

บทความพิเศษ

วศ. กับการแก้ไขปัญหา และพัฒนาคุณภาพสินค้า

จากข้อมูลที่มีผู้ประกอบการผลิตสินค้า OTOP ขึ้นทะเบียนกับกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย กว่า 7 หมื่นผลิตภัณฑ์ ดังนั้นการพัฒนา ส่งเสริมผู้ประกอบการสินค้า OTOP นอกจากเป็นการสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน การสร้างงานในชุมชนท้องถิ่นทั่วประเทศแล้วยังสามารถเพิ่มมูลค่าการส่งออกให้กับประเทศด้วย

สินค้า OTOP ประเภทอาหารจัดเป็นอาหารแปรรูปเบื้องต้นพร้อมจำหน่าย ซึ่งต้องผ่านการขออนุญาตขึ้นทะเบียนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 342 พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) ที่มีการควบคุมกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐานลดและขจัดความเสี่ยงจากอันตรายที่อาจเกิดจากกระบวนการผลิต โดยจะควบคุมตั้งแต่ อาคารสถานที่ผลิตอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต การคัดสรรวัตถุดิบ กระบวนการผลิต บุคลากร การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ จนกระทั่งการขนส่งผลิตภัณฑ์จนถึงมือผู้บริโภค

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้รวบรวมข้อมูลของผู้ประกอบการสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จากสำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และข้อมูลจากการลงพื้นที่พบผู้ประกอบการ



ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม

อภิษฐา ช่างสุพรรณ*

เบื้องต้น ในปี 2556 พบว่า สินค้าประมาณร้อยละ 50 ที่นำมาทดสอบในห้องปฏิบัติการไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทำให้มีปัญหาในการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ให้มีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ปัญหาที่พบส่วนใหญ่มาจากสถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มไม่ได้มาตรฐาน วัตถุดิบกระบวนการผลิตและการเก็บรักษาสินค้าที่ไม่ถูกต้องเหมาะสม รวมทั้งสินค้าเก็บได้ไม่นาน บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ยังไม่ดึงดูดความสนใจของลูกค้า ผู้ประกอบการไม่สามารถปรับปรุงสินค้าและแก้ปัญหาดังกล่าวได้

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดทำโครงการ “การพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม” ขึ้นในปีงบประมาณ 2557 มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยแก้ปัญหาสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพและไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน มุ่งเน้นยกระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มให้ได้มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับและสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้า เป็นการเพิ่มโอกาสทางการตลาดให้กับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มของประเทศไทยพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนโดยการดำเนินงานประกอบด้วย

การลงพื้นที่ดำเนินการช่วยแก้ปัญหาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม มุ่งเน้นที่ผู้ประกอบการที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ให้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน พื้นที่ที่ได้ลงสำรวจ ได้แก่

* นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ

1) พื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ดำเนินการสำรวจพื้นที่ทั้งสิ้น 8 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน พะเยา แพร่ ลำพูน อุทัยธานี ตาก สุโขทัย และพิษณุโลก เป็นผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป (ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้เชื่อม) พริกแกง และไข่เค็ม

2) พื้นที่จังหวัดภาคกลาง ดำเนินการสำรวจพื้นที่ทั้งสิ้น 8 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดนนทบุรี ชลบุรี ราชบุรี ออยุธยา ฉะเชิงเทรา ระยอง จันทบุรี และเพชรบุรี เป็นผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมไทย (ขนมชั้น ขนมทองหยอด ขนมทองพับ) ผลไม้ทอด ขนมข้าวตู ปลาเค็ม ปลาหย่าง หมูหยองสมุนไพร พริกแกง กะปิ ซาลาเปา ขนมจีบ และไข่เค็ม

3) พื้นที่จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ดำเนินการสำรวจพื้นที่ทั้งสิ้น 10 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดนครราชสีมา ขอนแก่น ร้อยเอ็ด อุบลราชธานี ยโสธร กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด หนองบัวลำภู ชัยภูมิ มหาสารคาม เป็นผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป (ข้าวเกรียบ ข้าวตัง) ผลไม้แปรรูป (ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้เชื่อม) ปลาต้ม น้ำพริก และไข่เค็ม

