

อาหาร ตลอดจนการตรวจสอบและวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารด้วย นอกจากนี้
 วมศ. ยังเป็นหน่วยงานหนึ่งที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดทำโครงการหนึ่งตำบล
 หนึ่งผลิตภัณฑ์ในด้านอาหาร โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากคณะ-
 กรรมการอำนวยการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ แห่งชาติ (กอน.ตผ.) ผ่าน
 สำนักงานวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม (สสว.) ให้ดำเนินโครงการวิจัย
 และพัฒนาด้านอาหาร “โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยการแปรรูปเพื่อ
 ส่งเสริมการส่งออก” ภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นเวลา 3 ปี
 โดยมีระยะเวลาดำเนินการดังนี้

ระยะที่ 1 ปี 2546 มิถุนายน 2546 ถึง กันยายน 2547

ระยะที่ 2 ปี 2547 มกราคม 2547 ถึง เมษายน 2548

ระยะที่ 3 ปี 2548 พฤษภาคม 2548 ถึง ธันวาคม 2548 (อยู่ระหว่าง
 ดำเนินการ)

โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เป็นโครงการต่อเนื่องที่รัฐบาลได้
 สนับสนุนงบประมาณให้โครงการตั้งแต่ปี 2546 ดังนั้นข้อมูลวิชาการจากการ
 ดำเนินโครงการจึงเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการอื่นในการปรับปรุงและพัฒนา
 ให้ได้ระบบประกันคุณภาพและระบบคุณภาพในอนาคต สำหรับกลุ่มเป้าหมาย
 ที่ วมศ. ดำเนินการพัฒนาระบบคุณภาพ เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่สามารถผลิต
 ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรจำนวน 27 แห่ง (42 ผลิตภัณฑ์)
 จาก 10 จังหวัด ได้แก่

1. จังหวัดจันทบุรี จำนวน 7 แห่ง ดังนี้
 - 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี (2 ผลิตภัณฑ์)
 - 2) กลุ่มแม่บ้านจันทบุรีฟรุ๊ต โปรดักส์ จำกัด (1 ผลิตภัณฑ์)
 - 3) กลุ่มอาชีพสตรีแม่บ้านเขาน้อย (1 ผลิตภัณฑ์)
 - 4) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองนารายณ์ (1 ผลิตภัณฑ์)
 - 5) กลุ่มอาชีพสตรีตำบลคมบาง (1 ผลิตภัณฑ์)
 - 6) กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาตำบลเกวียนหัก (1 ผลิตภัณฑ์)
 - 7) กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาตำบลตรอกนอง จ.จันทบุรี (1 ผลิตภัณฑ์)
2. จังหวัดปราจีนบุรี จำนวน 1 แห่ง ดังนี้
 - 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าตุม (1 ผลิตภัณฑ์)
3. จังหวัดระยอง จำนวน 1 แห่ง ดังนี้
 - 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแสงพัฒนา (1 ผลิตภัณฑ์)
4. จังหวัดตราด จำนวน 3 แห่ง ดังนี้
 - 1) ร้านเอส แอนด์ เจ (S & J) (1 ผลิตภัณฑ์)
 - 2) บริษัท เสียรทวิ จำกัด (1 ผลิตภัณฑ์)
 - 3) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเนินทราย (1 ผลิตภัณฑ์)
5. จังหวัดชลบุรี จำนวน 1 แห่ง ดังนี้
 - 1) กลุ่มแม่บ้านทุ่งโปร่ง-มาบเอื้อง (1 ผลิตภัณฑ์)
6. จังหวัดราชบุรี จำนวน 5 แห่ง ดังนี้

- 1) บริษัท เอเซีย-
 สุปรีเรียฟู้ด จำกัด (บริษัท ไทยเบท-
 เทอร์ฟู้ดส์ จำกัด) (1 ผลิตภัณฑ์)

- 2) กลุ่มไซโป้หวาน
 แม่ฮวย (5 ผลิตภัณฑ์)

- 3) กลุ่มไซโป้หวาน
 ตราชฎา (1 ผลิตภัณฑ์)

- 4) กลุ่มแม่บ้าน
 ตำบลเจ็ดเสมียน (1 ผลิตภัณฑ์)

- 5) สหกรณ์โคนม
 หนองโพราชบุรี จำกัด (3 ผลิตภัณฑ์)

7. จังหวัดปัตตานี
 จำนวน 1 แห่ง ดังนี้

- 1) บริษัท แผลมทอง
 ซีเฟรช จำกัด (1 ผลิตภัณฑ์)

8. จังหวัดนราธิวาส
 จำนวน 1 แห่ง ดังนี้

- 1) กลุ่มแม่บ้าน
 เกษตรกรร่อนพัฒนา (1 ผลิตภัณฑ์)

9. จังหวัดสงขลา จำนวน
 6 แห่ง ดังนี้

- 1) กลุ่มแปรรูป
 ผลิตภัณฑ์ส้มแขกบ้านทุ่งเภา
 (1 ผลิตภัณฑ์)

- 2) กลุ่มสตรีสหกรณ์
 บ้านชุมพล (1 ผลิตภัณฑ์)

