รายงานผลการดำเนินงานประจำปี ๒๕๕๘

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้า และความปลอดภัยของผู้บริโภค

OTOP



- อาหารและเครื่องดื่ม
- ผ้าและเครื่องแต่งกาย
- ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
- สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
- การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2558
โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

พิมพ์ครั้งที่ 1 พุทธศักราช 2558
จำนวน 1,000 เล่ม

สงวนลิขสิทธิ์
หนังสือเผยแพร่ห้ามจำหน่าย

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ.
รายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2558 : โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค.-- กรุงเทพฯ : กรม, 2558.
176 หน้า.

1. กรมวิทยาศาสตร์บริการ--รายงานประจำปี. I. ชื่อเรื่อง.

354.593068
ISBN 978-974-7581-20-1

พิมพ์ที่ : บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)
376 ถนนชัยพฤกษ์ แขวงตลิ่งชัน เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170
โทรศัพท์ 0 2422 9000, 0 2882 1010
โทรสาร 0 2433 2742, 0 2434 1385
email : aprint@amarin.co.th Homepage : http://www.amarin.com

รายงานผลการดำเนินงานประจำปี ๒๕๕๘

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้า และความปลอดภัยของผู้บริโภค

OTOP

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คำนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นหน่วยงานหนึ่งในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ช่วยผลักดันให้นโยบายขับเคลื่อนเศรษฐกิจ ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประสบความสำเร็จ โดยส่งเสริมให้ประชาชนคนไทยในชุมชนหรือในภูมิภาคใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมากขึ้น

ใน ปี 2558 กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้จัดทำ โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยมีการลงพื้นที่ใน 4 ภูมิภาค คือ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ และมีกลุ่มสินค้าเป้าหมายทั้งหมด 5 ประเภท คือ อาหาร เครื่องดื่ม ผ้าและเครื่องแต่งกาย ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อหาความต้องการหรือปัญหาที่แท้จริงในการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งแนะนำแนวทางในการแก้ไขปรับปรุงกระบวนการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันกับต่างประเทศ โดยการดำเนินงานครั้งนี้ กรมวิทยาศาสตร์บริการได้บูรณาการร่วมกับทุกภาคส่วน เช่น สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล ดังนั้นเพื่อเป็นการเผยแพร่ผลการดำเนินงานโครงการฯ ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ชุมชน และผู้สนใจทั่วไป ได้รับทราบ อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาสินค้า OTOP กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดทำรายงานผลการดำเนินงานโครงการฯ และขอขอบคุณหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนที่ได้มีส่วนร่วมในการสนับสนุนให้โครงการฯ ประสบความสำเร็จด้วยดี

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กันยายน 2558

สารบัญ

หน้า

คำนำ ก

สารบัญ ข

บทนำ 1

การจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ โครงการเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ก้าวไกลสู่ระดับสากล ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรื่อง “สร้างคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืน” 5

อาหารและเครื่องดื่ม 19

- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 21
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคใต้ 28
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือ 38
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคกลาง 53
- โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์ (ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2557) 65
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือและภาคกลาง (ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2557) 73
- โครงการยกระดับสินค้า OTOP ภาคใต้ สู่การรับรองมาตรฐาน (ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2557) 79

ผ้าและเครื่องแต่งกาย 89

- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน 91
- โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ 97
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทผ้าทอในพื้นที่ภาคกลางและภาคเหนือ (ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2557) 103

ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก 111

- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเซรามิก เพื่อการรับรองมาตรฐาน 113
- โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสาน 120
- โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 126
- โครงการพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าประเภทแก้วของผู้ประกอบการชุมชน 132
- กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 136

สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร 141

- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในพื้นที่ภาคเหนือและจังหวัดเครือข่าย 143
- โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร (OTOP) ในภาคกลางและจังหวัดเครือข่าย 149

การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาค 157

- โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อควบคุมคุณภาพสินค้า OTOP ตาม ISO/IEC 17025 159
- โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการในภูมิภาคด้วยกิจกรรมทดสอบความชำนาญเพื่อการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP 165

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก 169

ตารางที่ 1 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2557 170

ตารางที่ 2 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2556 171

ตารางที่ 3 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2555 172

ตารางที่ 4 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2554 173

ตารางที่ 5 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2553 174

คณะทำงานจัดทำเอกสารสรุปผลงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค 176



บทนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค เริ่มดำเนินการทดสอบและพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 ถึงปัจจุบัน โดยมีนโยบายในการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากห้องปฏิบัติการไปแก้ไขปัญหาสินค้า OTOP ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานต่างๆ เช่น มาตรฐานอาหารและยา มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งการพัฒนาสินค้า OTOP ให้มีคุณภาพและเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP ให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์จังหวัด/กลุ่มจังหวัด/ภูมิภาค

1. วัตถุประสงค์การดำเนินงานโครงการ

1.1 ผลักดันและสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและการทดสอบในห้องปฏิบัติการไปพัฒนากระบวนการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 ดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

1.3 ส่งเสริมการพัฒนาห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาคเพื่อรองรับการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP

2. แนวทางการดำเนินงานพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP

2.1 สำรวจความต้องการของผู้ประกอบการในการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน

2.2 ตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP เบื้องต้นโดยห้องปฏิบัติการ เพื่อหาสาเหตุและแนวทางการพัฒนา/ปรับปรุง/แก้ไข

2.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์

2.4 ตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP โดยห้องปฏิบัติการ เพื่อขอการรับรองมาตรฐาน

2.5 พัฒนาบรรจุภัณฑ์และสำรวจความต้องการของตลาด

3. ขั้นตอนการดำเนินงาน

3.1 สำรวจความต้องการของผู้ประกอบการ

3.1.1 กรมวิทยาศาสตร์บริการสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการ ทำให้ได้ข้อมูลดังนี้

- ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และผู้ประกอบการที่มีความตั้งใจที่จะพัฒนาและผลักดันเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน
- ข้อมูลผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ผู้ประกอบการต้องการผลักดันเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน

3.1.2 การสำรวจความต้องการ มีวิธีการดำเนินงาน ดังนี้

- ประสานความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและในระดับท้องถิ่น เช่น สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน เป็นต้น
- ลงพื้นที่เพื่อสำรวจความต้องการจากผู้ประกอบการ
- จัดประชุม/สัมมนา

3.2 ทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP ในห้องปฏิบัติการ เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาคุณภาพสินค้า

3.3 พัฒนา/ปรับปรุงคุณภาพสินค้า

3.3.1 นำผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการมาพัฒนากระบวนการผลิต และให้การฝึกอบรม/ให้คำปรึกษาเชิงลึก เพื่อให้สินค้า OTOP ได้รับการพัฒนาจนได้มาตรฐาน

3.3.2 วิจัยพัฒนาโดยนำโจทย์ที่ได้รับจากชุมชนมาศึกษาวิจัยเพื่อตอบโจทย์ความต้องการของท้องถิ่น ทำให้เกิดนวัตกรรมสินค้าต่าง ๆ

3.4 พัฒนาศักยภาพของห้องปฏิบัติการในภูมิภาคที่ให้บริการประชาชน มีวิธีการดำเนินการ ดังนี้

3.4.1 สำรวจความต้องการและให้การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการภูมิภาคให้มีความสามารถสอดคล้องตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025

3.4.2 ประสานความร่วมมือกับห้องปฏิบัติการเครือข่ายและมหาวิทยาลัยในภูมิภาคที่ให้บริการทดสอบสินค้า จัดกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการและถ่ายทอดองค์ความรู้ทางเทคนิคให้แก่ห้องปฏิบัติการเพื่อพัฒนาให้มีขีดความสามารถในการทดสอบที่เป็นไปตามมาตรฐานสากล

4. กลุ่มเป้าหมาย

4.1 ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน

4.2 ห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าในภูมิภาค

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

5.1 สินค้า OTOP มีคุณภาพ และมีความสามารถในการแข่งขัน

5.2 ลดต้นทุนในกระบวนการผลิต

5.3 ลดการสูญเสียจากการตีกลับสินค้า

5.4 ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐาน

5.5 ผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการสามารถผลักดันให้เกิดการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งผู้บริโภคมีความเข้าใจและตระหนักถึงการเลือกใช้สินค้าที่มีคุณภาพ ทำให้มีสุขภาพและคุณภาพชีวิตดีขึ้น เป็นการลดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล

5.6 ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค และประชาชนทั่วไป สามารถเข้าถึงบริการวิเคราะห์ทดสอบของห้องปฏิบัติการภาครัฐซึ่งส่งผลต่อการขยายตัวของวิสาหกิจชุมชน ในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ

6. พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย

ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคใต้

7. งบประมาณ 89,482,360 บาท

8. ผลการดำเนินงาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ สามารถพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP โดยการแก้ไข/ปรับปรุงกระบวนการผลิต การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP และผลักดันให้สินค้า OTOP เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานในปี พ.ศ. 2558 จำนวนทั้งสิ้น 778 ผลิตภัณฑ์ และมีผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 6,510 ราย รวมทั้งมีห้องปฏิบัติการในภูมิภาคที่ได้รับการพัฒนา จำนวน 101 ห้อง โดยมีพื้นที่ดำเนินงานครอบคลุม 48 จังหวัด แบ่งเป็นภาคเหนือ 13 จังหวัด ภาคกลาง 11 จังหวัด ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 11 จังหวัด และภาคใต้ 13 จังหวัด

ตารางแสดงแผน / ผลการดำเนินงานในปี พ.ศ. 2558

ผลการดำเนินงาน	แผน	ผล
จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการขอยื่นรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	645	778
จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)	5,350	6,510
จำนวนห้องปฏิบัติการในภูมิภาคที่ได้รับการพัฒนา (ห้อง)	55	101

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558



พื้นที่ดำเนินการงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP
เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้า และความปลอดภัยของผู้บริโภค

การจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ
โครงการเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ก้าวไกลสู่ระดับสากลด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เรื่อง “สร้างคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืน”

ผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของไทยในภาคต่าง ๆ มีเอกลักษณ์ท้องถิ่นที่โดดเด่นแตกต่างกัน เป็นที่นิยมของผู้ซื้อ จึงมีส่วนช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชน อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ OTOP ประสบปัญหาหลายด้านตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนถึงการจำหน่าย และผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่มีคุณภาพไม่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ต่าง ๆ ทั้งมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มาตรฐานอาหารและยา (อย.) มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) มาตรฐานฮาลาล ปัญหาด้านการผลิต ได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ กรรมวิธีการผลิตไม่ทันสมัย คุณภาพสินค้าในการผลิตแต่ละครั้งมีคุณภาพไม่คงที่ ไม่สม่ำเสมอ และไม่ได้ตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย กลุ่มผู้ผลิตชุมชนส่วนใหญ่ไม่สามารถผลิตได้เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า ไม่สามารถแข่งขันได้ในตลาดด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการขาดความตระหนัก ความเข้าใจ ในเรื่องการได้รับการประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ ซึ่งต้องเริ่มจากการผลิตและการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐานต่าง ๆ รวมถึงวิธีการและขั้นตอนการยื่นขอใบรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานราชการ ปัญหาด้านการตลาด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ไม่แตกต่างกัน และขายตัดราคากัน ช่องทางการจัดจำหน่ายจำนวนน้อยโดยเฉพาะการส่งออก ตลอดจนการขาดความรู้เรื่องการบริหารจัดการด้านการตลาด

กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ “โครงการเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ก้าวไกลสู่ระดับสากลด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งเสริมการสร้างคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืน” ให้แก่ผู้ผลิต ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP และวิสาหกิจชุมชน เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP มีความรู้และตระหนักถึงการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม มาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งเน้นการบูรณาการร่วมกับจังหวัด มุ่งให้มีความสอดคล้องกับการดำเนินการยุทธศาสตร์ของจังหวัด และกลุ่มจังหวัด ในการพัฒนาการผลิต การตลาดและการบริหารจัดการสินค้า ทั้งสินค้าเกษตรเชิงคุณภาพหรือสินค้าอื่น ๆ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิต พัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน และช่วยให้สามารถนำสินค้ายื่นขอการรับรองตามมาตรฐานได้ ช่วยให้การแก้ไขปัญหามีความต่อเนื่องครอบคลุมทั้งระบบ ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ เป็นประโยชน์สำหรับผู้ประกอบการในจังหวัดหรือชุมชน ส่งเสริมให้ได้รับความช่วยเหลือสามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นพื้นฐานได้อย่างเป็นรูปธรรมตรงตามความต้องการ สามารถพัฒนาเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตได้อย่างยั่งยืน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ของกรมวิทยาศาสตร์บริการให้แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP และวิสาหกิจชุมชน นำไปใช้ในการผลิตและผลักดันแก้ไขปัญหาการผลิต ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ อาทิ การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิตให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิต

1.2 เพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ของกรมวิทยาศาสตร์บริการกับแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ของจังหวัด ในการสร้างรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิต

1.3 เพื่อเผยแพร่ผลงาน ภารกิจ งานบริการทางห้องปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้สาธารณชนได้รับทราบ

2. การดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ 2558 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินการจัดงานสัมมนาเชิงปฏิบัติการฯ จำนวน 3 ครั้ง โดยได้จัดสัมมนาในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคกลาง ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการสัมมนาในครั้งนี้ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP มีความรู้และตระหนักถึงการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาเป็นใช้ในการผลิตให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามมาตรฐาน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และรับผิดขอบต่อสังคม เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนและสามารถยื่นขอการรับรองตามมาตรฐานได้ ห้องปฏิบัติการสามารถให้บริการต่อสังคมและชุมชนได้ทั่วทุกภูมิภาค การจัดสัมมนาทั้ง 3 ครั้ง โดยสรุปได้ดังนี้

ครั้งที่ 1 กลุ่มจังหวัดภาคเหนือ

วันที่ 20 มกราคม 2558 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก โดยมี ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด ดร.ณัชนพงศ์ วชิรวงศ์บุรี รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายวัฒนะ กันนะพันธุ์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดพิษณุโลก เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ จำนวน 354 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ จำนวน 14 จังหวัด ได้แก่ สุโขทัย พิจิตร พิษณุโลก เพชรบูรณ์ อุตรดิตถ์ อุทัยธานี เชียงใหม่ แพร่ ลำปาง ลำพูน นครสวรรค์ กำแพงเพชร ตาก และพะเยา และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ อุตสาหกรรมจังหวัด สภาอุตสาหกรรม พัฒนาการจังหวัด หอการค้าจังหวัด และศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภาคเหนือ การจัดกิจกรรมในงานสัมมนาฯ ประกอบด้วย

- **การบรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**
  โดย ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
- **การเสวนา เรื่อง ปัจจัยความสำเร็จสู่รายได้ที่ยั่งยืน**
  โดยการแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์จากผู้ประกอบการ OTOP ที่ประสบความสำเร็จจำนวน 5 กลุ่ม ดังนี้
  - กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม : คุณวีรยา โชติวิวัฒนกุล วิสาหกิจชุมชนลีลามะขามยิ้ม
  - กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก : คุณเกษร โพธิสัตย์ ผู้ประกอบการด้านแก้ว อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ และคุณกฤตน กิตติโรจนา โรงงานกิตติโรจน์เซรามิคส์ จังหวัดลำปาง
  - กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย : คุณนิทัศน์ จันทร กลุ่มผ้าทอบ้านไร่
  - กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร : คุณธนกฤติ สอนเพียร อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
  - กลุ่มห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัชนี เพ็ชรช้าง ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ จังหวัดอุตรดิตถ์
- **การจัดนิทรรศการแสดงภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์**

จัดนิทรรศการแสดงภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์โดยจัดแสดงการลงพื้นที่ พัฒนาสินค้า OTOP ตลอดทั้งกระบวนการผลิตเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ แหล่งทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนานวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. หรือ มผช. ได้จริง

- **การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการปัญหาผลิตภัณฑ์**

แบ่งกลุ่มย่อยเป็น 5 กลุ่ม คือ

1) กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม
2) กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
3) กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย
4) กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
5) กลุ่มห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP

สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP จากการประชุมกลุ่มย่อย

1. กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

- ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ เครื่องมือในการผลิตยังมีไม่เพียงพอ
- การจัดทำบรรจุภัณฑ์ยังไม่มีจุดเด่นทำให้ไม่น่าสนใจ
- ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บได้ไม่นาน
- ลักษณะโรงเรือนยังไม่ได้มาตรฐาน
- สถานที่สำหรับวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์มีจำกัด
- ปัญหาในการขอการรับรองผลิตภัณฑ์

2. กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

- ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ เครื่องมือในการผลิต
- บรรจุภัณฑ์ไม่น่าสนใจ
- ขาดความรู้ในการผลิตและการพัฒนาสินค้าใหม่ ๆ

3. กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย

- ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ
- วัตถุดิบมีราคาแพง
- การใช้สีย้อมยังพบว่ามีสารปนเปื้อน
- ขาดเครื่องมือที่ทันสมัยในการผลิต
- สีตกไม่สม่ำเสมอ ได้สีไม่ตรงตามต้องการ
- บรรจุภัณฑ์ไม่น่าสนใจ สถานที่วางจำหน่ายไม่เพียงพอ

4. กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

ผู้ประกอบการต้องการสูตรสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ยังขาดความรู้ในการเพิ่มรายละเอียดฉลากข้อความทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ บรรจุภัณฑ์ยังไม่น่าสนใจ และต้องการได้รับการสนับสนุนพื้นที่จำหน่ายสินค้า

5. กลุ่มห้องปฏิบัติการที่ให้บริการทดสอบผลิตภัณฑ์ OTOP

ปัญหาด้านนโยบายของผู้บริหารในหน่วยงานไม่ชัดเจนระหว่างการสอนและบริการทดสอบ ขาดความรู้ด้านการวิเคราะห์ทดสอบผลิตภัณฑ์ OTOP ขาดเครื่องมือและบุคลากรในการวิเคราะห์ทดสอบ มีจำนวนผู้ขอใช้บริการลดลงเนื่องจากส่วนใหญ่ไปใช้บริการห้องปฏิบัติการของบริษัทเอกชน หรือห้องปฏิบัติการกลาง เป็นหลัก

โดยมีนักวิทยาศาสตร์ของกรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นวิทยากรประจำกลุ่ม นอกจากนี้ยังมีวิทยากรจากภายนอก รศ.ดร. อรัญ หาญสืบสาย จากคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยร่วมเป็นวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในการประชุมกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มด้วย

- **สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ**

การประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ จากการตอบแบบสอบถามของผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมสัมมนา จำนวน 300 คน ได้รับแบบสอบถามคืนจำนวน 263 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 87.6 สรุปได้ดังนี้

- กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมงานสัมมนาฯ อยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด จำนวน 118 คน คิดเป็นร้อยละ 44.87 รองลงมาคือ กลุ่มผลิตภัณฑ์ ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 16.30 กลุ่มผลิตภัณฑ์ สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 15.60 กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 14.40 กลุ่มห้องปฏิบัติการที่ให้บริการทดสอบสินค้า จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 04.90 และ กลุ่มอื่น ๆ ที่เป็นเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 04.18

- ข้อคิดเห็น : ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อภาพรวมของการจัดสัมมนาฯ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากร้อยละ 84.00 และความรู้ที่ได้รับมีประโยชน์ต่อการนำไปประยุกต์ใช้งานได้ อยู่ในระดับพึงพอใจมากร้อยละ 83.40 ผู้ประกอบการมีความเห็นว่าการจัดสัมมนาเป็นการให้โอกาสเข้าร่วมอบรมเพื่อรับความรู้ที่มีประโยชน์ เนื้อหาครอบคลุมทุกด้าน ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ OTOP ที่จะใช้เป็นแนวทางในการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ที่จะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ให้เพิ่มมากยิ่งขึ้นต่อไป

- ข้อเสนอแนะ : ผู้ประกอบการ OTOP อยากให้กรมวิทยาศาสตร์บริการจัดสัมมนาอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยกระจายไปตามจังหวัดต่าง ๆ ของกลุ่ม OTOP เพื่อให้สามารถเข้าถึงกลุ่ม ชุมชน ในพื้นที่แต่ละกลุ่มที่ทำจริง และช่วยให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ส่งเสริมให้ประสบผลสำเร็จอย่างต่อเนื่อง และอยากให้จัดงานร่วมกับหน่วยงานอื่น เช่น กรมควบคุมโรค องค์การอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข รวมถึงหน่วยงานทางกฎหมาย เพื่อให้ได้ข้อมูลครบทุกด้าน รวมทั้งควรจัดให้มีการลงพื้นที่จังหวัดต่าง ๆ เพื่อตรวจติดตามการปฏิบัติงานจริงของผู้ประกอบการ OTOP เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาสินค้า OTOP ร่วมกัน และช่วยหาตลาดในการกระจายสินค้าของกลุ่ม OTOP ต่าง ๆ ด้วย







พิธีเปิดงานสัมมนาฯ วันที่ 20 มกราคม 2558
ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก







ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ บรรยายพิเศษ
เรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี





การเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์จากผู้ประกอบการ OTOP
ที่ประสบความสำเร็จ จำนวน 5 กลุ่ม เรื่อง ปัจจัยความสำเร็จสู่รายได้ที่ยั่งยืน





การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์
และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์








จัดแสดงนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ





ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าภายในงาน

ครั้งที่ 2 กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

วันที่ 31 มีนาคม 2558 ณ โรงแรมเซ็นทารา โฮเต็ล แอนด์ คอนเวนชั่นเซ็นเตอร์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี โดยมี ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด ว่าที่ร้อยตรี สรรค์ จิตรใคร่ครวญ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายณรงค์ พลละเอียด รองผู้ว่าราชการจังหวัดอุดรธานี เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนาจำนวน 414 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 15 จังหวัด ได้แก่ อุดรธานี ขอนแก่น สกลนคร นครพนม หนองคาย กาฬสินธ์ นครราชสีมา สุรินทร์ เลย ร้อยเอ็ด มหาสารคาม อุบลราชธานี ชัยภูมิ หนองบัวลำภูท และบึงกาฬ และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ อุตสาหกรรมจังหวัด พัฒนาการจังหวัด เกษตรจังหวัด สาธารณสุขจังหวัด ศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การจัดกิจกรรมในงานสัมมนาฯ ประกอบด้วย

- **การบรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**
  โดย ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
- **การเสวนา เรื่อง ความเชื่อมโยงยุทธศาสตร์จังหวัดกับปัจจัยความสำเร็จการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP**

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นายประจักษ์ จอมารักษ์ หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ผู้แทนพัฒนาการจังหวัดอุดรธานี นางสาวกันยารัตน์ พิพัฒน์วัชรา นักวิชาการพัฒนาชุมชน ผู้แทน พัฒนาการจังหวัดชัยภูมิ นางปุณลดา รัตนสุข อุตสาหกรรมจังหวัดขอนแก่น นางพัชนีย์ บุญวิทย์ สาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม นางอนัญญา เค้าโนนกอก ผู้ประกอบการ OTOP ผ้าทอและเครื่องแต่งกาย จังหวัดชัยภูมิ นางสมจิต รัตน์รองใต้ กลุ่มขนมไทยบ้านนาโพธิ์ จังหวัดมหาสารคาม ดำเนินรายการเสวนาโดย ดร.ศันศนีย์ รักไทยเจริญชีพ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การจัดนิทรรศการแสดงภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์**

กรมวิทยาศาสตร์บริการมีบทบาทในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์โดยการลงพื้นที่พัฒนาสินค้า OTOP ตลอดทั้งกระบวนการผลิตเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ แหล่งทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนานวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. หรือ มผช.ได้ การจัดแสดงนิทรรศการในครั้งนี้ มีข้อมูลเรื่องเด่น ๆ ได้แก่

1) ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า
3) การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารทอด
4) การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก
5) การตรวจวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
6) การตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มในน้ำด้วย Test kit coli counter ซึ่งได้มีการนำชุดทดสอบมาสาธิตการตรวจด้วย
7) เรื่องการพัฒนาคุณภาพผ้าทอ เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการ OTOP
8) การทำลูกปัดแก้ว และกระดาษหัตกรรม
9) การผลิตกระดาษหัตถกรรม

นอกจากนี้ได้จัดแสดงภาพรวมการให้บริการทั้งหมดของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้แก่ บทบาทการรับรอง ห้องปฏิบัติการ บริการสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการ OTOP และการพัฒนาหลักสูตรอบรมเกี่ยวกับการพัฒนา OTOP และ e-leaning

- **การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์**

โดยแบ่งเป็นการประชุมกลุ่มย่อย 5 กลุ่ม คือ

1) กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม
2) กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
3) กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย
4) กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
5) กลุ่มห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP

สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการผู้ประกอบการ OTOP จากการประชุมกลุ่มย่อย

1. กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

- กลุ่มอาหาร พบปัญหาอุปสรรคด้านการบรรจุภัณฑ์ อาหารทอดอมน้ำมัน ความเป็นกรด-ด่าง ของผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์เก็บได้ไม่นาน สถานที่ไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
- กลุ่มเครื่องดื่ม พบปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์เก็บไว้ได้ไม่นาน ปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบ เครื่องบรรจุไม่ทันสมัย สถานที่ไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP

2. กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

- เซรามิก พบปัญหาด้านการแกะลาย การแต่งสี ด้านการตลาด รวมถึงบรรจุภัณฑ์
- เสื่อกก พบปัญหาสีตก สินค้าไม่ได้คุณภาพเพราะเกิดเชื้อรา รูปแบบและลวดลายของผลิตภัณฑ์ยังไม่มีความหลากหลาย ต้องการให้มีการถ่ายทอดความรู้การผลิตสินค้าในรูปแบบใหม่ ๆ ที่หลากหลาย รวมทั้งการฝึกทักษะการทำลวดลายของผลิตภัณฑ์

3. กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย

- ผ้าไหม ฝ้าย สีย้อม พบปัญหาเส้นไหมราคาสูง สีตก
- ปัญหาการบำบัดน้ำเสีย
- ปัญหาการออกแบบลวดลายใหม่ ๆ
- การยื่นขอการรับรองมาตรฐาน
- มีความต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการลงพื้นที่ช่วยแก้ปัญหาตั้งแต่ต้นน้ำ เกี่ยวกับการปลูกหม่อนเลี้ยงไหม กลางน้ำเกี่ยวกับเรื่องเส้นไหม และปลายน้ำเกี่ยวกับการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

4. กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

- ผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิว มือและเท้า มีส่วนผสมของสับปะรด ผงไหม ขมิ้น เกิดการแยกตัวของครีม เมื่อตั้งพักไว้ กลิ่นผลิตภัณฑ์ไม่คงที่
- ปัญหาเรื่องการใส่สีในผลิตภัณฑ์ หากใส่น้อยหรือมากเกินไปสีที่ได้ไม่เป็นธรรมชาติและไม่ตรงตามความต้องการ
- ผลิตภัณฑ์ลูกประคบ มีปัญหาเกี่ยวกับเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐาน

5. กลุ่มห้องปฏิบัติการที่ให้บริการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP

กลุ่มห้องปฏิบัติการ มีลักษณะปัญหาแตกต่างกัน แบ่งเป็น

- กลุ่มห้องปฏิบัติการที่ยังไม่ได้ดำเนินการขอการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 แต่มีความพร้อมในการให้บริการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP และต้องการเป็นศูนย์ทดสอบ มผช. ให้กับ สมอ. ยังพบปัญหา ด้านการจัดทำเอกสารระบบคุณภาพ และต้องการเข้าร่วมการอบรมเกี่ยวกับสินค้า OTOP อย่างต่อเนื่อง ต้องการให้กระทรวง

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงศึกษาธิการ (สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาแห่งชาติ สกอ.) ร่วมมือกันและมอบหมายให้มหาวิทยาลัยของรัฐที่มีความพร้อมเพื่อรองรับการให้บริการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP

- กลุ่มห้องปฏิบัติการที่ให้บริการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP ที่อยู่ระหว่างการดำเนินการเพื่อขอการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 มีความต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการ จัดอบรมในพื้นที่ภูมิภาคอย่างสม่ำเสมอ หัวข้อเกี่ยวกับวิธีการวิเคราะห์ทดสอบ และข้อกำหนดตามมาตรฐาน ISO/IEC 170 และจัดให้มีที่ปรึกษาหลังการอบรม
- กลุ่มห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 จากกรมวิทยาศาสตร์บริการแล้ว ยังพบปัญหาคือ ขาดงบประมาณและความรู้ด้านการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP ห้องปฏิบัติการบางหน่วยตรวจสอบได้เพียงรายการทางจุลินทรีย์ ต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการจัดอบรมในช่วงปิดเทอม จะสะดวกสำหรับบุคลากรภาคการเรียนการสอน และต้องการให้จัดอบรมด้านวิธีมาตรฐานที่ภายในมหาวิทยาลัยยังไม่มีการบูรณาการร่วมกัน จึงทำให้ไม่สามารถทดสอบได้ครอบคลุม ทุกรายการของสินค้า OTOP แต่ละชนิด

- **สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ**

การประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ จากการตอบแบบสอบถามของผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมสัมมนาจำนวน 315 คน ได้รับแบบสอบถามคืนจำนวน 286 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 90.79 สรุปได้ดังนี้

กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP อยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกายมากที่สุด จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 42.00 รองลงมาคือ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 27.60 กลุ่มผลิตภัณฑ์ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 17.10 กลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 11.20 กลุ่มผลิตภัณฑ์ห้องปฏิบัติการที่ให้บริการทดสอบคุณภาพสินค้า จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 09.10 และ กลุ่มอื่น ๆ ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.70

- ข้อคิดเห็น : ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อภาพรวมของการจัดสัมมนาฯ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 87.4 และ ความรู้ที่ได้รับมีประโยชน์ต่อการนำไปประยุกต์ใช้งานได้ อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 86.2 ซึ่งมีข้อคิดเห็นต่อการจัดงานสัมมนาว่าเป็นกิจกรรมที่เป็นประโยชน์มากกับผู้ประกอบการ OTOP เป็นช่องทางที่ผู้ประกอบการที่ประสบปัญหาจะได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์และขอคำแนะปรึกษาการสัมมนาฯ ส่งเสริมให้ได้รับความรู้ ประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ รวมทั้งยังเป็นประโยชน์กับหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง ช่วยให้เห็นความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริง การอบรมสัมมนาได้รับความรู้เป็นอย่างมาก เนื้อหาน่าสนใจเป็นเรื่องที่เป็นประโยชน์มาก สามารถนำไปปรับใช้ได้

- ข้อเสนอแนะ : ผู้ประกอบการ OTOP มีความต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการช่วยเหลือเพิ่มเติม ต้องการให้เพิ่มเติมความรู้สู่อาชีพให้มากขึ้น อยากให้ช่วยดูแลด้านการบรรจุภัณฑ์ และการดูแลในกระบวนการยื่นขอการรับรอง มผช. เพื่อเพิ่มคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์ได้อย่างเป็นรูปธรรมมากขึ้น รวมทั้งขอความอนุเคราะห์ให้กรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นที่ปรึกษาและให้ความรู้กับผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อให้สามารถนำเทคโนโลยีมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้





พิธีเปิดงานสัมมนาฯ วันที่ 31 มีนาคม 2558
ณ โรงแรมเซ็นทารา โฮเต็ล แอนด์ คอนเวนชั่นเซ็นเตอร์ จังหวัดอุดรธานี






ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ บรรยายพิเศษ
เรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี





การเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์จากผู้ประกอบการสินค้า OTOP
ที่ประสบความสำเร็จ จำนวน 5 กลุ่ม เรื่อง ปัจจัยความสำเร็จสู่รายได้ที่ยั่งยืน








ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์









จัดแสดงนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ






ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าภายในงาน



ครั้งที่ 3 กลุ่มจังหวัดภาคกลาง

วันที่ 9 มิถุนายน 2558 ณ โรงแรมวาสิฏฐีซิตี้ อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมี ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด ดร.ณัชนพงศ์ วชิรวงศ์บุรี รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน และว่าที่ร้อยตรี สุพีร์พัฒน์ จองพานิช ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ จำนวน 486 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคกลาง จำนวน 25 จังหวัด ได้แก่ ชลบุรี ตราด ฉะเชิงเทรา นครนายก นนทบุรี อยุธยา สิงห์บุรี ชัยนาท สระบุรี ระยอง จันทบุรี ราชบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี กาญจนบุรี อุทัยธานี นครปฐม อ่างทอง ลพบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม สมุทรปราการ ปทุมธานี ปราจีนบุรี สระแก้ว จำนวน 336 คน และหน่วยงานราชการ พัฒนาการจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด สาธารณสุขจังหวัด เกษตรจังหวัด และศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีภาคกลาง จำนวน 58 คน วิทยากร สื่อมวลชน ผู้บริหาร ข้าราชการเจ้าหน้าที่ประจำบูธนิทรรศการ จำนวน 92 คน การจัดกิจกรรมในงานสัมมนาฯ ประกอบด้วย

- **การบรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**
  โดย ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
- **การเสวนา เรื่องความเชื่อมโยงยุทธศาสตร์จังหวัดกับปัจจัยความสำเร็จการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP**

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นางสาวอุราวรรณ อุ่นแก้ว ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ นายเสน่ห์ บุญสุข พัฒนาการจังหวัดสุพรรณบุรี นางสาวสุวรรณี ลิ้มจิตสมบูรณ์ หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมอุตสาหกรรม ผู้แทนอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี ภญ.อุ่นเรือน เจริญสวัสดิ์ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัดสุพรรณบุรี นางปารย์จรัส ไชญ์ธนาดำรงค์ ผู้ประกอบการกลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม และนางสุวรรณา อารมณ์สวย กลุ่มสมุนไพรสุวรรณหงส์ จังหวัดสุพรรณบุรี พิธีกรดำเนินรายการเสวนาโดย ดร.สุวรรณี แทนธานี นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การจัดนิทรรศการแสดงภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์**
  กรมวิทยาศาสตร์บริการมีบทบาทในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์โดย

การลงพื้นที่พัฒนาสินค้า OTOP ตลอดทั้งกระบวนการผลิตเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ แหล่งทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนานวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. หรือ มผช.ได้จริง ซึ่งการจัดแสดงนิทรรศการในครั้งที่ 3 นี้ ได้มีการปรับรูปแบบโดยแบ่งเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1. การยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ในภาพรวมของกรมวิทยาศาสตร์บริการ เน้นจัดแสดงข้อมูลการยกระดับผลิตภัณฑ์ที่มีการทดสอบของห้องปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นพื้นฐานการพัฒนาให้มีคุณภาพความปลอดภัยตามมาตรฐาน และเพื่อยื่นขอ มผช.

ส่วนที่ 2. จัดแสดงการสาธิตตัวอย่างการทดสอบของห้องปฏิบัติการที่มีผลต่อการขอ มผช. ได้แก่ สาธิตการทดสอบการตกแต่งเซรามิก สาธิตการทดสอบสินค้าลูกประคบ สาธิตการทดสอบหาจุลินทรีย์ในน้ำเพื่อแสดงการตรวจจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ การทดสอบวัสดุสัมผัสอาหาร สาธิตการทดสอบบรรจุภัณฑ์พลาสติกในเรื่องผลกระทบต่อการใช้บรรจุอาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น

ส่วนที่ 3. การบรรจุภัณฑ์ที่ดีมีความปลอดภัยสำหรับอาหาร เครื่องดื่ม เครื่องสำอาง โดยจัดแสดงตัวอย่างบรรจุภัณฑ์เซรามิก ไม้ กระป๋อง แก้วและกระดาษ

ส่วนที่ 4. การตลาดผลิตภัณฑ์ OTOP จัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่กรมวิทยาศาสตร์บริการได้มีส่วนช่วยเหลือให้ประสบความสำเร็จ เช่น อาหารและเครื่องดื่ม ถ่านจากผลไม้ ผลิตภัณฑ์จักสาน ลูกปัดแก้ว และผลิตภัณฑ์สมุนไพร

ที่ไม่ใช่อาหาร รวมทั้งจัดให้มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ภายในงาน

- **การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการปัญหาผลิตภัณฑ์**

โดยแบ่งเป็นการประชุมกลุ่มย่อย 5 กลุ่ม คือ

1) กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม
2) กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
3) กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย
4) กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
5) กลุ่มห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP

สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการผู้ประกอบการ OTOP จากการประชุมกลุ่มย่อย

1. กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

- อาหาร ผู้ประกอบการของผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ยังประสบปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ การขาดแคลนวัตถุดิบ ขาดเครื่องมือในการผลิต บรรจุภัณฑ์ไม่น่าสนใจ/เก็บได้ไม่นาน โรงเรือนไม่ได้มาตรฐาน สถานที่ วางจำหน่ายมีจำกัด และการขอการรับรองผลิตภัณฑ์
- เครื่องดื่ม พบปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์เก็บได้ไม่นาน ปัญหาเรื่องวัตถุดิบไม่มีตลอดทั้งปี เครื่องบรรจุไม่ทันสมัย ต้องการคำแนะนำ ความรู้ระบบเทคโนโลยีการผลิตที่มีคุณภาพ เช่น การสเตอริไลซ์ สถานที่ยังไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP

2. กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

- เซรามิก พบปัญหาด้านการแกะลาย การแต่งสี ด้านการตลาด รวมถึงบรรจุภัณฑ์
- เสื่อกก พบปัญหาสีตก สินค้าไม่ได้คุณภาพเนื่องจากเกิดเชื้อรา ขาดทักษะด้านลวดลาย รวมถึงแปรรูป
- ผลิตภัณฑ์ไม่หลากหลาย ขาดความรู้ในการผลิตและการพัฒนาสินค้าใหม่ ๆ
- กระดาษ พบปัญหาโรงเรือนที่ใช้ปฏิบัติงานมีพื้นที่ไม่เพียงพอ ไม่สามารถนำผลิตภัณฑ์มาตั้งโชว์ได้ ขาดเครื่องมือที่ทันสมัย บรรจุภัณฑ์ไม่ถูกใจลูกค้า รวมถึงปัญหาด้านการตลาด

3. กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย

- ปัญหาฝ้าย สีย้อม เส้นไหมราคาสูง
- ขาดแคลนวัตถุดิบ
- สีตกไม่สม่ำเสมอ ได้สีไม่ตรงตามต้องการ
- สีย้อมมีสารปนเปื้อน
- ขาดเครื่องมือที่ทันสมัยในการผลิต
- บรรจุภัณฑ์ไม่น่าสนใจ ต้องการพัฒนาการออกแบบลวดลายใหม่ ๆ
- ต้องการให้ส่งเสริมการยื่นขอการรับรอง มผช.
- ยังขาดการบำบัดน้ำเสีย
- สถานที่วางจำหน่ายไม่เพียงพอ

4. กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

- ผู้ประกอบการต้องการความรู้ เทคโนโลยี สูตรผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ต่อยอดผลิตภัณฑ์สร้างความแปลกใหม่
- ขาดความรู้ในการเพิ่มรายละเอียดฉลากข้อความภาษาอังกฤษ

- บรรจุภัณฑ์ไม่น่าสนใจ
- อยากได้รับการสนับสนุนพื้นที่จำหน่ายสินค้า
- ผลิตภัณฑ์ลูกประคบ มีปัญหาเกี่ยวกับเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐาน
- อยากได้ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของสมุนไพร ความรู้เรื่องมาตรฐาน GMP รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยเพื่อรองรับการเข้าสู่ AEC

5. กลุ่มห้องปฏิบัติการที่ให้บริการทดสอบสินค้า OTOP

กลุ่มห้องปฏิบัติการที่ให้บริการทดสอบสินค้า OTOP ที่มีความเข้มแข็งในการให้บริการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP เป็นศูนย์ทดสอบ มผช. ให้กับ สมอ. และได้เข้าร่วมกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการทดสอบกับศูนย์บริหารจัดการทดสอบความชำนาญ กรมวิทยาศาสตร์บริการ แล้ว แต่ห้องปฏิบัติการยังไม่ได้ดำเนินการขอการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตาม ISO/IEC 17025 เนื่องจากยังมีปัญหาด้านการปรับโครงสร้างองค์กรและบุคลากร ปัญหาด้านการจัดทำเอกสารระบบคุณภาพ จึงมีความต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการจัดอบรมในพื้นที่ภูมิภาคอย่างสม่ำเสมอ โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย ในหัวข้อเกี่ยวกับวิธีการวิเคราะห์ทดสอบ และจัดให้มีที่ปรึกษาหลังการอบรม นอกจากนี้ยังพบปัญหานโยบายของผู้บริหารของห้องปฏิบัติการยังไม่มีความชัดเจนระหว่างการสอนหรือการให้บริการทดสอบ ความรู้ด้านการวิเคราะห์ทดสอบสินค้า OTOP ยังไม่เพียงพอ รวมทั้งยังขาดเครื่องมือและบุคลากรในการวิเคราะห์ทดสอบ ตลอดจนมีจำนวนผู้ขอใช้บริการทดสอบสินค้าลดลงเนื่องจากส่วนใหญ่ไปใช้บริการห้องปฏิบัติการของบริษัทเอกชน หรือบริษัทห้องปฏิบัติการกลางเป็นหลัก

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนา

การประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ จากการตอบแบบสอบถามของผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมสัมมนาจำนวน 403 คน ได้รับแบบสอบถามคืนจำนวน 339 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 84.12 สรุปได้ดังนี้

- กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP อยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด จำนวน 136 คน คิดเป็นร้อยละ 40.10 กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 21.80 กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก จำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 20.90 กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 17.10 และกลุ่มอื่น ๆ ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 3.5

- ข้อคิดเห็น : ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อภาพรวมของการจัดสัมมนาฯ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก ร้อยละ 81.20 และความรู้ที่ได้รับมีประโยชน์ต่อการนำไปประยุกต์ใช้งานได้อยู่ในระดับพึงพอใจมากร้อยละ 81.40 ผู้ประกอบการให้ข้อคิดเห็นว่ากรมวิทยาศาสตร์บริการจัดสัมมนาได้ดี เจ้าหน้าที่ต้อนรับดี อำนวยความสะดวกดีมาก ขอบคุณที่ให้โอกาสมาร่วมอบรมเพื่อรับความรู้ที่มีประโยชน์ เนื้อหาครอบคลุมทุกด้าน วิทยากรให้ข้อมูลชัดเจนครบถ้วน ผู้ประกอบการได้แนวทางในการนำไปพัฒนาสินค้าและสร้างรายได้ให้เพิ่มมากยิ่งขึ้นในอนาคต

- ข้อเสนอแนะ : ผู้ประกอบการ OTOP เสนอให้กรมวิทยาศาสตร์บริการควรจัดอบรมอย่างต่อเนื่อง กระจายไปตามจังหวัดต่าง ๆ ของกลุ่ม OTOP เพื่อให้โครงการดี ๆ ไปถึงประชาชนในทุก ๆ พื้นที่ และอยากให้จัดงานร่วมกับหน่วยงานอื่น เช่น กรมควบคุมโรค องค์การอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข รวมถึงหน่วยงานทางกฎหมาย เป็นต้น เพื่อให้ได้ข้อมูลครบทุกด้าน ทั้งนี้อยากให้กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ไปดูการปฏิบัติงานจริงของผู้ประกอบการตามจังหวัดต่าง ๆ เพื่อให้ข้อมูลและหาแนวทางในการพัฒนาสินค้า OTOP ร่วมกัน และช่วยหาตลาดในการกระจายสินค้าของกลุ่ม OTOP ต่าง ๆ ให้ด้วย อยากให้จัดสัมมนาอีก ได้ความรู้ดีมากมีประโยชน์มากต่อผู้ประกอบการ ช่วยเหลือผู้ประกอบการได้เข้าถึงแหล่งข้อมูลข่าวสาร ทำให้ได้รับความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานมากขึ้น ควรส่งเสริมการพัฒนาต่อยอดการผลิต การมีบรรจุภัณฑ์ที่ดูดี มีฉลากแสดงประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ควรจัดให้วิทยากรมาสาธิตให้ดูทุกครั้งที่มีการสัมมนา





พิธีเปิดงานสัมมนา วันที่ 9 มิถุนายน 2558 ณ โรงแรมวาสิฏฐีซิตี้ อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี






ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ บรรยายพิเศษ
เรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี





การเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์จากผู้ประกอบการสินค้า OTO ที่ประสบความสำเร็จ
จำนวน 5 กลุ่ม เรื่อง ปัจจัยความสำเร็จสู่รายได้ที่ยั่งยืน





ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์




จัดแสดงนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ




ผู้ประกอบการสินค้า OTOP
จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าภายในงาน

อาหารและเครื่องดื่ม

OTOP



- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคใต้
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือ
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคกลาง
- โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือและภาคกลาง
- โครงการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคใต้สู่การรับรองมาตรฐาน

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม



สินค้าชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มเป็นผลิตภัณฑ์กลุ่มหนึ่งที่ได้รับการสนับสนุนจากโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่มีโอกาสทางการตลาด เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมซึ่งเป็นแหล่งวัตถุดิบอาหารที่สำคัญ ดังนั้นประเทศไทยจึงมีศักยภาพด้านการผลิต การช่วยผู้ประกอบการชุมชนและวิสาหกิจชุมชนให้สามารถผลิตสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพได้มาตรฐานและปลอดภัย ทำให้ตัวสินค้า OTOP มีความน่าเชื่อถือและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค รวมถึงเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (Asean Economics Community ; AEC)

สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มนั้นต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม อย่างไรก็ตาม ยังมีผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ประสบปัญหาในการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP โดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่สามารถแก้ไขปัญหาและปรับปรุงสินค้าได้ เนื่องจากขาดที่ปรึกษาในการผลิต ปัญหาที่พบส่วนใหญ่มาจากการเลือกใช้วัตถุดิบ สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน GMP กระบวนการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ขาดความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัย สินค้าที่ผลิตเก็บได้ไม่นาน การบรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสม และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไม่ดึงดูดความสนใจของลูกค้า จากสาเหตุดังกล่าว กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงเล็งเห็นถึงประโยชน์ของการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาช่วยผู้ประกอบการที่เป็นวิสาหกิจชุมชนเหล่านี้ให้สามารถยกระดับสินค้า และผลักดันให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานต่อไป โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ และสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดทำ “โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม” โดยมีกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การลงพื้นที่เพื่อสำรวจปัญหาและความต้องการ การให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิตและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาทดสอบในห้องปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ประกอบด้วย 7 โครงการ ดังนี้

- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคใต้
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือ
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคกลาง
- โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือและภาคกลาง
- โครงการยกระดับสินค้า OTOP ภาคใต้สู่การรับรองมาตรฐาน

โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ จัดทำโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ ได้แก่ สำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อช่วยยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด เนื่องจากประเทศไทยจะเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (Asean Economics Community; AEC) การเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการ OTOP ให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐานและเป็นที่ต้องการของตลาดจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง

พื้นที่ดำเนินงานในปี พ.ศ. 2558 มีเป้าหมายในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รวม 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดเลย มหาสารคาม ขอนแก่น และร้อยเอ็ด เนื่องจากในพื้นที่ดังกล่าวมีสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มจำนวนมากที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานกำหนด กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงเข้ามารับบทบาทในการส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์เข้าสู่กระบวนการการยื่นขอจดทะเบียนอาหาร (อย.) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ช่วยพัฒนาคุณภาพอาหารให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

กิจกรรมที่สำคัญประกอบด้วย การถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ผู้ประกอบการ โดยการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกรายสถานประกอบการ เพื่อแก้ไขปัญหากระบวนการผลิตและการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ และทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนการยื่นขอมาตรฐาน พร้อมผลักดันผู้ประกอบการให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน

1.วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ด้านอาหารและเครื่องดื่มให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการ และแนวทางแก้ไข

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
มหาสารคาม	กะหรี่ปั๊บ	- กะหรี่ปั๊บ มีค่าเพอร์ออกไซด์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด	- แนะนำให้ใช้น้ำมันทอดซ้ำไม่ควรทอดเกิน 2 ครั้ง และได้นำชุดทดสอบปริมาณสารโพลาร์ (polar test) ทดสอบคุณภาพน้ำมันที่ใช้ทอดอาหาร และนำผลิตภัณฑ์อาหารทอดมาวิเคราะห์ค่าเพอร์ออกไซด์ในห้องปฏิบัติการ
		- ต้องการวิธีผลิตกะหรี่ปั๊บไส้ปลา เนื่องจากเป็นที่ต้องการของตลาด	- เชิญผู้ประกอบการเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารทอด และฝึกปฏิบัติการแปรรูปกะหรี่ปั๊บไส้ปลา

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
มหาสารคาม	ปลาร้าบอง	- ต้องการยืดอายุการเก็บปลาร้าบอง	- ทดสอบสุขลักษณะในกระบวนการผลิตก่อนลงมือผลิต โดยใช้ชุดทดสอบภาชนะสัมผัสอาหารและมือ (swab test) - แนะนำให้ปรับปรุงกระบวนการฆ่าเชื้อปลาร้าบองบรรจุขวดแก้ว
	ขนมถั่วตัด	- ถั่วตัดมีปริมาณยีสต์และราเกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด	- แนะนำให้เลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	ขนมดอกจอก ขนมทองม้วน	- ผลิตภัณฑ์อาหารมีกลิ่นหืน และอายุการเก็บสั้น	- ทดสอบปริมาณความชื้นของอาหารในห้องปฏิบัติการ และพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์
	แหนมเนื้อ	- แหนมเนื้อมีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน มผช. กำหนด	- แนะนำให้เลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP
เลย	มะพร้าวแก้ว	- ยืดอายุการเก็บมะพร้าวแก้ว	- ทดลองยืดอายุการเก็บมะพร้าวแก้วในห้องปฏิบัติการ
	มันทอด กล้วยทอด กล้วยฉาบ ข้าวเกรียบ	- ผลิตภัณฑ์อาหารทอดมีกลิ่นหืน และอายุการเก็บสั้น	- พัฒนากระบวนการผลิตในห้องปฏิบัติการ - ทดสอบคุณภาพน้ำมันที่ใช้ทอดอาหาร - นำผลิตภัณฑ์อาหารทอดมาวิเคราะห์ค่าเพอร์ออกไซด์ในห้องปฏิบัติการ
	น้ำจิ้มหมูย่าง	- ต้องการปรับปรุงวิธีผลิตให้ถูกสุขลักษณะ	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP
ขอนแก่น	ไข่เค็ม	- ไข่เค็มมีปริมาณตะกั่วและปรอทเกินเกณฑ์ มผช. กำหนด	- แนะนำให้ใช้ไข่เป็ดจากฟาร์มที่ได้มาตรฐาน เนื่องจากไข่เป็ดที่นำมาใช้เป็นไข่จากเป็ดไล่ทุ่งไม่สามารถควบคุมคุณภาพได้
	น้ำพริก	- น้ำพริกมีวัตถุกันเสียเกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด	- แนะนำให้คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ไม่มีวัตถุกันเสีย
	ขนมดอกจอก ขนมทองม้วน ข้าวเกรียบ ข้าวแต๋น	- ผลิตภัณฑ์อาหารมีกลิ่นหืนและอายุการเก็บสั้น	- แนะนำให้ตระหนักถึงโทษของการใช้น้ำมันทอดซ้ำ และการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารทอดให้มีคุณภาพตรงตาม มผช.
	เครื่องดื่มสมุนไพร มะตูมผงสำเร็จรูป ขิงผงสำเร็จรูป	- พบเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน มผช. กำหนด	- แนะนำให้ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
ร้อยเอ็ด	ขนมดอกจอก ขนมทองม้วน ขนมโดนัท ขนมนางเล็ด ข้าวเกรียบ	- ต้องการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	- ให้ข้อมูลถึงโทษของการใช้น้ำมันทอดซ้ำ และการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารทอดให้มีคุณภาพตาม มผช. กำหนด - นำผลิตภัณฑ์อาหารทอดมาวิเคราะห์ค่าเพอร์ออกไซด์ในห้องปฏิบัติการ
	ปลาร้าบอง	- ต้องการยืดอายุการเก็บปลาร้าบอง	- แนะนำให้ปรับปรุงกระบวนการผลิตปลาร้าบองให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	ข้าวแปรรูป	- ขาดความรู้เรื่องอาคารสถานที่ผลิต	- แนะนำให้ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
		- ต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่จากแป้งข้าว	- ทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบจากแป้งข้าวในห้องปฏิบัติการ

2.2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	7 พฤศจิกายน 2557	สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม”	โรงแรมเลยพาเลซ อำเภอเมือง จังหวัดเลย	107
	  			
2	18-19 ธันวาคม 2557	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทขนมไทย”	องค์การบริหารส่วนตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	25
	  			

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
3	25-26 กุมภาพันธ์ 2558	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารทอด”	ที่ทำการกลุ่มขนมไทย บ้านนาโพธิ์ อำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม	30
		  		
4	28 พฤษภาคม 2558	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพปลาส้มเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์”	ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนจังหวัดยโสธร อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร	29
		  		
5	6 สิงหาคม 2558	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน”	โรงแรมตักสิลามหาสารคาม อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม	45
		  		

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ จำนวน 106 ราย

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1	7-9 มกราคม 2558	1. กลุ่มขนมไทยบ้านนาโพธิ์	กะหรี่ปั๊บ ขนมดอกจอก	จังหวัดมหาสารคาม
		2. กลุ่มสตรีแม่บ้านขนมหวาน		
		3. กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกอก	ปลาร้าบองสมุนไพร	
		4. กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์	แหนมใบตอง	
		5. กลุ่มแจ่วบองสมุนไพร	แจ่วบองสมุนไพร	
		  		
2	26-30 มกราคม 2558	1. กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารคุณม่วง	น้ำจิ้มหมูย่าง	จังหวัดเลย
		2. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกกดู่	ข้าวเกรียบดิบ	
		3. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเก่า	กล้วยแปรรูป	
		4. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรห้วยผักกูด	ผลไม้แช่อิ่ม	
		5. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจ	มะพร้าวแก้ว	
		6. กลุ่มสตรีและเยาวชนสหกรณ์ผู้ใช้น้ำบ้านน้อย		
		7. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีมะพร้าวแก้วบ้านน้อย		
		8. กลุ่มมะพร้าวแก้ว คุณธัญภา ชัยโชค		
		9. ร้านติ๊กมะพร้าวแก้ว		
		   		
3	26-28 มีนาคม 2558	1. วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มหอมตรา แม่สมศรี	ไข่เค็ม น้ำพริก	จังหวัดขอนแก่น จังหวัดร้อยเอ็ด
		2. ไข่เค็มครูละม้าย	ไข่เค็ม	
		3. วิสาหกิจชุมชนศูนย์สาธิตการตลาดและเพาะเห็ดบ้านหนองโข่ย	ข้าวเกรียบเห็ด	
		4. วิสาหกิจชุมชนฮักแพง แบ่งปัน	ข้าวแต๋นน้ำเห็ด	
		5. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านหนองหินใหญ่	ขนมดอกจอก ขนมโดนัท ขนมทองม้วน	
		6. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าม่วง	ข้าวเกรียบว่าว	
		7. วิสาหกิจชุมชนแปรรูปข้าวหอมมะลิ 105	ข้าวแปรรูป	
		  		

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
4	7-10 เมษายน 2558	1. กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารคุณม่วง	น้ำจิ้มหมูย่าง	จังหวัดเลย
		2. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกกดู่	ข้าวเกรียบดิบ	
		3. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเก่า	กล้วยแปรรูป	
		4. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรห้วยผักกูด	ผลไม้แช่อิ่ม	
		5. กลุ่มมะพร้าวแก้วคุณธัญภา ชัยโชค	มะพร้าวแก้ว	
		6. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจ		
		7. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีมะพร้าวแก้วบ้านน้อย		
		8. กลุ่มสตรีและเยาวชนสหกรณ์ ผู้ใช้น้ำบ้านน้อย	มะพร้าวแก้ว กล้วยทอด	
5	13-15 กรกฎาคม 2558	1. วิสาหกิจชุมชนศูนย์สาธิตการตลาด และเพาะเห็ดบ้านหนองโข่ย	ข้าวเกรียบเห็ด ข้าวแต๋นน้ำเห็ด	จังหวัดขอนแก่น
		2. วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มหอมตราแม่สมศรี	ไข่เค็ม น้ำพริก	
		3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องดื่มสมุนไพร 3 ดาว	เครื่องดื่มสมุนไพร	
		4. กลุ่มอาชีพสมุนไพรชงดื่มบ้านห้วยเตย	ขิงผงสำเร็จรูป	
		5. กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านหอย บ้านดอน	มะตูมผงสำเร็จรูป ข้าวเกรียบฟักทอง ข้าวแต๋น	















3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดเลย จังหวัดมหาสารคาม จังหวัดขอนแก่น จังหวัดร้อยเอ็ด	250	342	15	23

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ขาดความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหาร เนื่องจากต้องใช้งบประมาณในการปรับปรุงสถานที่ผลิต บางกลุ่มไม่มีเงินทุนต้องรอการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐเพียงอย่างเดียว ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน อย. ได้

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ผู้ประกอบการต้องการให้เจ้าหน้าที่ลงพื้นที่และติดต่อประสานงานอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการให้คำปรึกษาแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิต และการวางสายการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP/Primary GMP การปรับปรุงกระบวนการผลิตและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์

5.2 ผู้ประกอบการต้องการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อนส่งสินค้า ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน เจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารมาวิเคราะห์คุณภาพในห้องปฏิบัติการ เช่น ค่าความชื้น ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ ค่าเพอร์ออกไซด์ เป็นต้น











โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคใต้

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดทำโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคใต้ โดยมุ่งเน้นพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ ซึ่งจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้า และขยายโอกาสเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ภาคใต้ตามเป้าหมายการพัฒนาประเทศ การส่งเสริมผู้ประกอบการและการพัฒนาสินค้า OTOP จึงไม่เพียงแต่จะสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนและสร้างการจ้างงานในชุมชนท้องถิ่นทั่วประเทศเท่านั้น ยังสามารถเพิ่มมูลค่าการส่งออกให้กับประเทศ อันเป็นการเสริมสร้างรากฐานทางเศรษฐกิจให้มั่นคง ดังนั้นเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานโครงการดังกล่าวข้างต้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน ได้ดำเนินการโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในจังหวัดภาคใต้ ได้แก่ ชุมพร นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี และสงขลา ซึ่งมีกิจกรรมหลักประกอบด้วย การลงพื้นที่สำรวจปัญหา จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อยกระดับการผลิตสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกรายสถานประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหากระบวนการผลิตและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ พร้อมผลักดันให้ผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานต่าง ๆ ต่อไป

1. วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดภาคใต้ให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดภาคใต้

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการ และแนวทางแก้ไข

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
นครศรีธรรมราช	กล้วยทอดกรอบ	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามเกณฑ์ อย. - มีค่าเพอร์ออกไซด์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด - ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหืน	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด - ให้คำแนะนำเรื่องการใช้น้ำมันทอดซ้ำ และการตรวจวัดคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำโดยใช้ชุดทดสอบปริมาณสารโพลาร์ - จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ผักผลไม้อบและทอดกรอบ และให้คำแนะนำวิธีเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม สามารถลดและป้องกันออกซิเจน เพื่อชะลอการเกิดกลิ่นหืน และช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
นครศรีธรรมราช	น้ำพริกแกง เครื่องแกง	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกั้นห้องหรือแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก
		- น้ำพริกมีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด	- ให้คำแนะนำเรื่องการเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยการจัดทำทะเบียนประวัติคู่ค้า และปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จากวัตถุดิบและกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์
	กล้วยอบ	- มีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้เป็นสัดส่วน แยกส่วนสะอาดกับส่วนสกปรกให้ชัดเจน และให้คำแนะนำเรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลเพื่อป้องกันและลดการปนเปื้อนข้ามจากวัตถุดิบและคนสู่ผลิตภัณฑ์
		- มีสีคล้ำระหว่างการเก็บรักษา	- ให้คำแนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมเพื่อชะลอการเกิดสีคล้ำ
สุราษฎร์ธานี	น้ำพริกเห็ด น้ำพริกหอย นางรม	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP	- แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิต ให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกั้นห้องหรือแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก
		- ตรวจพบวัตถุเจือปนอาหาร (สารกันเสีย) ในผลิตภัณฑ์	- ได้เก็บตัวอย่างน้ำตาลมะพร้าวที่ใช้เป็นส่วนผสมมาวิเคราะห์สารกันเสียในห้องปฏิบัติการ พบว่ามีสารกันเสียอยู่ จึงแนะนำให้ผู้ประกอบการเปลี่ยนยี่ห้อน้ำตาลมะพร้าว
		- ต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการสนับสนุนการทดสอบหาวัตถุเจือปนอาหาร และวิเคราะห์ฉลากโภชนาการ	- ได้เก็บตัวอย่างน้ำพริกมาทดสอบหาวัตถุเจือปนอาหารและวิเคราะห์ฉลากโภชนาการหลังจากเปลี่ยนน้ำตาลมะพร้าวใหม่
	กล้วยฉาบ	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามเกณฑ์ อย.	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
		- มีค่าเพอร์ออกไซด์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด	- ให้คำแนะนำเรื่องการใช้น้ำมันทอดซ้ำและการตรวจวัดคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำโดยใช้ชุดทดสอบปริมาณสารโพลาร์
		- มีกลิ่นหืน	- จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ผักผลไม้อบและทอดกรอบ และให้คำแนะนำเรื่อง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมสามารถลดและป้องกันออกซิเจน ชะลอการเกิดกลิ่นหืน และช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
สุราษฎร์ธานี	เครื่องดื่มเห็ด	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP - ต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการสนับสนุนการทดสอบคุณภาพเครื่องดื่มเห็ดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขก่อนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช. - ต้องการปรับบรรจุภัณฑ์	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด - ได้เก็บตัวอย่างมาทดสอบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - ให้คำแนะนำเรื่องการปรับบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์
สงขลา	มันทอดกรอบ	- ผู้ประกอบการไม่ทราบประโยชน์ของการได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช. - วัตถุดิบขาดแคลน - ต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการ สนับสนุนการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์มันทอดกรอบ	- ให้คำปรึกษาและประสานงานกับเจ้าหน้าที่อุตสาหกรรมจังหวัดในการยื่นขอการรับรอง มผช. - ให้คำแนะนำเรื่องการประกันราคาวัตถุดิบ เพื่อช่วยลดปัญหาวัตถุดิบขาดแคลน - เก็บตัวอย่างมาวิเคราะห์เพื่อหาคุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์มันทอดกรอบ
	ขนมเปี๊ยะ	- มีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด - ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้น	- ให้ความรู้ในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมเพื่อป้องกันและลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์จากสิ่งแวดล้อมภายนอก - ให้คำแนะนำเรื่องการปรับกระบวนการผลิต เพื่อลดความชื้นของผลิตภัณฑ์ และเพิ่มชั้นพลาสติกห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ไม่ให้สัมผัสโดยตรงกับบรรจุภัณฑ์ชั้นนอก (กล่องกระดาษ) เพื่อลดและป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากเชื้อจุลินทรีย์ภายนอกสู่ผลิตภัณฑ์ และช่วยยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์
	ขนมปัง	- ผู้ประกอบการไม่ทราบประโยชน์ในการยื่นขอการรับรอง มผช.	- ให้คำแนะนำเบื้องต้นในการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช. แก่ผู้ประกอบการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช. ต่อไป
	น้ำตาลโตนด	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามเกณฑ์ อย. - มีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด - น้ำตาลโตลดแว่นเกิดผลึกสีขาวหลังจากเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ อย. กำหนด - ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์จากกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์ - ให้คำแนะนำเรื่องการเกิดผลึกสีขาวในน้ำตาลแว่นโดยปรับลดอัตราส่วนของน้ำตาลทรายเป็นน้ำผึ้งหรือตาลโตนดเพียงอย่างเดียว เพื่อแก้ปัญหาการเกิดผลึกสีขาว - ให้คำแนะนำเบื้องต้นเรื่องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ด้วยบรรจุภัณฑ์

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
สงขลา	ขนมไทย	- มีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด และต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับกระบวนการผลิต เพื่อลดความชื้นของผลิตภัณฑ์ และเพิ่มชั้นพลาสติกห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ไม่ให้สัมผัสโดยตรงกับบรรจุภัณฑ์ชั้นนอก (กล่องกระดาษ) เพื่อลดและป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากเชื้อจุลินทรีย์ภายนอกสู่ผลิตภัณฑ์ และช่วยยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์
	ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นไก่ ไส้กรอก	- มีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	- แนะนำเรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลเพื่อป้องกันและลดการปนเปื้อนข้ามจากวัตถุดิบและคนสู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำเรื่องการพัฒนาและปรับปรุงบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
ชุมพร	กล้วยอบ	- วัตถุดิบขาดแคลน - กล้วยเล็บมือนางอบมีความชื้นสูงและมีสีคล้ำเมื่อเก็บไว้ - บรรจุภัณฑ์มีการใช้สวดเย็บกระดาษจึงอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ - ต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการ สนับสนุนการวิเคราะห์ฉลากโภชนาการ - กล้วยเคลือบช็อกโกแลตเมื่อเก็บไว้ 2 เดือน เกิดกลิ่นหืน	- ให้คำปรึกษาเรื่องการประกันราคาวัตถุดิบสามารถช่วยลดปัญหาวัตถุดิบขาดแคลนได้ - ให้คำปรึกษาเรื่องอุณหภูมิที่ใช้ในการอบและการเก็บรักษาให้เหมาะสม เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผลิตภัณฑ์ - ให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม - ได้เก็บตัวอย่างมาทดสอบเพื่อมาหาคุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์ - ให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกใช้ช็อกโกแลตควรใช้ช็อกโกแลตใหม่ และควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่ป้องกันแสงแดด จะช่วยชะลอการเกิดกลิ่นหืนระหว่างการเก็บรักษาได้
	น้ำจิ้มสุกียากี้	- ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้บรรจุขวดพลาสติกเกิดสีเปลี่ยน แยกชั้น และขวดบวมเมื่อเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ - ต้องการส่งตรวจวิเคราะห์ทดสอบตาม มผช. (Pre-test) และต้องการให้ออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำจิ้มไก่	- ให้คำปรึกษาเรื่องการควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อและการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อช่วยลดปัญหาการเกิดสีคล้ำ การแยกชั้น และป้องกันการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์อย่างไม่สมบูรณ์ ทำให้น้ำจิ้มสุกี้มีอายุการเก็บรักษาสั้นลง และเกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จนเป็นสาเหตุให้ขวดบวม - ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาทดสอบตาม มผช.
	กล้วยทอด ทุเรียนทอด	- ต้องการปรับปรุงแก้ไขเรื่องบรรจุภัณฑ์	- ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาและปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ และติดตามการทำแผนผังการผลิตสำหรับใช้ประกอบการยื่นขอการรับรองอาคารสถานที่ผลิต

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	29 ตุลาคม 2557	สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม” ครั้งที่ 2 **ภาคบรรยาย** - การอภิปรายเรื่อง “การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม จังหวัดสุราษฎร์ธานี” **ภาคปฏิบัติ** - แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ ให้คำปรึกษาเป็นกลุ่มรายผลิตภัณฑ์	โรงแรมไดมอนด์พลาซ่า ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	57
2	30-31 ตุลาคม 2557	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ผักผลไม้อบและทอดกรอบ” ครั้งที่ 2 **ภาคบรรยาย** ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ OTOP น้ำพริกและผักผลไม้ทอดกรอบ - บทบาทของกรมวิทยาศาสตร์บริการในการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภท น้ำพริกและผักผลไม้ทอดกรอบ - การยืดอายุและการประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ - การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ **ภาคปฏิบัติ** แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ - จุดประกายแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ - วิธีการยืดอายุ และการประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ - การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เบื้องต้น	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสนธิวัฒน์ ตำบลกะแดะ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี	31
3	11 พฤศจิกายน 2557	สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม” ครั้งที่ 3 **ภาคบรรยาย** - การอภิปรายเรื่อง “การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มจังหวัดนครศรีธรรมราช” **ภาคปฏิบัติ** - แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ ให้คำปรึกษาเป็นกลุ่มรายผลิตภัณฑ์	โรงแรมทวินโลตัส ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช	100
4	12-13 พฤศจิกายน 2557	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ผักผลไม้อบและทอดกรอบ” ครั้งที่ 1 **ภาคบรรยาย** ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ OTOP น้ำพริกและผักผลไม้ทอดกรอบ - บทบาทของกรมวิทยาศาสตร์บริการในการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทน้ำพริก และผักผลไม้ทอดกรอบ - การยืดอายุและการประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ - การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ **ภาคปฏิบัติ** แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ - จุดประกายแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ - วิธีการยืดอายุและการประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ - การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เบื้องต้น	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโครงการสายใยรักแห่งครอบครัว บ้านแก้วสุรกานต์ ตำบลเขาแก้ว อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช	30

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
5	14 สิงหาคม 2558	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง” **ภาคบรรยาย** ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง - การแก้ไขปัญหาวัตถุดิบขาดแคลนสำหรับการผลิตสินค้า OTOP ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง - การส่งเสริมการตลาดสินค้า OTOP ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง - การพัฒนาการขนส่งและการกระจายสินค้า OTOP ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง - การพัฒนาคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาสินค้า OTOP ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง **ภาคปฏิบัติ** แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ - รวบรวมปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP ประเภทน้ำพริก และเครื่องแกง - ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เบื้องต้น	โรงแรมบุรี ศรีภู บูติก โฮเต็ล อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	45





การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม” ครั้งที่ 2 ณ โรงแรมไดมอนด์พลาซ่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 29 ตุลาคม 2557



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP น้ำพริกและผักผลไม้ทอดกรอบ” ครั้งที่ 2 ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสนธิวัฒน์ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ระหว่างวันที่ 30-31 ตุลาคม 2557





การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม” ครั้งที่ 3 ณ โรงแรมทวินโลตัส อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช วันที่ 11 พฤศจิกายน 2557





การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP น้ำพริกและผักผลไม้ทอดกรอบ” ครั้งที่ 1 ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโครงการสายใยรักแห่งครอบครัว บ้านแก้วสุรกานต์ อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช ระหว่างวันที่ 12-13 พฤศจิกายน 2557






การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง” ณ โรงแรมบุรี ศรีภู บูติก โฮเต็ล อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา วันที่ 14 สิงหาคม 2558

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ จำนวน 60 ราย

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1	28-29 มกราคม 2558 (23 ราย)	1. กลุ่มกล้วยฉาบเกาะเสือ 2. วิสาหกิจชุมชนแพรกหนองจอก 3. วิสาหกิจชุมชนมหิสสราสามัคคี 4. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโครงการสายใยรักแห่งครอบครัวบ้านแก้วสุรกานต์ 5. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสนธิวัฒน์ 6. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าเพชร 7. วิสาหกิจชุมชนไชโยฟาร์มเห็ด	1. กล้วยทอดกรอบ 2. น้ำพริกแกงส้ม น้ำพริกแกงกะทิ เครื่องแกงคั่วกลิ้ง 3. กล้วยอบ กล้วยอบชุบแป้งทอด 4. น้ำพริกแกง 5. น้ำพริกหอยนางรม 6. น้ำพริกแกง กล้วยฉาบ 7. น้ำพริกเห็ด เห็ดแคลงแห้ง เครื่องดื่มเห็ด	จังหวัดนครศรีธรรมราช จังหวัดสุราษฎร์ธานี
2	24-25 มีนาคม 2558 (19 ราย)	1. ร้าน ป. สุวรรณรัตน์ 2. ร้านขนมเปี๊ยะอบเทียน ป. สุญาดา 3. ร้านขนมไทยกุลประคอง 4. โรงงานลูกชิ้นปลาอุบลรัตน์ 5. ร้านบรูโน่ เบรด 6. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองฉนวน 7. ศูนย์การเรียนรู้วิถีโหนด-นา-เล	1. มันทอดกรอบ 2. ขนมเปี๊ยะ 3. ขนมไทย 4. ลูกชิ้นปลา ไส้กรอก ลูกชิ้นไก่ 5. ขนมปัง 6. น้ำตาลแว่น 7. น้ำตาลโตนดผง/น้ำตาลโตนดแว่น	จังหวัดสงขลา
3	2-3 มิถุนายน 2558 (18 ราย)	1. กล้วยบ้านก้อง 2. ร้านอี๊ด 3. วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตเกษตรตำบลนากระตาม 4. น้ำจิ้มสุกี้คุณบุปผา 5. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเพื่อการแปรรูป	1. กล้วยอบ 2. กล้วยอบ 3. กล้วยเล็บมือนางอบ 4. น้ำจิ้มสุกี้ยากี้ 5. กล้วยทอดกรอบ ทุเรียนทอด	จังหวัดชุมพร





ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกให้แก่ผู้ประกอบการผักผลไม้อบและผลไม้ทอดกรอบ
ณ จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดสุราษฎร์ธานี ระหว่างวันที่ 28-29 มกราคม 2558









ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกให้แก่ผู้ประกอบการผักผลไม้อบและผลไม้ทอดกรอบ
ณ จังหวัดสงขลา ระหว่างวันที่ 24-25 มีนาคม 2558









ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกให้แก่ผู้ประกอบการผักผลไม้อบและผลไม้ทอดกรอบ
ณ จังหวัดชุมพร ระหว่างวันที่ 2-3 มิถุนายน 2558

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคใต้

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดนครศรีธรรมราช จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดสงขลา จังหวัดชุมพร	300	323	25	27

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการยังไม่มีความพร้อมของอาคารสถานที่ผลิตอาหาร เนื่องจากขาดงบประมาณสำหรับปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP ต้องใช้เงินส่วนตัวลงทุนปรับปรุง ทำให้ไม่สามารถยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช. ได้

4.2 การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์ทดสอบ มีอุปสรรคด้านการจัดส่งตัวอย่างในพื้นที่ห่างไกล ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท เช่น ลูกชิ้น เครื่องแกง เสื่อมเสียก่อนการวิเคราะห์ทดสอบ ส่วนผักผลไม้ทอดกรอบมีโอกาสแตกหัก

5. ข้อเสนอแนะ

ควรมีการทำข้อตกลงระหว่างสถาบันการศึกษา หรือ หน่วยงานภาครัฐที่มีห้องปฏิบัติการด้านวิเคราะห์ทดสอบที่ที่ได้รับการรับรองระบบงานห้องปฏิบัติการ ในพื้นที่ดำเนินการหรือพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อให้บริการด้านวิเคราะห์ทดสอบตรวจหาคุณภาพผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ก่อนการยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยต่าง ๆ เพื่อความสะดวกในการจัดส่งตัวอย่างของผู้ประกอบการ ช่วยลดระยะเวลาการเก็บและส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ทดสอบ ทำให้ได้ผลวิเคราะห์ที่แน่นอน มีความผิดพลาดน้อย อันเกิดจากตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่จะวิเคราะห์เสื่อมเสียง่าย





โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ มีนโยบายในการนำองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปช่วยส่งเสริมผู้ประกอบการโดยเฉพาะผู้ประกอบการ OTOP ให้สามารถพัฒนาสินค้า OTOP ที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของลูกค้า เป็นการสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน และสร้างการจ้างงานในชุมชนท้องถิ่นทั่วประเทศ สามารถเพิ่มมูลค่าการส่งออกให้กับประเทศไทย สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ได้มาตรฐานนั้น ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข และผ่านเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) อย่างไรก็ตาม ยังมีผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ประสบปัญหาในการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP โดยผู้ประกอบการไม่สามารถแก้ไขปัญหาและปรับปรุงสินค้าได้ ปัญหาที่พบส่วนใหญ่ เช่น ผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัย สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มไม่ได้มาตรฐาน GMP สินค้าที่ผลิตขึ้นมาเก็บได้ไม่นาน การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมและมีรูปแบบไม่ดึงดูดความสนใจจากลูกค้า ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยโครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มให้ได้มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับ และสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้า เป็นการเพิ่มโอกาสทางการตลาดให้กับสินค้า OTOP ของประเทศไทย

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ให้ได้มาตรฐาน

1.2 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในการบริโภคสินค้า OTOP ที่ผลิตในประเทศ

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการ และแนวทางแก้ไข

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
ลำปาง	กล้วยบาบีคิว	พบเชื้อราเกินกว่ามาตรฐานที่ มผช. กำหนด	1. ลดปริมาณน้ำจากการล้างวัตถุดิบ โดยตั้งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ หรือนำมาตาก หรืออบให้แห้งก่อนนำไปทอด 2. ไม่ใช้น้ำมันที่ผ่านการทอดซ้ำหลายครั้ง 3. เพิ่มกระบวนการอบไล่น้ำมัน เพื่อป้องกันการเหม็นหืน โดยอบที่อุณหภูมิ 60-80 องศาเซลเซียส แล้วอบต่ออีก 10-15 นาที 4. ใช้สารดูดซับออกซิเจนที่ได้มาตรฐานใส่ในบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น



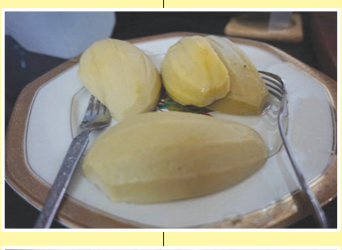


จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
ลำปาง	เห็ดปรุงรส 	ค่าความเป็นกรด-ด่างไม่เป็นไปตามมาตรฐาน มผช.	1. เพิ่มปริมาณของกรดซิตริก เพื่อให้ค่าความเป็นกรด-ด่าง ได้ตามมาตรฐาน 2. ควรนำเครื่อง pH meter ไปสอบเทียบทุกปี
	ข้าวเกรียบดิบฟักทอง 	พบเชื้อราเกินมาตรฐานที่กำหนด  	1. นำข้าวเกรียบมาตากแดดจนแห้งสนิท โดยตากไว้ในที่มิดชิด หรือ ในที่ที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง 2. ก่อนบรรจุข้าวเกรียบดิบลงในถุง ควรรอให้ข้าวเกรียบเย็นก่อน เมื่อบรรจุแล้วควรปิดปากถุงให้สนิท 3. ในช่วงที่ไม่มีแดดให้ใช้ตู้อบลมร้อนอบข้าวเกรียบที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส นาน 5-6 ชั่วโมงหรือจนแห้งสนิท
	น้ำพริกปลาย่าง 	พบค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (water activity) สูงกว่ามาตรฐานที่ มผช. กำหนด	1. เพิ่มขั้นตอนการอบวัตถุดิบหลังล้างวัตถุดิบ โดยอบที่อุณหภูมิ 65-70 องศาเซลเซียส เพื่อลดความชื้นในวัตถุดิบ 2. ควรคั่วัตถุดิบที่ไฟอ่อนเป็นระยะเวลานาน เพื่อทำให้วัตถุดิบแห้งขึ้น
	กาละแม 	1. พบเชื้อราและจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ 2. อายุการเก็บรักษาสั้น 3. สภาพแวดล้อมโดยรอบสถานที่ผลิตเสี่ยงต่อการปนเปื้อน 	1. ปรับปรุงโรงเรือนให้ได้มาตรฐานและสะอาด เพื่อลดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม 2. ควรรอให้กาละแมเย็นก่อนบรรจุในถุง 3. แนะนำเรื่องสุขลักษณะของผู้ผลิตในระหว่างการบรรจุ เช่น การล้างมืออย่างถูกวิธีเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ การใช้หมวกครอบผม การตัดเล็บนิ้วมือให้สั้น 4. ควรใช้สารดูดซับออกซิเจนบรรจุภายในถุง เพื่อป้องกันการเหม็นหืนและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
	เต้าเจี้ยว	พบเถ้าที่ไม่ละลายในกรดเกินมาตรฐาน	แนะนำการหมักเต้าเจี้ยว ควรใช้ระยะเวลาหมักไม่เกิน 13-15 วัน
	ขนุนทอดกรอบ 	1. มีปริมาณน้ำมันบนผลิตภัณฑ์มาก ทำให้เหม็นหืนง่าย 2. อายุการเก็บรักษาสั้น 3. ขาดแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต	1. เปลี่ยนน้ำมันที่ใช้ทอดเป็นน้ำมันปาล์ม เนื่องจากน้ำมันถั่วเหลืองจะเหม็นหืนได้ง่าย 2. ปรับอุณหภูมิที่ใช้ทอดให้เหมาะสมกับวัตถุดิบแต่ละชนิด เพื่อลดการอมน้ำมันในผลิตภัณฑ์ 3. ใช้สารดูดซับออกซิเจนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
ลำปาง	กล้วยทอดกรอบปรุงรส	ผลิตภัณฑ์อมน้ำมันทำให้มีกลิ่นหืนเร็ว 	อบไล่น้ำมันโดยใช้ตู้อบลมร้อนอบที่อุณหภูมิ 60-80 องศาเซลเซียส แล้วอบต่ออีก 10-15 นาที
	น้ำพริกลาบ 	1. ปริมาณจุลินทรีย์เกินมาตรฐาน 2. ค่าความชื้นมากกว่ามาตรฐานกำหนด 	1. ทำความสะอาดวัตถุดิบโดยเฉพาะหอมแดง ข่า ตะไคร้ กระเทียม ให้สะอาดก่อนนำไปปรุง 2. ควรอบวัตถุดิบให้แห้งโดยใช้ตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 65-70 องศาเซลเซียส หรือใช้วิธีนึ่งวัตถุดิบ เช่น หอม ข่า ตะไคร้ เพื่อฆ่าเชื้อก่อนนำไปคั่ว
	ถั่วสมุนไพร	อายุการเก็บรักษาสั้น และมีกลิ่นหืนเร็ว 	1. ใช้สารดูดซับออกซิเจนใส่ในบรรจุภัณฑ์เพื่อลดกลิ่นหืนและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ 2. ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันการซึมผ่านของออกซิเจนและน้ำได้ดี
	ซาลาเปา	โรงเรือนยังไม่เป็นไปตามข้อกำหนด Primary GMP และมีปัญหาการปนเปื้อนจากสัตว์เลี้ยงภายในบ้าน 	ควรแยกพื้นที่โรงผลิตให้เป็นสัดส่วนชัดเจน โดยเฉพาะการกันสัตว์เลี้ยงออกจากบริเวณที่ผลิตอาหารเพื่อลดการปนเปื้อน
	1. เห็ดแดดเดียว 2. เห็ดสวรรค์ 3. เห็ดสามรส	1. ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหืนเร็ว 2. อายุการเก็บรักษาสั้น	ลดปริมาณน้ำในเห็ดโดยนำไปตากแดด หรืออบที่อุณหภูมิ 65-70 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปทอด

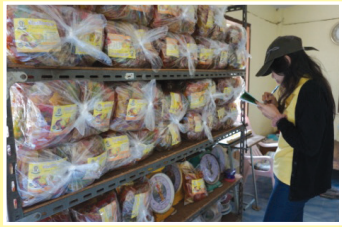
จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
ตาก	1. พริกลาบ 2. น้ำพริกปลาย่าง   	1. ปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์และเชื้อรา เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด 2. ค่าความชื้นเกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด	1. ควรทำความสะอาดโรงเรือน และห้องเก็บวัตถุดิบ เปลี่ยนเพดานให้เป็นฝ้า และติดเครื่องระบายอากาศ 2. วัตถุดิบที่ได้มาควรล้างทำความสะอาดทันที เก็บในภาชนะแล้วคลุมด้วยผ้าขาวบางเพื่อให้อากาศถ่ายเท ป้องกันเชื้อราและไม่วางวัตถุดิบบนพื้น 3. เก็บวัตถุดิบที่แห้งและทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วน 4. ควรใช้เตาอบที่สามารถควบคุมความร้อนได้ และกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง หรืออาจใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิภายในเตาอบแบบดั้งเดิมที่ใช้อยู่ 5. การอบพริก หอมแดง กระเทียม ควรอบที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียสในช่วง 20-30 นาทีแรก แล้วปรับลดอุณหภูมิลงมาที่ 50-60 องศาเซลเซียส และอบต่อไปจนแห้ง
	1. น้ำพริกปลาย่าง 2. น้ำพริกเผา 3. น้ำพริกนรก 4. น้ำพริกปลาร้า  	1. น้ำพริกปลาย่าง มีค่าความชื้นและวัตถุกันเสียเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด 2. น้ำพริกปลาร้า มีค่าความชื้น ปริมาณจุลินทรีย์และวัตถุกันเสียเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด	1. ควรใช้น้ำปลาแท้ที่ไม่ใส่วัตถุกันเสีย แทนน้ำปลายี่ห้อเดิมซึ่งเป็นซอสปรุงรสที่มีส่วนประกอบเป็นกากถั่วเหลือง เกลือ และวัตถุกันเสีย 2. ควรตากพริกแห้งที่ซื้อมาให้แห้งสนิทก่อนนำไปเก็บ 3. เปลี่ยนภาชนะบรรจุน้ำพริกเป็นแบบขวดแก้วฝาเกลียว โดยล้างทำความสะอาดแล้วนึ่งฆ่าเชื้อ และรอให้ขวดแห้งก่อนนำไปบรรจุน้ำพริก
	ไข่เค็ม  	1. ผิวเปลือกไข่มีจุดดำและพบเชื้อราบนเปลือกไข่ 2. ส่วนของไข่ขาวมีกลิ่นบูด	1. แนะนำให้เพิ่มอัตราส่วนเกลือในน้ำที่ใช้ดอง โดยใช้เกลือ 1 กิโลกรัม ต่อน้ำ 4 ลิตร (ความเข้มข้นของโซเดียมคลอไรด์ ประมาณ 20-25 %) 2. ทำความสะอาดบริเวณสถานที่ผลิตและภาชนะที่ใช้ดองไข่ เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ 3. แนะนำให้เปลี่ยนวัสดุที่ใช้กดไข่ให้จมในน้ำเกลือ จากแผ่นพลาสติกเป็นแผ่นไม้ เพราะแผ่นพลาสติกจะทำให้เกิดการปนเปื้อน โดยสารเคมีจากพลาสติกอาจละลายซึมผ่านเปลือกเข้าไปสะสมในไข่ได้

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
ตาก	พริกลาบ	1. ความชื้นเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด 2. จุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด 3. น้ำหนักการบรรจุไม่ตรงกับที่ระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์	1. รอให้วัตถุดิบเย็นก่อนบรรจุเพื่อแก้ปัญหาเรื่องความชื้นและเชื้อรา 2. ควรชั่งบรรจุภัณฑ์เปล่าก่อนว่ามีน้ำหนักเท่าไร เพื่อให้ทราบว่าควรใส่ผลิตภัณฑ์เท่าไรจึงจะมีน้ำหนักตามที่ระบุบนฉลาก
	ปลาส้ม 	สถานผลิตไม่เป็นไปตามเกณฑ์กำหนด อย.	ควรทำความสะอาดบริเวณโดยรอบโรงเรือน ซึ่งยังมีทรายและเศษวัสดุก่อสร้างวางอยู่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงปรับปรุงฝ้าเพดาน และติดมุ้งลวดโดยรอบ เพื่อป้องกันสัตว์และแมลง
	กล้วยอบน้ำผึ้ง 	1. โรงเรือนเป็นไปตามเกณฑ์ Primary GMP 2. เตาอบเป็นแบบโบราณ ใช้เตาถ่านให้ความร้อน ทำให้ไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ต้องเปิดเตาอบเป็นระยะเพื่อสังเกตว่ากล้วยไหม้ดำหรือไม่ รวมทั้งกล้วยอบที่ได้มีสีไม่สม่ำเสมอ	1. ควรกั้นห้องแบ่งส่วนการผลิต ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องบรรจุ ให้เป็นสัดส่วน และปรับปรุงในส่วนพื้นและทำฝ้าเพดาน 2. ใช้เทอร์โมมิเตอร์มาวัดอุณหภูมิเพื่อให้ทราบว่าใช้ถ่านในปริมาณเท่าไรจึงจะได้อุณหภูมิที่ทำให้กล้วยมีสีเหลืองสวยสุกพอดี 3. ชั่งปริมาณถ่านให้เท่ากันในแต่ละครั้งของการอบ
	1. ชาตะไคร้ 2. ชาอัญชัน 3. ชารางจืดผสมใบเตย 4. ชาใบมะรุม 5. สบู่ขมิ้นผสมน้ำผึ้ง 6. สบู่มะขามผสมน้ำผึ้ง	โรงเรือนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ Primary GMP 	แนะนำการกั้นห้องแบ่งส่วนการผลิต ห้องเก็บวัตถุดิบ และห้องบรรจุ ให้เป็นสัดส่วน ควรขัดเงาพื้นปูนและทำฝ้าเพดานใหม่
	1.กะหรี่ปั๊บ 2.กล้วยตากพลังแสงอาทิตย์ 	1. กล้วยอบที่ได้สีไม่สม่ำเสมอ บางชิ้นไหม้ดำ เนื่องจากทางกลุ่มดัดแปลงตะแกรงที่ใช้ตากกล้วยมาเป็นสแตนเลสเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 1.5-2.0 ซม. จึงทำให้เนื้อกล้วยสัมผัสความร้อนจากสแตนเลสมาก 2. กล้วยบางลูกมีเชื้อราขึ้น ขณะตากในตู้อบ	1. เปลี่ยนตะแกรงที่ใช้ตากกล้วยในตู้อบให้เล็กลง เพราะหากใช้เส้นตะแกรงสแตนเลสที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดใหญ่ จะทำให้อมความร้อนสูง และเป็นสาเหตุให้กล้วยไหม้ 2. ทำความสะอาดตะแกรงที่ใช้ตากกล้วยหลังการใช้ทุกครั้ง กล้วยชิ้นไหนที่มีเชื้อราขึ้น ควรนำออกจากตู้ตากทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อราในตู้อบ

