได้ซื้อสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัย เนื่องจากปลาร้าเป็นของหมักโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคมักรับประทานได้ง่าย หากไม่มีกฎหมายเข้ามาควบคุม อาจทำให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายนำปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ ไม่ได้คัดปลา ไม่จัดภาชนะและสถานที่ในหมักให้เหมาะสม นำปลาร้าเก่าผสมกับปลาใหม่เพื่อย่นระยะเวลาในการหมัก นำมาจำหน่ายให้กับผู้บริโภคทั้งในประเทศไทยและในต่างประเทศ ภาครัฐจึงมีความจำเป็นต้องออกกฎหมายขึ้นมาเพื่อควบคุมคุณภาพให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าด้วยความมั่นใจ มีกฎหมายรับรองคุณภาพ และหาพบเห็นสินค้าที่ไม่มีการรับรองหรือไม่ได้คุณภาพตามที่กฎหมายกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำเอาไว้ ก็สามารถร้องเรียนได้

สรุปจากสาเหตุของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ แสดงให้เห็นว่า เกิดจากการผลิตการปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ เพื่อต้องการพัฒนาคุณภาพปลาร้า เพื่อการควบคุมผู้ผลิตหรือโรงงานให้ได้คุณภาพ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค ทำให้ภาครัฐเห็นความสำคัญของการผลิตและการจำหน่ายปลาร้า จึงดำเนินการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ขึ้น ซึ่งมีผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายพอสมควร ที่จะต้องมีการพัฒนาคุณภาพให้ดีขึ้นตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งอาจต้องมีการเพิ่มต้นทุนสูงขึ้น เช่น ต้องมีการคัดเลือกปลา ภาชนะในการหมัก โรงหมัก กรรมวิธีในการหมัก พนักงานผู้ดูแลการหมักเป็นระยะ จนทำให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายบางรายคัดค้านประกาศฉบับนี้

อุปสรรคของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้

อุปสรรคของการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า การบังคับใช้ประกาศฉบับนี้มีผลกระทบโดยตรงต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายหลายประการด้วยกัน เช่น ต้นทุนการผลิต สูตรการทำปลาร้าของแต่ละท้องถิ่น การคัดเลือกปลา ปลาสดน้อยลง การขอจดทะเบียนรับรองสินค้า ราคาจำหน่ายสูงขึ้น ผู้บริโภคปลาร้าที่เป็นอาหารหลักส่วนมากมีฐานะยากจน จะได้อธิบายตามลำดับดังนี้

1. ต้นทุนการผลิต จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า ต้นทุนการผลิตเป็นเรื่องสำคัญในการผลิตสินค้า เมื่อมีต้นทุนสูงขึ้นจะทำให้ราคาจำหน่ายสูงขึ้นตามมา ซึ่งอาจส่งผลให้ผู้ซื้อลดลง การบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ส่งผลทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นหลายประการด้วยกัน ดังนี้

1.1 โรงหมักปลาร้า จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า ในสมัยดั้งเดิมการหมักปลาร้าของชาวบ้านจะไม่โรงหมักปลาร้าโดยเฉพาะ ส่วนมากจะหมักในใต้ถุนบ้าน นอกกระชานบ้าน ในครัวของบ้าน เมื่อมีการผลิตมากขึ้นเพื่อจำหน่ายประกอบกับมีประกาศฉบับนี้บังคับใช้ ก็จะต้องมีโรงหมักให้เหมาะสม สะอาด ปลอดภัยจากสัตว์แปลกปลอมจำพวกหนู งู แมงสาบ และไม่ส่งกลิ่นเหม็น ดังนั้นการทำโรงหมักปลาร้าที่มีคุณภาพตามที่กฎหมายกำหนด จึงต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้น

1.2 ภาชนะที่ใช้หมักปลาร้า จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า ในสมัยดั้งเดิมเริ่มจากการใช้ท่อใบตอง ใส่กระบอกไม้ไผ่ สมัยต่อมาใช้ไห โอ่ง โหลแก้ว สมัยปัจจุบันเริ่มใช้ถังพลาสติก 200 ลิตร 50 ลิตร 20 ลิตร โหลพลาสติก ซึ่งภาชนะในการหมักปลาร้าจึงมีลักษณะแตกต่างกันไปตามสภาพของแต่ละยุคสมัยและแต่ละครัวเรือน แต่ภาชนะที่ใช้หมักปลาร้าที่ดีและปลอดภัยที่สุดคือ ไหม้งกรหรือโอ่งมังกร เนื่องจากปลาร้ามีความเค็มสูงมาก หากใส่ถังพลาสติกอาจเกิดการกัดกร่อนของตัวถัง ทำให้พลาสติกปะปนอยู่ในปลาร้าได้ ดังนั้นการจัดหาภาชนะที่มีคุณภาพดีและปลอดภัยก็ต้องใช้ต้นทุนเพิ่มขึ้นสูงเช่นกัน และโอ่งมังกรก็ต้องมีฝาปิดอย่างมิดชิด แข็งแรง สามารถป้องกันหนู สัตว์อย่างอื่นเข้าไปกัด ทำให้เกิดการรั่วซึมหรือเข้าไปตายในภาชนะได้ จึงต้องใช้ต้นทุนเพิ่มสูงขึ้น

1.3 ปลาที่ใช้ในการหมัก จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า การหมักปลาร้าในสมัยดั้งเดิมเกิดขึ้นจากปลาในห้วย หนอง คลองขนาดเล็ก ช่วงฤดูแล้งน้ำลดลงจนแห้ง ทำให้ปลาจำนวนมากตายและเกิดการเน่าเหม็น จึงนำมาหมักใส่เกลือใส่กระบอกไม้ไผ่ ซึ่งในปัจจุบันนี้ปลาในแม่น้ำลำคลองต่างๆ ลดน้อยลง แม้กระทั่งใน ในห้วย หนอง คลองขนาดเล็ก ช่วงฤดูแล้งแม้จะน้ำแห้งก็ไม่มีปลาหลงเหลืออยู่ ประกอบกับปลาในสมัยปัจจุบันได้รับเชื้อโรคจากการฉีดยาฆ่าแมลง ยาฆ่าหญ้า น้ำเสียจากโรงงาน โรงแรมต่างๆ ทำให้ไม่สามารถนำมาหมักปลาร้าที่มีคุณภาพตามที่กฎหมายกำหนดได้ ดังนั้นการคัดเลือกปลาที่สามารถนำมาหมักปลาร้าให้ได้คุณภาพตามกฎหมาย ควรเป็นปลาเลี้ยงซึ่งต้องใช้ต้นทุนสูงขึ้นเป็นจำนวนมาก

สรุปจากต้นทุนการผลิต แสดงให้เห็นว่า การบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการบังคับประกาศฉบับนี้ต่อผู้ผลิตที่มีรายได้น้อย หรือกรณีที่มีการผลิตแบบชาวบ้านยังไม่ถึงกับเป็นโรงงาน ทำให้ผู้ผลิตไม่เห็นด้วยหรือต่อต้านประกาศฉบับนี้ได้

2. สูตรการทำปลาร้าของแต่ละท้องถิ่น จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า สูตรการทำปลาร้าของแต่ละท้องถิ่น มีลักษณะ รสชาติ กลิ่น ชนิด ชื่อเรียก แตกต่างกันไป เช่น ปลาร้าหอม ปลาร้าต๋วงหรือปลาแดกน้อย ปลาร้าโหน่ง ปลาร้าขี้ปลาทุ ปลาร้ารวม ปลาร้าเล ساب ปลาร้าคั่ว น้ำปลาร้า ปลาร้าผง ปลาร้าก้อน ฯ และปลาร้าที่ชื่อตามชนิดของปลา ดังนั้นการที่กฎหมายกำหนดกรรมวิธีในการผลิตปลาร้ามาเพียงวิธีเดียว คือ สูตรทำปลาร้าตามที่ประกาศฉบับนี้กำหนดเท่านั้น ทำให้เป็นอุปสรรคต่อผู้ผลิตปลาร้าแต่ละท้องถิ่นที่จะปฏิบัติตามกฎหมายได้ เนื่องจากแต่ละท้องถิ่นย่อมมีกรรมวิธีในการหมักปลาร้าที่สืบทอดกันมาหรือเป็นสูตรที่ตนเองเคยทำเป็นประจำ โดยจะถูกต้องตามกฎหมายหรือไม่นั้นชาวบ้านคงไม่ทราบ เพราะเคยทำรับประทานมาตั้งแต่เกิด

ซึ่งสูตรการผลิตปลาร้าตามกฎหมายกำหนด มีดังนี้ คำอธิบายกระบวนการผลิต “นำปลาที่ผ่านการขอดเกล็ด ควักไส้ (ยกเว้นปลาตัวเล็ก) มาหมักกับเกลือในระยะหนึ่ง แล้วเติมน้ำข้าว และ/หรือ น้ำข้าวคั่ว และ/หรือข้าวคั่ว ในอัตราส่วนที่เหมาะสม และหมักต่อเพื่อให้ได้กลิ่นรสที่มีลักษณะเฉพาะของปลาร้า”

สรุปจากสูตรการทำปลาร้าของแต่ละท้องถิ่น แสดงให้เห็นว่า การที่กฎหมายกำหนดสูตรการผลิตปลาร้ามาเพียงสูตรเดียว ย่อมเป็นอุปสรรคในการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ที่ผู้ผลิตแต่ละท้องถิ่นจะปฏิบัติตามได้ ซึ่งมีลักษณะการผลิตต่างจากที่กฎหมายกำหนดไว้ ยกเว้นท้องถิ่นที่เคยผลิตปลาร้าตามสูตรที่กฎหมายกำหนดอยู่แล้ว

3. การอนุญาตผลิตปลาร้า จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ปลาร้า เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัยอย่างยั่งยืนตามความในมาตรา 5 มาตรา 15 และมาตรา 16 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า มาตรฐานเลขที่ มกษ. 7023 - 2561 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป

มาตรา 20 ในกรณีที่มีกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานบังคับสำหรับสินค้าเกษตรใด ห้ามผู้ใดเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าซึ่งสินค้าเกษตรนั้น เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออกหรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี ซึ่งสินค้าเกษตรนั้นจากสำนักงาน

มาตรา 27 ในกรณีที่มีกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานบังคับสำหรับสินค้าเกษตรใด ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี ซึ่งสินค้าเกษตรนั้น ต้องขอรับการตรวจสอบและได้ใบรับรองตามมาตรฐานบังคับจากผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน

มาตรา 33 ห้ามมิให้ผู้ใดเป็นผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน เว้นแต่จะเป็นผู้ได้รับใบอนุญาตให้ตรวจสอบและรับรองมาตรฐานจากสำนักงาน

สรุปการอนุญาตผลิตปลาร้า แสดงให้เห็นว่า ปลาร้าเป็นสินค้าที่กระทรวงกำหนดมาตรฐานบังคับ ผู้ผลิต ผู้ส่งออก และผู้นำเข้า ต้องได้รับอนุญาต ด้วยการขอรับการตรวจสอบและใบรับรองตามมาตรฐาน ซึ่งการดำเนินการเพื่อให้ภาครัฐเข้าตรวจสอบและรับรองมาตรฐานตามกฎหมาย ผู้ผลิตต้องมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติตามกฎหมายได้

4. ราคาจำหน่ายปลาร้าสูงขึ้น จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า จากการกำหนดมาตรฐานปลาร้าทำให้โรงงานหรือผู้ต้องมีต้นทุนสูงขึ้นในพัฒนาคุณภาพการผลิตให้ดีขึ้น เมื่อต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ราคาในการจำหน่ายปลาร้าย่อมสูงขึ้นตามมา ซึ่งเดิมราคาปลาร้าในท้องตลาดกิโลละ 30-50 บาท แล้วแต่ชนิดของปลาร้า ซึ่งราคาหลังมีประกาศฉบับนี้ซึ่งเป็นปลาร้าที่ใส่ภาชนะบรรจุอย่างมีคุณภาพตามกำหนด ราคา กิโลละ 200-300 บาท มีผลทำให้ผู้บริโภคที่มีรายได้น้อยลำบากใจที่จะซื้อปลาร้ารับประทาน ซึ่งดั้งเดิมปลาร้านั้นเป็นอาหารท้องถิ่นภูมิปัญญาชาวบ้านรับประทานง่าย สะดวก ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย ประหยัด หากจะผลิตรับประทานเองก็ต้องได้รับอนุญาตตามมาตรฐานเสียก่อน ดังนั้นถ้ามีการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้อย่างเคร่งครัดจะมีผลกระทบต่อวิถีชีวิตของชาวบ้านอย่าง

ร้ายแรง แต่จะกลายเป็นประกาศที่เอื้อประโยชน์ให้แก่กองทุนที่เข้ามาผูกขาดเป็นผู้ผลิตปลาร้า เพราะชาวบ้านไม่มีทุนเพียงพอที่จะผลิตปลาร้าโดยมีอุปกรณ์ตามที่กฎหมายกำหนดได้

สรุปจากราคาจำหน่ายปลาร้าสูงขึ้น แสดงให้เห็นว่า การบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ส่งผลทำให้ราคาปลาร้าในตลาดสูงขึ้นถึงสามเท่า จึงมีผลกระทบต่อผู้บริโภคในการซื้อปลาร้ารับประทาน ซึ่งปลาร้าจากดั้งเดิมเป็นอาหารที่สะดวก ง่าย ประหยัด กลับกลายเป็นอาหารที่หารับประทานยาก ราคาแพง สิ้นเปลือง ดังนั้นการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ดูเผินๆ เหมือนจะช่วยชาวบ้าน แต่แท้จริงกลับกลายเป็นผลประโยชน์ในอณาคตของนายทุน

5. ผู้บริโภคปลาร้าที่เป็นอาหารหลักส่วนมากเป็นผู้มีรายได้น้อย จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า ผู้รับประทานปลาร้าเป็นชีวิตประจำวันจริงๆ ส่วนมากเป็นผู้มีรายได้น้อย ในวิถีชีวิตแบบชาวบ้านมีน้ำพริกปลาร้า มีผักต้ม ก็สามารถดำรงอยู่ได้ ถ้าหากจะต้องซื้อปลาร้ากิโลละ 200-300 บาทมารับประทานทุกวัน วิถีชีวิตแบบชาวบ้านคงอยู่ไม่ได้ ส่วนผู้มีรายได้มากส่วนมากไม่ได้รับทานปลาร้าเป็นชีวิตประจำวัน แต่จะรับประทานเป็นบางครั้งบางคราวเท่านั้น ดังนั้นแสดงให้เห็นว่าการบังคับใช้ประกาศฉบับนี้ก็เพื่อให้ผู้มีรายได้มากได้รับประทานปลาร้าที่มีคุณภาพเท่านั้น แต่เป็นผลร้ายต่อผู้มีรายได้น้อยซึ่งมีความจำเป็นต้องรับประทานปลาร้าทุกวัน ต้องซื้อปลาร้าของนายทุนที่มีราคาแพง ทั้งๆที่เป็นภูมิปัญญาของตัวเอง ถ้าจะผลิตรับประทานเองก็เป็นปลาร้าเถื่อนไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด

สรุปจากผู้บริโภคปลาร้าที่เป็นอาหารหลักส่วนมากเป็นผู้มีรายได้น้อย แสดงให้เห็นว่า การบังคับใช้ประกาศฉบับนี้มีผลกระทบต่อวิถีชีวิตของชาวบ้าน และเป็นการทำลายวิถีชีวิตของชาวบ้าน

สาระสำคัญและบทลงโทษของประกาศฉบับนี้

สาระสำคัญและบทลงโทษของประกาศฉบับนี้ จากการศึกษาค้นคว้า พบว่า มี 3 กรณี ดังนี้

1. สาระสำคัญของประกาศฉบับนี้

ปลาร้า (Pla-ra, fermented fish, salt-fermented fish) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือแล้วเติมน้ำข้าว และ/หรือน้ำข้าวคั่ว และ/หรือน้ำข้าวคั่ว มีลักษณะเป็นตัวหรือชิ้น เนื้อปลาร้านุ่มมีสีตามลักษณะปกติของผลิตภัณฑ์ มีกลิ่นรสที่ดีตามลักษณะเฉพาะ (characteristic) ของปลาร้า และอยู่ในภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน

ปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาที่ผ่านการขอดเกล็ด ควักไส้ (ยกเว้นปลาตัวเล็ก) มาหมักกับเกลือในระยะเวลาหนึ่ง แล้วเติมน้ำข้าว และ/หรือน้ำข้าวคั่ว และ/หรือน้ำข้าวคั่วในอัตราส่วนที่เหมาะสม และหมักต่อเพื่อให้ได้กลิ่นรสที่มีลักษณะเฉพาะของปลาร้า หรือหมักส่วนประกอบทั้งหมด

พร้อมกันในถัง/โอ่ง/ภาชนะ/บ่อที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด ในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนบรรจุในภาชนะบรรจุ

ปลาร้าทำจากปลาชนิดไม่มีพิษ ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและมีคุณภาพเหมาะสม สำหรับการบริโภค โดยทั่วไปทำจากปลาน้ำจืด เช่น ปลากระดี่ ปลาสร้อย ปลาช่อน ปลาดุก ปลานิลปลาเบญจพรรณ หรือปลาทะเล เช่น ปลาจวด ปลาไส้กอ หรือปลากด

ลักษณะทั่วไป ส่วนประกอบต้องคลุกเคล้าให้เข้ากันพอดี ไม่แห้ง และหรือละเกินไปตามลักษณะเฉพาะของปลาร้าเนื้อปลาต้องนุ่ม สภาพผิวคงรูป หน้งไม่ฉีกขาด มีสีปกติตามลักษณะเฉพาะของปลาร้าเนื้อปลามีสีชมพูอ่อนหรือสีอื่น เช่น สีเหลืองอ่อน สีส้มอ่อน สีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอมตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นคาว กลิ่นอับกลิ่นหืน กลิ่นสาบ กลิ่นเหม็นเปรี้ยว มีกลิ่นรสที่ดีตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า ไม่มีกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นรสเปรี้ยวบูด ต้องมีปริมาณเกลือ (โซเดียมคลอไรด์) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 โดยน้ำหนัก

ห้ามมีสิ่งปลอมปนต่างๆ เช่น พยาธิ เส้นผม ดิน ทราย กรวด มอด ตัวอ่อนของแมลงหนอน ชี้นส่วนแมลง ขนสัตว์ สิ่งปฏิกูล ชี้นส่วนของสัตว์อื่นๆ ที่ไม่ใช่ปลา และปลาชนิดอื่นที่ไม่ได้รับอนุญาต ห้ามใช้สีและวัตถุกันเสียทุกชนิด

ปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนในปลาร้าต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด คือ ตะกั่วไม่เกิน 1.0 (mg/kg) สารหนูในรูปอินทรีย์ 2.0 (mg/kg) โปรท สำหรับปลาทะเล 0.5 (mg/kg) สำหรับปลาน้ำจืด 0.02 (mg/kg)

ภาชนะที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรงต้องใหม่ สะอาด แห้ง ทนทานต่อการกัดกร่อน ปิดได้สนิทและป้องกันการปนเปื้อนได้ น้ำหนักสุทธิต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุบนฉลาก ให้แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุทุกหน่วยตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง

ปลาร้าในภาชนะบรรจุใดๆที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพตามประกาศ รายการใดรายการหนึ่ง ถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์บกพร่อง

2. สภาพบังคับของประกาศฉบับนี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ปลาร้า เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตร ให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 15 และมาตรา 16 แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า มาตรฐานเลขที่ มกษ. 7023 - 2561 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป

“ผู้ผลิต” หมายความว่า

- (1) ผู้ซึ่งทำการกลั่นกรอง การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้เพื่อการค้า
- (2) ผู้ประกอบการขนส่งสินค้าเกษตร คลังสินค้าเกษตร สะพานปลา ห้องเย็น โรงฆ่าสัตว์หรือกิจการต่อเนื่องอื่นที่เกี่ยวกับสินค้าเกษตรตามที่คณะกรรมการกำหนด
- (3) ผู้ซึ่งนำสินค้าเกษตรมาบรรจุหีบห่อ แปรรูป หรือกระทำด้วยวิธีการใด ๆ

มาตรา 16 ในการกำหนดมาตรฐานบังคับหรือมาตรฐานทั่วไปสำหรับสินค้าเกษตรจะกำหนดในเรื่องดังต่อไปนี้เป็นอย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่างก็ได้

- (1) วิธีการ กรรมวิธี หรือกระบวนการจัดการการผลิตหรือคุณลักษณะของสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยทางเคมี ชีวภาพ กายภาพ ความปลอดภัยด้านสุขอนามัยหรือสุขอนามัยพืช หรือลักษณะอื่นที่เกี่ยวข้อง
- (2) หีบห่อ การบรรจุหีบห่อ การทำเครื่องหมายหรือฉลาก
- (3) การตรวจสอบ ประเมิน ทดสอบ ทดลอง วิเคราะห์ หรือวิจัยที่เกี่ยวกับ (1) หรือ (2)
- (4) ข้อกำหนดรายการอย่างอื่นที่เกี่ยวกับสินค้าเกษตรตามที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา 20 ในกรณีที่มีกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานบังคับสำหรับสินค้าเกษตรใด ห้ามผู้ใดเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าซึ่งสินค้าเกษตรนั้น เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออกหรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี ซึ่งสินค้าเกษตรนั้นจากสำนักงาน

มาตรา 27 ในกรณีที่มีกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานบังคับสำหรับสินค้าเกษตรใด ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี ซึ่งสินค้าเกษตรนั้น ต้องขอรับการตรวจสอบและได้ใบรับรองตามมาตรฐานบังคับจากผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน

การตรวจสอบและรับรองและค่าบริการตรวจสอบและรับรองตามวรรคหนึ่งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 33 ห้ามมิให้ผู้ใดเป็นผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน เว้นแต่จะเป็นผู้ได้รับใบอนุญาตให้ตรวจสอบและรับรองมาตรฐานจากสำนักงาน

การขอรับใบอนุญาตและการออกใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

3. การตรวจสอบและควบคุม

การตรวจสอบและควบคุมนั้น พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจเข้าไปตรวจสอบกิจการของผู้ผลิตและจำหน่ายได้ หากพบว่าการผลิตและจำหน่ายฝ่าฝืนมีอำนาจยึดและสั่งดำเนินการแก้ไขให้เป็นไปข้อกำหนดของกฎหมาย หากไม่ปฏิบัติตามพนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจเพิกถอนใบอนุญาตได้ มีสาระสำคัญตามข้อกฎหมายดังนี้

มาตรา 43 ในการปฏิบัติการตามหน้าที่ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจ

(1) เข้าไปในสถานที่ทำการหรือห้องปฏิบัติการของผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน หรือสถานที่ทำการ สถานที่เก็บสินค้าเกษตร หรือยานพาหนะของผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าสินค้าเกษตรในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นถึงพระอาทิตย์ตกหรือระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบการปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ หรือกฎกระทรวงหรือประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้

(2) เข้าไปในสถานที่ทำการหรือห้องปฏิบัติการของผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานไม่ว่าเวลาใด เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ หรือกฎกระทรวงหรือประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ เพื่อตรวจสอบการดำเนินงาน ตลอดจนเครื่องมือ อุปกรณ์ หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบมาตรฐาน

(3) เข้าไปในสถานที่ทำการ สถานที่เก็บสินค้าเกษตร หรือยานพาหนะของผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า ผู้จำหน่าย หรือผู้มีไว้ในครอบครองเพื่อจำหน่ายซึ่งสินค้าเกษตรที่ได้รับใบรับรองมาตรฐานไม่ว่าเวลาใด เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้หรือกฎกระทรวงหรือประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ หรือเพื่อตรวจสอบว่าสินค้าเกษตรเป็นไปตามมาตรฐานหรือไม่ หรือมีมาตรฐานถูกต้องตามรายงานผลการตรวจสอบมาตรฐาน หรือใบรับรองมาตรฐานหรือไม่ หรือเพื่อตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบมาตรฐาน

(4) สุ่มตัวอย่างสินค้าเกษตรจากผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน หรือสั่งให้ผู้ผลิตผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าจัดส่งตัวอย่างของสินค้าเกษตรที่ได้รับใบรับรองมาตรฐานในปริมาณที่สมควรเพื่อนำมาตรวจสอบ

(5) สั่งให้ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน ผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า หรือผู้ที่เกี่ยวข้องมาชี้แจง ให้ถ้อยคำ หรือหลักฐานหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องหรือแก้ไขความบกพร่อง หรือผิดพลาดที่ตรวจพบ

(6) ยึดหรืออายัดสินค้าเกษตร เอกสาร วัตถุ เครื่องมือ หรืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด หรือเมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ หรือสิ่งใดที่มีการใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานซึ่งมีเหตุอันควรเชื่อว่าเป็นเท็จ หรือที่ใช้ผลการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานที่บกพร่องหรือผิดพลาดตามมาตรา 40 (3) หรือที่ผลการตรวจสอบและรับรองไม่เป็นไปตามมาตรฐานตาม (4)

ในการปฏิบัติหน้าที่ตาม (1) พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องไม่กระทำการอันมีลักษณะเป็นการค้นตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา และในกรณีตาม (2) หรือ (3) หากมีลักษณะเป็นการค้นตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญาต้องมีหมายค้น เว้นแต่มีเหตุอันควรเชื่อว่าจะหากเนิ่นช้ากว่าจะเอาหมายค้นมาได้ เอกสารหรือหลักฐานดังกล่าวจะถูกยกย้าย ชุบซ้อน ทำลาย หรือทำให้เปลี่ยนสภาพไปจากเดิม ให้ดำเนินการค้น ยึดหรืออายัดเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการกระทำ

ความผิดได้โดยไม่ต้องมีหมายค้นแต่ต้องปฏิบัติตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญาว่าด้วยการค้นแต่จะเริ่มการค้นในเวลากลางคืนมิได้เว้นแต่เป็นเวลาทำการของสถานที่นั้น

มาตรา 44 สินค้าเกษตรที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้ตามมาตรา 43 (6) นั้นให้คณะกรรมการมีอำนาจดังต่อไปนี้

(1) ในกรณีที่ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าไม่ได้รับใบรับรองตามมาตรฐานทั่วไปแต่ได้ใช้หรือแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานทั่วไปอันเป็นการฝ่าฝืนมาตรา 56 คณะกรรมการอาจสั่งให้แก้ไขหรือปรับปรุงสินค้าเกษตรให้เป็นไปตามมาตรฐานทั่วไปหรือสั่งให้ทำลายเครื่องหมายมาตรฐานทั่วไปหรือทำให้เครื่องหมายมาตรฐานทั่วไปหลุดพ้นจากสินค้าเกษตรนั้นก็ได้ หากไม่สามารถทำลายเครื่องหมายมาตรฐานทั่วไปหรือทำให้เครื่องหมายมาตรฐานทั่วไปหลุดพ้นจากสินค้าเกษตรได้ก็อาจสั่งให้ทำลายสินค้าเกษตรนั้น

(2) ในกรณีที่ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าไม่ได้รับใบรับรองตามมาตรฐานบังคับโดยมีกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานบังคับสำหรับสินค้าเกษตรนั้น คณะกรรมการอาจสั่งให้ทำลายหรือในกรณีที่นำเข้าอาจสั่งให้ส่งกลับคืนไปก็ได้ หรือสั่งให้รอไว้เพื่อให้ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าแล้วแต่กรณี ขอรับใบรับรองตามมาตรฐานบังคับ

ให้ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี เป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการแก้ไขการปรับปรุง การทำลาย การส่งกลับคืน หรือการรอไว้ซึ่งสินค้าเกษตรเพื่อขอรับใบรับรองตามมาตรฐานบังคับ หรือการทำลายเครื่องหมายมาตรฐานทั่วไปหรือการทำให้เครื่องหมายมาตรฐานทั่วไปหลุดพ้นจากสินค้าเกษตร

มาตรา 45 บรรดาสิ่งทีพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้ตามมาตรา 43 (6) นั้นถ้าไม่ปรากฏเจ้าของหรือผู้ครอบครองภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ได้อึดหรืออายัด หรือพนักงานอัยการสั่งเด็ดขาดไม่ฟ้องคดี หรือเมื่อศาลไม่พิพากษาให้รับ และผู้เป็นเจ้าของหรือผู้ครอบครองมิได้ร้องขอรับคืนภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่งเด็ดขาดไม่ฟ้องคดีหรือวันที่ศาลพิพากษาถึงที่สุดหรือวันที่ได้รับแจ้งว่าไม่มีการฟ้องคดี แล้วแต่กรณี ให้สินค้าเกษตรหรือสิ่งที่ยึดหรืออายัดไว้ตกเป็นของแผ่นดินและให้สำนักงานโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจจัดการอย่างหนึ่งอย่างใดได้ตามที่เห็นสมควร

ในกรณีที่สินค้าเกษตรหรือสิ่งที่ยึดหรืออายัดไว้เป็นของเสียง่ายหรือถ้าหากเก็บไว้จะเสี่ยงต่อความเสียหายหรือจะเสียค่าใช้จ่ายในการรักษาเกินค่าของสินค้าเกษตรหรือสิ่งนั้น สำนักงานจะจัดการขายทอดตลาดสินค้าเกษตรหรือสิ่งนั้นเสียก่อนคดีจะถึงที่สุดหรือก่อนที่จะตกเป็นของแผ่นดินก็ได้เงินค่าขายทอดตลาดสินค้าเกษตรหรือสิ่งนั้นเมื่อหักค่าใช้จ่ายและค่าภาระติดพันทั้งปวงแล้วเหลือเงินจำนวนสุทธิเท่าใด ให้ถือไว้แทนสินค้าเกษตรหรือสิ่งนั้น

มาตรา 46 พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องมีบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ตามแบบที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ในการปฏิบัติหน้าที่พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ต่อบุคคลซึ่งเกี่ยวข้อง

มาตรา 47 ในการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามมาตรา 43 ให้บุคคลซึ่งเกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

มาตรา 48 ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้กรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร กรรมการวิชาการ อนุกรรมการ และพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นเจ้าพนักงานตามประมวลกฎหมายอาญา

มาตรา 49 ในกรณีที่ผลการตรวจสอบตามมาตรา 43 (1) (2) (3) หรือ (4) ปรากฏต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ว่า สินค้าเกษตรใดที่อยู่ภายใต้มาตรฐานบังคับไม่ปลอดภัยหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน พืช หรือสัตว์ ให้สำนักงานโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจ

(1) ประกาศผลการตรวจสอบให้ประชาชนทราบในหนังสือพิมพ์หรือวิธีการอื่นตามที่คณะกรรมการกำหนด โดยให้ระบุข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(ก) ในกรณีที่ปรากฏผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าซึ่งสินค้านั้นโดยแนชัดให้ระบุชื่อผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้า พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของสินค้าเกษตรหรือภาชนะบรรจุนั้นและถ้าสินค้าเกษตรหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับครั้งที่ผลิต ส่งออก หรือนำเข้าก็ให้ระบุชื่อทางการค้าหรือลำดับครั้งที่ผลิต ส่งออกหรือนำเข้าด้วย แล้วแต่กรณี

(ข) ในกรณีที่ปรากฏผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าโดยแนชัดแต่ปรากฏผู้จำหน่ายหรือผู้มีไว้ในครอบครองเพื่อจำหน่ายซึ่งสินค้านั้น ให้ระบุชื่อผู้จำหน่ายหรือผู้มีไว้ในครอบครองเพื่อจำหน่าย และสถานที่จำหน่ายหรือผู้มีไว้ในครอบครองเพื่อจำหน่าย พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของสินค้าเกษตรหรือภาชนะบรรจุนั้น

(2) เรียกเก็บสินค้าเกษตรหรือสั่งให้ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าซึ่งสินค้านั้นจัดเก็บสินค้าเกษตรภายในระยะเวลาที่สำนักงานกำหนด และให้สำนักงานมีอำนาจทำลายสินค้าเกษตรดังกล่าวหรือดำเนินการอื่นตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่คณะกรรมการประกาศกำหนดให้ผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า ผู้จำหน่าย หรือผู้มีไว้ในครอบครองเพื่อจำหน่ายซึ่งสินค้านั้นแล้วแต่กรณี เป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการประกาศ การเรียกเก็บ การทำลาย หรือการดำเนินการตามวรรคหนึ่ง

มาตรา 50 ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าหรือผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ หรือกฎกระทรวงหรือประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ ให้สำนักงานมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ไม่เกินครั้งละสามเดือน

ผู้ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามวรรคหนึ่งจะประกอบกิจการตามใบอนุญาตในระหว่างที่ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตนั้นไม่ได้

มาตรา 51 สำนักงานมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่า

(1) ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าขาดคุณสมบัติหรือมีลักษณะต้องห้ามตามมาตรา 21 หรือผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานขาดคุณสมบัติหรือมีลักษณะต้องห้ามตามมาตรา 34

(2) ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าหรือผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานเคยถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตแล้วมากระทำความผิดอีกภายในห้าปี

(3) ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าหรือผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ซึ่งก่อให้เกิดความเสียหายอย่างร้ายแรงต่อเศรษฐกิจหรือต่อประโยชน์สาธารณะ

(4) ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้ากระทำความผิดตามมาตรา 60 มาตรา 67 มาตรา 68 มาตรา 69 มาตรา 71 วรรคหนึ่ง มาตรา 72 วรรคหนึ่ง มาตรา 73 มาตรา 74 หรือมาตรา 75 หรือผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน กระทำความผิดตามมาตรา 64 มาตรา 70 มาตรา 71 วรรคสอง มาตรา 72 วรรคสอง หรือมาตรา 74

ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง จะขอรับใบอนุญาตใหม่อีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นสองปีนับแต่วันที่ทราบคำสั่ง

มาตรา 52 การสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามมาตรา 50 และการสั่งเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา 51 ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่คณะกรรมการประกาศกำหนดมาตรา 53 ให้สำนักงานประกาศรายชื่อผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า หรือผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานที่ถูกสั่งพักใช้หรือเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา 50 หรือมาตรา 51 ให้ผู้บริโภคหรือประชาชนทราบเพื่อประโยชน์แก่การคุ้มครองผู้บริโภคหรือประชาชน ทั้งนี้ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่คณะกรรมการประกาศกำหนด

4. บทลงโทษตามพระราชบัญญัติฉบับนี้

บทลงโทษตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ ลงโทษในกรณีและผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้นำเข้าและส่งออก โดยไม่ได้รับอนุญาต หรือกรณีที่พักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบพบการกระทำที่ฝ่าฝืนพระราชบัญญัติฉบับนี้ และมีคำสั่งให้แก้ไขแล้วไม่แก้ไขภายในเวลากำหนดแล้ว แต่ไม่ได้แก้ไข มีสาระสำคัญตามข้อกฎหมายดังนี้

มาตรา 58 ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 20 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 50 วรรคสอง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามแสนบาท

มาตรา 59 ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 23

มาตรา 24 วรรคหนึ่ง มาตรา 25 วรรคหนึ่ง มาตรา 26 หรือมาตรา 55 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท

มาตรา 60 ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 27 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าแสนบาท

มาตรา 61 ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของสำนักงาน ภายในระยะเวลาที่กำหนดตามมาตรา 32 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท และปรับอีกวันละไม่เกินหนึ่งหมื่นบาทตลอดเวลาที่ยังมิได้ปฏิบัติให้ถูกต้อง

มาตรา 62 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 33 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 63 ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 36 มาตรา 37วรรคหนึ่ง มาตรา 38 วรรคหนึ่ง มาตรา 39 หรือมาตรา 41 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท

มาตรา 64 ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามมาตรา 40หรือมาตรา 50 วรรคสอง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 65 ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 42 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามแสนบาท

มาตรา 66 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของพนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งสั่งตามมาตรา 43 (5) หรือไม่อำนวยความสะดวกแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ตามมาตรา 47 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 67 ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าผู้ใดดำเนินการจัดเก็บสินค้าเกษตรตามคำสั่งของสำนักงานตามมาตรา 49 (2) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 68 ผู้ใดเลียนเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสำหรับแสดงกับสินค้าเกษตรตามมาตรา 54 เพื่อให้ผู้อื่นหลงเชื่อว่าเป็นเครื่องหมายเช่นนั้น ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 69 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 56 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 70 ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานผู้ใดจัดทำผลการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอันเป็นเท็จหรือปกปิดข้อความจริงซึ่งควรบอกให้แจ้ง โดยประการที่น่าจะเกิดความเสียหายแก่ผู้อื่น ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 71 ผู้ใดให้ ขอให้ หรือรับว่าจะให้เงินหรือทรัพย์สินหรือประโยชน์อื่นใดแก่ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน เพื่อให้มีการออกผลการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานโดยมิชอบ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปี หรือปรับไม่เกินห้าแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ผู้ใดเรียก รับ หรือยอมจะรับเงินหรือทรัพย์สินหรือประโยชน์อื่นใดสำหรับตนเองหรือผู้อื่นเพื่อกระทำการตามวรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษตามที่บัญญัติไว้ในวรรคหนึ่ง

มาตรา 72 ผู้ใดทำใบรับรองมาตรฐานหรือรายงานการตรวจสอบมาตรฐานขึ้นทั้งฉบับหรือแต่ส่วนหนึ่งส่วนใด เติม หรือตัดทอนข้อความ หรือแก้ไขด้วยประการใดในใบรับรองหรือรายงานดังกล่าว อันเป็นเท็จ เพื่อให้ผู้หนึ่งผู้ใดหลงเชื่อว่าเป็นใบรับรองหรือรายงานที่แท้จริง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ถ้าผู้กระทำความผิดตามวรรคหนึ่งเป็นผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน ผู้นั้นต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปี หรือปรับไม่เกินห้าแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 73 ผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า ผู้จำหน่าย หรือผู้มีไว้ในครอบครองเพื่อจำหน่ายซึ่งสินค้าเกษตรผู้ใดใช้ใบรับรองมาตรฐานหรือรายงานการตรวจสอบมาตรฐานที่ตนรู้หรือเชื่อว่าเป็นเท็จต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 74 ผู้ใดถอน ทำให้เสียหาย ทำลาย หรือทำให้ไร้ประโยชน์ซึ่งตราหรือเครื่องหมายอันพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ประทับหรือหมายไว้ที่สิ่งใด ๆ ในการปฏิบัติการตามหน้าที่เพื่อเป็นหลักฐานในการยึดอายัด หรือรักษาสິงนั้น ๆ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 75 ผู้ใดโฆษณา จำหน่าย หรือมีไว้ในครอบครองเพื่อจำหน่ายซึ่งสินค้าเกษตรที่มีกฎกระทรวงกำหนดให้ต้องเป็นไปตามมาตรฐานบังคับหรือแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานโดยรู้หรือมีเหตุอันควรรู้ว่าสินค้านั้นมิได้ผ่านการตรวจสอบและรับรองมาตรฐาน ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 76 ในกรณีที่นิติบุคคลเป็นผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ ให้ถือว่าผู้แทนนิติบุคคล กรรมการผู้จัดการ และบุคคลอื่นใดซึ่งกระทำการแทนนิติบุคคลเป็นผู้กระทำความผิดและต้องระวางโทษเช่นเดียวกับนิติบุคคลนั้นด้วย เว้นแต่จะพิสูจน์ได้ว่าตนมิได้มีส่วนในการกระทำความผิดของนิติบุคคลนั้น

มาตรา 77 บรรดาความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ที่มีโทษปรับสถานเดียวให้คณะกรรมการเปรียบเทียบความผิดที่รัฐมนตรีแต่งตั้งมีอำนาจเปรียบเทียบได้

คณะกรรมการเปรียบเทียบที่รัฐมนตรีแต่งตั้งตามวรรคหนึ่งให้มีจำนวนสามคนประกอบด้วยข้าราชการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์หนึ่งคน พนักงานอัยการหนึ่งคน และพนักงานสอบสวนตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญาอีกหนึ่งคน

เมื่อผู้กระทำความผิดได้เสียค่าปรับตามที่เปรียบเทียบแล้ว ให้ถือว่าคดีเลิกกันตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

โทษตามประมวลกฎหมายอาญา เกี่ยวกับการปลอมปนอาหาร มาตรา 236 “ผู้ใดปลอมปนอาหารยาหรือเครื่องอุปโภคบริโภคอื่นใด เพื่อบุคคลอื่นเสพยาหรือใช้และการปลอมปนนั้น น่าจะเป็นเหตุให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพหรือจำหน่ายหรือเสนอขายสิ่งเช่นนั้น เพื่อบุคคลเสพยาหรือใช้ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปีหรือปรับไม่เกินหกพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ”

ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อากร สุนทรชัย, มนัญญา ทองบ่อ, และยุพติ ทองโคตร (2558) เรื่อง “ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าปลาร้าบองท่าตูม (OTOP) ของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี” การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาร้าบองท่าตูม หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (ประเภทอาหาร) ของประชาชนในเขตจังหวัดอุดรธานี เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน ที่อาศัยอยู่ในเขตจังหวัดอุดรธานี โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนาประกอบด้วย การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์สัมประสิทธิ์แบบถดถอยพหุคูณ ซึ่งผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลด้านการตัดสินใจซื้อและปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดด้านผลิตภัณฑ์ มีผลกระทบเชิงบวกต่อความตั้งใจซื้อสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยปัจจัยส่วนบุคคล ด้านเพศ การศึกษา และรายได้ และปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดด้านราคา ของประชาชนในเขตจังหวัดอุดรธานี โดยเมื่อเรียงความแข็งแกร่งของผลกระทบขององค์ประกอบที่มีต่อความตั้งใจซื้อสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ พบว่า ผลิตภัณฑ์เป็นองค์ประกอบที่มีความแข็งแกร่งของผลกระทบสูงสุดต่อองค์ประกอบ ที่มีผลกระทบรองลงมาคือ ส่วนประสมทางการตลาด ด้านด้านสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์

จินตหรา แสนสามารถ (2561) เรื่อง “การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูป บ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี” การศึกษารั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูป บ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี ประชากรที่ศึกษาคือ สมาชิกกลุ่มปลาแปรรูปบ้านน้ำพันจำนวน 59 คน โดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ระยะเวลาการเก็บรวบรวมข้อมูล ระหว่างเดือนมกราคม – เดือนกุมภาพันธ์ 2559 สถิติพื้นฐานที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าเฉลี่ย และร้อยละ ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกกลุ่มปลาแปรรูปบ้านน้ำพัน ได้ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปเพื่อจำหน่ายตลอดทั้งปี 2 ชนิด คือ ปลาร้าและปลาร้าทรงเครื่อง (แจ่วบอง) โดยมีต้นทุน การผลิตโดยเฉลี่ยต่อปีจำแนกได้ดังนี้ คือ ต้นทุนรวมวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาที่ใช้ผลิตปลาร้าและปลาร้าทรงเครื่องเท่ากับ 81,779

บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 48,200 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 11,436.70 บาทโดยจำนวนที่ผลิตได้เฉลี่ยต่อปี คือ ปลาแร่จำนวน 750 กิโลกรัม และปลาแร่ทรงเครื่องจำนวน 450 กิโลกรัม รายได้ต่อปีเท่ากับ 179,900 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 38,484.30 บาท และมีอัตราผลตอบแทนสุทธิต่อยอดขายเท่ากับ 21.39% ผลจากการศึกษาสามารถใช้เป็นแนวทางในการบริหารจัดการต้นทุนการผลิตปลาแปรรูปบ้านน้ำพูนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

บังอร กล่ำสุวรรณ, พงศ์สุรางค์ เสนิงค์ ณ อุธยา, ตำแหน่ง สินสวาท, และนันทยา จงใจเทศ (2551) เรื่อง “ปลาแร่เสริมโอโอติน : ทางเลือกใหม่ในการป้องกันโรคขาดสารโอโอติน” การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive Research) เพื่อศึกษาแหล่งผลิต เส้นทางการจำหน่ายปลาแร่ และปริมาณโอโอตินในปลาแร่ที่หมักด้วยเกลือเสริมโอโอตินตลอดจนการยอมรับของประชาชนต่อปลาแร่ที่หมักด้วยเกลือเสริมโอโอติน กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ผลิตและจำหน่ายปลาแร่ที่อยู่ในพื้นที่บริเวณรอบอ่างเก็บน้ำของเขื่อนอุบลรัตน์ ในจังหวัดขอนแก่นและจังหวัดหนองบัวลำภู จำนวน 6 ราย และกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาการยอมรับปลาแร่ที่หมักด้วยเกลือเสริมโอโอติน จะใช้วิธีการสุ่ม อย่างง่ายจากครอบครัวที่อาศัยอยู่ในบริเวณหมู่บ้านเดียวกับผู้ผลิตปลาแร่ จำนวน 135 คน ทำการศึกษาในเดือนตุลาคม 2550 - กันยายน 2551 การรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ผู้ผลิตปลาแร่ และแบบบันทึกการยอมรับการบริโภคปลาแร่เสริมโอโอติน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน พบว่า

1) ปลาแร่ที่หมักได้แล้ว จะจำหน่ายให้กับลูกค้าภายในจังหวัดและชุมชนใกล้เคียงแหล่งผลิตมารับซื้อเพื่อนำไปจำหน่ายต่อ และกลุ่มแรงงานซื้อเป็นของฝาก เมื่อกลับมาเยี่ยมบ้านช่วงเทศกาล เช่น สงกรานต์และวันขึ้นปีใหม่ โดยจำหน่ายในจังหวัดใหญ่ๆในภาคอีสาน เช่น อุบลราชธานี ขอนแก่น อุดรธานี นอกจากนี้ยังส่งไปจำหน่ายที่ กรุงเทพมหานคร ชลบุรี และภูเก็ต และกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 94.9 ยินดีที่จะใช้เกลือเสริมโอโอตินหมักปลาแร่แทนเกลือธรรมดา แต่ทั้งนี้ต้นทุนการผลิตต้องไม่สูงขึ้นกว่าเดิมมากนัก และเกลือโอโอตินหาซื้อได้ง่ายและเก็บไว้ได้นาน

2) การเปรียบเทียบปริมาณโอโอตินในปลาแร่เมื่อเริ่มต้นและหมักครบ 3 เดือน พบว่า ปลาแร่ที่หมักด้วยเกลือเสริมโอโอติน เมื่อเริ่มต้นทดลองจะมีปริมาณโอโอตินในน้ำปลาแร่มากกว่าเนื้อปลาแร่ โดยบ้านท่าลาดมีปริมาณโอโอตินในปลาแร่ 100 กรัม มากที่สุดคือ 2,374 ไมโครกรัม รองลงมาคือ บ้านโนนสวรรค์ และบ้านโนนซ้อง โดยมีปริมาณโอโอติน 1,552 และ 1,484 ตามลำดับ และเมื่อเวลาผ่านไป 3 เดือน พบว่า ปริมาณโอโอตินในปลาแร่เปลี่ยนแปลงโดยในปริมาณโอโอตินในเนื้อปลาแร่เพิ่มขึ้นในทุกตัวอย่าง โดยมีปริมาณโอโอตินมากที่สุดในตัวอย่างปลาแร่บ้านท่าลาด กล่าวคือมีปริมาณโอโอติน 5,845 ไมโครกรัมต่อปลาแร่ 100 กรัม รองลงมาเป็นบ้านโนนสวรรค์ และบ้านโนนซ้อง โดยมีปริมาณโอโอติน 3,632 และ 3,292 ตามลำดับ

3) การเปรียบเทียบปริมาณโอโอตินในปลาแร่ดิบ ปลาแร่สุกและปลาแร่ปรุงแต่งที่หมักไว้ 3 เดือน พบว่า เนื้อปลาแร่สุกที่หมักครบ 3 เดือน มีปริมาณโอโอตินมากกว่าเนื้อปลาดิบทุกตัวอย่าง

ยกเว้นบ้านท่าลาด จะมีปริมาณไอโอดีนในเนื้อปลาดิบสูงกว่าปลาร้าสุก สำหรับปลาร้าปรุงแต่ง จะมีปริมาณไอโอดีนต่ำกว่าปลาร้าสุกและปลาร้าดิบ

4) ผลการยอมรับปลาร้าเสริมไอโอดีน พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับปลาร้าที่หมักด้วยเกลือเสริมไอโอดีนในภาพรวมอยู่ในระดับดีกว่าปลาร้าที่เคยบริโภคร้อยละ 54.1 รองลงมารู้สึกเหมือนเดิม ร้อยละ 41.5 และเมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ด้านสีของปลาร้าจะได้รับการยอมรับมากที่สุดคือร้อยละ 60.7 รองลงมาเป็นกลิ่น รสชาติและเนื้อสัมผัส ร้อยละ 57.8, 54.8 และ 44.4

นภาพร หงส์ภักดี และสิบบงศ์ หงส์ภักดี (2560) เรื่อง “การศึกษาความเป็นไปได้ของรูปแบบและวิธีการการจำหน่ายปลาร้าโดยชุมชนมีส่วนร่วม : กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาร้าแม่น้ำโขง อำเภอชานุมาน จังหวัดอำนาจเจริญ” การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ของรูปแบบและวิธีการการจำหน่ายปลาร้าโดยชุมชนมีส่วนร่วมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาร้าแม่น้ำโขง บ้านยักษ์คุ หมู่ที่ 5 ตำบลชานุมาน อำเภอชานุมาน จังหวัดอำนาจเจริญ การดำเนินการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ประกอบด้วย 1) การประชุมกลุ่มย่อยแนะนำโครงการและเปิดประเด็นกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และ 2) การประชุมหารือระดับพื้นที่ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ 1) การสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ 2) การสัมภาษณ์เจาะลึก 3) การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม 4) การสนทนากลุ่ม และ 5) การจัดเวทีชาวบ้าน ผลการวิจัยพบว่ารูปแบบการจำหน่ายที่มีความเหมาะสมมีวิธีการ 4 ขั้นตอน คือ 1) การสำรวจชุมชน 2) การประชุมชี้แจงรูปแบบและวิธีการให้กับสมาชิก 3) การรับจำหน่ายแบ่งเป็น 4 ขั้นตอน คือ การรับลงทะเบียนสมาชิก การตรวจสอบคุณภาพและจำแนกเกรดของปลาร้าเพื่อกำหนดราคาที่จะรับจำหน่าย การจ่ายเงินรับจำหน่ายและการเก็บรักษาไหปลาร้า และ 4) การจำหน่าย ซึ่งผลลัพธ์จากการทำโครงการรับจำหน่ายปลาร้าทำให้ต้นทุนการผลิตลดลงและมีความสามารถในการทำกำไรมากขึ้น ชุมชนมีความเข้มแข็งและสร้างอาชีพให้คนในท้องถิ่นที่มีวิถีชีวิตติดริมน้ำโขงได้ภูมิใจและช่วยกันรักษาภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่มีความหมายต่อชุมชน เพื่อสร้างความยั่งยืนให้กับวิสาหกิจชุมชนต่อไป

ปัญญกรณ์ ทัดพิชญางกูร หรรหมโชติ (2560) เรื่อง “องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติการต้านออกซิเดชันของปลาร้า” งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ประกอบทางเคมี การย่อยสลายของโปรตีน และสมบัติการต้านออกซิเดชันของปลาร้า 2 ชนิด จาก 3 แหล่งผลิต (I, II, III) ในจังหวัดอุบลราชธานี ผลการศึกษาองค์ประกอบทางเคมี พบว่า ปลาร้าทั้ง 2 ชนิด ได้แก่ ปลาร้าตัวง (type A) และปลาร้าแกง (type B) มีปริมาณโปรตีน ไขมัน และเถ้า ร้อยละ 17.17 - 22.59 3.5 - 12.68 และ 59.29 - 69.11 ของน้ำหนักตัวอย่างแห้ง ตามลำดับ ค่าพีเอชของปลาร้า type A มีค่าระหว่าง 6.64 - 7.14 และปลาร้า type B มีค่าระหว่าง 5.28 - 5.43 โดยค่าพีเอชดังกล่าวสอดคล้องกับปริมาณกรดทั้งหมดในตัวอย่าง ค่า DPPH radical scavenging activity ของปลาร้า type A จากแหล่งผลิต I มีค่าสูงกว่า ตัวอย่างอื่น ($p < 0.05$) ซึ่งผลดังกล่าวสอดคล้องกับผลการย่อยสลายโปรตีน

ได้แก่ ปริมาณโพลิโกเพปไทด์ที่ละลายได้ในกรดไตรคลอโรอะซิติก ปริมาณต่างในระเหยได้ทั้งหมด และปริมาณแอลฟาอะมิโน ค่า ABTS radical scavenging activity และ reducing power ของปลาร้า type B มีค่าสูงเมื่อเปรียบเทียบกับตัวอย่างอื่น ($p < 0.05$) อย่างไรก็ตามตัวอย่างปลาร้า type A ทุกตัวอย่างมีค่า metal chelating activity สูงมากกว่าร้อยละ 96 ขณะที่ปลาร้า type มีค่าดังกล่าวอยู่ระหว่างร้อยละ 16.90 – 23.38

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง “การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายข้าว: ศึกษากรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีวิธีดำเนินการวิจัยและเก็บข้อมูลดังต่อไปนี้

วิธีการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ วิธีการวิจัยมีขั้นตอน ดังนี้

1. การศึกษาจากเอกสาร (Documentary study) ศึกษาจากทฤษฎีแนวคิด เอกสาร ตำรา หนังสือ ผลงานวิจัย ผลงานวิชาการ ที่เกี่ยวกับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ คำสั่งต่างๆ เกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายข้าว และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2. การศึกษาภาคสนาม (Field Study) โดยการใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก เป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูล เพื่อได้ทราบเกี่ยวกับผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลายข้าวรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยมีขั้นตอนดังนี้

2.1. กำหนดประชากรและพื้นที่วิจัย ได้แก่ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลายข้าวในเขตจังหวัดนครสวรรค์

2.2. ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์

2.3. สร้างแบบสัมภาษณ์จากเอกสาร เพื่อกำหนดขอบเขตและเนื้อหาของแบบทดสอบ จะได้มีความชัดเจนตามความมุ่งหมายการวิจัยยิ่งขึ้น

2.4. นำแบบสัมภาษณ์ ทดสอบความตรงเชิงลึก จากผู้เชี่ยวชาญได้พิจารณาตรวจสอบและขอคำแนะนำในการแก้ไข ปรับปรุงเพื่อให้อ่านแล้วมีความเข้าใจง่ายและชัดเจนตามความมุ่งหมายของการวิจัย

2.5. นำแบบสัมภาษณ์ ที่แก้ไขตามคำแนะนำแล้ว นำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ไปสอบถามกลุ่มผู้ให้ข้อมูล

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ประชากรผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้ารายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์

กลุ่มผู้ให้ข้อมูล

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่ใช้ในการสัมภาษณ์ การวิจัยครั้งนี้ มีจำนวน 21 คน ได้กลุ่มผู้ให้ข้อมูลมาโดยการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และผ่านการให้คำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ ฝ่ายบังคับใช้กฎหมาย ฝ่ายผลิตปลาร้า และฝ่ายจำหน่ายปลาร้า ทั้งนี้กลุ่มผู้ให้ข้อมูล คือ

1. ผู้ผลิตปลาร้ารายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยการสัมภาษณ์ผู้ผลิตปลาร้ารายย่อย ในเขตอำเภอฯ ละ 1 ท่าน มีทั้งหมด 10 อำเภอ รวมเป็น 10 ท่าน
2. ผู้จำหน่ายปลาร้ารายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยการสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตอำเภอฯ ละ 1 ท่าน มีทั้งหมด 10 อำเภอ รวมเป็น 10 ท่าน
3. ผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 1 ท่าน

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่ใช้ในการสัมภาษณ์ดังกล่าวได้มาโดยการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยคัดเลือกดังนี้

1) เหตุผลในการเลือกผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้ารายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยการสัมภาษณ์ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้ารายย่อย ในเขตอำเภอฯ ละ 1 ท่าน มีทั้งหมด 10 อำเภอ รวมเป็น 10 ท่าน เนื่องจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้า เป็นผู้ได้รับผลกระทบโดยตรงจากประกาศฉบับนี้ จึงทำให้กลุ่มผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้ทราบถึงปัญหาการบังคับใช้ ผลกระทบ วิธีการแก้ไขปัญหา และวิธีปฏิบัติอย่างป็นรูปธรรมของประกาศฉบับนี้ เหตุผลในการเลือกใช้กลุ่มผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้ถึง 10 ท่าน เพราะว่าผู้วิจัยแบ่งผู้ให้ข้อมูลเป็นแต่ละอำเภอ เพื่อให้ทราบถึงความแตกต่างของปัญหาการบังคับใช้ ผลกระทบ วิธีการแก้ไขปัญหา และวิธีปฏิบัติอย่างป็นรูปธรรมของประกาศฉบับนี้

2) เหตุผลในการเลือกผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 1 ท่าน เนื่องจากผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ ย่อมทราบถึงปัญหาการบังคับใช้ ผลกระทบ วิธีการแก้ไขปัญหา และวิธีปฏิบัติอย่างป็นรูปธรรมของประกาศฉบับนี้ได้เป็นอย่างดี

เหตุผลในการเลือกศึกษาเกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า เพราะเป็นกฎหมายที่บังคับกับผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้า ซึ่งผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้าส่วนมากเป็นชาวบ้านและมีรายได้น้อย การผลิตและจำหน่ายปลาร้ามีลักษณะเพื่อการบริโภคและมีจำหน่ายในจำนวนไม่มาก จึงมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตและกระทบต่อราคาจำหน่ายที่สูงขึ้น เมื่อราคาสูงขึ้นและจำหน่ายให้กับผู้บริโภคที่มีรายได้น้อย อาจมีผลทำให้ยอดจำหน่ายลดลง และมีผลกระทบต่อสูตร

การผลิตปลาร้าแต่ละท้องถิ่น ซึ่งมีสูตรการผลิตปลาร้าที่แตกต่างกันหลายรูปแบบ หลายรสชาติ หากปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้อาจทำให้สูตรการผลิตปลาร้าลดลงและอาจเหลือเพียงสูตรเดียวตามที่ประกาศฉบับนี้กำหนดเท่านั้น ซึ่งอาจเป็นการทำลายและจำกัดภูมิปัญญาของชาวบ้านทางด้านความคิดและการพัฒนาสูตรปลาร้าใหม่ๆ ขึ้นมาเพื่อจำหน่าย ดังนั้นการศึกษาค้นคว้าวิจัยประกาศฉบับนี้จึงเป็นเรื่องสำคัญที่ต้องรับฟังความคิดเห็นของชาวบ้าน เกี่ยวกับการบังคับใช้ ผลกระทบ วิธีการแก้ไขปัญหา และวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมของประกาศฉบับนี้

เหตุผลในการเลือกเขตจังหวัดนครสวรรค์ เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ในตอนบนของภาคกลาง หรือบางหน่วยงานจัดให้อยู่ในตอนล่างของภาคเหนือ จึงได้รับสมญานามว่าเป็น "ประตูสู่ภาคเหนือ" มีพื้นที่ประมาณ 9,597 ตารางกิโลเมตร เป็นจังหวัดที่มีความสำคัญในทางประวัติศาสตร์อีกจังหวัดหนึ่งของประเทศไทย สภาพภูมิประเทศของจังหวัดนครสวรรค์อยู่ในดินแดนของลุ่มน้ำ เป็นต้นกำเนิดของแม่น้ำสายหลักของภาคกลาง นั่นคือ แม่น้ำเจ้าพระยา อันเป็น การไหลบรรจบของแม่น้ำที่สายจากภาคเหนือได้แก่ แม่น้ำปิง แม่น้ำวัง แม่น้ำยม และแม่น้ำน่าน ด้วยเหตุนี้ จังหวัดนครสวรรค์จึงเป็นจังหวัดที่มีปลาเป็นจำนวนมาก ทำให้มีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้าเป็นจำนวนมากเช่นกัน และสูตรการผลิตปลาร้าของประชาชนเมืองนครสวรรค์จึงมีหลายสูตรด้วยกัน จึงเป็นจังหวัดที่เหมาะสมต่อการศึกษาค้นคว้าวิจัยประกาศฉบับนี้เป็นอย่างดี

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์รายบุคคล (Individual interviews) สัมภาษณ์แบบเชิงลึก (in-depth interviews) และการบันทึกภาคสนาม โดยมีกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้อำนวยความสะดวกสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ รวมทั้งหมดจำนวน 21 ท่าน แบบสัมภาษณ์ เป็นคำถามเกี่ยวกับการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า: ศึกษากรณี ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ แบ่งออก 6 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจทั่วไปด้านกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับปัญหาของการประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับผลกระทบต่อผู้ผลิตปลาร้าที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 4 คำถามเกี่ยวกับผลกระทบต่อผู้จำหน่ายปลาร้าที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 5 คำถามเกี่ยวกับแนวทางในการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายเกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 6 คำถามเกี่ยวกับการพัฒนาสังคมและกฎหมายอย่างเป็นรูปธรรมให้สอดคล้องกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการส่งหนังสือขอความร่วมมือและอนุเคราะห์จากผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ ในเขตพื้นที่ แบบสัมภาษณ์ การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยเก็บข้อมูล โดยการจ้างให้ไปดำเนินการสัมภาษณ์ การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก และการบันทึก โดยการสัมภาษณ์ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์รวมทั้ง 21 ท่าน

2. การจัดกระทำข้อมูล การจัดกระทำข้อมูลผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

2.1. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และนำผลของข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยต่อไป

2.2. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสัมภาษณ์ที่มีคำตอบสมบูรณ์ทุกฉบับมาให้คะแนนตามน้ำหนักที่กำหนดไว้ และนำข้อมูลตรวจให้คะแนนตามเกณฑ์น้ำหนักที่กำหนดไว้มาวิเคราะห์โดยนำผลที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติและการวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลของการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ในประเด็นปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ผลกระทบต่อผู้ผลิตผู้จำหน่ายที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์แนวทางแก้ไขปัญหาและพัฒนการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

การนำเสนอข้อมูล

โดยการศึกษาวิจัย ผู้วิจัยจะนำเสนอด้วยการพรรณนา ประกอบกับการบรรยายหรือความเรียงเรียง เพื่อให้ง่ายต่อการทำความเข้าใจของคนทั่วไป

ระยะเวลาในการวิจัย

ระยะเวลาในการวิจัย ในการศึกษาหรือทำงานวิจัย มีระยะเวลา 8 เดือน ตั้งแต่เดือน พฤษภาคม 2561 – เมษายน 2562 มีกิจกรรมดังนี้

กิจกรรม	ระยะเวลา (เดือน)							
	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. กำหนดพื้นที่และประสานงานกับหน่วยงาน	→							
2. สร้างเครื่องมือการวิจัย		→						
3. เก็บรวบรวมข้อมูล				→				
4. สรุปผลการวิจัย						→		
5. รายงานผลการวิจัย							→	

บทที่ 4

ผลการวิจัย

ผลการวิจัย เรื่อง “การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ: ศึกษากรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์” คณะผู้วิจัยได้แบ่งโครงสร้างการนำเสนอผลของการวิจัยออกเป็น 5 ตอน ดังนี้

- 1) ความรู้ทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูล
- 2) ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลายี่งอ ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์
- 3) ผลกระทบต่อผู้ผลิตที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ในเขตจังหวัดนครสวรรค์
- 4) ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ในเขตจังหวัดนครสวรรค์
- 5) แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการแปลผลการวิจัย มีดังนี้

A1 ถึง A10 หมายถึง ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอละ 1 คน จำนวน 10 อำเภอ

- A1 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 1
- A2 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 2
- A3 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 3
- A4 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 4
- A5 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 5
- A6 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 6
- A7 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 7
- A8 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 8
- A9 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 9
- A10 ผู้ผลิตปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 10

B1 ถึง B10 หมายถึง ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอละ 1 คน จำนวน 10 อำเภอ

- B1 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 1
- B2 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 2
- B3 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 3
- B4 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 4
- B5 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 5
- B6 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 6
- B7 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 7
- B8 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 8
- B9 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 9
- B10 ผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอที่ 10

K หมายถึง ผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ 1 ท่าน

ความรู้ทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูล

ความรู้ทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลนั้น เป็นการศึกษาค้นคว้าเพื่อทราบเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลว่า มีความรู้ที่สามารถจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับการทำวิจัยในเรื่องนี้ได้ จากการสัมภาษณ์พบว่า กลุ่มผู้ให้ข้อมูลได้มีความรู้ทั่วไปแบ่งเป็น 2 หัวข้อ ดังนี้

- 1) การรับรู้เกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ
- 2) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ซึ่งจะได้อธิบายตามลำดับดังต่อไปนี้

1. การรับรู้เกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพนั้น เป็นศึกษาคำว่าเพื่อให้ทราบว่าความรู้ทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลว่า มีความรู้เกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพมากน้อยแค่ไหน จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ให้ข้อมูลทราบข่าวเกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เช่น โทรทัศน์ ข่าว หนังสือพิมพ์ เพื่อนแม่ค้าด้วยกัน พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มาตรวจสอบคุณภาพสินค้า กลุ่มประชาสัมพันธ์ของรัฐ ซึ่งปลาที่ไม่ได้คุณภาพเกิดจากหลายกรณีด้วยกัน เช่น การกลั่นแกล้ง หนู แมลงสาบ การเก็บรักษา ความเสียหาย ซึ่งพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ดังนี้

A1 : “...กรณีหนูอยู่ในปลาร้า ได้ทราบข่าวจากโทรทัศน์ น่าจะได้จากผู้ผลิตและผู้จำหน่าย เพราะหนูอาจเข้าไปหาอาหารกิน แล้วตกลงไปในโถงปลาร้าแล้วขึ้นไม่ได้ แล้วตายในภาชนะใส่ปลาร้า

ผู้ชายจะต้องตรวจสอบให้ดีก่อนตักปลาร้าใส่ถุงเพื่อให้ลูกค้า กรณีที่ฝาปิดภาชนะใส่ปลาร้าด้วยการใช้ถุงพลาสติกแล้วใช้ยางวงรัดปาก หนูสามารถเจาะหรือทำลายได้ง่าย...”

A2 : “...ปลาที่ไม่ได้คุณภาพมีโอกาสเกิดขึ้นได้ตลอดเวลา เช่น ในขณะที่จำหน่ายอาจมีแมลงวัน แมลงสาบ หนู เข้าไปในภาชนะใส่ปลาร้าในระหว่างจำหน่าย และในกรณีผู้ผลิตต้องดูว่าฝาปิดโองหมักปลาร้าป้องกันหนู แมลงสาบ หรือแมลงวันได้ไหม ซึ่งกรณีหนูหรือแมลงสาบสามารถเจาะหรือทำลายฝาปิดได้ ...”

A3 : “...กรณีอยู่ในปลาร้า ได้ข่าวจากโทรทัศน์ เป็นข่าวดังมาก และมีการพูดกันในสังคมแม่ค้าด้วยกัน ข้าพเจ้าคิดว่ากรณีในปลาร้าอาจเกิดจากการกลั่นแกล้งกัน อาจเกิดจากลูกจ้างในโรงงานผลิตกลั่นแกล้งนายจ้าง หรือแม่ค้าด้วยกันกลั่นแกล้งกันเอง เนื่องจากกฎหมายเข้มงวดขึ้นจะต้องเกิดจากการกระทำของคน ถ้าผู้มันเข้าไปเองคงไม่เป็นท่อนๆ แบบนั้น...”

A4 : “...กรณีในปลาร้า เป็นข่าวดังมากในสมัยนั้น คิดว่าน่าจะเกิดจากการกลั่นแกล้งของลูกจ้างหรือแม่ค้ากลั่นแกล้งกันเอง ถ้าเจตนาจะเอาไปทำปลาร้าจริงๆ จะต้องมีการลอกหนังออก และต้องหมักให้เนื้อสุลายปนกันกับปลาร้าก่อนจึงจะนำไปจำหน่ายได้ ซึ่งตามข่าวยังเป็นท่อนๆ อยู่เลยหนังก็ไม่ลอกออก และยังไม่ย่อยสลายกับปลาร้า สันนิษฐานว่าน่าจะเกิดการกลั่นแกล้งกัน ...”

A5 : “...ปลาที่ไม่ได้คุณภาพ กรณีของผู้ผลิต ต้องตรวจสอบตั้งแต่การทำปลาสดในระหว่างทำอาจมีสิ่งปลอมปนได้ เช่น กรวด หิน ทราย เมื่อทำปลาเสร็จแล้วต้องล้างให้สะอาด ในระหว่างหมักต้องปิดภาชนะให้มิดชิด และต้องตรวจสอบฝาปิดให้แข็งแรง ไม่ควรใช้ถุงพลาสติกปิด เนื่องจากหนู แมลงสาบ หรือสัตว์ชนิดอื่นสามารถเจาะหรือทำลายได้ง่าย...”

A6 : “...ปลาที่ไม่ได้คุณภาพ เกิดขึ้นได้ทุกขั้นตอนของการทำปลาร้า กรณีหนูหรือสิ่งปลอมปนเข้าไปในปลาร้าตามข่าว อาจเกิดจากการใช้ฝาปิดภาชนะไม่แข็งแรงเพียงพอ เคยเห็นบางสถานที่ไม่ปิดฝาภาชนะด้วยซ้ำ หรือใช้พลาสติกปิดแบบยวลาดที่เดียว แล้วใช้ไม้ทับไว้ ส่วนกรณีในปลาร้าที่เป็นข่าว ที่ได้ยินมาอาจเกิดจากการกลั่นแกล้ง เพราะงูได้สืบเป็นท่อนๆ และจาก หมักระยะเวลานานๆ ก็อาจจะดูไม่ออก แต่การนำมาใส่ในปลาร้าก็ไม่ได้เพิ่มน้ำหนักอะไรมากนัก จึงเชื่อว่าเกิดจากการกลั่นแกล้งกันมากกว่า...”

A7 : “...ปลาที่ไม่ได้คุณภาพ อาจเกิดจากหลายกรณี กรณีของผู้ผลิตอาจเกิดจากการมั่วง่าย เสียหาย ที่จะต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่ม เช่น กรณีปลาหล่นหรือภาชนะล้ม ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายอาจกวาดหรือเก็บขึ้นมาใส่ภาชนะเหมือนเดิม ทำให้มีกรวด หิน ดิน ใบหญ้า ปนในปลาร้า เพราะว่าเสียขาย กรณีหนูในปลาร้าอาจเกิดจากปิดภาชนะไม่ดี ทำให้หนูทำลายฝาปิดเข้าไปแล้วออกไม่ได้ ก็ตายในปลาร้า เวลาจำหน่ายผู้จำหน่ายก็ไม่ตรวจสอบให้เรียบร้อย...”

A8 : “...การผลิตปลาร้าไม่ได้คุณภาพ การคัดเลือกปลา การทำปลา เมื่อทำเสร็จแล้วต้องล้างให้สะอาด ถ้าล้างไม่สะอาดอาจมีสิ่งปลอมปนในปลาร้าได้ เช่น กรวด หิน ดิน ทราย แล้วนำไป

หมักใส่ภาชนะ โดยมากชาวบ้านมักจะใช้โอ่งหรือไห แล้วนำไม้ไผ่มาขัดไว้ให้แน่น แล้วจึงนำพลาสติกมาปิดหลายๆ ชั้น แล้วใช้เชือกมามัดให้แน่น ในกรณีเช่นจะต้องสำรวจตลอด เพราะว่าอาจมีหนูแมลงสาบ มด อื่นๆ มาทำลายหรือเจาะพลาสติก และอาจลงไปตายในปลาร้าได้...”

A9 : “...การผลิตปลาร้าที่มีหนูหรืออยู่ในปลาร้า กรณีหนูอาจเกิดขึ้นได้ หากฝาปิดไม่มิดชิดหรือไม่แข็งแรงเพียงพอ อาจมีสิ่งมีชีวิตเข้าไปตายในปลาร้าได้ ส่วนกรณีงูตามข่าวน่าจะเกิดจากการกระทำของคนที่ตั้งใจเอาไปใส่ แต่จะใส่ลงไปเพราะอะไรก็ไม่ทราบเหมือนกัน...”

A10 : “...ตามธรรมชาติของชาวบ้านที่ผลิตปลาร้าไว้รับประทานเองบ้าง และอาจแบ่งไว้ขายบ้าง ถ้าปีไหนได้ปลาเป็นจำนวนมากๆ เนื่องจากจำนวนปลาแต่ละปีที่มาได้มีจำนวนไม่เท่ากัน ถ้าได้มาเยอะก็สามารถแบ่งไปขายได้ ถ้าซื้อปลามาทำปลาร้าก็จะไม่คุ้มกัน เช่น ปลากระตักิโลละ 30- 40 บาท เมื่อนำไปทำปลาร้าขายกิโลละ 40 บาท การทำปลาร้าโดยปกติจะมีคุณภาพ มีกลิ่นหอม สะอาด กรณีปลาร้าไม่ได้คุณภาพตามข่าว มักจะเกิดขึ้นเป็นบางกรณีเท่านั้น ไม่ใช่ว่าจะเกิดกับผู้ผลิตทุกคน และเกิดขึ้นเป็นส่วนน้อย แต่เป็นข่าวดังมาก กรณีหนูหรือสิ่งมีชีวิตอื่นปนในปลาร้า ส่วนมากจะเกิดกับโรงงาน เนื่องจากโรงงานทำปลาร้า จะผลิตเป็นจำนวนมากๆ เป็นหลายร้อยโอ่ง อาจดูแลไม่ทั่วถึง ส่วนผู้ผลิตรายย่อยก่อนเปิดไหปลาร้าก็สามารถสังเกตได้ว่ามีอะไรเข้าไปในปลาร้าหรือไม่ แต่ทำปลาร้ามา 20 กว่าปี ไม่เคยเจอหนูหรือสิ่งมีชีวิตอื่นอยู่ในปลาร้า ขนาดหนอนอาจมีบ้างแต่อยู่ข้างนอกไห ไม่สามารถเข้าไปได้...”

B1 : “...กรณีที่เป็นข่าวเกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ กรณีงูอยู่ในปลาร้า น่าจะเกิดจากการจงใจกระทำ แต่สาเหตุไม่ทราบว่าทำไปเพื่ออะไร ส่วนกรณีหนูในปลาร้า น่าจะเกิดขึ้นได้เพราะหนูอาจเข้าไปในภาชนะเก็บปลาร้าแล้วกลับขึ้นมาไม่ได้ ทำให้ตายอยู่ในนั้น ส่วนปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพกรณีอื่นๆ เช่น ผู้ขายมักนำปลาร้าเก่ากับปลาร้าใหม่มาผสมกันแล้วขาย อาจทำให้ไม่ได้คุณภาพ...”

B2 : “...ตามข่าวเกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ เป็นข่าวเมื่อหลายปีที่ผ่านมา ที่จริงก็ไม่ทราบว่าเกิดขึ้นเพราะอะไร แต่ตามความเห็นอาจเกิดจากความบกพร่องของผู้ผลิตและผู้จำหน่ายไม่ตรวจสอบให้เรียบร้อยก่อนส่งมอบให้ลูกค้า และไม่ได้ป้องกันภาชนะฝาปิดให้แข็งแรง ซึ่งในตลาดก็ทราบดีว่ามีสิ่งสกปรกมากมาย เวลากลางคืนมักมีหนู แมลงสาบ สัตว์อื่นๆ ออกมาหากิน ถ้าตกลงไปในภาชนะใส่ปลาร้าทำให้ตายอยู่ในนั้น...”

