

ใบรับรองปัญหาพิเศษ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษาด้านทุนและการปรับปรุงฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง:
กรณีศึกษากลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้

ตำบลบ่อตาโล่ อำเภовังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

A Study on Costs and Product Label Improvement of Canned Frogs:

A Case of Processed Food Occupation Group of Ban HauyJORakhe,

Tambol Botalo Amphor Wangnoy, Ayutthaya Province

ของ


นางสาวอุบลรัตน์ ยอดงาม

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 5 มีนาคม พ.ศ. 2545

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

 5 / 3 / 45
(อาจารย์สุภาวดี ปัตทวิคองคา)

กรรมการปัญหาพิเศษ

 5 / 3 / 45
(อาจารย์อภิจิตตรา อภิราชจิตร)

หัวหน้าภาควิชาฯ

 25 / 3 / 45
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อภิสิทธิ์ แก้วฉา)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

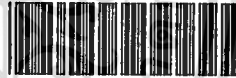
สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาต้นทุนและการปรับปรุงฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง:
กรณีศึกษากลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ม
ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
A Study on Costs and Product Label Improvement of Canned Frogs:
A Case of Processed Food Occupation Group of Ban Huayjorakhe,
Tambol Botalo Amphor Wangnoy, Ayutthaya Province

โดย



T097217

นางสาวอุบลรัตน์ ยอดขำ
ปพ.
๑๕๑๓
๒๕๔๕

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน.....๑๗๒๑๗
วัน เดือน ปี..... 5 JUN 2003

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. ๒๕๔๕

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง: การศึกษาต้นทุนและการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง

กรณีศึกษา: กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง

บ้านห้วยจรเข้ม ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

โดย: นางสาวอุบลรัตน์ ยอดขำ

ชื่อปริญญา: วิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชาเอก: บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ: _____, 5 / มี.ค. / 45

(สุภาวดี ปัตทวิคจคา)

เนื่องจากปัญหาการส่งออกของประเทศไทยมีปริมาณลดลง ทำให้ราคาภายในประเทศตกต่ำ ส่งผลให้เกษตรกรผู้เลี้ยงกบประสบปัญหาการขาดทุน กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องได้รวมกลุ่มกันแปรรูปกบเป็นผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังเป็นการสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ ดังนั้นจึงทำการศึกษาดังต้นทุนและการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องเพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงปริมาณและเชิงพรรณนาโดยอาศัยข้อมูลปฐมภูมิ และข้อมูลทุติยภูมิ

ผลการศึกษาพบว่า การดำเนินงานด้านการผลิต วัตถุดิบที่ทางกลุ่มใช้เป็นสิ่งที่หาได้จากท้องถิ่น ซึ่งทางกลุ่มผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง 3 ชนิดคือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย โดยขายในราคากระป๋องละ 20 บาท และจากการวัดกำลังการผลิตของเครื่องปิดฝากระป๋องของกลุ่มพบว่า อัตราการผลิตที่แท้จริงต่ำกว่าระดับการผลิตที่ประหยัดต้นทุน เนื่องจากการผลิตของทางกลุ่มเป็นการผลิตเมื่อมีคำสั่งซื้อทำให้การผลิตไม่ต่อเนื่อง

ผลการศึกษาด้านต้นทุนพบว่า ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด คือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย มีต้นทุนต่อกระป๋องเท่ากับ 20.69 20.60 และ 20.67 บาท ตามลำดับ ซึ่งสูงกว่าราคาขาย แต่ทางกลุ่มทำการผลิตต่อเพราะกำไรส่วนเกินของผลิตภัณฑ์มีค่ามากกว่าต้นทุนคงที่ส่วนที่หลีกเลี่ยงได้ สำหรับการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ใช้การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนผลิตภัณฑ์รวมเนื่องจากทางกลุ่มผลิตสินค้าหลายชนิด ซึ่งมีต้นทุนคงที่เท่ากับ 279,186 บาท และมีต้นทุนผันแปรต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด คือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย เท่ากับ 18.98 18.88 และ 18.96 บาท ตามลำดับ ปริมาณจุดคุ้มทุนผลิตภัณฑ์รวมทั้ง 3 ชนิด เท่ากับ 174,274 กระป๋อง หรือจุดคุ้มทุนเป็นจำนวนเงินเท่ากับ 3,485,480 บาท ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 3 ชนิด คือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง กบทอดกระเทียมพริกไทย เท่ากับ 132,503 17,427 และ 174,274

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระป๋อง ตามลำดับ คิดเป็นจำนวนเงินที่คุ้มทุน เท่ากับ 1,742,740 348,540 และ 1,394,200 บาท ตามลำดับ

จากการศึกษาทางด้านฉลากผลิตภัณฑ์ พบว่าฉลากผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มใช้อยู่ในปัจจุบันมี รายละเอียดที่ระบุในฉลากไม่ครบตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข แต่หลังจากได้มีการ ปรับปรุงและทดลองวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากให้มีรายละเอียดตาม ข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขเปรียบเทียบกับฉลากปัจจุบัน จำนวนตัวอย่าง 100 คน พบว่าผู้บริโภคจำนวน 64 คน ซึ่งผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากแล้ว และในจำนวน 64 คน ผู้บริโภคจำนวน 44 คน คิดว่าควรปรับปรุงฉลากอีกเพื่อให้เกิดความน่าสนใจและกระตุ้น ความต้องการของผู้บริโภค

ดังนั้นทางกลุ่มจึงควรหาตลาดใหม่ๆ เพื่อกระจายสินค้าและทำให้ปริมาณยอดขายเพิ่มขึ้น ในปริมาณที่สม่ำเสมอ จะส่งผลให้เครื่องจักรได้ถูกใช้งาน โดยไม่ปล่อยว่างและสามารถลดต้นทุน ให้ต่ำลงได้ และทางกลุ่มควรปรับปรุงฉลากของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องให้มีรายละเอียดบน ฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานและตรงตามความต้องการ ของผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยาม

การศึกษาและเรียบเรียงปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จได้ ทั้งนี้ด้วยความกรุณาให้คำแนะนำและคำปรึกษาตลอดจนแก้ไขข้อผิดพลาดต่าง ๆ ให้มีความถูกต้องจากอาจารย์สุภาวดี ปัตทวิงศา ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ อาจารย์อภิจิตรา อภิราชจิตร กรรมการปัญหาพิเศษ และ ดร.วิรัช กระแสร์ฉัตร กรรมการตรวจการพิมพ์ที่ได้แก้ไขข้อบกพร่อง ตลอดจนปรับปรุงปัญหาพิเศษฉบับนี้ ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ผู้ทำการศึกษขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบพระคุณ คุณอุพา สังข์เนตร ประธานกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ซึ่งกรุณาให้ข้อมูลตลอดจนให้ความอนุเคราะห์ในทุก ๆ เรื่อง เจ้าหน้าที่กรมการพัฒนาชุมชน อำเภอวังน้อยทุกท่าน และขอขอบคุณพี่ปุก เจ้าหน้าที่ห้องคอมพิวเตอร์ พี่เอ็กซ์ และพี่หนึ่งเจ้าหน้าที่ห้องภาคฯ ที่ช่วยเหลือและให้คำแนะนำจนทำให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จได้อย่างสมบูรณ์

สุดท้ายนี้ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ พี่ชายทั้ง 2 คน ซึ่งเป็นผู้ที่คอยให้กำลังใจ และทำให้มีพลังในการทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ ขอขอบคุณเพื่อนๆ สาขาบริหารฯ ทุกคนที่ให้ความช่วยเหลือในทุกๆ ด้านและเป็นเพื่อนกันตลอด 4 ปีที่ผ่านมา และสุดท้ายขอขอบคุณเพื่อนๆ น้องๆ ที่อยู่หอในทุกคนที่คอยให้กำลังใจพร้อมกับมาทักทายอยู่ตลอด ความรู้สึกดี ๆ และความผูกพันจะยังคงอยู่เช่นนี้ตลอดไป

อุบลรัตน์ ยอดจำ

มีนาคม 2545

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(5)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
ขอบเขตการศึกษา	4
นิยามศัพท์	4
วิธีการศึกษา	5
การเก็บรวบรวมข้อมูล	5
การวิเคราะห์ข้อมูล	6
บทที่ 2 การตรวจเอกสารแนวคิดและทฤษฎี	8
การตรวจเอกสาร	8
แนวคิดและทฤษฎี	9
ทฤษฎีการวัดกำลังการผลิต	9
แนวความคิดเกี่ยวกับต้นทุน	10
แนวคิดการเลือกตราสินค้า	16
บทที่ 3 กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง	
และฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง	18
สภาพทั่วไปของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง	18
ประวัติของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง	19
วัตถุประสงค์ของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง	19
โครงสร้างองค์การ	20
แหล่งที่มาของเงินทุน	21

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การดำเนินงานของกลุ่มด้านการผลิต	21
ฉลากผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋อง	26
ฉลากผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูป	
ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง	26
ฉลากผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องตามข้อกำหนดฉลากอาหารที่ต้องมีฉลาก	27
ตราสินค้า	28
บทที่ 4 ผลการศึกษา	30
การจัดทำต้นทุนผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋อง	30
ต้นทุนผลิตภัณฑ์	30
ต้นทุนสำหรับงวด	33
การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	40
การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนผลิตภัณฑ์ร่วม	41
การปรับปรุงฉลากผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋อง	44
การทดสอบสมมติฐาน	46
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	48
สรุป	48
ข้อเสนอแนะ	49
เอกสารอ้างอิง	51
ภาคผนวก	54
ภาคผนวก ก.	55
ภาคผนวก ข.	56
ภาคผนวก ค.	64

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกกบ ปี พ.ศ. 2539-2543	2
2	ประเทศที่นำเข้ามาจากประเทศไทย 5 ประเทศแรกจากตาม ปริมาณการนำเข้าปี พ.ศ. 2539-2543 (เมตริกตัน)	3
3	ต้นทุนผันแปรและอัตราส่วนการขาย	14
4	ราคาขายต่อหน่วยและจำนวนเงินที่ขาย	14
5	ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยของสินค้าทั้ง 3 ชนิด	15
6	จำนวนหน่วยและจำนวนเงินของสินค้าแต่ละชนิด	15
7	ต้นทุนผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)	26
8	ต้นทุนการใช้วัตถุดิบทางตรง ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)	31
9	ต้นทุนแรงงานทางตรง ณ ปริมาณการผลิต 400 กระป๋อง	31
10	ต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิต ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)	32
11	ต้นทุนผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)	33
12	ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)	34
13	ต้นทุนรวมผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ทั้ง 3 ชนิด (บาท)	34
14	ข้อมูลการขายและต้นทุนจำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์ ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง	36
15	เปรียบเทียบผลกำไรเมื่อผลิตและยกเลิกการผลิตผลิตภัณฑ์กบผิดเม็ด	37
16	เปรียบเทียบผลกำไรเมื่อผลิตและยกเลิกการผลิตผลิตภัณฑ์กบน้ำแดง	38
17	เปรียบเทียบผลกำไรเมื่อผลิตและยกเลิกการผลิตผลิตภัณฑ์ กบทอดกระเทียมพริกไทย	39
18	ต้นทุนคงที่ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง	40
19	ต้นทุนผันแปรได้ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)	41
20	กำไรส่วนเกินต่อกระป๋องของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง	42
21	จำนวนเงินที่ขายได้	42

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่		หน้า
22	ต้นทุนผันแปรถัวเฉลี่ย	43
23	จำนวนหน่วยและจำนวนเงินของผลิตภัณฑ์ กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด	43
24	จำนวนผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง	45
25	การสอบถามผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากแล้ว	45
26	การสอบถามผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากแล้ว และเห็นว่าควรปรับปรุงฉลากในด้านต่างๆ	46



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	มูลค่าการส่งออกกบของประเทศไทยปี พ.ศ. 2539-3543	2
2	โครงสร้างองค์การ	20
3	แผนผังขั้นตอนการผลิตกบบรรจุกระป๋อง	23
4	ฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน	29
5	ฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	29



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางผนวก

ตารางผนวกที่

หน้า

1 ประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารตามกฎหมายอาหาร

61



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ในอดีตที่ผ่านมาคนไทยที่อาศัยอยู่ตามชนบทซึ่งส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีความคุ้นเคยกับธรรมชาติเพราะอาชีพเกษตรกรรมนั้นขึ้นอยู่กับธรรมชาติ อันเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้ได้มาซึ่งผลิตผลที่ต้องการ กบเป็นสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่อาศัยอยู่ตามแหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งคนไทยรู้จักมาช้านานและนิยมนำกบมาบริโภคหรือนำไปจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้เสริมของเกษตรกรอีกทางหนึ่ง โดยช่วงฤดูฝนจะมีกบปริมาณมาก ส่วนในช่วงฤดูร้อนและฤดูหนาวกบจะมีปริมาณน้อย จากการศึกษาการผลิตและการตลาดกบของกรมเศรษฐกิจการเกษตรปี พ.ศ. 2537 เกษตรกรส่วนใหญ่หันมาใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชในการทำการเกษตรปริมาณมาก ส่งผลให้วงจรชีวิตของสัตว์น้ำถูกทำลายและมีปริมาณลดลง กบก็เป็นสัตว์อีกชนิดหนึ่งที่ถูกทำลายและมีปริมาณที่ลดลงเช่นเดียวกัน ในขณะที่ความต้องการบริโภคเนื้อกบมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นเกษตรกรจึงเริ่มมีการเลี้ยงกบเป็นฟาร์มเพื่อส่งขายตลาดและเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยการเลี้ยงกบเพื่อการค้าเริ่มขึ้นประมาณ 3-4 ปีที่แล้ว ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการเลี้ยงกบเพื่อการค้านั้นนับแต่อดีตจนถึงปัจจุบันกระทำกันมาเป็นเวลา 10-11 ปีมาแล้ว

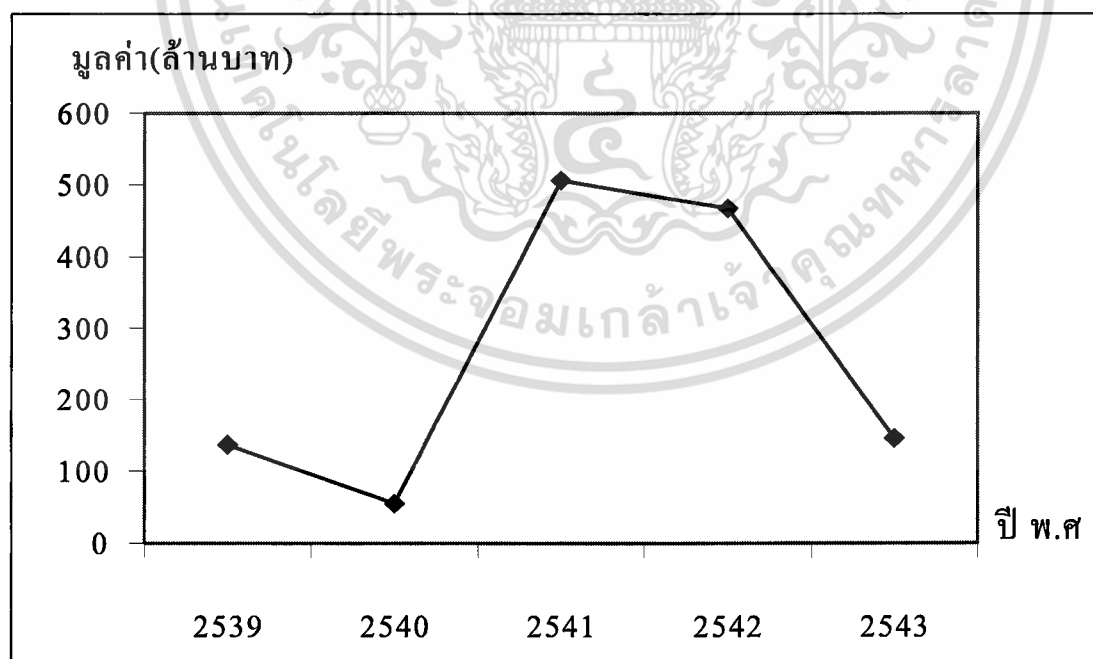
จากตารางที่ 1 และภาพที่ 1 ปัจจุบันประเทศไทยได้มีการส่งกบออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ โดยในปี พ.ศ. 2539 ประเทศไทยสามารถส่งออกกบไปต่างประเทศคิดเป็นมูลค่า 136.77 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2540 มีมูลค่าการส่งออกลดลงคิดเป็นมูลค่า 54.40 ล้านบาท และในปี พ.ศ. 2541 มูลค่าการส่งออกเพิ่มสูงขึ้นมากคิดเป็นมูลค่า 505.78 ล้านบาท แต่สังเกตได้ว่ามูลค่าการส่งออกกบลดลงในปี พ.ศ. 2542 และปี พ.ศ. 2543 คิดเป็นมูลค่า 467.00 ล้านบาท และ 145.77 ล้านบาท ตามลำดับ เมื่อพิจารณาถึงประเทศผู้นำเข้ากบที่สำคัญของประเทศไทยได้แก่ประเทศ ฮองกง จีน สิงคโปร์ ไต้หวัน แคนาดา (ตารางที่ 2) โดยฮองกงเป็นประเทศที่นำเข้ากบจากประเทศไทยเป็นอันดับหนึ่งคิดเป็นร้อยละ 91.47 ของการส่งออกกบทั้งหมดของไทย แต่ในปี พ.ศ. 2542 และปี พ.ศ. 2543 ปริมาณการส่งออกกบของประเทศไทยมีจำนวนลดลงอย่างมาก อันเนื่องมาจากกบจากประเทศไทยมีราคาสูงกว่าคู่แข่งซึ่งประเทศคู่แข่งในการส่งออกกบที่สำคัญคือประเทศ อินโดนีเซีย อินเดีย กัมพูชา พม่า จึงทำให้ประเทศคู่แข่งหันไปซื้อกบจากประเทศคู่แข่ง เพราะกบที่ประเทศคู่แข่งดังกล่าวนำมาขายนั้นเป็นกบที่จับได้จากแหล่งธรรมชาติจึงไม่มีต้นทุนในการเพาะเลี้ยง แต่กบจากเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเทศไทยที่ส่งออกส่วนใหญ่เป็นกบที่ได้จากการเพาะเลี้ยงทำให้มีต้นทุนในการผลิตสูงกว่าจึงมีราคาแพงกว่าคู่แข่ง เมื่อกบที่ส่งออกมีปริมาณลดลง ส่งผลให้ปริมาณกบภายในประเทศเพิ่มสูงขึ้น และมีผลให้ราคากบต่ำลง ทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงกบประสบปัญหาขาดทุนรายได้ไม่คุ้มค่ากับการลงทุน

ตารางที่ 1 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกกบ ปี พ.ศ. 2539-2543

ปี พ.ศ.	ปริมาณ (เมตริกตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2539	2,668.49	136.77
2540	883.04	54.40
2541	8,789.98	505.78
2542	6,146.83	467.00
2543	2,253.97	145.77

ที่มา: (กระทรวงการคลัง, 2543)