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
ตาก	มะม่วงแช่อิ่ม  	1. ปริมาณยีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐาน 2. อายุการเก็บรักษาสั้น 	1. เพิ่มปริมาณน้ำตาลในกระบวนการแช่อิ่มมะม่วงให้มีความเข้มข้นของน้ำตาลประมาณ 50 % หรือ ใช้น้ำตาล 1 กิโลกรัม ต่อ น้ำ 1 ลิตร เติมกรดซิตริกลงไปเล็กน้อย เพื่อเพิ่มความเปรี้ยวทำให้รสชาติกลมกล่อมขึ้น 2. ใช้น้ำต้มสุกในการดองเกลือกับน้ำส้มสายชูเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์เริ่มต้น 3. เพิ่มความเข้มข้นของน้ำเกลือที่ใช้ดองให้มีความเข้มข้นของเกลือ 40 % เพื่อเก็บรักษาวัตถุดิบ และป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อรา
	ข้าวเกรียบดิบกุ้ง 	ปริมาณยีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐานที่ อย. และ มผช. กำหนด	1. สถานที่ตากข้าวเกรียบอยู่ติดกับทางสัญจร เป็นสาเหตุการปนเปื้อนฝุ่นละอองและเชื้อรา ควรติดผ้ามุ้งโดยรอบลานที่ตากข้าวเกรียบเพื่อป้องกันฝุ่น 2. ทำความสะอาดผ้ามุ้งทุกครั้งหลังใช้เสร็จ โดยซักล้างแล้วผึ่งแดดให้แห้ง
เพชรบูรณ์	1. มะขามคลุกน้ำตาล 2. มะขามไร้เมล็ดอบแห้ง 3. มะขามแช่อิ่ม 4. กล้วยอบไส้มะขาม 5. มะขามไร้เมล็ดคลุกบ๊วย	1. ผลิตภัณฑ์มะขามอบแห้ง ความชื้นไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน มผช. 2. มะขามทิ้งไว้นานเกิดการตกทราย 3. ต้องการยืดอายุการเก็บมะขามทั้งฝักไว้ในโรงเก็บโดยไม่ขึ้นรา 	1. ควรอบมะขามแกะเมล็ด (พันธุ์ศรีชมภู) ที่อุณหภูมิ 65-70 องศาเซลเซียส นานประมาณ 1 ชั่วโมง และรอให้เย็นก่อนบรรจุ 2. ตากมะขามทั้งฝักไว้กลางแดดจัดประมาณครึ่งวัน นำมาผึ่ง รอให้เย็นก่อนแล้วบรรจุถุงเก็บที่อุณหภูมิห้องหรือในห้องเย็น
	1. กระยาสารท 2. มะขามกวน	1. ผลิตภัณฑ์กระยาสารทมีเนื้อสัมผัสที่ไม่เหนียวและมีความชื้นค่อนข้างสูง 2. อายุผลิตภัณฑ์สั้น 	1. กวนกระยาสารทให้แห้งมากขึ้นที่ไฟอ่อนเพื่อลดปริมาณน้ำในเนื้อกระยาสารท 2. เพิ่มอุณหภูมิของเครื่องผนึกถุงพลาสติกเพื่อให้ตะเข็บปิดสนิท ทำให้สามารถป้องกันความชื้น และยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
เพชรบูรณ์	1. มะดันแช่อิ่ม 2. บอระเพ็ดแช่อิ่ม 3. มะขามแช่อิ่ม 4 .พริกหยวกแช่อิ่ม 5. มะระขี้นก 6. ตะลิงปลิงสามรส 7. ลูกตำลึงแช่อิ่ม 8. มะกรูดเชื่อม 9. มะเขือเทศแช่อิ่ม	1. ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดเกินเกณฑ์มาตรฐานในผลิตภัณฑ์มะกรูดเชื่อม 2. สารให้ความกรอบเกินเกณฑ์มาตรฐานในผลิตภัณฑ์มะกรูดและมะเขือเทศเชื่อม	1. แนะนำให้เปลี่ยนยี่ห้อน้ำตาลที่ใช้ในกระบวนการผลิตโดยคงสัดส่วนเดิม 2. มะกรูดและมะเขือเทศก่อนนำมาเชื่อม ให้แช่น้ำแล้วล้างให้สะอาด อย่างน้อย 3 ครั้ง เพื่อลดการตกค้างของแคลเซียมคลอไรด์ 
	1. ถั่วกวน 2. ข้าวแต๋นน้ำแตงโม 3. ทองม้วนสมุนไพร 	1. ผลิตภัณฑ์ถั่วกวน พบวัตถุกันเสียเกินเกณฑ์มาตรฐาน มผช. และพบปริมาณยีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐาน มผช. 	1. ให้ลดปริมาณวัตถุกันเสีย (เบนโซอิก) โดยใช้ในปริมาณที่กฎหมายกำหนด 2. ควรคัดถั่วเขียวที่เสีย ไม่สมบูรณ์ หรือ มีเชื้อราออก และล้างถั่วเขียวให้สะอาดก่อนนำมาผลิต 3. ควรบรรจุผลิตภัณฑ์ขณะเย็น เพื่อป้องกันการเกิดไอน้ำภายในบรรจุภัณฑ์ 4. ควรปรับระดับความร้อนที่ใช้ผนึกถุงให้เหมาะสมกับความหนาและชนิดของถุง ต้องปิดผนึกตะเข็บให้สนิทเพื่อป้องกันไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าไปภายในถุง
	ไวน์กระชายดำ 	1. ผลิตภัณฑ์ไวน์กระชายดำมีปริมาณเมทานอลเกินเกณฑ์มาตรฐาน 2. ไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิระหว่างการหมักได้ 	1. ปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยเพิ่มปริมาณน้ำมะเม่าหรือผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวเพื่อเพิ่มความเป็นกรดในขั้นตอนการหมัก จะช่วยลดปริมาณการเกิดเมทานอลในไวน์ได้ 2. เปลี่ยนถังที่ใช้เตรียมเชื้อจุลินทรีย์ตั้งต้น (starter) จากถังพลาสติกเป็นอะลูมิเนียม เพื่อลดการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต
	1. น้ำมะขามเข้มข้น 2. น้ำตะไคร้เข้มข้น 3. น้ำเสาวรสเข้มข้น 4. น้ำผึ้งมะนาวพร้อมดื่ม 5. ซอสมะขาม 6. ซอสเสาวรสผสมพริก	น้ำมะขามเข้มข้นมีปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมด ไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. 	เพิ่มปริมาณน้ำตาลจนมีความเข้มข้นของสารที่ละลายได้ทั้งหมดเกินร้อยละ 40

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
พะเยา	1. พริกลาบ 2. พริกแกง 	1. ผลิตภัณฑ์พริกแกงพบปริมาณยีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐาน 2. ผลิตภัณฑ์อายุสั้น ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน 	1. พริกแห้งที่ซื้อเก็บไว้ควรนำออกมาตากแดดให้แห้ง 1 วัน ก่อนนำไปเก็บ 2. วัตถุดิบที่อาจมีเชื้อรา เช่น หอมแดง พริก ควรคัดแยกก่อนนำมาใช้ผลิตพริกแกง 3. ให้ปรับปรุงห้องเก็บวัตถุดิบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลง โดยอาจใช้มุ้งลวดตีกั้นผนังโดยรอบ และควรทำความสะอาดห้องเก็บวัตถุดิบให้สะอาดและเป็นระเบียบ ไม่ควรวางวัตถุดิบบนพื้นหรือบนวัตถุที่ชื้นหรือเปียกง่าย 4. ยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้ยาวนานขึ้น โดยเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์เป็นขวดแก้วปิดสนิท ก่อนบรรจุน้ำพริกให้นำขวดแก้วไปอบหรือนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์และปิดฝาให้สนิทแล้ว นำไปต้มในน้ำเดือดนาน 15 นาที รอให้เย็นจึงติดฉลาก
	1. คุกกี้กระเทียม 2. กระเทียมอบแห้ง	คุกกี้กระเทียมมีปัญหาเรื่องเนื้อสัมผัสและรสชาติ	ปรับสูตรคุกกี้เนยให้ทางกลุ่ม เพื่อใช้เป็นแนวทางทางในการปรับปรุงสูตรคุกกี้กระเทียม
	ขิงผงสำเร็จรูป 	ค่าการละลายไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน มผช. 	ปรับวิธีทำขิงผง โดยผสมขิงบดกับน้ำ คลุกให้เข้ากันและคั้นน้ำออก กรองด้วยผ้าขาวบางที่มีความละเอียด ระเหยให้แห้งด้วยไอน้ำ หลังจากนั้นนำมาคลุกกับน้ำตาลที่มีความละเอียดจนเป็นเนื้อเดียวกัน และนำไปตากจนแห้งสนิท
	หมูยอ 	ปริมาณสารฟอสเฟตเกินมาตรฐาน มผช. ที่กำหนด	ให้ลดปริมาณการใช้สารฟอสเฟตลงให้เหลือปริมาณประมาณ 3/4 จากปริมาณเดิมที่ใช้
	ไข่เค็ม 	ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตไข่เค็ม 	1. เพิ่มปริมาณความเข้มข้นของเกลือ โดยให้มีความเข้มข้นของเกลือ 20-25 % แช่ไข่ให้จม โดยใช้ไม้ไผ่ขัดไว้ ทิ้งไว้ 10-15 วัน 2. นำไข่ที่ดองแล้วไปต้มในน้ำเดือด ไฟปานกลาง นาน 30 นาที ก่อนตักไข่ขึ้นพักไว้ 1 นาที ให้ใส่สารส้ม 1 ช้อนโต๊ะ ลงไปในน้ำต่อไข่ 100 ฟอง ตักขึ้นแล้วราดด้วยน้ำเย็น หลายครั้งจนไข่คลายความร้อน และตั้งทิ้งไว้ให้เย็น

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
เชียงราย	1. เกสรผึ้ง 2. น้ำผึ้ง 3. น้ำผึ้งแช่โสม 4. นมผึ้งอัดเม็ด 5. กาแฟเม็ด 6. ลูกอมน้ำผึ้ง 7. ขิงอบน้ำผึ้ง 8. กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง 9. แยมน้ำผึ้ง	ผลิตภัณฑ์เกสรผึ้งไม่ผ่าน มผช. เรื่องความชื้นเนื่องจากโครงสร้างของเกสรผึ้งเหมือนเมล็ดพืชทำให้ไม่สามารถไล่ความชื้นออกได้หมด  	1. ใช้อุณหภูมิในการอบ 60-70 องศาเซลเซียส นาน 5 ชั่วโมง โดยมีเทอร์โมมิเตอร์ที่สามารถตรวจสอบอุณหภูมิในตู้อบได้ว่าเป็นไปตามความต้องการหรือไม่ 2. ลดความหนาของชั้นเกสรผึ้งในขั้นตอนการอบลง เพื่อให้ความร้อนกระจายได้ทั่วถึง 
พิษณุโลก	ปลาส้ม	1. บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ยังไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (กระป๋องพลาสติกแบบปิด-เปิดได้) 2. กลุ่มผู้บริโภคปลาส้มยังอยู่ในวงที่จำกัด เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำมาปรุงก่อนรับประทาน	1. แนะนำให้ใช้บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติกใสหนา และบรรจุแบบสุญญากาศ 2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นแบบพร้อมบริโภค เพื่อสะดวกในการบริโภค ทั้งยังสามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้นด้วย
	ข้าวเกรียบรวมรสธัญพืช	พบสีผสมอาหารมีปริมาณเกินค่าที่มาตรฐานกำหนด 	แนะนำการใช้สีผสมอาหารจากธรรมชาติ เช่น สีน้ำเงินจากอัญชัญ สีเหลืองจากดอกดาวเรือง สีเขียวจากใบเตย
	1. ทองพับเห็ดนางฟ้า 2. ทองม้วนนมสด 3. ทองม้วนแตงไทย	ตัวบรรจุภัณฑ์ยังไม่สวยงามและไม่สามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้นาน 	1. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ทองพับเห็ดนางฟ้า ให้สามารถเก็บไว้ได้นาน อย่างน้อย 3 เดือน โดยบรรจุภัณฑ์ควรใช้วัสดุที่สามารถมองเห็นตัวผลิตภัณฑ์ด้านในได้ 2. ฉลากผลิตภัณฑ์ควรใช้โทนสีธรรมชาติและเพิ่มรูปหรือลวดลายที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิต

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
แม่ฮ่องสอน	1. งาตัด (ขนมงารสต่างๆ) 2. ข้าวแต๋นงา 	1. ผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้นานมักเกิดการเหม็นหืน 2. ผลิตภัณฑ์งาตัดเคลือบช็อกโกแลต มีการเติมสมุนไพรหลายชนิดลงไป ซึ่งทำให้รสชาติ ของผลิตภัณฑ์ไม่กลมกล่อม 	1. ขนมงาช็อกโกแลต ให้แยกเป็นชิ้นแบบแท่งๆ แล้วนำมาใส่ถุงรวม โดยแต่ละชิ้นตรวจน้ำหนักให้เหมาะสม อาจทำ 4 ชิ้น ต่อ 1 ห่อ 2. แนะนำให้ใช้ถาดเป็นตัววางรองผลิตภัณฑ์เพื่อปรับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้คงรูปขึ้น และใส่สารดูดซับออกออกซิเจนเพื่อป้องกันการหืน 3. ผลิตภัณฑ์งาตัดเคลือบช็อกโกแลต ไม่ควรเติมสมุนไพรปนลงไปเพราะทำให้รสชาติช็อกโกแลตซึ่งมีกลิ่นรสเฉพาะตัวเปลี่ยนไปจากเดิม
	1. น้ำมันงา 2. ถั่วเหลืองคั่ว 	1. น้ำมันที่ได้จากการหีบต้องใส่โถแก้วแล้วตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอนนาน 4 วัน ซึ่งทำให้เสี่ยงต่อการเกิดความหืน เนื่องจากโถแก้วปิดไม่สนิท และวางไว้ในที่มีแสงสว่างและอยู่ที่อุณหภูมิห้อง 2. การกรองน้ำมัน ใช้วิธีกรองผ่านกระดาษกรอง และใช้ปั๊มดูดอากาศ ซึ่งใช้เวลานานมากในแต่ละครั้ง 3. วัตถุดิบที่เก็บไว้มักมีมอดและแมลงเกิดขึ้นง่าย	1. การตั้งน้ำมันทิ้งไว้ให้ตกตะกอน ควรตั้งไว้ในที่เย็นและมืด ภาชนะที่บรรจุควรปิดสนิท 2. กระดาษกรองที่ใช้ควรเป็นกระดาษกรองแบบหยาบ ขนาดใหญ่ จะช่วยให้สามารถกรองน้ำมันได้เร็วขึ้น 3. มอดและแมลงที่อยู่ในวัตถุดิบเกิดจากการเก็บวัตถุดิบไว้ที่ที่มีความชื้นและอุณหภูมิสูง ไข่มอดที่ติดมากับงาจึงเจริญได้เร็ว ดังนั้นควรตากงาให้แห้งก่อนเก็บใส่ถุงและปิดปากถุงให้สนิทแล้วเก็บในที่มีอากาศถ่ายเท
	ผักและกระเทียมแปรรูป ตรา กาลิโก้	สูตรการดองผักและกระเทียมให้รสชาติและเนื้อสัมผัสที่ไม่ดี 	ทดลองปรับสูตรการดองผักและการดองกระเทียม โดยมีส่วนประกอบดังนี้ 1. กระเทียมสด 2. น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง 3. น้ำส้มสายชู 5 % 1 ถ้วยตวง 4. เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ และ 5. น้ำสะอาด 1 ถ้วย การดองใช้ระยะเวลา 15 วัน
	น้ำมัลเบอร์รี่	อายุผลิตภัณฑ์สั้นต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์โดยไม่ต้องแช่เย็น 	ควรใช้วิธีบรรจุร้อนซึ่งเหมาะกับน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรด ใช้กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization) ที่อุณหภูมิประมาณ 92-95 องศาเซลเซียส และบรรจุที่อุณหภูมิ 82 องศาเซลเซียส และทำให้เย็นโดยทันที

2.2 การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	11 พฤศจิกายน 2557	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)  	โรงแรมลำปางเวียงทอง จังหวัดลำปาง	47
2	13 พฤศจิกายน 2557	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)  	โรงแรมเวียงตากริเวอร์ไซด์ จังหวัดตาก	48
3	25 พฤศจิกายน 2557	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)  	โรงแรมพะเยาเกตเวย์ จังหวัดพะเยา	49
4	27 พฤศจิกายน 2557	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)  	โรงแรมน่านตรึงใจ จังหวัดน่าน	42
5	16 ธันวาคม 2557	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)  	โรงแรมดิอิมพีเรียล แม่ฮ่องสอนรีสอร์ท จังหวัดแม่ฮ่องสอน	42

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1	25-31 มกราคม 2558	กาละแมแม่บัวตอง	กาละแม	จังหวัดลำปาง
		กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรวังพร้าวพัฒนา	เต้าเจี้ยว	
		กลุ่มแปรรูปผลผลิตเกษตรแม่บ้านเข้าซ้อน	ขนุนอบกรอบ กล้วยทอดกรอบ	
		วิสาหกิจชุมชนเพาะและแปรรูปเห็ดบ้านสวนแม่ทะ	เห็ดปรุงรสพร้อมบริโภค แหนมเห็ด ข้าวเกรียบ	
		กลุ่มอาชีพผลิตน้ำพริกสำเร็จรูป	น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกผัด น้ำพริกป่นแห้ง	
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปกล้วยบ้านต้นธง	กล้วยทอดกรอบ	
		กลุ่มกล้วยบาบีคิว		
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสหกรณ์บ้านชัยภูทอง	พริกลาบ ข้าวเกรียบสมุนไพร	
		กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเมาะหลวง (นางกชพร เปี้ยสืบ)	น้ำพริกเผา	
		กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันป่าสัก		
		กลุ่มอาชีพข้าวเกรียบบ้านทุ่งตุ่นแม่ติว	ข้าวเกรียบ	
		นายภาณุวรรธน์ ชูเลาตระกูล	เห็ดดอง	
		ซาลาเปาตี๋แว่น	ซาลาเปา (10 ไส้)	
		วิสาหกิจชุมชนเบญมาศแปรรูปอาหาร	ถั่วกรอบแก้ว ถั่วสมุนไพร น้ำข้าวกล้องงอก	
		ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภัคร์ทิลา ไทย เฮอร์เบิล	ชาสมุนไพร ชาตะไคร้ ชาใบเตย ชารางจืด	
		กลุ่มขนมไทย	ตะโก้เบญจรงค์ วุ้นกรอบ สมุนไพร หมี่กรอบทรงเครื่อง	
2	8-14 กุมภาพันธ์ 2558	กลุ่มน้ำพริกคุณจำเนียรบ้านแม่บอน	น้ำพริกปลาย่าง พริกลาบ	จังหวัดตาก
		กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแม่ไข	น้ำพริกปลาย่าง	
		กลุ่มแม่บ้านเคหะกิจสันเก้ากอม	กล้วยอบ	
		นางมะลิวัลย์ เข็มทอง	หมี่กรอบ	
		กลุ่มแปรรูปอาหารชาววัง	พริกลาบ	
		นางจันทร์ดี สิทธิมา	น้ำพริกผัด	
		นางบุญแถม สืบสายจันทร์	ผักและผลไม้ทอดกรอบ	
		กลุ่มสตรีบ้านแม่กื้ดหลวง	กะหรี่ปั๊บ	
		นางสาวแสงเดือน ศิริมารีย์	กาแฟคั่ว	
		กลุ่มพลังสตรีชุมชนที่ 4	กล้วยฉาบ มันฝรั่งทอด แคบหมู น้ำพริกนรก	
		ไข่เค็ม-เบเกอรี บ้านลาดยาว	ไข่เค็ม ขนมปัง	

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
3	23-28 กุมภาพันธ์ 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะขามหวานแปรรูปบ้านยาวี	มะขามศรีชมภูแกะเมล็ด มะขามคลุกน้ำตาลอบใบเตย	จังหวัดเพชรบูรณ์
		อมรรัตน์ พันธุ์นายม	มะกรูดเชื่อม มะเขือเทศเชื่อม	
		นางคนึงนิจ สมิติ	น้ำมะขามเข้มข้น	
		นาแคพัฒนา	มะขามอบไร้เมล็ด	
		นางสาวขนิษฐา บุญคง	มะขามแกะเมล็ด	
		บริษัท ปิ่นเพชร จำกัด	มะขามไร้เมล็ด	
		กลุ่มสตรีบ้านนาร่วมใจ	กระยาสาสารท	
		กลุ่มแม่บ้านวังไทร	ถั่วกวน	
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตอาหารและเครื่องดื่มบ้านนายม	ไวน์กระชายดำ	
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มส่งเสริมและแปรรูปมะขามหวานบ้านโนนเสาธง	มะขามหวาน	
4	9-13 มีนาคม 2558	กลุ่มแม่บ้านทำน้ำพริกลาบ	น้ำพริกแกง	จังหวัดพะเยา
		กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	คุกกี้ (คุกกี้กระเทียม) กระเทียมอบแห้ง	
		กลุ่มน้ำพริกลาบแม่จันทร์นวล	พริกลาบ	
		นางอุดมศรี ทะปัญญา	น้ำพริกเผา ขิงผงสำเร็จรูป	
		นางระเบียบ หมั่นแสวง	ไข่เค็มดองน้ำเกลือชนิดต้มสุก	
		กลุ่มหมูยอแม่ดวงจิตต์	หมูยอ	
		กลุ่มข้าวแตนน้ำแตงโม	ข้าวแตน	จังหวัดเชียงราย
		กลุ่มพัฒนาเกษตรกรรมตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง	เกสรผึ้ง	
		กลุ่มเครื่องดื่มสมุนไพร 5 รส	สมุนไพรแห้ง	
5	22-28 มีนาคม 2558	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรโคกสลุด	น้ำพริกแกงเผ็ด	จังหวัดพิษณุโลก
		กลุ่มน้ำพริกเศรษฐกิจพอเพียง		
		กลุ่มน้ำพริกพอเพียงบ้านชาติ		
		กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหญ้าปล้อง		
		กลุ่มส่งเสริมอาชีพทำน้ำพริกหมู่ 5 ท่าโพธิ์		
		วิสาหกิจชุมชนถนอมอาหารบ้านหนองปรือ		
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านดอนม่วงพัฒนา		
		กลุ่มแปรรูปอาหาร (หมู) บ้านกวางอั้น		
		กลุ่มแม่บ้านวัดพริก ม.6		
		กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกรับพวง		
		วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกมยุราสตรีศรีวัดพริก	น้ำพริกแมงดา	
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองมะแพลบ	กล้วยตาก น้ำพริกแกงเผ็ด	

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลาส้ม-หมูส้มแม่นวลจันทร์	ปลาส้ม	
		กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเห็ดนางฟ้าบ้านเข็กใหญ่	ทองพับเห็ดนางฟ้า	
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านริมคลอง	ข้าวเกรียบรวมรสธัญพืช	
		วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรชลนที	ข้าวเกรียบรสฟักทอง	
		กลุ่มแปรรูปผลไม้บ้านยาวี	มะขามแช่อิ่ม	จังหวัดเพชรบูรณ์
		กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองศาลาพัฒนา		
6	26 เมษายน-2 พฤษภาคม 2558	กลุ่มแม่บ้านบัวตอง	น้ำพริกคั่วทราย	จังหวัดแม่ฮ่องสอน
		นางใบ ญาศิริ		
		กลุ่มขนมงาบ้านโป่ง	ขนมงา	
		กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรม่อนตะแลง	งาตัด (ขนมงารสน้ำผึ้ง) ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นงา	
		ถั่วเหลืองคั่วภูมิไทย	ถั่วเหลืองคั่ว	
		วิสาหกิจชุมชนต้นบุญ	น้ำมันงา	
		กลุ่มงาเพื่อสุขภาพ		
		น้ำมันงาตรากล้วยไม้		
		ขนมบ้านไต (ไท ไทแบรนด์)	น้ำมันงา ถั่วเหลืองคั่ว	
		กลุ่มขนมงาบ้านชานเมือง	งาคั่ว (งาดำ) กล้วยตาก	
		ขนมงากลุ่มแม่บ้านทุ่งกองมู	งามน (รสน้ำผึ้ง) งาตัด	
		เครื่องดื่มสมุนไพรมะขามป้อมมงคลสี่ทิศ	มะขามป้อม (ชง)	

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
8 จังหวัด ได้แก่ ลำปาง ตาก แม่ฮ่องสอน น่าน พะเยา เชียงราย พิษณุโลก และเพชรบูรณ์	250	228	10	60

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 สถานที่ผลิตหรือโรงเรือนไม่มีความพร้อม เนื่องจากไม่มีพื้นที่และขาดเงินทุนในการสร้างและปรับปรุงสถานที่ผลิต

4.2 หน่วยงานภาครัฐภายในจังหวัดส่วนใหญ่ไม่มีงบประมาณสนับสนุนด้านเงินทุนในการสร้างโรงเรือนและจัดซื้อเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตให้แก่ผู้ประกอบการ

4.3 ผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในกฎระเบียบหรือข้อบังคับเกี่ยวกับมาตรฐานทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม

4.4 ผู้ประกอบการขาดแนวคิดและความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน

4.5 ผู้ประกอบการต้องการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน อย. และมาตรฐานอื่นๆ แต่ไม่ทราบว่าจะต้องดำเนินการและปรึกษาหน่วยงานใด

4.6 ผลิตภัณฑ์มีปัญหาเรื่องอายุการเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน และฉลากไม่ถูกต้องตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

4.7 ผู้ประกอบการบางกลุ่ม เช่น กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน OTOP ส่วนใหญ่ประกอบเป็นอาชีพเสริมและเป็นผู้สูงอายุ จึงไม่มีแนวคิดที่จะขยายช่องทางการตลาดและเพิ่มกำลังผลิต ทำให้ไม่เห็นความจำเป็นที่จะลงทุนสร้างโรงเรือน

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 สร้างความร่วมมือระหว่างหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกกระทรวง โดยเฉพาะหน่วยงานในจังหวัด

5.2 ควรทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการสินค้า OTOP เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ ในการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐาน

5.3 จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ให้เข้าใจถึงการขออนุญาตผลิตอาหาร การขอการรับรองคุณภาพสินค้า และกระบวนการพัฒนาและแปรรูปสินค้า OTOP ให้มีทั้งคุณภาพและได้มาตรฐาน

5.4 หาแนวทางส่งเสริมให้ผู้ผลิตสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม มีโรงเรือนที่ใช้ในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มมีมาตรฐานตามหลัก Primary GMP





โครงการพัฒนาสินค้า OTOP
ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคกลาง

ปัจจุบันสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุขก่อน และถึงจะสามารถเข้าขอการรับรองมาตรฐาน มผช. ได้ โดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังมีปัญหาด้านคุณภาพและการผลิต เนื่องจากขาดความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัย สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มไม่ได้มาตรฐาน GMP สินค้าที่ผลิตขึ้นเก็บได้ไม่นาน การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไม่ดึงดูดความสนใจของลูกค้า จากสาเหตุดังกล่าว โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพจึงได้จัดทำโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในจังหวัดภาคกลางขึ้นในปีงบประมาณ 2558 โดยมีวัตถุประสงค์มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มให้ได้มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับและสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้า เป็นการเพิ่มโอกาสทางการตลาดให้กับสินค้า OTOP ของประเทศไทยด้วย

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ให้ได้มาตรฐาน
1.2 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในการบริโภคสินค้า OTOP ที่ผลิตในประเทศ

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการ และแนวทางแก้ไข

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
สุพรรณบุรี   	ขนมหม้อแกง ข้าวตังหมูหยอง น้ำพริกเผา พริกแกง กล้วยทอด ไข่เค็ม ขนมทองพับ ข้าวเกรียบดิบ ข้าวเกรียบพร้อมบริโภค	- พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ - พบการใส่สีสังเคราะห์ในผลิตภัณฑ์ - ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้เกินมาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อขยายตลาด 	- แนะนำการเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์จากวัตถุดิบและกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การรักษาความสะอาดในทุกขั้นตอนการผลิต การใช้สีธรรมชาติแทนสีสังเคราะห์ การใช้เวลาอบให้นานขึ้น - ให้คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้บรรจุภัณฑ์สุญญากาศ - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือนให้ได้มาตรฐาน

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
เพชรบุรี	พริกแกง น้ำพริกเผาไข่เค็ม น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกนรก น้ำพริกปูงาตัด ถั่วตัด ฮ่อยจ๊อ น้ำผลไม้รวม น้ำเสาวรส	- พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ - พบวัตถุเจือปนอาหารเกินเกณฑ์มาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย.	- แนะนำการเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์จากวัตถุดิบและกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือน
สิงห์บุรี	หมูสวรรค์ กุนเชียงปลา เต้าเจี้ยว ผลไม้แปรรูป	- พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ - ค่าความชื้น ปริมาณเกลือ ปริมาณเถ้าทั้งหมด และค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ เกินมาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อขยายตลาด	- แนะนำการเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์จากวัตถุดิบและกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น ดูแลรักษาขั้นตอนการผลิตให้สะอาด การทำผลิตภัณฑ์ให้แห้งมากขึ้น - ให้คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้บรรจุภัณฑ์สุญญากาศ - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือนมาตรฐานต่อไป

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
ชัยนาท	ข้าวเกรียบว่าว น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้าผัด น้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง ขนมทองม้วน   	- พบการใช้วัตถุเจือปนอาหาร - มีความชื้นเกินมาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อขยายตลาด  	- แนะนำการใช้วัตถุเจือปนอาหาร - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การทำผลิตภัณฑ์ให้แห้งมากขึ้น - ให้คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือน 
สระบุรี	กะหรี่ปั๊บ เห็ดสามรส ขนมเปี๊ยะ กล้วยม้วน    	- พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ - ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้เกินมาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อขยายตลาด   	- แนะนำการเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์จากวัตถุดิบและกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การทำผลิตภัณฑ์ให้แห้งมากขึ้น การรักษาความสะอาดในทุกขั้นตอนการผลิต - ให้คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้บรรจุภัณฑ์สุญญากาศ - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือนให้ได้มาตรฐานต่อไป 

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
สมุทรสาคร	ขนมปังใส่ไส้ ข้าวเกรียบ ขนมเปี๊ยะ กะปิ   	- พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ - พบการใส่สีสังเคราะห์ในผลิตภัณฑ์ - ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้เกินมาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อขยายตลาด  	- แนะนำการเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์จากวัตถุดิบและกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบที่ให้สีจากธรรมชาติ ไม่ใช้สีสังเคราะห์ การรักษาความสะอาดในทุกๆ ขั้นตอนการผลิต การทำผลิตภัณฑ์ให้แห้งมากขึ้น - ให้คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้บรรจุภัณฑ์สุญญากาศ - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือนให้ได้มาตรฐาน 
สมุทรสงคราม	ขนมทองม้วน น้ำตาลมะพร้าว เห็ดแปรรูป ลอดช่องสำเร็จรูป   	- พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ - ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้เกินมาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อขยายตลาด 	- แนะนำการเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์จากวัตถุดิบและกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การรักษาความสะอาดในทุกขั้นตอนการผลิต ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ - ให้คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้บรรจุภัณฑ์สุญญากาศ การใช้สารดูดความชื้น - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือนให้ได้มาตรฐานต่อไป 

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
นนทบุรี	ปลาสลิดและปลาอินทรีย์แดดเดียว ผักผลไม้ทอดกรอบ กล้วยแผ่น ถั่วทอดสมุนไพร ซาลาเปาติ่มซำ    	- ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้เกินค่ามาตรฐาน - ค่าเพอร์ออกไซด์เกินค่ามาตรฐาน - พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ผลิตภัณฑ์เก็บรักษาได้ไม่นาน มีกลิ่นหืน     	- แนะนำการเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์จากวัตถุดิบและกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น ใช้เวลาอบให้นานขึ้น ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ - ให้คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือใช้การแทนที่แก๊สออกซิเจนด้วยแก๊สไนโตรเจน การใช้สารดูดความชื้น - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือน  
พระนครศรีอยุธยา	ปลาสวายย่าง ปลาเนื้ออ่อนย่าง ปลาฉลาดย่าง ไข่เค็ม น้ำพริกเผากุนเชียงหมู  	- พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย.  	- แนะนำการเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์จากวัตถุดิบและกระบวนการผลิตสู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำการทำผลิตภัณฑ์ให้แห้งมากขึ้น - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือน 

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
ราชบุรี	มะยมหยี กุนเชียงหมู ไก่และปลาเห็ดฟูเห็ดต้มยำข้าวตังไรซ์เบอร์รี่   	- พบสารช่วยให้กรอบ สารประกอบฟอสเฟต และปริมาณไขมันเกินมาตรฐาน ปริมาณโปรตีนต่ำกว่ามาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อขยายตลาด  	- แนะนำการใช้วัตถุเจือปนอาหาร - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การเพิ่มเวลาในการอบ - ให้คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้บรรจุภัณฑ์สุญญากาศ - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือนให้ได้มาตรฐานต่อไป  
นครปฐม	น้ำพริกปลาร้าบรรจุกระป๋อง กล้วยหอมทอดขนมปังใส้ไส้ (มะพร้าว) น้ำพริกเผา   	- พบการใช้วัตถุเจือปนอาหาร - มีความชื้นเกินมาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อขยายตลาด   	- แนะนำการใช้วัตถุเจือปนอาหาร - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น เพิ่มเวลาอบผลิตภัณฑ์ให้นานมากขึ้น ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ - ให้คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือใช้การแทนที่แก๊สออกซิเจนด้วยแก๊สไนโตรเจน - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือน 

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
จันทบุรี	ผลไม้แปรรูป กะปิ น้ำผึ้ง ชันโรง น้ำผลไม้   	- พบการใช้วัตถุเจือปนอาหาร - มีความชื้นเกินมาตรฐาน - ผลไม้ทอดกรอบเมื่อเก็บไว้นานจะมีกลิ่นหืน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้ มาตรฐาน อย.  	- แนะนำการใช้วัตถุเจือปนอาหาร - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การทำผลิตภัณฑ์ให้แห้งมากขึ้น ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำหลายๆครั้ง - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)  
ระยอง	กะปิ ข้าวเกรียบพริก พร้อมบริโภค ผลไม้แปรรูป    	- พบการใช้วัตถุเจือปนอาหาร - ผลิตภัณฑ์มีความชื้นและค่าเพอร์ออกไซด์เกินมาตรฐาน - พบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ผลิตภัณฑ์เก็บรักษาได้ไม่นาน มีกลิ่นหืน   	- แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การทำผลิตภัณฑ์ให้แห้งมากขึ้น โดยใช้เวลาอบให้นานขึ้น ไม่ใช้น้ำมันซ้ำหลายๆ ครั้ง - ให้ความรู้เรื่องการเลือกใช้ภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น การบรรจุผลิตภัณฑ์ด้วยบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) 

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
ชลบุรี	ข้าวตังหมูหย็อง หมูหย็องสมุนไพร ข้าวตูไรซ์เบอร์รี่ ทาร์ตเมี่ยงต้มยำ   	- ผลิตภัณฑ์มีวัตถุเจือปนอาหาร ปนเปื้อน - มีความชื้นเกินมาตรฐาน - สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน อย. - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น เพื่อขยายตลาด  	- แนะนำการใช้วัตถุเจือปนอาหาร - แนะนำการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน - ให้ความรู้เรื่องการเลือกใช้ภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ - ให้ความรู้โดยการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และการปรับปรุงโรงเรือน 

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	5 พฤศจิกายน 2557	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)  	อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	48
2	19 พฤศจิกายน 2557	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)  	อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี	47

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
3	21 พฤศจิกายน 2557	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารระดับชุมชน	อำเภอเมือง จังหวัดชัยนาท	47
	 			
4	12 ธันวาคม 2557	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)	อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	48
	 			

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1	14-15 มกราคม 2558	1. วิสาหกิจชุมชนผลไม้ทอดกรอบคุณระเบียบ (กลุ่มกล้วยแปรรูปเดิมบาง) 2. วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มรสน้ำผึ้ง 3. กลุ่มข้าวตัง (ตราแม่ทุเรียน) 4. วิสาหกิจชุมชนตำบลสระแก้ว 5. วิสาหกิจชุมชนสวนกล้วยอู่ทอง 6. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแสงจันทร์พริกแกงดอนโก	1. ผลิตภัณฑ์ผลไม้ทอดกรอบ 2. ไข่เค็มรสน้ำผึ้ง 3. ข้าวตังหมูหย็อง 4. น้ำพริกเผา 5. ข้าวเกรียบดิบ และข้าวเกรียบพร้อมบริโภค 6. พริกแกง	จังหวัดสุพรรณบุรี
2	21-23 มกราคม 2558	1. กลุ่มอาชีพสตรีบ้านร่องระกำ 2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารทะเลแปรรูปแม่จินดา 3. วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแกงและขนมหวานละหานใหญ่ 4. กลุ่มนางบุญรวม ทองดี 5. วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแกงบ้านหนองแขม 6. นางสำรวย ละเลิศ 7. นายสกลพงษ์ นุ่มกุล 8. น.ส.พูนทรัพย์ พิชิตวิจัย 9. ทองม้วนแม่เล็ก 10. กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาชุมชน	1. น้ำพริกกุ้งเสียบ 2. ทองม้วน 3. ข้าวเกรียบปลา ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบลูกตาล 4. น้ำผลไม้ 5. น้ำพริกแกง 6. ขนมไทย 7. ฮ่อยจ๊อปู	จังหวัดเพชรบุรี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
3	9-11 กุมภาพันธ์ 2558	1. วิสาหกิจชุมชนหมูทุบ-เนื้อทุบ 2. กลุ่มแม่บ้านจักรสีห์สามัคคี 3. กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเพื่อสุขภาพ 4. กลุ่มสตรีสหกรณ์โพทะเล 5. ข้าวเกรียบว่าว 6. กลุ่มอาชีพบ้านวังยาง 7. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านไผ่พักช้าง 8. กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านหอระฆัง	1. หมูทุบ เนื้อทุบ 2. เต้าเจี้ยว 3. ข้าวสาร ข้าวกล้อง ข้าวไรซ์เบอร์รี 4. กล้วยแปรรูป กล้วยแซนด์วิช กล้วยบาร์บีคิว กล้วยอบเนย 5. ข้าวเกรียบว่าว 6. กล้วยฉาบ กล้วยอบ น้ำผึ้ง ถั่วสมุนไพร 7. น้ำพริกปลาร้า 8. น้ำพริกเผา	จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดชัยนาท
4	19-20 กุมภาพันธ์ 2558	1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกลับ 2. กลุ่มพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองหัวช้าง 4. กลุ่มแม่บ้านเทศบาลมวกเหล็ก 5. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนทอง	1. ขนมเปี๊ยะ 2. น้ำมันรำข้าว 3. เห็ดแปรรูป 4. กะหรี่ปั๊บ 5. กล้วยม้วน	จังหวัดสระบุรี
5	16-18 มีนาคม 2558	1. วิสาหกิจชุมชนบ้านคลองสำโรง 2. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนหลวง 3. วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระซ้า 4. กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะ ไส้ไข่เค็ม 5. วิสาหกิจชุมชนทิพย์เสวย 6. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโพธิ์งาม 7. วิสาหกิจชุมชนปรกราษฎร์รังสฤษฎ์ 8. วิสาหกิจชุมชนเกษตรสร้างสรรค์ 9. แม่บ้านเกษตรกรตลาดน้ำท่าคา 10. แม่บ้านวิสาหกิจชุมชนเตาทวี	1. น้ำพริกเผา 2. ขนมปังใส้ไส้ 3. กะปิ 4. ขนมเปี๊ยะ 5. ข้าวเกรียบ 6. ทองม้วนปลาทู ทองม้วนสมุนไพร 7. ลอดช่อง 8. เห็ดแปรรูป 9. น้ำตาลมะพร้าว	จังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดสมุทรสงคราม
6	19-20 มีนาคม 2558	1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองพระอุดม 2. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและ สภต.ปลายบาง 3. กลุ่มนายลิขิต สุวรรณนาคร 4. กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปสวนนนท์ 5. กลุ่มสตรีผลิตกล้วยอบแผ่น 6. วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบางกร่าง หมู่ที่ 4 7. กลุ่มมาเรียมติ่มซำ 8. กลุ่มนายนภดล แก้วช่วงศรี 9. กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตรบางรักใหญ่	1. กล้วยแปรรูป 2. ผักและผลไม้ทอดกรอบ 3. แคบหมู หมูปรุงรสพร้อมบริโภค 4. หมี่กรอบ 5. ซาลาเปาไส้กุ้ง ซาลาเปาไส้ไก่ ขนมจีบกุ้ง หมั่นโถว 6. ผลิตภัณฑ์ปลาเค็ม 7. ผลิตภัณฑ์ขนมไทย	จังหวัดนนทบุรี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
7	27 มีนาคม 2558	1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำสำพะเนียง 2. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตาลเอน 3. กลุ่มสุรัตน์กุนเชียง	1. ผลิตภัณฑ์ปลาย่าง 2. น้ำพริกเผา ไข่เค็ม 3. กุนเชียง	จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
8	1-3 เมษายน 2558	1. กุนเชียงหมูจินตนา 2. กลุ่มกนกวรรณผลไม้แปรรูป 3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรลาดบัวขาว 4. กลุ่มแม่บ้านปากแรด 5. น้ำพริกแม่ ส. สุดใจ 6. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพผลไม้สดและผลผลิต 7. มาลัยเบเกอรี่ 8. วิสาหกิจชุมชนตำบลทรงคะนอง	1. กุนเชียงหมู ไก่ ปลา 2. มะยมหยี 3. ข้าวตังไรซ์เบอร์รี่ 4. เห็ดฟูผัดพริกขิง 5. น้ำพริกปลาร้า 6. กล้วยทอด 7. ขนมปังไส้มะพร้าว 8. น้ำพริกแกง	จังหวัดราชบุรี และจังหวัดนครปฐม
9	19-22 พฤษภาคม 2558	1. กลุ่มสวนแสนอุดม 2. สหกรณ์ผู้ผลิตและแปรรูปเกษตรพญาบน จำกัด 3. กลุ่มแม่บ้านหนองตาหงุ่น 4. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแลงพัฒนา 5. กลุ่มผลไม้แปรรูปบ้านหนองละลอก 6. กลุ่มวาสนาบ้านเพ 7. กลุ่มเจ้โง้ว 8. นางปริดา แซ่อึ้ง 9. กลุ่ม K.N. เค้ก And ปัง	1. น้ำมังคุด 2. น้ำผึ้งชันโรง 3. ผลไม้แปรรูป 4. ข้าวเกรียบต่างๆ 5. กะปิ 6. ทุเรียนทอด 7. ข้าวตังหน้าหมูหย็อง 8. ทาร์ตเมี่ยงต้มยำ	จังหวัดจันทบุรี จังหวัดระยอง และจังหวัดชลบุรี

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคกลาง

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
14 จังหวัด ได้แก่ จันทบุรี ระยอง ชลบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี นครปฐม ราชบุรี ชัยนาท สุพรรณบุรี สระบุรี สิงห์บุรี นนทบุรี และพระนครศรีอยุธยา	200	190	10	18