4) พื้นที่จังหวัดภาคใต้ ดำเนินการสำรวจพื้นที่ทั้งสิ้น 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี และสงขลา เป็นผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป (ผลไม้อบ ผลไม้ทอด) น้ำพริก และพริกแกง

การสุ่มเก็บตัวอย่างและนำมาทดสอบเบื้องต้น เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาให้กับผู้ประกอบการ ปัญหาโดยภาพรวมที่พบ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ กระบวนการผลิตและการเก็บรักษาไม่เหมาะสมจึงทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ รวมทั้งผู้ประกอบการบางส่วนยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบอาหาร ส่งผลให้คุณภาพสินค้าไม่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และจากการสุ่มเก็บตัวอย่างสินค้า OTOP มาทำการทดสอบจำนวนกว่า 66 ผลิตภัณฑ์ ผลการทดสอบเบื้องต้นพบว่า คุณภาพสินค้ายังไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน 38 ผลิตภัณฑ์ ดังนั้นนักวิทยาศาสตร์ วศ. จึงได้เข้ามามีส่วนช่วยให้คำแนะนำการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นแก่ผู้ประกอบการในส่วนของที่สินค้าที่ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐาน

เหล่านี้ และมีการติดตามเก็บตัวอย่างสินค้าที่ได้แก้ไขหรือปรับปรุงคุณภาพตามที่ได้รับคำแนะนำแล้วมาทำการทดสอบซ้ำอีกครั้ง เพื่อนำผลการทดสอบที่ได้ยืนยันคุณภาพสินค้าว่าเป็นไปตามมาตรฐานแล้วโดยจัดทำเป็นหนังสือแจ้งให้แก่องค์กรหน่วยงานที่ให้การรับรองมาตรฐานสุ่มตัวอย่างเพื่อให้การรับรองมาตรฐานสินค้าต่อไป

การแก้ไขปัญหา ได้มีการให้คำแนะนำเบื้องต้นเกี่ยวกับปัจจัยที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ การเลือกและเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ การใช้วัตถุดิบอาหารการเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหาร แนะนำการพัฒนาระบวนการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพได้มาตรฐานและการแก้ปัญหการปนเปื้อนจากผู้เชี่ยวชาญ

การให้ความช่วยเหลือผู้ประกอบการเพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน ในกรณีพบสินค้า OTOP ที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐาน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินการให้ความช่วยเหลือผู้ประกอบการ ดังนี้

1. การจัดฝึกอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อให้ความรู้กับผู้ประกอบการ ในหลักสูตรต่างๆ เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) การพัฒนาระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในระดับชุมชนเทคโนโลยีการบรรจุเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP รวมทั้งการจัดฝึกอบรมเพื่อให้ความรู้เฉพาะทางตามความต้องการของผู้ประกอบการในแต่ละพื้นที่

2. กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้มีความร่วมมือกับผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางจากสถาบันต่างๆ เพื่อมาเป็นที่ปรึกษา และให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการในการปรับปรุง พัฒนาระดับคุณภาพสินค้า OTOP ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน มีการดำเนินงานหลายโครงการ ได้แก่

2.1 โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหาร และเครื่องดื่มในภาคเหนือและภาคกลาง คณะที่ปรึกษาจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี



การลงพื้นที่พบผู้ประกอบการ สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อดำเนินการช่วยแก้ปัญหาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม

2.2 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสมุทรการรับรองมาตรฐาน คณะที่ปรึกษาจากมหาวิทยาลัยขอนแก่นและมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

2.3 โครงการพัฒนาระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม น้ำพริก และพริกแกงในภาคใต้คณะที่ปรึกษาจากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่

2.4 โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้า OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์ คณะที่ปรึกษาจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

การดำเนินการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มให้กับผู้ประกอบการ เป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการผลิตอาหาร ช่วยแก้ปัญหา ทำให้ผู้ประกอบการสามารถผลิตอาหารและเครื่องดื่มให้มีคุณภาพและความปลอดภัย ได้มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับ และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค ส่งผลให้สินค้าจำหน่ายได้ดีขึ้น ส่งเสริมการสร้างรายได้ ขยายโอกาสทางการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการ



ตัวอย่างที่ทำการสุ่มมาทดสอบเบื้องต้นเพื่อพัฒนาคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน