

ในปี 2566 สำนักวิชาการจัดการร่วมกับศูนย์บริการวิชาการได้เริ่มโครงการพัฒนาระบบการผลิตอาหารทะเลแปรรูป โดยมีเป้าหมายเพื่อช่วยให้ชุมชนรอบ ๆ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของพันธกิจที่เรียกว่า "การพัฒนาชุมชนแบบองค์รวมตามพื้นที่" ซึ่งเน้นไปที่การช่วยเหลือกลุ่มชาวประมงชายฝั่งและกลุ่มแม่บ้านประมงในจังหวัดนครศรีธรรมราชในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของพวกเขา

แนวคิดหลักของโครงการนี้คือการทำให้ชุมชนประมงชายฝั่งสามารถผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ดีขึ้นได้ กลุ่มเหล่านี้มักใช้วิธีการจับปลาและแปรรูปอาหารทะเลแบบดั้งเดิม ซึ่งบางครั้งอาจไม่ทันสมัยหรือไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารสมัยใหม่ การปรับปรุงกระบวนการแปรรูปอาหารทะเลจะช่วยให้พวกเขาสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงขึ้นและสามารถจำหน่ายได้ในตลาดที่กว้างขึ้น ซึ่งจะไม่เพียงเพิ่มรายได้ของพวกเขา แต่ยังทำให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตนั้นปลอดภัยและดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค

สำหรับปีงบประมาณ 2567 โครงการจะยังคงดำเนินต่อไปด้วยเป้าหมายในการพัฒนาการแปรรูปอาหารทะเลเช่นเดิม แต่จะขยายขอบเขตการทำงานไปยังกลุ่มอื่น ๆ ด้วย คราวนี้จะทำงานร่วมกับผู้ผลิตอาหารและเกษตรกรท้องถิ่นเพื่อปรับปรุงกระบวนการแปรรูปอาหารทะเล และช่วยให้พวกเขามีความสามารถในการพัฒนาความรู้และทักษะที่ดีขึ้น เป้าหมายสูงสุดคือทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่พวกเขาผลิตมีคุณภาพสูงและเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่เข้มงวด ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์ของพวกเขาน่าสนใจต่อผู้บริโภคมากขึ้นทั้งในระดับท้องถิ่นและอาจจะถึงขั้นส่งออก

ส่วนสำคัญของโครงการนี้คือการให้การฝึกอบรมและเข้าถึงเทคโนโลยีแบบไม่มีค่าใช้จ่าย นี่เป็นสิ่งสำคัญเพราะชุมชนประมงและเกษตรกรรายย่อยหลายแห่งอาจไม่มีทรัพยากรเพียงพอในการจ่ายสำหรับการสนับสนุนในลักษณะนี้ การให้บริการฝึกอบรมและเทคโนโลยีแบบไม่มีค่าใช้จ่ายทำให้ทุกคนสามารถเข้าร่วมได้โดยไม่คำนึงถึงสถานะทางการเงิน การฝึกอบรมครอบคลุมหัวข้อต่าง ๆ มากมาย แต่ส่วนสำคัญคือการเน้นที่ความปลอดภัยด้านอาหาร โครงการนี้ตั้งเป้าที่จะสอนผู้ผลิตท้องถิ่นถึงวิธีการปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่สำคัญ เช่น การรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และการรับรองฮาลาล

การรับรองจาก อย. และฮาลาลเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งสำหรับผู้ผลิตอาหารทะเลท้องถิ่น การรับรองเหล่านี้เป็นการยืนยันว่าผลิตภัณฑ์ของพวกเขาปลอดภัยต่อการบริโภคและเป็นไปตามกฎเกณฑ์ทางศาสนาที่กำหนดไว้ การรับรองจาก อย. แสดงให้เห็นว่าอาหารได้ผ่านการจัดการ การเตรียม และการเก็บรักษาในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อน ทำให้มั่นใจได้ว่าปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ส่วนการรับรองฮาลาลเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้บริโภคมุสลิม เนื่องจากเป็นการยืนยันว่าอาหารได้ถูกแปรรูปตามกฎหมายศาสนาอิสลาม การช่วยให้ผู้ผลิตอาหารทะเลท้องถิ่นสามารถปฏิบัติตามมาตรฐานเหล่านี้ได้จะช่วยให้พวกเขาสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ง่ายขึ้นทั้งในตลาดท้องถิ่นและตลาดต่างประเทศ

โครงการนี้ยังมุ่งเน้นไปที่การปรับปรุงมาตรฐานด้านสุขอนามัยของสถานที่แปรรูปที่ผู้ผลิตท้องถิ่นใช้ โดยสอนวิธีการออกแบบและวางแผนสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน อย. และฮาลาล การออกแบบสถานที่แปรรูปที่ดีสามารถช่วยลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนและทำให้ง่ายต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหาร

ในปี 2566 โครงการได้จัดการฝึกอบรมขึ้นเพื่อช่วยให้ผู้ผลิตอาหารทะเลท้องถิ่นเรียนรู้ทักษะเหล่านี้ โดยมีผู้ประกอบการอาหารจากชุมชนในจังหวัดนครศรีธรรมราชเข้าร่วมโครงการ 3 ราย ผู้ประกอบการเหล่านี้พร้อมกับ

สมาชิกชุมชนคนอื่น ๆ ได้เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการผลิตอาหารทะเลที่ปลอดภัยตามมาตรฐาน ออย. และฮาลาล การฝึกอบรมนี้ดำเนินการโดยอาจารย์สุชเชน นิยมเดชา จากหลักสูตรการจัดการโลจิสติกส์ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ซึ่งเป็นวิทยากรที่ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหารทะเลและทำให้ตรงตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยและศาสนา

ระหว่างการฝึกอบรม ผู้เข้าร่วมได้ตรวจสอบกระบวนการผลิตในปัจจุบันของพวกเขาและทำงานร่วมกันเพื่อออกแบบสถานที่ผลิตใหม่ให้เป็นไปตามมาตรฐาน ออย. และฮาลาล เป้าหมายคือทำให้พวกเขาเตรียมพร้อมสำหรับการขอรับรองเครื่องหมายเหล่านี้ การได้รับการรับรองจะช่วยให้พวกเขาสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งจะช่วยให้พวกเขาสามารถขายผลิตภัณฑ์ได้มากขึ้น

ในระยะยาว โครงการนี้คาดว่าจะมีผลดีต่อชุมชนประมงชายฝั่งในจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยการปรับปรุงวิธีการผลิตและช่วยให้พวกเขาได้รับการรับรองที่สำคัญ โครงการนี้จะเปิดโอกาสใหม่ ๆ ในการขายผลิตภัณฑ์ของพวกเขา ซึ่งจะช่วยให้พวกเขาเพิ่มรายได้ ปรับปรุงคุณภาพชีวิตของพวกเขา และช่วยพัฒนาชุมชนของพวกเขาให้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ การที่โครงการนี้สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDG) 2.5.1 ซึ่งมุ่งเน้นการปรับปรุงการเข้าถึงความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีเพื่อความมั่นคงทางอาหาร จะช่วยให้ชุมชนเหล่านี้มีความพร้อมในการรับมือกับอนาคตมากยิ่งขึ้น