ภาพที่ 1 มูลค่าการส่งออกกบของประเทศไทยปี พ.ศ. 2539-2543

ที่มา: (กระทรวงการคลัง, 2543)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องซึ่งเป็นกลุ่มเกษตรกรที่ประกอบอาชีพเลี้ยงกบ ณ บ้านห้วยจรเข้ ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งเป็นกลุ่มที่ได้รับผลกระทบด้านราคาขายที่ตกต่ำ อันเนื่องมาจากปริมาณการส่งออกที่ลดลงจนทำให้ปริมาณกบภายในประเทศเพิ่มสูงขึ้น สมาชิกของกลุ่มประสบปัญหาขาดทุนจากการเลี้ยงกบ จึงได้มีการคิดค้นทำการแปรรูปกบเป็นผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง โดยทางกลุ่มเห็นว่าเมื่อเลี้ยงกบขายแล้วขาดทุนจึงได้ทำการแปรรูปกบเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น ประกอบกับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตก็สามารถหาได้ภายในท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องเป็นอาหารสำเร็จรูปที่สามารถบริโภคได้ทันทีโดยไม่ต้องปรุงเพิ่มสร้างความสะดวกแก่ผู้บริโภค การคำนวณต้นทุนของทางกลุ่มเป็นการคิดเพียงต้นทุนผันแปรได้ ซึ่งทำให้ทางกลุ่มไม่ทราบถึงต้นทุนที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง การคำนวณต้นทุนตามหลักการบัญชีและการเงินจะทำให้ทราบถึงองค์ประกอบของต้นทุนผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง อีกทั้งผลลัพท์ของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ทางกลุ่มใช้อยู่ในปัจจุบันมีรายละเอียดยังไม่สมบูรณ์ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด ซึ่งผลลัพท์สินค้านั้นมีความสำคัญมากสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร จึงควรมีการศึกษาถึงการจัดการการผลิตในด้านต้นทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การปรับปรุงผลลัพท์กบบรรจุกระป๋อง เพื่อให้ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องนั้นเป็นที่ยอมรับและรู้จักแก่ผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

ตารางที่ 2 ประเทศที่นำเข้ามาจากประเทศไทย 5 ประเทศแรกตามปริมาณการนำเข้า
ปี พ.ศ. 2539-2543 (เมตริกตัน)

ประเทศ	ปี พ.ศ.					รวม	ร้อยละ
	2539	2540	2541	2542	2543		
ฮ่องกง	2,416.23	815.52	8,125.93	5,346.10	2,237.59	18,941.37	91.47
จีน	196.13	52.22	628.85	757.21	13.67	1,648.08	7.96
แคนาดา	6.71	1.50	5.27	2.00	13.67	29.15	0.14
ไต้หวัน	6.54	0.85	11.56	20.85	1.92	41.72	0.20
เวียดนาม	—	0.67	0.12	0.99	0.30	2.08	0.01
ประเทศอื่นๆ	6.69	7.13	13.14	19.21	0.48	46.65	0.23
ปริมาณรวม	2,632.31	877.91	8,784.88	6,146.37	2,267.34	20,708.81	100.00

ที่มา: (กระทรวงการคลัง, 2543)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาระบบการจัดการการผลิต ในด้านการรวบรวมและคำนวณต้นทุนตามหลัก การบัญชี และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ม ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. เพื่อวิเคราะห์การปรับปรุงผลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ม ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อทราบถึงรูปแบบการคำนวณต้นทุนที่ถูกต้องและมีแบบแผนตามหลักการบัญชีและ การเงิน และเพื่อให้ทราบผลกำไรที่จะเกิดขึ้นในอนาคตซึ่งทราบได้จากการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ม ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. เพื่อทราบถึงรายละเอียดผลากผลิตภัณฑ์อาหารตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศ กำหนด และเป็นแนวทางในการปรับปรุงผลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง เพื่อทำให้เกิดการ ยอมรับและมีตลาดที่กว้างไกลยิ่งขึ้น

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนและการปรับปรุงผลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุ กระป๋อง ของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ม ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

นิยามศัพท์

กบ หมายถึง กบที่ได้จากการเพาะเลี้ยงหรือจัดซื้อจากแหล่งภายนอกกลุ่มอาชีพแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ม ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัด พระนครศรีอยุธยาซึ่งนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง หมายถึง ผลผลิตจากการแปรรูปกบเป็นอาหารสำเร็จรูปบรรจุ
ในกระป๋องที่มีฝาตั้งได้แก่ กบทอดกระเทียมพริกไทย กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง

วิธีการศึกษา

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาค้นทุนและการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพ
แปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ม ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัด
พระนครศรีอยุธยา ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล 2 ประเภทคือ

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) โดยการทดลองวางจำหน่ายสินค้าที่ปรับปรุงฉลากแล้ว
เปรียบเทียบกับฉลากเดิมของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง และการสอบถามลูกค้าบริเวณจุดที่
ทดลองวางจำหน่ายสินค้าโดยใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ประธาน รองประธาน และสมาชิก
ภายในกลุ่ม รวมไปถึงเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนธุรกิจกบบรรจุกระป๋องของกลุ่ม
อาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องโดยสอบถามเกี่ยวกับการดำเนินงาน การจัดการธุรกิจ
ด้านการจัดการการผลิตและการตลาด ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการธุรกิจกบบรรจุกระป๋อง

1.1 การสร้างแบบสอบถามและทำการทดสอบ โดยศึกษาและรวบรวมความรู้ที่
เกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข นำมาสร้าง
แบบสอบถาม หลังจากนั้นนำร่างแบบสอบถามจำนวน 20 ชุด ไปทดสอบกับกลุ่มผู้ซื้อผลิตภัณฑ์กบ
บรรจุกระป๋อง เพื่อค้นหาข้อบกพร่องและปรับปรุงแก้ไขให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น เมื่อนำแบบสอบ
ถามมาแก้ไขจนครบสมบูรณ์แล้วจึงนำไปทดสอบกับกลุ่มตัวอย่าง

1.2 การสุ่มตัวอย่าง ตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นทุนครั้งนี้ คือ ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุ
กระป๋องภายในงานแสดงสินค้าพัฒนาชุมชน ณ ศูนย์การค้าอยุธยาปาร์ค การเลือกผู้ตอบแบบสอบ
ถามเป็นการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) โดยเลือกเฉพาะผู้ที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบ
บรรจุกระป๋องภายในงานแสดงสินค้าพัฒนาชุมชน เป็นตัวแทนในการตอบแบบสอบถามรวมทั้งสิ้น
100 ตัวอย่าง เนื่องจากมีข้อจำกัดในเรื่องของเวลาและค่าใช้จ่าย ซึ่งสามารถคำนวณได้ดังนี้
(ศิริวรรณ และคณะ, 2540: 220)

$$n = \frac{pqz^2}{e^2}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในการศึกษาครั้งนี้ไม่ทราบสัดส่วนของประชากร (p) และไม่ทราบสัดส่วนของตัวอย่าง (\hat{p}) แต่เนื่องจากค่า p q หรือ \hat{p} \hat{q} จะมีค่าสูงสุดเมื่อ p เท่ากับ 0.5 หรือ \hat{p} เท่ากับ 0.5 ซึ่งทำให้ q เท่ากับ 0.5 หรือ \hat{q} เท่ากับ 0.5 และ $0 \leq p q \leq 1$ ซึ่งทำให้ $p q$ หรือ $\hat{p} \hat{q}$ มีค่าสูงสุดเท่ากับ 0.25 หรือ 1/4 ขนาดตัวอย่างจะเท่ากับ

$$n = \frac{Z^2}{4e^2}$$

n = จำนวนผู้ซื้อที่เป็นตัวอย่างสำหรับการศึกษานี้
 Z = ระดับค่าความเชื่อมั่นร้อยละ 95 มีค่าเท่ากับ 1.96
 e = ค่าความคลาดเคลื่อนในการศึกษานี้
 แทนค่า
 $100 = \frac{1.96^2}{4e^2}$
 $e^2 = \frac{1.96^2}{400}$
 $= 0.098$
 หรือ $= 0.098 \times 100$
 $= 9.80\% \cong 10\%$

โดยในการศึกษาครั้งนี้ต้องการตัวอย่างจำนวน 100 ตัวอย่าง โดยยอมให้มีค่าความคลาดเคลื่อนได้ร้อยละ 10 ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) ได้จากการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากหนังสือ เอกสาร งานวิจัย บทความทางวิชาการ และวารสารอื่น ๆ ข้อมูลทางด้านสถิติจาก กรมศุลกากร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ รวมถึงข้อกำหนดตลาดผลิตภัณฑ์อาหารจาก สำนักงานอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การศึกษาต้นทุนผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋อง ได้จากการนำข้อมูลปฐมภูมิจากรายงานและบันทึกทางการเงินของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง โดยใช้แนวความคิดเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกี่ยวกับต้นทุน ตามหลักการทางการบัญชีและการเงินเพื่อนำมาวิเคราะห์จุดคุ้มทุนผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋อง ของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง

2. การวิเคราะห์การปรับปรุงผลากผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋อง ได้จากการนำข้อมูลปฐมภูมิจากการทดลองปรับปรุงผลากและตราสินค้า และจากการตอบแบบสอบถามของผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋อง โดยใช้สถิติอย่างง่ายในการวิเคราะห์ข้อมูล และทำการแปรผลออกเป็นค่าทางสถิติ จากข้อมูลที่ได้จากการทดลองนำมาวิเคราะห์โดยใช้ค่าสถิติทดสอบแซด (z-test) ซึ่งเป็นค่าสถิติที่ใช้ทดสอบสมมติฐาน เพื่อทดสอบสัดส่วนของการยอมรับผลากที่ปรับปรุงแล้วกับผลากปัจจุบันของผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋อง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การตรวจเอกสารแนวคิดและทฤษฎี

ในบทนี้เป็น การนำเสนอผลงานการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ทำการศึกษาในครั้งนี้ ตลอดจนทฤษฎีการวัดกำลังการผลิต แนวความคิดเกี่ยวกับต้นทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน และแนวคิดการเลือกตราสินค้า เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ต้นทุนและการปรับปรุงผลผลิตภายใต้กฎบรรจุกะป๋อง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

การตรวจเอกสาร

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2536) ได้ศึกษาการผลิตและการตลาดกบ พบว่าปัจจุบันการเลี้ยงกบเริ่มเป็นที่นิยมและแพร่หลายกันมาก อาจกล่าวได้ว่าการเลี้ยงกบกันในทุกภาคของประเทศไทย เพราะกบเป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่ายใช้เวลาน้อยประมาณ 4 เดือนก็สามารถจับขายได้ ดูแลรักษาง่ายและจำหน่ายได้ในราคาคุ้มกับการลงทุน การเลี้ยงกบของเขตเกษตรเศรษฐกิจที่ 17 มีในจังหวัดนครปฐม สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม ซึ่งมีการเลี้ยงหลายวิธีทั้งแบบพัฒนาและกึ่งพัฒนาซึ่งจะพิจารณาเลี้ยงตามความเหมาะสมของพื้นที่ ทุนทรัพย์ และสิ่งแวดล้อม จากปัจจัยหลายๆประการเช่น สภาพภูมิอากาศที่แปรปรวน การทำลายทรัพยากรธรรมชาติ การใช้สารพิษกำจัดศัตรูพืช รวมทั้งการจับกบที่มีขนาดเล็กมาบริโภคเป็นผลให้กบที่มีอยู่ตามธรรมชาติหรือที่เลี้ยงกันแบบธรรมชาติลดจำนวนลงเรื่อยๆ แต่ความต้องการของตลาดนั้นเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะในปัจจุบันสามารถส่งเนื้อกบออกจำหน่ายต่างประเทศแล้ว

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2537) ได้ทำการศึกษาการผลิตและการตลาดกบไว้ดังนี้ เพื่อสนองความต้องการบริโภคที่เพิ่มขึ้นจึงกลายมาเป็นกบเลี้ยงซึ่งเป็นการเลี้ยงกบที่มีต้นทุน มีการจัดการและการตลาดอย่างมีระบบให้ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุนค่อนข้างสูง การเลี้ยงกบเพื่อการค้าเริ่มมีขึ้นเมื่อประมาณ 3-4 ปีที่แล้ว รูปแบบการเลี้ยงเป็นลักษณะฟาร์มมีการเพาะเลี้ยงพันธุ์ขึ้นเอง ประสบความสำเร็จในด้านการจัดการและราคาเป็นอย่างดีจากนั้นการเลี้ยงกบเพื่อเป็นการค้าจึงกลายมาเป็นอาชีพที่เกษตรกรทั่วไปนิยมแพร่หลายไปทั่วทุกภาค การเลี้ยงกบในระยะแรกให้ผลตอบแทนค่อนข้างสูงและช่องทางการตลาดยังมีความต้องการสูง โดยเฉพาะธุรกิจประเภทร้านอาหารขนาดเล็ก ขนาดใหญ่มีตลาดรับซื้อทั้งในประเทศและต่างประเทศซึ่งขายได้ในราคาในยุคแรกๆ ถึงกิโลกรัมละ 60-80 บาททำให้เกษตรกรสนใจเพาะเลี้ยงกันมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวคิดและทฤษฎี

ในการศึกษาครั้งนี้ใช้ทฤษฎีการวัดกำลังการผลิต แนวความคิดเกี่ยวกับต้นทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน และแนวคิดการเลือกตราสินค้า ผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ม ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ทฤษฎีการวัดกำลังการผลิต

กำลังการผลิต (capacity) คือ อัตราสูงสุดที่ระบบการผลิตสามารถผลิตได้เต็มที่ในช่วงเวลาหนึ่งของการดำเนินงาน การวัดกำลังการผลิตสามารถทำได้ 2 ทาง คือ

1. การวัดกำลังการผลิตจากผลผลิต จะใช้เมื่อผลผลิตจากกระบวนการสามารถนับเป็นหน่วยได้ง่าย ได้แก่ สินค้าที่มีตัวตน (tangible good) ซึ่งจะเน้นการผลิตแบบตามผลิตภัณฑ์ (product focused) เช่น การวัดกำลังการผลิตของโรงงาน โดยนับจำนวนรถยนต์ที่ผลิตได้ต่อปี นับจำนวนนมกล่องที่ผลิตได้ต่อวัน นับจำนวนลิตรของน้ำมันที่กลั่นได้ต่อเดือน

2. การวัดกำลังการผลิตจากปัจจัยการผลิต จะใช้เมื่อผลผลิตจากกระบวนการนับเป็นหน่วยได้ยาก หน่วยของผลิตภัณฑ์ไม่ชัดเจน ได้แก่ การบริการต่าง ๆ ซึ่งจะเป็นการผลิตแบบตามกระบวนการ (process focused) เช่น การวัดกำลังการผลิตของร้านบิวตี้ซาลอนจากจำนวนช่างตัดผม การวัดกำลังการผลิตของโรงพยาบาลจากจำนวนเตียงคนไข้ การวัดกำลังการผลิตของร้านอศขขายภาพจากจำนวนชั่วโมงการทำงานของเครื่องจักร เป็นต้น ดังนั้นการวางแผนกำลังการผลิตจึงต้องคำนึงถึงกำลังการผลิตที่เกิดประสิทธิผลอันแท้จริง ซึ่งต้องพิจารณาจาก

กำลังการผลิตสูงสุด (peak capacity หรือ design capacity) เป็นกำลังการผลิตเต็มที่ ซึ่งมักไม่ได้ใช้ในการปฏิบัติงานจริง เพราะเป็นการใช้เครื่องจักรอุปกรณ์เต็มที่โดยไม่คำนึงถึงการหยุดพักหรือการบำรุงรักษาเลย

อัตราการผลิตจริง (rated capacity) เป็นอัตราการผลิตสูงสุดที่ทำได้หลังจากหักลบส่วนการหยุดพักซ่อมแซมบำรุงรักษาแล้ว

อัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล (effective capacity) เป็นอัตราการผลิตสูงสุดที่ฝ่ายการผลิตสามารถกระทำให้เกิดต้นทุนการผลิตที่ประหยัดได้ ภายใต้สภาวะการณ์การผลิตปกติ (normal condition) (กัตญญ, 2542: 106-107)

$$\text{อัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล} = \frac{\text{อัตราการผลิตที่คาดหวัง} \times 100\%}{\text{กำลังการผลิตสูงสุด}}$$

(Effective Capacity)

แนวความคิดเกี่ยวกับต้นทุน

ความหมายของต้นทุน

ตามศัพท์บัญญัติที่บัญญัติโดยสมาคมนักบัญชีและผู้สอบบัญชีรับอนุญาตแห่งประเทศไทยให้นิยามคำว่า ต้นทุน ไว้ดังนี้

รายจ่ายที่เกิดขึ้นเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการซึ่งอาจจ่ายเป็นเงินสด สินทรัพย์อื่น หนี้สิน หรือการให้บริการหรือการก่อหนี้ ทั้งนี้รวมถึงผลขาดทุนที่วัดค่าเป็นตัวเงินได้ที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการ (ฐานา และคณะ, 2543: 5-1 – 5-2)

การจัดแบ่งประเภทต้นทุน

ต้นทุนมีมากมายหลายชนิด แต่ละชนิดให้ความหมายที่แตกต่างกันไปตามแต่ความมุ่งหมายของการนำไปใช้

ต้นทุนชนิดต่าง ๆ ที่พบในการบัญชีบริหาร อาจจัดประเภทได้ดังนี้

1. จัดแบ่งประเภทต้นทุนตามพฤติกรรมต้นทุน แบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ
 - 1.1 ต้นทุนคงที่ (fixed costs)
 - 1.2 ต้นทุนผันแปร (variable costs)
 3. ต้นทุนกึ่งผันแปร (semi-variable costs หรือ mixed costs)
2. แบ่งประเภทต้นทุนตามหน้าที่การผลิต แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ
 - 2.1 ต้นทุนการผลิต (manufacturing costs หรือ production costs)
 - 2.2 ต้นทุนไม่เกี่ยวกับการผลิต (non-manufacturing costs หรือ non-production costs)
3. แบ่งประเภทตามงวดเวลาที่ก่อประโยชน์ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ
 - 3.1 ต้นทุนผลิตภัณฑ์ (product costs)
 - 3.2 ต้นทุนสำหรับงวด (period costs)
4. แบ่งตามความสัมพันธ์ของต้นทุนกับเหตุแห่งต้นทุน
 - 4.1 ต้นทุนทางตรง (direct costs)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 4.2 ต้นทุนทางอ้อม (indirect costs)
5. แบ่งตามอำนาจการควบคุม แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ
 - 5.1 ต้นทุนที่ควบคุมได้ (controllable costs)
 - 5.2 ต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ (uncontrollable costs)
6. แบ่งตามข้อผูกมัด แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ
 - 6.1 ต้นทุนตามวิศวกรรม (engineered costs)
 - 6.2 ต้นทุนที่จัดการได้ (discretionary costs)
 - 6.3 ต้นทุนผูกมัด (committed costs)
7. แบ่งตามความจำเป็นที่จะต้องจ่าย มี 2 ประเภท คือ
 - 7.1 ต้นทุนที่หลีกเลี่ยงได้ (avoidable costs)
 - 7.2 ต้นทุนที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ (unavoidable costs)
8. แบ่งตามเวลาที่ต้นทุนปรากฏ มี 2 ประเภท คือ
 - 8.1 ต้นทุนจริง (actual costs หรือ historical costs)
 - 8.2 ต้นทุนมาตรฐาน (standard costs หรือ budgeted costs)
9. แบ่งตามแนวคิดทางหลักเศรษฐศาสตร์ ตัวอย่าง 4 ประเภท คือ
 - 9.1 ต้นทุนจม (sunk costs)
 - 9.2 ต้นทุนเสียโอกาส (opportunity costs)
 - 9.3 ต้นทุนส่วนเพิ่ม (marginal costs)
 - 9.4 ต้นทุนส่วนต่าง (differential costs)

