

# การให้ความรู้ผู้ประกอบการผลิตอาหาร ระดับชุมชนโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล

นายเกรียงไกร นาคะเกศ  
นางอารีย์ คชฤทธิ์  
นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ  
สำนักพัฒนาศักยภาพนักวิทยาศาสตร์ห้องปฏิบัติการ

สินค้าและผลิตภัณฑ์ชุมชนของไทยเกิดขึ้นจากภูมิปัญญาและความรู้ของคนในท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดและผลิตตั้งแต่อดีตจนปัจจุบันจากรุ่นสู่รุ่น นับเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละชุมชนในพื้นที่แต่ละแห่งที่มีความโดดเด่นไม่เหมือนกัน ในอดีตมีการบริโภคและใช้ในครัวเรือนเท่านั้น แต่เมื่อมีการผลิตมากขึ้นและนำมาจำหน่ายจึงจำเป็นต้องผลิตสินค้าให้มีคุณภาพสม่ำเสมอและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ผลิตจึงจำเป็นต้องผลิตสินค้าเหล่านั้นให้ได้ตามมาตรฐาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าประเภทอาหาร อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที ต้องมีการควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข ทั้งในด้านการควบคุมวัตถุดิบ สถานที่ผลิต กระบวนการผลิต ตลอดจนอาหารที่ผลิตและจำหน่าย อาหารที่ผลิตได้ตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือเรียกว่า Primary GMP นั้น จะสร้างความมั่นใจในคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัย อันเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและเป็นไปตามกฎหมายส่งเสริมการค้าและสร้างตลาดการค้าจำหน่ายทั้งภายในประเทศและ

ต่างประเทศด้วย แต่อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการผลิตอาหารระดับชุมชนส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยที่เป็นไปตามมาตรฐานนี้

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักพัฒนาศักยภาพนักวิทยาศาสตร์ห้องปฏิบัติการมีหน้าที่ให้บริการฝึกอบรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ทั้งในสถานที่ และแบบออนไลน์ รวมไปถึงการส่งเสริมการเรียนรู้แก่บุคลากรในกลุ่มผู้ประกอบการ SMEs วิสาหกิจชุมชน และ OTOP โดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล จึงได้พัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับการพัฒนาความรู้ด้านการส่งเสริมคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ หนึ่งในนั้นคือหลักสูตรหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) โดยการเรียบเรียงเนื้อหาให้มีลำดับขั้นที่สามารถทำความเข้าใจได้ง่ายด้วยตนเอง มานำเสนอโดยใช้ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว และเสียงบรรยาย รวมถึงมีการออกแบบให้มีกิจกรรมโต้ตอบ (Interactive) ที่ผู้เรียนสามารถฝึกทำกิจกรรมเพื่อทดสอบความรู้ความเข้าใจในรูปแบบสื่อการเรียนรู้แบบดิจิทัล และให้บริการผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ซึ่งผู้ประกอบการ SMEs



รูปที่ 1 แสดงตัวอย่างหลักสูตรการฝึกอบรมผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต

วิสาหกิจชุมชน และ OTOP สามารถเข้าเรียนรู้ได้ด้วยตนเองอย่างสะดวก รวดเร็ว ประหยัดเวลาและลดค่าใช้จ่ายในการเดินทาง เพื่อมารับการฝึกอบรมยังสถานที่ที่จัดฝึกอบรม และสามารถเรียนรู้ได้ทุกที่ทุกเวลาผ่านอุปกรณ์สื่อสารเคลื่อนที่แบบต่างๆ เช่น สมาร์ทโฟน และแท็บเล็ต และคอมพิวเตอร์พื้นฐาน

หลักสูตร หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) มีเนื้อหา ดังนี้

**1. บทนำ** ให้ความรู้ดังต่อไปนี้

- 1.1 ความเป็นมาหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
- 1.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 1.3 การควบคุมคุณภาพอาหาร

**2. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) เนื้อหาประกอบด้วย**

- 2.1 ความหมายของ GMP
- 2.2 ความสำคัญของการผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP
- 2.3 หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) มี 6 หัวข้อย่อย ดังนี้
  - (1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต
  - (2) เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
  - (3) การควบคุมกระบวนการผลิต
  - (4) การสุขาภิบาล
  - (5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
  - (6) บุคลากรและผู้ปฏิบัติงาน
- 2.4 กิจกรรมเสริมความรู้สำหรับผู้เรียน

**3. การขออนุญาตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ประกอบด้วยรายละเอียดต่อไปนี้**

- 3.1 การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร
- 3.2 การขออนุญาตผลิตผลิตภัณฑ์

3.3 การแสดงฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร

3.4 เลขสารบบอาหารหรือเลข อย.

หลักสูตรนี้เป็นการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ SMEs วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการ OTOP เพื่อนำไปใช้กับการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับผู้ประกอบการและบุคคลทั่วไปในเรื่องหลักเกณฑ์การผลิตอาหารตาม Primary GMP นอกจากนี้ยังเป็นการเตรียมการและนำไปประยุกต์ใช้สำหรับผู้ประกอบการนำไปยื่นขออนุญาตผลิตอาหารกับ อย. ได้อีกด้วย

จากผลการสำรวจแบบสอบถามการฝึกอบรมผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตที่ผ่านมาพบว่าผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้มากถึงร้อยละ 98.93 แสดงให้เห็นถึงความรู้ความเข้าใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมและการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

การดำเนินการต่อมาเพื่อยกระดับการพัฒนากำลังคนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล รวมทั้งการส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีสู่กลุ่มผู้ประกอบการฐานรากเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศได้อย่างทั่วถึง ยั่งยืน และเพิ่มขีดความสามารถและทักษะของบุคลากรอย่างต่อเนื่องและตลอดชีวิต ในปี 2561 สำนักพัฒนาศักยภาพนักวิทยาศาสตร์ หอปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้มีการพัฒนาระบบการจัดการเรียนการสอนที่สามารถเข้าถึงองค์ความรู้ได้ง่ายขึ้น โดยการเรียนรู้ผ่านสื่อสังคม (Social media) โดยผู้เรียนสามารถเรียนผ่าน Youtube หรือ Facebook ที่เข้าถึงได้ง่าย และนิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย รวมถึงการมุ่งพัฒนาหลักสูตรในรูปแบบสื่อการเรียนรู้ดิจิทัลใหม่ๆ ทั้งด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี และด้านอื่นๆ ที่สอดคล้องกับบริบทของกลุ่มเป้าหมายที่ผ่านการกลั่นกรองความถูกต้องของเนื้อหาวิชาการโดยผู้เชี่ยวชาญในแต่ละสาขา และมีลิขสิทธิ์ถูกต้อง เพื่อเผยแพร่ให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ไปใช้ได้สะดวกและเหมาะสมกับบริบทของผู้เรียน

**เอกสารอ้างอิง**

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือการขออนุญาตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Primary GMP). กรุงเทพมหานคร : สำนักงาน, 2555.

ถามมา - ตอบไป Primary GMP [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 1 พฤศจิกายน 2560]  
เข้าถึงจาก [http://iodinethailand.fda.moph.go.th/Primary\\_GMP/pdf/Q&A\(13-6-56\).pdf](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/Primary_GMP/pdf/Q&A(13-6-56).pdf)