



# อาหาร OTOP ของไทย ก้าวไกลไปกับ วศ.

ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารที่ซื้อบริโภคมากขึ้น มาตรฐานของผลิตภัณฑ์จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกซื้อสินค้า ผู้ประกอบการอาหารจึงต้องปรับกลยุทธ์ในการผลิตและควบคุมคุณภาพสินค้าให้ผ่านเกณฑ์ตามที่มาตรฐานกำหนดเพื่อรับประกันคุณภาพสินค้าของตนและเป็นข้อมูลสำคัญที่ส่งต่อถึงผู้บริโภค ในการนี้มีหน่วยงานภาครัฐหลายหน่วยงานได้เข้ามาเกี่ยวข้องและมีบทบาทในการควบคุมและพัฒนาคุณภาพการผลิตอาหารของผู้ประกอบการในระดับชุมชนหรือผู้ประกอบการ OTOP ที่คุ้นเคยกันเป็นอย่างดี ให้สามารถผลิตสินค้าที่ได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Primary GMP/GMP) เพื่อยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) รวมทั้งโครงการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มให้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ปัจจุบันมีพื้นที่ดำเนินการกว่าสี่สิบจังหวัดทั่วประเทศ โดยมีการขยายพื้นที่ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในระดับชุมชนให้ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเทียบเท่าหรือใกล้เคียงกับผู้ผลิตในระดับอุตสาหกรรม โดยทำ



หน้าที่เป็นพี่เลี้ยงให้คำปรึกษาแนะนำทางวิชาการ แก้ไขปัญหาพัฒนาคุณภาพสินค้า รวมทั้งติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในแต่ละพื้นที่เพื่อให้สินค้าเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน

ในปีงบประมาณ 2558 ที่ผ่านมา วศ. สามารถพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP โดยการเข้าไปช่วยผู้ประกอบการแก้ปัญหา ปรับปรุงกระบวนการผลิตและพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม และผลักดันให้สินค้าเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานจำนวนทั้งสิ้น 565 ผลิตภัณฑ์ สำหรับสินค้า OTOP ที่ วศ. ได้ช่วยหาแนวทางแก้ไขปัญหาเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์โดยสรุปรายละเอียดตามตาราง





ผลิตภัณฑ์	ปัญหา	แนวทางการแก้ไข
อาหารทอด	ค่าเพอร์ออกไซด์เกินเกณฑ์ มผช. และเกิดกลิ่นหืน	ปรับปรุงสภาวะการทอดให้เหมาะสม พัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์ให้สามารถยืดอายุการเก็บได้ตรวจสอบคุณภาพน้ำมันที่ใช้ทอด โดยทดสอบคุณภาพน้ำมันด้วยชุดทดสอบปริมาณสารโพลาร์ และนำผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์ค่าเพอร์ออกไซด์ในห้องปฏิบัติการก่อนส่งผลิตภัณฑ์ยื่นขอ มผช.
ขนมไทย	มีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ มผช. และต้องการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์	ปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดความชื้นของผลิตภัณฑ์ เพิ่มชั้นพลาสติกห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ไม่ให้สัมผัสโดยตรงกับบรรยากาศที่ชื้นนอก เพื่อลดการปนเปื้อนข้ามจากจุลินทรีย์ และพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์ให้สามารถยืดอายุการเก็บได้นานขึ้น
ไข่เค็ม	มีปริมาณสารตะกั่วและปรอทเกินเกณฑ์ มผช.	เลือกใช้ไข่จากฟาร์มที่ได้มาตรฐานเพื่อให้สามารถควบคุมคุณภาพได้ เนื่องจากไข่เปิดที่ใช้น้ำมาจากเปิดโล่งไม่สามารถควบคุมคุณภาพได้ และเกิดการปนเปื้อนของโลหะหนักได้ง่าย
น้ำพริกแกงและเครื่องแกง	มีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนดและอายุการเก็บสั้น	คัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และพัฒนากระบวนการฆ่าเชื้อให้เหมาะสมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ และพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์ให้สามารถยืดอายุการเก็บได้นานขึ้น
ปลาต้ม	ปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อลดการปนเปื้อนข้ามจากเชื้อจุลินทรีย์ และพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในปลา
กล้วยอบ	มีความชื้นสูงและเมื่อเก็บไว้นานมีสีคล้ำ	ปรับปรุงกระบวนการผลิต การใช้อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบที่เหมาะสม และการพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์เพื่อชะลอการเกิดสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์

วศ. ยังดำเนินโครงการดังกล่าวอย่างต่อเนื่อง และปีงบประมาณ 2560 กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ยังได้จัดทำโครงการดี ๆ เพื่อผู้ประกอบการ OTOP คือโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป (STI Coupon for OTOP Upgrade) เพื่อสนับสนุนการพัฒนาขีดความสามารถของผู้ประกอบการ OTOP ช่วยแก้ปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำ และสร้างการเติบโตจากภายใน โดยให้บริการใน 6 เรื่อง คือการพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ออกแบบนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ มาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ และเครื่องจักร ครอบคลุม OTOP ทุกกลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่เริ่มต้นทำผลิตภัณฑ์ (Start up) กลุ่ม OTOP ปัจจุบัน (Existing) และกลุ่ม OTOP ที่ต้องการก้าวสู่ SMEs (Growth) ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (Science Technology and Innovation : STI) โดยหน่วยงานของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีรวมถึงเครือข่ายการทำงานในต่างจังหวัด ร่วมกันยกระดับ OTOP ทั่วประเทศ ผู้ประกอบการที่สมัครเข้าร่วมโครงการและผ่านการคัดเลือก จะมีที่ปรึกษาตามแผนการพัฒนาที่เหมาะสมในแต่ละรายผลิตภัณฑ์ ซึ่งคูปองในที่นี้ หมายถึงการให้บริการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้ประกอบการ ไม่สามารถนำมาแลกเปลี่ยนเป็นเงินสดได้ วศ. เป็นหน่วยงานหนึ่งที่ดำเนินโครงการนี้ร่วมกับ



วิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ

หน่วยงานต่าง ๆ ในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและเครือข่าย หากผู้ประกอบการรายใดมีความประสงค์ให้คณะทำงานของ วศ. เข้าไปช่วยเหลือหาแนวทางแก้ไขปัญหาและยกระดับคุณภาพสินค้า สามารถติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0 2201 7415-20