การจัดแบ่งประเภทต้นทุนตามงวดเวลาที่ก่อประโยชน์

เป็นการแบ่งต้นทุนโดยยึดหลักเวลาที่ต้นทุนจะก่อประโยชน์ แบ่งเป็น 2 อย่างคือ กรณีก่อประโยชน์ในอนาคต เรียกว่า ต้นทุนผลิตภัณฑ์ ส่วนกรณีเกิดประโยชน์ในปัจจุบัน เรียกว่า ต้นทุนสำหรับงวด ตามรายละเอียดดังนี้

1. ต้นทุนผลิตภัณฑ์ (product costs) หมายถึง ต้นทุนที่ทำให้ได้สินค้าหรือบริการซึ่งคาดว่าจะขายได้ในอนาคตอาจมาจากการซื้อสินค้าหรืออาจผลิตขึ้นมาเอง เป็นต้นทุนที่บันทึกเป็นมูลค่าสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ก่อนที่จะขายไป บางครั้งเรียกว่า ต้นทุนสินค้า (inventoriable costs) หรือเรียกว่า สินค้าที่เก็บไว้ได้ ตัวอย่าง กิจการเกษตรกรรม ส้ม มะม่วง มะขาม ฯลฯ มีต้นทุนตั้งแต่เริ่มปลูกจนได้ผลผลิตพร้อมที่จะขาย ต้นทุนนี้ก็คือต้นทุนผลิตผล ถ้าขายไปเมื่อไรก็จะตัดออกเป็นต้นทุนขายในงวด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ก่อให้เกิดรายได้นั้น ต้นทุนขายก็จะไม่ใช่ต้นทุนผลิตภัณฑ์ แต่จัดเป็นต้นทุนสำหรับงวด ในกิจกรรมการผลิต ต้นทุนผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ต้นทุน 3 ชนิด คือ ค่าวัสดุทางตรง ค่าแรงทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต

วัสดุทางตรง คือ ต้นทุนวัสดุที่ใช้ในการผลิตและเป็นส่วนสำคัญที่จะผลิตเป็น ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เช่น การผลิตโต๊ะเรียน เป็นวัสดุทางตรง ส่วนกาวและตะปูเป็นวัสดุทางอ้อมเพราะวัดจำนวนเป็นวัสดุทางอ้อม วัสดุทางตรงของผลิตภัณฑ์อาจมีมากกว่า 1 ชนิดก็ได้ หากผลิตภัณฑ์นั้น จำเป็นต้องใช้วัสดุหลายอย่างเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ เช่น การผลิตเก้าอี้หนึ่งอาจต้องใช้ทั้งไม้ และเหล็กฉากเป็นส่วนประกอบสำคัญ ดังนั้น ทั้งไม้และเหล็กฉากก็ถือเป็นวัสดุทางตรงทั้งสองอย่าง นอกจากนี้ ต้นทุนวัสดุทางตรงยังรวมถึงค่าขนส่งเข้า ค่าเก็บรักษาวัสดุ และส่วนลดรับ ซึ่งจะนำไปหักออกจากราคาราคาวัสดุที่ซื้อมา

แรงงานทางตรง คือ ต้นทุนแรงงานที่เป็นส่วนสำคัญโดยตรงในการผลิตผลิตภัณฑ์และสามารถติดตาม ได้ว่าในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละอย่างต้องใช้แรงงานคนกี่คนเป็นเวลากี่ชั่วโมง กี่นาทีที่จะสำเร็จ เช่น โต๊ะเรียนหนึ่งตัวจะต้องใช้แรงงานช่างไม้กี่ชั่วโมง หรือกี่วันแล้วคูณด้วยอัตราค่าจ้างต่อชั่วโมงหรือต่อวัน ก็จะได้ต้นทุนแรงงานทางตรง คนงานที่ทำหน้าที่ผลิตและใช้เวลาส่วนใหญ่ไปในการผลิตผลิตภัณฑ์เท่านั้นที่นับเป็นแรงงานทางตรงสำหรับคนงานที่ไม่ได้มีส่วนสำคัญในการผลิตโดยตรงเช่น คนงานที่ใช้ให้คอยลบเหลี่ยมไม้มิให้มีเสี้ยนโดยใช้กระดาษทรายขัด แรงงานลักษณะนี้ถือเป็นแรงงานทางอ้อม ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของ โสหุ้ยการผลิต พวกเขาเงินเดือนหัวหน้าคนงาน เงินเดือนวิศวกร เงินเดือนช่างซ่อม หรือเงินเดือนทำความสะอาดโรงงานถือเป็นแรงงานทางอ้อมทั้งหมด

ค่าใช้จ่ายการผลิต ต้นทุนการผลิตทางอ้อม หรือโสหุ้ยการผลิต ประกอบด้วยต้นทุนการผลิตทั้งหมด นอกเหนือไปจากวัสดุทางตรงและแรงงานทางตรง ดังนั้น ต้นทุนการผลิตจึงรวมเอาต้นทุนรายการต่างๆ ไว้ เช่น วัสดุทางอ้อม แรงงานทางอ้อม ของใช้สิ้นเปลือง ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าเช่า ค่าเสื่อมราคา ค่าประกันภัย ค่าภาษี เป็นต้น (กองวิชาการฝ่ายฝึกอบรมสัมมนา, 2534: 124)

2. ต้นทุนสำหรับงวด (period costs) หมายถึง ต้นทุนทั้งหมดที่ไม่ใช่ต้นทุนผลิตภัณฑ์เป็นต้นทุนที่ถูกจัดประเภทตามงวดเวลาเมื่อเกิดต้นทุนนี้และไม่เกิดประโยชน์ที่จะก่อรายได้ในอนาคตแล้ว หรือเป็นต้นทุนที่ก่อประโยชน์หรือรายได้ในงวดปัจจุบัน มักเป็นที่เข้าใจในนามของค่าใช้จ่าย (expenses) เช่น ค่าเสื่อมราคาอาคารสำนักงาน เงินเดือนผู้บริหาร ดอกเบี้ยจ่าย ค่าใช้จ่ายต่างๆ ในงบกำไรขาดทุน ทั้งต้นทุนสินค้าที่ขาย ค่าใช้จ่ายในการขาย และค่าใช้จ่ายในการบริหาร เป็นตัวอย่างของต้นทุนสำหรับงวดทั้งสิ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร จัดทำขึ้นจากข้อมูลที่ได้จากงบประมาณประเภทต่างๆ และข้อมูลในอดีต ค่าใช้จ่ายในการขายที่สำคัญได้แก่ ค่าขายหน้า ค่าโฆษณาและส่งเสริมการขาย ค่าขนส่ง และค่าใช้จ่ายอื่นๆ จะเห็นได้ว่า ค่าขายหน้าและค่าขนส่งมักจะสัมพันธ์กับปริมาณการขาย เราจึงต้องอาศัยข้อมูลจากประมาณการยอดขายที่ประมาณการไว้ แต่ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการโฆษณาและส่งเสริมการขาย มักขึ้นอยู่กับนโยบายและการตัดสินใจของผู้บริหาร ส่วนค่าใช้จ่ายในการบริหารมักเป็นค่าใช้จ่ายคงที่ และมีความสัมพันธ์กับยอดขายน้อยมาก เช่น ค่าเสื่อมราคา เงินเดือนของฝ่ายบริหาร เป็นต้น (อมรศรี, 2533: 109)

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

จุดคุ้มทุน หมายถึง จุด ณ ระดับการดำเนินงานของธุรกิจที่ปริมาณสินค้าที่บริการของธุรกิจ มีผลทำให้ธุรกิจมีรายได้เท่ากับค่าใช้จ่ายรวมทั้งสิ้นของสินค้าและบริการนั้น หรือกล่าวอีกนัยว่า หมายถึง จุด ณ ระดับการดำเนินงานของธุรกิจที่ไม่มีกำไรขาดทุนคือ มีค่าเท่ากับศูนย์

ปริมาณจุดคุ้มทุน หมายถึง ปริมาณของสินค้าที่ทำให้ธุรกิจมีรายได้ทั้งสิ้นเท่ากับค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น (เบญจวรรณ, 2539: 104)

สูตรในการคำนวณหาปริมาณจุดคุ้มทุน

$$Q = \frac{FC}{P - VC}$$

Q คือ ปริมาณสินค้าที่ขายหรือผลิต (จำนวนหน่วยสินค้า)

P คือ ราคาขายต่อหน่วยของสินค้า (บาทต่อหน่วยสินค้า)

FC คือ ต้นทุนคงที่รวม (บาท)

VC คือ ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย (บาทต่อหน่วยสินค้า)

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วม

ในการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วมนี้จะต้องตั้งอยู่บนสมมติฐานบางประการ เช่น ต้นทุนคงที่ที่ไม่สามารถจะขึ้นเฉพาะลงไปได้ว่าเป็นต้นทุนของผลิตภัณฑ์ชนิดใด แล้วต้องหาจุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วมด้วยการแบ่งต้นทุนคงที่ตามอัตราส่วนของกำไรส่วนเกินของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ตามยอดขายของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเพื่อให้ได้กำไรส่วนเกินถัวเฉลี่ยแล้วจึงหาจุดคุ้มทุนของเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตภัณฑ์ร่วม เมื่อได้จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วมแล้วจึงคำนวณหายอดขายของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดตามอัตราส่วนของกำไรส่วนเกินที่ใช้หาจุดคุ้มทุนร่วมนั่นเอง (สุภาพร, 2536: 144)

ตัวอย่าง บริษัท พัฒนา จำกัด ได้จำหน่ายสินค้า ก ข และ ค 3 ชนิดด้วยกัน ซึ่งมีต้นทุนคงที่ 42,000 บาท มีรายละเอียดต่าง ๆ ดังนี้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ต้นทุนผันแปรและอัตราส่วนการขาย

รายการ	ชนิดของสินค้า		
	ก	ข	ค
ราคาขายต่อหน่วย	20	42	50
ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย	16	28	36
กำไรส่วนเกิน	4	14	14
อัตรากำไรส่วนเกินต่อยอดขาย (ร้อยละ)	20	33.30	28
อัตราส่วนของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ขายได้	20	50	30

ที่มา: (สุภาพร, 2563: 144)

ขั้นตอนที่ 1 หากกำไรส่วนเกินรวมถัวเฉลี่ย จากอัตราส่วนที่ขายสินค้า ก: ข: ค: = 10 หน่วย ถ้าขายได้ 400 บาท ราคาขายต่อหน่วยโดยเฉลี่ยจะ เท่ากับ 40 บาท (ตารางที่ 4) ต้นทุนผันแปรถัวเฉลี่ยเท่ากับ 280 บาท (ตารางที่ 5) ดังนั้น กำไรส่วนเกินรวม เท่ากับ 120 บาท หรือ 12 บาทต่อหน่วย

ตารางที่ 4 ราคาขายต่อหน่วยและจำนวนเงินที่ขาย

ชนิดของสินค้า	อัตราส่วนการขาย ของสินค้าแต่ละชนิด	ราคาขาย ต่อหน่วย	จำนวนเงินที่ขาย
ก	2	20	40
ข	5	42	210
ค	3	50	150
รวม	10		400

ที่มา: (สุภาพร, 2536: 145)

เอกสารนี้เป็นเอกสารตัวอย่างสำหรับใช้ในการเรียนการสอนเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5 ต้นทุนผันแปรถัวเฉลี่ยของสินค้าทั้ง 3 ชนิด

ชนิดของสินค้า	อัตราส่วนการขาย ของสินค้าแต่ละชนิด	ราคาต้นทุน ต่อหน่วย	จำนวนเงิน
ก	2	20	40
ข	5	28	140
ค	3	36	108
รวม	10		280

ที่มา: (สุภาพร, 2536: 145)

ขั้นที่ 2 เราสามารถหาจุดคุ้มทุนซึ่งเป็นจำนวนหน่วยและจำนวนเงินได้ดังนี้

$$\text{จุดคุ้มทุนเป็นจำนวนหน่วย} = \frac{42,000}{12} = 3,500 \text{ หน่วย}$$

ขั้นที่ 3 หาจำนวนหน่วยหรือจำนวนเงินของสินค้าแต่ละชนิดได้ดังนี้

ตารางที่ 6 จำนวนหน่วยและจำนวนเงินของสินค้าแต่ละชนิด

	จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
สินค้า ก $3,500 \times \frac{2}{10} =$	700	20	14,000
สินค้า ข $3,500 \times \frac{5}{10} =$	1,750	42	73,500
สินค้า ค $3,500 \times \frac{3}{10} =$	1,050	50	52,500
รวม	3,500	112	140,000

ที่มา: (สุภาพร, 2536: 146)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวคิดการเลือกตราสินค้า

ตราสินค้า (brand) หมายถึง ชื่อ ชื่อความ สัญลักษณ์ รูปแบบ หรือสิ่งเหล่านี้รวมกัน เพื่อบ่งชี้ให้เห็นถึงสินค้าหรือบริการของผู้ขายหรือกลุ่มของผู้ขาย ที่แสดงความแตกต่างจากคู่แข่ง หลักเกณฑ์ในการเลือกชื่อตราสินค้านี้ ดังนี้

1. เลือกคำพูดหรือชื่อที่สั้น เพราะเป็นการง่ายแก่การออกเสียงตัวสะกด และจดจำได้ง่ายกว่า คำนวหลายๆ พยางค์ ชื่อที่เป็นพยางค์เดียวโดดๆ จะได้เปรียบทั้งในด้านความจำของลูกค้า และนำไปใช้ประโยชน์ในการจัดทำโฆษณา สามารถจัดทำให้ตัวหนังสือขนาดใหญ่ขึ้นเห็นได้ชัดเจนกว่า เช่น กรณีสัญลักษณ์ไม่ว่าจะปรากฏบนหีบห่อหรือการโฆษณาที่ใดๆ ก็จะเขียนตัวหนังสือให้มีขนาดใหญ่ได้

2. เลือกคำพูดหรือชื่อที่สั้นๆ เป็นภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ความคุ้นเคย จะช่วยให้จดจำได้ง่ายขึ้นอย่าเลือกใช้คำพูดที่วิจิตรพิสดาร ตัวสะกดยุ่งยาก เพราะทำให้อ่านออกเสียงยากขึ้น จดจำได้ยากขึ้น ศัพท์ที่ไม่คุ้นเคยไม่ควรนำมาใช้เป็นชื่อสินค้า อีกทั้งเป็นการเพิ่มเวลา เพิ่มความพยายามที่จะต้องใช้ในการซื้อหาสินค้า ลูกค้าจะหลีกเลี่ยงการถามหาจากพนักงานขายเมื่อไม่แน่ใจว่าตนเองออกเสียงถูกหรือไม่

3. ชื่อหรือคำพูดนั้นต้องออกเสียงได้แบบเดียว เพื่อป้องกันการเข้าใจผิดเมื่อออกเสียงแตกต่างกัน

4. ควรมีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง ส่วนหนึ่งอาศัยจากการมีชื่อที่ไม่ซ้ำกับของบุคคลอื่น ออกเสียงแน่นอน และอาศัยส่วนประกอบของสัญลักษณ์หรือรูปแบบที่เด่นชัดเฉพาะ เพื่อผู้ซื้อจะได้ไม่จำสับสนกับตราสินค้าอื่นๆ การใช้ชื่อบุคคลมาเป็นชื่อตราสินค้าควรหลีกเลี่ยงอย่างยิ่ง มีโอกาสซ้ำกันได้ง่าย ในประเทศไทยนิยมใช้ชื่อเจ้าของสินค้ามาก จึงพบสินค้าต่างๆ โดยเฉพาะประเภทอาหารที่มีชื่อซ้ำๆ กัน น้ำพริกแม่ศรีอาจมีแม่ศรีหลายคนได้ ปัจจุบันความนิยมได้ลดลงมาก

5. ต้องทันสมัย ชื่อหรือคำพูดต่างๆ ในภาษามีการเปลี่ยนแปลงความนิยมได้ ชื่อบางชื่อในสมัยหนึ่งเป็นที่นิยมมากอาจเป็นสำนวนที่ใช้พูดกัน แต่เมื่อเวลาผ่านไปความนิยมลดน้อยลง ดังนั้นชื่อสินค้าที่ตั้งตามยุคสมัย อาจต้องเปลี่ยนแปลงไปด้วย เช่นคำว่า ภูเขา บุติก หรือตราพระอาทิตย์ต่อไปคงไม่มีประโยชน์ ดังนั้นถ้าใช้คำที่ไม่ทันสมัยจะต้องมีการเปลี่ยนชื่อตลอดเวลา จะสร้างความไม่แน่ใจให้กับลูกค้า คิดว่าเปลี่ยนเจ้าของหรือมิใช่ผู้ผลิตรายเดิม

6. ต้องใช้ได้โดยถูกต้อง เป็นตราสินค้าที่สร้างขึ้นเอง มิใช่ไปหยิบยืมของคนอื่นมาใช้ ทั้งชื่อสินค้าและสัญลักษณ์ต่างๆ นักเขียนแบบมักจะหยิบยืมเอาตราสินค้าของบุคคลอื่นมาดัดแปลง แล้ว

นำไปใช้เพื่อสร้างความเข้าใจผิดให้กับลูกค้าจะได้ซื้อสินค้าเหล่านี้ไป เช่น อนามิ (anami) กับ อามามิ (amami) เป็นต้น

7. มีความสัมพันธ์กับตัวสินค้า ชื่อตราสินค้าควรจะใช้บ่งบอกถึงลักษณะบางประการของตัวสินค้าได้ เช่น เกลียกรอบ ธาราทิพย์ เป็นต้น

8. สามารถนำไปใช้ได้กับสื่อโฆษณาทุกรูปแบบ ชื่อตราสินค้าที่ออกเสียงยาก เมื่อปรากฏแต่ภาพในสิ่งตีพิมพ์ ผู้อ่านจะไม่สามารถออกเสียงที่ถูกต้องได้ ชื่อที่ประกอบด้วยตัวสะกดมากตัวและแปลกๆ ใช้สื่อโฆษณาประเภทเสียง ผู้ฟังจะนึกภาพไม่ออกว่าควรจะมีหน้าตาอย่างไร ดังนั้นจะเป็นอุปสรรคในการจดจำ และเรียกหาได้ถูกต้องเมื่อไปที่ร้านจำหน่าย

9. ต้องสามารถออกเสียงได้เหมือนหรือใกล้เคียงกันในภาษาอื่นๆ ด้วย โดยเฉพาะการกระจายตลาดสินค้าในแหล่งกว้างๆ การจัดจำหน่ายในตลาดนานาชาติ ภาษาท้องถิ่นแต่ละถิ่นไม่เหมือนกัน ชื่อในภาษาหนึ่งอาจไม่มีในภาษาอื่นๆ ทั้งรูป เสียง และตัวอักษรที่จะนำมาแสดง และอาจให้ความหมายผิดเพี้ยนได้ จึงต้องระวังอย่างยิ่งจะเห็นตัวอย่างที่ดีคือ ประเภทน้ำอัดลม फिल्मถ่ายรูปแบบต่างๆ (สุดาตวง, 2540: 134-135)



บทที่ 3

กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องและฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง

บทนี้กล่าวถึงสภาพทั่วไปของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง และการดำเนินงานของกลุ่มด้านการผลิต ฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ทางกลุ่มใช้อยู่ในปัจจุบัน ฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงให้มีรายละเอียดตรงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และตราสินค้า โดยมีรายละเอียดดังนี้