B3 : “...ปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ อาจเกิดจากผู้ผลิตและผู้จำหน่ายก็ได้ ในส่วนของผู้จำหน่าย อาจเกิดจากการเก็บรักษาไม่ดีพอ ฝาปิดไม่แข็งแรง อาจมีหนูหรือแมลงสาบเข้าไปในปลาร้าได้ หรืออาจมีการนำปลาใหม่มาผสมกับปลาร้าเก่า ระยะเวลาหมักไม่เพียงพอ จึงทำให้ปลาร้าไม่มีคุณภาพ กรณีงูในปลาร้าอาจเกิดจากการกลั่นแกล้งกัน เช่น ลูกจ้างกลั่นแกล้งนายจ้าง หรือร้านข้างเคียงกลั่นแกล้งเพื่อการแข่งขันการค้ากัน...”

B4 : “...ปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ อาจเกิดขึ้นโดยส่วนน้อยหรือไม่เกิดขึ้นเลย เพราะวิธีหมัก ปลาร้าไม่ใช่ขั้นตอนยุ่งยากอะไร เพียงแค่มีปลา เกลือ ข้าวคั่ว และหมักให้ได้เวลาเหมาะสมเท่านั้น การใส่มากหรือน้อยอาจทำให้รสชาติแตกต่างกันไป กรณีไม่ได้คุณภาพอาจเกิดจากองค์ประกอบภายใน นอกรมากกว่า เช่น เก็บรักษาไม่ดี ภาชนะไม่แข็งแรง ไม่ตรวจสอบก่อนขาย...”

B5 : “...กรณีที่มีงูอยู่ในปลาร้า ทราบข่าวจากในทีวีและเพื่อนแม่ค้าเล่าสนทนากัน เป็นข่าว ดังมากเมื่อ 5-6 ปีที่แล้ว กรณีงูอยู่ในปลาร้าที่ทราบมาเป็นการกลั่นแกล้งกัน ที่เกิดจากแม่ค้าร้าน ข้างเคียง เป็นการแข่งขันค้าขายกัน เพื่อให้อีกร้านหนึ่งเสียชื่อเสียง...”

B6 : “...ปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ ความเกิดขึ้นไม่บ่อยครั้ง แต่ลักษณะของการทำข้าวตดๆ กัน อาจ เป็นเรื่องของการขายข้าว ผู้ขายส่วนมากรับปลาร้ามาจากโรงงานเป็นปลาร้าปิบ แล้วนำมาแบ่งขาย ซึ่ง ปลาร้าปิบจากโรงงานเขาหมักใส่ปีบมาแต่แรกเลย ไม่ใช่หมักใส่โองแล้วนำมาบรรจุใส่ปีบ ดังนั้นการที่ อะไรจะเข้าไปในปีบอันนี้ยากมาก แต่ตอนเปิดปีบแบ่งขายแล้วยังขายไม่หมด อาจปิดไม่สนิทหรือปิดไม่ ดี อาจทำให้หนู แมลงสาบ แมลงวัน เข้าไปตายในภาชนะได้ ผู้ขายจะต้องตรวจสอบก่อนแบ่งขาย...”

B7 : “...ปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพที่เกิดจากผู้ขาย ส่วนมากเกิดจากการนำปลาใหม่มาผสมกับ ปลาร้าปิบที่ซื้อมาจากโรงงาน เพื่อให้ได้ปริมาณที่มากขึ้น ถ้าขายไวก็จะทำให้การหมักไม่ได้ระยะเวลา ตามที่กำหนด ถ้าหมักไวให้ได้ระยะเวลากำหนดก็จะทำให้ส่วนผสมของเกลือกับข้าวคั่วไม่ได้ สัดส่วน ทำให้ไม่ได้คุณภาพ ส่วนที่เป็นขาวนั้นเกิดขึ้นจากการเก็บรักษาไม่ดี ไม่ตรวจสอบสภาพของ ปลาร้าก่อนจำหน่ายให้ลูกค้า เนื่องจากผู้ขายรายย่อยจะต้องตากใส่ถุงและซั้งเป็นกิโล หรือตากใส่ถุง สำเร็จเป็นถุงละ 20 บาท ซึ่งเวลาตากสามารถดูให้ดีได้...”

B8 : “...งูในปลาร้า น่าจะเกิดจากการกลั่นแกล้งกัน เห็นแม่ค้าในตลาดเขาคุยกัน ข้าพเจ้าก็ คิดเห็นว่าเป็นอย่างนั้น เพราะงูคงไม่เข้าไปเอง และยังพบงูที่มีสภาพสดๆ อยู่เหมือนเพิ่งเอาใส่ จะต้องมี การกลั่นแกล้งกันแน่ๆ แต่เดี๋ยวดร้อกันทั่วประเทศเลย คนขายคงไม่เอางูใส่เอง เพราะเอางูใส่ในปลาร้า มันก็ไม่ได้เพิ่มน้ำหนักอะไรมาก ถ้าเอางูใส่ สู้ไปหาซื้อปลาที่ใกล้จะเสียแล้วขายไม่ได้แล้ว ราคาถูกๆ เอา มาใส่ปลาร้าจะไม่ดีกว่าหรือ...”

B9 : “...ปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพที่ในความเห็นของผู้จำหน่าย อาจเกิดจากการเก็บรักษาไม่ดี พอ เนื่องจากแม่ค้ารายย่อย ส่วนมากเป็นแม่ค้าในตลาดสด จะมีหนู แมลงสาบ แมลงวัน จึงจก ตุกแก อื่นๆ ซึ่งแม่ค้าจะต้องระมัดระวัง ตรวจสอบดูให้ดี ในเวลาเปิดฝาของแต่ละวันหรือในเวลาตากปลาร้าใส่ ถุงให้ลูกค้า สิ่งปลอมปนเหล่านี้เกิดขึ้นได้ตลอดเวลา โดยเฉพาะแมลงวัน แต่แมลงวันถ้าตกไปตายใน ปลาร้า ผู้ซื้อจะมองไม่เห็นเท่านั้นเอง...”

B10 : “...ปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ จะต้องสังเกตแต่ขณะซื้อมาจากโรงงาน เลือกโรงงานที่ได้ คุณภาพ เมื่อเปิดฝามาสังเกตจากสี กลิ่น ก็สามารถจะรู้ว่าปลาร้ามีคุณภาพหรือไม่ กรณีที่เป็นขาวดัง เกี่ยวกับปลาร้า ส่วนมากเกิดจากองค์ประกอบภายนอกที่เกิดขึ้นภายหลัง ซึ่งปลาร้าก็คือปลาเน่า

นั่นเอง เมื่อเน่าแล้วก็มีสิ่งที่ไม่พึงประสงค์มากิน มาตอม มาวางไข่ อาจทำให้ปลาร้ากลายเป็นปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ...”

K : “...ปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ อาจเกิดจากผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายก็ได้ กรณีผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายรายย่อยตรวจสอบยาก ไม่เหมือนโรงงานสามารถตรวจสอบได้ง่าย เช่นจังหวัดนครสวรรค์ มีโรงงานผลิตปลาร้าอยู่ประมาณ 10 กว่าแห่ง ตรวจสอบทุก 6 เดือนและทุกครั้งที่มีคนร้องเรียนเข้ามา แต่ผู้ผลิตรายย่อยก็ไม่ทราบว่าใครผลิตบ้าง จะตรวจสอบทุกบ้านก็คงไม่ไหว อาจตรวจสอบได้แต่เฉพาะกรณีที่มีคนร้องเรียนเข้ามา กฎหมายอาจจะบัญญัติไว้ว่าผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก ต้องขออนุญาต แต่สังคมที่เป็นจริงชาวบ้านที่ผลิตไว้ทานหรือไว้ขาย ก็ยากที่จะเข้าไปตรวจสอบได้ทุกหลังคาเรือน ส่วนกรณีผู้จำหน่ายรายย่อยสามารถตรวจสอบได้ในตลาดสดทั่วๆ ไป ก็เข้าไปตรวจหลายหน่วยงานด้วยกัน สาธารณสุขก็เข้าไปตรวจสอบ แต่แม้ค่าตามตลาดนัดก็จะได้เข้าไปตรวจ ดังนั้นปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพอาจจะมีแต่ยังไม่พบ จะพบได้เฉพาะกรณีที่มีคนเข้ามาร้องเรียนและดำเนินการตรวจสอบตามขั้นตอน...”

สรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพของกลุ่มผู้ให้ข้อมูล มีความรู้เพียงพอที่ให้ข้อมูลเพื่อทำวิจัยในเรื่องนี้ได้ แบ่งได้เป็นหัวข้อดังนี้

- 1) ผู้ผลิตใช้วัสดุหรือภาชนะในการเก็บรักษาหรือหมักปลาร้าที่ไม่แข็งแรงเพียงพอ
- 2) ผู้ผลิตไม่รักษาความสะอาดในแต่ละขั้นตอนของการผลิตปลาร้า
- 3) ผู้จำหน่ายใช้วัสดุหรือภาชนะในการเก็บรักษาหรือฝาปิดภาชนะใส่ปลาร้าที่ไม่แข็งแรงเพียงพอ
- 4) ผู้จำหน่ายไม่เอาใจใส่ป้องกันและรักษาความสะอาดในระหว่างจำหน่ายปลาร้า
- 5) ผู้จำหน่ายไม่ตรวจสอบก่อนนำสินค้าจำหน่ายให้กับลูกค้า
- 6) เกิดจากการกลั่นแกล้งของลูกจ้างหรือร้านค้าคู่แข่ง
- 7) ปัญหาการตรวจสอบผู้ผลิตรายย่อยและผู้จำหน่ายรายย่อยบางราย ไม่สามารถตรวจสอบได้ เนื่องจากไม่ทราบแหล่งผลิตหรือแหล่งจำหน่ายที่แน่นอน

2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้านั้น เป็นการศึกษาค้นคว้าเพื่อทราบความรู้ทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ ว่ากลุ่มผู้ให้ข้อมูลมีความเกี่ยวกับเรื่องนี้เพียงพอที่ให้ข้อมูลในทำวิจัยได้หรือไม่ จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ให้ข้อมูลได้รับความรู้เกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า จากหลายแหล่งข้อมูล เช่น พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มาตรวจสอบคุณภาพ สาธารณสุขจังหวัดนครสวรรค์ เจ้าของพื้นที่ที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อนและญาติ สื่อโทรทัศน์วิทยุและสื่อเทคโนโลยี และอื่นๆ ซึ่งพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ดังนี้

A1 : “...กฎหมายการควบคุมการผลิตปลาร้า ได้รับรู้ครั้งแรกจากเพื่อนๆ สนทนากัน และผู้ชายมาเล่าให้ฟังว่าจะมีกฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตปลาร้า ยังไม่มีเจ้าหน้าที่มาตรวจหรือมาให้ความรู้ในเรื่องนี้...”

A2 : “...การควบคุมการผลิตปลาร้า ได้ข่าวจากเพื่อนๆ และญาติๆ พุดมาเหมือนกัน แต่ยังไม่เห็นเอกสารที่ชัดเจน ไม่เคยมีเจ้าหน้าที่มาตรวจหรือมาให้ความรู้...”

A3 : “...กฎหมายเกี่ยวกับปลาร้า ยังไม่เห็นตัวกฎหมายออกมานะ ได้ยินแต่ผู้ชายพูดให้ฟังว่ามีกฎหมายมาควบคุมผู้ผลิต ยังไม่เคยมีเจ้าหน้าที่มาตรวจหรือให้ความรู้...”

A4 : “...กฎหมายการควบคุมผู้ผลิต เคยได้ยินแต่เพื่อนๆ พูดคุยกัน และเพื่อนที่ผลิตปลาร้าเล่าให้ฟัง ว่ามีกฎหมายเข้ามาควบคุมผู้ผลิต ตัวกฎหมายจริงๆ ก็ไม่รู้จะไปค้นจากที่ไหน ก็รอดูเจ้าหน้าที่เหมือนกันว่าจะมาตรวจและมาให้ความรู้ หรือนำเอกสารเกี่ยวกับกฎหมายมาแจกจ่ายให้ ก็ยินดีที่จะปฏิบัติตาม แต่ตอนนี้ก็ผลิตปลาร้าอย่างที่เคยผลิตมาตามภูมิปัญญาของชาวบ้าน ทำปลาร้ามา 20 กว่าปีแล้ว ...”

A5 : “...กฎหมายควบคุมการผลิตปลาร้า ไม่ทราบข่าวไม่ก่อนเลยว่ามีกฎหมายเช่นนี้ การผลิตก็ผลิตแบบดั้งเดิมที่เคยทำมากกว่า 10 ปี ส่วนมากจะเป็นเรื่องเกี่ยวกับสุขอนามัย ของสาธารณะสุข ที่มาให้ความรู้ในด้านการรักษาความสะอาด...”

A6 : “...กฎหมายการควบคุมการผลิตปลาร้า ไม่เคยได้ยินมาก่อน และไม่เคยมีเจ้าหน้าที่มาตรวจหรือให้ความรู้ เพราะผลิตในปริมาณไม่มากนัก และขายเฉพาะลูกค้าประจำที่สั่งเข้ามา ส่วนมากมีหน่วยงานอื่นเข้ามาตรวจและให้ความรู้ และมีหน่วยงานขององค์การบริหารส่วนตำบลเข้ามาตรวจสอบรายได้...”

A7 : “...กฎหมายการควบคุมการผลิตปลาร้า พอทราบอยู่บ้างจากลูกค้าที่มารับปลาร้าไปขายปลีก ว่ามีเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบเกี่ยวกับคุณภาพปลาร้าให้ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดเกี่ยวกับสี กลิ่น รส การใส่เกลือ ภาชนะ ก็พยายามศึกษาและปฏิบัติตามกฎหมาย แต่ถ้ามีเจ้าหน้าที่มาตรวจ ก็อาจต้องไปจดทะเบียนการผลิต ซึ่งมีขั้นตอนมากพอสมควร...”

A8 : “...กฎหมายควบคุมการผลิตปลาร้า ได้รับรู้จากโทรทัศน์และหนังสือพิมพ์ ที่ออกข่าวว่ามี พ.ร.บ. ควบคุมมาตรฐานการผลิตปลาร้า ให้ใส่เกลือ หมัก เลือกปลา ภาชนะ ตามที่กฎหมายกำหนด และควบคุมเกี่ยวกับ สี กลิ่น รสชาติ ของปลาร้า โดยปกติที่ร้านของเราผลิตได้ดีกว่าที่กฎหมายกำหนด และเป็นปลาร้าสูตรเฉพาะของทางร้านโดยเฉพาะ...”

A9 : “...กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการผลิตปลาร้า ทราบจากการอ่านหนังสือพิมพ์และจากการสนทนากับเพื่อน เป็นกฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตและจำหน่าย จะต้องผลิตปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด และปัจจุบันเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบและควบคุมผู้ผลิตที่เป็นโรงงานและผู้จำหน่ายตามตลาดทั่วไป กรณีผู้ผลิตรายย่อยเจ้าหน้าที่จะไม่เข้ามาตรวจสอบอย่างจริงจัง แต่กฎหมายก็

ควบคุมผู้ผลิตก็หมายถึงผู้ผลิตทั้งหมด ยกเว้นผลิตไว้รับประทานเอง แต่ทางร้านก็คิดว่าสิ่งที่ทำอยู่ในปัจจุบันก็เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดอยู่แล้ว แต่ถ้าเจ้าหน้าที่มาตรวจก็อาจจะมีข้อบกพร่องอยู่บ้างที่สามารถแก้ไขได้ แต่มีเจ้าหน้าที่อื่นมาตรวจ เช่น สาธารณะสุขจังหวัด จะตรวจเรื่องความสะอาดและสุขอนามัย...”

A10 : “...กฎหมายการควบคุมการผลิตปลาร้า ไม่ทราบเลยว่ามีกฎหมายนี้ มีแต่เจ้าหน้าที่มาตรวจเรื่องความสะอาด สี กลิ่น รสชาติ ราคาส่งที่จำหน่าย ซึ่งสามารถปรับปรุงตามที่เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ...”

B1 : “...กฎหมายการควบคุมการจำหน่ายปลาร้า ทราบดีเพราะว่าจะมีเจ้าหน้าที่มาตรวจและให้ความรู้เกี่ยวกับการจำหน่ายปลาร้าที่มีคุณภาพตามที่กฎหมายกำหนด แต่ปลาร้าที่นำมาจำหน่ายจะรับมาจากโรงงานเป็นปลาร้าปิบ แล้วนำมาแบ่งขาย จึงเป็นคุณภาพปลาร้าโรงงาน ซึ่งเจ้าหน้าที่จะแจ้งตอนมาตรวจอยู่แล้วว่าโรงงานไหนบ้างที่ตรวจผ่านมาตรฐาน ส่วนมากเจ้าหน้าที่จะถามถึงที่มาของปลาร้าว่ารับมาจากไหน สภาพความสะอาด สุขอนามัย สี กลิ่น รสชาติ และราคาจำหน่าย และจะมีเอกสารเกี่ยวกับมาตรฐานปลาร้า ...”

B2 : “...กฎหมายควบคุมการจำหน่ายปลาร้า ทราบจากหนังสือพิมพ์เมื่อประมาณปลายปี 2559 มี พ.ร.บ. ควบคุมผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้า และทราบจากการสนทนาระหว่างแม่ค้าในตลาดด้วยกัน และทราบจากการศึกษาเพิ่มเติมจากเว็บไซต์ต่างๆ โดยปกติจะมีเจ้าหน้าที่มาตรวจบ่อยๆ มาจากหลายที่ บางครั้งมาตรวจเรื่องสุขอนามัย ความสะอาด บางครั้งมาตรวจราคาซื้อและจำหน่าย ส่วนมากตรวจโดยรวม ตรวจสินค้าทุกประเภท ส่วนการตรวจปลาร้าโดยตรงยังไม่มีเจ้าหน้าที่มาตรวจ และยังมีเจ้าหน้าที่มาให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องนี้...”

B3 : “...กฎหมายการควบคุมการจำหน่ายปลาร้า ทราบจากเจ้าหน้าที่เคยมาตรวจและแจ้งว่ามีกฎหมายควบคุมการผลิตและจำหน่ายปลาร้า จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่กำหนดไว้ และแจกแผ่นพับเกี่ยวกับกฎหมายดังกล่าว ซึ่งกฎหมายนั้นจะให้ความสำคัญความสะอาดของปลาร้า ต้องไม่มีสิ่งปลอมปน สี กลิ่น รสชาติ การใส่เกลือไม่น้อยกว่า 18 เปอร์เซ็นต์ ราคาจำหน่าย ซึ่งโดยทั่วไปแล้ว สี กลิ่น รสชาติ จะความแตกต่างกันของปลาร้าที่มีที่มาจากแหล่งการผลิตที่ต่างกัน...”

B4 : “...กฎหมายการควบคุมการจำหน่ายปลาร้า ได้รับความรู้จากเจ้าหน้าที่เข้ามาตรวจสอบคุณภาพสินค้า จะอธิบายเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตปลาร้า ซึ่งในทางปฏิบัติผู้ขายรับมาจากโรงงานเป็นปลาร้าปิบ แล้วนำมาแบ่งขาย แต่ปิบปลาร้าเมื่อเปิดแล้วจะต้องปิดให้สนิท ไม่เช่นนั้นอาจมีหนู แมลงสาบ หรือสิ่งอื่น เข้าไปปลอมปนในปลาร้าได้...”

B5 : “...กฎหมายการควบคุมผู้จำหน่ายปลาร้า ทราบอยู่บ้าง เนื่องจากมีเจ้าหน้าที่มาให้ความคำแนะนำ และทราบจากหนังสือพิมพ์ และข่าวจากโทรทัศน์ เกี่ยวกับกฎหมายดังกล่าว ก็เป็นเรื่องที่

จะต้องปฏิบัติตาม สิ่งปลอมปนในปลาร้าสามารถเกิดขึ้นได้ตลอดเวลา ทั้งผู้ผลิตและผู้จำหน่าย เนื่องจากปลาร้าเป็นของหมัก...”

B6 : “...กฎหมายการควบคุมผู้จำหน่ายปลาร้า พอทราบอยู่บ้าง ทราบจากหนังสือพิมพ์และสื่ออินเทอร์เน็ต และมีเจ้าหน้าที่ของรัฐเข้ามาตรวจสอบและอธิบายกฎหมายเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่าย เพื่อให้ผู้ผลิตและจำหน่ายได้ปฏิบัติตามให้ถูกต้อง ...”

B7 : “...กฎหมายการควบคุมการผลิตปลาร้า ได้ข่าวจากโทรทัศน์และจากการสนทนากับแม่ค้าด้วยกัน ยังไม่เคยมีเจ้าหน้าที่มาตรวจ เพราะขายตามตลาดนัด ส่วนมากจะมีเจ้าหน้าที่พวกลิขสิทธิ์มาตรวจสินค้าปลอม ...”

B8 : “...กฎหมายการควบคุมผู้จำหน่ายปลาร้า ทราบข่าวจากรายการวิทยุโทรทัศน์และจากการสนทนากับเพื่อนๆ การมีกฎหมายเข้ามาควบคุมผู้ผลิตและจำหน่าย เนื่องจากพบสิ่งปลอมปนในปลาร้า ซึ่งเป็นข่าวบ่อยๆ และทราบจากเจ้าหน้าที่ของรัฐที่เข้ามาตรวจ ...”

B9 : “...กฎหมายการควบคุมการผลิตปลาร้า ทราบดีเนื่องจากมีผลกระทบกับผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ต้องรับภาระเพิ่มมากขึ้น จะทราบจากเจ้าหน้าที่มาตรวจและให้ความรู้ว่ามีกฎหมายดังกล่าวควบคุมแล้ว และได้ศึกษาจากสื่ออินเทอร์เน็ตเพิ่มเติม...”

B10 : “...กฎหมายการควบคุมผู้จำหน่ายปลาร้า ทราบรายละเอียดพอสมควร จะทราบจากเจ้าหน้าที่ที่เข้ามาตรวจทุก 6 เดือน มักจะมีแผนพับ และเอกสารอธิบายกฎหมายดังกล่าว ทราบจากรายการโทรทัศน์ ทราบจากเพื่อนๆ...”

K : “...ในเรื่องกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ทราบดีครับ เนื่องจากจะมีการอบรมเกี่ยวกับกฎหมายใหม่ๆ และได้รับเอกสารอธิบายเกี่ยวกับการควบคุมมาตรฐานสินค้าปลาร้าจากหน่วยงานรัฐ และทราบจากการศึกษาเพิ่มเติมจากกระแสวิกฤตและสื่ออินเทอร์เน็ตต่างๆ...”

สรุปความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลนั้น มีความรู้เพียงพอที่ให้ข้อมูลเพื่อทำวิจัยในเรื่องนี้ได้ แบ่งได้เป็นหัวข้อดังนี้

- 1) ได้รับความรู้จากการอบรมของหน่วยงานภาครัฐ
- 2) ได้รับความรู้จากพนักงานเจ้าหน้าที่ของรัฐที่เข้าตรวจคุณภาพสินค้า
- 3) ได้รับความรู้แผนพับของพนักงานเจ้าหน้าที่ของรัฐที่นำมาแจกจ่าย
- 4) ได้รับความรู้จากรายการวิทยุโทรทัศน์ สื่ออินเทอร์เน็ต หนังสือพิมพ์
- 5) ได้รับความรู้จากการสนทนากับเพื่อนๆ

แสดงให้เห็นว่า กลุ่มผู้ให้ข้อมูลมีความรู้เกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพและพระราชบัญญัติฉบับนี้ เพียงพอที่จะให้ข้อมูลเพื่อใช้ในการศึกษาค้นคว้าวิจัยได้

ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์

ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ เป็นการศึกษางานวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 “เพื่อศึกษาปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์” ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าพบว่า ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยแบ่งผลการศึกษาค้นคว้าออกเป็น 4 กรณี ดังต่อไปนี้

- 1) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ไม่ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้
 - 2) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ แต่ไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้
 - 3) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ แต่มีภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น
 - 4) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ แต่มีผลกระทบต่อยุทธศาสตร์ปลาร้าดั้งเดิมและความหลากหลายของปลาร้า
- ซึ่งจะได้อธิบาย ตามลำดับดังต่อไปนี้

1. กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ไม่ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้

กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ไม่ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ จากการศึกษาพบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายบางรายไม่ทราบว่ามีการประกาศฉบับนี้ ออกมาบังคับต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่าย เกิดขึ้นหลายกรณี เช่น ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเป็นคนสูงอายุ มีความเชื่อว่าจะไม่ผิดกฎหมาย ปลาร้าเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านจึงไม่เชื่อว่าจะมีกฎหมายลักษณะแบบนี้ เป็นผู้ผลิตรายย่อยที่เจ้าหน้าที่เข้าไปตรวจไม่ทั่วถึง เป็นผู้จำหน่ายเลือนลอย เช่น แม่ค้าตามตลาดนัด แม่ค้าใส่รถเข็นหรือรถกระบะขาย โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

A3 : “...ยังไม่เห็นตัวกฎหมายออกมานะ ได้ยินแต่ผู้ชายพูดให้ฟังว่ามีกฎหมายมาควบคุมผู้ผลิต ยังไม่เคยมีเจ้าหน้าที่มาตรวจหรือให้ความรู้ ไม่ค่อยได้ติดตามข่าวสาร ดูแต่ละคร และปลาร้าผลิตมาชั่วลูกชั่วหลาน กฎหมายจะควบคุมอย่างไร ไม่น่าจะมีกฎหมายแบบนี้...”

A4 : “...ตัวกฎหมายจริงๆ ก็ไม่รู้จะไปค้นจากที่ไหน ก็รอดูเจ้าหน้าที่เหมือนกันว่าจะมาตรวจและมาให้ความรู้ หรือนำเอกสารเกี่ยวกับกฎหมายมาแจกจ่ายให้ ก็ยินดีที่จะปฏิบัติตาม แต่ตอนนี้ก็ผลิตปลาร้าอย่างที่เคยผลิตมาตามภูมิปัญญาของชาวบ้าน ทำปลาร้ามา 20 กว่าปีแล้ว ถ้ามีกฎหมายเข้ามาควบคุมก็ผลิตลำบากขึ้น...”

A5 : “...ไม่ทราบข่าวไม่ก่อนเลยว่ามีกฎหมายเช่นนี้ การผลิตก็ผลิตแบบดั้งเดิมที่เคยทำมากกว่า 10 ปี ส่วนมากจะเป็นเรื่องเกี่ยวกับสุขอนามัย ของสาธารณะสุข ที่มาให้ความรู้ในด้านการรักษาความสะอาด และส่งขายให้กับแม่ค้าที่ขายทั่วไป เช่น ขายตามตลาดนัด ใส่รถเข็นหรือรถกระบะขายไม่ควรจะมีกฎหมายแบบนี้จะทำให้ค้าขายลำบากและเพิ่มต้นทุน...”

A6 : “...ไม่เคยได้ยินมาก่อน และไม่เคยมีเจ้าหน้าที่มาตรวจหรือให้ความรู้ เพราะผลิตในปริมาณไม่มากนัก และขายเฉพาะลูกค้าประจำที่สั่งเข้ามา ก็ผลิตด้วยและขายส่งด้วยขายเองด้วย ขายมา 30 กว่าปีแล้ว ทุกวันนี้กฎหมายเยอะแยะหมดอ่านไม่ไหว ไม่ค่อยสนใจด้วย จะมาตรวจก็ตรวจจะให้อย่างไรก็แจ้งมาและของบด้วย ไม่ใช่สั่งอย่างเดียว เพราะขายปลาร้ามันก็ได้กำไรอะไรมากนัก แต่ที่อยู่ได้เพราะขายอย่างอื่นไปด้วย...”

A10 : “...ไม่ทราบเลยว่ามีกฎหมายนี้ มีแต่เจ้าหน้าที่มาตรวจเรื่องความสะอาด สี กลิ่น รสชาติ ราคาสิ่งที่จำหน่าย ซึ่งสามารถปรับปรุงตามที่เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ ถ้ามีเจ้าหน้าที่น่าจะนำเอกสารมาแจกและต้องชี้แจงให้ฟัง ถ้าจะให้ไปค้นคว้าเองคงหาไม่เจอ เพราะไม่มีความรู้เรื่องพวกนี้ ไม่ควรมีกฎหมายแบบนี้ ปลาร้าถ้าทำไม่ดี กลิ่นไม่ดี สีไม่ดี รสชาติไม่ดี ไม่มีคนซื้อหรอกครับ มาครั้งเดียวก็ไม่มาอีกแล้ว ดังนั้นเรื่องคุณภาพเราทำอย่างดีอยู่แล้ว ให้พวกออกกฎหมายมาทำปลาร้าแข่งกับผมก็ได้...”

สรุปกรณีกรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ไม่ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเป็นคนสูงอายุ มีความเชื่อว่าจะไม่ผิดกฎหมาย ปลาร้าเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านจึงไม่เชื่อว่าจะมีกฎหมายลักษณะแบบนี้ เป็นผู้ผลิตรายย่อยที่พนักงานเจ้าหน้าที่เข้าไปตรวจไม่ทั่วถึง เป็นผู้จำหน่ายเลือนลอย เช่น แม่ค้าตามตลาดนัด แม่ค้าใส่รถเข็นหรือรถกระบะขาย ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมาย ไม่มีพนักงานเจ้าหน้าที่ไปตรวจหรือแจกเอกสารกฎหมายหรือชี้แจงเกี่ยวกับกฎหมายนี้ เมื่อทราบว่ามีการกฎหมายประเภทนี้ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาจมีความรู้สึกลังเลเนื่องจากจะต้องมีการระงับในการผลิตและจำหน่ายเพิ่มขึ้น

2. กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ แต่ไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้

กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ แต่ไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ เป็นปัญหาอีกประการหนึ่ง พบว่า เนื่องจากเป็นผู้ผลิตรายย่อยไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานของโรงงานได้ เป็นการผลิตแบบครัวเรือน ไม่มีเครื่องตรวจจุลินทรีย์และไม่มีความรู้เกี่ยวกับการตรวจจุลินทรีย์ในปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ไม่มีงบประมาณพอ โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

A7 : “...ถ้าเป็นผู้ผลิตรายย่อย ผลิตจำนวนไม่มากนัก เป็นการผลิตแบบครัวเรือน ถ้าจะต้องไปจดทะเบียน มีโรงเก็บ มีภาชนะ มีการตรวจวัดค่าต่างๆ ต้องไปจดทะเบียนขออนุญาต จึงไม่สามารถ

ปฏิบัติตามได้ เพราะรายได้จากการจำหน่ายปลาร้า ไม่มีกำไรมากพอ ในแต่ละปีผู้ซื้อที่มีจำนวนลดลง หากปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนดต้องใช้ทุนเพิ่มอีกหลายแสน กฎหมายแบบนี้อาจเป็นการเพิ่มช่องทางให้เจ้าหน้าที่รีดไถเงินชาวบ้านมากกว่า...”

B2 : “...ปฏิบัติตามยาก เพราะว่าชาวบ้านเคยทำกันมาแบบนี้ ส่วนเรื่องสิ่งปลอมปนในปลาร้า จำพวกหนู ู ต้องเอาผิดกันเฉพาะเรื่องไป เพราะผู้ผลิตและจำหน่ายไม่ได้ทำผิดทุกคน แต่กฎหมายออกมาบังคับทุกคน แล้วคนที่ทำผิดได้รัฐได้ดำเนินการอะไรหรือยัง พอออกกฎหมายมาก็เดือดร้อนกันทั่วไปหมด เพราะจากข้อบังคับนั้น เพิ่มภาระให้กับผู้ผลิตและผู้จำหน่ายหลายอย่าง และคนซื้อปลาร้า ก็มีจำนวนไม่มาก และเวลาซื้อเขาก็เลือกแล้วเลือกอีก ถ้าไม่ถูกใจก็จะไปร้านอื่น เพราะคนขายมาหลายร้านติดๆ กัน ถ้าจะให้ปฏิบัติตามกฎหมายทุกเรื่องเปะเลเยคงไม่ได้ รัฐต้องมึงบมาให้...”

B6 : “...บางกรณีที่กฎหมายกำหนด ไม่สามารถปฏิบัติตามได้ การจำหน่ายปลาร้ามีกำไรน้อยมาก เพราะเด็กรุ่นสมัยนี้ที่มารับประทานปลาร้าก็มีจำนวนน้อยมาก คนมีเงินร่ำรวยก็ไม่ซื้อกิน ผู้ซื้อส่วนมากเป็นคนมีอายุมาก มีฐานะไม่ร่ำรวยอะไรมาก ถ้าปฏิบัติตามกฎหมายทุกประการ ต้นทุนก็จะสูงขึ้น ราคาจำหน่ายก็ต้องเพิ่มขึ้น แล้วใครจะมาซื้อ ถ้ารัฐต้องการมาตรฐานสูงๆ รัฐต้องมึงงบประมาณมาให้ด้วย...”

B10 : “...บางเรื่องผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยไม่สามารถปฏิบัติได้เลย แต่ถ้าเป็นโรงงานสามารถปฏิบัติได้ เพราะเขามีทุนสูง กำไรมาก ขายในจำนวนมากๆ แต่ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยเป็นการผลิตในครัวเรือน และจำหน่ายก็ได้มั่งไม่ได้มั่ง บางวันขายไม่ได้เลย กฎหมายต้องอะลุ่มอะหล่วย ถ้าบังคับตามกฎหมายทั้งหมด ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเลิกกันหมดแน่ กรณีเป็นข่าวก็เกิดขึ้นจากคนบางคนเท่านั้น ก็ดำเนินคดีไปตามกฎหมาย ซึ่งมีกฎหมายลงโทษอยู่แล้ว จะออกกฎหมายเพิ่มภาระให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอีกทำไม...”

K : “...ก็เป็นบางกรณีที่ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ เช่น การจดทะเบียนขออนุญาต ซึ่งผู้ผลิตรายย่อยตามครัวเรือนและผู้จำหน่ายตามตลาดนัดหรือใส่รถกระบะหรือรถมอเตอร์ไซค์ขายตามบ้าน หรือลักษณะของโรงเก็บปลาร้า ผู้ผลิตรายย่อยจะสร้างโรงเก็บปลาร้าแบบโรงงานคงทำไม่ได้ เพราะขนาดบ้านที่อยู่อาศัยยังจะไม่มีเลย ส่วนในเรื่องสิ่งปลอมปนในปลาร้าหรือความสะอาดของปลาร้า กลิ่น สี รสชาติ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยปฏิบัติอยู่แล้ว หากไม่เป็นเช่นนั้นคงหาคนซื้อยาก ผู้บริโภคปลาร้าก็มีน้อยมาก ส่วนมากผู้บริโภคเป็นแม่ค้าขายกับข้าวหรือครอบครัวที่ทำอาหารรับประทานเอง และเป็นคนสมัยใหม่ก็จะไม่รับประทานกัน ...”

สรุปกรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ แต่ไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ เป็นปัญหาที่ได้จากการสัมภาษณ์ พบว่า ซึ่งผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ส่วนมากเป็นการผลิตหรือจำหน่ายแบบทำในครัวเรือน ส่วนหนึ่งเอาไว้รับประทานเอง อีกส่วนหนึ่งอาจเหลือไว้

จำหน่ายบ้าง จึงไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้เป็นบางกรณี เช่น การจดทะเบียนขออนุญาต การจัดทำโรงเก็บหรือโรงหมัก การตรวจวัดค่าต่างๆ ของปลาร้าให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

3. กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้แต่ต้องมีภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น

กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้แต่ต้องมีภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น เป็นปัญหาอีกประการหนึ่ง พบว่า ต้นทุนสูงขึ้น เพิ่มภาระให้กับผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย เมื่อคำนวณกับกำไรแล้วขาดทุน หากเพิ่มราคาจำหน่ายอาจทำให้ผู้บริโภคลดลง โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

A1 : “...การที่กฎหมายควบคุมผู้ผลิตที่จะต้องดำเนินการตามขั้นตอน ตั้งแต่การคัดเลือกปลา ภาชนะ การหมัก การตรวจวัดค่าของสารต่างๆ ในปลาร้า การจดทะเบียนขออนุญาต ถ้าจะต้องปรับปรุงทั้งหมด ก็จะต้องมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น ต้นทุนสูงขึ้น ย่อมมีผลกระทบต่อราคาจำหน่าย หากเพิ่มราคาอาจทำให้ผู้ซื้อลดลง ปัจจุบันผู้ซื้อเป็นบุคคลมีรายได้น้อย ...”

A2 : “...เมื่อมีกฎหมายออกมาบังคับผู้ผลิต จะต้องมีการบวนการผลิตและอุปกรณ์ต่างๆ ตามที่กฎหมายกำหนด ผู้ผลิตก็ต้องพัฒนารูปแบบการผลิตให้ถูกต้อง เพื่อให้เจ้าหน้าที่มาตรวจ ซึ่งการปรับปรุงรูปแบบการผลิตทั้งหมดก็ต้องใช้ทุนเป็นจำนวนมากพอสมควร ในขณะที่เดียวกันตลาดปลาร้าก็มีผู้บริโภคน้อยลง คนทุกวันนี้มีความรู้มากขึ้น การบริโภคก็จะบริโภคอาหารที่มีคุณค่า ซึ่งปลาร้าคุณค่าในอาหารน้อยมาก เพราะเป็นอาหารประเภทหมักดอง อาจมีผลกระทบต่อร่างกายด้วยซ้ำ ดังนั้นการเพิ่มทุนมากขึ้นกับผลที่ได้รับกำลังลดลง ทำให้ผู้ผลิตเกิดการขาดทุนและอาจเลิกกิจการไปในที่สุด ...”

A4 : “...การผลิตปลาร้าเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน ทำปลาร้ามา 20 กว่าปีแล้ว ถ้ามีกฎหมายเข้ามาควบคุมก็ผลิตลำบากขึ้น กรณีที่กฎหมายบังคับว่าผู้ผลิตสินค้าควบคุมจะต้องไปจดทะเบียนขออนุญาต เมื่อขออนุญาตเจ้าหน้าที่ก็ต้องมาตรวจสอบก่อนให้การอนุญาต ซึ่งจะต้องมีการปรับปรุงการผลิตอย่างมากและใช้ทุนเพิ่มขึ้น โดยปกติเราผลิตแบบครัวเรือนเป็นผู้ผลิตรายย่อย ก็จะทำอะไรแบบง่ายๆ ไม่มีขั้นตอนอะไรมากนัก เพราะเป็นสูตรทำปลาร้าที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ หากตามกฎหมายก็ต้องไปเรียนรู้สูตรการทำปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งต้องใช้ทุนเช่นกัน...”

A9 : “...ถ้ากฎหมายกำหนดให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องขออนุญาต จะต้องดำเนินการศึกษาข้อกฎหมายและปรับปรุงก่อน ที่จะไปขออนุญาต ซึ่งจะต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้นอีกมาก มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดเป็นมาตรฐานโรงงาน ซึ่งเราไม่ใช่โรงงานเป็นเพียงผู้ผลิตรายย่อย ต้นทุนต่ำ กำไรน้อย ประกอบกับผู้ซื้อไม่มากนักพอที่จะลงทุนเพิ่ม หากลงทุนไปแล้วแต่ผู้ซื้อน้อยลงอาจทำให้กิจการขาดทุนและเลิกกิจการได้...”

B1 : “...สามารถปรับเปลี่ยนตามที่กฎหมายกำหนดได้ แต่ต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้น ซึ่งปลาร้าอยู่ในประเภทของหมักดอง ภาชนะที่จะนำมาบรรจุจะต้องแข็งแรงทนทาน ไม่เป็นสนิม มีฝาปิดแบบเกลียวหรือฝาล็อคมิดชิด ที่ร้านส่วนมากจะใช้ปีบจากที่ซื้อมาจากโรงงาน เมื่อขายเสร็จจะใช้ถุงพลาสติกครอบและใช้กระเบื้องที่พอดีกับปีบปิดไว้ ...”

B3 : “...ซึ่งถ้าจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายทุกขั้นตอน จะต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้น รัฐจะต้องเข้ามาช่วยเหลือ เนื่องจากถ้ามีการเพิ่มต้นทุน และยอดการจำหน่ายน้อย อาจทำให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายขาดทุน ไม่สามารถดำเนินกิจการต่อไปได้...”

B4 : “...แน่นอนหากกฎหมายควบคุมและจะต้องมีการปรับปรุงตามที่กฎหมายกำหนดจะต้องมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น เมื่อต้นทุนสูงขึ้น ราคาจำหน่ายก็จะต้องเพิ่มขึ้น ในทางตรงข้ามผู้ซื้อน้อยลงทุกวัน กิจการผลิตและจำหน่ายปลาร้ารายย่อยก็ไม่อาจดำเนินต่อไปได้...”

B5 : “...แต่การดำเนินการเปลี่ยนแปลงตามที่กฎหมายกำหนดจะต้องมีการใช้ต้นทุนเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก เพราะกฎหมายกำหนดมาตรฐานไว้มาก ประกอบกับจะต้องดำเนินการอนุญาตโดยตรง หากเจ้าหน้าที่มาตรวจแล้วไม่ผ่าน ก็ไม่สามารถขออนุญาตได้ สุดท้ายอาจทำให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปิดกิจการได้...”

B6 : “...บางกรณีที่กฎหมายกำหนด ไม่สามารถปฏิบัติตามได้ การจำหน่ายปลาร้ามีกำไรน้อย เด็กวัยรุ่นสมัยนี้ที่รับประทานปลาร้าก็มีจำนวนน้อยมาก คนมีเงินร่ำรวยก็ไม่ซื้อกิน ผู้ซื้อส่วนมากเป็นคนมีอายุมาก มีฐานะไม่ร่ำรวยอะไรมาก ถ้าปฏิบัติตามกฎหมายทุกประการ ต้นทุนก็จะสูงขึ้น ราคาจำหน่ายก็ต้องเพิ่มขึ้น แล้วใครจะมาซื้อ ถ้ารัฐต้องการมาตรฐานสูงๆ รัฐต้องมีงบประมาณมาให้ด้วย...”

B8 : “...ซึ่งในฐานะของผู้จำหน่ายรายย่อย จะต้องมีการขออนุญาตจำหน่าย เมื่อเจ้าหน้าที่ตรวจผ่านแล้ว ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวจะต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้นอีกเป็นจำนวนมาก ปัจจุบันก็จะดำเนินการเท่าที่ทำได้ ถ้าไม่ถูกต้องอย่างไร ภาครัฐต้องเข้ามาช่วยเหลือ โดยผ่านเจ้าหน้าที่ เนืองยอดการจำหน่ายน้อยมากในแต่ละเดือน ที่อยู่ได้เพราะอาศัยขายอย่างอื่นไปด้วย ถ้าต้นทุนเพิ่มขึ้นแต่ยอดการจำหน่ายลดลง ก็จะทำให้ผู้จำหน่ายขาดทุน และอาจยกเลิกการจำหน่ายปลาร้า...”

B9 : “...กฎหมายการควบคุมการผลิตปลาร้า ทราบดีเนื่องจากมีผลกระทบกับผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ต้องรับภาระเพิ่มมากขึ้น จะทราบจากเจ้าหน้าที่มาตรวจและให้ความรู้ว่ามีกฎหมายดังกล่าวควบคุมแล้ว และได้ศึกษาจากสื่ออินเทอร์เน็ตเพิ่มเติม ...”

K : “...หากควบคุมผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยต้องปฏิบัติโดยเคร่งครัด อาจจะมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตและการจำหน่าย อาจจะต้องมีการขยับราคาปลาร้าเพิ่มขึ้น ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยจึงจะดำรงอยู่ได้ และผลตรงข้ามเมื่อเพิ่มราคาสูงขึ้น ก็จะมีผลกระทบต่อผู้ซื้ออาจทำให้ผู้ซื้อๆ ในจำนวนน้อยลง...”

สรุปกรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้แต่ต้องมีภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น จากการสัมภาษณ์พบว่า การดำเนินการปรับปรุงการผลิตและจำหน่ายตามเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนดตามประกาศฉบับนี้ มีผลทำให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะผู้ผลิตจะต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้นมากกว่าผู้จำหน่าย เนื่องจากผู้ผลิตจะต้องปรับปรุงขั้นตอนการผลิต ภาชนะ โรงเก็บ การตรวจวัดค่าต่างๆ และต้องจดทะเบียนขออนุญาต ซึ่งอาจมีผลทำให้ผู้ผลิตรายย่อยปิดกิจการได้ ส่วนผู้จำหน่ายปรับปรุงไม่มากนัก ถ้าผู้จำหน่ายเป็นผู้จำหน่ายประเภทรับซื้อมาจากโรงงาน หรือรับมาจากผู้ผลิตอีกทอดหนึ่ง อาจปรับปรุงด้วยการหาซื้อภาชนะในการเก็บรักษาที่มีสภาพแข็งแรง มีฝาปิดมิดชิดแบบเกลียวหรือฝาล็อคที่ป้องกันสิ่งแปลกปลอมเข้าไปได้ ในกรณีที่เป็นผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายเดียวกัน ก็อาจใช้ทุนเพิ่มขึ้นเช่นกัน

4. กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้แต่มีผลกระทบต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิมและความหลากหลายของปลาร้า

กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้แต่มีผลกระทบต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิมและความหลากหลายของปลาร้า เป็นปัญหาอีกประการหนึ่ง พบว่า สูตรการทำปลาร้าแต่ละแหล่งผลิต แต่ละอำเภอ แต่ละจังหวัด แต่ละภาค ไม่เหมือนกัน แต่เคล็ดลับต่างๆ กัน (กรุง ณ ฉัตร, 2560: น.5-8) และเป็นจุดขายของแต่ละแหล่ง การที่กฎหมายกำหนดขั้นตอนการผลิต วัตถุดิบ การหมัก ภาชนะ การจัดเก็บ ซึ่งมีผลกระทบต่อรสชาติ กลิ่น สี ของปลาร้า และมีผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่าย จะต้องเรียนรู้กรรมวิธีในการทำปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด และมีผลกระทบทำให้ทำลายสูตรการทำปลาร้าแบบดั้งเดิมที่เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน และมีผลกระทบต่อลูกค้าที่นิยมบริโภคปลาร้าแบบสูตรดั้งเดิมหรือลูกค้าประจำ อาจไม่มาซื้อหากพบว่ามีการผลิตปลาร้าที่มีรสชาติผิดไปจากเดิม โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

A1 : “...ประกอบกับการที่มีกฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตปลาร้า จะมีปัญหากับสูตรการผลิตปลาร้า เนื่องจากปลาร้ามีแหล่งการผลิตที่กัน รสชาติ กลิ่น สี จะต่างกัน และลูกค้าก็จะนิยมซื้อปลาร้าในร้านที่ตนเองชอบต่างกัน หากกฎหมายเข้าควบคุมโดยให้ทางร้านมีขั้นตอนการผลิตตามที่กฎหมายกำหนด จะทำให้รสชาติของปลาร้าเปลี่ยนแปลงไป และมีผลกระทบต่อลูกค้าประจำ...”

A4 : “... โดยปกติเราผลิตแบบครัวเรือนเป็นผู้ผลิตรายย่อย ก็จะทำอะไรแบบง่ายๆ ไม่มีขั้นตอนอะไรมากนัก เพราะเป็นสูตรทำปลาร้าที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ หากทำตามกฎหมายก็จะต้องไปเรียนรู้สูตรการทำปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งต้องใช้ทุนเช่นกัน และอาจมีปัญหาต่อลูกค้าประจำที่เคยนิยมรสชาติแบบดั้งเดิม และอาจทำให้เสียลูกค้าเหล่านั้นไป เนื่องจากตามกฎหมายกำหนดเป็นเปลี่ยนขั้นตอน กรรมวิธี ซึ่งทำให้รสชาติของปลาร้าเปลี่ยนไปแน่นอน...”

A8 : “...ถ้าผลิตตามที่กฎหมายกำหนดอาจผลต่อลูกค้าประจำ หากรสชาติเปลี่ยนไป ลูกค้าอาจเปลี่ยนไปซื้อร้านอื่นก็ได้...”

A10 : “...ถ้าหากให้ผลิตตามที่กฎหมายกำหนด ในเรื่องของขั้นตอน วิธีหมัก มีผลต่อรสชาติ และสีของปลาร้า ทำให้ปลาร้าเปลี่ยนแปลงไป อาจทำให้ลูกค้าเปลี่ยนร้านก็ได้ และแต่ละเขตพื้นที่ แต่ละภาค แต่ละจังหวัด แต่ละบ้านทำปลาร้าไม่เหมือนกันเลย สูตรใครสูตรมัน ถ้ากฎหมายมากำหนด ต้องทำตามกฎหมายทุกอย่าง ก็อาจจะได้ปลาร้าอย่างเดียวกันทั้งหมด แต่ทุกวันนี้กฎหมายยังควบคุมไม่ได้ ก็ยังทำสูตรใครสูตรมันอยู่...”

B9 : “...ถ้าปฏิบัติตามกฎหมายทุกขั้นตอนการผลิต ส่วนผสม การใส่เกลือ การหมัก หากมีปรับสูตร ก็จะต้องมีการทดลอง จะต้องผลิตตามกฎหมายหลายๆ ครั้งจนกว่าจะได้สูตรที่ดีที่สุด ซึ่งต่างจากสูตรดั้งเดิม ผู้ผลิตได้ผลิตมาหลายสิบปีแล้ว ยอมรับว่าเคยทำแบบไหนปลาร้าถึงจะอร่อย แต่ละท้องถิ่นสูตรไม่เหมือนกัน...”

K : “...กรณีสูตรปลาร้าอาจจะผลิตตามสูตรดั้งเดิมได้ เพราะปลาร้ามีหลายสูตรอยู่แล้ว เช่น สูตรภาคอีสาน สูตรภาคกลาง สูตรภาคใต้ บางครั้งจังหวัดเดียวกันยังทำสูตรปลาร้าไม่เหมือน แต่กฎหมายเพียงมาปรับขั้นตอนการผลิต กรรมวิธีการผลิต ภาชนะ ก็อาจจะมีส่วนต่อรสชาติของปลาร้าได้ เช่น ปลาร้าบางแหล่งไม่ใส่ข้าวคั่ว เคยเห็นปลาร้าแฉะภาคเหนือใส่ข้าวสุกแทน กรณีกระทบต่อลูกค้าใหม่ ก็ไม่แนเหมือนกัน หากเป็นลูกค้าประจำ ถ้าปลาร้ารสชาติไม่เหมือนเดิม ก็อาจเปลี่ยนร้านได้...”

สรุปกรณีกรณผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ แต่มีผลกระทบต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิมและความหลากหลายของปลาร้า พบว่า เป็นปัญหาที่ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องเรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอน กรรมวิธี การผลิตปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งการเรียนรู้การทำปลาร้าสูตรตามที่กฎหมายกำหนด ผู้ผลิตก็จะต้องมีการทดลองผลิตหลายครั้ง จนกว่าจะได้ปลาร้าที่อร่อยที่สุดตามกฎหมาย จนทำให้มีผลกระทบต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิม และมีผลกระทบต่อความหลากหลายของปลาร้า ในแต่ละภาค แต่ละจังหวัด แต่ละบ้าน

ผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์

ผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ เป็นการศึกษาวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 “เพื่อเพื่อศึกษาผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์” ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้า พบว่า มีผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยหลายด้าน เช่น เพิ่มต้นทุนการผลิต ปรับปรุงสถานที่ผลิต ศึกษากฎหมายและข้อมูลการผลิต ปรับปรุงขั้นตอนการผลิต ปรับปรุงกรรมวิธี

การผลิต มีผลกระทบต่อลูกค้าประจำ ผลกระทบต่อรายได้ โดยแบ่งผลการศึกษาค้นคว้าออกเป็น 4 กรณี ดังต่อไปนี้

- 1) ผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย
- 2) ผลกระทบด้านสูตรการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย
- 3) ผลกระทบด้านลูกค้าประจำและรายได้ของผู้ผลิตรายย่อย
- 4) ผลกระทบด้านพัฒนาการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย

ซึ่งจะได้อธิบาย ตามลำดับดังต่อไปนี้

1. ผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย

ผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า สิ่งที่มีผลกระทบต่อผู้ผลิตประการหนึ่งก็คือ มีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น เนื่องจากการที่จะต้องมีการปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้เป็นไปตามมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดนั้น จะต้องปรับปรุงหลายประการด้วยกัน ได้แก่ ภาชนะที่ใช้ในการหมัก ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุ สถานที่ผลิต การคัดเลือกปลา การศึกษาเรียนรู้ในการผลิตปลาร้าใหม่ตามที่กฎหมายกำหนด การขอใบอนุญาต เป็นต้น โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ ดังนี้

A1 : “...การที่กฎหมายควบคุมผู้ผลิตที่จะต้องดำเนินการตามขั้นตอน ตั้งแต่การคัดเลือกปลา ภาชนะ การหมัก การตรวจวัดค่าของสารต่างๆ ในปลาร้า การจดทะเบียนขออนุญาต ถ้าจะต้องปรับปรุงทั้งหมด ก็จะต้องมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น ต้นทุนสูงขึ้น...”

A2 : “...เมื่อมีกฎหมายออกมาบังคับผู้ผลิต จะต้องมีการบวนการผลิตและอุปกรณ์ต่างๆ ตามที่กฎหมายกำหนด ผู้ผลิตก็ต้องพัฒนารูปแบบการผลิตให้ถูกต้อง เพื่อให้เจ้าหน้าที่มาตรวจ ซึ่งการปรับปรุงรูปแบบการผลิตทั้งหมดก็ต้องใช้ทุนเป็นจำนวนมากพอสมควร...ดังนั้นการเพิ่มทุนมากขึ้นกับผลที่ได้รับกำลังลดลง ทำให้ผู้ผลิตเกิดการขาดทุนและอาจเลิกกิจการไปในที่สุด ...”

A4 : “...การผลิตปลาร้าเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน ทำปลาร้ามา 20 กว่าปีแล้ว ถ้ามีกฎหมายเข้ามาควบคุมก็ผลิตลำบากขึ้น กรณีที่กฎหมายบังคับว่าผู้ผลิตสินค้าควบคุมจะต้องไปจดทะเบียนขออนุญาต เมื่อขออนุญาตเจ้าหน้าที่ก็ต้องมาตรวจสอบก่อนให้การอนุญาต ซึ่งจะต้องมีการปรับปรุงการผลิตอย่างมากและใช้ทุนเพิ่มขึ้น โดยปกติเราผลิตแบบครัวเรือนเป็นผู้ผลิตรายย่อย ก็จะทำอะไรแบบง่าย ๆ ไม่มีขั้นตอนอะไรมากนัก เพราะเป็นสูตรทำปลาร้าที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ หากตามกฎหมายก็ต้องไปเรียนรู้สูตรการทำปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งต้องใช้ทุนเช่นกัน...”

A9 : “...ถ้ากฎหมายกำหนดให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องขออนุญาต จะต้องดำเนินการศึกษาข้อมูลกฎหมายและปรับปรุงก่อน ที่จะไปขออนุญาต ซึ่งจะต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้นอีกมาก มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดเป็นมาตรฐานโรงงาน ซึ่งเราไม่ใช่โรงงานเป็นเพียงผู้ผลิตรายย่อย ต้นทุนต่ำ

กำไรน้อย ประกอบกับผู้ซื้อที่มีจำนวนไม่มากพอที่จะลงทุนเพิ่ม หากลงทุนไปแล้วแต่ผู้ซื้อน้อยลงอาจทำให้กิจการขาดทุนและเลิกกิจการได้...”

K : “...หากควบคุมผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยต้องปฏิบัติโดยเคร่งครัด อาจจะมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตและการจำหน่าย อาจจะต้องมีการขยับราคาปลาร้าเพิ่มขึ้น ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยจึงจะดำรงอยู่ได้ และผลตรงข้ามเมื่อเพิ่มราคาสูงขึ้น ก็จะมีผลกระทบต่อผู้ซื้ออาจทำให้ผู้ซื้อๆ ในจำนวนน้อยลง...”

สรุปผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย ผู้ผลิตรายย่อยนั้น ส่วนมากเป็นการผลิตแบบครัวเรือน ทำปลาร้าในบริเวณบ้านหรือที่อยู่อาศัยของตนเอง ไม่มีสภาพเป็นโรงงาน ซึ่งตามสภาพของพระราชบัญญัติฉบับนี้ได้บัญญัติกำหนดมาตรฐานตามสภาพมาตรฐานโรงงาน จึงมีผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตต่อผู้ผลิตรายย่อยโดยตรง

2. ผลกระทบด้านสูตรการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย

ผลกระทบด้านสูตรการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า สูตรการทำปลาร้ามีหลากหลายตามลักษณะของภูมิภาค แต่ละจังหวัด แต่ละท้องถิ่น ไม่เหมือนกัน (วีระศักร จันทรสงแสง, 2558: น. 10-15) เช่น ปลาร้าภาคเหนือ ปลาร้าภาคอีสาน ปลาร้าภาคใต้ จะมีรสชาติ กลิ่น สี ต่างกัน สูตรปลาร้าใส่เกลือมากใส่เกลือน้อย ใส่ข้าวคั่วมากใส่ข้าวคั่วน้อย บางสูตรไม่ใส่ข้าวคั่วเลยก็มี บางสูตรใส่ข้าวสุก บางสูตรเป็นปลาร้ามีน้ำ บางสูตรเป็นปลาร้าไม่มีน้ำ ซึ่งละสูตรเป็นความลับของแต่ละแห่ง บางแห่งปิดเป็นความลับ บางแห่งก็เผยแพร่เล็กน้อย ดังนั้นการที่พระราชบัญญัติฉบับนี้กำหนดสูตรทำปลาแบบเดียวทำให้สูตรปลาร้าอื่นๆ ที่ไม่เป็นไปตามกฎหมาย กลายเป็นสูตรปลาร้าที่ผิดกฎหมาย จึงมีลักษณะปิดกั้นภูมิปัญญาของบ้าน หรืออาจเป็นการทำลายสูตรปลาร้าแบบดั้งเดิมให้หมดสิ้นไป โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ ดังนี้

A1 : “...กฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตปลาร้า จะมีปัญหาเกี่ยวกับสูตรการผลิตปลาร้า เนื่องจากปลาร้ามีแหล่งการผลิตต่างที่กัน รสชาติ กลิ่น สี จะต่างกัน และลูกค้าก็จะนิยมซื้อปลาร้าในร้านที่ตนเองชอบต่างกัน หากกฎหมายเข้าควบคุมโดยให้ทางร้านมีขั้นตอนการผลิตตามที่กฎหมายกำหนด จะทำให้รสชาติของปลาร้าเปลี่ยนแปลงไป และสูตรการทำปลาร้าแบบดั้งเดิมก็จะหมดไป...”

A4 : “...โดยปกติเราผลิตแบบครัวเรือนเป็นผู้ผลิตรายย่อย ก็จะทำอะไรแบบง่ายๆ ไม่มีขั้นตอนอะไรมากนัก เพราะเป็นสูตรทำปลาร้าที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ หากทำตามกฎหมายก็จะต้องไปเรียนรู้สูตรการทำปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ...อาจมีปัญหาต่อลูกค้าประจำที่เคยนิยมรสชาติแบบดั้งเดิม...เนื่องจากตามกฎหมายกำหนดเป็นเปลี่ยนขั้นตอน กรรมวิธี ซึ่งทำให้รสชาติของปลาร้าเปลี่ยนไป...”

A8 : “...ถ้าผลิตตามที่กฎหมายกำหนดอาจผลต่อลูกค้าประจำ หากรสชาติเปลี่ยนไป ลูกค้าอาจเปลี่ยนไปซื้อร้านอื่นก็ได้...”

A10 : “...ถ้าหากให้ผลิตตามที่กฎหมายกำหนด ในเรื่องของขั้นตอน วิธีหมัก มีผลต่อรสชาติ และสีของปลาร้า ทำให้ปลาร้าเปลี่ยนแปลงไป..ซึ่งแต่ละเขตพื้นที่ แต่ละภาค แต่ละจังหวัด แต่ละบ้าน ทำปลาร้าไม่เหมือนกันเลย สูตรใครสูตรมัน ถ้ากฎหมายมากำหนดต้องทำตามกฎหมายทุกอย่าง ก็อาจจะได้ปลาร้าอย่างเดียวกันทั้งหมด แต่ทุกวันนี้กฎหมายยังควบคุมไม่ได้ ก็ยังทำสูตรใครสูตรมันอยู่ ...”

K : “...การผลิตปลาร้ามีหลายสูตรด้วยกัน เช่น สูตรภาคอีสาน สูตรภาคกลาง สูตรภาคใต้ บางครั้งจังหวัดเดียวกันยังทำสูตรปลาร้าไม่เหมือน บางแห่งใส่เกลือน้อยบางแห่งใส่เกลือมาก แต่กฎหมายมาปรับขั้นตอนการผลิต กรรมวิธีการผลิต ภาชนะ ก็อาจจะมีผลกระทบต่อรสชาติของปลาร้าได้ เช่น ปลาร้าบางแหล่งใส่ข้าวคั่วบางแห่งไม่ใส่ข้าวคั่ว เคยเห็นปลาร้าแฉะภาคเหนือใส่ข้าวสุกผสมไปด้วย ประชาชนก็ยังผลิตสูตรดั้งเดิมได้ แต่มีบางอย่างต้องปรับตามกฎหมายเท่านั้น...”

สรุปผลกระทบด้านสูตรการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย ผู้ผลิตสามารถผลิตสูตรดั้งเดิมได้ เพียงแต่ต้องปรับขั้นตอนการผลิต ภาชนะ ส่วนผสม ตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งอาจมีผลกระทบต่อสูตรการผลิตแบบดั้งเดิม และทำให้รสชาติเปลี่ยนแปลงไป อาจไปการขัดต่อภูมิปัญญาของชาวบ้าน และวิถีชีวิตของชาวบ้านได้ เช่น สูตรปลาร้าลุ่มน้ำชี (อนุชิตา มุ่งงาม. 2561: น.8-9)

3. ผลกระทบด้านลูกค้าประจำและรายได้ของผู้ผลิตรายย่อย

ผลกระทบด้านลูกค้าประจำและรายได้ของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า เมื่อขั้นตอนและกรรมวิธีในการผลิตปลาร้ามีลักษณะเปลี่ยนแปลงไป ทำให้มีผลกระทบต่อรสชาติของปลาร้าแบบดั้งเดิม หรือรสชาติที่ลูกค้าเคยรับประทานประจำ หรือการที่ลูกค้าซื้อร้านนี้ประจำเพราะมีรสชาติอร่อยถูกใจ เมื่อมีรสชาติที่เปลี่ยนไปลูกค้าอาจตัดสินใจเลือกซื้อปลาร้าร้านอื่นได้ โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

A1 : “...กฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตปลาร้า จะมีปัญหากับสูตรการผลิตปลาร้า เนื่องจากปลาร้ามีแหล่งการผลิตต่างที่กัน รสชาติ กลิ่น สี จะต่างกัน และลูกค้าก็จะนิยมซื้อปลาร้าในร้านที่ตนเองชอบต่างกัน หากกฎหมายเข้าควบคุมโดยให้ทางร้านมีขั้นตอนการผลิตตามที่กฎหมายกำหนด จะทำให้รสชาติของปลาร้าเปลี่ยนแปลงไป และมีผลกระทบต่อลูกค้าประจำ...”

A4 : “...โดยปกติเราผลิตแบบครัวเรือนเป็นผู้ผลิตรายย่อย ก็จะทำอะไรแบบง่ายๆ ไม่มีขั้นตอนอะไรมากนัก เพราะเป็นสูตรทำปลาร้าที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ หากทำตามกฎหมายก็จะต้องไปเรียนรู้สูตรการทำปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งต้องใช้ทุนเช่นกัน และอาจมีปัญหาต่อลูกค้าประจำที่เคยนิยมรสชาติแบบดั้งเดิม และอาจทำให้เสียลูกค้าเหล่านั้นไป...”

A8 : “...ถ้าผลิตตามที่กฎหมายกำหนดอาจผลต่อลูกค้าประจำ หากรสชาติเปลี่ยนไป ลูกค้าอาจเปลี่ยนไปซื้อร้านอื่นก็ได้...”

A10 : “...ถ้าหากให้ผลิตตามที่กฎหมายกำหนด ในเรื่องของขั้นตอน วิธีหมัก มีผลต่อรสชาติ และสีของปลาร้า ทำให้ปลาร้าเปลี่ยนแปลงไป อาจทำให้ลูกค้าเปลี่ยนร้านก็ได้...”

K : “...กรณีสูตรปลาร้าอาจจะผลิตตามสูตรดั้งเดิมได้ เพราะปลาร้ามีหลายสูตรอยู่แล้ว เช่น สูตรภาคอีสาน สูตรภาคกลาง สูตรภาคใต้ บางครั้งจังหวัดเดียวกันยังทำสูตรปลาร้าไม่เหมือน แต่กฎหมายเพียงมาปรับขั้นตอนการผลิต กรรมวิธีการผลิต ภาชนะ ก็อาจจะมียุทธศาสตร์ของปลาร้าได้ เช่น ปลาร้าบางแหล่งไม่ใส่ข้าวคั่ว เคยเห็นปลาร้าแถวภาคเหนือใส่ข้าวสุกแทน กรณีกระทบต่อลูกค้า ใหม ก็ไม่แนเหมือนกัน หากเป็นลูกค้าประจำ ถ้าปลาร้ารสชาติไม่เหมือนเดิม ก็อาจเปลี่ยนร้านได้...”

สรุปผลกระทบด้านลูกค้าประจำและรายได้ของผู้ผลิตรายย่อย เมื่อกฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตปลาร้าให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด อันมีผลกระทบต่อรสชาติของปลาร้า ทำให้ปลาร้าแต่ละท้องถิ่นมีรสชาติเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งลูกค้าประจำอาจยังติดใจในรสชาติเดิม จึงมีผลกระทบต่อกำลังประจำ ทำให้ลูกค้าประจำเปลี่ยนใจไปซื้อร้านอื่นได้

4. ผลกระทบด้านพัฒนาการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย

ผลกระทบด้านพัฒนาการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า การผลิตปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนดนั้นเป็นสูตรสำเร็จ ถ้าหากผู้ผลิตต้องการดัดแปลงการผลิตหรือมีกรรมวิธีการผลิตเป็นอย่างอื่น อาจทำการผลิตนั้นไม่ถูกต้องตามกฎหมาย ทำให้การพัฒนาการผลิตปลาร้าเป็นไปได้ยาก ปัจจุบันจะเห็นได้ว่าการพัฒนาปลาร้า จะพัฒนาเฉพาะบรรจุภัณฑ์หรือรูปแบบเท่านั้น เช่น ปลาร้ากอน น้ำปลาร้า ปลาร้าผง เป็นต้น ทำให้มีผลกระทบที่ไม่อาจพัฒนาการผลิตหรือมีกรรมวิธีการผลิตได้ เพราะการผลิตหรือกรรมวิธีการผลิตกฎหมายได้กำหนดไว้ตายตัวแล้ว โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

A1 : “...หากกฎหมายเข้าควบคุมโดยให้ทางร้านมีขั้นตอนการผลิตตามที่กฎหมายกำหนด อาจทำให้เกิดปัญหาที่ไม่สามารถพัฒนาการผลิตปลาร้าในแบบอื่นๆ เนื่องจากการผลิตปลาร้าต้องให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ซื้อ และต้องมีการพัฒนาตลอดเวลา...”

A4 : “... การทำปลาร้า ไม่มีขั้นตอนอะไรมากนัก เพราะเป็นสูตรทำปลาร้าที่สืบทอดกันมา แต่โบราณ หากทำตามกฎหมายก็ต้องไปเรียนรู้สูตรการทำปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งต้องใช้ทุนเช่นกัน ...และอาจมีผลต่อการพัฒนาการผลิตปลาร้าชนิดอื่นๆ หรือปลาร้าที่มีลักษณะอื่นได้ ซึ่งเป็นการปิดกั้นภูมิปัญญาของชาวบ้านที่จะต้องพัฒนาปลาร้าให้ตรงต่อความต้องการของผู้ซื้อ...”

A8 : “...ถ้าผลิตตามที่กฎหมายกำหนด...อาจมีผลต่อการทำปลาร้าแบบอื่นๆ ที่ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ผู้ผลิตที่มีการจำหน่ายได้สูง มักต้องผลิตให้ตรงกับความต้องการของผู้ซื้อเป็นสำคัญ...”

A10 : “...การที่กฎหมายกำหนดกรอบขั้นตอนการผลิตหรือ วิธีหมักต่างๆ ไว้...และอาจมีผลต่อการพัฒนาสูตรการผลิตปลาร้าหรือวิธีการผลิตปลาร้าตามภูมิปัญญาของชาวบ้าน ซึ่งการผลิตปลาร้าตามภูมิปัญญาของชาวบ้านเกิดจากการอาศัยประสบการณ์...”

K : “...อาจมีผลกระทบต่อการพัฒนาปลาร้า ในการผลิตที่มีขั้นตอนอย่างอื่น ที่ไม่เป็นไปตามกฎหมาย อาจทำให้ชาวบ้านไม่กล้าคิดไม่กล้าทำปลาร้าในแบบอื่นๆ การควบคุมของกฎหมายมีบทลงโทษต่อผู้ผลิตปลาร้าที่ไม่ตรงตามที่กฎหมายกำหนด จึงเป็นการปิดกั้นความคิดของชาวบ้าน กฎหมายควรมีการเปิดกว้างขึ้นและรองรับต่อแนวความคิดใหม่ๆ ด้วย เพื่อการพัฒนาปลาร้าให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภค.....”

สรุปผลกระทบด้านพัฒนาการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า จากข้อความข้างต้นแสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้าดั้งเดิมจากภูมิปัญญาของชาวบ้าน เมื่อมีการพัฒนาก็มักจะเกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านเช่นกัน ซึ่งสมัยปัจจุบันการผลิตปลาร้าอาจสืบทอดกันมาสู่คนรุ่นใหม่ มีผู้ซื้อใหม่ๆ การผลิตจึงต้องมีการพัฒนาต่อความต้องการของผู้ซื้อ ดังนั้นหากกฎหมายบัญญัติไว้ในลักษณะเป็นการควบคุมการผลิตที่ชัดเจน ต้องผลิตตามกรอบของกฎหมายเท่านั้น ผู้ผลิตจะพัฒนาปลาร้าในรูปแบบใหม่ๆ ตามภูมิปัญญาของตนไม่ได้ จะต้องผลิตตามกฎหมายเพียงอย่างเดียว จึงเป็นไปได้ที่จะพัฒนาการผลิตปลาร้าในรูปแบบอื่นๆ เช่น สูตรปลาร้าลุ่มน้ำชี (อนุชิตา มุ่งงาม. 2561: น.8-9)

ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์

ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ เป็นการศึกษาค้นคว้างานวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 “เพื่อศึกษาผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์” ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าพบว่า ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยแบ่งผลการศึกษาค้นคว้าออกเป็น 3 กรณี ดังต่อไปนี้

- 1) ผลกระทบด้านราคาสินค้าของผู้จำหน่ายรายย่อย
- 2) ผลกระทบด้านลูกค้าและรายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อย
- 3) ผลกระทบจากการตรวจคุณภาพปลาร้าของผู้จำหน่ายรายย่อย

ซึ่งจะได้อธิบาย ตามลำดับดังต่อไปนี้

1. ผลกระทบด้านราคาสินค้าของผู้จำหน่ายรายย่อย

ผลกระทบด้านราคาสินค้าของผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า เนื่องจากผู้ผลิตมีขั้นตอนและปรับปรุงการผลิตเพิ่มขึ้นให้ถูกต้องตามกฎหมาย จึงมีต้นทุนสูงขึ้น ทำให้มีผลกระทบต่อราคาปลาร้าในตลาด เมื่อผู้ผลิตขยับราคาสูงขึ้น ผู้จำหน่ายรายย่อยก็ต้องขยับราคาตามโดยเฉลี่ยจากปกติราคา กิโลกรัมละ 25-30 บาท ขึ้นราคาเป็นกิโลกรัมละ 40-45 บาท แต่กำลังของผู้ซื้อที่จะซื้อปลาร้าไป

รับประทานไม่มากนัก และปลาร้าเป็นสินค้าที่ผู้ซื้อสามารถผลิตรับประทานเองได้ในครัวเรือน หากผู้จำหน่ายขยับราคาเพิ่มขึ้นสูงเกินไป อาจทำให้ผู้ซื้อไม่ยอมซื้อและหันไปผลิตปลาร้ารับประทานเอง ดังนั้นการเพิ่มราคาของปลาร้าสูงขึ้น อาจมีผลกระทบหลายประการ เช่น ผู้ซื้อลดลง ผู้จำหน่ายจำเป็นต้องเพิ่มราคา ซึ่งอาจจะมีผู้จำหน่ายบางรายที่ผลิตปลาร้าจำหน่ายเอง ก็สามารถอยู่ได้ในราคาที่ไม่ต้องเพิ่มขึ้นหรือเพิ่มขึ้นแต่ไม่มาก โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

B1 : “...สามารถปรับเปลี่ยนตามที่กฎหมายกำหนดได้ แต่ต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้น...เมื่อผู้ผลิตมีต้นทุนเพิ่มขึ้น ก็มักจะเพิ่มราคาขายส่ง เมื่อราคาขายส่งเพิ่มขึ้น ผู้จำหน่ายย่อยก็ต้องขยับราคาให้สูงขึ้น ตามประมาณกิโลกกรัมละ 40 บาท...”

B3 : “...ถ้าจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายทุกขั้นตอน จะต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้น รัฐจะต้องเข้ามาช่วยเหลือ...เนื่องจากมีต้นทุนสูงขึ้น ย่อมส่งผลให้ราคาส่งและขายปลีกเพิ่มราคาตามกันไป ทำให้มีผลกระทบต่อราคาจำหน่ายต้องเพิ่มขึ้นเช่นกัน ไม่เช่นนั้นจะส่งผลให้ผู้จำหน่ายรายย่อยขาดทุน...”

B4 : “...หากกฎหมายควบคุมและจะต้องมีการปรับปรุงตามที่กฎหมายกำหนด จะต้องมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น เมื่อต้นทุนสูงขึ้น ราคาจำหน่ายก็ต้องเพิ่มขึ้นประมาณกิโลกกรัมละ 40 กว่าบาท...”

B5 : “...การดำเนินการเปลี่ยนแปลงตามที่กฎหมายกำหนด จะต้องมีการใช้ต้นทุนเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก...เมื่อราคาต้นทุนและราคาขายสูงขึ้น ผู้จำหน่ายรายย่อยก็มีความจำเป็นต้องเพิ่มราคาตาม...”

B6 : “...ผู้ซื้อส่วนมากเป็นคนมีอายุมาก มีฐานะไม่ร่ำรวยอะไรมาก ถ้าปฏิบัติตามกฎหมายทุกประการ ต้นทุนก็จะสูงขึ้น ราคาจำหน่ายก็ต้องเพิ่มขึ้น...”

B8 : “...ผู้จำหน่ายรายย่อย ก็จะต้องมีการขออนุญาตจำหน่าย...การดำเนินการดังกล่าว จะต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้นอีกเป็นจำนวนมาก...ถ้าต้นทุนเพิ่มขึ้นราคาขายส่งและขายปลีกก็ต้องเพิ่มด้วยเช่นกันโดยเฉลี่ยจากปกติราคากิโลกกรัมละ 30 บาท ขึ้นราคาเป็นกิโลกกรัมละ 40 บาท แล้วแต่ชนิดของปลา...”

B9 : “...การควบคุมการผลิตปลาร้า มีผลกระทบกับผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ต้องรับภาระเพิ่มมากขึ้น...ย่อมส่งผลให้ราคาที่จำหน่ายในท้องตลาดต้องเพิ่มขึ้น เพราะต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น ...”

K : “...หากควบคุมผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยต้องปฏิบัติโดยเคร่งครัด อาจจะมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตและการจำหน่าย อาจจะต้องมีการขยับราคาปลาร้าเพิ่มขึ้น ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยจึงจะดำรงอยู่ได้โดยเฉลี่ยจากปกติราคากิโลกกรัมละ 25-30 บาท ขึ้นราคาเป็นกิโลกกรัมละ 40-45 บาท และผลตรงข้ามเมื่อเพิ่มราคาสูงขึ้น ก็จะมีผลกระทบต่อผู้ซื้ออาจทำให้ผู้ซื้ออยู่ในจำนวนน้อยลง...”

สรุปผลกระทบด้านราคาสินค้าของผู้จำหน่ายรายย่อย การผลิตปลาร้าตามขั้นตอนและมีกรรมวิธีตามที่กฎหมายกำหนด มีผลทำให้ผู้ผลิตต้องรับภาระในด้านต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เมื่อมี

ต้นทุนเพิ่มสูงขึ้น จึงมีผลกระทบทำให้ผู้จำหน่ายรายย่อยต้องเพิ่มราคาตาม ดังนั้น การบัญญัติกฎหมายจึงมีผลกระทบต่อราคาปลาร้าที่จะต้องเพิ่มราคาขึ้น แต่อาจจะได้คุณภาพปลาร้าที่ได้มาตรฐานเดียวกัน

2. ผลกระทบด้านลูกค้าและรายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อย

ผลกระทบด้านลูกค้าและรายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อย จากการศึกษาวิจัยพบว่า เป็นผลสืบเนื่องมาจากหัวข้อที่ 1 ผลกระทบด้านราคาสินค้า เมื่อราคาสินค้าเพิ่มขึ้น อาจส่งผลกระทบต่อลูกค้าที่เคยซื้อราคาเดิม หรือลูกค้าประจำที่เคยซื้อราคาเดิม ทำให้ลูกค้าเลือกซื้อปลาร้าที่มีราคาถูกกว่า เช่น ปลาร้าจากชาวบ้านในครัวเรือน หรือผู้จำหน่ายปลาร้าแบบเคลื่อนที่ ตามตลาดนัดหรือขายเร่ ซึ่งจะมีราคาถูกกว่าซื้อในตลาดสด เนื่องจากไม่มีค่าเช่าที่หรืออาจผลิตปลาร้าจำหน่ายเอง ประกอบกับผู้จำหน่ายตามตลาดนัดหรือขายเร่ไม่ถูกตรวจสอบหรือไม่ต้องเสียภาษี จึงจำหน่ายได้ในราคาที่ถูกลง ดังนั้นการที่กฎหมายกำหนดมาตรฐานการผลิต ทำให้มีต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ราคาขายส่งและขายปลีกเพิ่มราคาขึ้น จึงมีผลกระทบต่อลูกค้าและรายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อย ทำให้จำหน่ายได้น้อยลงและรายได้ลดน้อยลง เนื่องจากลูกค้าหันไปซื้อปลาร้าจากที่อื่นๆ โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

B1 : “...ผู้จำหน่ายย่อยขายราคาให้สูงขึ้น...อาจทำให้ลูกค้าบางรายหันไปซื้อปลาร้าที่อื่นที่มีราคาถูกกว่า หากลูกค้าที่ใช้ปลาร้าในการทำอาหารจำนวนมากก็มักจะไปซื้อที่ร้านส่งหรือโรงงาน ลูกค้าที่มาซื้อร้านขายปลีกจะเป็นลูกค้าที่ใช้ปลาร้าไปทำอาหารจำนวนไม่มาก จึงทำให้ผู้จำหน่ายรายย่อยมีได้รายน้อยลง...”

B3 : “...เนื่องจากถ้ามีการเพิ่มต้นทุน และยอดการจำหน่ายน้อย อาจทำให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายขาดทุน ไม่สามารถดำเนินกิจการต่อไปได้...”

B4 : “...เมื่อต้นทุนสูงขึ้น ราคาจำหน่ายก็ต้องเพิ่มขึ้น ในทางตรงข้ามผู้ซื้อน้อยลงทุกวัน กิจการผลิตและจำหน่ายปลาร้ารายย่อยก็ไม่อาจดำเนินต่อไปได้...”

B5 : “...เมื่อมีความจำเป็นต้องเพิ่มราคาตามราคาขายส่ง ถ้าเพิ่มไม่มากอาจไม่มีผลอะไร หากเพิ่มมากจนผิดปกติ ลูกค้าบางรายอาจไปหาซื้อปลาร้าที่อื่นที่ราคาถูกกว่า เช่น ตลาดนัดหรือจากชาวบ้านที่ผลิตไว้รับประทานแต่แบ่งขายบางส่วน และอาจทำให้ผู้จำหน่ายรายย่อยมีรายได้ลดลง...”

B6 : “...เมื่อราคาจำหน่ายต้องเพิ่มขึ้น ถ้าลูกค้าที่ต้องการซื้อปลาร้าจำนวนมาก อาจไปซื้อที่โรงงานผลิตหรือร้านขายส่งเอง ซึ่งโรงงานหรือร้านขายส่งส่วนมากจะขายแบบปลาร้าปึก ซึ่งจะได้ราคาถูกกว่า อาจทำให้ผู้จำหน่ายรายย่อยมีรายได้ลดลง...”

B8 : “...เมื่อราคาขายปลีกเพิ่ม จะมีผลกระทบต่อลูกค้าที่เคยซื้อราคาเดิม และลูกค้าอาจเปรียบเทียบกับราคาปลาร้าจากที่อื่นๆ หากที่ร้านอื่นราคาถูกกว่า จะทำให้ลูกค้าไปซื้อร้านอื่น ซึ่งอาจทำให้รายได้ของผู้จำหน่ายลดน้อยลง...”

B9 : “...ทำให้ราคาจำหน่ายในท้องตลาดต้องเพิ่มขึ้น...จึงให้มีผลต่อการตัดสินใจของลูกค้า อาจทำให้ลูกค้าลดน้อยลง และทำให้ผู้จำหน่ายมีรายได้จากการจำหน่ายปลาร้าลดลง...”

K : “...หากควบคุมผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยต้องปฏิบัติโดยเคร่งครัด อาจจะมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตและการจำหน่าย อาจจะต้องมีการขยับราคาปลาร้าเพิ่มขึ้น ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยจึงจะดำรงอยู่ได้ และผลตรงข้ามเมื่อเพิ่มราคาสูงขึ้น ก็จะมีผลกระทบต่อผู้ซื้ออาจทำให้ผู้ซื้อ ในจำนวนน้อยลง และทำให้ผู้จำหน่ายรายย่อยมีรายได้จากการขายปลาร้าลดลงไปด้วย...”

สรุปผลกระทบด้านลูกค้าและรายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อย จากการที่กฎหมายกำหนดมาตรการในการผลิตปลาร้าให้มีคุณภาพมากขึ้น ทำให้ผู้ผลิตต้องดำเนินปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้ตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด ซึ่งทำให้ต้นทุนสูงขึ้นและทำให้ราคาขายส่งเพิ่มขึ้น ตลอดจนทำให้ผู้จำหน่ายรายย่อยจะต้องเพิ่มราคาปลาร้าในตลาดตาม จึงมีผลกระทบต่อลูกค้าอาจเกิดการเปรียบเทียบราคา และหันไปซื้อปลาร้าที่มีราคาถูกกว่า เช่น ตามตลาดนัด ผู้จำหน่ายเร่ ผู้ขายที่เป็นชาวบ้าน อันทำให้ผู้จำหน่ายรายย่อยมีรายได้จากการจำหน่ายปลาร้าลดลง

3. ผลกระทบจากการตรวจคุณภาพปลาร้าของผู้จำหน่ายรายย่อย

ผลกระทบจากการตรวจคุณภาพปลาร้าของผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า ผู้จำหน่ายรายย่อยจะจำหน่ายในบริเวณตลาดสดหรือตลาดทั่วไป จะถูกพนักงานเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบบ่อยๆ เนื่องจากจะมีพนักงานเจ้าหน้าที่หลายหน่วยงาน เช่น สาธารณะสุข องค์การบริหารส่วนตำบลและจังหวัด สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ ตรวจราคาสินค้าที่จำหน่าย ตรวจลิขสิทธิ์ แต่ในความเป็นจริงผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ใช่ผู้ผลิต จึงไม่อาจทราบในรายละเอียดได้ว่าสินค้ามีคุณภาพตามที่กฎหมายกำหนดหรือไม่ และไม่อาจควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดได้ กรณีปลาร้าผู้จำหน่ายรายย่อยเพียงไปรับมาจากโรงงาน แล้วนำมาแบ่งขายให้กับลูกค้ารายย่อยอีกทอดหนึ่ง แต่เวลาพนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจพบสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพตามที่กฎหมายกำหนด ผู้จำหน่ายรายย่อยอาจต้องเสียค่าปรับหรือถูกลงโทษตามกฎหมาย โดยพบจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดังนี้

B1 : “...ปลาร้าที่นำมาจำหน่ายจะรับมาจากโรงงานเป็นปลาร้าปีบ แล้วนำมาแบ่งขาย จึงเป็นคุณภาพปลาร้าโรงงาน...ซึ่งหากพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจพบสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพอาจถูกดำเนินคดีให้เสียค่าปรับและดำเนินการปรับปรุงคุณภาพสินค้า...”

B2 : “...โดยปกติจะมีพนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจบ่อยๆ มาจากหลายครั้ง บางครั้งมาตรวจเรื่องสุขอนามัย ความสะอาด บางครั้งมาตรวจราคาซื้อและจำหน่าย ส่วนมากตรวจโดยรวม ตรวจสินค้าทุกประเภท...ถ้าพบสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพหรือราคาเกิน ก็จะถูกให้ดำเนินการปรับปรุงคุณภาพสินค้า ถ้าหากไม่ปรับปรุงตามที่แจ้งเตือนอาจถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย...”

B3 : “...เจ้าหน้าที่เคยมาตรวจและแจ้งว่ามีกฎหมายควบคุมการผลิตและจำหน่ายปลาร้า จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่กำหนดไว้ ถ้าตรวจพบสินค้าไม่ได้คุณภาพ ส่วนมากสั่งให้แก้ไข ถ้าไม่แก้ไขจะถูกดำเนินการตามกฎหมาย...”

B4 : “...เจ้าหน้าที่เข้ามาตรวจสอบคุณภาพสินค้า...ซึ่งในทางปฏิบัติผู้ขายรับมาจากโรงงาน เป็นปลาร้าปิบ แล้วนำมาแบ่งขาย ก็ไม่อาจทราบได้ว่าโรงงานผลิตปลาร้าได้คุณภาพหรือไม่ ถ้าเจ้าพนักงานตรวจพบว่าสินค้าไม่มีคุณภาพ เราก็จะเปลี่ยนโรงงานที่ไปรับซื้อมา ถ้าไม่ดำเนินการใดๆ อาจโดนเสียค่าปรับ...”

B6 : “...เจ้าหน้าที่ของรัฐเข้ามาตรวจสอบและอธิบายกฎหมายเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่าย เพื่อให้ผู้จำหน่ายได้ปฏิบัติตามให้ถูกต้อง...หากเจ้าพนักงานพบว่าการจำหน่ายสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพ อาจต้องเสียค่าปรับและถูกดำเนินการตามกฎหมาย ...”

B7 : “...เจ้าหน้าที่พวกลิขสิทธิ์มาตรวจสินค้าปลอม ถ้าหากพบสินค้าที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย ก็อาจถูกดำเนินการตามกฎหมายได้ โดยมากจะสั่งให้ปรับปรุง หากไม่ปรับปรุงอาจจะเสียค่าปรับ ถ้ายังไม่ปรับปรุงอีกอาจสั่งปิดร้านได้...”

B8 : “...เจ้าหน้าที่ของรัฐที่เข้ามาตรวจ ซึ่งผู้จำหน่ายรายย่อย จะต้องได้รับอนุญาตจำหน่าย เนื่องจากปลาร้าเป็นสินค้าควบคุม หากเจ้าหน้าที่พบว่าสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพตามที่กฎหมายกำหนด ก็อาจจะให้แก้ไขหรือเสียค่าปรับ...”

B9 : “...เจ้าหน้าที่มาตรวจและให้ความรู้ว่ามีกฎหมายดังกล่าวควบคุมปลาร้าแล้ว ปัญหาคือผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ได้เป็นผู้ผลิตปลาร้าด้วยตนเอง แต่รับซื้อมาจากโรงงานหรือผู้ผลิตที่หนึ่ง จึงไม่อาจควบคุมการผลิตได้ ถ้าหากว่าพนักงานเจ้าหน้าที่พบว่าปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพในร้าน อาจถูกดำเนินการตามกฎหมายได้...”

B10 : “...เจ้าหน้าที่ที่เข้ามาตรวจทุก 6 เดือน ซึ่งอาจมีหลายหน่วยงานเข้ามาตรวจ เราก็จะต้องเตรียมความพร้อมตลอด บางครั้งจะแจ้งล่วงหน้า แต่บางครั้งก็ไม่มีแจ้งล่วงหน้า สินค้าทุกชนิดที่นำมาจำหน่าย จะเป็นรับซื้อมาจากที่อื่นทั้งหมด ถ้าซื้อสินค้าที่มีเยื่อหรือมีคุณภาพจริงๆ ก็จะมีราคาแพง เวลาจำหน่ายก็จะได้กำไรน้อย ถ้าซื้อจากชาวบ้านหรือโรงงานก็จะได้ราคาไม่แพงนัก เวลาจำหน่ายก็ได้กำไรมาหน่อย...”

K : “...กรณีผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายรายย่อยตรวจสอบยาก ไม่เหมือนโรงงานสามารถตรวจสอบได้ง่าย เช่นจังหวัดนครสวรรค์ มีโรงงานผลิตปลาร้าอยู่ประมาณ 10 กว่าแห่ง ตรวจสอบทุก 6 เดือนและทุกครั้งที่มีคนร้องเรียนเข้ามา แต่ผู้ผลิตรายย่อยก็ไม่ทราบว่าใครผลิตบ้าง จะตรวจสอบทุกบ้านก็คงไม่ไหว อาจตรวจสอบได้แต่เฉพาะกรณีที่มีคนร้องเรียนเข้ามา กฎหมายอาจจะบัญญัติไว้ว่าผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก ต้องขออนุญาต แต่สังคมที่เป็นจริงชาวบ้านที่ผลิตไว้ทานหรือไว้ขาย ก็ยากที่จะเข้าไปตรวจสอบได้ทุกหลังคาเรือน ส่วนกรณีผู้จำหน่ายรายย่อยสามารถตรวจสอบได้

ในตลาดสดต่างๆ ไป ถ้าหากพบว่ามีการจำหน่ายไม่ได้คุณภาพ ต้องพิจารณาว่าร้ายแรงหรือไม่ หากไม่ร้ายแรงก็มีคำสั่งให้ปรับปรุงแก้ไข ถ้าร้ายแรงอาจมีคำสั่งให้ปรับปรุงและเสียค่าปรับด้วย และถ้าหากไม่ปรับปรุงตามระยะเวลาที่กำหนด ก็จะดำเนินการตามกฎหมาย...”

สรุปผลกระทบจากการตรวจคุณภาพปลาของผู้จำหน่ายรายย่อย ผู้จำหน่ายรายย่อยที่ไม่ใช่ผู้ผลิต ไม่สามารถควบคุมหรือแก้ไขปรับปรุงการผลิตปลาได้ เพียงแต่ผู้จำหน่ายรายย่อยสามารถเลือกซื้อปลาที่ขายส่งได้ ดังนั้นหากพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจพบว่าการจำหน่ายปลาที่ไม่ได้คุณภาพตามที่กฎหมายกำหนด ผู้จำหน่ายรายย่อยจะต้องถูกให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้อง หรือต้องเสียค่าปรับ อาจถูกดำเนินคดีตามกฎหมายได้

แนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลา

แนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลา เป็นการศึกษาค้นคว้างานวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 4 “เพื่อศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลา” ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าพบว่า แนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลา โดยแบ่งผลการศึกษาค้นคว้าออกเป็น 3 กรณี ดังต่อไปนี้

1. แนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้ผลิตรายย่อย
 2. แนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้จำหน่ายรายย่อย
 3. แนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อหน่วยงานภาครัฐ
- ซึ่งจะได้อธิบาย ตามลำดับดังต่อไปนี้

1. แนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้ผลิตรายย่อย

แนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้ผลิตรายย่อย พบว่า ปัญหาของผู้ผลิตรายย่อยได้กล่าวไว้แล้วตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 มีทั้งหมด 4 ประเด็น คือ (1) ด้านต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย (2) ด้านสูตรการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย (3) ด้านลูกค้าประจำและรายได้ของผู้ผลิตรายย่อย (4) ด้านพัฒนาการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย ดังนั้นแนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้ผลิตรายย่อย จึงแบ่งเป็น 4 หัวข้อ ดังนี้

1.1 แนวทางแก้ไขปัญหาวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านต้นทุนการผลิต พบว่า

เนื่องจากผู้ผลิตมีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นจากการที่จะต้องปรับปรุงการผลิตให้ได้คุณภาพตามกฎหมาย ซึ่งผู้ผลิตรายย่อยมีทุนน้อยแต่ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานโรงงาน อาจทำให้ต้นทุนไม่เพียงพอเหมือนกับ

ผู้ผลิตในรูปแบบของโรงงาน แนวทางแก้ไขปัญหาวีธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมนั้น จากศึกษาค้นคว้าแบ่งเป็น 2 กรณีดังนี้

(1) ต้นทุนที่ทำให้ผู้ผลิตมีค่าใช้จ่ายเพิ่มส่วนมากเป็นอุปกรณ์ที่จำเป็น ซึ่งอาจลงทุนซื้อครั้งแรกแต่มีอายุการใช้งานยาวนาน เช่น ภาชนะที่ใช้ในการหมัก ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุ สถานที่ผลิต การศึกษาเรียนรู้ในการผลิตปลาร้าใหม่ตามที่กฎหมายกำหนด การขอใบอนุญาต เป็นต้น แนวทางแก้ไขปัญหาวีธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ผู้ผลิตรายย่อยอาจต้องยอมลงทุนซื้อเพิ่มเพื่อจะได้ดำเนินธุรกิจต่อไปและได้กำไรกลับคืนมา หรือผู้ผลิตรายย่อยอาจต้องลงทุนทยอยซื้อที่ละอย่างเลือกชนิดที่จำเป็นก่อนค่อยๆ ขยายไปเรื่อยๆ หรือรวมตัวกันแล้วขอความช่วยเหลือไปยังหน่วยงานของรัฐ และอาจขยี้บราคายาส่งเพิ่มขึ้นให้สอดคล้องกับต้นทุนการผลิต

(2) ต้นทุนการผลิตที่เป็นต้นทุนต่อหน่วยการผลิต เช่น การคัดเลือกปลาที่มีคุณภาพเพิ่มเกลือไม่น้อยกว่า 18 เปอร์เซ็นต์ เพิ่มข้าวคั่ว เป็นต้น การคัดเลือกปลาที่จะมาทำปลาร้านั้น โดยปกติผู้ผลิตรายย่อยส่วนมากจะรับซื้อปลาจากตลาดสดที่จำหน่ายไม่ทันหรือจำหน่ายไม่ได้และใกล้จะเน่านำมาทำปลาร้า ซึ่งจะมีราคาถูกกว่าราคาปลาทั่วไป แล้วนำมาคัดปลาทำปลาร้าตามชนิดของปลา เหลือจากนั้นก็จะเป็นปลาร้ารวม ดังนั้นหากจะคัดเลือกปลาที่มีคุณภาพตามที่กฎหมายกำหนด จะต้องคัดเลือกซื้อปลาในราคาปกติที่ขายในตลาดสดหรือซื้อปลาจากบ่อปลาโดยตรง แล้วมาปลามาทำ เมื่อทำเสร็จแล้ว จะต้องรอให้เกลือเน่าแล้วจึงนำไปหมักได้ ซึ่งที่มาของปลาต่างกันราคาต่างกัน แต่ผลคือต้องเกลือเน่าเหมือนกันจึงนำไปหมักได้ แต่ผลของการเกลือเน่าที่ต่างกันจะทำให้ได้คุณภาพและรสชาติของปลาร้าต่างกัน การเลือกซื้อปลาในตลาดสดหรือในบ่อเลี้ยงปลา การเกลือเน่าของปลาอาจอยู่ในระดับที่เราต้องการเหมือนกันทั้งหมด ต่างจากการซื้อปลาที่จำหน่ายไม่ทันหรือจำหน่ายไม่ได้ จะมีระดับการเน่าไม่พร้อมเพียงกัน ทำให้ได้คุณภาพและรสชาติของปลาร้าด้อยลง ดังนั้นแนวทางแก้ไขปัญหาวีธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ผู้ผลิตรายย่อยควรเลือกซื้อปลาที่จำหน่ายไม่ทันหรือจำหน่ายไม่ได้ ที่มีระดับการเกลือเน่าใกล้เคียงกันหรือเหมือนกัน ส่วนการเพิ่มเกลือไม่น้อยกว่า 18 เปอร์เซ็นต์และการเพิ่มข้าวคั่ว นั้น อาจมีต้นทุนเพิ่มแต่ไม่มากเท่าไรนัก แต่ควรจำเป็นต้องเพิ่มตามที่กฎหมายกำหนด

1.2 แนวทางแก้ไขปัญหาวีธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านสูตรการผลิต พบว่าเนื่องจากสูตรการทำปลาร้าของแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะแตกต่างกันหรือมีสูตรประจำของแต่ละราย การที่กฎหมายกำหนดสูตรการทำปลาร้าแบบตายตัว ทำให้ผู้ผลิตต้องปรับปรุงการผลิตให้เป็นไปตามกฎหมาย จึงมีปัญหาทำให้สูตรดั้งเดิมของแต่ละรายอันเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านนั้นลดน้อยลง แนวทางแก้ไขปัญหาวีธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมมี 2 วิธี ดังนี้

(1) แก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายให้กว้างขวางขึ้น กฎหมายจะต้องไม่มีลักษณะระบุขั้นตอน ปริมาณ กรรมวิธี วัสดุดิบ ภาชนะ ที่ผลิตแบบอื่น ใช้แบบอื่น ขั้นตอนอื่น ปริมาณอื่น ไม่ได้เลย เมื่อ

ผู้ผลิตรายย่อยต้องการผลิตตามที่กฎหมายกำหนดจะต้องศึกษากฎหมายและสูตรการทำปลาร้าตามกฎหมายใหม่ด้วย ทำให้สูตรการผลิตปลาร้าเดิมเสียไป แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม คือแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายให้เปิดกว้างขึ้น

(2) ผู้ผลิตรายย่อยต้องรักษาสูตรการผลิตปลาร้าอันเป็นภูมิปัญญาของแต่ละรายเอาไว้ แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ผู้ผลิตรายย่อยควรศึกษากฎหมายในเรื่องให้ชัดเจน แล้วนำมาปรับปรุงการผลิตปลาร้าเท่าที่ไม่กระทบต่อ รสชาติ กลิ่น สี ของสูตรดั้งเดิม

1.3 แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านลูกค้าประจำและรายได้
พบว่า เนื่องจากการปรับปรุงการผลิตปลาร้าตามกฎหมายทำให้รสชาติของปลาร้าเปลี่ยนแปลงไป มีปัญหาทำให้ลูกค้าประจำไปซื้อที่อื่นและทำให้รายได้ของผู้ผลิตลดลง แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม มี 2 วิธีดังนี้

(1) อธิบายให้ลูกค้าประจำเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงของรสชาติปลาร้า อันจำเป็นจะต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายและให้ดีขึ้น หรืออาจปรับวิกฤตให้เป็นโอกาส โดยการประชาสัมพันธ์ให้รู้กันทั่วไปว่า ปลาร้าที่ได้ปรับปรุงให้ถูกต้องและดีขึ้นตามกฎหมายแล้ว เป็นการนำหลักกฎหมายมาเป็นหลักประกันคุณภาพปลาร้า

(2) ผลิตปลาร้าโดยคำนึงถึงสูตรดั้งเดิม คือ ปรับปรุงตามกฎหมายได้เท่าที่ไม่กระทบต่อ รสชาติ กลิ่น สี ของสูตรดั้งเดิมหรือให้กระหน่ำน้อยที่สุด และควรผลิตโดยมุ่งที่เจตนารมณ์ของกฎหมายมากกว่าลายลักษณ์อักษร

1.4 แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านพัฒนาการผลิต พบว่า เนื่องจากการผลิตปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนดนั้นเป็นสูตรสำเร็จ หากผู้ผลิตต้องการดัดแปลงการผลิตหรือมีกรรมวิธีการผลิตเป็นอย่างอื่น ถือว่าเป็นการผลิตปลาร้าที่ไม่ชอบด้วยกฎหมาย ทำให้การพัฒนาการผลิตปลาร้าเป็นไปได้ยาก ทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม มี 2 วิธี ดังนี้

(1) ควรผลิตโดยมุ่งที่เจตนารมณ์ของกฎหมายมากกว่าลายลักษณ์อักษร และเมื่อผลิตแล้วควรนำไปจดทะเบียนการผลิต เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานรัฐตรวจสอบความถูกต้องหรือแก้ไขให้ถูกต้อง เพื่อจะได้นำมาเป็นวิธีการผลิตในรูปแบบใหม่อย่างเป็นรูปธรรมต่อไป เช่น ปลาร้าก้อน น้ำปลาร้าแบบขวดหรือกล่อง ปลาร้าผง ปลาร้าแบบไม่มีน้ำ ปลาร้าแห้ง ปลาร้ากรอบ ปลาร้าแผ่น เป็นต้น

(2) การปรับปรุงนั้นให้เป็นอาหารชนิดอื่นเพียงแต่มีส่วนผสมของปลาร้า เช่น ปลาร้าทรงเครื่อง น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกตาแดงปลาร้า น้ำพริกหมูทอดปลาร้า น้ำพริกแมงดาปลาร้า ปลาร้าซ่อนทอด ปลาร้าตุ๋นทอด ต้มปลาร้าปลาตุ๋น ต้มปลาร้าหน่อไม้ แกงป่าปลาร้า ตำส้มปลาร้า เป็นต้น ในกรณีนี้เป็นการผลิตปลาร้าที่ไม่อยู่ภายใต้บังคับของพระราชบัญญัตินี้

สรุปแนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้ผลิตรายย่อย มี 4 วิธี คือ 1. ด้านต้นทุนการผลิต กรณีต้นทุนอุปกรณ์การผลิต ผู้ผลิตต้องยอมลงทุนหรือทยอยซื้อ เนื่องจากมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน หรือรวมตัวกันของความช่วยเหลือจากหน่วยงานรัฐ หรือเพิ่มราคาขายส่งให้สอดคล้องกับต้นทุน กรณีต้นทุนต่อหน่วยการผลิต ควรคัดเลือกปลาจากตลาดสดที่จำหน่ายไม่หมด และราคาถูก และต้องมีระยะเวลาการตายใกล้เคียงกัน หรือเลือกซื้อปลาที่ทำแล้ว เพื่อรักษาคุณภาพไว้ได้โดยมีต้นทุนเท่าเดิม 2. ด้านสูตรการผลิต ควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายไม่ให้มีลักษณะเป็นสูตรสำเร็จ จนถึงขนาดทำให้ผู้ผลิตไม่อาจรักษาสูตรการผลิตดั้งเดิมอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละรายไว้ได้ และผู้ผลิตควรรักษาสูตรการผลิตดั้งเดิมอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละรายเอาไว้ โดยการปรับปรุงเท่าที่ไม่กระทบต่อสูตรการผลิตดั้งเดิม 3. ด้านลูกค่าประจำและรายได้ ประชาสัมพันธ์ให้ลูกค่าประจำเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงของรสชาติปลาร้า อันจำเป็นจะต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายและให้ดีขึ้น หรืออาจปรับวิกฤตให้เป็นโอกาสโดยการประชาสัมพันธ์ให้รู้กันทั่วไปว่า ปลาร้าที่ได้ปรับปรุงให้ถูกต้องและดีขึ้นตามกฎหมายแล้ว เพื่อเป็นการนำหลักกฎหมายมาเป็นหลักประกันคุณภาพปลาร้า และปรับปรุงการผลิตเท่าที่จำเป็นโดยคำนึงถึงสูตรดั้งเดิม เพื่อไม่ให้มีผลกระทบต่อลูกค่าประจำและรายได้ 4. ด้านพัฒนาการผลิตปลาร้า ควรผลิตโดยมุ่งที่เจตนาารมณ์ของกฎหมายมากกว่าลายลักษณ์อักษร และเมื่อผลิตแล้วควรนำไปจดทะเบียนการผลิต เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานรัฐตรวจสอบความถูกต้องหรือแก้ไขให้ถูกต้อง หรือพัฒนาปลาร้านั้นให้เป็นอาหารชนิดอื่นเพียงแต่มีส่วนผสมของปลาร้า เพื่อเป็นการผลิตปลาร้าที่ไม่อยู่ภายใต้บังคับของพระราชบัญญัตินี้

2. แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้จำหน่ายรายย่อย

แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า ปัญหาของผู้จำหน่ายรายย่อยได้กล่าวไว้แล้วตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 มีทั้งหมด 3 ประเด็น คือ (1) ด้านราคาสินค้าของผู้จำหน่ายรายย่อย (2) ด้านลูกค่าและรายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อย (3) การตรวจคุณภาพปลาร้าของผู้จำหน่ายรายย่อย ดังนั้นแนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้จำหน่ายรายย่อย แบ่งเป็น 3 กรณี ดังนี้

2.1 แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านราคาสินค้า พบว่า เนื่องจากผู้จำหน่ายรายย่อยต้องเพิ่มราคาขายปลีกตามราคาขายส่งที่เพิ่มขึ้นจากต้นทุนที่สูงขึ้น โดยเฉลี่ยจากปกติราคากิโลกรัมละ 25-30 บาท ขึ้นราคาเป็นกิโลกรัมละ 40-45 บาท ส่วนปลาร้าที่แบ่งขายเป็นถุงๆ ละ 20 บาท ยังคงราคา 20 เท่าเดิม แต่ปริมาณปลาร้าลง แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม วิธีการเพิ่มราคาที่ไม่มีความกระทบต่อความต้องการลูกค่า ควรเพิ่มราคาไม่มากนักทำให้มีผลต่อรายจ่ายของผู้ซื้อ แล้วจึงค่อยขยับราคาขึ้นเรื่อยๆ เช่น ปกติราคากิโลกรัมละ 30 อาจเพิ่มราคาเป็น 35 บาทเป็นเวลาซัก 1 - 2 ปี จึงขยับราคาเพิ่มอีกเป็น 40 บาท ให้ลูกคารู้สึกเคยชินกับ

ราคาสินค้าและรู้สึกเพิ่มราคาขึ้นไม่มากนัก หรือเพิ่มราคาครั้งละน้อยกว่านั้น หรืออาจขายในราคาเดิม แล้วรวมตัวกันเพื่อขอความช่วยเหลือจากหน่วยงานของรัฐ

2.2 แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านลูกค้าและรายได้ พบว่า เนื่องจากผู้จำหน่ายรายย่อยต้องเพิ่มราคาขายปลีก ทำให้ลูกค้าเกิดการเปรียบเทียบราคาและตัดสินใจซื้อปลาร้าในแหล่งที่จำหน่ายราคาถูกกว่า ทำให้รายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อยลดลง แนวทางแก้ไข ปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ควรประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าเข้าใจถึงการเพิ่มราคาปลาร้าในตลาด อันจำเป็นจะต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายและให้ดีขึ้น หรืออาจพลิกวิกฤตให้เป็นโอกาสด้วยการประชาสัมพันธ์ให้รู้กันทั่วไปว่า ปลาร้าได้ปรับปรุงให้ถูกต้องตามกฎหมายแล้ว เป็นการประกันคุณภาพปลาร้าด้วยหลักกฎหมาย หรือไม่ควรเพิ่มราคาสูงหรือเร็วเกินไป จนถึงขนาดมีผลกระทบต่อการตัดสินใจซื้อของลูกค้า

2.3 แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมการตรวจคุณภาพปลาร้า พบว่า เนื่องจากผู้จำหน่ายรายย่อยที่ไม่ใช่ผู้ผลิต ไม่สามารถควบคุมการผลิตปลาร้าได้ กรณีพนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจพบปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพตามที่กฎหมายกำหนด ผู้จำหน่ายรายย่อยอาจต้องเสียค่าปรับหรือถูกลงโทษตามกฎหมายได้ แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม แบ่งเป็น 3 กรณี ดังนี้

(1) ผู้จำหน่ายรายย่อยจำเป็นต้องเลือกซื้อปลาร้าที่จะนำมาจำหน่ายที่ได้คุณภาพจากการรับรองทางหน่วยงานของรัฐ ซึ่งเท่ากับว่าเป็นการจำกัดผู้ผลิตปลาร้าส่งที่ไม่ได้คุณภาพด้วย หรือผู้จำหน่ายรายย่อยต้องใช้ความรู้ความสามารถเฉพาะด้านในเลือกซื้อปลาร้าที่มีคุณภาพ

(2) กรณีที่ผู้จำหน่ายรายย่อยนำปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพมาจำหน่าย เนื่องจากไม่สามารถตรวจสอบได้จากลักษณะภายนอกได้ และนำมาจำหน่ายด้วยความเชื่อโดยสุจริตว่าเป็นปลาร้าที่มีคุณภาพ ก็ต้องอธิบายข้อเท็จจริงให้พนักงานเจ้าหน้าที่รับทราบและดำเนินการตามกฎหมาย

(3) ผู้จำหน่ายจำเป็นต้องตรวจตราสภาพของปลาร้าที่จำหน่ายตลอดเวลา ฝ่าฝืนขณะต้องปิดสนิท ไม่ถูกทำลายจากสิ่งมีชีวิตต่างๆ ไม่เช่นนั้นอาจถูกผู้ซื้อร้องเรียนได้ หากพบสิ่งปลอมปนอยู่ในปลาร้า (อัมพร จันทวิบูลย์, 2561: 2-7)

สรุปแนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้จำหน่ายรายย่อย มี 3 วิธี คือ

1. ด้านราคาสินค้า ผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ควรเพิ่มราคาอย่างรวดเร็วหรือเพิ่มราคาสูงเกินไป จนถึงขนาดมีผลกระทบต่อการต้องการของลูกค้า หากจำเป็นต้องเพิ่มราคาสูงควรขอความช่วยเหลือจากภาครัฐ
2. ด้านลูกค้าและรายได้ ควรประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าเข้าใจถึงการเพิ่มราคาปลาร้าในตลาด อันจำเป็นจะต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายและให้ดีขึ้น หรืออาจพลิกวิกฤตให้เป็นโอกาสด้วยการประชาสัมพันธ์ให้รู้กันทั่วไปว่า ปลาร้าได้ปรับปรุงให้ถูกต้องตามกฎหมายแล้ว เป็นการประกันคุณภาพปลาร้าด้วยหลักกฎหมาย
3. เป็นหน้าที่ผู้จำหน่ายรายย่อยจำเป็นต้องคัดเลือกปลาร้าที่

มีคุณภาพมาจำหน่ายเท่านั้น หากไม่มีคุณภาพผู้จำหน่ายรายย่อยจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมาย และเป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายรายย่อยต้องตรวจตราปลาร้าที่จำหน่ายตลอดเวลา เพื่อป้องกันสิ่งปลอมปนเข้าไปในปลาร้า และควรตรวจสอบก่อนส่งมอบปลาร้าให้กับผู้ซื้อ

3. แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อหน่วยงานภาครัฐ

แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อหน่วยงานภาครัฐ พบว่า ปัญหาที่มีต่อหน่วยงานภาครัฐ มี 3 กรณี คือ 1. ด้านนโยบายของรัฐ 2. ด้านการบังคับใช้กฎหมาย 3. ด้านการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย ดังนั้นแนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อหน่วยงานภาครัฐ แบ่งเป็น 3 กรณี ดังนี้

3.1 แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านนโยบายของรัฐ พบว่า นโยบายของรัฐได้ดำเนินการบังคับใช้ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เมื่อวันที่ 18 เมษายน พ.ศ. 2561 ในยุคของคณะรักษาความสงบแห่งชาติ โดยการรัฐประหารในประเทศไทย พ.ศ. 2557 มีพลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา เป็นหัวหน้าคณะ การบังคับใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ สืบเนื่องมาจากการตื่นตัวของรัฐบาลที่เกิดจากกระแสข่าวดังว่ามีสิ่งปลอมปนในปลาร้าทางสื่อต่างๆ ในปี พ.ศ. 2559 - 2561 หลายครั้ง เช่น มีหนูในปลาร้า มีงูในปลาร้า มีพยาธิในปลาร้า และมีสิ่งปลอมปนอื่นๆ ในปลาร้า เป็นต้น จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า สิ่งปลอมปนเหล่านั้นส่วนหนึ่งเกิดจากกลิ่นแก๊สของคู่แข่งหรือของลูกจ้างที่เกิดความขัดแย้งกัน อีกส่วนหนึ่งเกิดจากความประมาทหรือบกพร่องของผู้ผลิตและผู้จำหน่ายไม่ตรวจตราคุณภาพขณะที่มีไว้บรรจุปลาร้าให้ปลอดภัยและเรียบร้อย แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านนโยบายของรัฐ ควรทบทวนประกาศฉบับนี้ให้ละเอียดถี่ถ้วนและให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของประชาชนท้องถิ่นและภูมิปัญญาของท้องถิ่น และควรมีนโยบายแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายให้มีผลลงโทษผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้ส่งออก และผู้นำเข้า ปลาร้าที่มีสิ่งปลอมปนอื่นๆ ให้หนักขึ้น ควรแก้ไขยกเลิกในส่วนที่ขัดขวางขั้นตอนการผลิตและส่วนผสมในการผลิตปลาร้า เนื่องจากขั้นตอนการผลิตและส่วนผสมในการผลิตปลาร้าเป็นสูตรเฉพาะอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละราย

3.2 แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านการบังคับกฎหมาย พบว่า เนื่องจากการปฏิบัติงานหรือการเข้าตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานปลาร้าของพนักงานเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เข้าตรวจสอบมาตรฐานโดยมุ่งเน้นเฉพาะโรงงานผลิตปลาร้าหรือห้างร้านของผู้จำหน่ายเท่านั้น การตรวจสอบมาตรฐานการผลิตและจำหน่ายปลาร้ายังไม่ครอบคลุมไปถึงผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านการบังคับใช้กฎหมาย ควรมีการตรวจสอบมาตรฐานให้ครอบคลุมทุกพื้นที่ที่มีการผลิตหรือจำหน่ายปลาร้า เพื่อการบังคับใช้กฎหมายได้ผลตามเป็นจริง และได้ทราบปัญหาและข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายปลาร้าของประชาชน

เพื่อช่วยเหลือและสนับสนุนการผลิตและจำหน่ายปลาร้าของประชาชนท้องถิ่นได้ เช่น ปัญหาเกี่ยวกับการขออนุญาตของผู้ผลิตปลาร้ารายย่อย

3.3 แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้านการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย
พบว่า ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ฉบับนี้ ควรแก้ไขเพิ่มเติม 2 ส่วน ดังนี้

(1) แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า พบว่ามีบางข้อที่ควรแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

(1.1) ข้อ 7.2 เกณฑ์กำหนดด้านจุลินทรีย์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในตารางที่ 5 ซึ่งในกรณีของเกณฑ์กำหนดด้านจุลินทรีย์ในปลาร้า ชาวบ้านที่เป็นผู้ผลิตรายย่อยหรือผู้จำหน่ายรายย่อยไม่อาจทราบได้ และไม่อาจปฏิบัติถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนดได้ เพราะไม่อาจทราบว่าปลาร้าที่ตนเองผลิตเพื่อจำหน่ายหรือไว้รับประทานนั้น มีจุลินทรีย์ตามที่กฎหมายกำหนดหรือไม่ แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ควรมีการแก้ไขเพิ่มเติมข้อความ โดยการเพิ่มคำอธิบายให้เข้าใจได้ง่ายขึ้นและสามารถนำไปปฏิบัติที่เห็นในเชิงประจักษ์ได้ หรือมีพนักงานเจ้าหน้าที่ให้บริการสำหรับการวัดจุลินทรีย์ในปลาร้าให้กับผู้ผลิต

(1.2) ข้อ 9.1 ฉลากสำหรับปลาร้าขายปลีก 9.2 ฉลากสำหรับปลาร้าขายส่ง ซึ่งตามประกาศฉบับนี้จะต้องมีทั้งผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายขายปลีกและขายส่ง ดังนั้นผู้ผลิตปลาร้าจะต้องมีการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าและได้รับอนุญาตให้ผลิตปลาร้า จึงจะเป็นผู้ผลิตปลาร้าไว้จำหน่ายได้ แสดงให้เห็นว่าผู้ผลิตรายย่อยที่ไม่ได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้าและได้รับอนุญาตให้ผลิตปลาร้าจะผู้ผลิตที่ไม่ชอบด้วยกฎหมายหรือปลาร้าเถื่อน จึงเป็นสภาพบังคับที่ผู้ผลิตปลาร้ารายย่อยจะต้องนำไปจดทะเบียนด้วย มิฉะนั้นจะผลิตเพื่อจำหน่ายไม่ได้ แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ควรส่งเสริมให้ความรู้กับชาวบ้านท้องถิ่นหรือประชาชนทั่วไปที่มีการผลิตปลาร้าไว้จำหน่าย โดยไม่ได้อนุญาตหรือจดทะเบียน เพื่อดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมาย หรือควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายให้ชัดเจน โดยการกำหนดถึงปริมาณการผลิตว่า การผลิตปลาร้าปริมาณเท่าไร ที่จะต้องทำไปขออนุญาตหรือจดทะเบียน

(1.3) ข้อ 10 เครื่องหมายรับรอง “การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง” ซึ่งผู้ผลิตรายย่อยส่วนมากจะไม่ได้ดำเนินการของเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้า แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ควรส่งเสริมให้ความรู้กับชาวบ้านท้องถิ่นหรือประชาชนทั่วไปที่มีการผลิตปลาร้าไว้จำหน่ายที่ยังไม่รับการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้า เพื่อดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมาย

(2) **แก้ไขเพิ่มเติมประมวลกฎหมายอาญา** พบว่า ตามประมวลกฎหมายอาญา เกี่ยวกับการปลอมปนอาหาร มาตรา 236 “ผู้ใดปลอมปนอาหารยาหรือเครื่องอุปโภคบริโภคอื่นใด เพื่อบุคคลอื่นเสพยาหรือใช้และการปลอมปนนั้น น่าจะเป็นเหตุให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพหรือจำหน่าย หรือเสนอขายสิ่งเช่นนั้น เพื่อบุคคลเสพยาหรือใช้ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปีหรือปรับไม่เกิน หกพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ” มีโทษปรับน้อยเกินไป แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็น รูปธรรม ควรเพิ่มโทษปรับจากเดิม “ปรับไม่เกินหกพันบาท” เพิ่มโทษเป็น “ปรับไม่เกินสองหมื่น บาท” เนื่องจากตามที่มีข่าวเรื่องการสิ่งปลอมปนในปลาร้า ทำให้เกิดความเสียหายต่อประเทศ ธุรกิจ ด้านอาหาร และเสียหายต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้าเป็นจำนวนมาก

สรุปแนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อหน่วยงานภาครัฐ มี 3 วิธี คือ (1) ด้านนโยบายของรัฐ ควรทบทวนประกาศฉบับนี้ให้ละเอียดถี่ถ้วนและให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของ ประชาชนท้องถิ่นและภูมิปัญญาของท้องถิ่น และควรมีนโยบายแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายให้มีผลลงโทษ ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้ส่งออก และผู้นำเข้า ปลาร้าที่มีสิ่งปลอมปนอื่นๆ ให้หนักขึ้น ควรแก้ไขยกเลิกใน ส่วนของขบวนการขั้นตอนการผลิตและส่วนผสมในการผลิตปลาร้า เนื่องจากขบวนการขั้นตอนการผลิตและ ส่วนผสมในการผลิตปลาร้าเป็นสูตรเฉพาะอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละราย (2) ด้านการบังคับใช้ กฎหมาย ควรมีการตรวจสอบมาตรฐานให้ควบคุมทุกพื้นที่ที่มีการผลิตหรือจำหน่ายปลาร้า เพื่อการ บังคับใช้กฎหมายได้ผลตามเป็นจริง และได้ทราบปัญหาและข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายปลา ร้าของประชาชน เพื่อช่วยเหลือและสนับสนุนการผลิตและจำหน่ายปลาร้าของประชาชนท้องถิ่นได้ เช่น ปัญหาเกี่ยวกับการขออนุญาตของผู้ผลิตปลาร้ารายย่อย (3) ด้านการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย ควร มีการแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในส่วนที่เป็นจุนทรีย์ในปลาร้า ควรมีพนักงานเจ้าหน้าที่ของรัฐให้บริการเกี่ยวกับการตรวจวัดจุนทรีย์ และส่วนที่เกี่ยวกับฉลากสำหรับปลาร้าขายปลีก ฉลากสำหรับปลาร้าขายส่ง และเครื่องหมายรับรอง มาตรฐานสินค้า ควรส่งเสริมให้ความรู้กับชาวบ้านท้องถิ่นหรือประชาชนทั่วไปที่มีการผลิตปลาร้าไว้ จำหน่าย ที่ยังไม่ดำเนินการจดทะเบียนสินค้า และไม่มีฉลากสำหรับปลาร้าขายปลีกขายส่ง และ เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้า เพื่อดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมาย และควรแก้ไขเพิ่มเติม ประมวลกฎหมายอาญา เกี่ยวกับการปลอมปนอาหาร มาตรา 236 จากเดิมต้องระวางโทษจำคุกไม่ เกินสามปีหรือปรับไม่เกินหกพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ” ควรเพิ่มโทษปรับจากเดิม “ปรับไม่เกินหก พันบาท” เพิ่มโทษเป็น “ปรับไม่เกินสองหมื่นบาท” เนื่องจากตามที่มีข่าวเรื่องการสิ่งปลอมปนในปลา ร้า ทำให้เกิดความเสียหายต่อประเทศ ธุรกิจด้านอาหาร และเสียหายต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้า เป็นจำนวนมาก

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยเรื่อง “การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ: ศึกษากรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์” คณะผู้วิจัยได้สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ดังต่อไปนี้

สรุปผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย มีดังนี้

- 1) เพื่อศึกษาปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์
- 2) เพื่อศึกษาผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ในเขตจังหวัดนครสวรรค์
- 3) เพื่อศึกษาผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ในเขตจังหวัดนครสวรรค์
- 4) เพื่อศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาจากเอกสาร (Documentary study)

ศึกษาจากทฤษฎีแนวคิด เอกสาร ตำรา หนังสือ ผลงานวิจัย ผลงานวิชาการ ที่เกี่ยวกับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ คำสั่งต่างๆ เกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาภาคสนาม (Field Study)

โดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก เป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูล เพื่อได้ทราบเกี่ยวกับผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลายี่งอรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยมีขั้นตอนดังนี้

- 1) กำหนดประชากรและพื้นที่วิจัย ได้แก่ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลายี่งอในเขตจังหวัดนครสวรรค์

2) ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด นครสวรรค์

3) สร้างแบบสัมภาษณ์จากเอกสาร เพื่อกำหนดขอบเขตและเนื้อหาของแบบทดสอบ จะได้มีความชัดเจนตามความมุ่งหมายการวิจัยยิ่งขึ้น

4) นำแบบสัมภาษณ์ ทดสอบความตรงเชิงลึก จากผู้เชี่ยวชาญได้พิจารณาตรวจสอบ และขอคำแนะนำในการแก้ไข ปรับปรุงเพื่อให้อ่านแล้วมีความเข้าใจง่ายและชัดเจนตามความมุ่งหมายของการวิจัย

5) นำแบบสอบถามที่แก้ไขตามคำแนะนำแล้ว นำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ไป สอบถามกลุ่มผู้ให้ข้อมูล

กลุ่มผู้ให้ข้อมูล

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่ใช้ในการสัมภาษณ์ การวิจัยครั้งนี้ มีจำนวน 31 คน ได้กลุ่มผู้ให้ข้อมูลมา โดยการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และผ่านการให้คำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ ฝ่ายบังคับใช้กฎหมาย ฝ่ายผลิตปลาร้า และฝ่ายจำหน่ายปลาร้า ทั้งนี้กลุ่มผู้ให้ข้อมูล คือ

1) ผู้ผลิตปลาร้ารายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยการสัมภาษณ์ผู้ผลิตปลาร้ารายย่อย ในเขตอำเภอๆ ละ 1 ท่าน มีทั้งหมด 10 อำเภอ รวมเป็น 10 ท่าน

2) ผู้จำหน่ายปลาร้ารายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยการสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตอำเภอๆ ละ 1 ท่าน มีทั้งหมด 10 อำเภอ รวมเป็น 10 ท่าน

3) ผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 1 ท่าน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และการบันทึกภาคสนาม โดยมีกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ รวมทั้งทั้งหมดจำนวน 21 ท่าน แบบสัมภาษณ์ เป็นคำถามเกี่ยวกับการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า: ศีรษะกรณี ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ แบ่งออก 6 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจทั่วไปด้านกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับปัญหาของการประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับผลกระทบต่อผู้ผลิตปลาร้าที่เกิดจากการประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 4 คำถามเกี่ยวกับผลกระทบต่อผู้จำหน่ายปลาร้าที่เกิดจากการประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 5 คำถามเกี่ยวกับแนวทางในการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายเกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ส่วนที่ 6 คำถามเกี่ยวกับการพัฒนาสังคมและกฎหมายอย่างเป็นรูปธรรมให้สอดคล้องกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

ผลสรุปการวิจัย

ผลสรุปการวิจัย แบ่งออกเป็น 5 กรณี ดังต่อไปนี้ 1) ความรู้ทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูล 2) ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ 3) ผลกระทบต่อผู้ผลิตที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ 4) ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ 5) แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า มีผลสรุปดังนี้

ความรู้ทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูล แบ่งเป็น 2 กรณี ดังนี้

การรับรู้เกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพ พบว่า ได้ทราบข่าวเกี่ยวกับปลาร้าที่ไม่ได้คุณภาพว่ามีหนู ู และสิ่งปลอมปน จากแหล่งข้อมูลต่างๆ เช่น โทรทัศน์ ข่าวหนังสือพิมพ์ เพื่อนแม่ค้าด้วยกัน พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มาตรวจสอบคุณภาพสินค้า หน่วยประชาสัมพันธ์ของรัฐ ซึ่งปลาที่ไม่ได้คุณภาพเกิดจากหลายกรณีด้วยกัน คือ (1) ผู้ผลิตใช้วัสดุหรือภาชนะในการเก็บรักษาหรือหมักปลาร้าที่ไม่แข็งแรงเพียงพอ (2) ผู้ผลิตไม่รักษาความสะอาดในแต่ละขั้นตอนของการผลิตปลาร้า (3) ผู้จำหน่ายใช้วัสดุหรือภาชนะในการเก็บรักษาหรือฟาดภาชนะใส่ปลาร้าที่ไม่แข็งแรงเพียงพอ (4) ผู้จำหน่ายไม่เอาใจใส่ป้องกันและรักษาความสะอาดในระหว่างจำหน่ายปลาร้า (5) ผู้จำหน่ายไม่ตรวจสอบก่อนนำสินค้าจำหน่ายให้กับลูกค้า (6) เกิดจากการกลั่นแกล้งของลูกจ้างหรือร้านค้าคู่แข่ง (7) ไม่สามารถตรวจสอบผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายรายย่อยบางรายได้ เนื่องจากมีแหล่งผลิตหรือแหล่งจำหน่ายไม่แน่นอน

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า พบว่า ได้รับความรู้เกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า จากหลายแหล่งข้อมูล คือ (1) ได้รับความรู้จากการอบรมของหน่วยงานภาครัฐ (2) ได้รับความรู้จากพนักงานเจ้าหน้าที่ของรัฐที่เข้าตรวจคุณภาพสินค้า (3) ได้รับความรู้ผ่านพับของพนักงานเจ้าหน้าที่ของรัฐที่นำมาแจกจ่าย (4) ได้รับความรู้จากรายการวิทยุโทรทัศน์ สื่ออินเทอร์เน็ต หนังสือพิมพ์ (5) ได้รับความรู้จากการสนทนากับเพื่อนๆ

ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ สรุปปัญหาตามลำดับดังนี้

กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ไม่ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ พบว่า มีจำนวน 5 แห่ง ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเป็นคนสูงอายุ มีความเชื่อว่าไม่ผิดกฎหมาย ปลาร้าเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านจึงไม่เชื่อว่าจะมีกฎหมายลักษณะแบบนี้ เป็นผู้ผลิตรายย่อยที่พนักงานเจ้าหน้าที่เข้าไปตรวจไม่ทั่วถึง เป็นผู้จำหน่ายเลื้อนลอย เช่น แม่ค้าตามตลาดนัด แม่ค้าใส่รถเข็นหรือรถกระบะขาย ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมาย ไม่มีพนักงานเจ้าหน้าที่ไปตรวจหรือแจกเอกสารกฎหมายหรือชี้แจงเกี่ยวกับกฎหมายนี้ เมื่อทราบว่ามีความหมายประเภทนี้ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาจมีความรู้สึกต่อต้านเนื่องจากจะต้องมีภาระในการผลิตและจำหน่ายเพิ่มขึ้น

กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ แต่ไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ พบว่า มีจำนวน 5 แห่ง ซึ่งผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ส่วนมากเป็นการผลิตหรือจำหน่ายแบบทำในครัวเรือน ส่วนหนึ่งเอาไว้รับประทานเอง อีกส่วนหนึ่งอาจเหลือไว้จำหน่ายบ้าง จึงไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้เป็นบางกรณี เช่น การจดทะเบียนขออนุญาต การจัดทำโรงเก็บหรือโรงหมัก การตรวจวัดค่าต่างๆ ของปลาร้าให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้แต่ต้องมีภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น พบว่า มีจำนวน 12 แห่ง การดำเนินการปรับปรุงการผลิตและจำหน่ายตามเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนดตามประกาศฉบับนี้ มีผลทำให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยต้องลงทุนเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะผู้ผลิตจะต้องลงทุนเพิ่มขึ้นมากกว่าผู้จำหน่าย เนื่องจากผู้ผลิตจะต้องปรับปรุงขั้นตอนการผลิต ภาชนะ โรงเก็บ การตรวจวัดค่าต่างๆ และต้องจดทะเบียนขออนุญาต ซึ่งอาจมีผลทำให้ผู้ผลิตรายย่อยปิดกิจการได้ ส่วนผู้จำหน่ายปรับปรุงไม่มากนัก ถ้าผู้จำหน่ายเป็นผู้จำหน่ายประเภทรับซื้อมาจากโรงงาน หรือรับมาจากผู้ผลิตอีกทอดหนึ่ง อาจปรับปรุงด้วยการหาซื้อภาชนะในการเก็บรักษาที่มีสภาพแข็งแรง มีฝาปิดมิดชิดแบบเกลียวหรือฝาล็อคที่ป้องกันสิ่งแปลกปลอมเข้าไปได้ ในกรณีที่เป็นผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายเดียวกัน ก็อาจลงทุนเพิ่มขึ้นเช่นกัน

กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ แต่มีผลกระทบต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิมและความหลากหลายของปลาร้า พบว่า มีจำนวน 4 แห่ง ที่ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องเรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอน กรรมวิธี การผลิตปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งการเรียนรู้การทำปลาร้าสูตรตามที่กฎหมายกำหนด ผู้ผลิตก็จะต้องมีการทดลองผลิตหลายครั้ง จนกว่าจะได้ปลาร้าที่อร่อยที่สุดตามกฎหมาย จนทำให้มีผลกระทบต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิม และมีผลกระทบต่อความหลากหลายของปลาร้า ในแต่ละภาค แต่ละจังหวัด แต่ละบ้าน

ผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ สรุปตามลำดับดังนี้

ผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า มีจำนวน 8 แห่ง มีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น เนื่องจากการที่จะต้องมีการปรับปรุงการผลิตปลาทำให้เป็นไปตามมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดนั้น จะต้องปรับปรุงหลายประการด้วยกัน ได้แก่ ภาชนะที่ใช้ในการหมัก ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุ สถานที่ผลิต การคัดเลือกปลา การศึกษาเรียนรู้ในการผลิตปลาใหม่ตามที่กฎหมายกำหนด การขอใบอนุญาต เป็นต้น ผู้ผลิตรายย่อยส่วนมาก เป็นการผลิตแบบครัวเรือน ทำปลาร้าในบริเวณบ้านหรือที่อยู่อาศัยของตนเอง ไม่มีสภาพเป็นโรงงาน ซึ่งตามสภาพของพระราชบัญญัติฉบับนี้ได้บัญญัติกำหนดมาตรฐานตามสภาพมาตรฐานโรงงาน จึงมีผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตต่อผู้ผลิตรายย่อยโดยตรง

ผลกระทบด้านสูตรการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า มีจำนวน 4 แห่ง สูตรการทำปลาร้ามีหลากหลายตามลักษณะของภูมิภาค แต่ละจังหวัด แต่ละท้องถิ่น ไม่เหมือนกัน เช่น ปลาร้าภาคเหนือ ปลาร้าภาคอีสาน ปลาร้าภาคใต้ สูตรปลาร้าลุ่มน้ำชี (อนุชิตา มุ่งงาม. 2561: น.8-9) จะมีรสชาติ กลิ่น สี ต่างกัน สูตรปลาร้าใส่เกลือมากใส่น้อย ใส่ข้าวคั่วมากใส่น้อย บางสูตรไม่ใส่ข้าวคั่วเลยก็มี บางสูตรใส่ข้าวสุก บางสูตรเป็นปลาร้ามีน้ำ บางสูตรเป็นปลาร้าไม่มีน้ำ ซึ่งละสูตรเป็นความลับของแต่ละแห่ง บางแห่งปิดเป็นความลับ บางแห่งก็เผยแพร่เล็กน้อย ดังนั้นการที่พระราชบัญญัติฉบับนี้กำหนดสูตรทำปลาแบบเดียว ทำให้สูตรปลาร้าอื่นๆ ที่ไม่เป็นไปตามกฎหมายกลายเป็นสูตรปลาร้าที่ผิดกฎหมาย จึงมีลักษณะปิดกั้นภูมิปัญญาของบ้าน หรืออาจเป็นการทำลายสูตรปลาร้าแบบดั้งเดิมให้หมดสิ้นไป

ผลกระทบด้านลูกค้าประจำและรายได้ของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า มีจำนวน 7 แห่ง เมื่อกฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตปลาทำให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด มีขั้นตอนและกรรมวิธีในการผลิตปลาร้ามีลักษณะเปลี่ยนแปลงไป อันมีผลกระทบต่อรสชาติของปลาร้า ทำให้ปลาร้าแต่ละท้องถิ่นมีรสชาติเปลี่ยนแปลงไป ลูกค้าประจำอาจยังติดใจในรสชาติเดิม จึงมีผลกระทบต่อลูกค้าประจำ ทำให้ลูกค้าประจำเปลี่ยนใจเลือกซื้อร้านอื่นได้

ผลกระทบด้านพัฒนาการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า มีจำนวน 3 แห่ง การผลิตปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนดนั้นเป็นสูตรสำเร็จ ถ้าหากผู้ผลิตต้องการดัดแปลงการผลิตหรือมีกรรมวิธีการผลิตเป็นอย่างอื่น อาจทำการผลิตนั้นไม่ถูกต้องตามกฎหมาย ทำให้การพัฒนาด้านการผลิตปลาร้าเป็นไปได้ยาก ปัจจุบันจะเห็นได้ว่าการพัฒนาปลาร้า จะพัฒนาเฉพาะบรรจุภัณฑ์หรือรูปแบบเท่านั้น เช่น ปลาร้าก้อน น้ำปลาร้า ปลาร้าผง เป็นต้น ทำให้มีผลกระทบที่ไม่อาจพัฒนาการผลิตหรือมีกรรมวิธีการผลิตได้ เพราะการผลิตหรือกรรมวิธีการผลิตกฎหมายได้กำหนดไว้ชัดเจนแล้ว

**ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลา
ร่ำ ในเขตจังหวัดนครสวรรค์** สรุปตามลำดับดังนี้

ผลกระทบด้านราคาสินค้าของผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า มี 8 แห่ง เนื่องจากผู้ผลิตมี
ขั้นตอนและปรับปรุงการผลิตเพิ่มขึ้นให้ถูกต้องตามกฎหมาย จึงมีต้นทุนสูงขึ้น ทำให้มีผลกระทบต่อ
ราคาปลาร่ำในตลาด เมื่อผู้ผลิตขยับราคาสูงขึ้น ผู้จำหน่ายรายย่อยก็ต้องขยับราคาตามโดยเฉลี่ยจาก
ปกติราคากิโลกรัมละ 25-30 บาท ขึ้นราคาเป็นกิโลกรัมละ 40-45 บาท แต่กำลังของผู้ซื้อที่จะซื้อปลา
ร่ำไปรับประทานไม่มากนัก และปลาร่ำเป็นสินค้าที่ผู้ซื้อสามารถผลิตรับประทานเองได้ในครัวเรือน
หากผู้จำหน่ายขยับราคาเพิ่มขึ้นสูงเกินไป อาจทำให้ผู้ซื้อไม่ยอมซื้อและหันไปผลิตปลาร่ำรับประทาน
เอง ดังนั้นการเพิ่มราคาของปลาร่ำสูงขึ้น อาจมีผลกระทบหลายประการ เช่น ผู้ซื้อลดลง ผู้จำหน่าย
จำเป็นต้องเพิ่มราคา ซึ่งอาจจะมีผู้จำหน่ายบางรายที่ผลิตปลาร่ำจำหน่ายเอง ก็สามารถอยู่ได้ในราคาที่ไม่
ต้องเพิ่มขึ้นหรือเพิ่มขึ้นแต่ไม่มาก

ผลกระทบด้านลูกค้าและรายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า มี 7 แห่ง เป็นผลสืบ
เนื่องมาจากหัวข้อที่ 1) การที่กฎหมายกำหนดมาตรฐานการผลิต ทำให้มีต้นทุนการผลิตสูงขึ้น มี
ผลกระทบต่อลูกค้าอาจเกิดการเปรียบเทียบราคา และหันไปเลือกซื้อปลาร่ำที่มีราคาถูกกว่า เช่น ปลา
ร่ำจากชาวบ้านในครัวเรือน หรือผู้จำหน่ายปลาร่ำแบบเคลื่อนที่ ตามตลาดนัดหรือขายเร่ ซึ่งจะมีราคา
ถูกกว่าซื้อในตลาดสด เนื่องจากไม่มีค่าเช่าที่หรืออาจผลิตปลาร่ำจำหน่ายเอง ประกอบกับผู้จำหน่าย
ตามตลาดนัดหรือขายเร่ไม่ถูกตรวจสอบหรือไม่ต้องเสียภาษี จึงจำหน่ายได้ในราคาที่ถูกลง ดังนั้นจึง
มีผลกระทบผู้จำหน่ายรายย่อย ทำให้จำหน่ายได้น้อยลงและรายได้ลดน้อยลง

ผลกระทบจากการตรวจคุณภาพปลาร่ำของผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า มีจำนวน 3
แห่ง ผู้จำหน่ายรายย่อยจะจำหน่ายในบริเวณตลาดสดหรือตลาดทั่วไป จะถูกพนักงานเจ้าหน้าที่เข้า
ตรวจสอบบ่อยๆ เนื่องจากจะมีพนักงานเจ้าหน้าที่หลายหน่วยงาน เช่น สาธารณสุข องค์การบริหาร
ส่วนตำบลและจังหวัด สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ ตรวจราคาสินค้าที่จำหน่าย ตรวจลิขสิทธิ์ แต่ใน
ความเป็นจริงผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ใช่ผู้ผลิต จึงไม่อาจทราบในรายละเอียดว่าสินค้ามีคุณภาพตามที่
กฎหมายกำหนดหรือไม่ และไม่อาจควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดได้ กรณีปลาร่ำผู้
จำหน่ายรายย่อยเพียงไปรับมาจากโรงงาน แล้วนำมาแบ่งขายให้กับลูกค้ารายย่อยอีกทอดหนึ่ง แต่
เวลาพนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจพบสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพตามที่กฎหมายกำหนด ผู้จำหน่ายรายย่อย
อาจต้องเสียค่าปรับหรือถูกลงโทษตามกฎหมาย

**แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนด
มาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร่ำ** สรุปตามลำดับดังนี้

แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้ผลิตรายย่อย พบว่า มี 4
วิธี คือ (1) ด้านต้นทุนการผลิต กรณีต้นทุนอุปกรณ์การผลิต ผู้ผลิตต้องยอมลงทุนหรือทยอยซื้อ

เนื่องจากมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน หรือรวมตัวกันของความช่วยเหลือจากหน่วยงานรัฐ หรือเพิ่มราคาขายส่งให้สอดคล้องกับต้นทุน กรณีต้นทุนต่อหน่วยการผลิต ควรคัดเลือกปลาจากตลาดสดที่จำหน่ายไม่หมดและราคาถูก และต้องมีระยะเวลาการตายใกล้เคียงกัน หรือเลือกซื้อปลาที่ทำแล้วเพื่อรักษาคุณภาพไว้ได้โดยมีต้นทุนเท่าเดิม (2) ด้านสูตรการผลิต ควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายไม่ให้มีลักษณะเป็นสูตรสำเร็จ จนถึงขนาดทำให้ผู้ผลิตไม่อาจรักษาสูตรการผลิตดั้งเดิมอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละรายไว้ได้ และผู้ผลิตควรรักษาสูตรการผลิตดั้งเดิมอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละรายเอาไว้ โดยการปรับปรุงเท่าที่ไม่กระทบต่อสูตรการผลิตดั้งเดิม (3) ด้านลูกค้าประจำและรายได้ ประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าประจำเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงของรสชาติปลาร้า อันจำเป็นจะต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายและให้ดีขึ้น หรืออาจปรับวิกฤตให้เป็นโอกาสโดยการประชาสัมพันธ์ให้รู้กันทั่วไปว่า ปลาร้าที่ได้ปรับปรุงให้ถูกต้องและดีขึ้นตามกฎหมายแล้ว เพื่อเป็นการนำหลักกฎหมายมาเป็นหลักประกันคุณภาพปลาร้า และปรับปรุงการผลิตเท่าที่จำเป็นโดยคำนึงถึงสูตรดั้งเดิม เพื่อไม่ให้มีผลกระทบต่อลูกค้าประจำและรายได้ (4) ด้านพัฒนาการผลิตปลาร้า ควรผลิตโดยมุ่งที่เจตนาของกฎหมายมากกว่าลายลักษณ์อักษร และเมื่อผลิตแล้วควรนำไปจดทะเบียนการผลิต เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานรัฐตรวจสอบความถูกต้องหรือแก้ไขให้ถูกต้อง หรือพัฒนาปลาร้านั้นให้เป็นอาหารชนิดอื่นเพียงแต่มีส่วนผสมของปลาร้า เพื่อเป็นการผลิตปลาร้าที่ไม่อยู่ภายใต้บังคับของพระราชบัญญัตินี้

แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า มี 3 วิธี คือ (1) ด้านราคาสินค้า ผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ควรเพิ่มราคาอย่างรวดเร็วหรือเพิ่มราคาสูงเกินไป จนถึงขนาดมีผลกระทบต่อความต้องการของลูกค้า หากจำเป็นต้องเพิ่มราคาสูงควรขอความช่วยเหลือจากภาครัฐ (2) ด้านลูกค้าและรายได้ ควรประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าเข้าใจถึงการเพิ่มราคาปลาร้าในตลาด อันจำเป็นจะต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายและให้ดีขึ้น หรืออาจพลิกวิกฤตให้เป็นโอกาสด้วยการประชาสัมพันธ์ให้รู้กันทั่วไปว่า ปลาร้าได้ปรับปรุงให้ถูกต้องตามกฎหมายแล้ว เป็นการประกันคุณภาพปลาร้าด้วยหลักกฎหมาย (3) เป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายรายย่อยจำเป็นต้องคัดเลือกปลาร้าที่มีคุณภาพมาจำหน่ายเท่านั้น หากไม่มีคุณภาพผู้จำหน่ายรายย่อยจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมาย และเป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายรายย่อยต้องตรวจตราปลาร้าที่จำหน่ายตลอดเวลา เพื่อป้องกันสิ่งปลอมปนเข้าไปในปลาร้า และควรตรวจสอบก่อนส่งมอบปลาร้าให้กับผู้ซื้อ (อัมพร จันทวิบูลย์, 2561: 2-7)

แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อหน่วยงานภาครัฐ พบว่า มี 3 วิธี คือ (1) ด้านนโยบายของรัฐ ควรทบทวนประกาศฉบับนี้ให้ละเอียดถี่ถ้วนและให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของประชาชนท้องถิ่นและภูมิปัญญาของท้องถิ่น และควรมีนโยบายแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายให้มีผลลงโทษผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้ส่งออก และผู้นำเข้า ปลาร้าที่มีสิ่งปลอมปนอื่นๆ ให้หนักขึ้น ควรแก้ไข

ยกเลิกในส่วนของขบวนการขั้นตอนการผลิตและส่วนผสมในการผลิตปลาร้า เนื่องจากขบวนการขั้นตอนการผลิตและส่วนผสมในการผลิตปลาร้าเป็นสูตรเฉพาะอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละราย (2) ด้านการบังคับใช้กฎหมาย ควรมีการตรวจสอบมาตรฐานให้ควบคุมทุกพื้นที่ที่มีการผลิตหรือจำหน่ายปลาร้าเพื่อการบังคับใช้กฎหมายได้ผลตามเป็นจริง และได้ทราบปัญหาและข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายปลาร้าของประชาชน เพื่อช่วยเหลือและสนับสนุนการผลิตและจำหน่ายปลาร้าของประชาชนท้องถิ่นได้ เช่น ปัญหาเกี่ยวกับการขออนุญาตของผู้ผลิตปลาร้ารายย่อย (3) ด้านการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย ควรมีการแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในส่วนที่เป็นจุลินทรีย์ในปลาร้า ควรมีพนักงานเจ้าหน้าที่ของรัฐให้บริการเกี่ยวกับการตรวจวัดจุลินทรีย์ และส่วนที่เกี่ยวข้องฉลากสำหรับปลาร้าขายปลีก ฉลากสำหรับปลาร้าขายส่ง และเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้า ควรส่งเสริมให้ความรู้กับชาวบ้านท้องถิ่นหรือประชาชนทั่วไปที่มีการผลิตปลาร้าไว้จำหน่าย ที่ยังไม่ดำเนินการจดทะเบียนสินค้า และไม่มีฉลากสำหรับปลาร้าขายปลีกขายส่ง และเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้า เพื่อดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมาย และควรแก้ไขเพิ่มเติมประมวลกฎหมายอาญา เกี่ยวกับการปลอมปนอาหาร มาตรา 236 จากเดิมต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปีหรือปรับไม่เกินหกพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ” ควรเพิ่มโทษปรับจากเดิม “ปรับไม่เกินหกพันบาท” เพิ่มโทษเป็น “ปรับไม่เกินสองหมื่นบาท” เนื่องจากตามที่มีข่าวเรื่องการสิ่งปลอมปนในปลาร้า ทำให้เกิดความเสียหายต่อประเทศ ธุรกิจด้านอาหาร และเสียหายต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้าเป็นจำนวนมาก

อภิปรายผล

ซึ่งการอภิปรายผลนั้นจะปรับผลการวิจัยนี้ได้ค้นพบกับผลงานวิจัยที่ได้ค้นคว้าก่อนหน้านี้ อาจมีผลในทำนองเดียวกันหรือแตกต่างกัน มีเหตุผลตามลำดับดังนี้

1. ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อภิปรายผลดังต่อไปนี้

1) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ไม่ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ พบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายที่คิดว่าการผลิตปลาร้าอันเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน จึงไม่น่าจะมีกฎหมายลักษณะห้ามแบบนี้ ที่พบเป็นผู้ผลิตที่สูงอายุและพนักงานเจ้าหน้าที่เข้าไปตรวจไม่ทั่วถึงและเป็นผู้จำหน่ายเลื่อนลอย ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้

2) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ แต่ไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ พบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ส่วนมากเป็นการผลิตหรือจำหน่ายแบบทำในครัวเรือน ส่วนหนึ่งเอาไว้รับประทานเอง อีกส่วนหนึ่งที่เหลือเอาไว้จำหน่าย จึงไม่สามารถปฏิบัติตาม

กฎหมายได้ เช่น การจดทะเบียนขออนุญาต การจัดทำโรงเก็บหรือโรงหมัก การตรวจวัดค่าต่างๆ ของปลาร้าให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

3) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้แต่ต้องมีภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น พบว่า การดำเนินการปรับปรุงการผลิตและจำหน่ายตามเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนดตามประกาศฉบับนี้ มีผลทำให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะผู้ผลิตจะต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้นมากกว่าผู้จำหน่าย เนื่องจากผู้ผลิตจะต้องปรับปรุงขั้นตอนการผลิต ภาชนะ โรงเก็บ การตรวจวัดค่าต่างๆ และต้องจดทะเบียนขออนุญาต ซึ่งอาจมีผลทำให้ผู้ผลิตรายย่อยปิดกิจการได้ ส่วนผู้จำหน่ายปรับปรุงไม่มากนัก ถ้าผู้จำหน่ายเป็นผู้จำหน่ายประเภทรับซื้อมาจากโรงงาน หรือรับมาจากผู้ผลิตอีกทอดหนึ่ง อาจปรับปรุงด้วยการหาซื้อภาชนะในการเก็บรักษาที่มีสภาพแข็งแรง มีฝาปิดมิดชิดแบบเกลียวหรือฝาล็อคที่ป้องกันสิ่งแปลกปลอมเข้าไปได้ ในกรณีที่เป็นผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายเดียวกัน ก็อาจใช้ทุนเพิ่มขึ้นเช่นกัน เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยเรื่อง “การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูป บ้านน้ำพ่น ตำบลน้ำพ่น อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี” พบว่า ต้นทุนรวมวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาที่ใช้ผลิตปลาร้าและปลาร้าทรงเครื่อง เท่ากับ 81,779 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 48,200 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 11,436.70 บาทโดยจำนวนที่ผลิตได้เฉลี่ยต่อปี คือ ปลาร้าจำนวน 750 กิโลกรัม และปลาร้าทรงเครื่องจำนวน 450 กิโลกรัม รายได้ต่อปีเท่ากับ 179,900 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 38,484.30 บาท และมีอัตราผลตอบแทนสุทธิต่อยอดขายเท่ากับ 21.39% (จินตหรา แสนสมบูรณ์, 2561) งานวิจัยเรื่องนี้แสดงให้เห็นว่าการผลิตปลาร้าไม่ได้กำไรมากเท่าไรนัก แต่เป็นกำไรที่ผู้ผลิตพอที่จะปรับปรุงให้ถูกต้องตามกฎหมายได้ ซึ่งอาจเป็นปัญหาต่อผู้ผลิตพอสมควร

4) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ แต่มีผลกระทบต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิมและความหลากหลายของปลาร้า พบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องเรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอน กรรมวิธี การผลิตปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด ผู้ผลิตก็จะต้องมีการทดลองผลิตหลายครั้ง จนกว่าจะได้ปลาร้าที่อร่อยที่สุด อาจทำให้เป็นปัญหาต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิม และมีปัญหาต่อความหลากหลายของปลาร้า ในแต่ละภาค แต่ละจังหวัด แต่ละบ้าน (อนุชิตา มุ่งงาม, 2561: น.8-9) เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยเรื่อง “องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติการต้านออกซิเดชันของปลาร้า” พบว่า ผลการศึกษาขององค์ประกอบทางเคมี พบว่า ปลาร้าทั้ง 2 ชนิด ได้แก่ ปลาร้าต๋วง (type A) และปลาร้าแกง (type B) มีปริมาณโปรตีน ไขมัน และเถ้า ร้อยละ 17.17 - 22.59 3.5 - 12.68 และ 59.29 - 69.11 ของน้ำหนักตัวอย่างแห้ง (ปัญญกรณ์ ทัดพิชญานุกร ทรหมโชติ, 2560) งานวิจัยเรื่องนี้แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้าทำได้หลายชนิดหลายสูตร แล้วแต่ความสามารถของผู้ผลิต และเป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยเรื่อง “ปลาร้าเสริมไอโอดีน : ทางเลือกใหม่ในการป้องกันโรคขาดสารไอโอดีน” พบว่า ปลาร้าที่หมักด้วยเกลือเสริมไอโอดีน เมื่อ

เริ่มต้นทดลองจะมีปริมาณไอโอดีนในน้ำปลาร้ามากกว่าเนื้อปลาร้า ชุมชนยินดีที่จะใช้เกลือเสริมไอโอดีนหมักปลาร้าแทนเกลือธรรมดา แต่ทั้งนี้ต้นทุนการผลิตต้องไม่สูงขึ้นกว่าเดิมมากนัก (สมบุรณ์ ชินบุตร และคณะ, 2551) งานวิจัยเรื่องนี้แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้าสามารถทำได้หลายสูตร ตามความสามารถของผู้ผลิต

2. ผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อภิปลายผลดังต่อไปนี้

1) **ผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย** พบว่า กรณีต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้เป็นไปตามมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดนั้น ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยเรื่อง “การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูป บ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี” พบว่า ต้นทุนรวมวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาที่ใช้ผลิตปลาร้าและปลาร้าทรงเครื่องเท่ากับ 81,779 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 48,200 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 11,436.70 บาทโดยจำนวนที่ผลิตได้เฉลี่ยต่อปี คือ ปลาร้าจำนวน 750 กิโลกรัม และปลาร้าทรงเครื่องจำนวน 450 กิโลกรัม รายได้ต่อปีเท่ากับ 179,900 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 38,484.30 บาท และมีอัตราผลตอบแทนสุทธิต่อยอดขายเท่ากับ 21.39% (จินตหรา แสนสามารถ, 2561) งานวิจัยนี้แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้ามีกำไรไม่มากนัก หากมีต้นทุนสูงขึ้น ราคาจำหน่ายอาจต้องสูงขึ้นตาม

2) **ผลกระทบด้านสูตรการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย** พบว่า กรณีการทำปลาร้ามีหลากหลายตามลักษณะของภูมิภาค แต่ละจังหวัด แต่ละท้องถิ่น ไม่เหมือนกัน ซึ่งสูตรเป็นความลับของแต่ละแห่ง (วีระศักร จันทรสังแสง, 2558: น.2-4) การที่พระราชบัญญัติฉบับนี้กำหนดสูตรทำปลาแบบเดียว จึงมีลักษณะปิดกั้นภูมิปัญญาของบ้านหรือทำลายสูตรปลาร้าแบบดั้งเดิมได้ เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยเรื่อง “องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติการต้านออกซิเดชันของปลาร้า” พบว่า ผลการศึกษาองค์ประกอบทางเคมี พบว่า ปลาร้าทั้ง 2 ชนิด ได้แก่ ปลาร้าตวง (type A) และปลาร้าแกง (type B) มีปริมาณโปรตีน ไขมัน และเถ้า ร้อยละ 17.17 - 22.59 3.5 - 12.68 และ 59.29 - 69.11 ของน้ำหนักตัวอย่างแห้ง (ปัญญกรณ์ ทัดพิชญางกูร หรรหมโชติ, 2560) งานวิจัยเรื่องนี้แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้าทำได้หลายชนิดหลายสูตร แล้วแต่ความสามารถของผู้ผลิต และเป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัย เรื่อง “ปลาร้าเสริมไอโอดีน : ทางเลือกใหม่ในการป้องกันโรคขาดสารไอโอดีน” พบว่า ปลาร้าที่หมักด้วยเกลือเสริมไอโอดีน เมื่อเริ่มต้นทดลองจะมีปริมาณไอโอดีนในน้ำปลาร้ามากกว่าเนื้อปลาร้า ชุมชนยินดีที่จะใช้เกลือเสริมไอโอดีนหมักปลาร้าแทนเกลือธรรมดา แต่ทั้งนี้ต้นทุนการผลิตต้องไม่สูงขึ้นกว่าเดิมมากนัก (สมบุรณ์ ชินบุตร และคณะ, 2551) งานวิจัยเรื่องนี้แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้าสามารถทำได้หลายสูตร ตามความสามารถของผู้ผลิต

3) ผลกระทบด้านลูกค้าประจำและรายได้ของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า กรณีกฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตปลาร้า ทำให้มีขั้นตอนและกรรมวิธีในการผลิตปลาร้ามีลักษณะและรสชาติเปลี่ยนแปลงไป ทำให้ลูกค้าที่ยังชอบในรสชาติเดิม เปลี่ยนใจไปซื้อร้านอื่นได้ เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยเรื่อง “ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าปลาร้าบองท่าตูม (OTOP) ของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี” พบว่า ผลลัพธ์เป็นองค์ประกอบที่มีความแข็งแกร่งของผลกระทบสูงสุดองค์ประกอบ ที่มีผลกระทบรองลงมาคือ ส่วนประสมทางการตลาด ด้านสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ (อากร สุนทรชัย และคณะ, 2558) งานวิจัยเรื่องนี้แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้าเป็นองค์ประกอบที่แข็งแกร่งที่สุดและเป็นจุดขายของแต่ละแห่ง ส่วนการตลาดและสถานที่จำหน่ายเป็นองค์ประกอบรอง หากการผลิตปลาร้าเปลี่ยนไป จึงมีผลกระทบต่อด้านการตลาดได้

4) ผลกระทบด้านพัฒนาการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า กรณีการผลิตปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนดนั้นเป็นสูตรสำเร็จ ทำให้การพัฒนาด้านการผลิตปลาร้าเป็นไปได้ยาก เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยเรื่อง “ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าปลาร้าบองท่าตูม (OTOP) ของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี” พบว่า ผลลัพธ์เป็นองค์ประกอบที่มีความแข็งแกร่งของผลกระทบสูงสุด (อากร สุนทรชัย, 2558) งานวิจัยเรื่องนี้แสดงให้เห็นว่า การพัฒนาด้านการผลิตปลาร้าให้มีคุณภาพมากขึ้น จึงเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดต่อการทำธุรกิจปลาร้าเช่นกัน

3. ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อภิปลายผลดังต่อไปนี้

1) ผลกระทบด้านราคาสินค้าของผู้จำหน่ายรายย่อย เนื่องจากผู้ผลิตได้ปรับปรุงการผลิตเพิ่มขึ้นให้ถูกต้องตามกฎหมายทำให้มีต้นทุนสูงขึ้น ส่งผลให้ราคาขายส่งสูงขึ้น ผู้จำหน่ายรายย่อยจึงต้องขยับราคาขายปลีกสูงขึ้นเช่นกัน เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยเรื่อง “การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูป บำบัดน้ำพ่น ตำบลน้ำพ่น อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี” พบว่า ต้นทุนรวมวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาที่ใช้ผลิตปลาร้าและปลาร้าทรงเครื่องเท่ากับ 81,779 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 48,200 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 11,436.70 บาทโดยจำนวนที่ผลิตได้เฉลี่ยต่อปี คือ ปลาร้าจำนวน 750 กิโลกรัม และปลาร้าทรงเครื่องจำนวน 450 กิโลกรัม รายได้ต่อปีเท่ากับ 179,900 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 38,484.30 บาท และมีอัตราผลตอบแทนสุทธิต่อยอดขายเท่ากับ 21.39% (จินตหรา แสนสามารถ, 2561) งานวิจัยเรื่องนี้แสดงให้เห็นว่า ต้นทุนการผลิตปลาร้ามีส่วนสำคัญต่อการกำหนดราคาขายส่ง หากต้นทุนสูงขึ้นราคาขายปลีกก็ต้องเพิ่มขึ้นเช่นกัน

2) ผลกระทบด้านลูกค้าและรายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า กรณีที่ราคาขายปลีกสูงขึ้น ทำให้ลูกค้าเปรียบเทียบราคา และหันไปซื้อปลาร้าที่มีราคาถูกกว่า จึงมีผลกระทบผู้จำหน่ายรายย่อย ทำให้จำหน่ายได้น้อยลงและรายได้ลดน้อยลง เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยเรื่อง “ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าปลาร้าบองท่าตูม (OTOP) ของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี” พบว่า องค์ประกอบที่มีผลกระทบรองลงมาคือ ส่วนประสมทางการตลาด (อากร สุนทรชัย และคณะ, 2558) งานวิจัยนี้แสดงให้เห็นว่า การตลาดมีส่วนสำคัญในการจำหน่ายปลาร้า ราคาจึงมีส่วนในการตัดสินใจซื้อของลูกค้า

3) ผลกระทบจากการตรวจคุณภาพปลาร้าของผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า กรณีผู้จำหน่ายรายย่อยถูกพนักงานเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบหลายหน่วยงาน ผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ใช่ผู้ผลิต จึงไม่อาจควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดได้ เป็นกรณีที่ผู้จำหน่ายต้องเลือกซื้อปลาร้ามาจำหน่าย ซึ่งราคาอาจจะต่างกัน ปลาร้าจากโรงงานที่ชอบด้วยกฎหมายหรือมีเอกสารรับรองอาจมีราคาสูง เมื่อนำมาจำหน่ายจะได้กำไรน้อย หากซื้อปลาร้าจากแหล่งผลิตทั่วไปอาจมีราคาถูกกว่า เมื่อนำมาจำหน่ายจะได้กำไรมาก นอกจากนี้พนักงานเจ้าหน้าที่อาจไม่ได้ตรวจคุณภาพปลาร้าเพียงอย่างเดียว อาจตรวจวิธีเก็บรักษาของผู้จำหน่ายรายย่อย ว่ามีฝาปิดมิดชิดหรือไม่ แข็งแรงหรือไม่ อาจมีหนูหรือสิ่งมีชีวิตอื่นเข้าไปได้หรือไม่ด้วย เนื่องจากสิ่งปลอมปนในปลาร้าอาจเกิดจากการเก็บรักษาของผู้จำหน่ายก็ได้

4. แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า อภิปรายผลดังต่อไปนี้

1) แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้ผลิตรายย่อย พบว่า มี 4 วิธี คือ (1) ด้านต้นทุนการผลิต ผู้ผลิตต้องยอมลงทุนหรือทยอยซื้อ หรือรวมตัวกันขอความช่วยเหลือจากหน่วยงานรัฐ หรือเพิ่มราคาขายส่งให้สอดคล้องกับต้นทุน ควรคัดเลือกปลาจากตลาดสดที่จำหน่ายไม่หมดและราคาถูก และต้องมีระยะเวลาการตายใกล้เคียงกัน (2) ด้านสูตรการผลิต ควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายไม่ให้มีลักษณะเป็นสูตรสำเร็จ และผู้ผลิตควรรักษาสูตรการผลิตดั้งเดิมอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละรายเอาไว้ (3) ด้านลูกค้าประจำและรายได้ ควรประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงราคาจำหน่ายและรสชาติปลาร้า อันจำเป็นจะต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายและให้มีคุณภาพดีขึ้น เพื่อเป็นการนำหลักกฎหมายมาเป็นหลักประกันคุณภาพปลาร้า (4) ด้านพัฒนาการผลิตปลาร้า ควรผลิตโดยมุ่งที่เจตนารมณ์ของกฎหมายมากกว่าลายลักษณ์อักษร และเมื่อผลิตแล้วควรนำไปจดทะเบียนการผลิต เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานรัฐตรวจสอบความถูกต้อง หรือพัฒนาปลาร้านั้นให้เป็นปลาร้าแปรรูป เพื่อเป็นการผลิตปลาร้าที่ไม่อยู่ภายใต้บังคับของพระราชบัญญัตินี้ เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยของ นภาพร หงส์ภักดี และ สืบพงศ์ หงส์ภักดี (2560) เรื่อง “การศึกษาความเป็นไปได้ของรูปแบบและวิธีการการจำหน่ายปลาร้าโดย

ชุมชนมีส่วนร่วม : กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาร้าแม่น้ำโขง อำเภอขามเฒ่า จังหวัดอำนาจเจริญ” พบว่า ผลลัพธ์จากการทำโครงการรับจํานำปลาร้าทำให้ต้นทุนการผลิตลดลงและมีความสามารถในการทำกำไรมากขึ้น ชุมชนมีความเข้มแข็งและสร้างอาชีพให้คนในท้องถิ่นที่มีวิถีชีวิตติดริมน้ำโขงได้ แสดงให้เห็นว่าการจํานำปลาร้าทำให้ต้นทุนการผลิตลดลง เป็นวิธีหนึ่งที่สามารถนำมาปฏิบัติได้

2) แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้จำหน่ายรายย่อย

พบว่า มี 3 วิธี คือ (1) ด้านราคาสินค้า ผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ควรเพิ่มราคาอย่างรวดเร็วหรือเพิ่มราคาสูงเกินไป จนถึงขนาดมีผลกระทบต่อการตัดสินใจของลูกค้า หากจำเป็นต้องเพิ่มราคาสูงควรขอความช่วยเหลือจากภาครัฐ (2) ด้านลูกค้าและรายได้ ควรประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าเข้าใจถึงการเพิ่มราคาปลาร้าในตลาด ปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายต้องมีต้นทุนสูงขึ้น และเป็นการประกันคุณภาพปลาร้าด้วยหลักกฎหมาย (3) เป็นหน้าที่ผู้จำหน่ายรายย่อยต้องคัดเลือกปลาร้าจากผู้ผลิตที่มีคุณภาพมาจำหน่ายเท่านั้น และเป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายรายย่อยต้องตรวจตราปลาร้าที่จำหน่ายตลอดเวลา เพื่อป้องกันหนูหรือสิ่งปลอมปนอื่นเข้าไปในปลาร้า

3) แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อหน่วยงานภาครัฐ พบว่า

มี 3 วิธี คือ (1) ด้านนโยบายของรัฐ ควรทบทวนประกาศฉบับนี้ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของประชาชนท้องถิ่นและภูมิปัญญาของท้องถิ่น และควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายให้มีผลลงโทษผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้ส่งออก และผู้นำเข้า ปลาร้าที่มีสิ่งปลอมปนอื่นๆ ให้หนักขึ้น ควรแก้ไขยกเลิกขบวนการผลิตและส่วนผสมในการผลิตปลาร้า เพราะขบวนการผลิตเป็นสูตรเฉพาะอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละราย (2) ด้านการบังคับใช้กฎหมาย ควรมีการตรวจสอบมาตรฐานให้ควบคุมทุกพื้นที่ที่มีการผลิตหรือจำหน่ายปลาร้า เพื่อการบังคับใช้กฎหมายได้ผลตามเป็นจริง และได้ทราบปัญหาและข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายปลาร้าของประชาชน เพื่อช่วยเหลือและสนับสนุนการผลิตและจำหน่ายปลาร้าของประชาชนท้องถิ่นได้ (3) ด้านการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย ควรมีการแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในส่วนที่เป็นจุลินทรีย์ในปลาร้า ควรมีพนักงานเจ้าหน้าที่ของรัฐให้บริการเกี่ยวกับการตรวจวัดจุลินทรีย์ในปลาร้า และกรณีฉลากเครื่องหมายการค้าและเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้า ควรส่งเสริมให้ความรู้กับชาวบ้านท้องถิ่นที่ผลิตปลาร้า ที่ยังไม่ดำเนินการจดทะเบียนสินค้า และไม่มีฉลากเครื่องหมายการค้าและเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าให้ดำเนินการให้ถูกต้อง และควรแก้ไขเพิ่มเติมประมวลกฎหมายอาญา เกี่ยวกับการปลอมปนอาหาร มาตรา 236 จากเดิมต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปีหรือปรับไม่เกินหกพันบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ” ควรเพิ่มโทษปรับจากเดิม “ปรับไม่เกินหกพันบาท” เพิ่มโทษเป็น “ปรับไม่เกินสองหมื่นบาท” เนื่องจากตามที่มีข่าวเรื่องการสิ่งปลอมปนในปลาร้า ทำให้เกิดความเสียหายต่อประเทศธุรกิจด้านอาหาร และเสียหายต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้าเป็นจำนวนมาก

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

การตรากฎหมายที่มีผลกระทบต่อภูมิปัญญาของท้องถิ่น รัฐบาลควรทบทวนให้ละเอียดถี่ถ้วน เนื่องจากการตรากฎหมายที่มีผลกระทบต่อภูมิปัญญาของท้องถิ่นนั้น อาจทำให้ประชาชนทำมาหากินลำบากขึ้น หากพิจารณาจากการตรากฎหมายแต่ละฉบับที่มีผลกระทบต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นเมื่อไร ภูมิปัญญาท้องถิ่นในส่วนนั้นจะกลายเป็นผลประโยชน์ของนายทุนที่ประกอบธุรกิจขนาดใหญ่ทันที และกฎหมายจะกลายเป็นเครื่องมือในกีดกันมิให้ชาวบ้านที่จะผลิตสินค้าแข่งขันกับนายทุน หากพิจารณาจากประกาศฉบับนี้เห็นได้อย่างชัดเจนว่า เป็นไปเพื่อผลประโยชน์ของนายทุนคือโรงงานผลิตปลาร้า และกีดกันชาวบ้านมิให้ผลิตปลาร้าไปในเวลาเดียวกัน เพราะการผลิตแบบชาวบ้านแบบหาเช้ากินค่ำ นั้น ไม่มีทุนพอที่จะไปดำเนินการตามกฎหมายได้ ผู้ได้รับผลประโยชน์จากประกาศฉบับนี้ ก็คือนายทุนหรือโรงงานผลิตปลาร้า เพราะเป็นการจำกัดคู่แข่งไปในตัว หรือกฎหมายอื่นๆ เช่น เหล้าสาโท เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น พอมีกฎหมายออกมาห้ามชาวบ้านผลิต เพราะชาวบ้านผลิตเองแล้วจะเป็นการแข่งขันกับโรงงานขนาดใหญ่ ดังนั้นรัฐบาลจะตรากฎหมายใดๆ ควรคำนึงและเปรียบเทียบผลกระทบต่อปากท้องของชาวบ้านและผลประโยชน์ของธุรกิจขนาดใหญ่

2. ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

ควรมีการดำเนินแก่ผู้ที่กระทำความผิดอย่างจริงจังและกำหนดโทษหนักขึ้น ในกรณีที่ผลิตหรือจำหน่ายปลาร้าแล้วมีสิ่งปลอมปน แต่ไม่ควรดำเนินการแก่ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายที่ไม่ได้กระทำความผิดเหล่านั้นด้วยการตรากฎหมายขึ้นบังคับทั้งหมด เช่น รถคู่คันเดียวพลิกคว่ำบริเวณถนนสายชลบุรีไประยอง แต่กลับตรากฎหมายออกมาบังคับผู้บริสุทธิ์ทั้งหมด โดยการห้ามนั่งท้ายรถกระบะ ห้ามนั่งสเป็กแคป หรือกฎหมายอื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ดังนั้นการตรากฎหมายต้องมุ่งลงโทษผู้กระทำความผิดมากกว่าไปสร้างความเดือดร้อนให้กับผู้ที่ไม่ได้กระทำความผิด หากวันดีคืนดีมีใครเอาข้าวที่ชาวบ้านปลูกไปทำไม่ดีไม่ร้ายขึ้นมา รัฐบาลไม่ตรากฎหมายออกมาให้ผู้ปลูกข้าวต้องขออนุญาตก่อนหรือป่าว คือพยายามอธิบายให้เห็นภาพของกฎหมายที่ตราออกมาแล้วมีผลเป็นการกีดกันชาวบ้านหรือการจัดการแข่งขัน ในทางตรงข้ามก็ไปส่งเสริมธุรกิจของนายทุน จำเป็นต้องแก้ไขปัญหานี้

3. ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่างๆ เช่น สาธารณสุข มหาวิทยาลัย สำนักงานสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ ควรส่งเสริมให้ความรู้ต่อชุมชนท้องถิ่นในด้านของการผลิตและจำหน่ายสินค้าต่างๆ การจดทะเบียน การขออนุญาต การรับรองมาตรฐาน ประกอบกับเอื้ออำนวยความสะดวกในการดำเนินการดังกล่าว

4. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

การทำวิจัยเกี่ยวกับปัญหาการบังคับใช้กฎหมายในกรณีนี้หรือกรณีอื่นๆ ซึ่งการตรากฎหมายทุกประเภทมีผลกระทบต่อประชาชนแน่นอน แต่อาจกระทบในทางที่เป็นประโยชน์กับกระทบในทางที่ไม่เกิดประโยชน์ ซึ่งการทำวิจัยเกี่ยวกับกฎหมายครั้งต่อไปจะต้องแยกวิเคราะห์เหตุผลในการศึกษาประเด็นที่จะนำมาทำวิจัยว่า การตรากฎหมายแต่ละเรื่องมีผลกระทบต่อประชาชนในทางที่เป็นประโยชน์กับมีผลกระทบต่อประชาชนในทางที่ไม่เกิดประโยชน์อย่างไร แล้วนำปัญหาไปศึกษาค้นคว้าเก็บข้อมูลและปรับปรุงแก้ไขกฎหมายต่อไป

บทที่ 6

บทสรุปผู้บริหาร

การศึกษาวิจัย เรื่อง “การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า: ศึกษากรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์” มีผลสรุปของผู้บริหารดังต่อไปนี้

คำว่า “ปลาแดก” ในภาษาอีสาน ตรงกับคำว่า “ปลาร้า” ในภาษาไทยกลาง (ไทอีสานมัก ม่วน. 2018) นับว่าเป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยมาแต่ดั้งเดิม ซึ่งการผลิตปลาร้าในแต่ละท้องถิ่นจะมีกรรมวิธีที่แตกต่างกัน เช่น ภาคอีสานกรรมวิธีในการผลิตปลาร้าจะมีรสเค็มมากกว่าภาคอื่นๆ ใส่ข้าวคั่วน้อย ปลาร้าจะมีสีดำ กลิ่นจะออกเค็มผสมปลา ส่วนปลาเขตภาคเหนือ กรรมวิธีในการผลิตปลาร้าจะใส่เกลือเล็กน้อย ใส่ข้าวคั่วน้อย เนื้อปลาร้าจะออกสีขาวปนดำ กลิ่นปลาร้าจะน้อยกว่ากลิ่นปลาภาคอีสาน ส่วนปลาร้าเขตภาคตะวันออกเฉียงใต้ จะคล้ายกับปลาร้าภาคเหนือ แต่ใส่เกลือเยอะกว่า ใส่ข้าวคั่วน้อย จะมีกลิ่นปลาร้าแรงกว่าปลาร้าภาคเหนือ และปลาร้าบางชนิดอาจทำมาจากปลาทะเล ส่วนปลาร้าภาคใต้ จะเป็นปลาร้าที่ผสมผสานมาจากหลายภาค แต่ปลาร้าในส่วนภาคใต้โดยตรง จะเป็นปลาร้าคล้ายกับภาคตะวันออกเฉียงใต้ ส่วนมากทำมาจากปลาทะเล ดังนั้นการผลิตปลาร้าจึงลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น มีสูตรการผลิตแตกต่างกันไป การที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกประกาศกำหนดมาตรฐานปลาร้าอันมีลักษณะเป็นรูปแบบเดียวหรือมีกรรมวิธีการผลิตตามที่กำหนดอย่างเดียว ทำให้การผลิตปลาร้าในรูปแบบต่างๆ ที่เป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นสูญสิ้นไป เนื่องจากเป็นกรรมวิธีที่ไม่ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งเป็นที่มาของการทำวิจัยนี้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย มีดังนี้ (1) เพื่อศึกษาปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร:ปลาร้าต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ (2) เพื่อศึกษาผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ (3) เพื่อศึกษาผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ (4) เพื่อศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

วิธีดำเนินการวิจัย ศึกษาจากเอกสาร (Documentary study) ศึกษาจากทฤษฎีแนวคิด เอกสาร ตำรา หนังสือ ผลงานวิจัย ผลงานวิชาการ ที่เกี่ยวกับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ คำสั่งต่างๆ เกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และศึกษาภาคสนาม (Field Study) โดยการใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก เป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูล เพื่อได้ทราบเกี่ยวกับผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้ารายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยมีขั้นตอนดังนี้ (1) กำหนดประชากรและพื้นที่วิจัย ได้แก่ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาร้าในเขตจังหวัดนครสวรรค์ (2) ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ (3) สร้างแบบสัมภาษณ์

จากเอกสาร เพื่อกำหนดขอบเขตและเนื้อหาของแบบทดสอบ จะได้มีความชัดเจนตามความมุ่งหมาย การวิจัยยิ่งขึ้น (4) นำแบบสัมภาษณ์ ทดสอบความตรงเชิงลึก จากผู้เชี่ยวชาญได้พิจารณาตรวจสอบ และขอคำแนะนำในการแก้ไข ปรับปรุงเพื่อให้อ่านแล้วมีความเข้าใจง่ายและชัดเจนตามความมุ่งหมาย ของการวิจัย (5) นำแบบสอบถามที่แก้ไขตามคำแนะนำแล้ว นำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ไป สอบถามกลุ่มผู้ให้ข้อมูล

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่ใช้ในการสัมภาษณ์ การวิจัยครั้งนี้ มีจำนวน 21 คน ได้กลุ่มผู้ให้ข้อมูลมา โดยการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และผ่านการให้คำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ ฝ่ายบังคับใช้กฎหมาย ฝ่ายผลิตปลาร้า และฝ่ายจำหน่ายปลาร้า ทั้งนี้กลุ่มผู้ให้ข้อมูล คือ (1) ผู้ผลิตปลาร้าราย ย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดยการสัมภาษณ์ผู้ผลิตปลาร้ารายย่อย ในเขตอำเภอๆ ละ 1 ท่าน มีทั้งหมด 10 อำเภอ รวมเป็น 10 ท่าน (2) ผู้จำหน่ายปลาร้ารายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ โดย การสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตอำเภอๆ ละ 1 ท่าน มีทั้งหมด 10 อำเภอ รวมเป็น 10 ท่าน (3) ผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 1 ท่าน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และการบันทึกภาคสนาม โดยมี กลุ่มผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้อำนวยการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดนครสวรรค์ รวมทั้งหมดจำนวน 21 ท่าน แบบสัมภาษณ์ เป็นคำถามเกี่ยวกับการบังคับใช้ประกาศกำหนด มาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า: ศึกษากรณี ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ แบ่งออก 6 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจทั่วไปด้านกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับปัญหาของการประกาศ กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ส่วนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับผลกระทบต่อผู้ผลิตปลาร้าที่เกิดจาก ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ส่วนที่ 4 คำถามเกี่ยวกับผลกระทบต่อผู้จำหน่ายปลา ร้าที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ส่วนที่ 5 คำถามเกี่ยวกับแนวทางในการ แก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายเกี่ยวกับประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ส่วนที่ 6 คำถาม เกี่ยวกับการพัฒนาสังคมและกฎหมายอย่างเป็นรูปธรรมให้สอดคล้องกับประกาศกำหนดมาตรฐาน สินค้าเกษตร: ปลาร้า

ผลสรุปการวิจัย แบ่งออกเป็น 4 กรณี ดังนี้ (1) ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐาน สินค้าเกษตร : ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ (2) ผลกระทบต่อ ผู้ผลิตที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ (3) ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัด นครสวรรค์ (4) แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนด มาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า มีผลสรุปดังนี้

ปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์ สรุปปัญหาตามลำดับดังนี้ (1) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ พบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายที่คิดว่าการผลิตปลาร้าอันเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน จึงไม่ควรมีกฎหมายลักษณะห้ามแบบนี้ ที่พบจะเป็นผู้ผลิตสูงอายุหรือพนักงานเจ้าหน้าที่เข้าไปตรวจไม่ถึงถึงเนื่องจากเป็นผู้จำหน่ายเลือนลอย ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ (2) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ แต่ไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ พบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ส่วนมากเป็นการผลิตหรือจำหน่ายแบบทำในครัวเรือน ส่วนหนึ่งเอาไว้รับประทานเอง อีกส่วนหนึ่งที่เหลือเอาไว้จำหน่าย จึงไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ เช่น การจดทะเบียนขออนุญาต การจัดทำโรงเก็บหรือโรงหมัก การตรวจวัดค่าต่างๆ ของปลาร้าให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด (3) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้แต่ต้องมีภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น พบว่า การปรับปรุงการผลิตและจำหน่ายตามที่กฎหมายกำหนดนั้น มีผลทำให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายต้องใช้ทุนเพิ่มขึ้น ผู้ผลิตจะต้องปรับปรุงขั้นตอนการผลิต ภาชนะ โรงเก็บ การตรวจวัดค่าต่างๆ และต้องจดทะเบียนขออนุญาต ผู้จำหน่ายต้องซื้อภาชนะในการเก็บรักษาที่มีสภาพแข็งแรง มีฝาปิดมิดชิดแบบเกลียวหรือฝาล็อคที่ป้องกันสิ่งแปลกปลอมเข้าไปได้ แสดงให้เห็นว่าการผลิตปลาร้าไม่ได้กำไรมากเท่าไรนัก แต่เป็นกำไรที่ผู้ผลิตพอที่จะปรับปรุงให้ถูกต้องตามกฎหมายได้ ซึ่งอาจเป็นปัญหาต่อผู้ผลิตพอสมควร (4) กรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายย่อย ทราบเกี่ยวกับประกาศฉบับนี้ สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ แต่มีผลกระทบต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิมและความหลากหลายของปลาร้า พบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องเรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอน กรรมวิธี การผลิตปลาร้าตามที่กฎหมายกำหนด อาจทำให้เป็นปัญหาต่อสูตรปลาร้าดั้งเดิมและมีปัญหาต่อความหลากหลายของปลาร้า แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้าทำได้หลายชนิดหลายสูตร แล้วแต่ความสามารถของผู้ผลิต

ผลกระทบต่อผู้ผลิตรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ มีผลสรุปดังนี้ (1) ผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า กรณีต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้เป็นไปตามมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดนั้น ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เป็นต้น แสดงให้เห็นว่าการผลิตปลาร้าไม่ได้กำไรมากเท่าไรนัก แต่เป็นกำไรที่ผู้ผลิตพอที่จะปรับปรุงให้ถูกต้องตามกฎหมายได้ ซึ่งอาจเป็นปัญหาต่อผู้ผลิตพอสมควร (2) ผลกระทบด้านสูตรการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า การผลิตปลาร้ามีหลากหลาย ตามลักษณะของภูมิภาค แต่ละจังหวัดแต่ละท้องถิ่น ประกาศฉบับนี้ได้กำหนดกรรมวิธีการผลิตปลาร้าไว้ จึงมีลักษณะปิดกั้นภูมิปัญญาของบ้านหรือจำกัดสูตรปลาร้าแบบดั้งเดิม แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้าสามารถทำได้หลายสูตร ตามความสามารถของผู้ผลิต (3) ผลกระทบด้านลูกค้าประจำและรายได้ของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า กรณีกฎหมายเข้ามาควบคุมการผลิตปลาร้า ทำให้รสชาติและลักษณะของปลาร้าเปลี่ยนไป ผู้ซื้อที่ยังชอบ

ในรสชาติเดิมอาจเปลี่ยนใจได้ แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาร้าเป็นองค์ประกอบที่แข็งแกร่งที่สุดและเป็นจุดขายของแต่ละแห่ง (4) ผลกระทบด้านพัฒนาการผลิตของผู้ผลิตรายย่อย พบว่า การที่กฎหมายกำหนดการผลิตปลาร้าแบบสูตรสำเร็จ ทำให้การผลิตปลาร้ารูปแบบอื่นอาจไม่ถูกต้องตามกฎหมาย แสดงให้เห็นว่า การพัฒนาการผลิตปลาร้าให้มีคุณภาพมากขึ้น จึงเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดต่อการทำธุรกิจปลาร้าเช่นกัน

ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายรายย่อยที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ในเขตจังหวัดนครสวรรค์ มีผลสรุปดังนี้ (1) ผลกระทบด้านราคาสินค้าของผู้จำหน่ายรายย่อย เนื่องจากผู้ผลิตมีต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ทำให้ราคาขายส่งสูงขึ้น ผู้จำหน่ายจึงต้องเพิ่มราคาขายปลีกสูงขึ้นตามกัน แสดงให้เห็นว่าการผลิตปลาร้าไม่ได้กำไรมากเท่าไรนัก แต่เป็นกำไรที่ผู้ผลิตพอที่จะปรับปรุงให้ถูกต้องตามกฎหมายได้ ซึ่งอาจเป็นปัญหาต่อผู้ผลิตพอสมควร (2) ผลกระทบด้านลูกค้าและรายได้ของผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า เมื่อราคาขายปลีกสูงขึ้น ทำให้ผู้ซื้อเปรียบเทียบราคาและไปซื้อปลาร้าอื่นที่มีราคาถูกกว่า ทำให้ผู้จำหน่ายขายได้น้อยลง แสดงให้เห็นว่า การตลาดมีส่วนสำคัญในการจำหน่ายปลาร้า ราคาจึงมีส่วนในการตัดสินใจซื้อของลูกค้า (3) ผลกระทบจากการตรวจสอบคุณภาพปลาร้าของผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่า กรณีผู้จำหน่ายรายย่อยถูกพนักงานเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบหลายหน่วยงาน ผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ใช่ผู้ผลิต จึงไม่อาจควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดได้ เป็นกรณีที่ผู้จำหน่ายต้องเลือกซื้อปลาร้ามาจำหน่าย ซึ่งราคาอาจจะต่างกัน ปลาร้าจากโรงงานที่ชอบด้วยกฎหมายหรือมีเอกสารรับรองอาจมีราคาสูง เมื่อนำมาจำหน่ายจะได้กำไรน้อย หากซื้อปลาร้าจากแหล่งผลิตทั่วไปอาจมีราคาถูกกว่า เมื่อนำมาจำหน่ายจะได้กำไรมาก นอกจากนี้พนักงานเจ้าหน้าที่อาจไม่ได้ตรวจสอบคุณภาพปลาร้าเพียงอย่างเดียว อาจตรวจวิธีเก็บรักษาของผู้จำหน่ายรายย่อย ว่ามีฝาปิดมิดชิดหรือไม่ แข็งแรงหรือไม่ อาจมีหนูหรือสิ่งมีชีวิตอื่นเข้าไปได้หรือไม่ด้วย เนื่องจากสิ่งปลอมปนในปลาร้าอาจเกิดจากการเก็บรักษาของผู้จำหน่ายก็ได้

แนวทางแก้ไขปัญหาวินัยปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า มีผลสรุปดังนี้ (1) แนวทางแก้ไขปัญหาวินัยปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้ผลิตรายย่อย พบว่า มี 4 วิธี คือ (1.1) ด้านต้นทุนการผลิต ผู้ผลิตต้องยอมลงทุนซื้อสิ่งที่จำเป็นก่อน หรือขอความช่วยเหลือจากภาครัฐ หรือเพิ่มราคาขายส่งให้สอดคล้องกับต้นทุน ควรเลือกปลาจากตลาดที่จำหน่ายไม่หมดราคาถูกและมีระยะเวลาการตายใกล้เคียงกัน (1.2) ด้านสูตรการผลิต ควรแก้ไขกฎหมายไม่ให้มีลักษณะเป็นสูตรสำเร็จ และผู้ผลิตควรรักษาสูตรการผลิตดั้งเดิมอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละรายไว้ (1.3) ด้านลูกค้าประจำและรายได้ ควรประชาสัมพันธ์ให้ผู้ซื้อเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงราคาจำหน่ายและรสชาติปลาร้า อันจำเป็นจะต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายและให้มีคุณภาพดีขึ้น เพื่อเป็นการนำหลักกฎหมายมาเป็นหลักประกันคุณภาพปลาร้า (1.4) ด้านพัฒนาการผลิตปลาร้า ควรผลิตโดยมุ่งที่เจตนารมณ์ของกฎหมายมากกว่าลายลักษณ์อักษร