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการขาดความพร้อมด้านการลงทุน ด้านอุปกรณ์ เครื่องมือ และด้านการปรับปรุงโรงเรือน เพื่อขอขึ้นทะเบียน Primary GMP รวมถึงยังไม่เห็นความสำคัญของการปรับปรุงโรงเรือน เช่น ผู้ประกอบการรายกลุ่มที่เป็นผู้สูงอายุคิดว่าการลงทุนปรับปรุงโรงเรือนไม่มีความจำเป็น

4.2 ผู้ประกอบการขาดความรู้ ความเข้าใจ ในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ ให้เป็นไปตามมาตรฐาน

4.3 ผู้ประกอบการขาดความเข้าใจในขั้นตอนการยื่นขอการรับรองตามมาตรฐานต่างๆ

4.4 ผู้ประกอบการขาดความรู้ในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและช่วยยืดอายุการเก็บรักษา

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการ โดยการให้ความรู้ผ่านการอบรมในเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น การพัฒนากระบวนการผลิต การแปรรูปอาหาร การเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและยืดอายุการเก็บรักษา การยื่นขอรับรองมาตรฐานต่างๆ การรับรองคุณภาพ รวมถึงสร้างความเข้าใจให้เห็นถึงความสำคัญของการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานว่ามีความจำเป็นต่อการจำหน่ายสินค้า

5.2 ควรหาแนวทางช่วยเหลือผู้ประกอบการในการปรับปรุงโรงเรือนให้ได้ตามมาตรฐาน Primary GMP

5.3 การให้ความช่วยเหลือผู้ประกอบการจากภาครัฐ ควรบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง สร้างเป็นเครือข่ายด้วยจุดมุ่งหมายเพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนประสบความสำเร็จ











โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์ (ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2557)

ตามที่รัฐบาลมีนโยบายในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันตามยุทธศาสตร์ประเทศ ซึ่งกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการรับผิดชอบในการส่งเสริม พัฒนาและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและขยายโอกาสทางการค้า กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้ดำเนินการโครงการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมถึงส่งเสริมให้เกิดการปรับตัวในการดำเนินธุรกิจเพื่อก้าวสู่ตลาดโลกในลำดับต่อไป

จากการลงพื้นที่พบผู้ประกอบการสินค้า OTOP ประเภทอาหารของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 ถึงปัจจุบัน พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ต้องการยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ให้ยาวนานและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปแบบทันสมัยดึงดูดผู้บริโภค แต่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม ตลอดจนกระบวนการบรรจุแบบปรับแต่งบรรยากาศเพื่อช่วยยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากบรรจุภัณฑ์เป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ส่งผลต่อยอดขายและยืดอายุการเก็บสินค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้า OTOP ที่มีความคล้ายคลึงกันและมีสินค้าที่ออกสู่ตลาดค่อนข้างมาก บรรจุภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย สวยงาม โดดเด่นสะดุดตา หรือมีคุณลักษณะที่แตกต่างจากสินค้าอื่นในตลาด จึงมีความได้เปรียบในการดึงดูดความสนใจและส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ยังสามารถสร้างจุดขายโดยนำไปเป็นของฝากที่สามารถสร้างความประทับใจระหว่างผู้ให้และผู้รับได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการที่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จะประสบผลสำเร็จได้ในระยะยาวนั้น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าจึงเป็นกลยุทธ์หนึ่งที่ผู้ใช้บรรจุภัณฑ์ควรให้ความสำคัญ

ด้วยหลักการและเหตุผลดังกล่าวข้างต้น กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้จัดทำโครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์ เพื่อพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ของสินค้า OTOP รวมถึงการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจด้านการตลาด ด้านเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านการขอรับรองมาตรฐานและด้านแนวคิดในการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ ให้พร้อมสำหรับการยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หรือมาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้สินค้า OTOP มีภาพลักษณ์เป็นที่ยอมรับและสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก

1. วัตถุประสงค์

1.1 พัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ผ้าและเครื่องแต่งกาย ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ทั้งรูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้พร้อมสำหรับการยื่นขอมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง จำนวน 40 ผลิตภัณฑ์

1.2 พัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้ง 5 ประเภท จำนวน 40 บรรจุภัณฑ์

1.3 สร้างศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ให้มีความรู้ความเข้าใจด้านการตลาด ด้านเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนากระบวนการผลิต ด้านการขอรับรองมาตรฐาน และด้านแนวคิดในการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้สินค้า OTOP มีภาพลักษณ์เป็นที่ยอมรับและสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลกจำนวน 200 ราย

2. ผลการดำเนินงาน

โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์ ได้ดำเนินการมาตั้งแต่เดือนมีนาคม 2557 จนถึงเดือนธันวาคม 2557 ประกอบด้วยการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลของผู้ผลิตสินค้า OTOP ในภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันตก และภาคใต้ และนำมาคัดเลือกกลุ่มผู้ประกอบการที่จะเข้าร่วมโครงการจากกลุ่มที่มีศักยภาพด้านบุคลากร มีผลิตภัณฑ์ที่มีโอกาสเชิงพาณิชย์สูงแต่ขาดการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์และความรู้ด้านการผลิตให้มีคุณภาพที่มีมาตรฐาน หากได้รับการส่งเสริมความรู้เพิ่มเติมจะทำให้มีขีดความสามารถเพิ่มขึ้นและมีโอกาสขยายทางการค้าได้ โดยนำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจพื้นที่มาวิเคราะห์ความต้องการของผู้ประกอบการและนำมาพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับสินค้าแต่ละชนิด ให้มีภาพลักษณ์เป็นที่ยอมรับและสามารถแข่งขันได้ในตลาดจำนวน 44 ผลิตภัณฑ์ ผลการดำเนินโครงการมีดังนี้

2.1 การลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการ และออกแบบบรรจุภัณฑ์

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข	ภาพแบบบรรจุภัณฑ์
พิษณุโลก	กล้วยตาก	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. พัฒนาบรรจุภัณฑ์จากถุงพลาสติกร้อนธรรมดาเป็นซองเมทัลไลซ์มีก้นวางตั้งได้และด้านบนซองมีแถบซิป 2. ออกแบบกราฟิก นำโลโก้และแบรนด์เดิมมาพัฒนาร่วมกับกราฟิกรูปกล้วยตากเน้นผลิตภัณฑ์ออแกนิก และโทนสีของกล้วยตาก	
	ไวน์มังคุดและไวน์องุ่นผสมมังคุด ไวน์กระชายดำ	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. พัฒนากล่องกระดาษแข็งที่มีความแข็งแรง สำหรับบรรจุขวดไวน์ 2. ออกแบบกราฟิกฉลากที่มีความหรูหราทำให้ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าสูงขึ้น	
	ดอกไม้ประดิษฐ์จากรังไหม ดอกไม้ประดิษฐ์จากลูกตะแบก และกระถินณรงค์	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. พัฒนาโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาถุงกระดาษแข็งพร้อมกราฟิกใหม่ 3. พัฒนาป้ายห้อยผลิตภัณฑ์พร้อมกราฟิก เพื่อแสดงข้อมูลของผลิตภัณฑ์	
	ผลิตภัณฑ์ไม้ประดู่	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. ออกแบบโลโก้ใหม่เน้นเอกลักษณ์ของเผ่าอินเดียแดง 2. ออกแบบกล่องกระดาษแข็งรูปทรงกระโจมของเผ่าอินเดียแดง	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข	ภาพแบบบรรจุภัณฑ์
พิษณุโลก	เครื่องปั้นดินเผาเออร์เทนแวร์ ผลิตภัณฑ์ดินเผา ผลิตภัณฑ์ดินเผาเขียนลาย	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. พัฒนาปรับโลโก้เซรามิกสองแควใหม่ 2. พัฒนากล่องกระดาษลูกฟูกบรรจุผลิตภัณฑ์เซรามิกพร้อมส่วนล็อกสินค้า 3. ออกแบบกราฟิก โดยนำลวดลายไทยมาเป็นภาพประกอบของตัวกล่อง	
	ผลิตภัณฑ์ถักโครเชต์ ชนิดเส้นด้าย ใยประดิษฐ์	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. ออกแบบโลโก้ และแบรนด์ “ทอสุข” 2. พัฒนากล่องกระดาษแข็งพร้อมกราฟิกลวดลายวัสดุโครเชต์	
	ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนากล่องกระดาษแข็งเจาะหน้าต่างที่มีขนาดพอดีกับสินค้าและนำลวดลายไทยมาออกแบบกราฟิก	
	ใบบัวบกแฮร์โค้ด เบอกามอทแฮร์โค้ด	1. สร้างแบรนด์ 2. ออกแบบโลโก้ใหม่ 3. ออกแบบฉลากกล่องกระดาษแข็ง	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. ออกแบบกราฟิกกล่องกระดาษแข็งบรรจุผลิตภัณฑ์ โดยเน้นความเป็นธรรมชาติควบคู่กับความทันสมัย เรียบง่าย ภายใต้คอนเซปต์ “Smooth natural + Classic beauty”	
สิงห์บุรี	ขนมเปี๊ยะไส้ถั่วหวาน	1. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ 2. สร้างแบรนด์ เพื่อตลาด Modern Trade 3. พัฒนาโลโก้ใหม่	1. พัฒนากราฟิกโดยใช้โลโก้เดิม 2. กราฟิกเน้นพรีเมี่ยม หรูหรา และนำลวดลายไทยมาประกอบเป็นพื้นหลัง	
	น้ำพริกแกง	ออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. ออกแบบโลโก้ “บ้านบางปูน” ใหม่ โดยสื่อถึงความเป็นพื้นถิ่นของกลุ่ม 2. ออกแบบฉลากปิดขวดใหม่โดยเน้นรสชาติน้ำพริกที่จัดจ้าน และใช้ลวดลายของพริกสด พร้อมเดินเส้นสีทองเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข	ภาพแบบบรรจุภัณฑ์
สิงห์บุรี	ผลิตภัณฑ์ถักทอไหมพรม ตะกร้าสานพลาสติก	1. สร้างแบรนด์ 2. พัฒนาป้ายแขวนและฉลาก	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ โดยเน้นจุดเด่นวัสดุไหมพรมหลากสี 2. ออกแบบป้ายห้อย โดยเน้นจุดเด่นที่โลโก้ผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างการจดจำ 3. ออกแบบกล่องกระดาษแข็ง	
	ผลิตภัณฑ์ถักทอไหมพรม กระเป๋าผ้า	1. สร้างแบรนด์ 2. พัฒนาป้ายแขวนและฉลาก	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ เน้นจุดเด่นของวัสดุไหมพรมหลากสี 2. ออกแบบป้ายห้อยผลิตภัณฑ์โดยเน้นความน่ารักของผลิตภัณฑ์และวัสดุไหมพรม 3. ออกแบบถุงกระดาษ	
	กระเป๋าผ้า	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. ออกแบบแถบกระดาษสายคาดรัดสินค้าแบบมีหูหิ้ว	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. ออกแบบแถบกระดาษสายคาดรัดสินค้าแบบมีหูหิ้ว โดยเน้นความเรียบหรู	
	ผลิตภัณฑ์ขุยมะพร้าว	พัฒนาป้ายแขวน	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. ออกแบบป้ายห้อยสินค้าพร้อมกราฟิกเพื่อแสดงข้อมูลของตัวผลิตภัณฑ์ 3. กล่องกระดาษแข็ง	
	กระเป๋าผ้า	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. ออกแบบโลโก้ “สายใยรักทับยา” 2. ออกแบบถุงกระดาษ	
	ดินเผาตกแต่งด้วยผ้า	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. ออกแบบฉลากสินค้า	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ “บ้านดอนโพธิ์” 2. ออกแบบกล่องกระดาษแข็งบรรจุสินค้า โดยนำโลโก้และลวดลายผ้ามาประกอบกัน	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข	ภาพแบบบรรจุภัณฑ์
สิงห์บุรี	กระเป๋าผ้า	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ให้มีลวดลายสื่อถึงลายผ้าและสื่อถึงความเป็นแบรนด์ไทย 2. ออกแบบกล่องบรรจุกระเป๋าผ้า โดยเน้นลวดลายสื่อถึงความเป็นไทยและความหรูหรา	
ปทุมธานี	เสื้อสุนัข	1. สร้างแบรนด์ 2. ออกแบบโลโก้ใหม่ 3. ออกแบบฉลากกล่องกระดาษแข็ง 4. พัฒนาแบบเสื้อสุนัข	ออกแบบแผ่นกระดาษแข็งเป็นรูปหน้าสุนัข ครอบด้านบนถุงพลาสติกใส โดยนำโลโก้เดิมมาออกแบบร่วมกับรูปภาพสุนัข เน้นความน่ารักของสัตว์เลี้ยง	
นนทบุรี	ขนมทองพับสมุนไพรกล้วยเบรคแตก	1. สร้างแบรนด์ 2. ออกแบบโลโก้ใหม่ 3. ออกแบบฉลากกล่องกระดาษแข็ง 4. ผลิตภัณฑ์แตกหักง่าย	1. พัฒนาโลโก้ “เขียวขจี” 2. พัฒนากล่องปิดถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุขนมทองพับสำหรับวางขาย 35 บาท 3. พัฒนากล่องกระดาษแข็งสำหรับบรรจุขนมต่าง ๆ สำหรับวางขาย 50 บาท	
	ปลาอินทรีย์เค็ม ปลาสลิดเค็ม	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. พัฒนาปรับแบบโลโก้ใหม่ 2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่เป็นลักษณะของรูปตัวปลาและเจาะหน้าต่าง ให้เห็นสินค้าด้านใน	
	ดอกไม้ประดิษฐ์ ผลิตภัณฑ์จากวัสดุปั้นสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ของจิ๋ว	ต้องการพัฒนาฉลากบรรจุภัณฑ์ใหม่	1. พัฒนาโลโก้และแบรนด์ใหม่ 2. ออกแบบกล่องกระดาษไดคัทสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์จิ๋ว 3. ออกแบบถุงกระดาษและป้ายห้อย	
ระยอง	ปลาข้าวสารทอดกรอบ	1. สร้างแบรนด์ 2. ออกแบบโลโก้ใหม่ 3. ออกแบบฉลากใหม่	1. พัฒนาโลโก้และแบรนด์ใหม่ 2. พัฒนาฉลากปิดด้านบนและด้านข้างกล่องพลาสติก ขนาดบรรจุ 50 กรัม 3. พัฒนาฉลากปิดกล่องขนาดบรรจุ 150 กรัม 4. ออกแบบถุงกระดาษ	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข	ภาพแบบบรรจุภัณฑ์
จันทบุรี	ทุเรียนทอด มังคุดกวน	1. สร้างแบรนด์ 2. ออกแบบโลโก้ใหม่ 3. ออกแบบฉลากใหม่	1. ปรับรูปแบบโลโก้ให้ทันสมัยขึ้น 2. พัฒนากราฟิกเพื่อตลาดอาเซียน เพิ่มลวดลายไทยบนพื้นหลังของกราฟิก เน้นเป็นสินค้า premium และเพิ่มข้อมูลภาษาอังกฤษ เพื่อวางขายตลาดต่างประเทศ	
นครราชสีมา	น้ำส้มตำ	1. สร้างแบรนด์ของฝากระดับจังหวัด 2. ใช้โลโก้เดิม 3. ออกแบบบรรจุภัณฑ์หมี่โคราชรสต้นตำรับ, เห็ดหอม, มันปู	พัฒนาฉลากปิดขวดแก้ว โดยเน้นสีสันสดใสน่ารับประทาน และนำโลโก้เดิมมาออกแบบไว้ในฉลากใหม่	
	ผ้าคลุมไหล่ ผ้าไหมมัดหมี่ ผ้าพันคอ	1. สร้างแบรนด์สินค้าระดับกลาง-สูง 2. ออกแบบโลโก้ใหม่ 3. ออกแบบป้ายห้อย กล่อง ถุงกระดาษ	1. ออกแบบโลโก้ใหม่เน้นอักษรที่เป็นชื่อย่อของผู้ผลิต 2. ออกแบบป้ายห้อย กล่องกระดาษแข็งบรรจุผ้า และถุงกระดาษให้เป็นแนวทางเดียวกัน โดยเพิ่มข้อมูลการดูแลรักษาผ้าลงบนบรรจุภัณฑ์	
	ผ้าคลุมไหล่ ผ้าหางกระรอก	1. สร้างแบรนด์ 2. ออกแบบโลโก้ใหม่ 3. ออกแบบฉลากใหม่	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ เน้นเอกลักษณ์ของชุมชน 2. ออกแบบกราฟิกโดยนำโลโก้มาวางกับลวดลายผ้าบนกล่องกระดาษแข็ง และถุงกระดาษให้เป็นแนวทางเดียวกัน	
เพชรบุรี	ผลิตภัณฑ์จากไม้ตาล	1. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ 2. พัฒนาป้ายแขวนและฉลาก	ออกแบบกราฟิกโดยใช้โลโก้เดิมและใช้ลวดลายของไม้ตาลเป็นพื้นหลังประกอบ	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข	ภาพแบบบรรจุภัณฑ์
เพชรบุรี	อโลเวร่าเคลนซิ่งเจล เซนเทลล่าเคลนซิ่งเจล ลิคอริชเคลนซิ่งเจล	1. ออกแบบโลโก้ใหม่ 2. ออกแบบฉลากใหม่	ออกแบบสติกเกอร์ปิดบนหลอดพลาสติก โดยเน้นพิมพ์ลายเป็นสีสันสดใส ใช้สีของวัตถุดิบเป็นสีหลัก ได้แก่ สีเขียวเทอร์คอยซ์แทนว่านหางจระเข้ สีชมพูบานเย็นแทนชะเอมเทศ และสีเขียวมะนาวแทนใบบัวบก	

2.2. การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	8-9 กรกฎาคม 2557	การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์	โรงแรมไชยแสงพาเลส จังหวัดสิงห์บุรี	118
2	21-22 สิงหาคม 2557	การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์	โรงแรมอัมรินทร์ลากูน จังหวัดพิษณุโลก	205
3	21-22 สิงหาคม 2557	การจัดประชุมชี้แจงกับผู้ประกอบการ	โรงแรมอัมรินทร์ลากูน จังหวัดพิษณุโลก	205
4	26 สิงหาคม 2557	การจัดประชุมชี้แจงกับผู้ประกอบการ	สำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัดสิงห์บุรี	15

2.3 ผลการประเมินความพึงพอใจ

2.3.1 ผลการติดตามความพึงพอใจของผู้ประกอบการในการดำเนินงาน

คณะทำงานได้ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของผู้ประกอบการ OTOP ที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบ 44 ผลิตภัณฑ์ โดยสำรวจจากกลุ่มผู้ประกอบการ 28 ราย ได้ผลดังนี้

หัวข้อ	ร้อยละความพึงพอใจ			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
1. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรง ปกป้องผลิตภัณฑ์ภายในได้อย่างดี	71	27	2	-
2. ความเหมาะสมของการเลือกใช้วัสดุ	55	45	-	-
3. ความเหมาะสมของการใช้สี/ลวดลาย/รูปแบบ	59	41	-	-
4. การสื่อให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของความเป็นท้องถิ่น	64	34	2	-
5. บรรจุภัณฑ์บอกรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ภายในได้อย่างครบถ้วน	55	43	2	-
6. ความเป็นไปได้ในการใช้งานปัจจุบัน	68	30	2	-
7. ความน่าสนใจโดยรวม มีรูปแบบเฉพาะส่วนตัวโดดเด่นน่าสนใจ (ความสะดุดตา)	86	14	-	-

2.3.2 ผลการสำรวจการตอบรับทางการตลาด

ผลการสำรวจผลการตอบรับทางการตลาดโดยสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบ 44 ผลิตภัณฑ์ โดยสำรวจจากกลุ่มตัวอย่าง 30 กลุ่มตัวอย่าง ได้ผลดังนี้

หัวข้อ	ร้อยละความพึงพอใจ			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
1. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรง ปกป้องผลิตภัณฑ์ภายในได้อย่างดี	22	59	19	-
2. ความเหมาะสมของการเลือกใช้วัสดุ	20	61	19	-
3. ความเหมาะสมของการใช้สี/ลวดลาย/รูปแบบ	32	42	26	-
4. การสื่อให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของความเป็นท้องถิ่น	27	40	33	-
5. บรรจุภัณฑ์บอกรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ภายในได้อย่างครบถ้วน	20	54	26	-
6. ความเป็นไปได้ในการใช้งานปัจจุบัน	27	52	21	-
7. ความน่าสนใจโดยรวม มีรูปแบบเฉพาะส่วนตัวโดดเด่นน่าสนใจ (ความสะดุดตา)	30	41	29	-

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)		จำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา (บรรจุภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
8 จังหวัด ได้แก่ พิษณุโลก สิงห์บุรี ปทุมธานี นนทบุรี เพชรบุรี ระยอง จันทบุรี และนครราชสีมา	200	323	40	41	40	44

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ข้อเสนอแนะ

ในการฝึกอบรมผู้ประกอบการในหัวข้อการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์ควรมีการประเมินผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการฯ ในการฝึกอบรมก่อนและหลังทั้งด้านบรรจุภัณฑ์และด้านกระบวนการผลิต เพื่อจะนำข้อมูลที่ได้มาประเมินว่า ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจด้านบรรจุภัณฑ์และกระบวนการผลิตเพิ่มขึ้นหลังจากที่ได้รับการฝึกอบรมและสามารถนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรมไปใช้ในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมและผลิตสินค้าที่มีคุณภาพต่อไป

โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือและภาคกลาง (ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2557)

ผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเป็น 1 ใน 5 ของสินค้าที่ได้รับการสนับสนุนจากโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่มีศักยภาพทางเศรษฐกิจและมีแนวโน้มขยายตัวทั่วโลก ทั้งนี้เพราะอาหารเป็นปัจจัยสี่ที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์ และประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมซึ่งเป็นแหล่งวัตถุดิบอาหารที่สำคัญ การพัฒนาสินค้าที่เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ให้ได้มาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อเข้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อไป ในการยกระดับสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีมาตรฐานนั้น สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้พัฒนาและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ประเภทอาหาร เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและยอมรับแก่ผู้บริโภค อย่างไรก็ดีมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประเภทอาหารจำนวนมาก ที่ยังไม่สามารถเข้าสู่การรับรองตามมาตรฐาน มผช. เนื่องจากคุณภาพของสินค้ายังไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือเคยได้รับการรับรองมาตรฐานแล้วแต่อายุการรับรองมาตรฐานได้สิ้นสุดลง

กรมวิทยาศาสตร์บริการมีนโยบายให้มีการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด รวมถึงรองรับการเปิดเสรีทางการค้าอาเซียนที่จะเกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2558 เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในตัวสินค้า ทำให้สินค้าเป็นที่ยอมรับและได้รับความนิยม สามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน และเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด ตลอดจนเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนและประเทศชาติ

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่เป้าหมายให้มีศักยภาพในการผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพมาตรฐาน

1.2 เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่เป้าหมายให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่ม หรือการยื่นขออนุมัติต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

1.3 เพื่อเสริมสร้างศักยภาพของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนให้สามารถเพิ่มรายได้และช่องทางการตลาดได้

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การแถลงข่าวและพิธีเปิดโครงการฯ

โครงการได้จัดการแถลงข่าวและมีพิธีเปิดโครงการ โดยจัดให้มีการเสวนาเรื่อง “การพัฒนาคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มเพื่อเข้าสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)” จำนวน 4 ครั้ง คือ

- วันที่ 3 กรกฎาคม 2557 ณ อุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม มีผู้เข้าร่วม 107 ราย
- วันที่ 15 กรกฎาคม 2557 ณ โรงแรมกนกรัตน์ รีสอร์ท อัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม มีผู้เข้าร่วม 165 ราย
- วันที่ 21 กรกฎาคม 2557 ณ โรงแรมน่านตรึงใจ บูทีค โฮเต็ล จังหวัดน่าน มีผู้เข้าร่วม 56 ราย
- วันที่ 25 กรกฎาคม 2557 ณ โรงแรมบ้านไม้แดง จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีผู้เข้าร่วม 22 ราย

2.2 การลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการ และแนวทางแก้ไข

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
นครปฐม	ขนมเปี๊ยะ กล้วยหอมทอด ผักกรอบ ขนมปัง ห่อหมกทะเลย่าง	- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ - ยืดอายุการเก็บรักษา - ปรับปรุงสถานที่ผลิต - พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน	- แนะนำกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ - แนะนำการปรับปรุงแก้ไขบรรจุภัณฑ์
ราชบุรี	กุนเชียงต่าง ๆ เห็ดทรงเครื่อง กล้วยหน้าธัญพืช ข้าวเกรียบผักผลไม้ ถั่วสมุนไพร ข้าวตังหน้าธัญพืช น้ำพริกต่าง ๆ	- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ - ยืดอายุการเก็บรักษา - ขาดอุปกรณ์เครื่องมือการผลิต - พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน - ต่ออายุ มผช. - หาช่องทางการตลาด	- แนะนำกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ - แนะนำการปรับปรุงแก้ไขบรรจุภัณฑ์ - แนะนำการต่ออายุ มผช. และมาตรฐานต่าง ๆ
สุพรรณบุรี	หมี่กรอบ ขนมไทยต่าง ๆ เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ถั่วอัด สาลี่ เม็ดขนุน	- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ - ยืดอายุการเก็บรักษา - ขาดเทคโนโลยีเพื่อลดต้นทุน	- แนะนำกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ - แนะนำการปรับปรุงแก้ไขบรรจุภัณฑ์
สมุทรสงคราม	กล้วยกวน มะขามแก้ว กล้วยทอดกรอบ หมี่กรอบ ทองม้วนสมุนไพร เห็ดภูฐาน ทอดกรอบ น้ำตาลมะพร้าว กะปิ ขนมไทยต่าง ๆ เช่น จ่ามงกุฎ ข้าวตู	- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ - ยืดอายุการเก็บรักษา - พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะให้ผ่านเกณฑ์ มผช. - หาช่องทางการตลาด - ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้ GMP	- แนะนำกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ - แนะนำการปรับปรุงแก้ไขบรรจุภัณฑ์ - แนะนำมาตรฐานต่าง ๆ และการดำเนินการให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานนั้น ๆ
สมุทรสาคร	พิซซ่า ชาใบขลู่ กะปิ ปลาหมึกแห้ง ปลาแห้ง	- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ - ยืดอายุการเก็บรักษา - พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะให้ผ่านเกณฑ์ มผช.	- แนะนำกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ - แนะนำการปรับปรุงแก้ไขบรรจุภัณฑ์
น่าน	มะขามป้อมสำเร็จรูป กระเทียมผง สาหร่ายแผ่นทรงเครื่อง ชาต่าง ๆ เช่น ชามะขามป้อม ชาต้นอ่อน ข้าวสาลี ชาดอกคำฝอย ชาสมุนไพรใบหม่อน	- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากบรรจุภัณฑ์ - ยืดอายุการเก็บรักษา - พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะให้ผ่านเกณฑ์ มผช. - ขาดอุปกรณ์เครื่องมือการผลิต	- แนะนำกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ - แนะนำการปรับปรุงแก้ไขบรรจุภัณฑ์ - แนะนำมาตรฐานต่าง ๆ และการดำเนินการให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานนั้น ๆ
แม่ฮ่องสอน	กระเทียมเจียว กาแฟคั่ว	- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากบรรจุภัณฑ์ - ยืดอายุการเก็บรักษา - พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะให้ผ่านเกณฑ์ มผช. - ขาดอุปกรณ์เครื่องมือการผลิต	- แนะนำกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ - แนะนำการปรับปรุงแก้ไขบรรจุภัณฑ์ - แนะนำมาตรฐานต่าง ๆ และการดำเนินการให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานนั้น ๆ

2.3 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	17 กันยายน 2557	โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ประกอบด้วยหัวข้อบรรยายดังต่อไปนี้ - สรุปปัญหาของสินค้า OTOP อาหารและเครื่องดื่ม - มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) - การเสื่อมเสียในอาหาร - บรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ - การตรวจสอบคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์	นครปฐม สุพรรณบุรี และราชบุรี จัด ณ อุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม	107
2	19 กันยายน 2557		เพชรบุรี สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร จัด ณ คุ้มพญาชอ จังหวัดสมุทรสงคราม	186
3	28 พฤศจิกายน 2557		โรงแรมรีเวอร์เฮ้าส์รีสอร์ท จังหวัดแม่ฮ่องสอน	18
4	12 ธันวาคม 2557		โรงแรมน่านตรึงใจ บูทีค จังหวัดน่าน	100

2.4 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ครั้งที่	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1	ขนมเปี๊ยะแม่เอย	ขนมเปี๊ยะแม่เอย	จังหวัดนครปฐม
2	แม่บ้านแปรรูปผลไม้และอาหาร	กล้วยหอมทอด	
3	กลุ่มกล้วยหอมทอด		
4	กลุ่มเกษตรกรปากแรต	น้ำพริกเห็ดฟู เห็ดทอดทรงเครื่อง	จังหวัดราชบุรี
5	นางบาง ทองแพง และนางวีรพร แซ่แต้	ปลานิลแดดเดียวทอดกรอบ	
6	จุฑามาศกุนเชียง	กุนเชียง	
7	สตรีสหกรณ์ตาหลวง	ข้าวแต๋น	
8	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรลาดบัวขาว	ข้างตังธัญพืช	
9	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านต้นส้ม	หมี่กรอบสมุนไพร	จังหวัดสุพรรณบุรี
10	กลุ่มขนมไทย (โบราณ) บ้านโพธิ์ศณี	ขนมฝอยทอง ขนมถั่วอัด ขนมสาลี่ ขนมทองหยอด ขนมทองหยิบ ขนมเม็ดขนุน	
11	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมู่โสมจันทร์	กล้วยอบม้วน กล้วยกวน	
12	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมี่กรอบคุณไก่	หมี่กรอบ	จังหวัดสมุทรสงคราม

ครั้งที่	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
13	กลุ่มอาชีพแปรรูปอาหารทะเล (แม่กลอง)	หอยหลอดหวานทอด	จังหวัดสมุทรสงคราม
14	สตรีและเยาวชนสหกรณ์ประมงบางจะเกร็ง-บางแกว	ปลาหยอง ปลากรอบ หมึกปรุงรส	
15	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านปราโมทย์	กล้วยกวน ส้มโอแก้ว กระเจี๊ยบแก้ว ลิ้นจี่กวน	
16	กลุ่มมิสเตอร์พิซซ่าเฟรช	พิซซ่า	จังหวัดสมุทรสาคร
17	กลุ่มกะปิหมู่บ้านชายทะเลรางจันทร์	กะปิ	
18	กลุ่มปุณยนุช	ชาใบขลู่	จังหวัดสมุทรสาคร
19	กลุ่มสุขใจกาแฟโบราณ	กาแฟโบราณ	
20	แปรรูปผลิตภัณฑ์มะไฟจีนบ้านท่าน้าว	มะไฟจีน กระท้อนเชื่อมแห้ง	จังหวัดน่าน
21	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปบ้านบ่อหลวง	มะขามป้องสำเร็จรูป ชามะขามป้อม	
22	รัฐวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปต๋าวบ้านสบมาง	ต๋าวอบแห้ง ต๋าวเชื่อม แยมต๋าว	
23	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทานตะวัน	กระเทียมเจียว	จังหวัดแม่ฮ่องสอน
24	กลุ่มกระเทียมเจียวบ้านไร่	กระเทียมเจียว	
25	กลุ่มน้ำมันงาตาฝั่ง	น้ำมันงา	
26	กลุ่มกาแฟดอยแม่เหาะ	กาแฟ	

3. สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 จัดทำฐานข้อมูลของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มจำนวน 1 ฐาน

3.2 จัดทำคู่มือแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มจำนวน 1 ชุด

3.3 สรุปโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือและภาคกลาง

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
7 จังหวัด ได้แก่ แม่ฮ่องสอน น่าน สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม สุพรรณบุรี และราชบุรี	400	411	50	56

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ข้อจำกัดด้านกรอบเวลาในการขอยื่นใบคำขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผู้ประกอบการสามารถยื่นได้ภายในเดือนกรกฎาคมเท่านั้น

4.2 ความพร้อมทางด้านเวลาของกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ซึ่งส่วนใหญ่ธุรกิจ OTOP เป็นอาชีพเสริมมากกว่าเป็นอาชีพหลัก ทำให้การดำเนินโครงการมีความล่าช้า ตลอดจนการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมกระบวนการเพื่อเพิ่มมูลค่ายังมีน้อยมาก

4.3 การสนับสนุนช่วยเหลือกลุ่มผู้ประกอบการของหน่วยงานต่าง ๆ ที่ผ่านมาขาดการบูรณาการเชื่อมโยงและขาดความต่อเนื่อง

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ส่งเสริมให้มีการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

5.2 เสริมสร้างการเพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการสินค้า OTOP ด้วยการส่งเสริมด้านนวัตกรรมกระบวนการผลิตในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเพิ่มความหลากหลายและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP

5.3 ภาครัฐควรส่งเสริมให้มีการวิจัยและพัฒนาเพื่อยกระดับศักยภาพของผู้ประกอบการสินค้า OTOP ให้สามารถสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และสามารถขยายโอกาสทางธุรกิจของตนเองได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน







พิธีเปิดโครงการฯ ณ อุทยานการอาชีพชัยพัฒนา จังหวัดนครปฐม วันที่ 3 กรกฎาคม 2557







พิธีเปิดโครงการฯ ณ โรงแรมน่านตรึงใจ บูทีค โฮเต็ล จังหวัดน่าน วันที่ 21 กรกฎาคม 2557



สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ
ณ โรงแรมกนกรัตน์ รีสอร์ท อัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม วันที่ 15 กรกฎาคม 2557



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จังหวัดสมุทรสงคราม



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จังหวัดราชบุรี







ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จังหวัดน่าน

โครงการยกระดับสินค้า OTOP ภาคใต้ สู่การรับรองมาตรฐาน
(ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2557)

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ว่าจ้างมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์เป็นที่ปรึกษาโครงการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคใต้สู่การรับรองมาตรฐาน ดำเนินงานในพื้นที่ภาคใต้รวม 11 จังหวัด วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสินค้า OTOP ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ให้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มีขอบเขตการดำเนินงาน ดังนี้ การสำรวจความพร้อมของสถานประกอบการ การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนากระบวนการผลิต การทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP โดยห้องปฏิบัติการ และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน เพื่อให้สินค้า OTOP มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคใต้ ให้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน

1.2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพและโอกาสทางการตลาดของผู้ประกอบการ OTOP ในพื้นที่ภาคใต้

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การแถลงข่าวและพิธีเปิดโครงการฯ

ที่ปรึกษาโครงการฯ ได้มีการจัดกิจกรรมแถลงข่าวประชาสัมพันธ์และเปิดตัวโครงการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคใต้สู่การรับรองมาตรฐาน เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2557 ณ โรงแรมบุรีศรีภู อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยได้เชิญผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับโครงการฯ เข้ารับฟังรายละเอียดโครงการฯ พร้อมเชิญสื่อมวลชนร่วมทำข่าว ในกิจกรรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก นางสาวเสาวณี มุสิแดง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ แถลงข่าวและเป็นประธานในพิธีเปิดงาน ร่วมกับรองศาสตราจารย์ ดร.พีรพงศ์ ทีฆสกุล รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งสิ้น 244 คน










2.2 การลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการ

ที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ดำเนินการลงพื้นที่เพื่อสำรวจความพร้อมของสถานประกอบการ OTOP ซึ่งจะครอบคลุมผลิตภัณฑ์ OTOP 5 ประเภท ในพื้นที่ 11 จังหวัด มีจำนวนผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น 120 ราย จำแนกข้อมูลได้ดังต่อไปนี้

2.2.1 จำนวนผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์ OTOP

ลำดับ	ประเภทผลิตภัณฑ์ OTOP	จำนวนผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ (ราย)
1	อาหาร	96
2	เครื่องดื่ม	3
3	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	3
4	ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	8
5	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	10
รวม		**120**

2.2.2 จำนวนผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ จำแนกตามจังหวัด

ลำดับ	จังหวัด	จำนวนผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ (ราย)
1	สุราษฎร์ธานี	31
2	สงขลา	28
3	พัทลุง	18
4	ตรัง	9
5	นครศรีธรรมราช	8
6	ชุมพร	8
7	ปัตตานี	6
8	สตูล	6
9	ระนอง	2
10	กระบี่	2
11	พังงา	2
รวม		**120**

2.3 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

เป็นการอบรมผู้ประกอบการ OTOP ทั้ง 5 ประเภท ในพื้นที่ 11 จังหวัด

ลำดับที่	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	จำนวนครั้งที่อบรม	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	การจัดการตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และมาตรฐานต่างๆ	ครั้งที่ 1-2	271
2	การจัดการตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และมาตรฐานต่างๆ	ครั้งที่ 3-66	753
3	การจัดการตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และมาตรฐานต่างๆ	ครั้งที่ 67-99	202

2.4 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ที่ปรึกษาโครงการและนักวิชาการผู้ช่วยได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเป้าหมายของโครงการฯ จำนวนทั้งสิ้น 120 สถานประกอบการ โดยมีประเด็นสำคัญ 2 เรื่อง คือ

1. สถานที่ผลิต (โรงเรือน) ตามหลักการจัดการตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)
2. ผลิตภัณฑ์ OTOP ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

ขั้นตอนและกระบวนการในการให้คำปรึกษาประกอบด้วย

1. ประชุมจัดเตรียมความพร้อม เพื่อชี้แจงรายละเอียดโครงการฯ
2. จัดฝึกอบรมในสถานที่ (In-house Training) หลักสูตรการจัดการตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) และข้อกำหนดตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ตามชนิดผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการ
3. ให้คำปรึกษาเชิงลึกในการปรับปรุงสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์
4. สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อส่งทดสอบคุณภาพ ณ ห้องปฏิบัติการ
5. แจ้งผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข

2.5 การตรวจติดตาม

ที่ปรึกษาโครงการฯ ลงพื้นที่ติดตามผลการดำเนินงานตามที่ได้ให้คำแนะนำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเป้าหมายของโครงการฯ และทำการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อทดสอบคุณภาพ ณ ห้องปฏิบัติการมาตรฐาน จำนวนทั้งสิ้น 310 ผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้กรมวิทยาศาสตร์บริการในฐานะผู้ว่าจ้างที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ลงพื้นที่ตรวจติดตามการดำเนินงานของที่ปรึกษาโครงการฯ จำนวน 6 ครั้ง มีรายละเอียด ดังนี้

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
1	27 สิงหาคม 2557	วิสาหกิจชุมชนเกาะยอทีเอ็มพี โปรดักส์ จังหวัดสงขลา	หนังปลากะพงขาวทอดกรอบ	ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.





ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
2	20-21 ตุลาคม 2557	1. กลุ่มผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกใจทิพย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช	ผ้าบาติก	ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
		2. วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพริกมหิสสรา จังหวัดนครศรีธรรมราช	พริกป่น	ปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1)
		3. กลุ่มน้ำพริกเมืองสุราษฎร์ ป้าสุ จังหวัดสุราษฎร์ธานี	กุ้งเสียบสามรสสด แกงไตปลาแห้ง กะปิทรงเครื่อง แกงไตปลาน้ำสะตอดอง	ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
		4. กลุ่มไชโยฟาร์มเห็ด จังหวัดสุราษฎร์ธานี	คั่วกลิ้งเห็ดแครง น้ำพริกเห็ดแครง น้ำเห็ดซานเชียน	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) จดทะเบียนอาหาร (สบ. 5) และ มผช.














ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
3	25-26 ตุลาคม 2557	1. กลุ่มสตรีบ้านชะแม จังหวัดสงขลา	ขนมโก๋ เม็ดมะม่วง หิมมะพานต์ และขนมงาดำ	ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
		  		
		2. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกง บ้านเกาะยวน จังหวัดสงขลา	น้ำพริกแกง ได้แก่ แกงกะทิ แกงเผ็ด และแกงส้ม	ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
		  		
		3. วิสาหกิจชุมชนบ้านขนมปั้นสิบ เมืองเก่าชัยบุรี จังหวัดพัทลุง	ขนมปั้นขลิบไส้ปลาตราน้องหนึ่ง	ได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช.
		  		
		4. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านศาลาพระนาย จังหวัดพัทลุง	ข้าวตัง ข้าวแต๋นน้ำแตงโม โรตีกรอบ ถั่วเคลือบงา กระหรี่พับ เค้ก คุ๊กกี้ โดนัท ขนมเปี๊ยะ ถั่วเสวย	ได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช.
		  		

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
4	4-5 พฤศจิกายน 2557	1. กลุ่มสตรีทำขนมบ้านร่าปู จังหวัดกระบี่	ขนมขี้มอดลันตา ขนมคุกกี้ทรายลันตา ขนมคุกกี้ลูกเกด และ ขนมคุกกี้พันงา	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) และจดทะเบียนอาหาร (สบ. 5)
		  		
		2. ผู้ประกอบการ OTOP เค้กศรีตรัง จังหวัดตรัง	ขนมเค้ก ขนมจีบสังขยา ขนมเต้าส้อไส้หวานไข่เค็ม ขนมพายไส้เผือก	ได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช.
		  		
5	27-28 เมษายน 2558	1. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเพื่อการแปรรูป จังหวัดชุมพร	กล้วยเล็บมือนางอบแห้ง กล้วยเล็บมือนางอบแห้งเคลือบช็อคโกแลต กล้วยเล็บมือนางทอด กรอบรสต่าง ๆ และทุเรียนทอดกรอบ	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) จดทะเบียนอาหาร (สบ. 5) และยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
		  		
		2. วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตเกษตรตำบลนากระตาม จังหวัดชุมพร	กล้วยเล็บมือนางอบแห้งและทอดกรอบ กล้วยเล็บมือนางฉาบหวานและเค็ม	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) จดทะเบียนอาหาร (สบ. 5) และยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
		  		

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
		3. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาสวน ทุเรียนสามัคคี จังหวัดชุมพร  	น้ำตาลมะพร้าว	ปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) 
		4. ผู้ประกอบการ OTOP นายวารินทร์ สังข์ปล้อง จังหวัดสุราษฎร์ธานี  	ข้าวอินทรีย์บรรจุถุง	ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) 
		5. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนไข่เค็ม อสม. ไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี  	ไข่เค็ม	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) จดทะเบียนอาหาร (สบ. 5) และ มผช. 
		6. วิสาหกิจชุมชนไชโยฟาร์มเห็ด จังหวัดสุราษฎร์ธานี  	ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดแครง และเห็ดชนิดอื่น ๆ ได้แก่ น้ำพริก คั่วกลิ้ง น้ำสกัดจากเห็ด	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) จดทะเบียนอาหาร (สบ. 5) และ มผช. 

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
		7. ศรีวิชัยไข่เค็ม จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ไข่เค็ม	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) จดทะเบียนอาหาร (สบ. 5) และ มผช.
		8. สุภาภรณ์น้ำผลไม้ จังหวัดสุราษฎร์ธานี	น้ำรังนก น้ำแมงลัก น้ำวุ้นมะพร้าว และน้ำเฉาก๊วย	ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) และจดทะเบียนอาหาร (สบ. 5)
		9. กลุ่มไข่เค็มพิชัย เพชรรัตน์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ไข่เค็ม	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) จดทะเบียนอาหาร (สบ. 5) และ มผช.
6	29-30 พฤษภาคม 2558	1. กลุ่มเครื่องแกงก้านยาว จังหวัดพัทลุง	เครื่องแกงต่าง ๆ ได้แก่ แกงส้ม แกงเผ็ด แกงกะทิ แกงพะแนง แกงยำขนมจีน แกงเขียวหวาน และแกงมัสมั่น	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) จดทะเบียนอาหาร (สบ. 5) และ มผช.