สภาพทั่วไปของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง

กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ประกอบด้วยสมาชิกทั้งหมดจำนวน 15 คน สมาชิกส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนาและอาศัยอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงมีความสนใจในด้านแปรรูปอาหาร โดยมีผู้นำกลุ่มคือ นางยุพา สังข์เนตร กลุ่มตั้งอยู่เลขที่ 103 หมู่ 9 บ้านห้วยจรเข้ ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา บนเนื้อที่จำนวน 5 ไร่ โดยได้รับการสนับสนุนจาก

1. กรมการพัฒนาชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
3. ผู้ว่าราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (นายจิระวัตร กุลละวณิชย์)

ผลงานจากการดำเนินงานที่ผ่านมาของทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องมีดังนี้

1. ได้รับรางวัลชนะเลิศ การคัดเลือกกลุ่มอาชีพดีเด่นขั้นที่ 1 ตามโครงการคัดเลือกกิจกรรมพัฒนาชุมชนประจำปี พ.ศ. 2542 จากจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. ได้รับใบประกาศเป็นกลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง จัดตั้งเมื่อเดือนมิถุนายน ปี พ.ศ. 2543 โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอวังน้อยและจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันที่ 12 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2543

ประวัติความเป็นมาของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง

เดิมประชากรหมู่ที่ 9 ตำบลบ่อตาโล่ ได้ประกอบอาชีพการทำนา ซึ่งก็ปรากฏว่ามีรายได้ไม่เพียงพอต่อการดำรงชีพ ประชากรในชุมชนจึงคิดหาอาชีพเสริมเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ โดยมีผู้นำกบมาเลี้ยงเป็นอาชีพเสริมปรากฏว่าทำให้มีรายได้ดี กบเป็นที่ต้องการของตลาด จนในปี พ.ศ. 2539 ได้มีการจัดตั้งกลุ่มอาชีพเลี้ยงกบขึ้นมีสมาชิกจำนวน 32 คน และในปี พ.ศ. 2541 ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากโครงการพัฒนาตำบลเป็นเงินทั้งสิ้น 190,000 บาท ให้เป็นค่าพันธุ์กบและอาหารกบ แต่การเลี้ยงกบนั้นมีราคาที่ไม่แน่นอนบางครั้งมีราคาสูงบางครั้งราคาตกต่ำ เมื่อจำหน่ายกบแล้วไม่คุ้มกับต้นทุน สมาชิกในกลุ่มจึงคิดหาวิธีแปรรูปกบที่ทางกลุ่มเป็นผู้เลี้ยง เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตโดยนำกบมาปรุงรสเป็นอาหารสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง โดยการทำเป็นกบผัดกระเพราและกบทอดกระเทียมพริกไทย ซึ่งได้ขอความอนุเคราะห์จากกลุ่มปลาร้าบรรจุกระป๋อง ของอำเภอผักไห่ ในขั้นตอนการบรรจุกระป๋องครั้งละประมาณ 300 กระป๋อง และนำมาทดลองจำหน่ายในงานแสดงสินค้าของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งได้รับการตอบรับที่ดีและทำรายได้สูงกว่าการจำหน่ายกบแบบมีชีวิต จึงได้จัดตั้งเป็นกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องขึ้นมา

การแปรรูปผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง นอกจากจะช่วยให้สมาชิกขายกบในช่วงราคาตกต่ำได้กำไรมากขึ้นแล้ว ทางกลุ่มได้คิดให้เป็นประโยชน์แก่คนชรา บุคคลที่ด้อยโอกาสและครัวเรือนที่ไม่มีที่ดินทำกินในเขตหมู่บ้าน ตำบล ให้เป็นผู้ขายวัตถุดิบในการผลิตจะได้มีอาชีพและเพิ่มรายได้ เช่น การปลูกพริก ตะไคร้ กระเพรา ข่า นำมาขายให้แก่ทางกลุ่ม หรือมาเป็นลูกจ้างในการเลี้ยงกบและแปรรูปกบบรรจุกระป๋อง และในโอกาสต่อไปสมาชิกสามารถนำผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปได้อีกด้วย

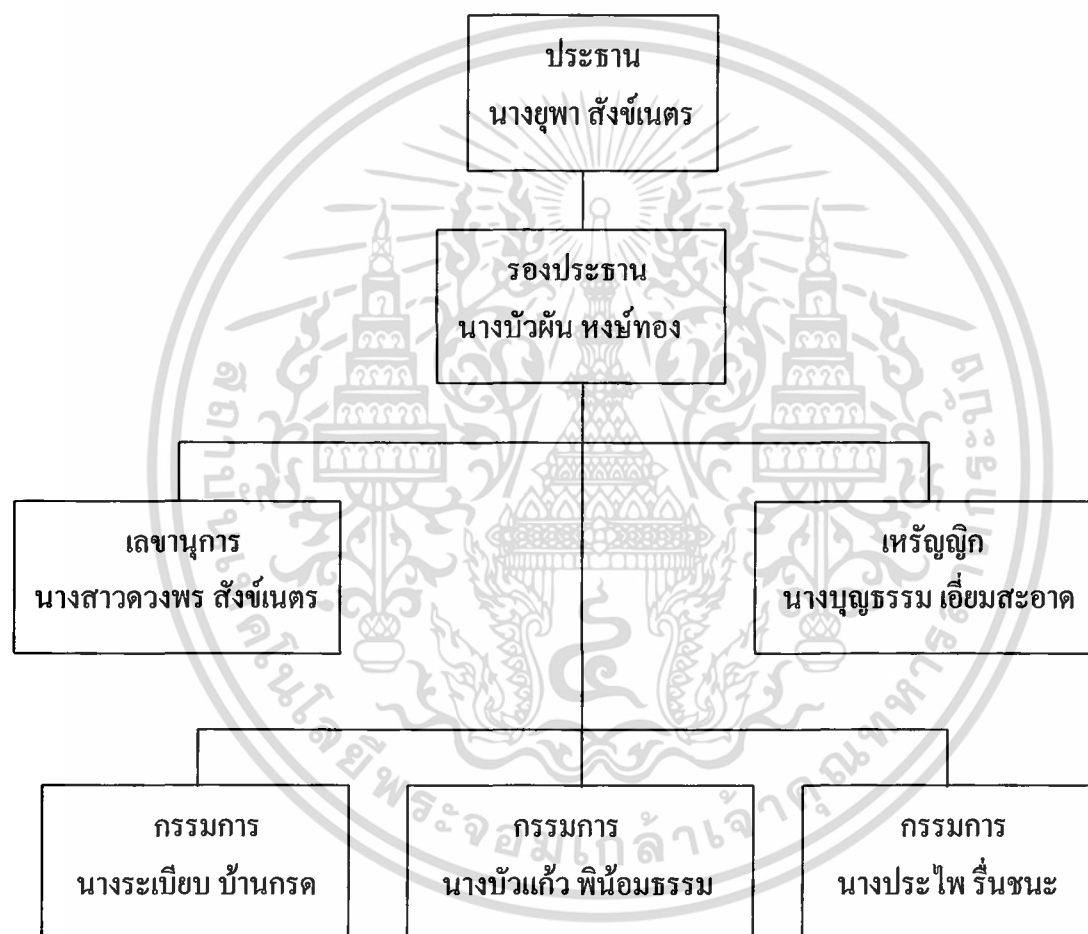
วัตถุประสงค์การจัดตั้งกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง

1. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตของทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง
2. เพื่อให้สมาชิกมีรายได้เสริมนอกเหนือการทำนาซึ่งเป็นอาชีพหลัก
3. เพื่อให้บุคคลที่ด้อยโอกาสในชุมชนมีอาชีพและมีรายได้
4. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปมีอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้
5. เด็กและคนชราในชุมชนมีอาหารประเภทโปรตีนบริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงสร้างองค์การ

สมาชิกของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ประกอบด้วยสมาชิกทั้งหมดจำนวน 15 คน มีลักษณะการจัดองค์การในการทำงาน โดยมีการจัดตั้งคณะกรรมการในการดำเนินงานจำนวน 6 คนซึ่งสามารถแบ่งได้ดังนี้คือ ประธาน รองประธาน เลขานุการ เกรียณุก กรรมการ (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 โครงสร้างองค์การ

ที่มา: (กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง, 2543 ก)

หน้าที่และความรับผิดชอบของคณะกรรมการ

กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องมีการรวมกลุ่มกันทำงานและแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบให้แก่ทุกคนดังนี้

ประธาน มีหน้าที่บริหารงานกลุ่มในหน้าที่ต่างๆ โดยเป็นประธานในการประชุมแต่ละครั้ง ดำเนินการประชุมชี้แจงโครงการต่างๆ ที่ได้รับและให้ความร่วมมือแก่หน่วยงานต่างๆ

รองประธาน มีหน้าที่ ทำหน้าที่แทนประธานในขณะที่ประธานไม่อยู่ และสามารถดำเนินการและตัดสินใจแทนประธานได้ทุกเรื่อง

เลขาฯ มีหน้าที่ จดรายงานการประชุมของกลุ่มและจัดทำรายงานการประชุมกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องทุกครั้งของการประชุมสมาชิก และอำนวยความสะดวกในการประชุมในแต่ละครั้งให้ที่ประชุมทราบ

เหรัญญิก มีหน้าที่ ทำบัญชีด้านการเงิน โดยจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่าย และดำเนินการจัดทำบัญชีเรื่องเงินทุนให้ถูกต้องครบถ้วน

กรรมการ มีหน้าที่ เป็นตัวแทนของสมาชิกในกลุ่มในการออกเสียง และมีส่วนร่วมในความรับผิดชอบในการดำเนินงานของกลุ่ม

แหล่งที่มาของเงินทุน

1. ปี พ.ศ. 2543 ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดพระนครศรีอยุธยาตามโครงการมาตรการเพิ่มค่าใช้จ่ายภาครัฐ (ม.พ.ร) จำนวน 190,000 บาท
2. ปี พ.ศ. 2543 ได้รับการสนับสนุนเงินงบประมาณพิเศษโดย ท่านผู้ว่าราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา นายฐิระวัตร ดุลละวณิชย์ จำนวน 30,000 บาท
3. เงินกู้จากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 50,000 บาท
4. เงินกู้จากแหล่งเงินทุนภายนอกซึ่งเป็นเงินนอกระบบ จำนวน 20,000 บาท

การดำเนินงานของกลุ่มด้านการผลิต

การดำเนินงานด้านการผลิตของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องประกอบด้วยองค์ประกอบสำคัญของการดำเนินการผลิตดังนี้ คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง

1. กบ
2. น้ำมันพืช
3. เครื่องปรุง
4. เต้าแก๊ส
5. กะทะ
6. เขียง มีด
7. ตะหลิว
8. กะละมัง
9. กระชอน

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ

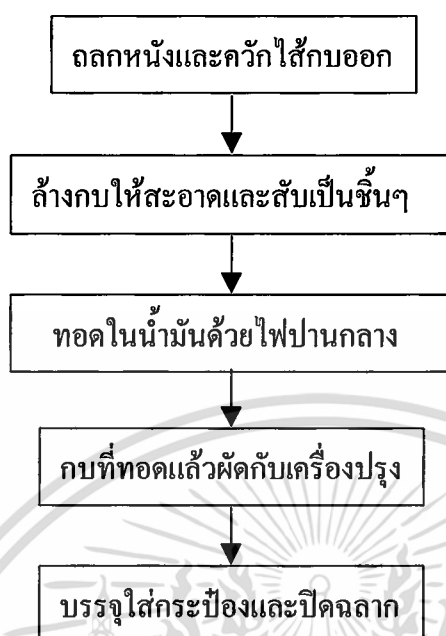
กบเป็นวัตถุดิบที่สำคัญที่ใช้ในการผลิตกบบรรจุกระป๋อง ซึ่งกบดังกล่าวทางกลุ่มรับซื้อมาจากสมาชิกภายในกลุ่มและจากเกษตรกรผู้เลี้ยงกบซึ่งไม่ใช่สมาชิกของกลุ่ม กบที่ทางกลุ่มใช้ในการผลิตเป็นกบเลี้ยงทั้งหมด โดยทางกลุ่มจะรับซื้อในราคากิโลกรัมละ 40 บาท ซึ่งเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรผู้เลี้ยงกบทั้งในกลุ่มและนอกกลุ่ม ส่วนวัตถุดิบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงทางกลุ่มก็ซื้อจากภายในชุมชนสามารถหาซื้อได้ง่าย

ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง

ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ประกอบด้วยขั้นตอนต่างๆ ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้ (ภาพที่ 3)

1. นำกบที่รับซื้อมาลอกหนังออก และเอาเครื่องในกบทิ้ง
2. นำกบที่ผ่านขั้นตอนการชำแหละแล้วมาล้างให้สะอาด แล้วนำมาสับเป็นชิ้นๆ
3. นำเนื้อกบสับมาทอดในกะทะที่มีน้ำมันร้อนๆ ใช้ไฟแรงปานกลางทอดจนได้เนื้อกบมีสีเหลือง ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
4. นำกบที่ทอดเสร็จแล้วไปผัดกบเครื่องปรุงที่เตรียมไว้
5. นำกบที่ปรุงสำเร็จแล้วใส่กระป๋องเพื่อบรรจุและปิดฉลาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3 แผนผังขั้นตอนการผลิตกบบรรจุกระป๋อง
ที่มา: (กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง, 2543 ก)

กำลังการผลิต

กำลังการผลิต หมายถึง อัตราสูงสุดที่ระบบการผลิตสามารถผลิตได้เต็มที่ในช่วงเวลาหนึ่งของการดำเนินงาน การวัดกำลังการผลิต สามารถกระทำได้ 2 ทางคือ การวัดกำลังการผลิตจากผลผลิต และการวัดกำลังการผลิตจากปัจจัยการผลิต

แต่ในที่นี้จะวัดกำลังการผลิตจากผลผลิต เพราะผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องเป็นสินค้าที่มีตัวตน โดยนับจำนวนกบบรรจุกระป๋องที่ผลิตได้ต่อชั่วโมง ซึ่งต้องพิจารณาจาก

กำลังการผลิตสูงสุด (peak capacity หรือ design capacity) เป็นกำลังการผลิตเต็มที่ ซึ่งมักไม่ได้ใช้ในการปฏิบัติงานจริง เพราะเป็นการใช้เครื่องจักรอุปกรณ์เต็มที่โดยไม่คำนึงถึงการหยุดพักหรือการบำรุงรักษาเลย เครื่องปิดฝากระป๋องที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องมีกำลังการผลิตเต็มที่ 20 กระป๋องต่อนาที หรือ 1,200 กระป๋องต่อชั่วโมง คิดเป็นร้อยละ 100 (ห้างหุ้นส่วนไทยเทคนิคแคน จำกัด, 2543: 5)

อัตราการผลิตจริง (rated capacity) เป็นอัตราการผลิตสูงสุดที่ทำได้หลังจากหักลบส่วนการหยุดพักซ่อมแซมบำรุงรักษาแล้ว หรืออัตราการผลิตที่แท้จริง เนื่องจากทางกลุ่มจะทำการผลิตก็ต่อเมื่อมีคำสั่งซื้อซึ่งไม่ได้ทำการผลิตทุกวันหรือเป็นการผลิตแบบไม่ต่อเนื่อง จึงทำให้ไม่สามารถวัด
แม้ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กำลังการผลิตของเครื่องปิดฝากระป๋องต่อวันได้ ดังนั้นจึงทำการวัดกำลังการผลิตโดยเทียบการทำงานของเครื่องปิดฝากระป๋องต่อชั่วโมง เครื่องปิดฝากระป๋องในการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง พบว่าทางกลุ่มทำการผลิตเดือนละ 5 ครั้ง ครั้งละ 1 ชั่วโมง ผลิตได้ 10 กระป๋องต่อนาที หรือ 600 กระป๋องต่อชั่วโมง คิดเป็นร้อยละ 50 ดังนั้นทางกลุ่มสามารถผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องในอัตราการผลิตที่แท้จริงได้เดือนละ 3000 กระป๋อง ($600 \times 1 \times 5$) โดยหักลบการหยุดพักซ่อมแซมบำรุงรักษาเครื่องปิดฝากระป๋องแล้ว (ยุพา, 2544)

อัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล (effective capacity) เป็นอัตราการผลิตสูงสุดที่ฝ่ายการผลิตสามารถกระทำให้เกิดต้นทุนการผลิตที่ประหยัดได้ภายใต้สภาวะการณ์การผลิตปกติ (normal condition) การวัดกำลังการผลิตที่ประหยัดซึ่งมีการวางแผนไว้ในสภาวะการณ์การผลิตปกติ

อัตราการผลิตที่คาดหวัง เป็นอัตราการผลิตที่ทางโรงงานผลิตเครื่องปิดฝากระป๋องคาดหวังว่าโดยปกติแล้วเครื่องสามารถผลิตได้ 15 กระป๋องต่อนาที หรือ 900 กระป๋องต่อชั่วโมง

$$\begin{aligned} \text{อัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล} &= \frac{\text{อัตราการผลิตที่คาดหวัง} \times (100\%)}{\text{กำลังการผลิตสูงสุด}} \\ \text{(Effective Capacity)} &= \frac{900}{1200} (100) \\ &= 75\% \end{aligned}$$

ดังนั้น อัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล (effective capacity) ซึ่งเป็นอัตราการผลิตที่ฝ่ายการผลิตสามารถกระทำให้เกิดต้นทุนการผลิตที่ประหยัดได้ภายใต้สภาวะการณ์การผลิตปกติเท่ากับร้อยละ 75 อัตราการผลิตจริง (rated capacity) เท่ากับร้อยละ 50 นั้นแสดงว่า อัตราการผลิตจริง (rated capacity) มีค่าน้อยกว่า อัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล (effective capacity) นั่นคือทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ใช้เครื่องจักรไม่เกิดการผลิตที่ประหยัดต้นทุน เนื่องจากทางกลุ่มปล่อยให้เครื่องจักรว่าง โดยไม่ได้ใช้งานทำให้เกิดต้นทุนค่าเสียโอกาสที่เครื่องจักรไม่ได้ถูกใช้งาน เครื่องจักรเป็นระบบแบบกึ่งอัตโนมัติที่ต้องใช้แรงงานคน ซึ่งคนงานยังไม่มีควมชำนาญในการใช้เครื่องจักรให้มีผลผลิตที่สูงขึ้น ประกอบกับทางกลุ่มจะทำการผลิตก็ต่อเมื่อมีคำสั่งซื้อจึงทำให้มีการใช้เครื่องจักรอย่างไม่ต่อเนื่อง

ทางกลุ่มจึงควรเพิ่ม อัตราการผลิตจริง (rated capacity) ซึ่งเป็นอัตราการผลิตที่แท้จริงให้เท่ากับ อัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล (effective capacity) ซึ่งเป็นอัตราการผลิตที่ประหยัดได้ภายใต้สภาวะการณ์การผลิตปกติ คือ 900 กระป๋องต่อชั่วโมง หรือคิดเป็นร้อยละ 75 จึงจะทำให้เกิดเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การใช้เครื่องที่ประหยัดต้นทุนที่สุด และควรใช้เครื่องจักรอย่างสม่ำเสมอไม่ควรปล่อยให้เครื่องจักรว่าง ซึ่งก่อให้เกิดต้นทุนค่าเสียโอกาส