- 3) กลุ่มอาชีพผลิต-
 ภัณฑ์ตาลโตนดบ้านคลองฉนวน
 (1 ผลิตภัณฑ์)

- 4) กลุ่มแม่บ้าน
 เกษตรกรพระพุทธ (1 ผลิตภัณฑ์)

- 5) บริษัท หาดใหญ่
 แคนนิ่ง จำกัด (1 ผลิตภัณฑ์)

- 6) กลุ่มผลิตและ
 แปรรูปอาหารทะเลสาบสงขลา
 (เกาะยอ ที่ เอ็ม พี โปรดักส์)
 (2 ผลิตภัณฑ์)



10. จังหวัดสตูล จำนวน 1 แห่ง ดังนี้

1) บริษัท ผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง จำกัด (8 ผลิตภัณฑ์)

วศ. ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เป้าหมายทั้ง 27 กลุ่ม จาก 10 จังหวัด โดยในขั้นต้นได้สำรวจสภาพการผลิตและสถานที่ทำการผลิต ซึ่งการสำรวจสถานที่ประกอบการอาคารผลิต เครื่องมือที่ใช้ สุขลักษณะส่วนบุคคล และข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และนำข้อมูลต่างๆ ที่ได้ไปใช้ในการวิเคราะห์ปัญหาและวางแผนปรับปรุงคุณภาพให้เหมาะสมกับแต่ละกลุ่ม

จากการสำรวจเบื้องต้นสามารถจำแนกประเภทของกลุ่มเป้าหมายตามความพร้อมในการขอการรับรองมาตรฐานอาหารต่างๆ ได้เป็น 3 ประเภท คือ

1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ไม่มีความพร้อม และไม่สนใจในการพัฒนาคุณภาพการผลิต กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต ส่วนสถานที่ผลิตนั้นไม่เหมาะสม เป็นสาเหตุให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้ สุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงานไม่ดี และที่สำคัญคือผู้ประกอบการและพนักงานขาดความรู้ และไม่ตระหนักถึงความสำคัญในการผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

2. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีความพร้อมในการปรับปรุง และแก้ไข เพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานอาหาร กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต สุขลักษณะส่วนบุคคลยังไม่ค่อยดีนัก ส่วนสถานที่ผลิตนั้นผู้ประกอบการมีความพร้อมที่จะดำเนินการปรับปรุง และแก้ไขให้มีสายการผลิตที่ดีถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต

3. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารบางประเภทแล้ว เช่น อ.ย. และมีความพร้อมในการปรับปรุง และแก้ไขเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานอื่นเพิ่มเติม กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ยังเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต สุขลักษณะส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ที่ดี ส่วนสถานที่ผลิตมีความเหมาะสม มีสายการผลิตที่ดี มีบางบริเวณที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมมากขึ้น มีบุคลากรที่มีความพร้อมและกระตือรือร้นในการพัฒนาเพื่อให้ได้ระบบความปลอดภัย และมาตรฐานอาหาร

วศ. ได้ดำเนินการประเมินสถานที่ผลิตและผู้ปฏิบัติงานของแต่ละกลุ่มรวบรวมข้อมูลปัญหาต่างๆ เพื่อให้แต่ละกลุ่มได้รับคำปรึกษา และคำแนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้อง สามารถวิเคราะห์ปัญหาได้ดังนี้

1. โครงสร้างอาคารสถานที่ผลิตยังไม่ถูกต้องตามสุขลักษณะที่ดีในการผลิต วศ. ได้ให้การแนะนำในการปรับปรุงอาคารผลิต เช่น การปรับพื้นและผนังให้เรียบ การครอบหลอดไฟ และการติดมุ้งลวด สภาพโดยรวมรอบอาคารต้องไม่รก ไม่เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ ทำพื้นรอบอาคารให้เรียบ ป้องกันฝุ่นละอองเข้าสู่สถานที่ประกอบการ

2. กระบวนการผลิตยังไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต วศ. ได้ดำเนินการช่วยเหลือ แนะนำให้มีการพัฒนากระบวนการผลิตที่เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ เช่น การใช้สารกันเสียในปริมาณที่เหมาะสมไม่เกินกว่ามาตรฐานที่กำหนด

3. เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ต้องได้รับการพัฒนาให้ถูกสุขลักษณะ วศ. ได้ดำเนินการแนะนำให้มีการทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และสถานที่ผลิตอย่างสม่ำเสมอ

4. สุขภาพของสถานที่ประกอบการไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต วศ. ได้ดำเนินการแนะนำด้านสุขาภิบาลโดยมีห้องน้ำ ห้องส้วมในสัดส่วนที่เหมาะสมกับจำนวนพนักงาน มีอ่างล้างมือ สบู่เหลว และผ้าเช็ดมือ

5. บุคลากรต้องได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีเพื่อให้ผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย ผู้ประกอบการต้องให้สมาชิกกลุ่มตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละครั้ง ต้องสวมเสื้อผ้าที่สะอาด สวมถุงมือ และหมวกขณะปฏิบัติงานในจุดที่เกิดการปนเปื้อนได้

วศ. ได้ดำเนินการจัดการอบรมให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเป้าหมาย ดังนี้

1. การอบรมพื้นฐานกระบวนการแปรรูปที่ได้สุขลักษณะและเทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยดำเนินการจัดอบรมจำนวน 5 ครั้ง จำนวนผู้เข้าอบรมทั้งหมด 434 คน
2. การฝึกอบรมระบบความปลอดภัยของอาหาร GMP และ HACCP โดยดำเนินการจัดอบรมจำนวน 5 ครั้ง จำนวนผู้เข้าอบรมทั้งหมด 319 คน
3. การฝึกอบรมความปลอดภัยของอาหารในอุตสาหกรรมระดับชุมชน จำนวนผู้เข้าอบรมทั้งหมด 218 คน ให้คำปรึกษาแนะนำเกี่ยวกับการจัดทำระบบ GMP HACCP มผช. และ อย.

วศ. ได้ดำเนินการแนะนำและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเป้าหมายแต่ละกลุ่มในเรื่องต่างๆ ดังนี้

1. ให้คำปรึกษาด้านโครงสร้างของอาคารผลิตให้ถูกต้องตามหลักของ GMP
2. การควบคุมการรับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. สุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน
5. การบำรุงรักษา การทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ และสถานที่ผลิต
6. การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร ตลอดจนสะดวกต่อการใช้งาน

วศ. ได้ดำเนินการจัดทีมงานลงพื้นที่เฉพาะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเป้าหมายเพื่อจัดทำระบบ GMP และดำเนินการแก้ไขปัญหาข้อผิดพลาดต่างๆ ในแต่ละพื้นที่ โดยใช้เอกสารบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไปของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และดำเนินการผลักดันให้กลุ่มเป้าหมายยื่นขอการรับรองระบบคุณภาพ โดยปี 2546 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ได้รับเอกสารการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GMP ทั้งสิ้น 8 ผลิตภัณท์ จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีศักยภาพ 8 กลุ่ม ใน 4 จังหวัด สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณท์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้ดำเนินการขอความร่วมมือจากอุตสาหกรรมจังหวัดในการรับ และส่งตัวอย่างเพื่อการรับรองมาตรฐานผลิตภัณท์ชุมชน (มผช.) ทั้งสิ้น 31 ผลิตภัณท์ จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีศักยภาพ 20 กลุ่ม ใน 7 จังหวัด มี 2 ผลิตภัณท์ที่ไม่พร้อมขอการรับรอง มผช. และ 2 ผลิตภัณท์ที่ไม่ขอรับรอง มผช.

สรุปการดำเนินงานของ วศ. โดยดำเนินการพัฒนาอบรมพร้อมทั้งให้คำแนะนำในกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยการแปรรูปเพื่อส่งเสริมการส่งออกภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณท์ ในพื้นที่ 4 จังหวัด จำนวน 8 แห่ง สามารถสรุปผลการดำเนินงานที่ผ่านมาในปี 2546 กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาตำบลเกวียนหัก (บริษัท กุลนารถแกรนด์จำกัด) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี จ.จันทบุรี กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าตุม จ.ปราจีนบุรี กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทุ่งโปรง-มาบเอื้อง จ.ชลบุรี กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแลง จ.ระยอง มีการพัฒนาปรับปรุงอาคาร เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ อย่างมีประสิทธิภาพตามที่ วศ. ดำเนินการแนะนำ จนผ่านการรับรองระบบการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (Good Manufacturing Practice, GMP) จากสาธารณสุขประจำจังหวัด ส่วนกลุ่มสตรีอาสาพัฒนาตำบลตรองนอง จ.จันทบุรี และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเนินทราย จ.ตราด หัวหน้ากลุ่มแต่ละแห่งมีความกระตือรือร้นและพยายามปรับปรุงเพื่อให้ได้รับการรับรองระบบการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี แต่เนื่องจากปัจจัยหลายๆ ด้าน ทำให้ในขณะนี้ยังไม่สามารถขอการรับรองระบบจากสาธารณสุขประจำจังหวัดได้



ในปี 2547 ผลิตภัณฑ์
อาหารที่พัฒนาคุณภาพ แบ่ง
ประเภทตามการส่งตัวอย่างเพื่อ
การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
ชุมชน (มผช.) ได้เป็น 7 ประเภท
คือ ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ระหว่างการ
ดำเนินการขอ มผช. และยังไม่ทราบ
ผลการตรวจรับรอง 8 ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ขอรับรอง มผช. 2 ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่ไม่พร้อมขอการรับรอง
มผช. 2 ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องมี อย. ไม่มี มผช. 2 ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์
ที่ผู้ผลิตทราบผลการตรวจสอบและได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช. แล้ว 5
ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาและได้มาตรฐาน GMP และ HACCP
15 ผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาและได้มาตรฐาน มอก. GMP
และ HACCP 1 ผลิตภัณฑ์

สรุปโดยรวม วศ. ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้รับการ
รับรองระบบคุณภาพทั้งสิ้น 24 ผลิตภัณฑ์ (ปี 2546 - 2547)