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
		2. กลุ่มสตรีผลิตเครื่องแกง บ้านเกาะยวน จังหวัดสงขลา	เครื่องแกงต่าง ๆ ได้แก่ แกงส้ม แกงกะทิ และแกงเผ็ด	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) จดทะเบียนอาหาร (สบ. 5) และยื่นขอมผช.
		3. กลุ่มสมุนไพรสามราศี จังหวัดสงขลา	ยาสีฟันสมุนไพร แชมพูผสมสารสกัดสมุนไพร และครีมนวดผม สมุนไพรมะกรูด	ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) และจดแจ้งสูตรการผลิต
		4. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสวนหม่อม เครื่องแกงตราครก จังหวัดสงขลา	เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงกะทิ ไก่หย็องรสแกงใต้ ไก่หย็องรสหวาน	ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (สบ. 1) และจดทะเบียนอาหาร (สบ. 5)

2.6 การแถลงข่าวและพิธีปิดโครงการฯ

ที่ปรึกษาโครงการฯ ได้มีการจัดกิจกรรมแถลงข่าวประชาสัมพันธ์และพิธีปิดโครงการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคใต้สู่การรับรองมาตรฐาน เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2557 ณ โรงแรมบุรีศรีภู อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยได้เชิญผู้ประกอบการในโครงการฯ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับโครงการฯ เข้าร่วมงาน พร้อมเชิญสื่อมวลชนร่วมทำข่าว ในกิจกรรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการแถลงข่าวและเป็นประธานในพิธีปิดงาน ร่วมกับ รศ.ดร.ชูศักดิ์ ลิ่มสกุล อธิการบดี รศ.นพ.พุฒิศักดิ์ พุทธวิบูลย์ รองอธิการบดีฝ่ายทรัพย์สินและบริการวิชาการ และ ผศ.คำรณ พิทักษ์ ที่ปรึกษาโครงการฯ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยมีจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น 150 คน






3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการยกระดับสินค้า OTOP ภาคใต้ สู่การรับรองมาตรฐาน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
11 จังหวัด ได้แก่ สุราษฎร์ธานี สงขลา พัทลุง ตรัง นครศรีธรรมราช ชุมพร ปัตตานี สตูล ระนอง กระบี่ และพังงา	1,200	1,226	300	310

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 เนื่องจากพื้นที่การดำเนินงานจะต้องคลอบคลุมพื้นที่ภาคใต้ ซึ่งประกอบด้วย 14 จังหวัดซึ่งโดยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่เป็นแนวยาว ส่งผลให้มีข้อจำกัดเรื่องของการเดินทางที่ต้องเดินทางไกลและต้องใช้เวลาค่อนข้างมากในการไปดำเนินการในบางจังหวัด เช่น จังหวัดภูเก็ต จังหวัดระนอง

4.2 ปัญหาความไม่สงบในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้ ประกอบด้วย จังหวัดปัตตานี ยะลา นราธิวาส ส่งผลให้ไม่สามารถจัดที่ปรึกษาเข้าไปดำเนินการได้ 2 จังหวัด คือ ยะลา และนราธิวาส เนื่องจากที่ปรึกษาไม่ชำนาญพื้นที่ และไม่ชำนาญภาษาท้องถิ่นที่ใช้ในการสื่อสาร คือ ภาษายาวี ส่งผลให้ในพื้นที่ภาคใต้ สามารถดำเนินการครอบคลุมพื้นที่ได้เพียง 11 จังหวัดเท่านั้น

5. ข้อเสนอแนะ

ควรมีโครงการลักษณะนี้ต่อไป เพื่อเป็นการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีออกสู่ชุมชนและสังคม โดยมีการร่วมมือกับหน่วยงานในภูมิภาค เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้อย่างครบถ้วนและยั่งยืน

ผ้าและเครื่องแต่งกาย

OTOP



- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน
- โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทผ้าทอในพื้นที่ภาคกลางและภาคเหนือ

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย



ผ้าทอ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการสนับสนุนจากโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) โดยผ้าทอแต่ละผืนจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีความสวยงามที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของคนในแต่ละชุมชน ผ้าทอจึงกลายเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความสนใจจากทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเป็นอย่างมาก อย่างไรก็ตาม ผ้าทอในบางชุมชนยังมีคุณภาพไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) กำหนด เนื่องจากผู้ผลิตระดับชุมชนบางรายยังมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตผ้าทอไม่มากพอ รวมถึงปัญหาทางด้านสิ่งแวดล้อม ที่เกิดจากการที่ผู้ประกอบการนำน้ำทิ้งจากกระบวนการฟอกย้อมระบายลงสู่แหล่งน้ำและดินโดยไม่ผ่านกระบวนการบำบัด ก่อให้เกิดการแพร่กระจายของมลพิษสู่แหล่งน้ำและดินภายในชุมชนขึ้น

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินงานในการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกายอย่างต่อเนื่อง โดยในปีงบประมาณ 2558 ได้มีการดำเนินงานโครงการเพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการประเภทผ้าทอในหลายพื้นที่ ทำให้ผู้ประกอบการได้รับความรู้ และมีความเข้าใจในการผลิตผ้าทอ มีการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าทอให้ได้คุณภาพ สามารถเข้าสู่กระบวนการขอการรับรอง มผช. รวมถึงมีความตระหนักถึงความสำคัญทางด้านสิ่งแวดล้อมมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ การที่ผลิตภัณฑ์ในแต่ละชุมชนได้รับการรับรอง มผช. ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ สร้างชื่อเสียงให้กับชุมชน เพิ่มโอกาสในการขยายตลาด ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ และสามารถรองรับการเปิดเสรีทางการค้าอาเซียนที่จะมีในอนาคตอันใกล้

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย ประกอบด้วย

- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน
- โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทผ้าทอในพื้นที่ภาคกลางและภาคเหนือ

โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน

ผ้าทอเป็นหัตถกรรมพื้นบ้านที่ได้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น และเป็นสิ่งจำเป็นขั้นพื้นฐานในการดำรงชีวิต มีการทอผ้าใช้มาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยมีการเปลี่ยนรูปแบบไปตามยุคสมัย สภาพเศรษฐกิจ และเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่แสดงถึงฐานะของผู้สวมใส่ ผ้าทอในแต่ละพื้นที่ของประเทศไทยจะมีเอกลักษณ์ของตนเองที่แตกต่างกัน ทั้งในด้านการผลิตลวดลายผ้า และสีสันบนผ้าที่ได้รับอิทธิพลมาจากขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ความเชื่อ รวมถึงค่านิยมในสังคมที่สืบทอดกันมา ดังนั้นผ้าทอจึงเป็นสินค้าประเภทหนึ่งที่ได้รับความสนใจสูง ทั้งจากชาวไทยและชาวต่างประเทศ สามารถทำรายได้ให้แก่ชุมชนและประเทศได้จำนวนมาก โดยในปัจจุบันผ้าทอเป็นสินค้าที่ต้องได้รับการตรวจสอบอย่างละเอียดทั้งคุณลักษณะทั่วไป เอกลักษณ์ คุณลักษณะทางกายภาพ ได้แก่ ชนิดเส้นใยที่ใช้ การเปลี่ยนแปลงขนาดภายหลังการซักและการทำให้แห้ง ความคงทนของสีต่อการซัก ความคงทนของสีต่อเหงื่อทั้งสภาพกรดและสภาพด่าง อีกทั้งคุณลักษณะทางเคมี ได้แก่ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง 5-8 สีเอโซต้องไม่มีสารอะโรมาติกเอมีนที่เป็นอันตรายหรือหากมีต้องไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อให้ผ้าทอเป็นสินค้าที่มีคุณค่าและมีความปลอดภัย

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ในฐานะที่เป็นหน่วยงานวิเคราะห์ทดสอบ มีองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและใช้ศักยภาพของห้องปฏิบัติการทดสอบในการส่งเสริมผู้ผลิตสินค้าภายในประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งมุ่งเน้นการยกระดับคุณภาพสินค้าที่เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน จึงได้ลงพื้นที่เพื่อสำรวจข้อมูลที่สะท้อนถึงปัญหาและพบว่า สาเหตุที่ผ้าทอไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เกิดจากผู้ประกอบการมีองค์ความรู้ไม่มากพอในด้านการผลิตสินค้าให้ได้ตรงตามที่มาตรฐานกำหนด อีกทั้งในปัจจุบันผ้าทอมีการย้อมด้วยสีสังเคราะห์มากขึ้น เพราะสามารถให้สีสันที่สดใสและผลิตสีผ้าได้ตรงตามความต้องการ กรรมวิธีการย้อมรวดเร็วไม่ยุ่งยาก แต่เป็นที่ทราบกันดีว่า สีสังเคราะห์บางสีอาจเป็นสีเอโซที่มีสารอะโรมาติกเอมีนที่เป็นอันตราย เมื่อเข้าสู่ร่างกายจะถูกเปลี่ยนรูปเป็นสารที่สามารถทำปฏิกิริยากับเซลล์แล้วนำไปสู่การเริ่มต้นของการเกิดเป็นเซลล์มะเร็ง ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพทั้งตัวของผู้ผลิตเองและผู้ที่ใช้ผ้าทอ ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงเห็นความจำเป็นที่ต้องสร้างความเข้าใจในประเด็นปัญหาต่าง ๆ รวมถึงการสร้างทางเลือกใหม่ให้กับชุมชน เช่น การเลือกใช้การย้อมสีธรรมชาติทดแทนสีสังเคราะห์ที่เป็นประเด็นปัญหา ซึ่งผ้าทอที่ย้อมด้วยสีธรรมชาติ สามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายและหลากหลายในท้องถิ่น มีความปลอดภัยจากสีเอโซ อีกทั้ง น้ำทิ้งของสีย้อมจากธรรมชาติบำบัดได้ง่าย เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทำให้ผู้ที่ใช้เกิดความภูมิใจที่มีส่วนช่วยดูแลสิ่งแวดล้อม เป็นที่นิยมของผู้ซื้อทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ มีคุณค่าและมีราคาสูง อีกทั้งยังเป็นมรดกทางวัฒนธรรมมาสู่ลูกหลาน และเป็นเครื่องมือหาเลี้ยงชีพของชาวชนบท

จากข้อมูลของสำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซึ่งรวบรวมโดยสำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ พบว่าในปี 2556 ผู้ประกอบการประเภทผ้าทอจากจังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดร้อยเอ็ดและจังหวัดขอนแก่น ได้ยื่นขอการรับรองผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าทอตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แต่ไม่ผ่านการรับรองคิดเป็นร้อยละ 40, 66.7 และ 37.5 ตามลำดับ และในปี 2558 จังหวัดเหล่านี้ได้บรรจุโครงการพัฒนาคุณภาพผ้าทออยู่ในแผนยุทธศาสตร์จังหวัด เพื่อพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ผ้าทอมีคุณภาพตามมาตรฐาน และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ด้วยเหตุผลดังกล่าว กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงดำเนินการจัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐานในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือต่อเนื่องในจังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดร้อยเอ็ดและจังหวัดขอนแก่น เพื่อมุ่งเน้นการผลิตผ้าทอในระดับชุมชนให้มี

คุณภาพและได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทำให้ผู้ใช้เกิดความเชื่อมั่น อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้าชุมชน สร้างชื่อเสียงให้กับท้องถิ่น และเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด รวมถึงรองรับการเปิดเสรีทางการค้าอาเซียนที่จะมีในอนาคตอันใกล้นี้

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าทอให้ได้คุณภาพ และสามารถเข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ผ้าทอในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (จังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดร้อยเอ็ด จังหวัดขอนแก่น จังหวัดอุดรธานีและจังหวัดมุกดาหาร) ให้มีความรู้ความเข้าใจในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. ผลการดำเนินงาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ดำเนินการประสานงานกับผู้เชี่ยวชาญด้านผ้าทอจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตกาฬสินธุ์ เจ้าหน้าที่อุตสาหกรรมจังหวัด และพัฒนาชุมชนในจังหวัดพื้นที่เป้าหมาย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทผ้า และมีความประสงค์จะยื่นขอการรับรอง มผช. โดยมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ / สัมมนา / ถ่ายทอดเทคโนโลยี

จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ แก่ผู้ประกอบการผ้าทอจำนวน 8 ครั้ง มีรายละเอียด ดังนี้

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม(ราย)
1	16-17 กุมภาพันธ์ 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่ใช้สีธรรมชาติสู่มาตรฐานชุมชน	กลุ่มปลูกหม่อนบ้านโคกหลักเจ็ด หมู่ 6 ตำบลเนินยาง อำเภอคำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์ ผู้ประกอบการ : กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านโคก	39
2	19-20 กุมภาพันธ์ 2558		กลุ่มทอผ้าพื้นเมือง (แพรวา) บ้านม่วงคำ หมู่ 2 ตำบลโนนศิลา อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ผู้ประกอบการ : กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านม่วงคำ	37
3	23-24 กุมภาพันธ์ 2558		กลุ่มหมู่บ้านเกษตรกรทอผ้าไหมมัดหมี่บ้านโนนชาด หมู่ 5 อำเภอสมเด็จ จังหวัดกาฬสินธุ์ ผู้ประกอบการ : กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านโนนชาด หมู่ 5 และหมู่ 15	34

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม(ราย)
4	26-27 กุมภาพันธ์ 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่ใช้สีธรรมชาติสู่มาตรฐานชุมชน	สำนักงานเทศบาลตำบลชนบท อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น ผู้ประกอบการ : กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอชนบท	40
5	9-10 มีนาคม 2558		กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทอผ้าไหมแพรวา ตำบลหนองช้าง อำเภอสามชัย จังหวัดกาฬสินธุ์ ผู้ประกอบการ : กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านหนองช้าง	38
6	11-12 มีนาคม 2558		กลุ่มทอผ้าบ้านหวายหลึม อำเภอทุ่งเขาหลวง จังหวัดร้อยเอ็ด ผู้ประกอบการ : กลุ่มทอผ้าฝ้ายผ้าไหมทอมือ จังหวัดร้อยเอ็ด	32
7	17-18 มิถุนายน 2558		กลุ่มทอผ้าไหม-ฝ้ายบ้านแสงบูรพา อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี ผู้ประกอบการ : กลุ่มทอผ้าไหม-ฝ้ายบ้านแสงบูรพา	28
8	22-23 กรกฎาคม 2558		ศูนย์การเรียนรู้กลุ่มทอผ้าไหม-ฝ้ายดั้งเดิม บ้านหนองสูง อำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร ผู้ประกอบการ : กลุ่มแก่นเขเพกา กลุ่มผ้าย้อมคราม กลุ่มผ้าย้อมสีธรรมชาติ	22





การอบรมกลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอ ณ จังหวัดกาฬสินธุ์





การอบรมกลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอ ณ จังหวัดขอนแก่น




การอบรมกลุ่มผู้ประกอบการกลุ่มผ้าไหม-ฝ้ายบ้านแสงบูรพา ณ จังหวัดอุดรธานี




การอบรมกลุ่มผู้ประกอบการกลุ่มทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ และผ้าครามบ้านหนองสูง ณ จังหวัดมุกดาหาร



เส้นไหมย้อมด้วยดอกอัญชัญ



เส้นไหมย้อมด้วยแก่นสุพรรณิการ์




การก่อหม้อครามเพื่อย้อมไหมที่บ้านหนองสูง



สรุปผลการเรียนรู้และการแก้ปัญหา






เส้นไหมมัดหมี่ที่ย้อมเสร็จแล้ว

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่	ผลการดำเนินงาน
1	18-21 พฤษภาคม 2558	กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านม่วงคำ อำเภอสหัสขันธ์	- ผ้าสไบแพรวา - ผ้าไหมแพรวา	จังหวัดกาฬสินธุ์	ให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้ - ตรวจสอบความเรียบร้อยของตัวอย่างผ้าทอ - การกรอกเอกสารที่เกี่ยวข้องสำหรับการยื่นคำร้องส่งตัวอย่างผ้าทอเพื่อขอการรับรอง มผช. - ประสานงานกับฝ่ายส่งเสริมอุตสาหกรรม สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด (จังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดขอนแก่น) เพื่อการตรวจสอบสถานที่ผลิต การเก็บตัวอย่างผ้า และการลงเลขรับ (ใบ มช. 1) เพื่อเป็นหลักฐานในการส่งผ้าทอเพื่อขอการรับรอง มผช. ของผู้ประกอบการ
		กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านหนองช้าง อำเภอสามชัย	- ผ้าไหมแพรวา		
		กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านโนนชาด อำเภอสมเด็จ	- ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ		
		กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านโคก อำเภอคำม่วง	- ผ้าไหมแพรวา - ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ		
		กลุ่มทอผ้าบ้านหวายหลึม อำเภอทุ่งเขาหลวง	- ผ้าไหมทอมือลายขัดย้อมสีธรรมชาติ - ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ	จังหวัดร้อยเอ็ด	
		กลุ่มทอผ้าตำบลชนบท อำเภอชนบท	- ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ	จังหวัดขอนแก่น	
2	30 มิถุนายน-3 กรกฎาคม 2558	กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านม่วงคำ อำเภอสหัสขันธ์	- ผ้าสไบแพรวา - ผ้าไหมแพรวา	จังหวัดกาฬสินธุ์	ให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้ - ตรวจสอบความเรียบร้อยของตัวอย่างผ้าทอ - การกรอกเอกสารที่เกี่ยวข้องสำหรับการยื่นคำร้องส่งตัวอย่างผ้าทอเพื่อขอการรับรอง มผช. - ประสานงานกับฝ่ายส่งเสริมอุตสาหกรรม สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด (จังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดขอนแก่น) เพื่อการตรวจสอบสถานที่ผลิต การเก็บตัวอย่างผ้า และการลงเลขรับ (ใบ มช.1) เพื่อเป็นหลักฐานในการส่งผ้าทอเพื่อขอการรับรอง มผช. ของผู้ประกอบการ
		กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านหนองช้าง อำเภอสามชัย	- ผ้าไหมแพรวา		
		กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านโนนชาด อำเภอสมเด็จ	- ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ		
		กลุ่มผู้ประกอบการผ้าทอบ้านโคก อำเภอคำม่วง	- ผ้าไหมแพรวา - ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ		
		กลุ่มทอผ้าบ้านหวายหลึม อำเภอทุ่งเขาหลวง	- ผ้าไหมทอมือลายขัดย้อมสีธรรมชาติ - ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ	จังหวัดร้อยเอ็ด	
		กลุ่มทอผ้าตำบลชนบท อำเภอชนบท	- ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ	จังหวัดขอนแก่น	



ตัวอย่างผ้าทอที่ยื่นขอการรับรอง มผช.

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
5 จังหวัด ได้แก่ กาฬสินธุ์ ขอนแก่น ร้อยเอ็ด อุดรธานี และมุกดาหาร	240	270	30	34

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ

ผู้ประกอบการยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาและปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้ตามที่มาตรฐานกำหนด เนื่องจากยังเคยชินกับการดำเนินการในรูปแบบเดิม ๆ ที่ใช้การประมาณสัดส่วนเองแทนการ ชั่ง ตวง วัด นอกจากนี้คุณภาพน้ำที่จำเป็นต้องใช้ในการย้อมสีเส้นด้าย ในบางพื้นที่ยังไม่ได้มาตรฐานโดยเฉพาะค่าความเป็นกรด-ด่าง ทำให้มีผลต่อการย้อม ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ไม่สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานในรายการค่าความเป็นกรด-ด่างได้

5. ข้อเสนอแนะ

ในการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพผ้าทอ ต้องอาศัยความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ได้แก่ อุตสาหกรรมจังหวัด ซึ่งทราบข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประกอบการที่ยังไม่ผ่านการรับรองในหัวข้อเรื่องต่าง ๆ จะช่วยให้สามารถกำหนดวิธีการแก้ปัญหาของกลุ่มได้ตรงประเด็น และควรเพิ่มจำนวนวันในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเป็นอย่างน้อย 3 วัน ทั้งนี้ ควรเน้นการจัดอบรมในพื้นที่จริง เพื่อจะได้สามารถทราบถึงปัญหาต่าง ๆ ที่ทำให้การผลิตผ้าไม่ผ่านมาตรฐาน เช่น คุณภาพน้ำที่ใช้ในการย้อม เพราะคุณภาพน้ำบางแห่งมีค่าความเป็นกรดสูง หรือบางแห่งมีค่าความเป็นด่างสูง ทำให้คุณภาพการย้อมผิดเพี้ยนไป และบางครั้งเป็นสาเหตุทำให้ผ้าไม่ผ่านมาตรฐานในรายการค่าความเป็นกรด-ด่าง

โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสีย จากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ

จากนโยบายพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของไทยให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ และอาชีพที่มั่นคงให้กับประชาชนนั้น ผ้าทอ เช่น ผ้าไหมทอมือ และผ้าฝ้ายทอมือ เป็นสินค้า OTOP ที่ประสบความสำเร็จผลิตภัณฑ์หนึ่ง ซึ่งสามารถสร้างรายได้และอาชีพให้กับชุมชนอย่างมั่นคง ปัจจุบัน มีผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอจำนวนมากประสงค์จะพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์เพื่อให้สามารถส่งผลิตภัณฑ์ไปขายในต่างประเทศได้ แต่ต้องเผชิญกับปัญหาการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม กล่าวคือ น้ำทิ้งจากกระบวนการย้อมด้วยสีสังเคราะห์ ซึ่งมีปริมาณสารอินทรีย์และสารอนินทรีย์สูง ถูกระบายทิ้งลงสู่สิ่งแวดล้อมโดยไม่ผ่านกระบวนการบำบัดที่ถูกต้อง ก่อให้เกิดการแพร่กระจายของสารมลพิษลงสู่แหล่งดิน และแหล่งน้ำธรรมชาติ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยกลุ่มงานสิ่งแวดล้อม โครงการฟิสิกส์และวิศวกรรม ได้เล็งเห็นถึงความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอ และความสำคัญของปัญหาสิ่งแวดล้อม จึงได้วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีบำบัดน้ำเสียจากกระบวนการย้อมสี ด้วยการผสมผสานวิธีทางเคมี และทางกายภาพ เน้นวิธีการเดินระบบแบบง่ายและราคาถูก เหมาะสมสำหรับสถานประกอบการขนาดเล็ก โดยเทคโนโลยีระบบบำบัดน้ำเสียจากกระบวนการย้อมสีของกรมวิทยาศาสตร์บริการถูกถ่ายทอดผ่านโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอในรูปแบบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การจัดการของเสียจากกระบวนการย้อมสีสำหรับสินค้า OTOP ประเภทผ้าทอ” ในพื้นที่ จังหวัดสุรินทร์ จังหวัดพัทลุง จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดลำพูน จังหวัดสุพรรณบุรี และจังหวัดอุบลราชธานี

1. วัตถุประสงค์

1.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากกระบวนการฟอกย้อมให้กับผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดลำพูน จังหวัดสุพรรณบุรีและจังหวัดอุบลราชธานี

1.2 สร้างความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อม และแนวทางการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม สำหรับสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ

2. ผลการดำเนินงาน

โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ เป็นโครงการต่อเนื่อง 2 ปี (ปีงบประมาณ 2557 ถึง ปีงบประมาณ 2558) ในปีงบประมาณ 2557 ได้ดำเนินการออกแบบระบบบำบัดน้ำเสียจากการฟอกย้อม ได้แบบระบบบำบัดน้ำเสียโดยการตกตะกอนด้วยสารเคมี และได้จัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการจัดการของเสียจากกระบวนการย้อม สำหรับสินค้า OTOP ประเภทผ้าทอ จำนวน 2 ครั้ง ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์และจังหวัดพัทลุง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อม และเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียสำหรับการฟอกย้อมให้ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอ

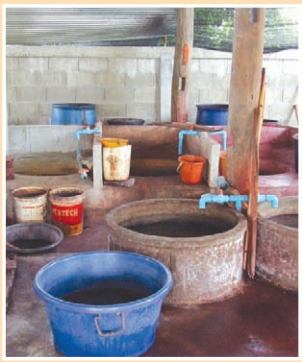
สำหรับในปีงบประมาณ 2558 ได้ดำเนินการสร้างความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อม และถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากการฟอกย้อม ต่อเนื่องจากปีงบประมาณ 2557 โดยมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

2.1 การลงพื้นที่เพื่อสำรวจการจัดการน้ำเสียและความต้องการเทคโนโลยีบำบัดน้ำเสียจากการฟอกย้อมในสถานประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอ

คณะทำงานโครงการฯ ได้ลงพื้นที่จังหวัดเป้าหมายคือ จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดลำพูน จังหวัดสุพรรณบุรี และจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อสำรวจการจัดการน้ำเสียและความต้องการเทคโนโลยีบำบัดน้ำเสียจากการฟอกย้อมในสถานประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอ โดยมีรายละเอียด ดังนี้



ระบบบำบัดน้ำเสียจากการฟอกย้อม ออกแบบโดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
1. จังหวัดแม่ฮ่องสอน วันที่ 28-29 ตุลาคม 2557  *กลุ่มทอผ้าหนองผักหนาม*	**ผ้าฝ้าย :** - กลุ่มศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนตำบลบ้านกาศ ตำบลบ้านกาศ อำเภอแม่สะเรียง - กลุ่มทอผ้าหนองผักหนาม ตำบลแม่สะเรียง อำเภอแม่สะเรียง - กลุ่มสตรีสหกรณ์ทอผ้าบ้านป่าแป๋ ตำบลป่าแป๋ อำเภอแม่สะเรียง	- ผู้ประกอบการยังขาดความตระหนักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เนื่องจากผู้ประกอบการ OTOP เห็นว่า ปัญหาสิ่งแวดล้อมยังเป็นปัญหาไกลตนเอง และผู้ประกอบการ OTOP ยังไม่ได้รับผลกระทบอย่างชัดเจน - ผู้ประกอบการ OTOP ยังไม่มีความรู้เรื่องการบำบัดน้ำเสีย	- ถ่ายทอดความรู้ ความเข้าใจด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม และการสร้างความตระหนักถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยให้กับผู้ประกอบการ OTOP - แนะนำ และสาธิตการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย หากผู้ประกอบการ OTOP กลุ่มใดมีความสนใจและมีความพร้อม กรมวิทยาศาสตร์บริการ จะให้คำปรึกษา รวมทั้งออกแบบ และติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียให้ ทั้งนี้ใช้งบประมาณของกลุ่ม
2. จังหวัดลำพูน วันที่ 30-31 ตุลาคม 2557  *นันทนาผ้ามัดย้อม*	**ผ้าฝ้าย :** - โรงงานรับย้อมผ้าป้ารัชนี (คุณรัชนี จันทะวัง) ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง - โรงงานย้อมผ้าลุงอุดม (คุณอุดม เตจาคำ) ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง **ผ้ามัดย้อม :** - นันทนาผ้ามัดย้อม (คุณอุทัย จันทะวัง) ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง	- ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่มีระบบบำบัดน้ำเสียอย่างง่าย ในขณะที่บางกลุ่มยังไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย และมีความต้องการเทคโนโลยีบำบัดน้ำเสีย	- ถ่ายทอด และสาธิตเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสีย ผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ หากกลุ่มใดมีความสนใจและมีความพร้อม กรมวิทยาศาสตร์บริการจะให้คำปรึกษา รวมทั้งออกแบบ และติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียให้ ทั้งนี้ใช้งบประมาณของกลุ่ม

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
3. จังหวัดอุบลราชธานี วันที่ 4-5 กุมภาพันธ์ 2558  *เตาย้อมสี กลุ่มทอเสื่อบ้านโนนโพธิ์ใต้*	**ผ้าไหม :** - โครงการส่งเสริมศิลปาชีพอำเภอบุณฑริก - กลุ่มทอผ้าย้อมสีธรรมชาติบ้านนาบัว อำเภอโขงเจียม **เสื่อกก :** - กลุ่มทอเสื่อบ้านโนนโพธิ์ใต้ อำเภอเดชอุดม	- ผู้ประกอบการ OTOP ขาดความรู้ความเข้าใจในการจัดการของเสีย - ผู้ประกอบการ OTOP มีความสนใจระบบบำบัดน้ำเสียแต่ขาดเงินทุน	- ถ่ายทอดความรู้ เพื่อสร้างความเข้าใจ และความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อม - ถ่ายทอด และสาธิตเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ หากผู้ประกอบการ OTOP กลุ่มใดสนใจ กรมวิทยาศาสตร์บริการจะให้คำปรึกษา รวมทั้งออกแบบระบบให้มีต้นทุนต่ำลงพอที่ผู้ประกอบการ OTOP จะลงทุนได้
4. จังหวัดสุพรรณบุรี วันที่ 9-10 กุมภาพันธ์ 2558  *การย้อมผ้า กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านดงอู่ทอง*	**ผ้ามัดย้อม :** - กลุ่มสุมินตราผ้ามัดย้อม อำเภออู่ทอง **ผ้าฝ้าย :** - กลุ่มทอผ้าบ้านหนองลิง อำเภอสองพี่น้อง - กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านดงอู่ทอง อำเภอด่านช้าง **ผ้าไหม :** - กลุ่มปลูกหม่อนเลี้ยงไหมและทอผ้าบ้านทุ่งแสม อำเภอหนองหญ้าไซ	- ผู้ประกอบการ OTOP มีความสนใจระบบบำบัดน้ำเสีย และมีความพร้อมด้านเงินทุน แต่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการจัดการของเสียและการบำบัดน้ำเสีย	- ถ่ายทอดความรู้ เพื่อสร้างความเข้าใจ และความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อม - ถ่ายทอด และสาธิตเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสีย ผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ หากกลุ่มใดมีความสนใจและมีความพร้อม กรมวิทยาศาสตร์บริการจะให้คำปรึกษา รวมทั้งออกแบบ และติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียให้ ทั้งนี้ ใช้งบประมาณของกลุ่ม

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ สำหรับปีงบประมาณ 2558 ได้มีการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดลำพูน จังหวัดสุพรรณบุรีและจังหวัดอุบลราชธานี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1  *ผู้รับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ จังหวัดแม่ฮ่องสอน*	17 พฤศจิกายน 2557	การจัดการของเสียจากกระบวนการย้อมสีสำหรับสินค้า OTOP ประเภทผ้าทอ **หัวข้อการบรรยาย :** - การสร้างความเข้าใจในการประกอบกิจกรรมฟอกย้อม - ผลกระทบต่อสุขภาพจากการฟอกและย้อม - เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี - การสาธิตการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี	ริเวอร์เฮ้าส์ รีสอร์ท อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	43

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
2	21 มกราคม 2558	การจัดการของเสียจากกระบวนการย้อมสีสำหรับสินค้า OTOP ประเภทผ้าทอ **หัวข้อการบรรยาย :** - การสร้างความเข้าใจในการประกอบกิจกรรมฟอกย้อม - ผลกระทบต่อสุขภาพจากการฟอกและย้อม - เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี - การสาธิตการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี	โรงแรมลำพูนวิล อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน  *หัวน้าโครงการฯ กล่าวเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการฯ จังหวัดลำพูน*	41
3	17 มีนาคม 2558	การจัดการของเสียจากกระบวนการย้อมสีสำหรับสินค้า OTOP ประเภทผ้าทอ **หัวข้อการบรรยาย :** - การสร้างความเข้าใจในการประกอบกิจกรรมฟอกย้อม - ผลกระทบต่อสุขภาพจากการฟอกและย้อม - เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี - การสาธิตการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี	โรงแรมวาสิฏฐี ซิตี้ อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี  *ผู้รับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการจังหวัดสุพรรณบุรี ทดสอบการตกตะกอน*	55
4	1 เมษายน 2558	การจัดการของเสียจากกระบวนการย้อมสีสำหรับสินค้า OTOP ประเภทผ้าทอ **หัวข้อการบรรยาย:** - การสร้างความเข้าใจในการประกอบกิจกรรมฟอกย้อม - ผลกระทบต่อสุขภาพจากการฟอกและย้อม - เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี - การสาธิตการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี	โครงการส่งเสริมศิลปาชีพ อำเภอบุณฑริก จังหวัดอุบลราชธานี  *การสาธิตระบบบำบัดน้ำเสียให้กับผู้รับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ จังหวัดอุบลราชธานี*	59

2.3 การดำเนินการ ให้คำปรึกษา สาธิตและติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียจากการฟอกย้อม

หลังจากจากการลงพื้นที่และจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ ซึ่งได้ดำเนินการตั้งแต่ปีงบประมาณ 2557 พบว่า กลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านท่าสว่าง อำเภอเมืองฯ จังหวัดสุรินทร์ มีความสนใจสร้างระบบบำบัดน้ำเสีย เนื่องจากระบบเดิมที่มีอยู่มีประสิทธิภาพต่ำ และเมื่อน้ำเสียสะสมอยู่ในระบบมากซึมลงดินด้วยวิธีธรรมชาติไม่ทัน ก่อให้เกิดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ ทั้งนี้กลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านท่าสว่าง จึงได้ขอความอนุเคราะห์กับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุรินทร์ทำหนังสือถึงกรมวิทยาศาสตร์บริการ เพื่อขอความอนุเคราะห์เจ้าหน้าที่ในการให้คำปรึกษา สาธิตและติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย โดยทั้งนี้กลุ่มมีงบประมาณในการจัดสร้างระบบบำบัดน้ำเสียทั้งหมด และพร้อมที่จะดำเนินการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์สำหรับการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียทั้งหมด

คณะทำงานโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ ได้ดำเนินการให้คำปรึกษา สาธิตและติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียให้กับกลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านท่าสว่าง เมื่อวันที่ 20-21 พฤษภาคม 2558



ระบบบำบัดน้ำเสีย
โดยการตกกะกอนด้วยสารเคมี



การติดตั้งระบบกรองตะกอน



การต่อท่อน้ำเสีย
หลังการบำบัดลงบ่อซึม

3. สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ สรุปได้ดังนี้

3.1 การให้คำปรึกษา สาธิตและติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียจากการฟอกย้อม

ระบบน้ำเสียที่กรมวิทยาศาสตร์บริการให้คำปรึกษา ออกแบบ และติดตั้งให้กับกลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านท่าสว่าง อำเภอเมืองฯ จังหวัดสุรินทร์ ประกอบด้วย ระบบบำบัดน้ำเสียโดยวิธีการตกตะกอนด้วยสารเคมี ระบบการกรองตะกอน และระบบบ่อซึม

คณะทำงานฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดทำและมอบคู่มือการเดินระบบและการบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสียจากกระบวนการฟอกย้อม แก่กลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านท่าสว่าง และจะได้ตรวจติดตามเพื่อประเมินผลการใช้งานระบบบำบัดน้ำเสียที่ได้ติดตั้งต่อไป

3.2 สรุปผลการดำเนินงานโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากสถานประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)	
	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดลำพูน จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดอุบลราชธานี	160	198

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอ มีความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อมพอสมควร บางรายมีความสนใจระบบบำบัดน้ำเสียสาธิต แต่ติดปัญหาเรื่องเงินทุนในการก่อสร้าง โดยอยากให้มีหน่วยงานของรัฐสนับสนุนเงินทุนบางส่วน

4.2 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น องค์การบริหารส่วนตำบล และเทศบาลตำบล ยังขาดความรู้และความเข้าใจ เรื่องความสำคัญของการจัดการและบำบัดน้ำเสียจากการฟอกย้อม จึงให้ความสำคัญกับการจัดการและบำบัดน้ำเสียจากการฟอกย้อมน้อย

5. ข้อเสนอแนะ

ควรมีการรวมกลุ่มในการบริหารจัดการเชิงพื้นที่ จะทำให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดยชุมชนควรมีผู้ที่รับผิดชอบในการดูแลระบบ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีบทบาทในการกำกับดูแล ส่งเสริมและสนับสนุนเงินงบประมาณในการดำเนินการบางส่วน ตลอดจนการจัดการกากตะกอนที่ได้จากการบำบัดน้ำเสีย



เจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ ติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย ให้กลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านท่าสว่าง จังหวัดสุรินทร์

โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทผ้าทอในพื้นที่ภาคกลางและภาคเหนือ (ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2557)

ผ้าทอเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการสนับสนุนจากโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) โดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ประเภทผ้าทอขึ้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับ และเกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค แต่ยังมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประเภทผ้าทอจำนวนมากที่ยังไม่สามารถเข้าสู่การรับรอง มผช. ได้ เนื่องจากคุณภาพของผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ปัญหาที่พบและสาเหตุที่ทำให้ผ้าทอไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. เกิดจากผู้ผลิตระดับชุมชนขาดความรู้ในเรื่องความคงทนและสม่ำเสมอของสีย้อมผ้า ความเป็นกรด-ด่าง เมื่อย้อมด้วยสีธรรมชาติ การใช้ผงสีย้อมสังเคราะห์และด้ายสีสำเร็จรูปที่ไม่ได้มาตรฐานและไม่ปลอดภัย เป็นต้น เพื่อพัฒนาและยกระดับศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผ้าทอ จึงจำเป็นต้องนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานทั้งด้านคุณภาพ ความปลอดภัยและสามารถเข้าสู่การรับรอง มผช. เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในตัวผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับและได้รับความนิยม สามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน เพิ่มโอกาสในการขยายตลาดและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนและประเทศชาติ

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ OTOP ในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าทอให้มีคุณภาพ และสามารถเข้าสู่กระบวนการขอการรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ผ้าทอในพื้นที่ภาคกลางและภาคเหนือ ให้มีความรู้ความเข้าใจในการผลิตผ้าทอให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และมีความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีการจัดการสิ่งแวดล้อมและการบำบัดน้ำเสียอันเกิดจากกระบวนการผลิต

1.3 เพื่อจัดทำบัญชีรายชื่อสีย้อมต้องห้าม

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การแถลงข่าวและพิธีเปิดโครงการฯ

โครงการได้จัดการแถลงข่าวและมีพิธีเปิดโครงการ โดยจัดให้มีการเสวนาเรื่อง “การพัฒนาคุณภาพผ้าทอและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)” จำนวน 4 ครั้ง คือ

ครั้งที่ 1 : วันที่ 28 เมษายน 2557 ณ โรงแรมริเวอร์เฮาส์ รีสอร์ท จังหวัดแม่ฮ่องสอน
มีจำนวนผู้เข้าร่วม 65 ราย

ครั้งที่ 2 : วันที่ 30 เมษายน 2557 ณ โรงแรมโกลเด้น ซิตี้ โฮเทล จังหวัดราชบุรี
มีจำนวนผู้เข้าร่วม 60 ราย

ครั้งที่ 3 : วันที่ 6 มิถุนายน 2557 ณ ห้วยป่าปกรีสอร์ท จังหวัดอุทัยธานี
มีจำนวนผู้เข้าร่วม 139 ราย

ครั้งที่ 4 : วันที่ 16 มิถุนายน 2557 ณ โรงแรมนครแพร่ทาวเวอร์ จังหวัดแพร่
มีจำนวนผู้เข้าร่วม 144 ราย

2.2 การลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการ

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
อุทัยธานี	ผ้าขาวม้า เสื้อสำเร็จรูปชาย ผ้าจก ผ้าทอมือลายขัด ผ้ามัดหมี่	- สินค้าไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. เช่น เรื่องสีธรรมชาติ - เส้นด้ายบางสี ขาดตลาด - การเลือกใช้สีย้อมเส้นด้ายสำเร็จรูป ที่ปลอดภัย - การย้อมสีให้ติดทน - การเลือกใช้สีย้อมเส้นด้ายสำเร็จรูป ที่ปลอดภัย	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด - แนะนำการจัดการน้ำเสีย
สุพรรณบุรี	ผ้าจก งานประดิษฐ์จากผ้า ผ้าทอมือลายขัด เสื้อสำเร็จรูปหญิง ผ้ามัดหมี่ เสื้อฮี กระเป๋าผ้า	- สินค้าไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. เช่น เรื่องสีธรรมชาติ - ขาดการออกแบบลวดลายและรูปแบบ ผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัย และบรรจุภัณฑ์ที่ น่าสนใจ - การย้อมให้สีติดทนต่อการซักและเหงื่อ - การเลือกใช้สีย้อมเส้นด้ายสำเร็จรูป ที่ปลอดภัย	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด - แนะนำการจัดการน้ำเสีย
แม่ฮ่องสอน	ผ้าทอกระเหรี่ยง ผ้าคลุมไหล่ ผ้าพันคอ ผ้าขาวม้า	- สินค้าไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. - ขาดความรู้ด้านการใช้สีธรรมชาติ - ขาดความรู้ ทักษะการออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า ของกลุ่ม - ขาดความรู้ ในเรื่องความคงทนและ สม่ำเสมอของสีย้อมผ้า - ขาดความรู้เรื่องความเป็นกรด-ด่าง เมื่อย้อมด้วยสีธรรมชาติ	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด - แนะนำการจัดการน้ำเสีย
แพร่	ผ้ายกดอก ผ้าบาติก ผ้าจก ผ้าขาวม้า ผ้ากะเหรี่ยง เนคไทไหม ผ้าถุงทอมือ ผ้ายกมุก ผ้าตีนจก เสื้อสำเร็จรูปหญิง เสื้อสำเร็จรูปชาย	- สินค้าไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. - ขาดการออกแบบลวดลายและรูปแบบ ผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัย และบรรจุภัณฑ์ที่ น่าสนใจ - การตรวจวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง - การย้อมให้สีติดทนต่อการซักและเหงื่อ	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด - แนะนำการจัดการน้ำเสีย
ราชบุรี	เสื้อสำเร็จรูปชาย เสื้อสำเร็จรูปหญิง ผ้าจก ผ้ามัดย้อม	- การตรวจวัดความเป็นกรด-ด่าง - การย้อมให้สีติดทนต่อการซักและเหงื่อ - การเลือกใช้สีย้อมเส้นด้ายสำเร็จรูป ที่ปลอดภัย - การเลือกใช้สีย้อม, เส้นด้าย สำเร็จรูป ที่ปลอดภัย - การจัดการน้ำเสีย	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด - แนะนำการจัดการน้ำเสีย

2.3 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา /ถ่ายทอดเทคโนโลยี

จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ ในพื้นที่ภาคกลางและภาคเหนือ จำนวน 4 ครั้ง มีรายละเอียด ดังนี้

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	29 พฤษภาคม 2557	การอบรมเชิงปฏิบัติโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผ้าทอ : - การตรวจสอบทางเคมี และความปลอดภัย - การสาธิตเทคนิคการบำบัดน้ำเสียจากขั้นตอนการฟอกย้อม - เทคโนโลยีการย้อม : การย้อมสีให้ติดทนนานและความสม่ำเสมอของสี - อบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเข้าสู่ระบบรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และปัญหาการไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน มผช. - การเรียนรู้การย้อมด้วยสีธรรมชาติจากปราชญ์ชาวบ้าน	โรงแรมริเวอร์เฮ้าส์รีสอร์ท จังหวัดแม่ฮ่องสอน	65
2	10 กรกฎาคม 2557		โรงแรมแพรวอาภา เพลส จังหวัดราชบุรี	65
3	29 กรกฎาคม 2557		โรงแรมนครแพร่ทาวเวอร์ จังหวัดแพร่	180
4	1 สิงหาคม 2557		ห้วยป่าปกรีสอร์ท จังหวัดอุทัยธานี (จังหวัดอุทัยธานีจัดร่วมกับจังหวัดสุพรรณบุรี)	193