ต้นทุนการผลิต

จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ทำให้ทราบถึงการคำนวณต้นทุนของทางกลุ่ม ซึ่งกลุ่มมีการคำนวณต้นทุนโดยมีรายการของวัตถุดิบทางตรงคือ กบ น้ำมันพืช และเครื่องปรุง แรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิตต่างๆ คือ ค่าขนส่ง ค่าแก๊ส ค่ากระป๋อง ค่าฉลาก และค่าน้ำค่าไฟ ซึ่งต้นทุนทั้งหมดนี้เป็นการคำนวณเพียงผันแปร ทางกลุ่มยังไม่มีรูปแบบการคำนวณต้นทุนการผลิตในแต่ละผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่ถูกต้องทางการบัญชีและการเงิน ทำให้ทางกลุ่มไม่ทราบถึงต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่แท้จริง และทำให้มีปัญหาในการกำหนดราคา และการคำนวณกำไรเป้าหมาย (ตารางที่ 7)

ปัญหาและอุปสรรคในการผลิต

1. ปริมาณการผลิตไม่สม่ำเสมอ เพราะทางกลุ่มจะทำการผลิตก็ต่อเมื่อมีคำสั่งซื้อมาเท่านั้น และการผลิตในแต่ละครั้งมีปริมาณน้อย ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงไม่เกิดการผลิตที่ประหยัดต่อขนาด
2. การผลิตมีประสิทธิภาพต่ำ เนื่องจากหน่วยธุรกิจมีขนาดเล็กใช้แรงงานคนเป็นส่วนใหญ่ การใช้เครื่องจักรไม่เกิดประสิทธิผล ปล่อยให้เครื่องจักรว่างโดยไม่ได้ใช้งานซึ่งทำให้เกิดค่าเสียโอกาส กำลังการผลิตของเครื่องปิดฝากระป๋องที่ทางกลุ่มทำได้มีค่าน้อยกว่า อัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล (effective capacity) ซึ่งเป็นระดับการผลิตที่ประหยัดต้นทุน
3. ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ของทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ยังไม่ได้เลขสารบบจากสำนักงานอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จึงทำให้ผู้บริโภคยังขาดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มอยู่
4. ขาดแคลนเงินทุนในการผลิต เพราะเงินรายได้ส่วนใหญ่ที่ได้มาทางกลุ่มจะนำไปลงทุนในการต่อเติมสถานที่ผลิตให้มีมาตรฐาน จึงทำให้สินค้าผลิตออกมาเป็นจำนวนน้อย

ตารางที่ 7 ต้นทุนผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ที่ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)

รายการ	ชนิดของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง		
	กบผัดเผ็ด	กบน้ำแดง	กบทอดกระเทียม พริกไทย
วัตถุดิบทางตรง			
กบ	4,000	4,000	4,000
น้ำมันพืช	150	150	150
เครื่องปรุง	350	312	342
แรงงานทางตรง			
ค่าแรงงาน	1,000	1,000	1,000
ค่าใช้จ่ายการผลิต			
ค่าแก๊ส	200	200	200
ค่ากระป๋อง	1,440	1,440	1,440
ค่าฉลาก	200	200	200
ค่าขนส่ง	50	50	50
รวมต้นทุน	7,390	7,352	7,382
ต้นทุนต่อหน่วย	18.48	18.38	18.46

ฉลากผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง

ฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง

ฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน มีรายละเอียดที่ระบุไว้ในฉลากดังนี้ (ภาพที่ 4)

1. ชื่ออาหารคือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย
2. ชื่อและที่ตั้งของกลุ่มซึ่งเป็นผู้ผลิตคือ ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มอาชีพเลี้ยงกบ ตำบลบ่อตาโล่

อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ส่วนประกอบที่สำคัญ ซึ่งเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณเรียงจากมากไปน้อย ซึ่งและระบุไว้บนฉลากถึงเครื่องปรุงที่ใช้

4. รูปภาพ ซึ่งแสดงถึงหน้าตาของอาหารที่บรรจุอยู่ในกระป๋อง

5. ข้อความแสดงถึงสารอาหารที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง คือ มีแคลเซียมสูงและมีไอโอดีน

6. หน่วยงานที่ให้การสนับสนุน คือ กรมการพัฒนาชุมชน ซึ่งมีโลโก้อยู่ในฉลากด้วยโดยใช้ตัวย่อว่า “พช” และองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อตาโล่

จากภาพที่ 4 ซึ่งเป็นฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารบรรจุกระป๋อง พบว่ายังมีรายละเอียดต่างๆ ในฉลากไม่ครบตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 ปี พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก ดังนั้นทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารบรรจุกระป๋องควรปรับปรุงฉลากของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องให้มีรายละเอียดตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ เพื่อทำให้เกิดการยอมรับของผู้บริโภคและเป็นไปตามกฎหมายอาหาร

ฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องตามข้อกำหนดฉลากอาหารที่ต้องมีฉลาก

ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง จัดอยู่ในประเภทอาหารที่ต้องมีฉลากซึ่งเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ดังนั้นผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องจึงต้องมีรายละเอียดที่จำเป็นตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 ปี พ.ศ. 2543 เรื่อง ฉลาก ซึ่งมีรายละเอียดที่ระบุในฉลากดังนี้ (ภาพที่ 5)

1. ชื่ออาหาร คือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง กบทอดกระเทียมพริกไทย
2. ชื่อ และ ที่ตั้งของผู้ผลิต คือ ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอลำดวน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เบอร์โทรศัพท์ 0-1624-5714
3. ปริมาณของอาหารเป็นระบุมตรก คือ มีน้ำหนักสุทธิ 120 กรัม
4. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณ เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย
5. ข้อความว่าไม่ใช่วัตถุกันเสีย แทนคำว่าไม่ผสมสารกับบูดในฉลากในเดิม
6. ชื่อตราสินค้า ว่า ตรากบแซ่บ
7. ระบุ วัน เดือน ปีที่ผลิตและหมดอายุ ซึ่งผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องมีอายุการเก็บรักษา

60 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. รูปภาพซึ่งแสดงถึงลักษณะของอาหารที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์

จากฉลากผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง ที่ปรับปรุงให้มีรายละเอียดในฉลากตามข้อกำหนดประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 ปี พ.ศ. 2543 เรื่อง ฉลาก ยังไม่มีเลขสารบบอาหารระบุไว้ในฉลาก เป็นเพราะทางกลุ่มได้ทำเรื่องขอเลขสารบบอาหาร จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) และอยู่ในระหว่างรอการอนุมัติอนุญาตให้ใช้เลขสารบบอาหาร ข้อความที่ระบุว่า มีแคลเซียมและสารไอโอดีน นั้นไม่สามารถระบุลงในฉลากได้เพราะจะต้องมีข้อมูลโภชนาการระบุไว้ในฉลากด้วย

ตราสินค้า

ตราสินค้า (brand) หมายถึง ชื่อ ชื่อความ สัญลักษณ์ รูปแบบ หรือสิ่งเหล่านี้รวมกัน เพื่อบ่งชี้ให้เห็นถึงสินค้าหรือบริการของผู้ขายหรือกลุ่มของผู้ขาย ที่แสดงความแตกต่างจากคู่แข่ง

ตราสินค้าผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง คือ ชื่อตรา กบแซบ ซึ่งเป็นชื่อที่สั้นและง่ายแก่การออกเสียง มี 2 พยางค์ ผู้บริโภคสามารถจดจำได้ดี เป็นชื่อพื้นๆ ซึ่งเป็นภาษาที่ใช้อยู่ในชีวิตประจำวัน ถ้าพูดคำว่า แซบ ทุกคนจะคิดถึงความอร่อยในรสชาติของอาหาร กระตุ้นความรู้สึกต้องการที่จะรับประทาน ชื่อตรา กบแซบ มีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตนเอง ไม่ซ้ำกับบุคคลอื่น เมื่อผู้บริโภคเป็นตรา กบแซบ ก็จะนึกถึงผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง

ถึงกระนั้นตรา กบแซบ ก็มีข้อบกพร่องอยู่ คือ ถ้ากลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องมีการส่งออกผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องไปยังตลาดนานาชาติ การออกเสียงชื่อตราว่า กบแซบ อาจเป็นอุปสรรคในบางประเทศ เมื่อทางกลุ่มต้องการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ไม่ใช่ กบ แซบ ชื่อตรา กบแซบ จะไม่เหมาะสมทำให้ต้องตั้งชื่อตราใหม่ เพราะฉะนั้นทางกลุ่มจึงไม่ควรตั้งชื่อว่า ตรา กบแซบ แต่ควรตั้งชื่อตราให้เป็นภาษาที่เป็นสากล คือต้องไม่มีความหมายที่ผิดเพี้ยนไป ถ้านำไปวางจำหน่ายอีกตลาดหนึ่ง เพราะภาษาท้องถิ่นแต่ละถิ่นไม่เหมือนกัน



ภาพที่ 4 ฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ใช้ในปัจจุบัน



ภาพที่ 5 ฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลการศึกษา

บทนี้กล่าวถึงการจัดทำต้นทุนผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ผลิตภัณฑ์ร่วม ผลการทดลองวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงผลากให้มีรายละเอียดตามข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 ปี พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก และการทดสอบสมมติฐาน เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการกำหนดราคา กำไร และการปรับปรุงผลาก ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ให้เป็นที่ยอมรับและเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคต่อไป

การจัดทำต้นทุนผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง

ต้นทุนผลิตภัณฑ์

ต้นทุนผลิตภัณฑ์ หมายถึง ต้นทุนที่ทำให้ได้สินค้าหรือบริการซึ่งคาดว่าจะขายได้ในอนาคต อาจมาจากการซื้อสินค้าหรืออาจผลิตขึ้นมาเอง เป็นต้นทุนที่บันทึกเป็นมูลค่าสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ ก่อนที่จะขายไป ต้นทุนผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ต้นทุน 3 ชนิด คือ ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต

ต้นทุนวัตถุดิบ

ต้นทุนวัตถุดิบ คือ ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตและเป็นส่วนสำคัญที่จะผลิตเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง คือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย มีต้นทุนวัตถุดิบ ๓ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง เท่ากับ 4,500 4,462 และ 4,492 บาท ตามลำดับ (ตารางที่ 8)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต้นทุนแรงงานทางตรง

ต้นทุนแรงงานทางตรง คือ ต้นทุนแรงงานที่เป็นส่วนสำคัญโดยตรงในการผลิตผลิตภัณฑ์ และสามารถคิดตามได้ว่าในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละอย่างต้องใช้แรงงานคนกี่คน เป็นเวลาที่ชั่วโมง กี่นาทีจึงจะสำเร็จ ในการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง มีต้นทุนแรงงานทางตรงในการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด คือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง เท่ากับ 1,000 บาท (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 8 ต้นทุนการใช้วัตถุดิบทางตรง ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)

รายการ	ชนิดของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง		
	กบผัดเผ็ด	กบน้ำแดง	กบทอดกระเทียมพริกไทย
กบ	4,000	4,000	4,000
น้ำมันพืช	150	150	150
เครื่องปรุง	350	312	342
รวมวัตถุดิบทางตรง	4,500	4,462	4,492

ตารางที่ 9 ต้นทุนแรงงานทางตรง ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง

รายการ	ชนิดของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง		
	กบผัดเผ็ด	กบน้ำแดง	กบทอดกระเทียมพริกไทย
อัตราค่าจ้างแรงงานทางตรง (บาท)	100	100	100
จำนวนแรงงานทางตรง (คน)	10	10	10
รวมต้นทุนแรงงานทางตรง (บาท)	1,000	1,000	1,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าใช้จ่ายการผลิต

ค่าใช้จ่ายการผลิต หรือต้นทุนการผลิตทางอ้อม หรือโสหุ่ยการผลิต ประกอบด้วยต้นทุนการผลิตทั้งหมด นอกเหนือไปจากวัตถุดิบทางตรงและแรงงานทางตรง ในการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง มีต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด คือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง เท่ากับ 2,626 บาท (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 ค่าใช้จ่ายการผลิต ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)

รายการ	จำนวน
ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร	
ค่ากระป๋อง	1,440
ค่าฉลาก	200
ค่าแก๊ส	200
ค่าขนส่ง	50
ค่าน้ำ ค่าไฟ	100
รวมค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร	1,990
ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่	
ดอกเบี๋ย	347
ค่าเสื่อมเครื่องจักร	165
ค่าเสื่อมอุปกรณ์	24
ค่าเสื่อมอาคาร	100
รวมค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่	636
รวมค่าใช้จ่ายการผลิต	2,626

จากต้นทุนวัตถุดิบทางตรง (ตารางที่ 8) ต้นทุนแรงงานทางตรง (ตารางที่ 9) และต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิต (ตารางที่ 10) ทำให้ทราบถึงต้นทุนผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิดคือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง เท่ากับ 8,276

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8,238 และ 8,118 บาท ตามลำดับ และต้นทุนผลิตภัณฑ์คิดเป็นต่อกระป๋องเท่ากับ 20.32 20.22 และ 20.30 บาท ตามลำดับ (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 ต้นทุนผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)

รายการ	ชนิดของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง		
	กบผัดเผ็ด	กบน้ำแดง	กบทอดกระเทียม พริกไทย
วัตถุดิบทางตรง	4,500	4,462	4,492
แรงงานทางตรง	1,000	1,000	1,000
ค่าใช้จ่ายการผลิต	2,626	2,626	2,626
รวมต้นทุนผลิตภัณฑ์	8,126	8,088	8,118
ต้นทุนผลิตภัณฑ์ต่อกระป๋อง	20.32	20.22	20.30

ต้นทุนสำหรับงวด

ต้นทุนสำหรับงวด หมายถึง ต้นทุนทั้งหมดที่ไม่ใช่ต้นทุนผลิตภัณฑ์ เป็นต้นทุนที่ถูกจัดประเภทตามงวดเวลาเมื่อเกิดต้นทุนนี้และไม่เกิดประโยชน์ที่จะก่อรายได้ในอนาคตแล้ว หรือเป็นต้นทุนที่ก่อประโยชน์หรือรายได้ในงวดปัจจุบัน มักเป็นที่เข้าใจในนามของค่าใช้จ่าย เช่น ค่าเสื่อมราคาอาคารสำนักงาน เงินเดือนผู้บริหาร ดอกเบี้ยจ่าย ค่าใช้จ่ายต่างๆ ในงบกำไรขาดทุน ทั้งต้นทุนสินค้าที่ขาย ค่าใช้จ่ายในการขาย และค่าใช้จ่ายในการบริหาร เป็นตัวอย่างของต้นทุนสำหรับงวดทั้งสิ้น

ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร

ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร จัดทำขึ้นจากข้อมูลที่ได้จากงบประมาณประเภทต่างๆ และข้อมูลในอดีต ค่าใช้จ่ายในการขายที่สำคัญได้แก่ ค่าโฆษณา ค่าโฆษณาและส่งเสริมการขาย ค่าขนส่ง และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ส่วนค่าใช้จ่ายในการบริหารมักเป็นค่าใช้จ่ายคงที่ และมีความสัมพันธ์กับยอดขายน้อยมาก ทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องมีค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง เท่ากับ 150 บาท (ตารางที่ 12)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่อนุญาดเห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 12 ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)

รายการ	จำนวน
ค่าใช้จ่ายในการขาย	
ค่าขนส่ง	50
ค่าโทรศัพท์	50
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	50
รวมค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	150

จากต้นทุนผลิตภัณฑ์ (ตารางที่ 11) และค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร (ตารางที่ 12) ทำให้ทราบถึงต้นทุนรวมของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ทั้ง 3 ชนิด คือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และ กบทอดกระเทียมพริกไทย เท่ากับ 8,276 8,238 และ 8,268 บาท ตามลำดับ และมีต้นทุนรวมต่อกระป๋องเท่ากับ 20.69 20.60 และ 20.67 บาท ตามลำดับ (ตารางที่ 13) แต่ทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องขายผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด ในราคากระป๋องละ 20 บาท ฉะนั้นจึงทำให้ทางกลุ่มขาดทุนต่อกระป๋องดังนี้ กบผัดเผ็ดเท่ากับ 0.69 บาท กบน้ำแดงเท่ากับ 0.60 บาท และกบทอดกระเทียมพริกไทยเท่ากับ 0.67 บาท นั่นคือทางกลุ่มต้องตัดสินใจแล้วว่าจะทำการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด อีกต่อไปหรือทางกลุ่มจะยกเลิกผลิตภัณฑ์ไปเลย

ตารางที่ 13 ต้นทุนรวมผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ทั้ง 3 ชนิด (บาท)

รายการ	ชนิดของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง		
	กบผัดเผ็ด	กบน้ำแดง	กบทอดกระเทียมพริกไทย
ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง	4,500	4,462	4,492
ต้นทุนแรงงานทางตรง	1,000	1,000	1,000
ต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิต	2,626	2,626	2,626
รวมต้นทุนผลิตภัณฑ์	8,126	8,088	8,118
ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	150	150	150
ต้นทุนรวม	8,276	8,238	8,268
ต้นทุนรวมต่อหน่วย	20.69	20.60	20.67

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น มิใช่ผูกมัดให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้นในการที่กลุ่มจะตัดสินใจทำการผลิตต่อไปหรือยกเลิกผลิตภัณฑ์นั้น ต้องพิจารณาถึงปัจจัยที่สำคัญที่ควรคำนึงด้วยก็คือ การเสียดลาดที่ทางกลุ่มเคยบุกเบิกไว้แล้ว ถ้ากลุ่มจะเข้าตลาดใหม่ก็จะต้องมีค่าใช้จ่ายในการบุกเบิกตลาดใหม่ และการสูญเสียภาพพจน์ของกลุ่ม สำหรับข้อมูลในเชิงปริมาณที่ควรพิจารณาในการตัดสินใจยกเลิกผลิตภัณฑ์ได้แก่ กำไรสุทธิของกลุ่ม ซึ่งถ้าหากพิจารณาในรายละเอียดแล้วเห็นได้ว่าต้นทุนคงที่แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ต้นทุนคงที่ส่วนที่หลีกเลี่ยงได้ และต้นทุนที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ ต้นทุนคงที่ส่วนที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการบริหาร ค่าเสื่อมราคา ค่าใช้จ่ายส่วนนี้กลุ่มต้องจ่ายอยู่แล้วไม่ว่าจะผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องหรือไม่ก็ตาม ค่าใช้จ่ายที่หลีกเลี่ยงไม่ได้มีค่า 339 บาท ด้านกำไรส่วนเกินของผลิตภัณฑ์ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย มีค่า 410 448 และ 418 บาท ตามลำดับ (ตารางที่ 14)