และเมื่อผลิตแล้วควรนำไปจดทะเบียนการผลิต เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานรัฐตรวจสอบความถูกต้อง หรือพัฒนาปลาร้านั้นให้เป็นปลาร้าแปรรูป เพื่อเป็นการผลิตปลาร้าที่ไม่อยู่ภายใต้บังคับของพระราชบัญญัตินี้ เป็นปัญหาที่สอดคล้องกับผลงานวิจัยของ นภาพร หงส์ภักดี และสืบทพงศ์ หงส์ภักดี (2560) เรื่อง “การศึกษาความเป็นไปได้ของรูปแบบและวิธีการการจำหน่ายปลาร้าโดยชุมชนมีส่วนร่วม : กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาร้าแม่น้ำโขง อำเภอขานุมาน จังหวัดอำนาจเจริญ” พบว่า ผลลัพธ์จากการทำโครงการรับจำหน่ายปลาร้าทำให้ต้นทุนการผลิตลดลงและมีความสามารถในการทำกำไรมากขึ้น ชุมชนมีความเข้มแข็งและสร้างอาชีพให้คนในท้องถิ่นที่มีวิถีชีวิตติดริมน้ำโขงได้ (บทคัดย่อ) แสดงให้เห็นว่าการจำหน่ายปลาร้าทำให้ต้นทุนการผลิตลดลง เป็นวิธีหนึ่งที่สามารถนำมาปฏิบัติได้ (2) แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อผู้จำหน่ายรายย่อย พบว่ามี 3 วิธี คือ (2.1) ด้านราคาสินค้า ผู้จำหน่ายรายย่อยไม่ควรเพิ่มราคาอย่างรวดเร็ว จนถึงขนาดมีผลกระทบต่อการตัดสินใจของผู้ซื้อ หากจำเป็นต้องเพิ่มราคาสูงควรขอความช่วยเหลือจากภาครัฐ (2.2) ด้านลูกค้าและรายได้ ควรประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าเข้าใจถึงการเพิ่มราคาปลาร้า เนื่องจากต้องปรับปรุงการผลิตปลาร้าให้ถูกต้องตามกฎหมายจึงมีต้นทุนสูงขึ้น (2.3) เป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายรายย่อยต้องคัดเลือกปลาร้าจากผู้ผลิตที่มีคุณภาพมาจำหน่ายเท่านั้น และเป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายรายย่อยต้องตรวจตราปลาร้าที่จำหน่ายตลอดเวลา เพื่อป้องกันหนูหรือสิ่งปลอมปนอื่นเข้าไปในปลา (3) แนวทางแก้ไขปัญหาและวิธีปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมต่อหน่วยงานภาครัฐ พบว่ามี 3 วิธี คือ (3.1) ด้านนโยบายของรัฐ ควรทบทวนประกาศฉบับนี้ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น และควรแก้ไขกฎหมายให้มีผลลงโทษผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้ส่งออก และผู้นำเข้า ปลาร้าที่มีสิ่งปลอมปนอื่นๆ ให้หนักขึ้น ควรแก้ไขยกเลิกขบวนการผลิตและส่วนผสมในการผลิตปลาร้า เพราะขบวนการผลิตเป็นสูตรเฉพาะอันเป็นภูมิปัญญาของผู้ผลิตแต่ละราย (3.2) ด้านการบังคับใช้กฎหมาย ควรมีการตรวจสอบมาตรฐานให้ครอบคลุมทุกพื้นที่ที่มีการผลิตหรือจำหน่ายปลาร้า เพื่อการบังคับใช้กฎหมายได้ผลตามเป็นจริง และได้ทราบปัญหาและข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายปลาร้าของประชาชน เพื่อช่วยเหลือและสนับสนุนการผลิตและจำหน่ายปลาร้าของประชาชนท้องถิ่นได้ (3.3) ด้านการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย ควรมีการแก้ไขประกาศฉบับนี้ให้มีพนักงานเจ้าหน้าที่ของรัฐให้บริการเกี่ยวกับการตรวจวัดจุลินทรีย์ในปลาร้า และควรส่งเสริมให้ความรู้กับชุมชนที่ผลิตปลาร้า ขอดจดทะเบียนสินค้าหรือเครื่องหมายการค้า และรับรองมาตรฐานสินค้า ควรแก้ไขประมวลกฎหมายอาญาที่เกี่ยวกับการปลอมปนอาหาร มาตรา 236 จากเดิม “ปรับไม่เกินหกพันบาท” ควรเพิ่มโทษปรับเป็น “ปรับไม่เกินสองหมื่นบาท”

บรรณานุกรม

หนังสือและบทความ

- กรุง ณ ฉัตร. (2560). **ปลาร้าทรงเครื่อง**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงดาว.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2014). **คึกฤทธิ์ พ่อครัวปาก**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์สยามรัฐ.
- จินตหรา แสนสามารถ. (2559). “การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูป บ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอนองวัวหอ จังหวัดอุดรธานี”. การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ราชธานีวิชาการ ครั้งที่ 1 “สร้างเสริมสหวิทยาการ ผสมผสานวัฒนธรรมไทย ก้าวอย่างมั่นใจเข้าสู่ AC”. 29 กรกฎาคม 2559. ณ มหาวิทยาลัยราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี.
- นภาพร หงส์ภักดี และสืบทพงศ์ หงส์ภักดี. (2560). “การศึกษาความเป็นไปได้ของรูปแบบและวิธีการการจำหน่ายปลาร้าโดยชุมชนมีส่วนร่วม : กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาร้าแม่น้ำโขง อำเภอนามน จังหวัดอำนาจเจริญ”. คณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- ปัญญากรณ์ ทัดพิชญางกูร หรหมโชติ. (2560). “องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติการต้านออกซิเดชันของปลาร้า” วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. ปีที่ 19. ฉบับที่ 2. พฤษภาคม – สิงหาคม 2560.
- _____. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า.
- _____. พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551.
- วีระศักดิ์ จันทรส่งแสง. (2558). คนสับปลาร้า (ทรงเครื่อง) อาหารสุขภาพพื้นบ้านไทย. นิตยสารสารคดี. ฉบับที่ 368 ตุลาคม 2558.
- สมบูรณ์ ชินบุตร, บังอร กล่ำสุวรรณ, พงศ์สุรางค์ เสนิงวงศ์ ณ อยู่ธยา, ตำแหน่ง สินสวาท, และนันทยา จงใจเทศ. (2551). “ปลาร้าเสริมไอโอดีน : ทางเลือกใหม่ในการป้องกันโรคขาดสารไอโอดีน”. กลุ่มพัฒนาการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- อนุชิตา มุ่งงาม. (2561). **เมนูอาหาร จากปลาร้า**. พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. ขอนแก่น: บริษัท ศิริภัณฑ์ จำกัด.
- อัมพร จันทวิบูลย์. (2561). **แนวทางการควบคุมการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดองจากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาซึ่ม ปลา**

จอม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เอ็นซี คอนเซ็ปต์ จำกัด.

อากร สุนทรชัย, มนัญญา ทองบ่อ, และยุพดี ทองโคตร. (2558). “ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าปลาร้าบองท่าตูม (OTOP) ของผู้บริโภคในอำเภอเมืองจังหวัดอุดรธานี”. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ “สร้างสรรค์และพัฒนา เพื่อก้าวหน้าสู่ประชาคมอาเซียน” ครั้งที่ 2 18-19 มิถุนายน 2558 ณ วิทยาลัยนครราชสีมา.

_____. (2551). อาหารการกินแห่งลุ่มทะเลสาบ. สงขลา: เครือข่ายสตรีรอบทะเลสาบ.

เว็บไซต์

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกประกาศกำหนดมาตรฐานปลาร้า.(2561). ชาวประชาไท. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://prachatai.com/journal/2018/04/76422>. [4 เมษายน 2561].

กรุงเทพธุรกิจ. (2561). บุกรโรงงานปลาร้า 100 โองม้งกร เหตุเหม็นทั้งซอย สั่งแก้ไขใน 25 วัน <http://www.bangkokbiznews.com/news/detail/771169>. [19/ตุลาคม/2561].

กฤษ เหลือลมัย. (2017). โอซากาเล พระรอกกะ-ปรีอละ-ปลาร้า. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://waymagazine.org/krit16/>. [2017 Aug 18].

ชื่นจิต จันทจรูญพงษ์. (2018). นวัตกรรมหมักปลาร้า งานวิจัยทำจริงที่ไม่ถูกดอง. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <https://www.research.chula.ac.th/innovation-pickled-fish/>. [31/Jan/2018].

ตำนานปลาร้า. (2009). บ้านมหา, (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://www.baanmaha.com/community/threads/23418%E0%B8%95%E0%B8%B3%E0%B8%99%E0%B8%B2%E0%B8%99%E0%B8%9B%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%89%E0%B8%B2>. [08/07/2009].

ไทยรัฐออนไลน์. (2559). ปลาร้าแถมงู! สาวโพสต์สยองจนไม่กล้ากิน ห้างดังถูกสั่งกระเช้าขอโทษ. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://www.thairath.co.th/content/717638>. [9 กันยายน. 2559].

ประเทือง โชคประเสริฐ มิ่งขวัญ พรหมดาว รัตติยา ขาวลาจันทร์ และอัญชลี แก้วมุกดา. (2558). ปลาร้าผง. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://sites.google.com/site/plaraphng/>. [28 ธันวาคม 2558].

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2546). ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. ปลาร้า. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:

<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3731/%E0%B8%9B%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%89%E0%B8%B2>.

วารุณี สิทธิรังสรรค์.(2561) . ปลาร้าภูมิปัญญาถนอมอาหาร ไร่พยาริ ไร่หนอน. Matichon online. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:

https://www.matichon.co.th/local/quality-life/news_925699. [22/04/2561].

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2561). ปลาร้า, (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:

https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%9B%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%89%E0%B8%B2#cite_note-4. [2018 กันยายน 2].

KAPOOK HILIGHT. (2561). สาวอ้วนแทบพุ่ง เจอหนูตัวอ้วนในถ้ำปลาร้าซื้อจากห้างอวสานน้ำยาขนมจีน. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก :

<https://hilight.kapook.com/view/176676>. [19 สิงหาคม 2561].

PPTVHD36. (2560). ผงะ! เจอ “ห้วง” อยู่ในปลาร้า. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:

<https://www.pptvhd36.com/news/%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%94%E0%B9%87%E0%B8%99%E0%B8%A3%E0%B9%89%E0%B8%AD%E0%B8%99/71727>. [15 ธ.ค. 2560].

VOICETV. (2018). คุณภาพชีวิต มกช. ขึ้นประกาศมาตรฐานปลาร้าช่วยเพิ่มความเชื่อมั่น สร้างรายได้เข้าประเทศ. (ออนไลน์). เข้าถึงได้ :

<https://voicetv.co.th/read/H1V3egDhz>. [20/Apr/2018].

ไทอีสานมักม่วน <http://xn--12cmh8bbc4da0bh2bc2a3d5edobk6sg.com/archives/7005> วันศุกร์, พฤษภาคม 25, 2018 ที่ไปที่มาของ “ปลาร้าหรือปลาแดก” ธุรกิจเงินล้านที่กำลังมาแรงและเป็นที่ยอมรับ

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ปลาร้า เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตร ให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๘ มกราคม ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า มาตรฐานเลขที่ มกษ. 7023 - 2561 ไว้เป็น มาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๑

ลักษณ์ วรรณวิชัย

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

ปลาร้า

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ใช้กับปลาร้าดิบที่ทำจากปลาน้ำจืดหรือปลาทะเล บรรจุในภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน
- 1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ไม่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่ผ่านการแปรรูป
- 1.3 ปลาร้าดิบในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ควรนำไปปรุงสุกก่อนการบริโภค

2. คำอธิบายผลิตภัณฑ์

ปลาร้า (Pla-ra, fermented fish, salt-fermented fish) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ แล้วเติมน้ำข้าว และ/หรือน้ำข้าวคั่ว และ/หรือน้ำข้าวคั่ว มีลักษณะเป็นตัวหรือชิ้น เนื้อปลานุ่ม มีสีตามลักษณะปกติของผลิตภัณฑ์ มีกลิ่นรสที่ดีตามลักษณะเฉพาะ (characteristic) ของปลาร้า และอยู่ในภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน

3. คำอธิบายกระบวนการผลิต

ปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาที่ผ่านการขอดเกล็ด ควักไส้ (ยกเว้นปลาตัวเล็ก) มาหมักกับเกลือในระยะเวลาหนึ่ง แล้วเติมน้ำข้าว และ/หรือน้ำข้าวคั่ว และ/หรือน้ำข้าวคั่ว ในอัตราส่วนที่เหมาะสม และหมักต่อเพื่อให้ได้กลิ่นรสที่มีลักษณะเฉพาะของปลาร้า หรือหมักส่วนประกอบทั้งหมดพร้อมกันในถัง/โอ่ง/ภาชนะ/บ่อที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด ในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนบรรจุในภาชนะบรรจุ

4. ส่วนประกอบสำคัญและเกณฑ์คุณภาพ

4.1 ส่วนประกอบสำคัญ

4.1.1 ปลา

ปลาร้าทำจากปลาชนิดไม่มีพิษ ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและมีคุณภาพเหมาะสมสำหรับการบริโภค โดยทั่วไปทำจากปลาน้ำจืด เช่น ปลากระดี่ ปลาสร้อย ปลาช่อน ปลาดุก ปลานิล ปลาเบญจพรรณ หรือปลาทะเล เช่น ปลาจวด ปลาไส้กอ หรือปลาปากคม

4.1.2 เกลือ

เป็นเกลือที่สะอาด ไม่พบสิ่งแปลกปลอม

4.1.3 ร้าข้าว ร้าข้าวคั่ว และข้าวคั่ว

สะอาด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนและไม่มีแมลง เช่น มอด และขึ้นส่วนของแมลง รวมทั้งสิ่งแปลกปลอม เช่น กรวด หวาย

4.2 เกณฑ์คุณภาพ

4.2.1 คุณลักษณะทางกายภาพ

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 คุณลักษณะทางกายภาพของปลาร้า

(ข้อ 4.2.1)

รายการ	คุณลักษณะทางกายภาพ
(1) ลักษณะทั่วไป	<ul style="list-style-type: none"> - ส่วนประกอบต้องคลุกเคล้าให้เข้ากันพอดี ไม่แห้ง และหรือละเกินไปตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า - เนื้อปลาต้องนุ่ม สภาพผิวคงรูป หน้างไม่ฉีกขาด
(2) สี	<ul style="list-style-type: none"> - มีสีปกติตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า - เนื้อปลามีสีชมพูอ่อนหรือสีอื่น เช่น สีเหลืองอ่อน สีส้มอ่อน สีน้ำตาลอ่อน
(3) กลิ่น	<ul style="list-style-type: none"> - มีกลิ่นหอมตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า - ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นคาว กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นสาบ กลิ่นเหม็นเปรี้ยว
(4) กลิ่นรส	<ul style="list-style-type: none"> - มีกลิ่นรสที่ดีตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า - ไม่มีกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นรสเปรี้ยวบูด

4.2.2 เกลือ

ปลาร้าต้องมีปริมาณเกลือ (โซเดียมคลอไรด์) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 โดยน้ำหนัก

4.2.3 พยาธิ

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในตารางที่ 2 ดังนี้

ตารางที่ 2 ข้อกำหนดเรื่องพยาธิของปลาร้า

(ข้อ 4.2.3)

รายการ	เกณฑ์การยอมรับ (ต่อตัวอย่าง 100 g)
(1) ตัวอ่อนพยาธิตัวจิ๊ด (Larvae of <i>Gnathostoma spinigerum</i>)	ไม่พบ
(2) ตัวอ่อนพยาธิใบไม้ในตับ (Metacercaria of <i>Opisthorchis viverrini</i>)	ไม่พบ

4.2.4 ขอบกพร่อง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในตารางที่ 3 ดังนี้

ตารางที่ 3 ขอบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของปลาร้า

(ข้อ 4.2.4)

รายการ	เกณฑ์การยอมรับ
(1) สิ่งแปลกปลอม (foreign materials) เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด	ไม่พบ
(2) แมลง เช่น มอด ตัวอ่อนของแมลงหนอน ขึ้นส่วนแมลง ขนสัตว์ สิ่งปฏิกูล	ไม่พบ
(3) ชิ้นส่วนของสัตว์อื่น ๆ ที่ไม่ใช่ปลา	ไม่พบ
(4) ปลาชนิดอื่นที่ไม่ได้ระบุในฉลาก	ไม่เกินร้อยละ 5

4.3 ผลกระทบต่อบกพร่อง

ปลาร้าในภาชนะบรรจุใด ๆ ที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพในข้อกำหนด 4.2 รายการใดรายการหนึ่ง ถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์บกพร่อง

5. วัตถุเจือปนอาหาร

- 5.1 ห้ามใช้สีและวัตถุกันเสียทุกชนิด
- 5.2 ชนิดและปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในปลาร้านอกเหนือจากข้อ 5.1 ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และระบุในฉลากตามข้อ 9.1

6. สารปนเปื้อน

ปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนในปลาร้าต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดในตารางที่ 4 ดังนี้

ตารางที่ 4 ปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนในปลาร้า
(ข้อ 6)

รายการ	ปริมาณสูงสุด (mg/kg)
ตะกั่ว	1.0
สารหนูในรูปอนินทรีย์*	2.0
ปรอท	0.5 (สำหรับปลาทะเล) 0.02 (สำหรับปลาน้ำจืด)

ชนิดและปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนในปลาร้านอกเหนือจากที่กำหนดในตารางที่ 4 ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

* การวิเคราะห์สารหนูในรูปอนินทรีย์ให้วิเคราะห์เบื้องต้นเพื่อหาปริมาณสารหนูทั้งหมด (Total arsenic) ก่อน หากผลการวิเคราะห์พบว่ามีค่าไม่เกินปริมาณที่กำหนดจะถือว่าสอดคล้องเป็นไปตามมาตรฐาน หากมีค่าเกินปริมาณที่กำหนดให้วิเคราะห์หาสารหนูในรูปอนินทรีย์ต่อไป

7. สุขลักษณะ

- 7.1 กระบวนการผลิตและการปฏิบัติต่อปลาร้าให้เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตปลาร้า หรือมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกษ. 9023) และข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 7.2 เกณฑ์กำหนดด้านจุลินทรีย์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในตารางที่ 5 ดังนี้

ตารางที่ 5 เกณฑ์กำหนดด้านจุลินทรีย์ในปลาร้า
(ข้อ 7.2)

ชนิดจุลินทรีย์	แผนการ ชักตัวอย่าง		เกณฑ์กำหนด	
	n	c	m	M
(1) สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	5	2	100 cfu/g	1,000 cfu/g
(2) คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	5	2	100 cfu/g	1,000 cfu/g
(3) เอสเชอริเชีย โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	5	2	3 MPN/g หรือ 3 ใน 1g โดยวิธี MPN	10 MPN/g หรือ 10 ใน 1g โดยวิธี MPN
(4) แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	5	0	ไม่พบในตัวอย่าง 25 g	-
(5) บาซิลลัส ซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	5	2	100 cfu/g	1,000 cfu/g
(6) ยีสต์และรา (Yeasts and Mold)	5	2	100 cfu/g	1,000 cfu/g

หมายเหตุ

- n หมายถึง จำนวนตัวอย่างขั้นต่ำที่ต้องนำมาตรวจสอบจากสินค้าแต่ละรุ่น (lot)
- c หมายถึง จำนวนตัวอย่างสูงสุดที่ยอมให้พบจุลินทรีย์ในระดับสูงกว่าค่าที่กำหนด
- m หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์ที่ยอมรับได้ในตัวอย่างที่ตรวจสอบ
- M หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างที่ตรวจสอบและมีผลให้ไม่ยอมรับสินค้ารุ่นที่ตรวจสอบ

cfu/g หมายถึง colony forming unit per gram

MPN/g (most probable number per gram) หมายถึง จำนวนที่เป็นไปได้มากที่สุดต่อกรัม กรณีที่ไม่ได้กำหนดค่า M ไว้ ให้ใช้ค่า m คู่กับค่า c เป็นเกณฑ์ตัดสิน

กรณีที่กำหนดค่า M ไว้ หากตรวจพบจุลินทรีย์ในตัวอย่างสูงกว่าค่า m จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบจุลินทรีย์ที่เกินค่า m ต้องไม่เกินค่า c แต่ทั้งนี้ จำนวนจุลินทรีย์ที่พบต้องไม่เกินค่า M

กรณีผู้ประกอบการมีระบบประกันคุณภาพในการผลิต เช่น หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (Code of Practice: General Principles of Food Hygiene)/ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point หรือ HACCP) และประวัติการผลิตที่ดี อาจลดความถี่ในการตรวจสอบ

8. การบรรจุ

- 8.1 ภาชนะบรรจุต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 8.2 ภาชนะที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรงต้องใหม่ สะอาด แห้ง ทนทานต่อการกัดกร่อน ปิดได้สนิท และป้องกันการปนเปื้อนได้
- 8.3 น้ำหนักสุทธิต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุบนฉลาก

9. การแสดงฉลาก

9.1 ฉลากสำหรับปลาร้าขายปลีก

ให้แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุทุกหน่วยตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

- ก) ชื่อสินค้าให้ใช้ชื่อ “ปลาร้า”
- ข) ชนิดปลาที่ใช้ เช่น ปลากระดี่ ปลาสวาย ปลาช่อน ปลาดุก ปลานิล ปลาเบญจพรรณ
- ค) ส่วนประกอบสำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณและเรียงจากมากไปน้อย
- ง) ชนิดของวัตถุดิบอาหาร (ถ้ามี)
- จ) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม
- ฉ) วัน เดือน ปีที่ผลิต หรือวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
- ช) คำแนะนำในการเก็บรักษาและการบริโภค เช่น ควรทำให้สุกก่อนบริโภค
- ซ) ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ และสามารถแสดงเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนได้

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

9.2 ฉลากสำหรับปลาร้าขายส่ง

ให้มีข้อความตามข้อ 9.1 โดยอาจแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุหรือในเอกสารกำกับสินค้า ทั้งนี้ ข้อความตามข้อ 9.1 ก) ข) ค) จ) ฉ) และ ซ) ต้องอยู่ที่ภาชนะบรรจุเท่านั้น

10. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง

11. วิวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

11.1 วิวิเคราะห์

ให้เป็นไปตามวิธีที่กำหนดในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 วิวิเคราะห์ปลาร้า

(ข้อ 11.1)

รายการ	วิวิเคราะห์ ^{1/2/}	หลักการ
1. ข้อกำหนดทั่วไป ลักษณะทั่วไป สี กลิ่น และกลิ่นรส (ข้อ 4.2.1)	การตรวจสอบด้วยประสาทสัมผัส	Sensory analysis
2. เกลือ (ข้อ 4.2.2)	AOAC 937.09	Volumetric titrimetry
3. ตัวอ่อนพยาธิตัวจิ๋ว และตัวอ่อน พยาธิใบไม้ในตับ (ข้อ 4.2.3)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods	Digestion Method
4. สิ่งแปลกปลอม (ข้อ 4.2.4 (1))	ตรวจพินิจ	Visual inspection
5. แมลง เช่น มอด ตัวอ่อนของแมลง หนอน ชิ้นส่วนแมลง ขนสัตว์ สิ่งปฏิกูล (ข้อ 4.2.4 (2))	ตรวจพินิจ	Visual inspection
6. ชิ้นส่วนของสัตว์อื่น ๆ ที่ไม่ใช่ ปลา (ข้อ 4.2.4 (3))	ตรวจพินิจ	Visual inspection
7. ปลาชนิดอื่นที่ไม่ได้ระบุในฉลาก (ข้อ 4.2.4 (4))	ตรวจพินิจ	Visual inspection
8. สเตฟิไลค็อกคัส ออเรียส (ข้อ 7.2 (1))	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 12	Direct Plating
9. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (ข้อ 7.2 (2))	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 16	Direct Plating
10. เอสเชอริเชีย โคไล (ข้อ 7.2 (3))	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 4	Most Probable Number
11. เชลโมเนลลา (ข้อ 7.2 (4))	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 5	Detection Method

รายการ	วิธีวิเคราะห์ ^{1/2/}	หลักการ
12. บาซิลลัส ซีเรียส (ข้อ 7.2 (5))	Bacteriological Analytical Manual(BAM) Chapter 14	Direct Plating
13. ยีสต์และรา (ข้อ 7.2 (6))	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 18	Direct Plating
14. น้ำหนักสุทธิ (ข้อ 8.3)	ชั่งน้ำหนัก	Gravimetry

^{1/}วิธีวิเคราะห์ให้อ้างอิงเอกสารฉบับล่าสุด

^{2/}กรณีที่ไม่สามารถใช้วิธีวิเคราะห์ตามตารางที่ 6 วิธีวิเคราะห์ปลาร้าให้เลือกวิธีอื่นที่พิจารณาแล้วว่าเป็นวิธีวิเคราะห์ที่มีคุณสมบัติการใช้งาน (performance characteristics) เหมาะสมและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

- (1) เป็นวิธีวิเคราะห์ที่ประกาศโดยองค์การแห่งชาติ หรือองค์การระหว่างประเทศด้านมาตรฐานหรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือ หรือสิ่งตีพิมพ์ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล
- (2) เป็นวิธีวิเคราะห์ที่มีผลการประเมินความใช้ได้ (validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study)ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์การนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป
- (3) กรณีไม่มีวิธีวิเคราะห์ตามข้อ (1) หรือ (2) ให้ใช้วิธีวิเคราะห์ที่ได้ประเมินความใช้ได้ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการแห่งเดียวที่มีระบบคุณภาพ (single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับระหว่างประเทศ

11.2 การยอมรับรุ่น

รุ่น หมายถึง จำนวนที่แน่นอนของสินค้าที่ผลิตภายใต้เงื่อนไขต่างๆ ที่เชื่อว่ากระบวนการผลิตมีความสม่ำเสมอ

รุ่นของปลาร้าที่ถือว่าเป็นไปตามมาตรฐานนี้ ต้องเป็นไปตามที่กำหนดต่อไปนี้

- 11.2.1 มีจำนวนผลิตภัณฑ์บกพร่องด้านคุณภาพตามที่ระบุในข้อ 4.2 ไม่เกินจำนวนที่ยอมรับได้ (acceptance number) เมื่อใช้แผนการชักตัวอย่างที่ขีดจำกัดคุณภาพที่ยอมรับ (acceptance quality limit: AQL) 6.5 ตามตารางที่ ก.1 ในภาคผนวก ก
- 11.2.2 น้ำหนักสุทธิเฉลี่ยของทุกหน่วยตัวอย่างที่ทดสอบจะต้องไม่น้อยกว่าน้ำหนักสุทธิที่ระบุไว้บนฉลาก
- 11.2.3 วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ การบรรจุ และการแสดงฉลาก ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในข้อ 5 ถึงข้อ 9

ภาคผนวก ก

แผนการชักตัวอย่างเชิงคุณภาพของปลาร้า

แผนการชักตัวอย่างเชิงคุณภาพของปลาร้าให้เป็นไปตามตารางที่ ก.1

ตารางที่ ก.1 แผนการชักตัวอย่างเชิงคุณภาพของปลาร้า (ระดับการตรวจสอบแบบพิเศษ (S-3); AQL 6.5)
สำหรับการตรวจสอบระดับปกติ

(ข้อ 4.2)

ขนาดรุ่น (N)	ระดับการตรวจสอบ (S-3)	ขนาดตัวอย่าง (n)	เลขจำนวนการยอมรับ (c)
น้อยกว่า หรือเท่ากับ 15	A	2	0
16-50	B	3	0
51-150	C	5	1
151-500	D	8	1
501-3,200	E	13	2
3,201-35,000	F	20	3
35,001-500,000	G	32	5
500,001 และ มากกว่า 500,001 ขึ้นไป	H	50	7

หมายเหตุ

ขนาดรุ่น (lot size: N) หมายถึง จำนวนชิ้นของผลิตภัณฑ์ในรุ่นของสินค้า

ขนาดตัวอย่าง (sample size: n) หมายถึง จำนวนตัวอย่างขั้นต่ำที่ต้องนำมาตรวจสอบสินค้าแต่ละรุ่น

เลขจำนวนการยอมรับ (acceptance number: c) หมายถึง จำนวนสูงสุดของสินค้าที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหรือจำนวนสูงสุดของความไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ยอมให้มีได้ในตัวอย่าง ถ้าจะยอมรับรุ่นนั้น

สำหรับปลาร้าที่มีขนาดบรรจุ 20 กิโลกรัมขึ้นไป ต้องสุ่มตัวอย่างให้ได้น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัมจากขนาดตัวอย่างในตารางที่ ก.1

สำหรับการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ตามข้อ 7.2 ให้เก็บตัวอย่างเพิ่มเติมจากข้อ 11.2.1 อีก 5 หน่วย ยกเว้นกรณีขนาดบรรจุผลิตภัณฑ์น้อยกว่า 250 กรัม ให้จัดเก็บเพิ่มเป็น 10 หน่วย แต่ต้องไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม

ภาคผนวก ข

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง “การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ: ศึกษากรณีผู้ผลิต
และผู้จำหน่ายรายย่อยในเขตจังหวัดนครสวรรค์”

1. วันและเวลาสัมภาษณ์.....
2. สถานที่สัมภาษณ์.....
3. ผู้ให้สัมภาษณ์.....
4. ผู้สัมภาษณ์.....

ประเด็นที่ 1 ด้านข้อมูลทั่วไปของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ

1.1 ท่านเคยได้ยินข่าวเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายปลายี่งอที่ไม่ได้คุณภาพ หรือมีสิ่งปลอมปนอยู่ในปลายี่งอ บ้างหรือไม่.....

1.2 ท่านมีทราบหรือไม่ว่า มีกฎหมายการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ อย่างไรบ้าง.....

1.3 ท่านได้รับความรู้เกี่ยวกับการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ จากสื่อด้านไหนบ้าง.....

1.4 ท่านเคยได้รับคำสั่งให้ปฏิบัติตามประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ จากหน่วยงานไหนบ้าง.....

ประเด็นที่ 2 ด้านสภาพปัญหาการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ

2.1 ท่านคิดว่า การบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ควรบัญญัติขึ้นมาหรือไม่ เพราะเหตุใด.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

2.2 ท่านเคยพบเจ้าพนักงานเจ้าหน้าที่เข้ามาตรวจสอบเกี่ยวกับคุณภาพปลายี่งอหรือไม่ เพราะเหตุใด.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

2.3 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลายี่งอ ฉบับนี้ทำให้คุณภาพของปลายี่งอดีขึ้นได้หรือไม่ เพราะเหตุใด.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

2.4 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ทำให้ยอดจำหน่ายปลาร้าที่ขึ้นได้หรือไม่ เพราะเหตุใด.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

2.5 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ทำให้เกิดปัญหาต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่าย อย่างไรบ้าง.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

2.6 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ทำให้เกิดปัญหาต่อผู้ซื้อหรือผู้บริโภคอย่างไรบ้าง.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

ประเด็นที่ 3 ด้านผลกระทบต่อผู้ผลิตที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

3.1 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ ทำให้ผู้ผลิตต้องปรับปรุงการผลิต อย่างไรบ้าง.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

3.2 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ ทำให้ผู้ผลิตต้องเพิ่มต้นทุนการผลิต มากน้อยเพียงใด.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

3.3 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ ทำให้ผู้ผลิตต้องเปลี่ยนแปลงขั้นตอนการผลิตหรือไม่ อย่างไร.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

3.4 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ ทำให้ผู้ผลิตต้องเปลี่ยนแปลงโรงงานการผลิตและอุปกรณ์การผลิตหรือไม่ อย่างไร.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

3.5 เมื่อมีขั้นตอนการผลิตที่สูงขึ้นและเปลี่ยนแปลงอุปกรณ์การผลิตให้ถูกต้องตามประกาศ มีผลกระทบทำให้ราคาปลาร้าสูงขึ้นหรือไม่ อย่างไร.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

3.6 เมื่อราคาปลาร้าสูงขึ้น จะทำให้มีผลกระทบต่อยอดการจำหน่ายหรือไม่ อย่างไร (เนื่องจากผู้บริโภคปลาร้าส่วนมาก เป็นประชากรที่มีรายได้น้อยหรือผลิตไว้รับประทานเอง).....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

3.7 หากราคาปลาร้าสูงขึ้น ทำให้มีผู้บริโภคปลาร้าน้อยลง จะมีผลกระทบต่อผู้ผลิตหรือไม่
อย่างไรบ้าง.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

ประเด็นที่ 4 ด้านผลกระทบต่อผู้จำหน่ายที่เกิดจากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า

4.1 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ ทำให้ผู้จำหน่ายต้องมีการ
เปลี่ยนแปลงนโยบายการจำหน่าย อย่างไรบ้าง.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

4.2 ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ มีผลกระทบต่อราคาปลาร้าหรือไม่
.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

4.3 เมื่อมีประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ใช้บังคับ อาจทำให้ราคาปลาร้าจาก
โรงงานผู้ผลิตสูงขึ้น จะมีผลกระทบต่อผู้จำหน่ายอย่างไรบ้าง.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

4.4 หากผู้จำหน่ายปรับราคาสูงขึ้น ถ้ามีผลทำให้ผู้บริโภคลดลง จะมีผลอย่างไรต่อผู้จำหน่ายบ้าง
.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

4.5 จากประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ ผู้จำหน่ายจะทราบได้อย่างไรว่า
ปลาร้าที่รับซื้อมาจำหน่ายได้มาตรฐานตามกฎหมาย หรือมีวิธีการตรวจสอบอย่างไร.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

4.6 หากผู้จำหน่ายไม่ทราบ แล้วนำปลาร้าที่ไม่ได้มาตรฐานตามกฎหมายมาจำหน่าย จะมี
ผลกระทบต่อผู้จำหน่ายอย่างไรบ้าง.....

มีวิธีการแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

ประเด็นที่ 5 ด้านแนวทางแก้ไขปัญหาและพัฒนากิจการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้า เกษตร:
ปลาร้า

5.1 ท่านมีข้อเสนอแนะอย่างไร ต่อการบังคับใช้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า
ฉบับนี้

5.2 ท่านคิดว่า ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ ควรแก้ไขเพิ่มเติมมาตรา
ไหน อย่างไรบ้าง.....

5.3 ท่านคิดว่า การกำหนดโทษตามประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้
เหมาะสมหรือไม่ อย่างไร.....

3.4 ท่านคิดว่า ขั้นตอนการผลิตปลาร้าตามประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ปลาร้า ฉบับนี้ มีลักษณะเฉพาะหรือแคบเกินไป จนมีผลกระทบต่อสูตรการทำปลาร้าแบบชาวบ้านหรือไม่ ควรแก้ไขอย่างไรบ้าง.....

ประเด็นที่ 6 อื่นๆ

.....

ประวัตินักวิจัย

ชื่อ –สกุล: นายปองปรีดา ทองมาดี
 ภูมิลำเนา: จังหวัดนครสวรรค์
 ที่อยู่: 13/1 หมู่ 6 ตำบลหนองกรด อำเภอเมืองนครสวรรค์
 จังหวัดนครสวรรค์ 60240
 ประวัติการศึกษา: ปริญญาตรี นิติศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช
 เนติบัณฑิตไทย สำนักอบรมศึกษากฎหมายแห่งเนติยสภา
 ปริญญาโท นิติศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
 ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง: อาจารย์ประจำ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
 สาขาวิชานิติศาสตร์

ประวัตินักวิจัย

ชื่อ –สกุล: นางสาวสายศิริ ศิริวิริยะกุล

ภูมิลำเนา: จังหวัดนครสวรรค์

ที่อยู่: 13/1 หมู่ 6 ตำบลหนองกรด อำเภอเมืองนครสวรรค์
จังหวัดนครสวรรค์ 60240

ประวัติการศึกษา: ปริญญาตรี นิติศาสตรบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปริญญาโท นิติศาสตรมหาบัณฑิต University of Illinois สหรัฐอเมริกา
ปริญญาเอก กฎหมายและเศรษฐศาสตร์ University of Illinois
สหรัฐอเมริกา

ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง: อาจารย์ประจำ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
สาขาวิชานิติศาสตร์

ประวัตินักวิจัย

ชื่อ –สกุล: นายฉัตรชัย ทศสอาด
 ภูมิลำเนา: จังหวัดนครสวรรค์
 ที่อยู่: 13/1 หมู่ 6 ตำบลหนองกรด อำเภอเมืองนครสวรรค์
 จังหวัดนครสวรรค์ 60240
 ประวัติการศึกษา: ปริญญาตรี นิติศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา
 ปริญญาโท นิติศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง: อาจารย์ประจำ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
 สาขาวิชานิติศาสตร์

ประวัตินักวิจัย

ชื่อ –สกุล: นางสาวศรีประไพ ม่วงพุ่ม
 ภูมิลำเนา: จังหวัดนครสวรรค์
 ที่อยู่: 13/1 หมู่ 6 ตำบลหนองกรด อำเภอเมืองนครสวรรค์
 จังหวัดนครสวรรค์ 60240
 ประวัติการศึกษา: ปริญญาตรี นิติศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา
 ปริญญาโท นิติศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง: อาจารย์ประจำ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
 สาขาวิชานิติศาสตร์