2.4 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1	13 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มทอผ้าตีนจกบ้านเหล่า (นางจำปี ต๊ะดี)	ผ้าจก	จังหวัดแพร่
2	14 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มกาญจนาผ้าตีนจก (นางสาวรัตนา สินรวม)	ผ้าจก	จังหวัดแพร่
3	14 พฤศจิกายน 2557	ร้านบ้านครามหม้อห้อม (นายสุภาพ ขัติใจ)	เสื้อสำเร็จรูปหญิง	จังหวัดแพร่
4	15 พฤศจิกายน 2557	ร้านอัญชลีไหมไทย (นางสาวอัญชลี พงศ์ศิริแสน)	ผ้ายก	จังหวัดแพร่
5	15 พฤศจิกายน 2557	ร้านลัดดาหม้อห้อม (นางลัดดา ทะเจริญ)	เสื้อผ้าสำเร็จรูปชาย	จังหวัดแพร่
6	17 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มทอผ้ายกลายบ้านต้นห้า (นางสุพิน นาห้วย)	ผ้ายกดอก	จังหวัดแพร่
7	17 พฤศจิกายน 2557	ผ้าไทยล้านนา จำกัด (นางสุมามาลย์ วิวรรธดิฐกุล)	ผ้าบาติก	จังหวัดแพร่
8	17 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มสตรีสหกรณ์ทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ (นางประนอม ทาแปง นายสุทธิพจน์ อุดทา นายพิษณุ ริสี)	ผ้าจก	จังหวัดแพร่
9	21 พฤศจิกายน 2557	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าลาว-ซีครั่งบ้านทุ่งก้านเหลือง (นางสมจิตร ภาเรือง)	ผ้าจก	จังหวัดสุพรรณบุรี
10	21 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านสระบัวก่ำ (นางสายชล เชาวรัตน์)	ผ้าจก	จังหวัดสุพรรณบุรี
11	21 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มทอผ้าบ้านหัวสะแก (นางลัดดา แสงทองดี)	งานประดิษฐ์จากผ้า ผ้าทอมือลายขัด	จังหวัดสุพรรณบุรี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
12	21 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มทอผ้ากี่กระตุกบ้านยางลาว (นางไกร มั่นเพชร)	ผ้ามัดหมี่	จังหวัดสุพรรณบุรี
13	22 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มทอผ้าบ้านห้วยรอบ (นางวิไลรัตน์ ศรีเสถียร)	ผ้าขาวม้า	จังหวัดอุทัยธานี
14	22 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านผาทั่ง (นางทองลี้ คณฑา)	เสื้อสำเร็จรูปชาย ผ้าจก	จังหวัดอุทัยธานี
15	22 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มทอผ้าแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกหม้อ (นางมณี พิลึก)	ผ้าขาวม้า ผ้าทอมือลายขัด	จังหวัดอุทัยธานี
16	24 พฤศจิกายน 2557	บ้านหนองขันธุ์ (นางศิริวรรณ แสงกระจ่าง)	เสื้อสำเร็จรูปเด็กชาย	จังหวัดราชบุรี
17	24 พฤศจิกายน 2557	อิมปานิ ผ้าขาวม้า (นายเอกสิทธิ์ โกมลกิตติพงศ์)	เสื้อสำเร็จรูปหญิง	จังหวัดราชบุรี
18	24 พฤศจิกายน 2557	สหกรณ์การเกษตรไท-ยวนราชบุรี จำกัด (มะลิ สมพร)	ผ้าจก	จังหวัดราชบุรี
19	24 พฤศจิกายน 2557	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพ ผ้าบาติกมัดย้อม (นางสิมา ขาวสอาด)	ผ้ามัดย้อม	จังหวัดราชบุรี

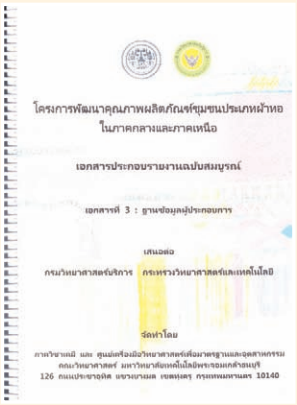
2.5 การตรวจติดตาม

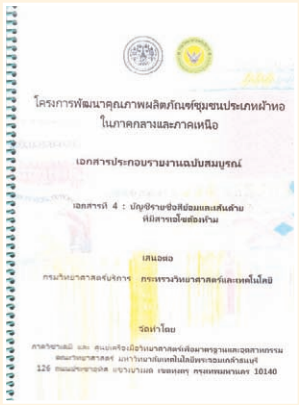
ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
1	22 ธันวาคม 2557	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าลาวซี-ลาวครั่งบ้านทุ่งก้านเหลือง จังหวัดสุพรรณบุรี (นางสมจิตร ภาเรือง)	ผ้าจก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด
2	22 ธันวาคม 2557	กลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านสระบัวก่ำ จังหวัดสุพรรณบุรี (นางสายชล เชาวรัตน์)	ผ้าจก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด
3	22 ธันวาคม 2557	กลุ่มทอผ้าบ้านหัวสะแก จังหวัดสุพรรณบุรี (นางลัดดา แสงทองดี)	งานประดิษฐ์จากผ้า ผ้าทอมือลายขัด	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด
4	22 ธันวาคม 2557	กลุ่มทอผ้ากี่กระตุกบ้านยางลาว จังหวัดสุพรรณบุรี (นางไกร มั่นเพชร)	ผ้ามัดหมี่	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด
5	23 ธันวาคม 2557	กลุ่มทอผ้าบ้านห้วยรอบ จังหวัดอุทัยธานี (นางวิไลรัตน์ ศรีเสถียร)	ผ้าขาวม้า	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด
6	23 ธันวาคม 2557	กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านผาทั่ง จังหวัดอุทัยธานี (นางทองลี้ คณฑา)	เสื้อสำเร็จรูปชาย ผ้าจก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด
7	23 ธันวาคม 2557	กลุ่มทอผ้าแม่บ้านเกษตรกร บ้านโคกหม้อ จังหวัดอุทัยธานี (นางมณี พิลึก)	ผ้าขาวม้า ผ้าทอมือลายขัด	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการเพิ่มช่องทางการตลาด - แนะนำการจัดการน้ำเสีย - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน
8	24 ธันวาคม 2557	บ้านหนองขันธุ์ จังหวัดราชบุรี (นางศิริวรรณ แสงกระจ่าง)	เสื้อสำเร็จรูปเด็กชาย	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
9	24 ธันวาคม 2557	อิมปานิ ผ้าขาวม้า จังหวัดราชบุรี (นายเอกสิทธิ์ โกมลกิตติพงศ์)	เสื้อสำเร็จรูปหญิง	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน
10	24 ธันวาคม 2557	สหกรณ์การเกษตรไท-ยวนราชบุรี จำกัด จังหวัดราชบุรี (มะลิ สมพร)	ผ้าจก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน
11	24 ธันวาคม 2557	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพผ้าบาติกมัดย้อม จังหวัดราชบุรี (นางสิมา ขาวสอาด)	ผ้ามัดย้อม	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน - แก้ปัญหาการเลือกใช้สีย้อม
12	8 มกราคม 2558	กลุ่มทอผ้าตีนจกบ้านเหล่า จังหวัดแพร่ (นางจำปี ต๊ะดี)	ผ้าจก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง
13	8 มกราคม 2558	กลุ่มกาญจนาผ้าตีนจก จังหวัดแพร่ (นางสาวรัตนา สินรวม)	ผ้าจก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการเลือกใช้สีย้อม
14	8 มกราคม 2558	ร้านบ้านครามหม้อห้อม จังหวัดแพร่ (นายสุภาพ ขัติใจ)	เสื้อสำเร็จรูปหญิง	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง
15	8 มกราคม 2558	กลุ่มทอผ้ายกลาย บ้านต้นห้า จังหวัดแพร่ (นางสุพิน นาห้วย)	ผ้ายกดอก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการจัดการน้ำเสีย
16	8 มกราคม 2558	ผ้าไทยล้านนา จำกัด จังหวัดแพร่ (นางสุมามาลย์ วิวรรธดิฐกุล)	ผ้าบาติก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการเลือกใช้สีย้อม เส้นด้ายสำเร็จรูปที่ปลอดภัย
17	8 มกราคม 2558	กลุ่มสตรีสหกรณ์ทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ จังหวัดแพร่ (นางประนอม ทาแปง นายสุทธิพจน์ อุดทา นายพิษณุ ริสี)	ผ้าจก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน
18	9 มกราคม 2558	ร้านอัญชลีไหมไทย จังหวัดแพร่ (นางสาวอัญชลี พงศ์ศิริแสน)	ผ้ายก	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แนะนำการจัดการน้ำเสีย
19	9 มกราคม 2558	ร้านลัดดาหม้อห้อม จังหวัดแพร่ (นางลัดดา ทะเจริญ)	เสื้อผ้าสำเร็จรูปชาย	- แก้ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง - แก้ปัญหาการย้อมสีให้ติดทน

3. สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 จัดทำฐานข้อมูลของผู้ประกอบการผ้าทอมือ 1 ฐาน 3.2 จัดทำบัญชีรายชื่อสีย้อมต้องห้าม 1 บัญชี



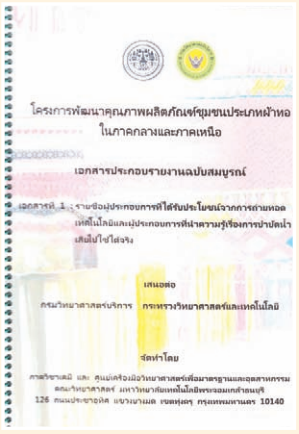


3.3 จัดทำสื่อวีดีทัศน์เทคโนโลยีการพัฒนาคุณภาพผ้าทอและการขอรับรอง มผช.



3.4 ผู้ประกอบการที่นำความรู้เรื่องการบำบัดน้ำเสียไปใช้ได้จริง จำนวน 5 ราย ได้แก่

1) กลุ่มทอผ้าแม่บ้านเกษตรบ้านโคกหม้อ
ที่อยู่ เลขที่ 134 หมู่ที่ 2 ตำบลโคกหม้อ อำเภอทัพทัน จังหวัดอุทัยธานี
2) กลุ่มทอผ้าบ้านภูจวง ที่อยู่ หมู่ที่ 15 ตำบลทัพหลวง อำเภอบ้านไร่
จังหวัดอุทัยธานี
3) กลุ่มทอผ้าวิสาหกิจแม่บ้านเกษตรกรไหมไทย
ที่อยู่ เลขที่ 628 หมู่ 9 ตำบลหนองขาม อำเภอหนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี
4) กลุ่มทอผ้าไทยทรงดำบ้านหัวเขาจีน
ที่อยู่ เลขที่ 120 ตำบลห้วยยางโทน อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี
5) กลุ่มทอผ้าไทพวน
ที่อยู่ เลขที่ 268/5 หมู่ 5 ตำบลทุ่งโฮ้ง อำเภอเมือง จังหวัดแพร่



3.5 สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทผ้าทอในพื้นที่ภาคกลางและภาคเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
5 จังหวัด ได้แก่แม่ฮ่องสอน แพร่ อุทัยธานี สุพรรณบุรี และราชบุรี	400	503	50	61

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ข้อจำกัดด้านกรอบเวลาในการขอยื่นใบคำขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผู้ประกอบการสามารถยื่นได้ภายในเดือนกรกฎาคมเท่านั้น

4.2 ความพร้อมทางด้านเวลาของกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ซึ่งส่วนใหญ่ธุรกิจ OTOP เป็นอาชีพเสริมมากกว่าเป็นอาชีพหลัก ทำให้การดำเนินโครงการมีความล่าช้า ตลอดจนการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมกระบวนการเพื่อเพิ่มมูลค่ายังมีน้อยมาก

4.3 การสนับสนุนช่วยเหลือกลุ่มผู้ประกอบการของหน่วยงานต่าง ๆ ที่ผ่านมาขาดการบูรณาการเชื่อมโยงและขาดความต่อเนื่อง

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ส่งเสริมให้มีการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

5.2 เสริมสร้างการเพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการสินค้า OTOP ด้วยการส่งเสริมด้านนวัตกรรมกระบวนการผลิตในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเพิ่มความหลากหลายและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP

5.3 ภาครัฐควรส่งเสริมให้มีการวิจัยและพัฒนาเพื่อยกระดับศักยภาพของผู้ประกอบการสินค้า OTOP ให้สามารถสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และสามารถขยายโอกาสทางธุรกิจของตนเองได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน





พิธีเปิดโครงการ ณ โรงแรมริเวอร์เฮาส์ รีสอร์ท จังหวัดแม่ฮ่องสอน วันที่ 28 เมษายน 2557





พิธีเปิดโครงการ ณ โรงแรมโกลเด้น ซิตี้ โฮเทล จังหวัดราชบุรี วันที่ 30 เมษายน 2557





พิธีเปิดโครงการ ณ โรงแรมนครแพร่ทาวเวอร์ จังหวัดแพร่ วันที่ 16 มิถุนายน 2557





การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน วันที่ 29 พฤษภาคม 2557





การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ จังหวัดแพร่ วันที่ 29 กรกฎาคม 2557



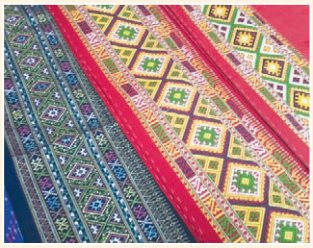


การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ จังหวัดอุทัยธานี วันที่ 1 สิงหาคม 2557

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ผ้าทอ



กลุ่มจังหวัดราชบุรี



กลุ่มจังหวัดอุทัยธานี



กลุ่มจังหวัดแม่ฮ่องสอน



กลุ่มจังหวัดแพร่

ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

OTOP



- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเซรามิกเพื่อการรับรองมาตรฐาน
- โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสาน (OTOP)
- โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
- โครงการพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าประเภทแก้วของผู้ประกอบการชุมชน
- กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก



ตามที่รัฐบาลมีนโยบายเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการให้เข้มแข็ง สามารถแข่งขันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในปี 2558 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสินค้า OTOP ให้มีคุณภาพและได้รับการรับรอง มผช. มุ่งเน้นส่งเสริม พัฒนาและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ขยายโอกาสทางการค้า อีกทั้งยังเป็นการสร้างความมั่นใจและความปลอดภัยของผู้บริโภคด้วย สินค้า OTOP ประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก ประกอบด้วย 4 โครงการ 1 กิจกรรม ได้แก่

- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเซรามิกเพื่อการรับรองมาตรฐาน
- โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสาน
- โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
- โครงการพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าประเภทแก้วของผู้ประกอบการชุมชน
- กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเซรามิก เพื่อการรับรองมาตรฐาน

นโยบายรัฐบาลให้การส่งเสริมสนับสนุนสินค้า OTOP โดยกรมพัฒนาชุมชนได้จัดกิจกรรมคัดสรรและประกวดผลิตภัณฑ์ หากสินค้าที่เข้าประกวดได้รับการคัดเลือกจะได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมทางด้านการตลาด โดยให้พื้นที่จำหน่ายสินค้าในงานแสดงสินค้า OTOP ประจำปี หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกสินค้ามีข้อกำหนดต่าง ๆ หนึ่งในข้อกำหนดนั้น คือ ผลิตภัณฑ์จะต้องได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

จากข้อมูลของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่กำหนดมาตรฐาน มผช. ได้รวบรวมรายชื่อ สินค้าเซรามิกที่มีการยื่นขอมาตรฐาน มผช. พบว่า รายการที่ไม่ผ่านการรับรอง ส่วนใหญ่มีปัญหาเรื่อง ลักษณะทั่วไป บิดเบี้ยว การรั่วซึม การดูดซึมน้ำ สีและลวดลาย โดยที่ปัญหาเหล่านี้ล้วนมาจากกระบวนการผลิตที่ไม่มีการควบคุมคุณภาพในแต่ละขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมเนื้อดิน การขึ้นรูป การตกแต่งและการเผา ทำให้คุณภาพสินค้าที่ได้หลังเผา มีตำหนิ เกิดการบิดเบี้ยวแตกร้าว และทำให้เกิดการรั่วซึมได้ ส่งผลให้สินค้าเซรามิกของผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ปัญหาเหล่านี้ล้วนส่งผลให้สินค้าเซรามิกขาดโอกาสทางการตลาด

กรมวิทยาศาสตร์บริการ มีนโยบายในการพัฒนา และยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP โดยการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปสนับสนุนให้ผู้ประกอบการ เพื่อนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน ซึ่งผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่มักใช้ประสบการณ์ในการผลิตและแก้ปัญหา แต่ขาดความเข้าใจด้านเทคโนโลยีการผลิต และการควบคุมคุณภาพการผลิต ส่งผลให้เกิดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์เป็นจำนวนมาก สินค้าที่ผลิตได้มีคุณภาพต่ำ และไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน มผช. นอกจากนั้นแล้วผู้ประกอบการสินค้า OTOP ยังขาดการพัฒนารูปแบบให้มีความหลากหลาย ส่งผลให้สินค้าเซรามิก ของผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชนจึงได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเซรามิกเพื่อการรับรองมาตรฐาน โดยนำผลงานวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตไปถ่ายทอดให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP เซรามิก เพื่อนำไปพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น หรือนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีมูลค่าเพิ่ม ช่วยให้สินค้าเซรามิกมีคุณภาพและได้มาตรฐาน ช่วยเพิ่มโอกาสทางการตลาด และเตรียมความพร้อมให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดอาเซียนและตลาดโลก

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเซรามิกโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1.2 เพื่อผลักดันสินค้าเซรามิกให้ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.

2. ผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

2.1 ลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการ 2 ครั้ง 2 จังหวัด

2.2 จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี 8 ครั้ง 7 จังหวัด

2.3 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ 7 ครั้ง 7 จังหวัด

2.1 ลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการและแนวทางแก้ไข

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านกวน ตำบลหารแก้ว อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ วันที่ 12 มิถุนายน 2558	หม้อดินเผา กระถางดินเผา	1) ต้องการผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่พร้อมบรรจุภัณฑ์ 2) ต้องการเทคนิคการตกแต่งและทำสีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	จัดทำแผนฝึกอบรมหลักสูตร เทคนิคการตกแต่งและทำสีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ในปีงบประมาณ 2559
กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านมะยิง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช วันที่ 24 มิถุนายน 2558	กระถางดินเผา แจกัน	1) ต้องการเทคนิคการตกแต่งลวดลาย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ 2) ขาดเทคนิคการทำสีผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	จัดทำแผนฝึกอบรมหลักสูตร เทคนิคการตกแต่งและทำสีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ในปีงบประมาณ 2559







2.2 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	27 ตุลาคม 2557	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทของใช้ ของประดับ และของที่ระลึก	โรงแรมพูลแมน ขอนแก่น ราชา ออร์คิด อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	103






ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
2	19-20 พฤศจิกายน 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรามิก	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน ตำบลด่านเกวียน อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา	30
				
3	21-22 พฤศจิกายน 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรามิก ครั้งที่ 3	กลุ่มปั้นชะป๊ะดงหลวง ตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน	30
				
4	30 พฤศจิกายน-1 ธันวาคม 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรามิก ครั้งที่ 2	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านหม้อ ตำบลเขวา อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม	40
				
5	27-28 มกราคม 2558	การตกแต่งและการทำสีผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเชียงก้าวหน้า ตำบลบ้านเชียง อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี	29
				

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
6	27-28 มกราคม 2558	การตกแต่งและการทำสีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ครั้งที่ 2	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มหัตถกรรมเครื่องปั้นดินเผาบ้านเหมืองกุง ตำบลหนองควาย อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่	30
7	4-5 สิงหาคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อการรับรองมาตรฐาน	กลุ่มเฮือนปฏิมา ตำบลแม่ปืม อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา	30
8	5-6 สิงหาคม 2558	การตกแต่งและการทำสีผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านกวน ตำบลหารแก้ว อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่	20











2.3 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่	ผลการดำเนินงาน
1	1-2 เมษายน 2558	1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเชียงก้าวหน้า 2. โรงเรียนบ้านเชียงวิทยา	หม้อดินเขียนลวดลาย	อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี	ให้คำแนะนำเทคนิคการผลิตและการตกแต่งเพื่อประหยัดเวลาและเพิ่มมูลค่าด้วยการทำแบบพิมพ์ การขึ้นรูปด้วยวิธีการอัดแบบ และการตกแต่งชิ้นงานด้วยลวดลายบ้านเชียงที่หลากหลาย
2	1-2 เมษายน 2558	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านหม้อ	ผลิตภัณฑ์ดินเผา	อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม	ให้คำแนะนำเทคนิคการผลิตและการตกแต่งเพื่อประหยัดเวลาและเพิ่มมูลค่า โดยการขึ้นรูปชิ้นงานขนาดเล็กด้วยวิธีการอัด และการตกแต่งชิ้นงานดั้งเดิมด้วยสี
3	10 มิถุนายน 2558	กลุ่มเซรามิกสองแคว	แจกัน, ตุ๊กตาวรรณคดี	อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	ให้คำแนะนำเรื่องการตกแต่งสีโดยให้คำนึงถึงเรื่องแสงเงา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความสวยงามมากขึ้น
4	11 มิถุนายน 2558	กลุ่มปั้นชะปีะดงหลวง	ตุ๊กตาชาวเหนือ, แจกัน	อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน	ให้คำแนะนำเรื่องการปั้นตุ๊กตาชาวเหนือโดยเน้นเรื่องสัดส่วนและความอ่อนช้อยและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรอง มผช.

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่	ผลการดำเนินงาน
5	12 มิถุนายน 2558	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผา บ้านเหมืองกุง 	แจกัน โคมไฟ	อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่	ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรอง มผช.
6	24 มิถุนายน 2558  	กลุ่มสตูลดินเผา	แจกัน	อำเภอเมือง จังหวัดสตูล	ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงเตาเผาและการบำรุงรักษาเตาเพื่อให้สามารถใช้เตาได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น จำนวน 3 ราย
7	15-16 กรกฎาคม 2558  	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านกลาง	ครกของประดับตกแต่ง	อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรอง มผช.

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเซรามิก เพื่อการรับรองมาตรฐาน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
9 จังหวัด ได้แก่ นครราชสีมา อุดรธานี มหาสารคาม พิษณุโลก เชียงใหม่ พะเยา ลำพูน นครศรีธรรมราช และ สตูล	150	315	15	22

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ให้ความสำคัญกับการขอการรับรอง มผช. เนื่องจากผู้ประกอบการเข้าใจว่าไม่มีผลต่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

4.2 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยึดติดกับกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิม และขาดประสบการณ์ในการทำตลาดใหม่

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ผู้ประกอบการต้องการเครื่องมือ ที่จำเป็นต่อการผลิตเพื่อให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต เช่น เตาเผา เครื่องเตรียมดิน

5.2 ผู้ประกอบการต้องการให้จัดกิจกรรมการศึกษาดูงานผู้ประกอบการรายอื่น เพื่อนำความรู้กลับมาประยุกต์ใช้กับการทำงานของกลุ่ม

5.3 กรมวิทยาศาสตร์บริการจะประสานหน่วยงานในท้องถิ่นในเรื่องความต้องการของผู้ประกอบการ โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ สามารถเป็นที่ปรึกษาในการให้ข้อเสนอแนะ การจัดหาเครื่องมือ หรือสถานที่ดูงาน

5.4 กรมวิทยาศาสตร์บริการจะคัดเลือกผู้ประกอบการที่มีความพร้อมรับในการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเนื้อหาการอบรมเชิงปฏิบัติการ ในหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และมีมูลค่าเพิ่ม เพื่อสร้างผลสำเร็จให้เป็นตัวอย่างแก่ผู้ประกอบการรายอื่น



โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสาน

การก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนของประเทศไทย ในปี 2558 จะส่งผลให้มีการเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุน และแรงงานมีฝีมือภายในอาเซียนอย่างเสรี ซึ่งผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ก็ไม่อาจหลีกเลี่ยงผลกระทบดังกล่าวได้ ไม่ว่าจะเป็นผลกระทบจากสินค้าจากชายแดนที่มีคุณภาพต่ำ ราคาต้นทุนต่ำ หรือสินค้าที่สามารถใช้ทดแทนกันได้ เข้ามาวางจำหน่ายในประเทศได้มากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกบริโภคสินค้าที่หลากหลายและมีอำนาจในการต่อรองสูง ดังนั้น ผู้ผลิตสินค้า OTOP จึงต้องเร่งพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพ โดยได้รับการรับรองมาตรฐานระดับประเทศ ได้แก่ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อสร้างความเชื่อถือต่อผู้บริโภค ในจำนวนสินค้า OTOP ที่มีมากมายหลายชนิด ผลิตภัณฑ์จักสานจากวัสดุธรรมชาติประเภทเส้นใยเป็นสินค้า OTOP ชนิดหนึ่งที่จะได้รับผลกระทบนี้ด้วย

ผลิตภัณฑ์จักสานเป็นภูมิปัญญาที่ทำสืบทอดกันมาแต่โบราณ โดยนำวัสดุธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาทำเครื่องเรือน ของใช้ภายในครอบครัว เช่น นำไม้ไผ่มาสร้างที่อยู่อาศัย ต้นกกและกระจูดมาสานเป็นเสื่อ ใบลานใช้ทำงอบหมวก ของประดับตกแต่ง หวายทำเครื่องเรือน ตะกร้า ผักตบชวาใช้ทำตะกร้า กระเป๋า เป็นต้น ปัจจุบันมีการทำผลิตภัณฑ์จักสานทุกภูมิภาคของประเทศ โดยมีรูปแบบลักษณะเด่นแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ ขนบธรรมเนียมวัฒนธรรม ความนิยมและจุดประสงค์ในการใช้สอยเป็นตัวกำหนด นอกจากนี้ยังได้ถูกยกระดับขึ้นเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อใช้ในครอบครัว เป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นสินค้าสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน ผลิตภัณฑ์บางชนิดได้รับความนิยมจากต่างประเทศ นำรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนไม่น้อย แต่ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ส่วนใหญ่ยังมีคุณภาพปานกลาง ขาดความสม่ำเสมอด้านคุณภาพ ความปลอดภัย ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบการ OTOP ยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการคัดเลือกวัตถุดิบ มีกระบวนการผลิตที่ให้ผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน มีบรรจุภัณฑ์เพื่อเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) มีแผนดำเนินโครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสาน (OTOP) ภายใต้โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์จักสาน (OTOP) เช่น ผลิตภัณฑ์จากกก ไม้ไผ่ และ ผักตบชวา พร้อมทั้งผลักดันผู้ประกอบการ เข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรอง มผช. สำหรับกลุ่มเป้าหมายในการดำเนินการ คือกลุ่มผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จักสานที่ได้ยื่นขอรับการรับรอง มผช. แต่ไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด และกลุ่มผู้ประกอบการที่ยังไม่เคยเข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรอง มผช. เนื่องจากยังไม่มีความมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เช่น ผลิตภัณฑ์มีปัญหาการเกิดเชื้อรา

วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์จักสาน (OTOP) เช่น ผลิตภัณฑ์จากกก ไม้ไผ่และผักตบชวา

1.2 สนับสนุนผู้ประกอบการให้ยื่นขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. ผลการดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ 2558 กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ทำการติดต่อประสานงานกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดและผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตผลิตภัณฑ์จักสานในพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี ขอนแก่น และพะเยา พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขอรับ มผช.ไม่ได้รับการรับรองเนื่องจากมีปัญหาด้านกระบวนการผลิต เช่น เส้นกกมีขนาดไม่สม่ำเสมอ การเก็บงานไม่เรียบร้อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ประกอบการมีความต้องการเทคโนโลยีป้องกันการเกิดเชื้อราเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ อันจะส่งผลต่อการขอการรับรองมาตรฐาน มผช. เนื่องจากเป็นข้อกำหนดในมาตรฐาน มผช. ของผลิตภัณฑ์จักสานทุกประเภท ได้กำหนดคุณลักษณะที่ต้องการของผลิตภัณฑ์ว่าจะต้องไม่มีปรากฏให้เห็นตลอดชิ้นงาน ดังนั้น หากแก้ไขปัญหาทั้งด้านการผลิตและการเกิดเชื้อราได้ จะเพิ่มโอกาสในการได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช. และผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของตลาดมากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ เมื่อเจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์บริการได้เข้าร่วมสัมมนากับหน่วยงานอื่น เช่น สัมมนา “การพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ SMEs และ OTOP จังหวัดนครพนม” ณ จังหวัดนครพนม เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2558 จัดโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และเป็นเจ้าภาพจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “สร้างคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืน” ณ จังหวัดอุดรธานี เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2558 ได้พบว่ามีผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกกในพื้นที่ จังหวัดนครพนม จังหวัดบึงกาฬและจังหวัดอุดรธานี ประสบปัญหาในการผลิต ซึ่งเป็นโจทย์ของกรมวิทยาศาสตร์บริการที่ต้องหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาดังกล่าว ผลการดำเนินงานในช่วงปีงบประมาณ 2558 สรุปได้ดังนี้

- การถ่ายทอดเทคโนโลยีการป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จักสานที่มีปัญหาผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา
- การดำเนินการติดตามผล หลังการฝึกอบรม เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรอง มผช. พบว่ามีผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการรับรองทั้งสิ้น 10 ผลิตภัณฑ์ และผู้ประกอบการได้นำเทคโนโลยีในการป้องกันการเกิดเชื้อราไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ จำนวน 8 กลุ่ม
- การให้คำปรึกษาเชิงลึก เพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จักสาน เพื่อผลักดันให้เข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรองต่อไป

2.1 ลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการและแนวทางแก้ไข

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
พะเยา	ผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา	- กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ประสานกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดพะเยา เพื่อทราบข้อมูลกลุ่มผู้ประกอบการที่มีปัญหาเกี่ยวกับเชื้อรา ซึ่งทำให้ไม่ได้รับการรับรอง มผช. ซึ่งมีกลุ่มเป้าหมายรวม 3 กลุ่ม คือ 1. กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปผักตบชวา 2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ผักตบชวาถ้ำพระแล 3. กลุ่มจักสานผักตบชวาบ้านงิ้วเหนือ	- ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน” ระหว่างวันที่ 14-15 มกราคม 2558

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
อุบลราชธานี	ผลิตภัณฑ์จากกก	- กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ประสานกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อทราบข้อมูลกลุ่มผู้ประกอบการที่มีปัญหาเกี่ยวกับเชื้อรา ซึ่งทำให้ไม่ได้รับการรับรอง มผช. ซึ่งมีกลุ่มเป้าหมายรวม 3 กลุ่ม คือ 1. กลุ่มจักสานกก-ผือบ้านแดงน้อย อำเภอตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี 2. กลุ่มอาชีพสหกรณ์บ้านก่อ อำเภอเขื่องใน จังหวัดอุบลราชธานี 3. กลุ่มพัฒนาสตรีบ้านศรีสุข อำเภอเขื่องใน จังหวัดอุบลราชธานี	- ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากกก” ระหว่างวันที่ 23-24 กุมภาพันธ์ 2558
ขอนแก่น	ผลิตภัณฑ์จากกก	- กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ประสานกับสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น เพื่อทราบข้อมูลกลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่อำเภอสีชมพู ที่มีปัญหาเกี่ยวกับเชื้อรา ทำให้ไม่มั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์	- ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากกก” ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2558
นครพนม	ผลิตภัณฑ์จากกก	- กรมวิทยาศาสตร์บริการได้เข้าร่วมสัมมนา “การพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ SMEs และ OTOP จังหวัดนครพนม” ณ จังหวัดนครพนม เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2558 จัดโดย วว. ได้มีผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกกในพื้นที่อำเภอนาหว้า จังหวัดนครพนม ที่ผลิตภัณฑ์จากกกมีปัญหาเกิดเชื้อรา ได้ขอความอนุเคราะห์กรมวิทยาศาสตร์บริการ ซึ่งมีเทคโนโลยีป้องกันการเกิดเชื้อราผลิตภัณฑ์จากกกมาดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าว	- ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสาน” ในวันที่ 11 พฤษภาคม 2558
บึงกาฬ	ผลิตภัณฑ์จากกก	- กรมวิทยาศาสตร์บริการได้รับการประสานงานจากศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำภูมิภาค ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน (ศวภ.2) ว่ามีผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกกในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดบึงกาฬ ที่ผลิตภัณฑ์จากกกมีปัญหาเกิดเชื้อรา และต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการ มาช่วยแก้ปัญหาดังกล่าว	- ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสาน” ในวันที่ 13 พฤษภาคม 2558
อุดรธานี	ผลิตภัณฑ์จากกก	- กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง “สร้างคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืน” ครั้งที่ 2 ณ จังหวัดอุดรธานี เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2558 ได้มีผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกกในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี ที่ผลิตภัณฑ์จากกกมีปัญหาเกิดเชื้อราได้ขอความอนุเคราะห์จากกรมวิทยาศาสตร์บริการให้มาดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าว	- ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสาน” ในวันที่ 15 พฤษภาคม 2558

2.2 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	14 มกราคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	จังหวัดพะเยา ประกอบด้วย - กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปผักตบชวา หมู่ 8 ตำบลสันป่าม่วง อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ผักตบชวาถ้ำพระแล หมู่ 7 ตำบลบ้านต๋ำ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา	23
2	15 มกราคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากผักตบชวาสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	จังหวัดพะเยา - กลุ่มจักสานผักตบชวาบ้านงิ้วเหนือ หมู่ 7 ตำบลบ้านสาง อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา	42
3	23 กุมภาพันธ์ 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากกก	จังหวัดอุบลราชธานี - กลุ่มจักสานกก-ผือบ้านแดงน้อย หมู่ 2 ตำบลบ้านแดง อำเภอตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี	51
4	24 กุมภาพันธ์ 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากกก	จังหวัดอุบลราชธานี ประกอบด้วย - กลุ่มอาชีพสหกรณ์บ้านก่อ หมู่ 5 ตำบลก่อเอ้ อำเภอเขื่องใน จังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 29 ราย - กลุ่มพัฒนาสตรีบ้านศรีสุข หมู่ 2 ตำบลศรีสุข อำเภอเขื่องใน จังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 2 ราย	31
5	26 กุมภาพันธ์ 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากกก	จังหวัดขอนแก่น - กลุ่มผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกกในพื้นที่อำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น	72
6	11 พฤษภาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสาน	จังหวัดนครพนม - กลุ่มสตรีสหกรณ์จักสานเส้นกกบ้านเหล่าพัฒนา หมู่ที่ 5 ตำบลเหล่าพัฒนา อำเภอนาหว้า จังหวัดนครพนม	30
7	13 พฤษภาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสาน	จังหวัดบึงกาฬ - กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกกและผือ หมู่ 9 ตำบลโนนสมบูรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดบึงกาฬ	31
8	15 พฤษภาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสาน	จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอเสื่อกกบ้านแม่นนท์ หมู่ 2 ตำบลหนองไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	30

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
9	7 สิงหาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสาน	จังหวัดนราธิวาส - กลุ่มผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์กระจูดในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส	30
10	31 สิงหาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสาน	จังหวัดอุบลราชธานี - กลุ่มผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกกในพื้นที่ จังหวัดอุบลราชธานี	30
11	2 กันยายน 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสาน	จังหวัดสกลนคร - กลุ่มผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากไม้ไผ่ ในพื้นที่จังหวัดสกลนคร	30

2.3 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่	ผลการดำเนินงาน
ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จักสานจากกกและผักตบชวา	ผลิตภัณฑ์จากกกและผักตบชวา	พะเยา อุบลราชธานี ขอนแก่น นครพนม บึงกาฬ อุดรธานี นราธิวาส พิจิตร สกลนคร และอ่างทอง	ในการฝึกอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่กลุ่มเป้าหมายนั้น ได้ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับกระบวนการผลิตสินค้าที่ต้องปรับปรุง เช่น การเก็บงานให้เรียบร้อย การเตรียมวัตถุดิบ การย้อมสี เป็นต้น

3. สรุปผลการดำเนินงานโครงการ

สรุปผลการดำเนินการโครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสาน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
8 จังหวัด ได้แก่ พะเยา อุบลราชธานี ขอนแก่น นครพนม บึงกาฬ อุดรธานี นราธิวาส และสกลนคร	380	400	10	10

ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ มีอาชีพหลักคือเกษตรกรรม หากเป็นช่วงฤดูทำนาหรือเก็บเกี่ยวผลผลิต จะไม่สะดวกในการดำเนินการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์บริการ เช่น การฝึกอบรมและการเข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรอง ทำให้ล่าช้า

ภาพกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ




การบรรยายวิธีป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกกโดยวิทยากรกรมวิทยาศาสตร์บริการ






วิทยากรกรมวิทยาศาสตร์บริการสาธิตวิธีป้องกันการเกิดเชื้อรา








ผู้เข้ารับการฝึกอบรมลงมือปฏิบัติวิธีป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก

โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่น ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ประเทศไทยมีทรัพยากรธรรมชาติมากและเป็นประเทศเกษตรกรรมที่มีผลผลิตทางการเกษตรเป็นจำนวนมาก เช่น ข้าว อ้อย ข้าวโพด มันสำปะหลัง ผลไม้ ฯลฯ เพื่อใช้ในการบริโภคเองภายในประเทศ และเป็นผู้นำด้านการส่งออกผลผลิตทางการเกษตรสู่ประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก พบว่าภายหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตจะมีเศษวัสดุเหลือทิ้งในพื้นที่เพาะปลูกเป็นจำนวนมาก เช่น ฟางข้าว แกลบ ชานอ้อย เหง้ามันสำปะหลัง ซังข้าวโพด เปลือกผลไม้ ผลไม้ที่ไม่สมบูรณ์ไม่สามารถขายได้ และผลไม้ที่ต้องตัดทิ้งให้เหลือผลพอเหมาะเพื่อให้ได้ผลใหญ่ขึ้น เป็นต้น ปกติเศษวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรเป็นของเสียที่ไม่ก่อให้เกิดประโยชน์นอกจากเป็นเพียงแค่ปุ๋ยสำหรับปรับปรุงคุณภาพดิน ดังนั้นก่อนดำเนินการเพาะปลูกในรอบต่อไป เกษตรกรจะทำลายชีวมวลที่เกิดขึ้นก่อน เช่น การไถกลบเพื่อให้เป็นสารอาหารบำรุงดินและการเผาทำลาย ซึ่งก่อให้เกิดอุบัติเหตุ มลภาวะทางอากาศซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ของประชาชนใกล้เคียง

กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงเล็งเห็นความสำคัญในการนำทรัพยากรธรรมชาตินั้นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพื่อการเพิ่มมูลค่าโดยไม่ต้องตัดไม้ทำลายป่ามาใช้เป็นเชื้อเพลิงหรือดูดกลิ่น จึงมีการศึกษาวิจัยการผลิตถ่านและการแปรรูปถ่าน พบว่าผู้ประกอบการมีแหล่งวัตถุดิบ ได้แก่ กะลามะพร้าว เศษไม้ยางพารา ข้อไม้ไผ่ กะลาปาล์ม ผลไม้ที่ล้นตลาดหรือผลไม้ที่มีตำหนิไม่สามารถขายได้ เป็นต้น เพื่อนำไปประกอบอาชีพอิสระ โดยไม่ต้องลงทุนมาก ซึ่งถ่านอัดแท่งหรือก้อน (briquette) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้ประกอบการให้ความสนใจกันมาก เพราะปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้า แม่บ้าน ผู้ประกอบการร้านอาหาร นิยมใช้ถ่านอัดแท่งในการประกอบอาหาร เนื่องจากใช้สะดวก ไม่มีควัน และเผาไหม้ได้นาน นอกจากนี้ผู้ประกอบการยังมีความต้องการใช้กะลามะพร้าว กิ่งไม้จากการตัดแต่งสวน ซังข้าวโพดเป็นวัตถุดิบผสมในการผลิตเพราะเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนของตนเองและมีปริมาณมาก ซึ่งเป็นวัสดุที่มีมูลค่าน้อยให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นทดแทนการใช้ไม้และแก๊สหุงต้มมีราคาแพง สำหรับผลิตภัณฑ์ถ่านผลไม้เพื่อประดับและตกแต่งสามารถเพิ่มมูลค่าผลไม้ที่ล้นตลาด ผลไม้ไม่ได้คุณภาพหรือมีตำหนิที่ขายไม่ได้ให้มีประโยชน์ได้มูลค่าเพิ่มและคุ้มค่าสูงสุด

ถ่านอัดแท่งเป็นสินค้า OTOP ที่มีการผลิตจากวัสดุทางการเกษตร ได้แก่ กะลามะพร้าว เศษไม้ยางพารา ข้อไม้ไผ่ กะลาปาล์ม ซังข้าวโพด เศษไม้ต่าง ๆ เป็นต้น กระบวนการผลิตโดยนำวัสดุเหล่านั้นมาเผา แล้วนำมาอัดขึ้นรูปโดยผ่านเครื่องอัดรีด หรือเครื่องผลิตเป็นก้อน เพื่อให้ถ่านมีลักษณะเป็นถ่านอัดแท่ง หรือถ่านอัดเป็นก้อน สะดวกสำหรับการใช้งาน ถ่านที่คุณภาพดีจะมีลักษณะ ไม่มีควัน เผาไหม้ได้นาน การใช้เป็นเชื้อเพลิงในการหุงต้ม ปิ้ง ย่างของครัวเรือนและร้านอาหารต่าง ๆ

ถ่านผลไม้เป็นสินค้า OTOP ในกลุ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชนถ่านดูดกลิ่น มีความสามารถในการดูดกลิ่นที่ดี และรูปทรงที่สวยงามตามชนิดของผลไม้สามารถใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่งได้ ถ่านผลไม้ได้จากการนำผลไม้ เช่น ทุเรียน มังคุด น้อยหน่า สับปะรด เป็นต้น มาเผาในที่อับอากาศจนกลายเป็นถ่าน มีสีดำ และคงรูปทรงของผลไม้ไว้เช่นเดิม

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อสนับสนุนและพัฒนาถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรเพื่อยกระดับให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนตลอดจนสร้างมูลค่าเพิ่มของทรัพยากรธรรมชาติและวัสดุเหลือทิ้ง

1.2 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในการใช้สินค้า OTOP ที่ผลิตในประเทศ

2. ผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานในช่วงปีงบประมาณ 2558 สรุปได้ดังนี้

- การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตถ่านผลไม้ดูดกลิ่นและประดับตกแต่งแก่ผู้ประกอบการและผู้สนใจที่มีปัญหาการผลิตถ่านดูดกลิ่นไม่สมบูรณ์ จำนวน 1 ครั้ง มีผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน 63 ราย
- การดำเนินการติดตามผลหลังการฝึกอบรม เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรอง มผช. พบว่ามีผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการรับรอง 5 ผลิตภัณฑ์
- การให้คำแนะนำ และการปรึกษาเชิงลึก เพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตแก่ผู้ประกอบการถ่านอัดแท่งและถ่านดูดกลิ่น และผู้สนใจ จำนวน 10 ราย เพื่อผลักดันให้เข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรอง

2.1 ลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการและแนวทางแก้ไขแก่ผู้ประกอบการ จำนวน 10 ราย

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
พิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์ถ่านผลไม้ดูดกลิ่น	- การประชุมบูรณาการงานด้าน วทน. กับจังหวัด ชุมชน และท้องถิ่น ระหว่างวันที่ 5-7 ธันวาคม 2556 ณ จังหวัดพิษณุโลก สำนักงานเกษตรจังหวัดพิษณุโลกประสานกับกรมวิทยาศาสตร์บริการ ขอความอนุเคราะห์ให้ช่วยผู้ประกอบการที่มีปัญหาเกี่ยวกับการเผาถ่านผลไม้ดูดกลิ่นเพื่อใช้ประโยชน์จากผลไม้ในสวนที่เหลือทิ้ง โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานบ้านบัวสวรรค์ ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การผลิตถ่านผลไม้ดูดกลิ่นและประดับตกแต่ง” ระหว่างวันที่ 22-23 พฤศจิกายน 2557
ลำปาง พะเยา เชียงราย	ผลิตภัณฑ์ถ่านอัดแท่ง ถ่านผลไม้ดูดกลิ่น และถ่าน	- กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ประสานงานกับเจ้าหน้าที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด และผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดฯ พบว่ามีผลิตภัณฑ์ถ่านอัดแท่ง ถ่านผลไม้ดูดกลิ่น และถ่าน ไม่ผ่านการรับรอง มผช.	กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มผู้ประกอบการ และเก็บตัวอย่างถ่านอัดแท่ง ถ่านผลไม้ดูดกลิ่นและถ่านนำมาทดสอบคุณภาพประกอบในการปรับปรุงคุณภาพ เพื่อให้เข้าสู่กระบวนการขอการรับรอง มผช.
กรุงเทพมหานคร	ผลิตภัณฑ์ดูดกลิ่น	ผู้ประกอบการถ่านดูดกลิ่น ขอความอนุเคราะห์กรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้ความรู้ ความเข้าใจ ในกระบวนการผลิตถ่านดูดกลิ่นและบรรจุภัณฑ์ คือ นางสาวชลิดา กูรพิศไตรย์	กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและฉลากที่ถูกต้อง

2.2 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้รับงบประมาณโครงการ ตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ประจำปี 2558 เพื่อแก้ปัญหากระบวนการผลิตถ่านอัดแท่งและถ่านดูดกลิ่น ซึ่งเป็นการเพิ่มศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการและสนับสนุนพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้เข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จัดฝึกอบรม 1 ครั้ง 1 จังหวัด เพื่อสร้างงาน และสร้างรายได้

วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
22-23 พฤศจิกายน 2557	การผลิตถ่านผลไม้ดูดกลิ่นและประดับตกแต่ง	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานบ้านบัวสวรรค์ ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	63

2.3 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ จำนวน 10 ราย

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่	ผลการดำเนินงาน
1	1-3 เมษายน 2558	กลุ่มจรูญวัตต์ ถ่านอัดแท่ง	ถ่านอัดแท่ง	อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง	- ผู้ประกอบการได้เข้าร่วมสัมมนา “การพัฒนา ขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ SMEs และ OTOP จังหวัดเชียงราย ” วันที่ 29 มกราคม 2558 ณ ห้องประชุมจำปาลาวโพธิ์วดล รีสอร์ท แอนด์สปา จังหวัดเชียงราย ผู้ประกอบการแจ้งมีปัญหา ขาดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตที่ได้มาตรฐานและคุณภาพ รวมถึงฉลากและบรรจุภัณฑ์ ขอความอนุเคราะห์กรมวิทยาศาสตร์บริการ ซึ่งมีเทคโนโลยีถ่านอัดแท่งจากวัสดุทางการเกษตร - กรมวิทยาศาสตร์บริการลงพื้นที่ให้คำแนะนำและปรึกษาแก้ไขปัญหาดังกล่าว และกรมวิทยาศาสตร์บริการได้เก็บตัวอย่างมาเพื่อทดสอบตามมาตรฐาน
2	1-3 เมษายน 2558	นายศรีนวล แสงสีจันทร์	ถ่านอัดแท่ง	อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา	- ผู้ประกอบการขอความอนุเคราะห์กรมวิทยาศาสตร์บริการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ถ่านอัดแท่งตามมาตรฐาน มผช.238/2547 พบว่าค่าความร้อนไม่ผ่านมาตรฐาน - กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ให้คำแนะนำและปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว และเก็บตัวอย่างมาเพื่อทดสอบตามมาตรฐาน
3	1-3 เมษายน 2558	นายสุรชัย คำอ้าย	ถ่านอัดแท่ง	อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย	- ผู้ประกอบการมีปัญหาเรื่องของความชื้น ไม่สามารถอบให้แห้งได้เร็ว และขาดความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ถ่านอัดแท่งตามมาตรฐาน (มผช. 238/2547) และกระบวนการขอ มผช.