จากผลการเปรียบเทียบผลกำไรเมื่อผลิตและยกเลิกการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ทั้ง 3 ชนิด พบว่าผลิตภัณฑ์กบผัดเผ็ด มีกำไรส่วนเกิน 410 บาท และมีต้นทุนคงที่ส่วนที่หลีกเลี่ยงได้ 347 บาท ทำให้กลุ่มมีกำไรส่วนเกินมากกว่าต้นทุนคงที่ส่วนที่หลีกเลี่ยงได้ 63 บาท ดังนั้นกลุ่มควรจะผลิตผลิตภัณฑ์กบผัดเผ็ดต่อ เพราะจะทำให้กลุ่มมีกำไรเพิ่มขึ้น 63 บาท (ตารางที่ 15) ผลิตภัณฑ์กบน้ำแดง มีกำไรส่วนเกิน 448 บาท และมีต้นทุนคงที่ส่วนที่หลีกเลี่ยงได้ 347 บาท ทำให้กลุ่มมีกำไรส่วนเกินมากกว่าต้นทุนคงที่ส่วนที่หลีกเลี่ยงได้ 101 บาท ดังนั้นกลุ่มควรจะผลิตผลิตภัณฑ์กบน้ำแดงต่อ เพราะจะทำให้กลุ่มมีกำไรเพิ่มขึ้น 101 บาท (ตารางที่ 16) ผลิตภัณฑ์กบทอดกระเทียมพริกไทย มีกำไรส่วนเกิน 418 บาท และมีต้นทุนคงที่ส่วนที่หลีกเลี่ยงได้ 347 บาท ทำให้กลุ่มมีกำไรส่วนเกินมากกว่าต้นทุนคงที่ส่วนที่หลีกเลี่ยงได้ 71 บาท ดังนั้นกลุ่มควรจะผลิตผลิตภัณฑ์กบทอดกระเทียมพริกไทยต่อ เพราะจะทำให้กลุ่มมีกำไรเพิ่มขึ้น 71 บาท (ตารางที่ 17)

ดังนั้นทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องจึงควรทำการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด ต่อไป

ตารางที่ 14 ข้อมูลการขายและต้นทุนจำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์ ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง

รายการ	ชนิดของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง		
	กบผัดเผ็ด	กบน้ำแดง	กบทอดกระเทียม พริกไทย
ขาย	8,000	8,000	8,000
หัก ต้นทุนผันแปร			
วัตถุดิบทางตรง	4,500	4,462	4,492
แรงงานทางตรง	1,000	1,000	1,000
ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร	1,990	1,990	1,990
ค่าใช้จ่ายในการขาย	100	100	100
รวมต้นทุนผันแปร	7,590	7,552	7,582
กำไรส่วนเกิน	410	448	418
หัก ต้นทุนคงที่			
หลีกเลี่ยงได้			
ดอกเบี๋ย	347	347	347
หลีกเลี่ยงไม่ได้			
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	50	50	50
ค่าเสื่อมราคา			
เครื่องจักร	165	165	165
อุปกรณ์	24	24	24
อาคาร	100	100	100
รวมต้นทุนคงที่หลีกเลี่ยงไม่ได้	339	339	339
รวมต้นทุนคงที่	686	686	686
กำไรสุทธิ (ขาดทุน)	(276)	(238)	(268)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 15 เปรียบเทียบผลกำไรเมื่อผลิตและยกเลิกการผลิตผลิตภัณฑ์กับผัดเผ็ด

รายการ	ผลิตภัณฑ์กับผัดเผ็ด	ยกเลิกผลิตภัณฑ์กับผัดเผ็ด	ผลต่าง
ขาย	8,000	0	(8,000)
หัก ต้นทุนผันแปร			
วัตถุดิบทางตรง	4,500	0	(4,500)
แรงงานทางตรง	1,000	0	(1,000)
ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร	1,990	0	(1,990)
ค่าใช้จ่ายในการขาย	100	0	(100)
รวมต้นทุนผันแปร	7,590	0	(7,590)
กำไรส่วนเกิน	410	0	(410)
หัก ต้นทุนคงที่			
หลีกเลี่ยงได้			
ดอกเบียร์	347	0	(347)
หลีกเลี่ยงไม่ได้			
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	50	50	0
ค่าเสื่อมราคา			
เครื่องจักร	165	165	0
อุปกรณ์	24	24	0
อาคาร	100	100	0
รวมต้นทุนคงที่ที่หลีกเลี่ยงได้	339	339	0
รวมต้นทุนคงที่	686	339	(347)
กำไรสุทธิ (ขาดทุน)	(276)	(339)	63

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 16 เปรียบเทียบผลกำไรเมื่อผลิตและยกเลิกการผลิตผลิตภัณฑ์กับน้ำแดง

รายการ	ผลิตภัณฑ์กับน้ำแดง	ยกเลิกผลิตภัณฑ์กับน้ำแดง	ผลต่าง
ขาย	8,000	0	(8,000)
หัก ต้นทุนผันแปร			
วัตถุดิบทางตรง	4,462	0	(4,462)
แรงงานทางตรง	1,000	0	(1,000)
ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร	1,990	0	(1,990)
ค่าใช้จ่ายในการขาย	100	0	(100)
รวมต้นทุนผันแปร	7,552	0	(7,552)
กำไรส่วนเกิน	448	0	(448)
หัก ต้นทุนคงที่			
หลีกเลี่ยงได้			
ดอกเบียร์	347	0	(347)
หลีกเลี่ยงไม่ได้			
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	50	50	0
ค่าเสื่อมราคา			
เครื่องจักร	165	165	0
อุปกรณ์	24	24	0
อาคาร	100	100	0
รวมต้นทุนคงที่ที่หลีกเลี่ยงไม่ได้			
รวมต้นทุนคงที่	686	339	(347)
กำไรสุทธิ (ขาดทุน)	(238)	(339)	101

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 17 เปรียบเทียบผลกำไรเมื่อผลิตและยกเลิกการผลิตผลิตภัณฑ์กบทอดกระเทียมพริกไทย

รายการ	ผลิตภัณฑ์กบทอด กระเทียมพริกไทย	ยกเลิกผลิตภัณฑ์กบทอด กระเทียมพริกไทย	ผลต่าง
ขาย	8,000	0	(8,000)
หัก ต้นทุนผันแปร			
วัตถุดิบทางตรง	4,492	0	(4,492)
แรงงานทางตรง	1,000	0	(1,000)
ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร	1,990	0	(1,990)
ค่าใช้จ่ายในการขาย	100	0	(100)
รวมต้นทุนผันแปร	7,582	0	(7,582)
กำไรส่วนเกิน	418	0	(418)
หัก ต้นทุนคงที่			
หลีกเลี่ยงได้			
ดอกเบี๋ย	347	0	(347)
หลีกเลี่ยงไม่ได้			
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	50	50	0
ค่าเสื่อมราคา			
เครื่องจักร	165	165	0
อุปกรณ์	24	24	0
อาคาร	100	100	0
รวมต้นทุนคงที่หลีกเลี่ยงไม่ได้	339	339	0
รวมต้นทุนคงที่	686	339	(347)
กำไรสุทธิ (ขาดทุน)	(268)	(339)	71

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

จุดคุ้มทุน หมายถึง จุด ณ ระดับการดำเนินงานของธุรกิจที่ปริมาณสินค้าที่บริการของธุรกิจ มีผลทำให้ธุรกิจมีรายได้เท่ากับค่าใช้จ่ายรวมทั้งสิ้นของสินค้าและบริการนั้น อีกนัยว่า หมายถึง จุด ณ ระดับการดำเนินงานของธุรกิจที่ไม่มีกำไรขาดทุน หรือมีค่าเท่ากับศูนย์ สูตรในการคำนวณ ปริมาณจุดคุ้มทุน

$$Q = \frac{FC}{P - VC}$$

โดยกำหนดให้

Q คือ ปริมาณสินค้าที่ขายหรือผลิต (กระป๋อง)

P คือ ราคาขายต่อหน่วยของสินค้า (20 บาทต่อกระป๋อง)

FC คือ ต้นทุนคงที่รวม (บาท)

VC คือ ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย (บาทต่อหน่วย)

ต้นทุนคงที่ (fixed cost: FC) คือ ต้นทุนที่ไม่เปลี่ยนแปลงไปตามผลผลิตไม่ว่าธุรกิจจะมีการผลิตเป็นจำนวนเท่าใด ซึ่งทางกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องมีต้นทุนคงที่ เท่ากับ 279,186 บาท (ตาราง ที่ 18)

ตารางที่ 18 ต้นทุนคงที่ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง

รายการ	มูลค่า (บาท)
อาคาร	120,000
เครื่องจักร	138,000
อุปกรณ์	20,500
ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่	636
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	50
รวมต้นทุนคงที่	279,186

ที่มา: (กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง, 2543 ข)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในองค์กรเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต้นทุนผันแปร (variable cost: VC) คือ ต้นทุนที่เปลี่ยนแปลงไปตามผลผลิตที่เปลี่ยนแปลงไป ต้นทุนผันแปรได้จะมีจำนวนมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปริมาณผลผลิตที่ธุรกิจผลิตได้ ทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง มีต้นทุนผันแปรได้ของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง กบทอดกระเทียมพริกไทย เท่ากับ 18.98 18.88 และ 18.96 บาทต่อกระป๋อง ตามลำดับ ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 ต้นทุนผันแปรได้ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ณ ระดับการผลิต 400 กระป๋อง (บาท)

รายการ	ชนิดของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง		
	กบผัดเผ็ด	กบน้ำแดง	กบทอดกระเทียมพริกไทย
วัตถุดิบทางตรง	4,500	4,462	4,492
แรงงานทางตรง	1,000	1,000	1,000
ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร	1,990	1,990	1,990
ค่าใช้จ่ายในการขาย	100	100	100
รวมต้นทุนผันแปร	7,590	7,552	7,582
ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย	18.98	18.88	18.96

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนผลิตภัณฑ์ร่วม

ในการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วมนี้จะต้องตั้งอยู่บนสมมติฐานบางประการ เช่น ต้นทุนคงที่ที่ไม่สามารถจะชี้เฉพาะลงไปได้ว่าเป็นต้นทุนของผลิตภัณฑ์ชนิดใดแล้วต้องหาจุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วมด้วยการแบ่งต้นทุนคงที่ตามอัตราส่วนของกำไรส่วนเกินของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ตามยอดขายของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเพื่อให้ได้กำไรส่วนเกินถ้วนเฉลี่ยแล้วจึงหาจุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วม เมื่อได้จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วมแล้วจึงคำนวณหายอดขายของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดตามอัตราส่วนของกำไรส่วนเกินที่ใช้หาจุดคุ้มทุนร่วมนั่นเอง

เนื่องจากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง มีต้นทุนคงที่ที่ไม่สามารถจะชี้เฉพาะลงไปได้ว่าเป็นต้นทุนของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องชนิดใด จึงหาจุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วมด้วยการแบ่งต้นทุนคงที่ตามอัตราส่วนของกำไรส่วนเกินของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ตามยอดขายของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเพื่อให้ได้กำไรส่วนเกินถ้วนเฉลี่ยแล้วจึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หาจุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วม เมื่อได้จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ร่วมแล้วจึงคำนวณหน่วยยอดขายของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดตามอัตราส่วนของกำไรส่วนเกินที่ใช้หาจุดคุ้มทุน ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 20 กำไรส่วนเกินต่อกระป๋องของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง

	ชนิดของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง		
	กบผัดเผ็ด	กบน้ำแดง	กบทอดกระเทียม พริกไทย
ราคาขายต่อกระป๋อง	20.00	20.00	20.00
ต้นทุนผันแปรต่อกระป๋อง	18.98	18.88	18.96
กำไรส่วนเกิน	1.02	1.12	1.04
อัตรากำไรส่วนเกินต่อยอดขาย (ร้อยละ)	5.10	5.60	5.20
อัตราร่วมของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ขายได้	50.00	40.00	10.00

หมายเหตุ ต้นทุนคงที่ 279,186 บาท

ขั้นตอนที่ 1 หากำไรส่วนเกินร่วมแล้วเฉลี่ย

ตารางที่ 21 จำนวนเงินที่ขายได้

ชนิดของสินค้า	อัตราร่วมการขายของสินค้า ค่าแต่ละชนิด	ราคาขาย	จำนวนเงินที่ขาย
กบผัดเผ็ด	5	20	100
กบน้ำแดง	4	20	80
กบทอดกระเทียมพริกไทย	1	20	20
รวม	10		200

จากอัตราร่วมที่ขาย กบผัดเผ็ด: กบน้ำแดง: กบทอดกระเทียมพริกไทย = 5: 4: 1 = 10
หน่วย ถ้าขายได้ 200 บาท ราคาขายต่อกระป๋องโดยเฉลี่ยจะเท่ากับ 20 บาท (ตารางที่ 21) ต้นทุน

ผันแปรแล้วเฉลี่ยเท่ากับ 189.38 บาท หรือต้นทุนผันแปรแล้วเฉลี่ยต่อ 1 กระป๋อง เท่ากับ 18.94 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(ตารางที่ 22) ดังนั้นกำไรส่วนเกินรวมเท่ากับ 10.62 บาท หรือกำไรส่วนเกินรวมต่อ 1 กระป๋องเท่ากับ 1.06 บาท

ตารางที่ 22 ต้นทุนผันแปรถั่วเฉลี่ย

ชนิดของสินค้า	อัตราส่วนของสินค้าที่ขาย	ราคาทุนต่อหน่วย	ต้นทุนรวม
กบผัดเผ็ด	5	18.98	94.90
กบน้ำแดง	4	18.88	75.52
กบทอดกระเทียมพริกไทย	1	18.96	18.96
รวม	10		189.38

ขั้นที่ 2 สามารถหาจุดคุ้มทุนซึ่งเป็นจำนวนหน่วยและจำนวนเงิน ได้ดังนี้
 จุดคุ้มทุนเป็นจำนวนหน่วย $= \frac{279,186}{1.06} = 174,273.41 \cong 174,274$ กระป๋อง
 ขั้นที่ 3 ถ้าหาจำนวนหน่วยหรือจำนวนเงินของสินค้าแต่ละชนิด ได้ดังนี้

ตารางที่ 23 จำนวนหน่วยและจำนวนเงินของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด

รายการ	จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
กบผัดเผ็ด	$174,274 \times \frac{5}{10} = 87,137$	20	1,742,740
กบน้ำแดง	$174,274 \times \frac{1}{10} = 17,427$	20	348,540
กบทอดกระเทียมพริกไทย	$174,274 \times \frac{4}{10} = 69,710$	20	1,394,200
รวม	174,274	60	3,485,480

จากการคำนวณปริมาณจุดคุ้มทุนผลิตภัณฑ์ร่วมผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ทั้ง 3 ชนิด มีปริมาณจุดคุ้มทุนเท่ากับ 174,274 กระป๋อง และมีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จุดคุ้มทุนที่เป็นปริมาณเงินเท่ากับ 3,485,480 บาท โดยแบ่งจุดคุ้มทุนแต่ละชนิดคือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง กบทอดกระเทียมพริกไทย มีปริมาณจุดคุ้มทุนเท่ากับ 87,137 17,427 และ 69,710 กระป๋อง ตามลำดับ และมีจุดคุ้มทุนเป็นจำนวนเงินเท่ากับ 1,742,740 348,540 และ 1,394,200 บาท ตามลำดับ จากปริมาณจุดคุ้มทุนดังกล่าวจะเห็นว่ากบน้ำแดงมีปริมาณจุดคุ้มทุนที่น้อยที่สุดคือ 17,427 กระป๋อง (ตารางที่ 23) เนื่องจากกบน้ำแดงมีกำไรส่วนเกินต่อหน่วยสูงกว่าผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องชนิดอื่นจึงทำให้สามารถชดเชยต้นทุนคงที่ได้มากกว่าชนิดอื่น ดังนั้นในแต่ละเดือนทางกลุ่มจะต้องผลิตให้ได้ตามปริมาณจุดคุ้มทุนดังที่กล่าวมาจึงจะทำให้ทางกลุ่มไม่ขาดทุนและไม่ได้กำไรเป็นจุดที่เสมอตัว แต่ถ้าทางกลุ่มต้องการกำไรก็จะต้องผลิตสินค้าให้เกินจุดคุ้มทุน

การปรับปรุงผลผลิตภัณฑกบบรรจุกระป๋อง

จากการทดลองวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงผลผลิตใหม่ ซึ่งมีรายละเอียดที่ระบุอยู่ในฉลากตามข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกับฉลากเดิมที่ทางกลุ่มใช้อยู่ในปัจจุบัน ที่งานแสดงสินค้าพัฒนาชุมชน ณ ศูนย์การค้าอูซุยาปาร์ค จังหวัดพระนครศรีอยุธยา การเลือกผู้ตอบแบบสอบถามเป็นการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ซึ่งจะสอบถามเฉพาะผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องภายในงานแสดงสินค้าพัฒนาชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นตัวแทนในการตอบแบบสอบถามรวมทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง

จากจำนวนตัวอย่าง 100 คน ที่ทำการสุ่มตัวอย่างผู้ที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง และแบ่งกลุ่มของผลิตภัณฑ์เป็น 2 กลุ่ม กลุ่ม 1 คือผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ใช้ฉลากเดิม กลุ่ม 2 คือผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ใช้ฉลากที่ปรับปรุงใหม่ พบว่าผู้บริโภคจำนวน 64 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 64 ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงผลผลิตใหม่ และผู้บริโภคจำนวน 36 คนหรือคิดเป็นร้อยละ 36 ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ใช้ฉลากเดิม (ตารางที่ 24) แสดงว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับฉลาก พิจารณาข้อมูลในฉลากก่อนการตัดสินใจซื้อ ดังนั้นทางกลุ่มควรปรับปรุงฉลากให้มีรายละเอียดตามข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

จากการสอบถามผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงผลผลิตแล้ว จำนวน 64 คน ว่าต้องการให้ปรับปรุงฉลากต่อไปอีกหรือไม่ ผู้บริโภคจำนวน 44 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 68.75 ตอบว่าควรมีปรับปรุงฉลากเพิ่มเติม และผู้บริโภคจำนวน 20 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 31.25 ตอบว่าไม่จำเป็นต้องมีการปรับปรุงฉลากเพิ่มเติม (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 24 จำนวนผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง

กลุ่ม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากแล้ว	64	64.00
ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ใช้ฉลากเดิม	36	36.00
รวม	100	100.00

ตารางที่ 25 การสอบถามผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากแล้ว

ความคิดเห็น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปรับปรุง	44	68.75
ไม่ปรับปรุง	20	31.25
รวม	64	100.00

จากการสอบถามผู้บริโภคจำนวน 44 คน ที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากแล้ว และเห็นว่าฉลากที่ปรับปรุงแล้วควรปรับปรุงต่อไปอีก ผู้บริโภคจำนวน 21 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 11.80 ตอบว่าควรปรับปรุงสีของฉลาก ผู้บริโภคจำนวน 17 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 9.55 ตอบว่าควรปรับปรุงขนาดอักษร ผู้บริโภคจำนวน 38 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 21.35 ตอบว่าควรจะมีโลโก้ ผู้บริโภคจำนวน 23 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 12.92 ตอบว่าควรเปลี่ยนชื่อตราแบบเป็นชื่ออื่น ผู้บริโภคจำนวน 27 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 15.17 ตอบว่าควรปรับปรุงรูปภาพที่อยู่ในฉลาก ผู้บริโภคจำนวน 28 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 15.73 ตอบว่าควรจะมีข้อมูลโภชนาการระบุอยู่ในฉลาก และผู้บริโภคจำนวน 24 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 13.48 ตอบว่าอื่นๆ คิดว่าควรจะมีราคา ควรบอกวิธีรับประทาน ควรมีเลขสารบบอาหาร ควรมีรูปกบเป็นสัญลักษณ์ ควรมีเครื่องหมายฮาลาล ควรลดขนาดของบรรจุภัณฑ์ ควรทำสีของผลิตภัณฑ์ให้แตกต่างกันในแต่ละชนิด รูปภาพของอาหาร ควรจะใส่ไว้ในงานเพื่อให้ดูน่ารับประทาน ขนาดอักษรของเครื่องปรุงควรจะมีขนาดเล็กลง และชื่อตราควรมีขนาดอักษรที่ใหญ่กว่าเดิม (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 26 การสอบถามผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากแล้ว และเห็นว่าควรปรับปรุงฉลากในด้านต่างๆ

การปรับปรุงฉลากด้าน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สี	21	11.80
ขนาดอักษร	17	9.55
โลโก้	38	21.35
ชื่อตรา	23	12.92
รูปภาพ	27	15.17
ข้อมูลโภชนาการ	28	15.73
อื่นๆ	24	13.48
รวม	178	100.00

หมายเหตุ สามารถตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

การทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐาน

ถ้าผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง มีการปรับปรุงฉลากให้มีรายละเอียดตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด จะทำให้เกิดการยอมรับจากผู้บริโภคมากกว่าฉลากที่ทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องใช้อยู่ในปัจจุบัน

การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับสัดส่วนของประชากรเดียว

ตัวสถิติเพื่อการทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับสัดส่วนของประชากรเดียว (สรชัย, 2542: 189)

$$Z = \frac{p - P}{\sqrt{\frac{P(1-P)}{n}}}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนในการทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับสัดส่วนของประชากรเคียวดังนี้

1. กำหนดสมมติฐานเพื่อการทดสอบ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

H_0 : สัดส่วนของลูกค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงผลากให้มีรายละเอียดตามข้อกำหนดประกาศกระทรวงสาธารณสุข เท่ากับ 0.50

H_a : สัดส่วนของลูกค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงผลากให้มีรายละเอียดตามข้อกำหนดประกาศกระทรวงสาธารณสุข มากกว่า 0.50

หรือ

$$H_0: P = 0.50$$

$$H_a: P > 0.50$$

2. กำหนดตัวสถิติเพื่อการทดสอบ เนื่องจาก $n = 100$ และ $p = \frac{64}{100}$ ดังนั้น $np = 100(0.64) = 64$ และ $n(1-p) = 100(1-0.64) = 36$ ซึ่งต่างก็มากกว่า 5 สามารถอนุมานได้ว่า p มีการแจกแจงปกติมาตรฐาน นั่นคือ ตัวสถิติเพื่อการทดสอบ

$$\begin{aligned} Z &= \frac{p - P}{\sqrt{\frac{P(1-P)}{n}}} \\ &= \frac{0.64 - 0.50}{\sqrt{\frac{0.50(1-0.50)}{100}}} \\ &= 2.80 \end{aligned}$$

3. หาค่าวิกฤตหรือขอบเขตในการยอมรับหรือปฏิเสธ H_0 เนื่องจากการทดสอบกระทำ ณ ระดับนัยสำคัญ 0.05 และเป็นการทดสอบแบบด้านเดียวทางขวา ($H_a: P > 0.50$) ดังนั้นจะต้องเปิดตารางแจกแจงปกติมาตรฐานที่ $1 - \alpha$ $Z_{(0.95)}$ ซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.645

แต่ค่าสถิติเพื่อการทดสอบแซด (Z) ซึ่งมีค่าเท่ากับ 2.80 มากกว่าค่าวิกฤตจึงตกอยู่ในขอบเขตการปฏิเสธ H_0

นั่นคือ ต้องปฏิเสธ H_0 หรือยอมรับ H_a ที่ว่าสัดส่วนของลูกค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์กับบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงผลากให้มีรายละเอียดตามข้อกำหนดประกาศกระทรวงสาธารณสุข มากกว่า 0.50 หรือเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องผลิตโดยใช้วัตถุดิบภายในประเทศ มีการรับซื้อวัตถุดิบจากสมาชิกภายในกลุ่มและภายนอกกลุ่มในพื้นที่ใกล้เคียง ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องมีให้เลือก 3 ชนิด คือ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย จำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค ร้านค้าปลีก และตัวแทนจำหน่าย โดยมีหน่วยงานหลักที่ให้การสนับสนุน คือ กรมการพัฒนาชุมชนและกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมจังหวัด ปัญหาของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องคือ มีต้นทุนการผลิตสูง ปริมาณการผลิตไม่สม่ำเสมอ การใช้เครื่องจักรต่ำกว่าระดับของ อัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล (effective capacity) ซึ่งทำให้ผลิตแล้วไม่ก่อให้เกิดการประหยัด การปล่อยให้เครื่องจักรว่างงานโดยไม่เกิดประโยชน์ทำให้เกิดต้นทุนค่าเสียโอกาสในการใช้เครื่องจักร ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องยังไม่ได้เลขสารบบอาหาร จากสำนักงานอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และขาดแคลนเงินทุนในการทำการดำเนินงาน

ต้นทุนรวมในการผลิต ผลิตภัณฑ์กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง กบทอดกระเทียมพริกไทย มีต้นทุนต่อกระป๋องเท่ากับ 20.69 20.60 และ 20.67 บาท ตามลำดับ โดยทางกลุ่มขายผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิด หน่วยละ 20 บาท จะเห็นได้ว่าต้นทุนผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องมีค่าสูงกว่าราคาขายต่อกระป๋อง จึงทำให้ทางกลุ่มขาดทุนต่อกระป๋องในผลิตภัณฑ์กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง กบทอดกระเทียมพริกไทย เท่ากับ 0.69 0.60 และ 0.67 บาท ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ผลการเปรียบเทียบผลกำไรเมื่อผลิตและยกเลิกการผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง ทั้ง 3 ชนิด พบว่าทางกลุ่มควรทำการผลิตต่อไปเพราะผลิตภัณฑ์กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย มีกำไรส่วนเกินมากกว่าต้นทุนคงที่ในส่วนที่หลีกเลี่ยงได้เท่ากับ 63 101 และ 71 บาท ตามลำดับ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน สามารถสรุปได้ดังนี้ ต้นทุนคงที่ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องเท่ากับ 279,186 บาท ต้นทุนผันแปรต่อกระป๋องผลิตภัณฑ์ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง กบทอดกระเทียมพริกไทย เท่ากับ 18.98 18.88 18.96 บาท ตามลำดับ ปริมาณจุดคุ้มทุนผลิตภัณฑ์ร่วมของผลิตภัณฑ์บรรจุกระป๋องทั้ง 3 ชนิดเท่ากับ 174,274 กระป๋อง หรือจุดคุ้มทุนที่เป็นจำนวนเงินเท่ากับ 3,485,480 บาท ซึ่งแบ่งจุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องแต่ละชนิดได้ดังนี้ กบผัดเผ็ด กบน้ำแดง และกบทอดกระเทียมพริกไทย มีปริมาณจุดคุ้มทุนเท่ากับ 87,137 17,427 และ 69,710 กระป๋อง ตามลำดับ และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีปริมาณจุกู้มทุนเป็นจำนวนเงินเท่ากับ 1,742,740 348,540 และ 1,394,200 บาท ตามลำดับ ซึ่งทางกลุ่มจะต้องทำการผลิตในปริมาณที่มากกว่าปริมาณจุกู้มทุน จึงจะทำให้ทางกลุ่มมีกำไร แต่ในปัจจุบันทางกลุ่มผลิตได้ในปริมาณ 3,000 กระป๋องต่อเดือน ซึ่งเป็นปริมาณที่ต่ำกว่าจุกู้มทุนมาก แต่เหตุที่ทางกลุ่มยังทำการผลิตในปริมาณนี้ได้เนื่องจากทางกลุ่มมีต้นทุนผันแปรที่ต่ำกว่าราคาขาย ซึ่งกลุ่มไม่ได้คำนึงถึงต้นทุนคงที่ที่เป็นค่าใช้จ่ายที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้

จากการทดลองวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากใหม่ให้มีรายละเอียดตามข้อกำหนดประกาศกระทรวงสาธารณสุขเปรียบเทียบกับฉลากเดิมที่ทางกลุ่มใช้อยู่ในปัจจุบัน พบว่าผู้บริโภคจำนวน 64 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 64 ชื่นชอบผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากใหม่ และผู้บริโภคจำนวน 36 คนหรือคิดเป็นร้อยละ 36 ชื่นชอบผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ใช้ฉลากเดิม จากการสอบถามผู้บริโภคจำนวน 64 คนที่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ปรับปรุงฉลากใหม่ พบว่าผู้บริโภคจำนวน 44 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 68.75 ตอบว่าควรมีปรับปรุงฉลากเพิ่มเติม โดยผู้บริโภคต้องการให้มีการปรับปรุงในด้านโลโก้ควรมีเป็นของกลุ่มเอง ซึ่งผู้บริโภคก็แนะนำว่าโลโก้ควรมีรูปกบที่เป็นเหมือนตัวการ์ตูนน่ารัก เมื่อผู้บริโภคเห็นก็สามารถทราบได้ทันทีว่าเป็นผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องและรูปกบที่เป็นโลโก้ก็มีความสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ รองลงมาคือ ควรมีข้อมูลโภชนาการซึ่งผู้บริโภคได้ทราบถึงปริมาณสารอาหารที่มีอยู่ รูปภาพผู้บริโภคให้ความเห็นว่าควรเปลี่ยนรูปภาพให้อาหารนั้นจัดอยู่ในจานหรือใส่ภาชนะไว้แล้วถ่ายรูปภาพมาเพื่อเพิ่มความน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ชื่อตราสินค้าผู้บริโภคเห็นว่าชื่อตราแบบนั้นยังไม่เหมาะสมควรเปลี่ยนเป็นชื่ออื่น สีของฉลากผู้บริโภคเห็นว่าสีฉลากที่เป็นสีแดงนั้นยังไม่เป็นที่ดึงดูดใจนัก และมีลักษณะคล้ายกับผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋องชนิดอื่นซึ่งทำให้ผู้บริโภคเกิดความสับสนและเข้าใจผิดได้ สุดท้ายคือขนาดตัวอักษร ผู้บริโภคเห็นว่าขนาดตัวอักษรของเครื่องปรุงใหญ่เกินไปควรมีขนาดอักษรที่เล็กลงกว่านี้ นอกจากนี้ผู้บริโภคยังต้องการให้มีรายละเอียดในฉลากเพิ่มเติม เช่น ระบุราคา วิธีรับประทาน ความแตกต่างสีฉลากของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด เป็นต้น และผู้บริโภคจำนวน 20 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 31.25 ตอบว่าไม่จำเป็นต้องมีการปรับปรุงฉลากเพิ่มเติม

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาต้นทุนผลิตภัณฑ์และการปรับปรุงฉลากผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องของกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง บ้านห้วยจรเข้ ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัด

พระนครศรีอยุธยา ทำให้ได้มาซึ่งข้อเสนอแนะ อันอาจก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผลิตภัณฑ์บรจุ กระทบ และผลิตภัณฑ์อาหารบรจุกระทบอื่นๆ ในอนาคตต่อไป มีรายละเอียดดังนี้

1. ทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรจุกระทบมีต้นทุนของผลิตภัณฑ์ที่สูง ดังนั้น ทางกลุ่มควรมีการส่งเสริมทางด้านการตลาด เช่น การแสดงสินค้าในงานแสดงสินค้าต่างๆ มีการ โฆษณาผ่านสื่อต่างๆ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากขึ้น และเพื่อให้มียอดขาย เพิ่มขึ้น ซึ่งส่งผลให้อัตรากาการผลิตจริง (rated capacity) ซึ่งเป็นอัตราการผลิตที่แท้จริงสูงขึ้นจนถึง ระดับของอัตราการผลิตที่เกิดประสิทธิผล (effective capacity) ซึ่งเป็นระดับการผลิตปกติที่ ประหยัดต้นทุน อีกทั้งยังเป็นการช่วยลดต้นทุนของผลิตภัณฑ์อีกด้วย

2. ทางกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรจุกระทบควรมีการปรับปรุงและพัฒนาตลาด เพิ่มเติมจากการศึกษาในครั้งนี้ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น และทางกลุ่ม ควรสร้างความแตกต่างในฉลาดผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด โดยทำให้สีแตกต่างกัน เพื่อจูงใจหรือกระตุ้น ความต้องการซื้อของผู้บริโภค

3. ในการศึกษาครั้งต่อไปควรเลือกกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นผู้ที่เคยซื้อผลิตภัณฑ์บรจุกระทบ ของทางกลุ่มหรือเป็นผู้ที่บริโภคอยู่เป็นประจำ เพราะจะทำให้สามารถตอบสนองความต้องการของ ผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

กัตัญญ หิริญญสมบุรณ์. 2541. การจัดการธุรกิจขนาดย่อม. กรุงเทพมหานคร: งานตำราและเอกสารการพิมพ์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

กัตัญญ หิริญญสมบุรณ์. 2542. การบริหารอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร: งานตำราและเอกสารการพิมพ์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

กัญญา นวลแขและคณะ. 2530. ต้นทุน: แนวคิด การประยุกต์. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์หนังสือพาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก. กระทรวงสาธารณสุข. (อัครา)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2536. ผลการวิจัยการผลิตและการตลาดกบ. เขตเกษตรเศรษฐกิจที่ 17 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2537. ผลการวิจัยการผลิตและการตลาดกบ. เขตเกษตรเศรษฐกิจที่ 14 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กระทรวงมหาดไทย. 2543. นโยบายปีแห่งการส่งเสริมการตลาดสินค้าพัฒนาชุมชน 2543-2544. กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย. (อัครา)

กระทรวงการคลัง. 2543. ปริมาณและมูลค่าการส่งออกกบ ปี พ.ศ. 2539-3543. (อัครา)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง. 2543 ก. เอกสารเผยแพร่. (อัคราเนนา)

กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง. 2543 ข. รายละเอียดแนวท่ายัญญาซื้อขาย
โครงการส่งเสริมอาชีพสตรีแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง. (อัคราเนนา)

กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง. 2544. โครงการจัดทำเว็บไซต์ตำบล. (อัคราเนนา)

กองวิชาการฝ่ายฝึกอบรมสัมมนา. 2534. การบัญชีอุตสาหกรรม ภาคปฏิบัติ. กรุงเทพมหานคร:
สำนักพิมพ์ธรรมนิติ จำกัด.

ฐานานา ฉินไพศาล และคณะ. 2543. การบัญชีบริหาร. กรุงเทพมหานคร: บริษัทธีระฟิล์มและไซเท็กซ์ จำกัด.

ห้างหุ้นส่วนไทยเทคนิคแคน จำกัด. 2543. คู่มือการใช้เครื่องปิดฝากระป๋อง. (อัคราเนนา)

เบญจวรรณ รัชส์สุรี. 2539. การเงินธุรกิจ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.

ยุพา สังข์เนตร. 2544. ประธานกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง. สัมภาษณ์,
7 ธันวาคม 2544.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2540. การวิจัยธุรกิจ. กรุงเทพมหานคร: บริษัท A.N. การพิมพ์.

สุดาตวง เรืองรุจิระ. 2540. หลักการตลาด. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ประกายพริก.

สุภาพร นพณา. 2536. การบัญชีบริหาร. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เสนาะ ดิเียวี่ และกึ่งกนก พิทยานุคุณ. 2538. การบัญชีบริหาร. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สรชัย พิศาลบุตร. 2542. สถิติธุรกิจ. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์วิทย์พัฒนา.

สังวร ปัญญาติลก และคณะ. 2539. เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อมรศรี ต้นพิพัฒนา. 2533. การบัญชีบริหาร. กรุงเทพมหานคร: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก.

เลขที่แบบสอบถาม.....

สถานที่ผู้ให้สัมภาษณ์.....

แบบสอบถามวิชาปัญหาพิเศษ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง การศึกษาต้นทุนและการปรับปรุงผลผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋อง

คำชี้แจง ผู้ศึกษาใคร่ขอความร่วมมือจากท่านในการตอบแบบสอบถาม โดยข้อมูลที่ได้จากท่านจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาครั้งนี้อย่างยิ่ง ผู้ศึกษาจึงขอขอบพระคุณที่ท่านกรุณาให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน () หน้าคำตอบที่ท่านต้องการหรือเติมข้อความลงในช่องว่างที่กำหนด

1. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องกลุ่มใด

() กลุ่ม 1 () กลุ่ม 2

2. ท่านต้องการให้ผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องที่ท่านซื้อปรับปรุงผลผลิตอีกหรือไม่

() ปรับปรุง (ทำข้อ 3) () ไม่ปรับปรุง

3. ผลผลิตผลิตภัณฑ์กบบรรจุกระป๋องท่านต้องการให้ปรับปรุงด้าน(สามารถตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() สีของฉลาก () ขนาดอักษร
 () โลโก้ () ชื่อตรา
 () รูปภาพ () ข้อมูลโภชนาการ
 () อื่นๆ

ภาคผนวก ข.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543

เรื่อง ฉลาก

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

1. ให้ยกเลิก

1.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ. 2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2525

1.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 95 (พ.ศ. 2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2528

2. ให้อาหารดังต่อไปนี้ต้องมีฉลาก

2.1 อาหารควบคุมเฉพาะ

2.2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

2.3 อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

2.4 อาหารอื่นนอกจากอาหารตาม 2.1 2.2 และ 2.3

3. ฉลากของอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

3.1 ชื่ออาหาร

3.2 เลขสารบบอาหาร

3.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศชื่อ และที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารนำเข้าแล้วแต่กรณี

สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

3.4.1 อาหารที่เป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

3.4.2 อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

3.4.3 อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือ ปริมาตรสุทธิก็ได้

3.4.4 อื่น ๆ แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

กรณีที่อาหารมีส่วนผสมที่เป็นขึ้นหรือเนื้ออาหารผสมอยู่กับส่วนผสมที่เป็นน้ำหรือของเหลว และแยกกันอย่างชัดเจน ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) เว้นแต่อาหารที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารออกจากน้ำหรือของเหลวนี้ได้

3.5 ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ ยกเว้นส่วนประกอบของอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดงเป็นร้อยละของน้ำหนัก และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย กรณีที่เป็นอาหารซึ่งต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ให้แสดงส่วนประกอบที่สำคัญดังกล่าวของอาหารเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก

3.6 ข้อความว่า “ใช้วัตถุดิบเสีย” ถ้ามีการใช้

3.7 ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

3.8 ข้อความว่า “ใช้ เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

3.9 ข้อความว่า “ใช้ เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นฉลาก

3.10 ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

3.11 วันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

3.11.1 วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค สำหรับอาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน

3.11.2 เดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค สำหรับอาหารที่เก็บไว้ได้นานเกิน 90 วัน

3.11.3 วันเดือนและปีที่ผลิต และ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค สำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

การแสดงข้อความตาม 3.11.1 3.11.2 และ 3.11.3 จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวัน เดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

สำหรับวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค อาจแสดงวันเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน แทนได้

3.12 คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

3.13 วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

3.14 วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารก หรือ เด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดใช้โดยเฉพาะ

3.15 ข้อความที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา กำหนดให้ต้องมี สำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ฉลากของอาหารตามข้อ 2.4 อย่างน้อยต้องแสดงข้อความตาม 3.1 3.3 3.4 และ 3.11

4. ฉลากของอาหารที่มีได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่จำหน่ายให้กับผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ให้แสดงฉลากตามข้อ 3 เว้นแต่ในกรณีที่มิใช่คู่มือหรือเอกสารประกอบที่แสดงรายละเอียดตามข้อ 3.5 ถึง 3.10 และ 3.12 ถึง 3.15 อยู่แล้ว จะแสดงข้อความเพียงข้อ 3.1 ถึง 3.4 และ 3.11 ก็ได้

5. ฉลากของอาหารที่มีได้จำหน่ายต่อผู้บริโภคและมีใช้อาหารที่ต้องแสดงฉลากตามข้อ 3 หรือข้อ 4 ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่อาหารที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

5.1 ชื่อและประเภทหรือชนิดของอาหาร

5.2 เลขสารบบอาหาร

5.3 ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

5.4 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตได้

6. ฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องระบุ

6.1 ประเทศผู้ผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2 เลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)

7. ฉลากของอาหารดังต่อไปนี้ ต้องส่งมอบให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจสอบอนุมัติให้ใช้ก่อนนำไปใช้

7.1 อาหารควบคุมเฉพาะ

7.2 อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ฉลากของอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้แล้ว ต้องแสดงเลขสารบบอาหารตามแบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนดไว้ที่ฉลาก

8. การแสดงเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารตามข้อ 2.1 ข้อ 2.2 และข้อ 2.3 ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

9. ฉลากของอาหารต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้นๆ

10. ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อม ระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

11. ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

11.1 ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

11.2 ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

11.3 ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณได้

12. ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

การแสดงข้อความตามข้อ 3.1 ข้อ 3.4 และข้อ 3.11 ให้แสดงในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน

กรณีการแสดงข้อความตามข้อ 3.11 ไว้ที่ด้านล่างของภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ฉลากนั้นว่าจะดู วันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี ได้ที่ใด

13. การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ต้องมีขนาดตัวอักษร ตำแหน่ง และแบบตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนด

13.1 เลขสารบบอาหาร

13.2 ข้อความตามข้อ 3.15

14. ฉลากที่มีเครื่องหมายการค้าแสดงไว้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้ระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” กำกับเครื่องหมายการค้าไว้ด้วย ทั้งนี้เพื่อป้องกันมิให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับอาหารนั้น

15. ชื่ออาหารตามข้อ 3.1 ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ ทำให้เข้าใจผิด หรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดของตัวอักษรใกล้เคียงกัน อ่านได้ชัดเจน และให้ใช้ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

15.1 ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

15.2 ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

15.3 ชื่อทางการค้าการใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภท หรือชนิดของอาหาร กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

เพื่อป้องกันมิให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้ระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหาร เช่น สารที่ใช้บรรจุ (packing media) กรรมวิธีการผลิต รูปลักษณะของอาหาร ชนิดของส่วนของพืช หรือส่วนที่เป็นกำเนิดของอาหาร

16. ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ. 2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2525 แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 95 (พ.ศ. 2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2528 และฉบับที่เกี่ยวข้อง ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

17. ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

18. ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ตารางผนวกที่ 1 ประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารตามกฎหมายอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะ	อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	อาหารที่ต้องมีฉลาก	อาหารทั่วไป
1. น้ำแร่	1. น้ำที่เหลือจากการผล	1. แป้งข้าวกล้อง	อาหารที่มีได้ประกาศ
2. สีสผสมอาหาร	มอโนโซเดียมกลูตาเมต	2. น้ำเกลือปรุงรส	ระบุชื่อชนิดไว้ตาม
3. น้ำมันและไขมัน	2. อาหารบางชนิดที่มีสาร	3. ซอสในภาชนะบรรจุ	2.1-2.3 เช่น ข้าวสาร
4. น้ำมันถั่วลิสง	พิษตกค้าง	ที่ปิดสนิท	แป้งมันสำปะหลัง
5. นมโค	3. ซีอิ๊วโกแลต	4. ขนมปัง	เห็ดหอม ทั้งนี้ต้อง
6. เนย	4. ไข่เยี่ยวม้า	5. อาหารที่มีวัตถุ	เป็นอาหารที่ไม่มีสิ่งที
7. เนยแข็ง	5. อาหารที่มีสารปนเปื้อน	ประสงค์พิเศษ	เป็นพิษต่อผู้บริโภค
8. กี้	6. อาหารที่มีกัมมันตรังสี	6. หมากฝรั่งและลูกอม	
9. ไอศกรีม	7. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้	7. วัสดุสำเร็จรูปและ	
		ขนม	
10. นมปรุงแต่ง	จากการย่อยโปรตีนของ	เยลลี่	
11. ผลิตภัณฑ์ของนม	ถั่วเหลือง	8. อาหารซึ่งมีการใช้	
12. เนยเทียม	8. ข้าวเติมวิตามิน	กรรมวิธีการฉายรังสี	
13. วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรส	9. เกลือบริโภค	9. อาหารที่มีวัตถุดิบขึ้น	
14. อาหารกึ่งสำเร็จรูป		อาหารรวมอยู่ใน	
15. ซอสบางชนิด		ภาชนะบรรจุ	
16. น้ำมันเนย		10. ผลิตภัณฑ์กระเทียม	
17. นมเปรี้ยว		11. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	
18. น้ำส้มสายชู		12. อาหารสำเร็จรูปที่	
19. ครีม		พร้อมบริโภคทันที	
20. น้ำมันปาล์ม		13. วัตถุแต่งกลิ่นรส	
21. น้ำมันมะพร้าว		14. อาหารพร้อมปรุง	
22. ชา		15. อาหารที่มีส่วนผสม	
23. น้ำบริโภคใน		ของว่างทางจระเข้	
ภาชนะที่ปิดสนิท			
24. เครื่องดื่มใน			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1 (ต่อ)

อาหารควบคุมเฉพาะ	อาหารที่กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน	อาหารที่ต้องมีฉลาก	อาหารทั่วไป
------------------	------------------------------------	--------------------	-------------

ภาชนะบรรจุที่เปิด

สนิท

25. อาหารในภาชนะที่

ปิดสนิท

26. น้ํานมถั่วเหลืองใน

ภาชนะบรรจุที่เปิด

สนิท

27. กาแฟ

28. น้ำแข็ง

29. วัตถุเจือปนอาหาร

30. นมดัดแปลงสำหรับ

ทารกและนมดัด

แปลงสูตรต่อเนื่อง

สำหรับทารกและ

เด็กเล็ก

31. อาหารทารกและ

อาหารสูตรต่อ

เนื่องสำหรับทารก

และเด็กเล็ก

32. แยม เยลลี่ และ

มาร์มาเลดใน

ภาชนะบรรจุที่

ปิดสนิท

33. เครื่องดื่มเกลือแร่

34. โซเดียมซัยคลาเมต

และอาหารที่มี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1(ต่อ)

อาหารควบคุมเฉพาะ	อาหารที่กำหนดคุณภาพ	อาหารที่ต้องมีฉลาก	อาหารทั่วไป
หรือมาตรฐาน			
โซเดียมซัลเฟต			
35. น้ำปลา			
36. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุม			
น้ำหนัก			
37. น้ำผึ้ง			
38. รอยัลเจลลี่และ			
ผลิตภัณฑ์รอยัล			
เจลลี่			
39. อาหารเสริมสำหรับ			
ทารกและเด็กเล็ก			
6 ชนิด แป้ง ผัก			
ผลไม้ เนื้อสัตว์			
ถั่ว และผลิตภัณฑ์			
ผสม			

ที่มา: (กระทรวงสาธารณสุข, 2544)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก.

นโยบายปีแห่งการส่งเสริมการตลาดสินค้าพัฒนาชุมชน 2543-2544

ความเป็นมา

การการพัฒนาชุมชนเป็นหน่วยงานหลักในการพัฒนาชนบท มีเป้าหมายที่มุ่งพัฒนาให้ครอบครัวอบอุ่น ชุมชนแข็งแรง เศรษฐกิจชุมชนดีและสิ่งแวดล้อมยั่งยืน โดยใช้กลไกองค์กรประชาชนให้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง โดยเฉพาะการเสริมสร้างรายได้และอาชีพของประชาชนได้มุ่งเน้นการระดมทุนเงินออม การพัฒนากลุ่ม องค์กรอาสาสมัคร เยาวชนสตรี กลุ่มออกทรัพย์เพื่อการผลิต กลุ่มอาชีพ ศูนย์สาธิตการตลาด และเครือข่ายธุรกิจชุมชน เพื่อส่งเสริมการบริหารจัดการ การพัฒนาการผลิต การพัฒนาการตลาด การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการประชาสัมพันธ์เผยแพร่สินค้า พัฒนาชุมชนอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นการส่งเสริมให้สินค้าพัฒนาชุมชน ซึ่งเกิดจากภูมิปัญญา และความรู้ความสามารถของประชาชนในท้องถิ่น ได้รับการเผยแพร่ และขยายผลทางการตลาดไปสู่ประชาชนอย่างทั่วถึง กรมการพัฒนาชุมชน จึงได้กำหนดให้ปี พ.ศ. 2543-2544 เป็นปีแห่งการส่งเสริมการตลาดสินค้าพัฒนาชุมชน เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคสินค้าที่ผลิตโดยชุมชน เพื่อให้การจำหน่ายสินค้าชุมชนได้ขยายตัวอย่างกว้างขวาง ครอบคลุมทั่วถึง อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มรายได้ของประชาชนให้มีความเป็นอยู่ที่ดี ซึ่งจะส่งผลต่อเศรษฐกิจและสังคมของประเทศในทางที่ดีขึ้น

นโยบายหลัก

กลุ่มอาชีพและองค์กรเครือข่ายการตลาดสินค้าพัฒนาชุมชนที่กรมการพัฒนาชุมชนให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณและในด้านความรู้ทางด้ววิชาการต่าง ๆ จนสามารถสร้างผลิตภัณฑ์และผลงานต่าง ๆ ออกมาได้ในปัจจุบันนี้ ต้องการได้รับการดูแลเอาใจใส่ เพราะนับวันสินค้ายังผลิตออกมาสู่ตลาดมากขึ้น การแข่งขันก็มีมากขึ้น ทำให้มีปัญหาด้านการตลาดตามมา ดังนั้นการตลาดสินค้าพัฒนาชุมชนจึงต้องได้รับการปรับปรุงและพัฒนาในทุกมิติ ด้วยแนวคิดของนโยบายใหม่ที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความรู้ กับสติปัญญา และความร่วมใจของทุกฝ่ายที่เข้าใจปัญหาและทันโลกทันเหตุการณ์

กรมการพัฒนาชุมชนได้กำหนดกรอบนโยบายเพื่อแก้ไขปัญหา และฟื้นฟูการตลาดสินค้าพัฒนาชุมชนให้มีความก้าวหน้าสามารถเป็นความหวังใหม่ของประชาชนในชนบทในการยกระดับเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจแบบพอเพียงมาเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบาย โดยเน้นในประเด็นที่สำคัญดังต่อไปนี้

ด้านวิธีการ ปรับเปลี่ยนแนวคิดใหม่ในด้านเป้าหมายกระบวนการ และวิธีการในการพัฒนาการตลาด โดยเน้นการบริหารการตลาดเชิงกลยุทธ์โดยใช้ภูมิปัญญา และความรู้ที่สั่งสมมาอย่างยาวนานอย่างต่อเนื่องร่วมกับวิสัยทัศน์ที่มองจากความเป็นจริงเป็นพื้นฐานเพื่อปรับเปลี่ยนการดำเนินงานด้านการตลาดสินค้าพัฒนาชุมชนให้ก้าวหน้าอย่างยั่งยืน

ด้านการบริหาร ปรับเปลี่ยนโครงสร้างกลไกการทำงานของเจ้าหน้าที่ให้เกิดประสิทธิภาพ ปรับปรุงทัศนคติวิธีคิด และวิธีการปฏิบัติงานให้การสนับสนุน และเอื้ออำนวยแก่กลุ่มอาชีพที่มีศักยภาพรวมทั้งกลุ่มอาชีพที่ยังพึ่งตัวเองไม่ได้ เพื่อให้สามารถแข่งขันกับตลาดภายนอกได้โดยเน้นการสนับสนุนและส่งเสริมอย่างต่อเนื่อง

ด้านการพัฒนากลุ่มอาชีพ ส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาในการดำเนินการของกลุ่มอาชีพ เพื่อเพิ่มศักยภาพทางการผลิต ทั้งในส่วนของผลิตภัณฑ์แปรรูป และงานฝีมือรวมทั้งการให้บริการ โดยส่งเสริมให้กลุ่มองค์กรเครือข่ายในชุมชนมีความเข้มแข็ง มีประสิทธิภาพสูง และมีประสิทธิผลอย่างแท้จริง ครอบคลุมเครือข่ายธุรกิจชุมชนในทุกระดับให้เกิดคุณภาพในระดับมาตรฐานที่จะแข่งขันในกรอบของการค้าในปัจจุบันได้อย่างเป็นธรรม อันจะนำไปสู่การกระจายความมั่งคั่งในชุมชนได้อย่างแท้จริง

ด้านฟื้นฟูชุมชน ให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและสามารถยืนหยัดได้ด้วยตนเอง เสริมสร้างจิตสำนึกแห่งการอยู่ร่วมกันด้วยความเกื้อกูลช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ส่งเสริมวัฒนธรรมอันดีงาม และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยสร้างสำนึกของการรักท้องถิ่นและหวงแหนของดีต่างๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น และสามารถนำมาสร้างให้เกิดคุณค่าทางการตลาดตามแนวคิด “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เพื่อเป็นการสร้างจุดยืนทางความคิดที่จะพัฒนาท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์ของตนเอง และสามารถเลือกเอาข้อดีของชุมชนมาใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์กับชุมชนและสังคมไทยในทุกด้าน

ด้านการพัฒนาการเรียนรู้ เน้นการพัฒนาทักษะความรู้ทางการตลาดให้แก่กลุ่มองค์กรเครือข่ายต่างๆที่เป็นศูนย์กลางของการพัฒนา เพื่อเสริมสร้างการเรียนรู้ เช่น การสาธิต การฝึกอบรม การศึกษาดูงาน การสัมมนา การพบปะเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ในการสร้างกระบวนการเรียนรู้ให้มีการพัฒนามากยิ่งขึ้น

มุ่งเน้นสนับสนุนให้กลุ่มอาชีพ และองค์กรเครือข่ายต่างๆ ในชุมชนใช้จุดเด่นจากลักษณะภูมิปัญญาศิลปวัฒนธรรมมาผนึกกำลังกันเป็นเครือข่ายสายใยโยงกันยกระดับเป็นองค์กรระหว่างชุมชน เพื่อร่วมมือช่วยเหลือกันในการสร้างประโยชน์ให้เกิดขึ้นกับชุมชน

กรมการพัฒนาชุมชนจะใช้แนวคิดที่กล่าวมาเป็นพื้นฐานในการกำหนดนโยบายภายใต้กรอบของภูมิปัญญาที่สั่งสมมายาวนาน เพื่อฟื้นฟู และพัฒนาการตลาดสินค้าพัฒนาชุมชนไทยไปสู่ความเข้มแข็ง และประสบความสำเร็จได้โดยอาศัยกรอบความคิด ในหลักการทางการตลาด ที่มีผลต่อการกำหนดกลยุทธ์ในการดำเนินงานดังต่อไปนี้

1. ด้านผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- 1.1 ปรับปรุงคุณภาพและพัฒนาการผลิตให้ตรงตามความต้องการของตลาด
- 1.2 พัฒนารูปแบบและการบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น
- 1.3 พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่าง โดดเด่นเฉพาะตัว
- 1.4 พัฒนามาตรฐานการผลิตเพื่อลดความเสียหายที่จะเกิดขึ้น
- 1.5 จัดการฝึกอบรม สัมมนา และศึกษาดูงานเพื่อให้เกิดความรู้ใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- 1.6 ปรับปรุงการบริหารจัดการของกลุ่มองค์กรเครือข่าย

2. ด้านการพัฒนาคุณค่าผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- 2.1 สนับสนุนการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์
- 2.2 ปรับปรุงการจัดส่งสินค้า จากกลุ่มองค์กรเครือข่ายสู่ช่องทางตลาดอย่างมีประสิทธิภาพ
- 2.3 สนับสนุนการผลิตสินค้าทั้งระบบ
- 2.4 สนับสนุนการพัฒนาคุณภาพให้กับผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง
- 2.5 ส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนา ฝึกอบรม ตามความต้องการของกลุ่มองค์กรเครือข่าย
- 2.6 ปรับปรุงการให้บริการด้านข้อมูลข่าวสารทางด้านผลิตภัณฑ์
- 2.7 พัฒนาด้านสินค้า

3. ด้านการจัดจำหน่าย ได้แก่

- 3.1 ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดลานค้าชุมชน
- 3.2 ส่งเสริมการจำหน่ายโดยผ่านตัวแทนจำหน่ายที่เป็นองค์กรเครือข่าย
- 3.3 ส่งเสริมการเสนอขายสินค้าผ่านทางนิตยสาร และเอกสารจำหน่ายสินค้า
- 3.4 สนับสนุนการนำสินค้าพัฒนาชุมชน เข้าสู่ระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อจำหน่ายสินค้าผ่านทางอินเทอร์เน็ต
- 3.5 สนับสนุนการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในโอกาสพิเศษและวันสำคัญต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การส่งเสริมการตลาด ได้แก่

4.1 ด้านการโฆษณา ได้แก่

- 4.1.1 จัดทำโฆษณาสินค้าลงบนบรรจุภัณฑ์
- 4.1.2 จัดทำโบว์ชัวร์ หรือหนังสือเล่มเล็ก
- 4.1.3 จัดทำโปสเตอร์หรือแผ่นพับ
- 4.1.4 จัดทำหนังสือเครือข่ายผลิตภัณฑ์
- 4.1.5 จัดทำป้ายโฆษณากลางแจ้ง
- 4.1.6 จัดทำสัญลักษณ์และโลโก้สินค้า

4.2 ด้านการส่งเสริมการขาย ได้แก่

- 4.2.1 ประสานความร่วมมือกับภาครัฐและเอกชนในการจัดแสดงสินค้า
- 4.2.2 จัดนิทรรศการเนื่องในโอกาสพิเศษต่างๆ
- 4.2.3 จัดงานแสดงศิลปวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน

4.3 ด้านการประชาสัมพันธ์ ได้แก่

- 4.3.1 จัดทำนิตยสารเผยแพร่กิจกรรมเกี่ยวกับสินค้า
- 4.3.2 แจกข่าวสารเรื่องราวที่เกี่ยวกับการดำเนินงานสินค้าพัฒนาชุมชน
- 4.3.4 สนับสนุนการจัดทำนามบัตร และ เครื่องแบบเครือข่ายการตลาดสินค้าพัฒนาชุมชน

คำพัฒนาชุมชน

- 4.3.5 ส่งเสริมการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ การตลาดให้กับเจ้า

หน้าที่และสมาชิกเครือข่ายเพื่อพัฒนาทักษะความรู้

4.4 ด้านการพัฒนาหน่วยงานขาย ได้แก่

- 4.4.1 จัดฝึกอบรมด้านเทคนิคการขายแก่องค์กรเครือข่ายการตลาด และตัว

แทนขายต่างๆ

- 4.4.2 สนับสนุนการขายสินค้าผ่านตัวแทนขาย
- 4.4.3 สนับสนุนการจัดตั้งศูนย์รวม และจำหน่ายสินค้าชุมชน จากทั่วประเทศ โดยการบริหารงานรูปของสหกรณ์ เพื่อให้เกิดความคล่องตัวในการบริหารจัดการ
- 4.4.4 จัดทำหนังสือแจ้งรายละเอียดผลิตภัณฑ์
- 4.4.5 จำหน่ายสินค้าชุมชนผ่านอินเทอร์เน็ต

จัดตั้งศูนย์ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน บริการข้อมูลกลุ่มอาชีพ การตลาดสินค้าพัฒนาชุมชน โดยร่วมมือกับภาคเอกชนในการจัดระบบข้อมูลข่าวสาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้