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่	ผลการดำเนินงาน
					- กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับกระบวนการผลิตถ่านอัดแท่ง การใช้เตาอบไล่ความชื้น และกระบวนการขอ มผช. พร้อมเก็บตัวอย่างมาเพื่อทดสอบตามมาตรฐาน
4	1-3 เมษายน 2558	นายประธาน กลิ่นหอม	ถ่านอัดแท่ง	อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย	- ผู้ประกอบการกำลังรับช่วงการผลิตถ่านอัดแท่งจากนายสุ่ม ใหม่อารีย์ ประธานกลุ่มถ่านอัดแท่งบ้านสันป่าก๊อ - กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ให้คำแนะนำและปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตถ่านอัดแท่งและกระบวนการขอ มผช. พร้อมเก็บตัวอย่างมาเพื่อทดสอบตามมาตรฐาน
5	1-3 เมษายน 2558	นายคงเดช เขื่อนเพชร	ถ่านดูดกลิ่น	อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย	- ผู้ประกอบการได้เข้าร่วมสัมมนา “การพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ SMEs และ OTOP จังหวัดลำปาง” วันที่ 3 ธันวาคม 2557 ณ โรงแรมลำปางเวียงทอง จังหวัดลำปาง ผู้ประกอบการแจ้งมีปัญหาคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ - กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ให้คำแนะนำและปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว และเก็บตัวอย่างมาเพื่อทดสอบตามมาตรฐาน
6	1-3 เมษายน 2558	นายสานิตย์ ต๊ะปวง	ถ่านอัดแท่ง	อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย	- ผู้ประกอบการมีปัญหาการไล่ความชื้นของถ่านอัดแท่ง จำเป็นต้องสร้างเตาอบใหม่ และขาดความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ถ่านอัดแท่งตามมาตรฐาน (มผช.238/2547) และกระบวนการขอ มผช. - กรมวิทยาศาสตร์บริการ เดินทางลงพื้นที่ให้คำแนะนำและปรึกษาปัญหาดังกล่าว พร้อมเก็บตัวอย่างมาเพื่อทดสอบตามมาตรฐาน
7	1-3 เมษายน 2558	นายสมศักดิ์ คำอุปละ	ถ่านอัดแท่ง	อำเภอ พญาเม็งราย จังหวัดเชียงราย	- ผู้ประกอบการมีปัญหาเดือยหมุนของเครื่องผลิตถ่านอัดแท่ง ชำรุด จึงหยุดผลิตชั่วคราว - กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ลงพื้นที่ให้คำแนะนำกระบวนการขอ มผช. และเมื่อผู้ประกอบการเปิดทำการผลิตถ่านอัดแท่งแล้ว จะส่งตัวอย่างถ่านอัดแท่งมากรมวิทยาศาสตร์บริการ เพื่อทดสอบตามมาตรฐานต่อไป

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่	ผลการดำเนินงาน
8	1-3 เมษายน 2558	นายวิฑูรย์ สาริวงศ์	ถ่านหุงต้ม	อำเภอพญาเม็งราย จังหวัดเชียงราย	- กลุ่มถ่านอัดแท่งหมู่ 8 ตำบลไม้ยา ผู้ประกอบการไม่สามารถผลิตถ่านอัดแท่งต่อไปได้ เพราะต้องใช้กำลังคนมาก ต้องควบคุมการอบตลอดเวลา และอุปกรณ์เครื่องจักรมีปัญหาบ่อย ทำให้ผู้ประกอบการเปลี่ยนจากผลิตภัณฑ์ถ่านอัดแท่งเป็นผลิตภัณฑ์ถ่านหุงต้ม ซึ่งใช้กำลังคนน้อย การควบคุมการเผาถ่านก็ไม่ยุ่งยาก และไม่มีอุปกรณ์เครื่องจักร - กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับกระบวนการเผา และกระบวนการขอ มผช.พร้อมเก็บตัวอย่างมาเพื่อทดสอบตามมาตรฐาน
9	1-3 เมษายน 2558	นายมนตรี กาวิจันทร์	ถ่านอัดแท่ง	อำเภอพญาเม็งราย จังหวัดเชียงราย	- ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการผลิตถ่านอัดแท่งจัดจำหน่ายในพื้นที่ แต่ขาดความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานถ่านอัดแท่งและกระบวนการขอ มผช. - กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ให้คำแนะนำและปรึกษาปัญหาดังกล่าว และ ไม่สามารถเก็บตัวอย่างเพราะหยุดการผลิตชั่วคราว ผู้ประกอบการจะส่งตัวอย่างถ่านอัดแท่งทางไปรษณีย์มากรมวิทยาศาสตร์บริการเพื่อทดสอบตามมาตรฐานต่อไป
10	1-3 เมษายน 2558	นายสถาพร อินทำ	ถ่านอัดแท่ง	อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย	- ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการผลิตถ่านอัดแท่งจัดจำหน่ายในพื้นที่ แต่ขาดความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานถ่านอัดแท่งและกระบวนการขอ มผช. - กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ให้คำแนะนำกระบวนการทดสอบคุณภาพตามมาตรฐานของถ่านอัดแท่ง และกระบวนการส่งขอ มผช.พร้อมเก็บตัวอย่างมาเพื่อทดสอบตามมาตรฐาน

2.4 ติดตามการยื่นขอการรับรอง มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
20-21 กรกฎาคม 2558	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานบ้านบัว สวรรค์ ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่น	- ให้คำปรึกษาและแก้ไขเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์และฉลากติดบรรจุภัณฑ์ - สามารถสนับสนุนให้ยื่นขอการรับรอง 5 ผลิตภัณฑ์

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับการรองรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีและให้คำปรึกษา (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
5 จังหวัด ได้แก่ กรุงเทพมหานคร พิษณุโลก ลำปาง พะเยา และเชียงราย	60	83	5	5

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ

4.1 การเดินทางพบผู้ประกอบการในแต่ละพื้นที่มีอุปสรรค คือ การคมนาคมไม่สะดวก เส้นทางทุรกันดาร การติดต่อสื่อสารทำได้ลำบาก เพราะบางพื้นที่ไม่มีสัญญาณโทรศัพท์

4.2 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรไม่เห็นความสำคัญในการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

4.3 ผู้ประกอบการขาดเงินลงทุนที่จะพัฒนาสถานที่ผลิตให้เหมาะสม

กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตร การผลิตถ่านผลไม้ดูดกลิ่นและประดับตกแต่ง










โครงการพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าประเภทแก้วของผู้ประกอบการชุมชน

รัฐบาลมีนโยบายการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันตามยุทธศาสตร์ประเทศ ซึ่งกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการรับผิดชอบในการผลักดันการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อให้เกิดการพัฒนาและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ที่จะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถและขยายศักยภาพทางการค้าผู้ประกอบการระดับชุมชนที่ผลิตสินค้า OTOP มีโอกาสที่จะขยายกำลังการค้าและโอกาสทางธุรกิจ ถ้ามีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนารูปแบบ และภาชนะที่บรรจุให้สวยงามน่าใช้ ที่สำคัญคือพัฒนาคุณภาพให้มีมาตรฐานและได้รับความเชื่อถือจากผู้บริโภค

แก้วเป็นวัสดุหนึ่งที่ผู้ประกอบการชุมชนและวิสาหกิจชุมชนให้ความสนใจ ในต่างประเทศมีหลายที่เปิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวให้ชมการสาธิตการขึ้นรูปแก้ว ในขณะเดียวกันก็ขายสินค้า ชิ้นงานศิลปะแก้วเมื่อทำเป็นผลิตภัณฑ์จะขายในราคาที่แพงมาก เพราะการทำแก้วต้องใช้ความอดทนสูงและความชำนาญสูง กว่าจะประดิษฐ์เป็นชิ้นงานศิลปะแก้วสักชิ้น ในประเทศไทยปัจจุบันมีกลุ่มที่สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ออกมาได้บ้างแล้วเช่น กระเบื้องแก้ว ขวดแก้วตกแต่ง ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปกระจกแผ่น และการทำผลิตภัณฑ์จากการเป่าแก้ว

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับผลิตภัณฑ์แก้ว คือ มผช.78/2546 ผลิตภัณฑ์เป่าแก้ว มผช.193/2546 ผลิตภัณฑ์ลูกปัด มผช.426/2547 ผลิตภัณฑ์ศิลปะบนแก้วและ มผช. 820/2548 ผลิตภัณฑ์แก้วหลอม



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์แก้ว

ผู้ประกอบการและกลุ่มชุมชนทั้งประเทศมีประมาณ 300 กลุ่ม กระจายตามภาคต่าง ๆ สำหรับภาคใต้ซึ่งถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ มีประมาณ 33 กลุ่ม ที่เป็นผู้ประกอบการ OTOP แต่ยังมีกลุ่มผลิตภัณฑ์แก้วที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนแต่ทำเป็นอาชีพที่มีความสนใจในการขอมาตรฐาน คาดว่ายังมีอีกมาก

นอกจากนั้น ยังมีผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องสามารถนำผลิตภัณฑ์แก้วไปประกอบ ตกแต่งและสร้างมูลค่าเพิ่มได้และขอ มผช. ได้ เช่น เครื่องเงิน ผลิตภัณฑ์ปักเลื่อม ผลิตภัณฑ์ทำจากผ้า เป็นต้น

กรมวิทยาศาสตร์บริการ มีห้องปฏิบัติการเชี่ยวชาญด้านแก้วที่งานวิจัยหลายเรื่อง เหมาะสำหรับกลุ่มชุมชนด้านแก้ว สามารถใช้องค์ความรู้ด้านแก้วที่มีมาใช้สนับสนุนให้เกิดการพัฒนาคุณภาพ และแก้ไขปัญหาการผลิต เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์จนได้รับมาตรฐานชุมชน หรือมาตรฐานอื่นได้ในอนาคต เป็นการสร้างความน่าเชื่อถือแก่ผลิตภัณฑ์อันเป็นปัจจัยหนึ่งที่สามารถเพิ่มยอดจำหน่ายสินค้าได้

สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แก้วในส่วนของลูกปัดแก้วและกระจกสี ที่ผ่านมาห้องปฏิบัติการเชี่ยวชาญด้านแก้วมีงานวิจัยที่ได้ทำสำเร็จแล้วหลายเรื่อง ได้แก่ การพัฒนาสูตรแก้วอ่อนสำหรับการทำเครื่องประดับ และพัฒนาเทคนิคการทำลูกปัดแก้ว และการพัฒนาผลิตภัณฑ์แก้วจากกระจกแผ่น จึงสามารถเข้าไปดำเนินการในการให้องค์ความรู้ ทั้งด้านเนื้อแก้ว และเทคนิคการขึ้นรูป



แก้วอ่อนที่พัฒนาขึ้นเองและลูกปัดที่นำเนื้อแก้วไปใช้



ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปกระจก

ขณะเดียวกันห้องปฏิบัติการเชี่ยวชาญด้านแก้ว มีโครงการวิจัย เรื่อง พัฒนาเนื้อแก้วสำเร็จรูปชนิดอุณหภูมิต่ำเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องประดับและตกแต่ง เพราะเมื่อมองไปยังวิสาหกิจชุมชนในประเทศจะพบว่า กลุ่มแก้วเป่าและแก้วหลอม มีจำนวนน้อยมาก ทั้งที่มีความสามารถในการสร้างงานศิลปะที่มีลักษณะเป็นอัตลักษณ์ของในชุมชนและของประเทศโดยเฉพาะ ปัจจุบันเป็นลักษณะของการเป่าแก้วจากแท่งแก้วซึ่งมีข้อจำกัดทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้ยังมีรูปแบบเดิมและไม่หลากหลายเท่าที่ควร แก้วสำเร็จรูปดังกล่าวทำให้การประดิษฐ์งานศิลปะหรือการสร้างงานจากวัสดุแก้วง่ายขึ้น เป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนการสร้างผลิตผลใหม่ แก่วิสาหกิจชุมชน เกิดรายได้และเกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จนได้ มผช. หรือเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ได้ในอนาคต

กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้จัดประชุมเชิงปฏิบัติการ ระหว่างกรมวิทยาศาสตร์บริการ กับผู้ประกอบการกลุ่มชุมชนด้านแก้วในจังหวัดต่าง ๆ ของภาคใต้ และหน่วยงานอื่น ที่เกี่ยวข้อง เพื่อการยกระดับคุณภาพสินค้าประเภทแก้วของผู้ประกอบการชุมชนในจังหวัดภาคใต้ โดยต้องการให้มีการแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นร่วมกัน ข้อมูลที่ได้จะทำให้แนวทางพัฒนาสินค้าประเภทแก้วที่ถูกต้องและตรงประเด็น ตอบสนองต่อความต้องการผู้ประกอบการชุมชนได้อย่างแท้จริง

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้อบรมความรู้ความเข้าใจในเทคนิคต่าง ๆ ในการทำลูกปัดแก้ว เพื่อขอ มผช.
1.2 เพื่อให้ผู้อบรมสามารถทำน้ำดินชุบแกนสำหรับขึ้นรูปขึ้นใช้เอง แทนการซื้อจากต่างประเทศ
1.3 เกิดการแตกสายการผลิตสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่เสริมรายได้ให้ผู้อบรม

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 ลงพื้นที่สำรวจปัญหา ความต้องการและแนวทางแก้ไข

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
นครศรีธรรมราช	ผลิตภัณฑ์เชือกถัก	1. ไม่มีประสบการณ์ทางด้านการทำผลิตภัณฑ์จากแก้ว 2. ต้องการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ออกจำหน่าย	จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรเทคนิคการทำลูกปัดแก้วและน้ำดินชุบแกน
สุราษฎร์ธานี	ลูกปัดโบราณ	1. ไม่มีประสบการณ์ทางด้านการทำผลิตภัณฑ์จากแก้ว 2. ต้องการสร้างผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชน	จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรเทคนิคการทำลูกปัดแก้วและน้ำดินชุบแกน

2.2 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	19-21 มกราคม 2558	การสร้างงานศิลปะบนแก้ว  	ณ ศูนย์สงเคราะห์และฝึกอาชีพสตรีภาคใต้ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา	43
2	23-26 มกราคม 2558	เทคนิคการทำลูกปัดแก้วและน้ำดินชุบแกน  	ณ ศูนย์ท่องเที่ยวบ้านคีรีวง อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช	20
3	25-28 กุมภาพันธ์ 2558	เทคนิคการทำลูกปัดแก้วและน้ำดินชุบแกน  	ณ วัดศรีเวียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี	20
4	15-17 มีนาคม 2558	การสร้างงานศิลปะบนแก้ว  	ณ โครงการพัฒนาพื้นที่หนองใหญ่ตามพระราชดำริ อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร	40
5	18-21 มีนาคม 2558	เทคนิคการทำลูกปัดแก้วและน้ำดินชุบแกน  	ณ โครงการพัฒนาพื้นที่หนองใหญ่ตามพระราชดำริ อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร	40

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
6	23-26 มีนาคม 2558	เทคนิคการทำลูกปัดแก้วและน้ำดินชุบแกน  	ณ วิทยาลัยสารพัดช่างภูเก็ต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต	40
7	27-29 มีนาคม 2558	การสร้างงานศิลปะบนแก้ว  	ณ วิทยาลัยสารพัดช่างภูเก็ต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต	40
8	26-28 พฤษภาคม 2558	การสร้างงานศิลปะบนแก้ว  	ณ อบต. ไกรนอก อำเภอกงไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย	52

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าประเภทแก้วของผู้ประกอบการชุมชน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
6 จังหวัด ได้แก่ สงขลา นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี ชุมพร ภูเก็ต และสุโขทัย	150	295	15	30

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ระยะเวลาในการฝึกอบรมสั้นเกินไปทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่พัฒนาฝีมือได้ช้าอาจจะไม่สามารถทำลวดลายที่ซับซ้อนได้

4.2 การสร้างงานใช้อุปกรณ์เฉพาะ บางอย่างไม่สามารถหาซื้อได้ในท้องถิ่น

4.3 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมหลายรายขาดแรงจูงใจในการสร้างงานอย่างต่อเนื่อง

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ฝึกอบรมเชิงลึกสำหรับกลุ่มเป้าหมาย และติดตามให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ

5.2 สร้างเครือข่ายให้ผู้ประกอบการสามารถติดต่อกับผู้จัดจำหน่ายได้โดยตรง พร้อมทั้งให้ข้อมูลแหล่งจัดซื้ออุปกรณ์

5.3 นำเสนอผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ (role model) และแนะนำช่องทางการจำหน่ายสินค้า

กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรม สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

จากการที่กลุ่มเยื่อและกระดาษ ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกระดาษหัตถกรรมให้กับกลุ่มผู้ผลิตกระดาษหัตถกรรมในภาคเหนือและภาคกลางในอดีต เมื่อกลุ่มเยื่อและกระดาษได้ทำการติดตามผลการดำเนินงานของกลุ่มดังกล่าว พบว่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ยังไม่ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นส่วนมาก เพราะคุณภาพของกระดาษหัตถกรรมที่ผลิตยังไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และจากการที่กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ โครงการเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ก้าวไกลสู่ระดับสากลด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรื่อง “สร้างคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืน” เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2558 ณ โรงแรมอัมรินทร์ ลากูน จังหวัดพิษณุโลก กลุ่มผู้ประกอบ ด้านกระดาษหัตถกรรมที่ยังไม่ได้รับรองมาตรผลิตภัณฑ์ชุมชนและผู้ที่ยื่นขอการรับรองแล้วแต่ไม่ผ่านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มีความประสงค์ให้กลุ่มเยื่อและกระดาษจัดอบรมการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้น

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ต้องการสนับสนุนให้กลุ่มผู้ผลิตกระดาษหัตถกรรมในภาคเหนือและภาคกลางยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกี่ยวข้องมากขึ้นพร้อมทั้งพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมที่ผลิตให้ตรงกับข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเป็นการยกระดับความสามารถการผลิตของผู้ประกอบการ ในขณะเดียวกันกรมวิทยาศาสตร์บริการมีองค์ความรู้ในการปรับปรุงคุณภาพกระดาษหัตถกรรม เพื่อให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จึงจัดหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อต้องการถ่ายทอดองค์ความรู้ดังกล่าวให้แก่กลุ่มผู้ผลิตกระดาษหัตถกรรมและผู้สนใจทั่วไป

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้ประกอบการผลิตกระดาษหัตถกรรมมีความรู้ความเข้าใจในเทคนิคต่าง ๆ ในการทำกระดาษหัตถกรรมมากขึ้น ทำให้ผลิตกระดาษหัตถกรรมให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 เพื่อส่งเสริมให้ผู้ผลิตกระดาษหัตถกรรมในภาคเหนือ และภาคกลาง ยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมากขึ้น

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร/ หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	24-25 กุมภาพันธ์ 2558	หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	กลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา หมู่ 1 ตำบลต้นเปา อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่	31
2	25-26 มีนาคม 2558	หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	กลุ่มโรงเรียนหมู่บ้านเด็กและเครือข่าย หมู่ 2 ตำบลวังด้ง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	33

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการกลุ่มหัตถกรรมกระดาษสา จังหวัดเชียงใหม่













การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการกลุ่มโรงเรียนหมู่บ้านเด็กและเครือข่าย จังหวัดกาญจนบุรี



















2.2 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

จากการที่กลุ่มเยื่อและกระดาษ ได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้แก่ผู้ประกอบการกลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา ในวันที่ 24-25 กุมภาพันธ์ 2558 ทำให้ผู้ประกอบมีการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมดีขึ้นแต่ยังพบปัญหาในบางจุด คือ ความสม่ำเสมอของสี ความเรียบ และความสม่ำเสมอของแผ่นกระดาษยังไม่ดีเท่าที่ควร ทางกลุ่มเยื่อและกระดาษจึงได้ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว มีผู้เข้ารับคำปรึกษาเชิงลึก จำนวน 11 ราย

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่	ผลการดำเนินงาน
25-27 พฤษภาคม 2558	กลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา จำนวน 11 ราย	กระดาษสา	หมู่ 1 ตำบลต้นเปา อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่	ผู้กระกอบการสามารถผลิตกระดาษสาที่มีคุณภาพตรงกับข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทำให้สามารถเข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานฯ ได้

การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ณ จังหวัดเชียงใหม่







3. สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม

สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรมการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดกาญจนบุรี และ จังหวัดเชียงใหม่	60	75	10	12

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการผลิตกระดาษหัตถกรรมมีความแตกต่าง หลากหลาย และมีกระบวนการผลิต ความประณีตและจุดเด่นแตกต่างกัน ทำให้มีความตั้งใจในการพัฒนาปรับปรุงแตกต่างกัน

4.2 ผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญและไม่มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกระดาษหัตถกรรม

4.3 ผู้ประกอบการบางรายประสบปัญหาความพร้อมของสถานที่ และอุปกรณ์ในการผลิตกระดาษหัตถกรรม รวมถึงปัญหาด้านเงินทุน ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานได้

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ผู้ประกอบการต้องการหาทางลดต้นทุนการผลิตกระดาษหัตถกรรม และการพัฒนาลวดลายของผลิตภัณฑ์ ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรมีงานวิจัยเพื่อลดต้นทุนการผลิตกระดาษ และพัฒนาลวดลายของผลิตภัณฑ์

5.2 ผู้ประกอบการต้องการผลิตกระดาษหัตถกรรมจากวัตถุดิบชนิดอื่น ๆ เช่น เศษผ้า ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการควรมีวิจัยในการผลิตกระดาษหัตถกรรมจากเศษผ้า

5.3 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรติดตามปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ เพื่อช่วยแก้ปัญหาและต่อยอดความรู้ของผู้ประกอบการ ถึงแม้ผู้ประกอบการจะได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้ว



สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

OTOP



- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในพื้นที่ภาคเหนือและจังหวัดเครือข่าย
- โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร (OTOP) ในภาคกลางและจังหวัดเครือข่าย

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร



ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารเป็น 1 ใน 5 ของประเภทผลิตภัณฑ์ OTOP ที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้ลงพื้นที่เพื่อศึกษาปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์รวมถึงกระบวนการผลิตของผู้ผลิตสินค้าในหลายจังหวัด ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 ภายใต้โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ทำการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์สมุนไพรมาอย่างต่อเนื่อง และได้นำความรู้ที่ได้ถ่ายทอดให้กับผู้ผลิตโดยการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ รวมถึงนำสินค้าของผู้ประกอบการมาทำการทดสอบเบื้องต้นเพื่อแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพสินค้า เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตรวมทั้งส่งเสริมให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และยื่นจดแจ้งสูตรผลิตภัณฑ์ต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โดยในรอบปี 2557 ที่ผ่านมากรมวิทยาศาสตร์บริการได้ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. และยื่นจดแจ้งสูตรผลิตภัณฑ์ รวมทั้งสิ้น 62 ผลิตภัณฑ์ และมีผู้เข้าร่วมรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี 677 ราย ตัวอย่างกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่เข้าไปช่วยแก้ปัญหา ได้แก่ สบู่ก้อน สบู่เหลว แชมพู ครีมนวด ผลิตทำความสะอาด และผลิตภัณฑ์ซักล้าง อย่างไรก็ตามพบว่าการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปี 2557 นั้น ยังมีสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การรับรองเฉลี่ยถึงร้อยละ 36* (ปี 2553-2556 เฉลี่ยร้อยละ 38) ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงดำเนินการโครงการเพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารโดยติดตามผลการดำเนินงานหลังการอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาปัญหาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการสำหรับตัวอย่างที่ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน โดยยังคงมุ่งเน้นในการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในการผลิตสินค้า เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน โดยแบ่งออกเป็น 2 โครงการย่อยตามภูมิภาค ดังนี้

- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่ภาคเหนือและจังหวัดเครือข่าย
- โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร (OTOP) ในภาคกลางและจังหวัดเครือข่าย

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กุมภาพันธ์ 2558

โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่ภาคเหนือและจังหวัดเครือข่าย

ปัจจุบันมีความนิยมในการใช้สมุนไพรในชีวิตประจำวันอย่างแพร่หลาย จะเห็นได้จากมีการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรอยู่ทั่วไป ทั้งตามตลาดนัด และห้างสรรพสินค้า เนื่องจากสรรพคุณและคุณค่าของสมุนไพรสามารถใช้เป็นยารักษาโรค หรือใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร รวมถึงการนำมาใช้เป็นส่วนผสมหรือทำเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น สบู่ก้อน สบู่เหลว แชมพู ครีมนวด ครีมบำรุงผิว ทั้งนี้เพื่อเป็นการลดการใช้สารเคมีซึ่งก่อให้เกิดผลต่อร่างกายในระยะยาว ผลิตภัณฑ์สมุนไพรส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพปานกลาง หรือต้องปรับปรุงคุณภาพ เนื่องจากยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอทำให้ไม่สามารถผลิตซ้ำในปริมาณและคุณภาพเดิมได้ อีกทั้งรูปแบบของผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการยอมรับจากผู้ใช้ และไม่ได้มาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย นอกจากนั้นสินค้ายังขาดเอกลักษณ์ และมีการลอกเลียนแบบสินค้ากันเป็นจำนวนมาก

เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว โครงการเคมี กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดทำโครงการ “การพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่ภาคเหนือและจังหวัดเครือข่าย” ขึ้นในปีงบประมาณ 2557-2561 ซึ่งเป็นหนึ่งในโครงการย่อยของชุดโครงการ “ทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค” ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยมีวัตถุประสงค์ที่มุ่งเน้นการใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการพัฒนาและแก้ไขปัญหาในการผลิตสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในกลุ่มผลิตภัณฑ์ สบู่ แชมพู ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและผลิตภัณฑ์ซักล้าง ให้สามารถยื่นขอการรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ หรือยกระดับคุณภาพสินค้าในระดับรางวัลจากหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนสินค้า OTOP นอกจากนี้ ยังสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า รวมถึงเป็นการสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ชุมชน เพิ่มโอกาสในการแข่งขันให้กับสินค้า OTOP ของประเทศไทย

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในกระบวนการผลิต รวมทั้งใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการพัฒนาและแก้ไขปัญหาในการผลิตสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

1.2 เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เช่น สบู่เหลว สบู่ก้อน สบู่กลีเซอรีน แชมพู ครีมนวดผม ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในครัวเรือน ผลิตภัณฑ์ซักล้าง ให้ได้มาตรฐาน

1.3 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในการใช้สินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ว่ามีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐาน

1.4 เพื่อเพิ่มโอกาสในการแข่งขัน รวมถึงเป็นการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

2. ผลการดำเนินงาน

ข้อมูลจากการลงพื้นที่ในปีงบประมาณ 2556-2557 พบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ที่ผลิตสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารสมควรได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน เพื่อเข้าสู่กระบวนการรับรอง โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการได้ให้การช่วยเหลือ ดังนี้

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

ดำเนินการฝึกอบรมและให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่จำนวน 8 หลักสูตร มีรายละเอียดดังนี้

หลักสูตรที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	3 พฤศจิกายน 2557	การผลิตสบู่	กลุ่มสตรีบ้านเสาวังคา ตำบลบ่อตาโล่ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	20
2	3 พฤศจิกายน 2557	การผลิตแชมพู		20
3	4 พฤศจิกายน 2557	การผลิตสบู่เหลว	กลุ่มอาบีบักร ตำบลบึงน้ำรักษ์ อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา	45
4	4 พฤศจิกายน 2557	การผลิตแชมพู		45
5	17 พฤศจิกายน 2557	การปรับปรุงคุณภาพสบู่เหลว	กลุ่มน้ำยาสมุนไพรบ้านนาขุม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก	30
6	17 พฤศจิกายน 2557	การผลิตแชมพู		30
7	11 กุมภาพันธ์ 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมทาผิว สู่มาตรฐานชุมชน	กลุ่มชมรมสัจธรรมชีวิต บ้านหนองปลาไหล อำเภอลานสัก จังหวัดอุทัยธานี	26
8	12 กุมภาพันธ์ 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สบู่สู่มาตรฐานชุมชน		25

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ติดตามผลหลังการอบรมและให้คำปรึกษาแก้ปัญหาตัวอย่างที่ไม่ผ่านมาตรฐาน โดยให้คำแนะนำและการช่วยเหลือในการยื่นขอรับรอง เช่น ข้อมูลสารเคมี ข้อมูลฉลาก รวมถึงแก้ปัญหาตัวอย่างที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
1	26 มีนาคม 2558	กลุ่มอาบีบักร จังหวัดฉะเชิงเทรา	1. ผลิตภัณฑ์ซักผ้า ตราอาบีบักร 2. ผลิตภัณฑ์ล้างจาน ตราอาบีบักร 3. ผลิตภัณฑ์ปรับผ้านุ่ม ตราอาบีบักร 4. แชมพูผสมสมุนไพรมะกรูด ตราอาบีบักร 5. สบู่เหลวผสมสมุนไพรขมิ้น ตราอาบีบักร 6. สบู่ทานาคา ตราอาบีบักร	ได้ช่วยเหลือผู้ประกอบการจัดเตรียมข้อมูลที่จำเป็น เช่น ชื่อสูตร สารเคมี ปริมาณสารเคมีที่มีในผลิตภัณฑ์ รวมทั้งให้คำแนะนำถึงเอกสารที่จำเป็นในการขอจดแจ้ง นอกจากนี้ยังได้ลงไปดูสถานที่ผลิตสำหรับเป็นข้อมูลเพื่อให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาในโอกาสต่อไป

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
2	13-16 กรกฎาคม 2558	1. กลุ่มสมุนไพรสัมพันธ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี	1. สบู่สมุนไพรขมิ้นผสมมะขาม (ขมิ้นผง) 2. สบู่สมุนไพรขมิ้นผสมมะขาม (น้ำมันขมิ้น) 3. สบู่สมุนไพรขมิ้นกลิ่นตะไคร้	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสถานที่และอุปกรณ์การผลิต เพื่อให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานสม่ำเสมอ
		2. กลุ่มศูนย์สมุนไพรพื้นบ้านไทย จังหวัดนครศรีธรรมราช	1. สบู่เหลวเนื้อมุกเปลือกมังคุด 2. สบู่เหลวเนื้อมุกขมิ้นชัน 3. สบู่เหลวเนื้อมุกแอปเปิ้ล 4. สบู่เหลวเนื้อมุกสตรอเบอร์รี่ 5. แชมพูสมุนไพรมะกรูด	ช่วยแก้ไขปรับปรุงสูตรให้ได้มาตรฐาน เช่น ค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่ได้มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ตกตะกอนเมื่อตั้งทิ้งไว้ เป็นต้น
		3. กลุ่มแปรรูปสมุนไพร จังหวัดภูเก็ต	1. แชมพูดอกอัญชัน 2. สบู่เหลวขมิ้นผสมน้ำผึ้ง 3. ครีมนวดผมดอกอัญชัน 4. ครีมหมักผมมะกรูด ผสมใบย่านาง	ให้คำแนะนำผู้ประกอบการจัดเตรียมข้อมูลที่จำเป็น เช่น ชื่อสูตร สารเคมี ปริมาณ สารเคมีที่มีในผลิตภัณฑ์ รวมทั้งให้คำแนะนำถึงเอกสารที่จำเป็นต้องใช้ในการยื่นจดแจ้งฯ

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงาน โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่ภาคเหนือและเครือข่าย

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับการถ่ายทอด (ราย)		จำนวนผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่กระบวนการรับรอง (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
7 จังหวัด ได้แก่ พิษณุโลก อุทัยธานี อยุธยา ฉะเชิงเทรา สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช และภูเก็ต	200	241	20	18

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินโครงการ

4.1 ผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในการขอการรับรองตามมาตรฐาน เนื่องจากไม่เข้าใจในกฎระเบียบต่าง ๆ ของทางราชการ

4.2 ผู้ประกอบการทำการผลิตผลิตภัณฑ์ที่เป็นสูตรที่บอกต่อ ๆ กันมาว่าใช้ได้ดี แต่ไม่มีการตรวจสอบว่าผ่านมาตรฐานหรือไม่ จึงทำให้ได้สินค้าที่ไม่มีคุณภาพ

4.3 ผู้ประกอบการขาดความรู้เรื่องวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ซึ่งการยื่นขอจดแจ้งเครื่องสำอางและวัตถุอันตรายต้องแจ้งชื่อทางเคมีของวัตถุดิบที่ใช้ หน้าที่ของสารเคมีแต่ละชนิดรวมทั้งปริมาณสารเคมีที่มีในผลิตภัณฑ์ ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถยื่นขอจดแจ้งฯ ได้เอง

4.4 ผู้ประกอบการไม่มีความรู้ความเข้าใจในสูตรการผลิตที่ดีพอ ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในการยื่นขอจดแจ้งฯ ได้แก่ ลำดับขั้นตอนในการยื่นขอ เอกสารที่จำเป็นข้อกำหนด ค่าใช้จ่าย รวมถึงสถานที่ผลิตที่ได้มาตรฐาน

5.2 ควรให้ความรู้เกี่ยวกับข้อความและเนื้อหาจำเป็นที่ควรมีอยู่ในฉลาก โดยไม่เขียนโอ้อวดสรรพคุณเกินจริง

5.3 ควรมีการบูรณาการด้านความรู้กับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการยื่นขอการรับรอง

ภาพกิจกรรมการอบรมและให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

วันที่ 3 พฤศจิกายน 2557
ณ วัดสุคันธาราม ตำบลบ่อตาโล่
อำเภอวังน้อย
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



แนะนำกรมวิทยาศาสตร์บริการ และกล่าวเปิดการอบรม



เรียนรู้วิธีการผลิตสบู่ก้อนทานาคา
และแชมพูสูตรผสมสารสกัดมะกรูดก่อนการปฏิบัติจริง





บรรยายภาคทฤษฎี
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฯ

วันที่ 4 พฤศจิกายน 2557 ณ โรงเรียนอิสลามวิทยาบึงน้ำรักษ์ อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา



ลงทะเบียนเข้ารับการอบรม



ตอบข้อซักถามในขณะปฏิบัติการ



บรรยายภาคทฤษฎี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฯ



ฝึกปฏิบัติการ

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557 (อบต.เก่า) อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก





ลงทะเบียน



บรรยายเกี่ยวกับขั้นตอนในการผลิตสบู่เหลวและแชมพู



ฝึกปฏิบัติผลิตสบู่เหลวและแชมพู

วันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ 2558 ณ อบต.ประดู่ยืน อำเภอลานสัก จังหวัดอุทัยธานี





บรรยายเกี่ยวกับขั้นตอน
ในการผลิตสบู่ก้อนและครีมทาผิว





ฝึกปฏิบัติการ

ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่ เพื่อติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานการขอยื่นการรับรอง รวมทั้งให้คำแนะนำและแก้ไขปัญหาของผู้ประกอบการสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน



วันที่ 16 มีนาคม 2558 บรรยายในการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ
ในการจดแจ้งเครื่องสำอางและวัตถุอันตราย ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา

วันที่ 13-16 กรกฎาคม 2558 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดภูเก็ต



ให้คำแนะนำสถานที่ผลิต
แก่กลุ่มสมุนไพรสัมพันธ์
จังหวัดสุราษฎร์ธานี



เข้าพบเจ้าหน้าที่อุตสาหกรรมจังหวัด
นครศรีธรรมราช เพื่อยื่นขอการรับรอง
มาตรฐาน มผช. ของกลุ่มสมุนไพรพื้นบ้านไทย



เข้าพบเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต
เพื่อยื่นขอจดแจ้งของกลุ่มแปรรูปสมุนไพร

โครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร (OTOP) ในภาคกลางและจังหวัดเครือข่าย

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตสมุนไพรที่สำคัญ การใช้สมุนไพรเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของคนไทยที่ได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น วัตถุดิบสมุนไพรสามารถนำมาแปรรูปเบื้องต้นเป็นผลิตภัณฑ์หลายชนิดทั้งในรูปยารักษาโรค อาหารเสริม เครื่องสำอาง ตลอดจนยากำจัดศัตรูพืช ปัจจุบันมีการนำสมุนไพรหลายชนิดมาใช้สำหรับบำรุงผิว จึงมีการนำสมุนไพรเหล่านี้มาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางเป็นจำนวนมาก กรมวิทยาศาสตร์บริการโดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน มีการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีด้านผลิตภัณฑ์สมุนไพร เช่น สบู่ก้อน สบู่เหลว สบู่ก้อนกลีเซอรีน แชมพู และผลิตภัณฑ์ล้างจาน มาอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้มีคุณภาพและมาตรฐานให้กับกลุ่มผู้ประกอบการระดับชุมชนและ SMEs รวมถึงการให้คำปรึกษาในด้านระบบคุณภาพ เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (Good Hygienic Practice for Cosmetics, GHP) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Goods Manufacturing Practice, GMP) เป็นต้น และจากการสำรวจของกรมวิทยาศาสตร์บริการในปี 2557 นั้น พบว่าผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานนั้นยังมีจำนวนมาก ปัญหาที่มักพบในผลิตภัณฑ์คือ ผลิตภัณฑ์มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์มากเกินกว่าที่มาตรฐานกำหนด ผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้นเมื่อทิ้งไว้เป็นเวลานาน ค่าความเป็นกรด-ด่างเกินกว่ามาตรฐานที่กำหนด ปริมาณไขมันในสบู่ก้อนต่ำกว่าที่มาตรฐานกำหนด ดังนั้นโครงการนี้จึงมุ่งเน้นที่จะส่งเสริมผู้ประกอบการที่มีความเข้มแข็งปานกลางหรือผู้ประกอบการกลางน้ำเข้าสู่กระบวนการซึ่งผู้ประกอบการกลุ่มนี้เป็นกลุ่มที่รัฐบาลให้ความสำคัญในการเพิ่มศักยภาพโดยนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้าไปช่วยแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพของสินค้า เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต รวมถึงผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นคำขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หรือยื่นจดแจ้งเครื่องสำอางควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นการสร้างความเชื่อถือต่อผู้บริโภคโดยผสมผสานวัฒนธรรมภูมิปัญญากับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถขยายโอกาสทางการตลาด ซึ่งจะเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจภูมิภาคและยกระดับไปสู่ตลาดต่างประเทศได้ในอนาคต เป็นการสร้างรายได้ สร้างคุณภาพชีวิต และพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของไทยให้เข้มแข็งได้ดียิ่งขึ้น

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เช่น สบู่ก้อน สบู่เหลว สบู่กลีเซอรีน แชมพู ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในครัวเรือน

1.2 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในการใช้สินค้า OTOP ที่ผลิตในประเทศ

2. ผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานประกอบด้วย 2 ส่วน คือ จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ 7 ครั้ง 7 จังหวัด และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ 4 ครั้ง 6 จังหวัด

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	22 ตุลาคม 2557	การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารสู่การรับรองมาตรฐาน	โรงแรมทวินทาวเวอร์ กรุงเทพมหานคร	74
		  		
2	29 ตุลาคม 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร OTOP (สบู่ก้อนสมุนไพร)	โรงแรมผึ้งหวาน รีสอร์ท แอนด์ สปา ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	39
		 		
	30 ตุลาคม 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร OTOP (แชมพูสมุนไพรและสบู่ก้อนกลีเซอรีน)	โรงแรมผึ้งหวาน รีสอร์ท แอนด์ สปา ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	39
		 		
3	26 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร OTOP (ผลิตภัณฑ์ล้างจาน)	โรงแรมวาสิฏฐี ซิตี้ ตำบลท่าพี่เลี้ยง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	40
		 		

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
	27 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร OTOP (แชมพูสมุนไพรและสบู่ก้อนกลีเซอรีน)	โรงแรมวาสิฏฐี ซิตี้ ตำบลท่าพี่เลี้ยง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	37
4	27 มกราคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร OTOP (สบู่เหลวสมุนไพร)	โรงแรมชลอินเตอร์ ตำบลบางปลาสร้อย อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี	39
	28 มกราคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร OTOP (ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว)	โรงแรมชลอินเตอร์ ตำบลบางปลาสร้อย อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี	39
5	18 กุมภาพันธ์ 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร OTOP (สบู่ก้อนสมุนไพร)	โรงแรมกราเซีย ขอนแก่น ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	33

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
	19 กุมภาพันธ์ 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร OTOP (แชมพูสมุนไพรและลูกประคบสมุนไพร)  	โรงแรมกราเซีย ขอนแก่น ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	33
6	5 สิงหาคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสู่ชุมชน (สบู่ก้อนสมุนไพร)  	สวนนพรัตน์ ตำบลบ้านปรก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม	31
	6 สิงหาคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสู่ชุมชน (แชมพูสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมสมุนไพร)  	สวนนพรัตน์ ตำบลบ้านปรก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม	31
7	19 สิงหาคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสู่ชุมชน (สบู่ก้อนสมุนไพร)  	โรงแรมโฆษิตฮิลล์ อำเภอในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์	32

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
	20 สิงหาคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสู่ชุมชน (ลูกประคบสมุนไพรและแชมพูสมุนไพร)	โรงแรมโฆษิตฮิลล์ อำเภอในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์	32





2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์
มีผู้ประกอบการที่เข้ารับการให้คำปรึกษา จำนวน 69 ราย

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
1	5-6 กุมภาพันธ์ 2558	นายบรรชา ภากระจ่าง อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	สบู่สมุนไพรลอคำ	ผู้ประกอบการทั้ง 3 รายของอำเภอเชียงคาน และอำเภอปากชม จังหวัดเลย เคยส่งตัวอย่างสบู่ก้อนเพื่อยื่นขอ มผช. แล้ว แต่พบว่าสบู่มีปริมาณไขมันต่ำกว่ามาตรฐาน กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก โดยเข้าไปช่วยปรับสูตรการผลิต ปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อส่งตัวอย่างครั้งที่ 2 และให้คำแนะนำในการจัดสถานที่ผลิตให้เหมาะสม ซึ่งขณะนี้ผู้ประกอบการทั้ง 3 รายได้รับ มผช. แล้ว
		นายมะโนไพ พงศ์สัมพันธ์ อำเภอปากชม จังหวัดเลย	สบู่สมุนไพรบัวคำ	
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสมุนไพรนครหงส์ อำเภอปากชม จังหวัดเลย	สบู่สมุนไพรนครหงส์	







ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
2	7 พฤษภาคม 2558	กลุ่มอาชีพบ้านสบู่ เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร   	สบู่สมุนไพร CHAN	กรมวิทยาศาสตร์บริการช่วยปรับสูตรการผลิตสบู่ก้อนให้มีปริมาณไขมัน และปริมาณไฮดรอกไซด์อิสระอยู่ในเกณฑ์กำหนดของ มผช. และกรมวิทยาศาสตร์บริการได้ลงพื้นที่เข้าไปให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการจัดสถานที่ผลิต การปรับปรุงหรือขยายสถานที่ให้เหมาะสมกับการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ซึ่งขณะนี้กลุ่มได้รับ มผช. แล้ว
3	14 พฤษภาคม 2558	กลุ่มเครื่องหอมสิริกร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 	สบู่ก้อนสมุนไพร	กรมวิทยาศาสตร์บริการได้นำตัวอย่างสบู่ก้อนมาทดสอบตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสบู่ก้อน (มผช.94/2552) พบว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามที่มาตรฐานกำหนดจึงลงพื้นที่เข้าไปให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับกระบวนการผลิต และการจัดสถานที่ผลิต เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่น มผช. ในปี 2559
		กลุ่มแฮปปี้สมุนไพร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 	สบู่ก้อนสมุนไพร	กรมวิทยาศาสตร์บริการได้นำตัวอย่างสบู่ก้อนมาทดสอบตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสบู่ก้อน (มผช.94/2552) พบว่าผลิตภัณฑ์มีปริมาณไขมันต่ำกว่าเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด จึงได้ลงพื้นที่เข้าไปให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับกระบวนการผลิต การจัดสถานที่ผลิต และปรับสูตรการผลิต เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่น มผช. ในปี 2559

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
4	18-22 พฤษภาคม 2558	กลุ่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น 	ลูกประคบสมุนไพร	กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ลงพื้นที่เข้าไปให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการตาก การเก็บรักษาสมุนไพร กระบวนการผลิตลูกประคบสมุนไพร การจัดสถานที่ผลิต ให้เหมาะสม และจะผลักดันให้ยื่นขอ มผช. ใน ปี2559
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาอาชีพชุมชนดอนสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ 	แชมพูสมุนไพร ครีมนวดผม ผลิตภัณฑ์ล้างจาน	กระบวนการผลิตแชมพู ครีมนวดผม และผลิตภัณฑ์ล้างจาน และให้คำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เหมาะสมกับการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง จนผลิตภัณฑ์ครีมนวดผมได้รับ มผช. แล้ว
		กลุ่มอโรคยาศาลา อำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม 	ลูกประคบสมุนไพร	กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ลงพื้นที่เข้าไปให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการตาก การเก็บรักษาสมุนไพร กระบวนการผลิตลูกประคบสมุนไพร และให้คำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ผลิต และจะผลักดันให้ยื่นขอ มผช. ใน ปี 2559

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร (OTOP) ในภาคกลางและจังหวัดเครือข่าย

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
16 จังหวัด ได้แก่ กรุงเทพฯ นนทบุรี สมุทรปราการ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร ชลบุรี กาญจนบุรี ระยอง สิงห์บุรี สระบุรี นครปฐม พระนครศรีอยุธยา ขอนแก่น เลย มหาสารคาม และกาฬสินธุ์	300	568	40	51

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ

4.1 การจดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ต้องใช้ชื่อวิทยาศาสตร์ของสารต่างๆ และสมุนไพรเป็นภาษาอังกฤษ (INCI) ในการจดแจ้ง ทำให้ผู้ประกอบการบางรายไม่สามารถทำเองได้ การจดแจ้งจึงทำได้ช้า

4.2 ผู้ประกอบการรายย่อยมีสถานที่ผลิตไม่เหมาะสม และยังไม่ตัดสินใจลงทุน

4.3 ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์

4.4 ผู้ประกอบการยังขาดช่องทางในการกระจายสินค้าสู่ตลาด

4.5 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ยังเป็นรูปแบบเก่า ไม่ทันสมัย

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ผู้ประกอบการควรได้รับความรู้หรือคำปรึกษาเรื่องชื่อสารต่างๆ ในการจดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ควรให้คำแนะนำกับผู้ประกอบการเกี่ยวกับข้อดีของการขอ มผช. ซึ่งจะมีการทดสอบคุณภาพทางห้องปฏิบัติการ และมีเครื่องหมาย มผช. แสดงการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์

5.2 ควรจัดสรรงบประมาณสนับสนุนในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้กับผู้ประกอบการ

5.3 ควรให้ความรู้ความเข้าใจในกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์

5.4 ช่วยหาช่องทางในการกระจายสินค้าสู่ตลาดให้กับผู้ประกอบการและหาแหล่งจำหน่ายสินค้าทั่วภูมิภาค

5.5 ให้การสนับสนุนและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยให้กับผู้ประกอบการ

การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาค

OTOP







- โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อควบคุมคุณภาพสินค้า OTOP ตาม ISO/IEC 17025
- โครงการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาคด้วยกิจกรรมทดสอบความชำนาญเพื่อการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP

การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาค





ด้วยนโยบายของรัฐบาลได้ให้ความสำคัญกับการยกระดับคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ โดยการสนับสนุนและยกระดับคุณภาพให้ได้มาตรฐาน การพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะช่วยเสริมสร้างความเจริญแก่ชุมชนให้สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น ซึ่งสิ่งที่สำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งก็คือ สินค้าดังกล่าว ต้องได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) เพื่อให้ผู้บริโภคมีความเชื่อถือและมั่นใจในความปลอดภัยของสินค้า

อย่างไรก็ตาม การที่ผลิตภัณฑ์ OTOP จะได้รับการรับรอง มผช. และผลการทดสอบจะเป็นที่น่าเชื่อถือหรือไม่นั้น จะต้องผ่านกระบวนการหลายขั้นตอน อาทิ การตรวจสอบคุณภาพสินค้าหรือผลิตภัณฑ์จากห้องปฏิบัติการที่เชื่อถือได้ และหากห้องปฏิบัติการได้รับการรับรองระบบงานตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ด้วย ก็จะสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและเป็นการเพิ่มโอกาสทางธุรกิจของผู้ผลิตสินค้า OTOP ที่จำหน่ายสินค้าทั้งภายในประเทศและต่างประเทศอีกด้วย นอกจากนี้ บุคลากรผู้ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการในภูมิภาคก็ต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการประกันคุณภาพผลการทดสอบของห้องปฏิบัติการด้วยเช่นกัน ทั้งนี้ เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นในผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ และพัฒนาศักยภาพของห้องปฏิบัติการในภูมิภาคให้มีความสามารถในการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง แม่นยำ และน่าเชื่อถือ

จากข้อมูลการสำรวจและลงพื้นที่ในชุมชนทั้ง 4 ภาคคือ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ พบว่าห้องปฏิบัติการในภูมิภาคยังขาดความชำนาญในการทดสอบ อีกทั้งส่วนมากยังไม่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่ห้องปฏิบัติการในภูมิภาคต้องได้รับการพัฒนาศักยภาพอย่างเร่งด่วน เพื่อให้สามารถรองรับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ในพื้นที่ได้ กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าวฯ จึงได้จัดทำโครงการจำนวน 2 โครงการ ดังนี้

- โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อควบคุมคุณภาพสินค้า OTOP ตาม ISO/IEC 17025
- โครงการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาคด้วยกิจกรรมทดสอบความชำนาญเพื่อการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP

โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการในภูมิภาค เพื่อควบคุมคุณภาพสินค้า OTOP ตาม ISO/IEC 17025

การพัฒนาและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP เป็นช่วยเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันและขยายศักยภาพทางการค้าของประเทศ และการตรวจสอบคุณภาพสินค้าจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 จะสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและเป็นการเพิ่มโอกาสทางธุรกิจของผู้ผลิตสินค้า OTOP ที่จำหน่ายสินค้าทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ แต่ปัจจุบันพบว่าห้องปฏิบัติการในภูมิภาคที่ตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP และห้องปฏิบัติการบริการทดสอบส่วนใหญ่ยังไม่ได้รับการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการ ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 ดังนั้นห้องปฏิบัติการฯ จึงต้องเตรียมความพร้อมของบุคลากรให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 การจัดทำเอกสารในระบบบริหารงานคุณภาพห้องปฏิบัติการ การอบรมทางด้านวิชาการที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำไปสู่การจัดทำระบบบริหารงานคุณภาพและนำไปปฏิบัติใช้ให้ได้การรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ต่อไป

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจความสำคัญด้านระบบการบริหารงานคุณภาพตาม ISO/IEC 17025 และการจัดทำเอกสารในระบบคุณภาพตาม ISO/IEC 17025 ให้แก่เจ้าหน้าที่ของห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อพัฒนาห้องปฏิบัติการในการบริการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP ให้ได้ผลทดสอบถูกต้องและน่าเชื่อถือเป็นที่ยอมรับ

1.2 เพื่อให้เจ้าหน้าที่ของห้องปฏิบัติการที่ได้รับการอบรมได้นำความรู้ไปจัดทำระบบการบริหารงานคุณภาพและจัดทำเอกสารระบบคุณภาพของห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025

1.3 เพื่อให้เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีการหาความไม่แน่นอนของการวัด และการควบคุมคุณภาพผลการทดสอบ ทำให้ผลการทดสอบมีความน่าเชื่อถือและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

1.4 เพื่อเตรียมความพร้อมให้บุคลากรของสำนักฯ และผู้ประเมินในการตรวจประเมินความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ ผู้จัดโปรแกรมการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ และผู้ผลิตวัสดุอ้างอิง เพื่อรองรับการขยายตัวของความต้องการการรับรองระบบงานห้องปฏิบัติการ

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจความต้องการของห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อควบคุมคุณภาพสินค้า OTOP ตาม ISO/IEC 17025 ผลการสำรวจ : พบว่าห้องปฏิบัติการต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการจัดอบรมทางด้านระบบบริหารงานคุณภาพตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 และอบรมเทคนิคการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP

2.2 การดำเนินการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการห้องปฏิบัติการในภูมิภาคต่าง ๆ

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	หลักสูตร /หัวข้อบรรยาย	สถานที่จัดอบรม	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)
1	20-21 ตุลาคม 2557	การจัดทำระบบบริหารงานคุณภาพห้องปฏิบัติการและข้อกำหนด ISO/IEC 17025	กรุงเทพฯ	19
2	30-31ตุลาคม 2557	การจัดทำเอกสารระบบบริหารงานคุณภาพห้องปฏิบัติการ ตาม ISO/IEC 17025 และ การปฏิบัติการจัดทำเอกสารระบบบริหารงานคุณภาพห้องปฏิบัติการ ตาม ISO/IEC 17025	กรุงเทพฯ	20
3	11-12 พฤศจิกายน 2557	การตรวจสอบความสมเหตุสมผลของวิธีทดสอบทางเคมี และการปฏิบัติการจัดทำการตรวจสอบความสมเหตุสมผลของวิธีทดสอบทางเคมี	กรุงเทพฯ	19
4	26-28 พฤศจิกายน 2557	การประมาณค่าความไม่แน่นอนของการวัดสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาค	กรุงเทพฯ	13
			จังหวัดเชียงใหม่	9
			จังหวัดขอนแก่น	12
			จังหวัดสงขลา	9
5	20-21 พฤศจิกายน 2557	การควบคุมคุณภาพภายในสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาค	จังหวัดเชียงใหม่	9
			จังหวัดขอนแก่น	10
			จังหวัดสงขลา	8
	3-4 ธันวาคม 2557		จังหวัดปทุมธานี	13
6	15-16 ธันวาคม 2557	การทบทวนการจัดทำเอกสารระบบบริหารงานคุณภาพ ตาม ISO/IEC 17025	กรุงเทพฯ	13
7	20-21 มกราคม 2558	การทบทวนการจัดทำเอกสารวิธีทดสอบและการตรวจสอบความสมเหตุสมผลของวิธีทดสอบทางเคมีและทางจุลชีววิทยา	กรุงเทพฯ	17
8	15-16 มกราคม 2558	การทบทวนเอกสารการควบคุมคุณภาพภายในสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาค	จังหวัดเชียงใหม่	8
	9-10 กุมภาพันธ์ 2558		กรุงเทพฯ	16
	19-20 กุมภาพันธ์ 2558		จังหวัดสงขลา	9
	25-26 มีนาคม 2558		จังหวัดขอนแก่น	10
9	27-28 มกราคม 2558	การทบทวนเอกสารการประมาณค่าความไม่แน่นอนของการวัดสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาค	จังหวัดขอนแก่น	10
	9-10 กุมภาพันธ์ 2558		จังหวัดเชียงใหม่	10
	11-12 กุมภาพันธ์ 2558		จังหวัดสงขลา	9
	9-10 มีนาคม 2558		จังหวัดปทุมธานี	16

สถานที่จัดการอบรมหลักสูตรต่างๆ

1. อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กรุงเทพฯ
2. โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ต จ.ปทุมธานี
3. โรงแรมลี การ์เด้นส์ พลาซ่า จ.สงขลา
4. โรงแรมอิมพิเรียล แม่ปิง และโรงแรมเซ็นทารา ดวงตะวัน จ.เชียงใหม่
5. โรงแรมโฆษะ และโรงแรมพูลแมน ขอนแก่น ราชา ออร์คิด จ.ขอนแก่น

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สำนักบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ดำเนินโครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อควบคุมคุณภาพสินค้า OTOP ตาม ISO/IEC 17025 ซึ่งเป็นการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการด้านห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP และห้องปฏิบัติการภาครัฐที่ให้บริการในภูมิภาคได้แก่ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ โดยการจัดอบรมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจและความสำคัญด้านระบบการบริหารงานคุณภาพตาม ISO/IEC 17025 การจัดทำเอกสารในระบบคุณภาพตาม ISO/IEC 17025 และพัฒนาขีดความความสามารถในการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP ให้แก่ เจ้าหน้าที่ของห้องปฏิบัติการในภูมิภาคที่ให้บริการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP ให้ได้ผลทดสอบที่ถูกต้องและน่าเชื่อถือเป็นที่ยอมรับ

กลุ่มผู้ได้รับประโยชน์จากการดำเนินงานของโครงการคือ ห้องปฏิบัติการทดสอบ ผู้ประกอบการสินค้า OTOP และผู้ที่ใช้ผลการทดสอบ เช่น ผู้วิจัยด้านการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ผู้ผลิตและผู้ประกอบการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ในภาคอุตสาหกรรม การค้า และธุรกิจชุมชน หน่วยงานกำกับดูแลภาครัฐ ได้แก่ สำนักงานมาตรฐานสินค้าอุตสาหกรรม กรมพัฒนาชุมชน ผลการดำเนินงานของโครงการ ปีงบประมาณ 2558 สำนักฯ ได้จัดอบรม/สัมมนาเชิงปฏิบัติการใน 4 ภูมิภาค รวมทั้งหมด จำนวน 9 หลักสูตร 21 ครั้ง เริ่มตั้งแต่วันที่ 20 ตุลาคม 2557 ถึง 26 มีนาคม 2558 มีห้องปฏิบัติการที่ได้รับการพัฒนาให้จัดทำระบบบริหารงานคุณภาพ ISO/IEC 17025 จำนวน 28 ห้องปฏิบัติการ ผู้ประกอบการที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 259 ราย และเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการอบรม จำนวน 695 คน

3.1 ผลการดำเนินงานในแต่ภูมิภาค

จากการที่ห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาคได้รับการพัฒนาโดยเข้ารับการฝึกอบรมวิธีทดสอบและจัดทำเอกสารในระบบคุณภาพ นั้น ทำให้ห้องปฏิบัติการมีความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์ชุมชน และมีระบบการประกันคุณภาพ สร้างความมั่นใจแก่ลูกค้าผู้ใช้บริการมากขึ้น รายละเอียดการพัฒนาแบ่งตามภูมิภาค มีดังนี้

ภาคกลาง

ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการพัฒนา จำนวน 4 ห้องปฏิบัติการ ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ และสถาบันการศึกษาในการจัดทำระบบบริหารงานคุณภาพ การทดสอบอาหารสัตว์ น้ำ และผลิตภัณฑ์ชุมชน อาหาร อาหารแปรรูป แป้งธัญพืช



การประมาณค่าความไม่แน่นอนของการวัดสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาค
ณ โรงแรม เอเซีย แอร์พอร์ต จังหวัดปทุมธานี ระหว่างวันที่ 26-28 พฤศจิกายน 2557





การจัดทำระบบบริหารงานคุณภาพห้องปฏิบัติการและข้อกำหนด ISOIEC 17025
ณ อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ ระหว่างวันที่ 20-21 ตุลาคม 2558

ภาคเหนือ

ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการพัฒนา จำนวน 9 ห้องปฏิบัติการได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ และสถาบันการศึกษา ในการทดสอบ น้ำ น้ำดื่ม น้ำอุปโภค และน้ำบริโภค การทดสอบผลิตภัณฑ์ชุมชน อาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ชา ข้าวแต๋น น้ำผึ้ง และภาชนะเซรามิก



การควบคุมคุณภาพภายในสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาควันที่
ณ โรงแรมอิมพีเรียล แม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 20-21 พฤศจิกายน 2557



การทบทวนเอกสารการควบคุมคุณภาพภายในสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาค
ณ โรงแรมเซนทารา จังหวัดเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 15-16 มกราคม 2558

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการพัฒนา จำนวน 7 ห้องปฏิบัติการ ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ และสถาบันการศึกษา ในการทดสอบ น้ำ น้ำผิวดิน และน้ำเสีย





การควบคุมคุณภาพภายในสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาค (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ)
ณ โรงแรมโฆษะ จังหวัดขอนแก่น ระหว่างวันที่ 20-21 พฤศจิกายน 2557

ภาคใต้

ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการพัฒนา จำนวน 8 ห้องปฏิบัติการ ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ และสถาบันการศึกษา ในการทดสอบ ปุ๋ย น้ำ สัตว์น้ำ เนื้อกุ้ง และการทดสอบผลิตภัณฑ์ชุมชน แชมพู แชมพูและครีมนวดผม อาหาร ขนมปัง ปูอัด โรตี เครื่องแกง และน้ำพริก





การทบทวนเอกสารการประมาณค่าความไม่แน่นอนของการวัดสำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบในภูมิภาค ณ โรงแรมลี การ์เด้นส์ พลาซ่า จังหวัดสงขลา ระหว่างวันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ 2558

3.2 สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อควบคุมคุณภาพสินค้าOTOP ตาม ISO/IEC 17025

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนห้องปฏิบัติการที่ได้รับการที่ได้รับการพัฒนา (ห้อง)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้	200	259	25	28

หมายเหตุ : ผู้ประกอบการ หมายถึง ห้องปฏิบัติการ

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้บริหารห้องปฏิบัติการบางแห่งยังไม่ให้ความสำคัญในการจัดทำระบบบริหารงานคุณภาพตาม ISO/IEC 17025 เนื่องจากงานบริการทดสอบไม่ใช่ภารกิจหลักของหน่วยงาน และมีงบประมาณไม่เพียงพอ

4.2 ผู้ประกอบการสินค้า OTOP หรือหน่วยกำกับดูแลตามกฎหมายมาใช้บริการทดสอบสินค้า OTOP จำนวนน้อยและไม่สม่ำเสมอ จึงไม่คุ้มกับการลงทุน ด้วยสาเหตุดังนี้

4.2.1 ห้องปฏิบัติการไม่สามารถทดสอบผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ครบทุกรายการตามที่ มผช.กำหนด

4.2.2 ห้องปฏิบัติการทดสอบที่ใช้บริการทดสอบสินค้า OTOP มีการแข่งขันสูงในบางพื้นที่ เช่น จังหวัดเชียงใหม่

โครงการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาค ด้วยกิจกรรมทดสอบความชำนาญเพื่อการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP

ด้วยรัฐบาลมีนโยบายให้ความสำคัญต่อการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ของชุมชนให้ได้มาตรฐาน ซึ่งพบว่าสินค้า OTOP ของชุมชนจำนวนมากที่ยังไม่ได้มาตรฐานหรือผ่านกระบวนการรับรองผลิตภัณฑ์ จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนที่จะต้องให้ความช่วยเหลือเพื่อผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาคุณภาพและได้รับการรับรองมาตรฐาน ซึ่งจะเป็นการสร้างมูลค่าของสินค้าและความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค จะทำให้ห้องปฏิบัติการภูมิภาคมีบทบาทอย่างมากต่อการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ จากการลงพื้นที่พบว่าห้องปฏิบัติการในภูมิภาคยังขาดความชำนาญในการทดสอบ อีกทั้งส่วนมากยังไม่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 จึงมีความจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาความชำนาญอย่างเร่งด่วน เพื่อให้สามารถรองรับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ในพื้นที่ได้ ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยศูนย์บริหารจัดการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ มีภารกิจหลักในการดำเนินกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ ซึ่งจัดว่าเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการควบคุมคุณภาพจากภายนอกของห้องปฏิบัติการ และเป็นข้อกำหนดหนึ่งในการยื่นขอการรับรองระบบคุณภาพ ISO/IEC 17025 จึงได้จัดตั้งโครงการเพื่อพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการทั่วภูมิภาคของประเทศด้วยกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ และการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านเทคนิคการทดสอบให้แก่กลุ่มห้องปฏิบัติการทั่วภูมิภาคของประเทศ

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาห้องปฏิบัติการเครือข่ายในภูมิภาคให้มีขีดความสามารถในการทดสอบที่เป็นไปตามมาตรฐานสากล เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

1.2 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านเทคนิคการควบคุมคุณภาพผลการทดสอบและสอบเทียบของห้องปฏิบัติการภูมิภาคให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล เพื่อการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์

2. การดำเนินงาน

จากข้อมูลการสำรวจความพร้อมของห้องปฏิบัติการภูมิภาคทั้ง 4 ภูมิภาค ได้แก่ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ พบว่ามีห้องปฏิบัติการภูมิภาคจำนวนมากที่ประสงค์เข้าร่วมโครงการนี้ สำหรับการดำเนินการภายใต้โครงการดังกล่าวประกอบด้วย 2 กิจกรรม คือ กิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ และกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางเทคนิคให้แก่ห้องปฏิบัติการด้วยการจัดฝึกอบรมสัมมนา ผลสรุปการดำเนินงานในปีงบประมาณ 2558 มีรายละเอียดดังนี้

2.1 กิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการที่ได้ดำเนินการ 3 สาขา ได้แก่ สาขาอาหาร สาขาสิ่งแวดล้อม และสาขาเคมี รวมจำนวน 23 กิจกรรม มีรายละเอียดดังนี้

- สาขาอาหาร จำนวน 8 กิจกรรม ได้แก่
    - Water-soluble chlorides (as NaCl) in feeding stuffs
    - Aerobic plate count in starch
    - Moisture, Protein, Ash and pH in flour
    - Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, K, Na, Zn and P in feeding stuffs
    - Moisture, Protein, Crude fat, Crude fiber and Ash in feeding stuffs
    - Cd, Cu, Mn and Zn in rice powder
    - pH-value and Benzoic acid in fruit and vegetable (pilot study)
    - Ca, Fe and Zn in milk powder (pilot study)
- สาขาสิ่งแวดล้อม จำนวน 9 กิจกรรม ได้แก่
    - pH-value in natural water (pilot study)
    - pH-value in water
    - Total hardness (as CaCO3) and Chlorides (as Cl) in water
    - Total Kjeldahl Nitrogen (TKN) in water
    - Oil and Grease (pilot study) in water
    - Total suspended solids (TSS) in water
    - Heavy metals (As, Cd, Cr, Cu, Fe, Mn, Ni, Pb and Zn) in water
    - Total dissolved solids (TDS) in water
    - Chemical Oxygen Demand (COD) in water
- สาขาเคมี จำนวน 6 กิจกรรม ได้แก่
    - Cd and Pb released from ceramic ware in ceramic ware
    - C, Cr, Cu, Mn, Ni, P, S and Si in low alloy and carbon steel
    - HCl and EDTA solution in standard solution
    - Cd and Pb in plastic
    - pH-value and Anionic surfactant in shampoo
    - pH-value and Anionic surfactant in dishwashing

2.2 กิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางเทคนิคให้แก่ห้องปฏิบัติการภูมิภาค

กิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางเทคนิคให้แก่ห้องปฏิบัติการภูมิภาคด้วยการฝึกอบรมสัมมนา จำนวน 4 ครั้ง มีรายละเอียด ดังนี้

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/ หัวข้อบรรยาย	สถานที่จัดอมรม	จำนวนผู้เข้าร่วม กิจกรรม (ราย)
1	19-20 มกราคม 2558	การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP (ภาคใต้)	โรงแรมไดมอนด์ พลาซ่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี	17
2	26-27 มกราคม 2558	การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ)	โรงแรมเซ็นทารา คอนเวนชัน เซ็นเตอร์ จังหวัดอุดรธานี	19

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/ หัวข้อบรรยาย	สถานที่จัดอมรม	จำนวนผู้เข้าร่วม กิจกรรม (ราย)
3	5-6 มีนาคม 2558	การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP (ภาคกลาง)	อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กรุงเทพฯ	206
4	27-28 เมษายน 2558	การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการในภูมิภาคเพื่อการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP (ภาคเหนือ)	โรงแรมดวงตะวัน จังหวัดเชียงใหม่	18

3. สรุปผลการดำเนินงาน

ศูนย์บริหารจัดการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ ได้ดำเนินการพัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการเครือข่ายในภูมิภาคทั้งด้านองค์ความรู้และด้านการทดสอบที่เป็นไปตามมาตรฐานสากล และผลักดันให้ห้องปฏิบัติการเข้าสู่กระบวนการรับรองคุณภาพตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 มีจำนวนมากขึ้น เพื่อให้รองรับการทดสอบผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นไปตามมาตรฐาน และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานต่อไป สำหรับผลสรุปการห้องปฏิบัติการภูมิภาคด้วยกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการและกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางเทคนิค ดังแสดงในตาราง

พื้นที่	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี(ราย)		จำนวนห้องปฏิบัติการที่ได้รับการพัฒนาทดสอบความชำนาญ (ห้อง)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
ทุกภาคจำนวน 31 จังหวัด เช่น กรุงเทพมหานคร จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดลพบุรี จังหวัดชลบุรี จังหวัดขอนแก่น จังหวัดภูเก็ต ฯลฯ	250	260	30	73

หมายเหตุ : ผู้ประกอบการ หมายถึง ห้องปฏิบัติการ

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

จากข้อมูลของผู้เข้าร่วมโครงการ พบว่าปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินงานบริการทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP มีประเด็นดังนี้

4.1. ผู้เข้าร่วมโครงการไม่ได้รับการสนับสนุนเชิงนโยบายจากผู้บริหาร ทำให้ไม่สามารถเข้าร่วมโครงการได้อย่างต่อเนื่อง และไม่ได้การสนับสนุนให้ห้องปฏิบัติการได้รับการรับรองระบบคุณภาพตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025

4.2. ขาดแคลนเครื่องมืออุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการทดสอบ ทำให้ไม่สามารถทดสอบได้ครบทุกรายการทดสอบของผลิตภัณฑ์ OTOP รวมทั้งบุคลากรส่วนใหญ่ยังขาดทักษะทางเทคนิคในการทดสอบ

5. ข้อเสนอแนะ

5.1. กรมวิทยาศาสตร์บริการ ในฐานะหน่วยงานของภาครัฐควรจะต้องเร่งดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการภูมิภาคให้มีความสามารถทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP ในชุมชน

5.2. กรมวิทยาศาสตร์บริการควรสร้างความตระหนักด้านระบบคุณภาพของห้องปฏิบัติการที่เป็นไปตามมาตรฐานสากลเพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการตรวจสอบคุณภาพสินค้า



การสัมมนาภาคใต้ ณ โรงแรมไดมอนด์ พลาซ่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 19-20 มกราคม 2558



การสัมมนาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ณ โรงแรมเซ็นทารา คอนเวนชัน เซ็นเตอร์ จังหวัดอุดรธานี วันที่ 26-27 มกราคม 2558



การสัมมนาภาคกลาง ณ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กรุงเทพมหานคร วันที่ 5-6 มีนาคม 2558



การสัมมนาภาคเหนือ ณ โรงแรมดวงตะวัน จังหวัดเชียงใหม่ วันที่ 27-28 เมษายน 2558

ภาคผนวก



ตารางที่ 1 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่าง ๆ ของประเทศไทยของปี พ.ศ. 2557

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ(ราย)			ภาคกลาง(ราย)			ภาคตะวันออก(ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ(ราย)			ภาคใต้(ราย)			รวม		
		จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	อาหาร	161	104	57	280	202	78	50	43	7	143	75	68	193	114	79	827	538	289
		100%	64.60%	35.40%	100%	72.14%	27.86%	100%	86.00%	14.00%	100%	52.45%	47.55%	100%	59.07%	40.93%	100%	65.05%	34.95%
2	เครื่องดื่ม	40	16	24	22	14	8	5	3	2	20	17	3	16	9	7	103	59	44
		100%	40.00%	60.00%	100%	63.64%	36.36%	100%	60%	40%	100%	85.00%	15.00%	100%	56.25%	43.75%	100%	57.28%	42.72%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	64	41	23	224	146	78	26	19	7	84	40	44	48	39	9	446	285	161
		100%	64.06%	35.94%	100%	65.18%	34.82%	100%	73.08%	26.92%	100%	47.62%	52.38%	100%	81.25%	18.75%	100%	63.90%	36.10%
4	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	344	230	114	277	229	48	34	28	6	1,020	588	432	103	86	17	1,778	1,161	617
		100%	66.86%	33.14%	100%	82.67%	17.33%	100%	82.35%	17.65%	100%	57.65%	42.35%	100%	83.50%	16.50%	100%	65.30%	34.70%
5	ของใช้ของประดับตกแต่งของที่ระลึก	730	615	115	897	874	23	50	49	1	1,165	1,094	71	302	288	14	3,144	2,920	224
		100%	84.25%	15.75%	100%	97.44%	2.56%	100%	98.00%	2.00%	100%	93.91%	6.09%	100%	95.36%	4.64%	100%	92.88%	7.12%
	รวม	**1,339**	**1,006**	**333**	**1,700**	**1,465**	**235**	**165**	**142**	**23**	**2,432**	**1,814**	**618**	**662**	**536**	**126**	**6,298**	**4,963**	**1,335**
		100%	**75.13%**	**24.87%**	**100%**	**86.18%**	**13.82%**	**100%**	**86.06%**	**13.94%**	**100%**	**74.59%**	**25.41%**	**100%**	**80.97%**	**19.03%**	**100%**	**78.80%**	**21.20%**

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กุมภาพันธ์ 2558

รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 2 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่าง ๆ ของประเทศไทยของปี พ.ศ. 2556

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ(ราย)			ภาคกลาง(ราย)			ภาคตะวันออก(ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ(ราย)			ภาคใต้(ราย)			รวม		
		จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	อาหาร	148	89	59	189	125	64	17	12	5	107	48	59	127	77	50	588	351	237
		100%	60.14%	39.86%	100%	66.14%	33.86%	100%	70.59%	29.41%	100%	44.86%	55.14%	100%	60.63%	39.37%	100%	59.69%	40.31%
2	เครื่องดื่ม	61	37	24	20	15	5	4	4	0	23	16	7	11	7	4	119	79	40
		100%	60.66%	39.34%	100%	75.00%	25.00%	100%	100%	0%	100%	69.57%	30.43%	100%	63.64%	36.36%	100%	66.39%	33.61%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	46	24	22	155	105	50	17	14	3	68	39	29	22	16	6	308	198	110
		100%	52.17%	47.83%	100%	67.74%	32.26%	100%	82.35%	17.65%	100%	57.35%	42.65%	100%	72.73%	27.27%	100%	64.29%	35.71%
4	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	210	123	87	226	159	67	8	5	3	457	264	193	63	45	18	964	596	368
		100%	58.57%	41.43%	100%	70.35%	29.65%	100%	62.50%	37.50%	100%	57.77%	42.23%	10000%	71.43%	40.00%	100%	61.83%	38.17%
5	ของใช้ของประดับตกแต่งของที่ระลึก	521	445	76	655	633	22	32	31	1	628	594	34	205	188	17	2,041	1,891	150
		100%	85.41%	14.59%	100%	96.64%	3.48%	100%	96.88%	3.13%	100%	94.59%	5.41%	100%	91.71%	8.29%	100%	92.65%	7.35%
	รวม	**986**	**718**	**268**	**1,245**	**1,037**	**208**	**78**	**66**	**12**	**1,283**	**961**	**322**	**428**	**333**	**95**	**4,020**	**3,115**	**905**
		100%	**72.82%**	**27.18%**	**100%**	**83.29%**	**16.71%**	**100%**	**84.62%**	**15.38%**	**100%**	**74.90%**	**25.10%**	**100%**	**77.80%**	**22.20%**	**100%**	**77.49%**	**22.51%**

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557
รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 3 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่าง ๆ ของประเทศไทยของปี พ.ศ. 2555

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ(ราย)			ภาคกลาง(ราย)			ภาคตะวันออก(ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ(ราย)			ภาคใต้(ราย)			รวม		
		จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	อาหาร	263	147	116	331	229	102	105	75	30	287	143	144	300	171	129	1,286	765	521
		100%	55.89%	44.11%	100%	69.18%	30.82%	100%	71.43%	28.57%	100%	49.83%	50.17%	100%	57.00%	43.00%	100%	59.49%	40.51%
2	เครื่องดื่ม	81	53	28	21	14	7	6	5	1	38	26	12	27	21	6	173	119	54
		100%	65.43%	34.57%	100%	66.67%	33.33%	100%	100%	0%	100%	68.42%	31.58%	100%	77.78%	22.22%	100%	68.79%	31.21%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	141	63	78	371	234	137	38	22	16	139	83	56	61	38	23	750	440	310
		100%	44.68%	55.32%	100%	63.07%	36.93%	100%	57.89%	42.11%	100%	59.71%	40.29%	100%	62.30%	37.70%	100%	58.67%	41.33%
4	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	680	362	318	470	307	163	29	23	6	1,416	585	831	144	97	47	2,739	1,374	1,365
		100%	53.24%	46.76%	100%	65.32%	34.68%	100%	79.31%	20.69%	100%	41.31%	58.69%	10000%	67.36%	48.45%	100%	50.16%	49.84%
5	ของใช้ของประดับตกแต่งของที่ระลึก	892	690	202	1,298	1,238	60	108	106	2	1,210	1,069	141	317	290	27	3,825	3,393	432
		100%	77.35%	22.65%	100%	95.38%	4.85%	100%	98.15%	1.85%	100%	88.35%	11.65%	100%	91.48%	8.52%	100%	88.71%	11.29%
รวม		**2,057**	**1,315**	**742**	**2,491**	**2,022**	**469**	**286**	**231**	**55**	**3,090**	**1,906**	**1,184**	**849**	**617**	**232**	**8,773**	**6,091**	**2,682**
		100%	**63.93%**	**36.07%**	**100%**	**81.17%**	**18.83%**	**100%**	**80.77%**	**19.23%**	**100%**	**61.68%**	**38.32%**	**100%**	**72.67%**	**27.33%**	**100%**	**69.43%**	**30.57%**

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557
รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 4 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย
จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่าง ๆ ของประเทศไทยของปี พ.ศ. 2554

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ(ราย)			ภาคกลาง(ราย)			ภาคตะวันออก(ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ(ราย)			ภาคใต้(ราย)			รวม		
		จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	อาหาร	252	142	110	371	238	133	45	31	14	242	124	118	417	197	220	1,327	732	595
		100%	56.35%	43.65%	100%	64.15%	35.85%	100%	68.89%	31.11%	100%	51.24%	48.76%	100%	47.24%	52.76%	100%	55.16%	44.84%
2	เครื่องดื่ม	52	38	14	41	24	17	3	1	2	35	22	13	30	17	13	161	102	59
		100%	73.08%	26.92%	100%	58.54%	41.46%	100%	33.33%	66.67%	100%	62.86%	37.14%	100%	56.67%	43.33%	100%	63.35%	36.65%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	108	59	49	412	254	158	42	28	14	109	60	49	67	44	23	738	445	293
		100%	54.63%	45.37%	100%	61.65%	38.35%	100%	66.67%	33.33%	100%	55.05%	44.95%	100%	65.67%	34.33%	100%	60.30%	39.70%
4	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	463	270	193	277	210	67	29	25	4	1,125	370	755	128	90	38	2,022	965	1,057
		100%	58.32%	41.68%	100%	75.81%	24.19%	100%	86.21%	13.79%	100%	32.89%	67.11%	10000%	70.31%	42.22%	100%	47.73%	52.27%
5	ของใช้ของประดับตกแต่งของที่ระลึก	854	637	217	918	803	115	92	87	5	880	778	102	214	180	34	2,958	2,485	473
		100%	74.59%	25.41%	100%	87.47%	14.32%	100%	94.57%	5.43%	100%	88.41%	11.59%	100%	84.11%	15.89%	100%	84.01%	15.99%
รวม		**1,729**	**1,146**	**583**	**2,019**	**1,529**	**490**	**211**	**172**	**39**	**2,391**	**1,354**	**1,037**	**856**	**528**	**328**	**7,206**	**4,729**	**2,477**
		100%	**66.28%**	**33.72%**	**100%**	**75.73%**	**24.27%**	**100%**	**81.52%**	**18.48%**	**100%**	**56.63%**	**43.37%**	**100%**	**61.68%**	**38.32%**	**100%**	**65.63%**	**34.37%**

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557
รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

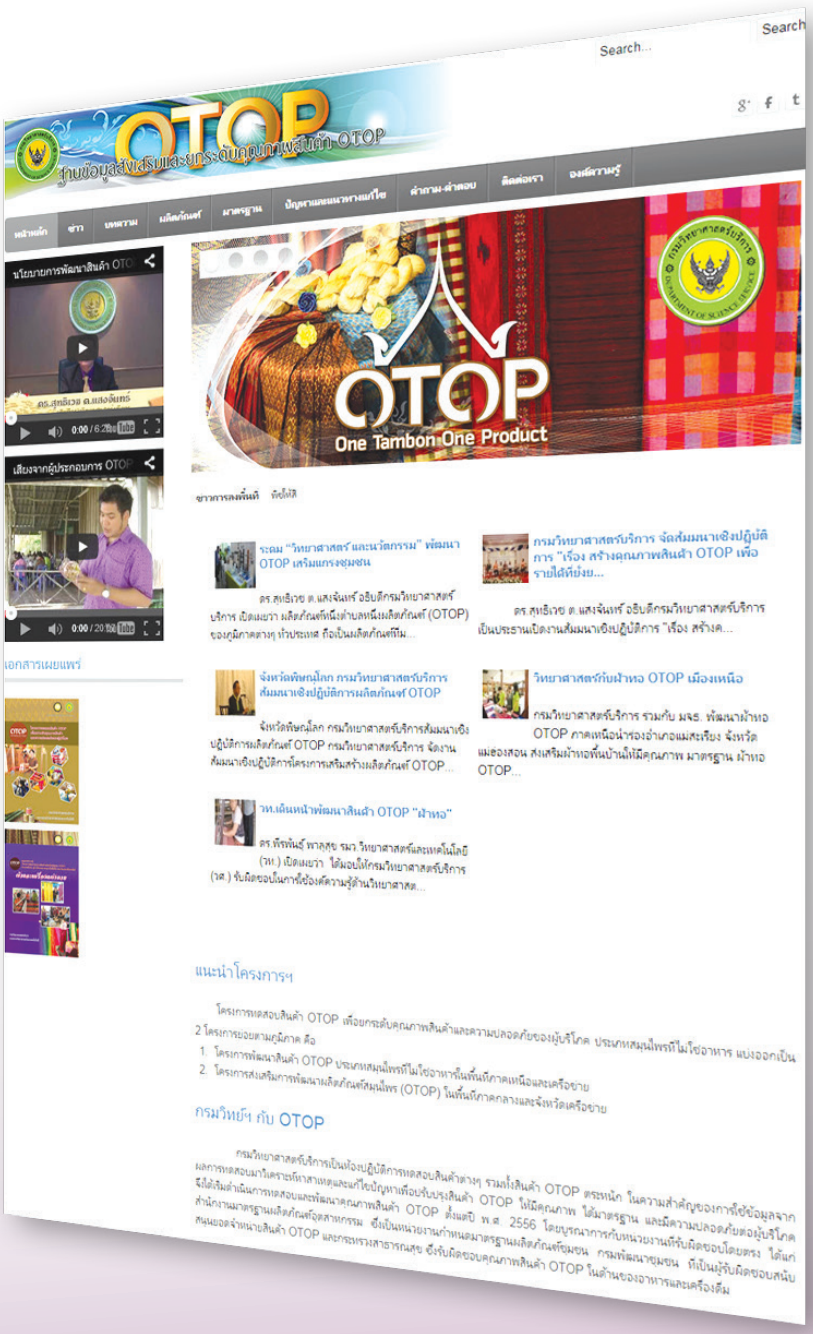
ตารางที่ 5 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่าง ๆ ของประเทศไทยของปี พ.ศ. 2553

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ(ราย)			ภาคกลาง(ราย)			ภาคตะวันออก(ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ(ราย)			ภาคใต้(ราย)			รวม		
		จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	อาหาร	251	123	128	645	335	310	67	27	40	325	139	186	345	169	176	1,633	793	840
		100%	49.00%	51.00%	100%	51.94%	48.06%	100%	40.30%	59.70%	100%	42.77%	57.23%	100%	48.99%	51.01%	100%	48.56%	51.44%
2	เครื่องดื่ม	77	52	25	80	43	37	3	3	0	67	41	26	28	20	8	255	159	96
		100%	67.53%	32.47%	100%	53.75%	46.25%	100%	100%	0%	100%	61.19%	38.81%	100%	71.43%	28.57%	100%	62.35%	37.65%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	93	50	43	385	265	120	15	12	3	159	89	70	129	73	56	781	489	292
		100%	53.76%	46.24%	100%	68.83%	31.17%	100%	80.00%	20.00%	100%	55.97%	44.03%	100%	56.59%	43.41%	100%	62.61%	37.39%
4	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	551	318	233	374	279	95	31	21	10	1,109	400	709	156	108	48	2,221	1,126	1,095
		100%	57.71%	42.29%	100%	74.60%	25.40%	100%	67.74%	32.26%	100%	36.07%	63.93%	10000%	69.23%	44.44%	100%	50.70%	49.30%
5	ของใช้ของประดับตกแต่งของที่ระลึก	716	588	128	1,046	1,007	39	82	80	2	1,132	1,057	75	392	306	86	3,368	3,038	330
		100%	82.12%	17.88%	100%	96.27%	3.87%	100%	97.56%	2.44%	100%	93.37%	6.63%	100%	78.06%	21.94%	100%	90.20%	9.80%
รวม		**1,688**	**1,131**	**557**	**2,530**	**1,929**	**601**	**198**	**143**	**55**	**2,792**	**1,726**	**1,066**	**1,050**	**676**	**374**	**8,258**	**5,605**	**2,653**
		100%	**67.00%**	**33.00%**	**100%**	**76.25%**	**23.75%**	**100%**	**72.22%**	**27.78%**	**100%**	**61.82%**	**38.18%**	**100%**	**64.38%**	**35.62%**	**100%**	**67.87%**	**32.13%**

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557
รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP

http://otop.dss.go.th/



คณะทำงานจัดทำเอกสารสรุปผลงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

ที่ปรึกษา

ดร.สุทธิเวช ต. แสงจันทร์	อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
ดร.ณัชนพงศ์ วชิรวงศ์บุรี	รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
ว่าที่ร้อยตรี สรรค์ จิตใคร่ครวญ	รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

คณะผู้จัดทำ

นางศิริวรรณ ศิลป์สกุลสุข	ประธานคณะทำงาน
นางสาวนงนุช เมธียนต์พิริยะ	คณะทำงาน
นางวรรณา ต. แสงจันทร์	คณะทำงาน
นางอาภาพร สินธุสาร	คณะทำงาน
นางสาวจิรสา กรงกรด	คณะทำงาน
นายก่อพงศ์ หงษ์ศรี	คณะทำงาน
ดร.กนิษฐ์ ตะปะสา	คณะทำงาน
นางอารีรัตน์ โพธิ์สุวรรณ	คณะทำงาน
นางสุบงกช ทรัพย์แตง	คณะทำงาน
นางสาวขนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์	คณะทำงาน
นางสาวสวรินทร์ สินะวิวัฒน์	คณะทำงาน
นายอมรพล ช่างสุพรรณ	คณะทำงาน
นางสาวพนารัตน์ มอญใต้	คณะทำงาน
นางสาวพรรษชล รัตนปาณี	คณะทำงาน
นายทวีศักดิ์ แก้วบุรี	คณะทำงาน
นางเพ็ญพิชชา เข็มเงิน	คณะทำงานและเลขานุการ
นางสาวสุวศรี เตชะภาส	คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวฐิติพร แก้วสุวรรณ	คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

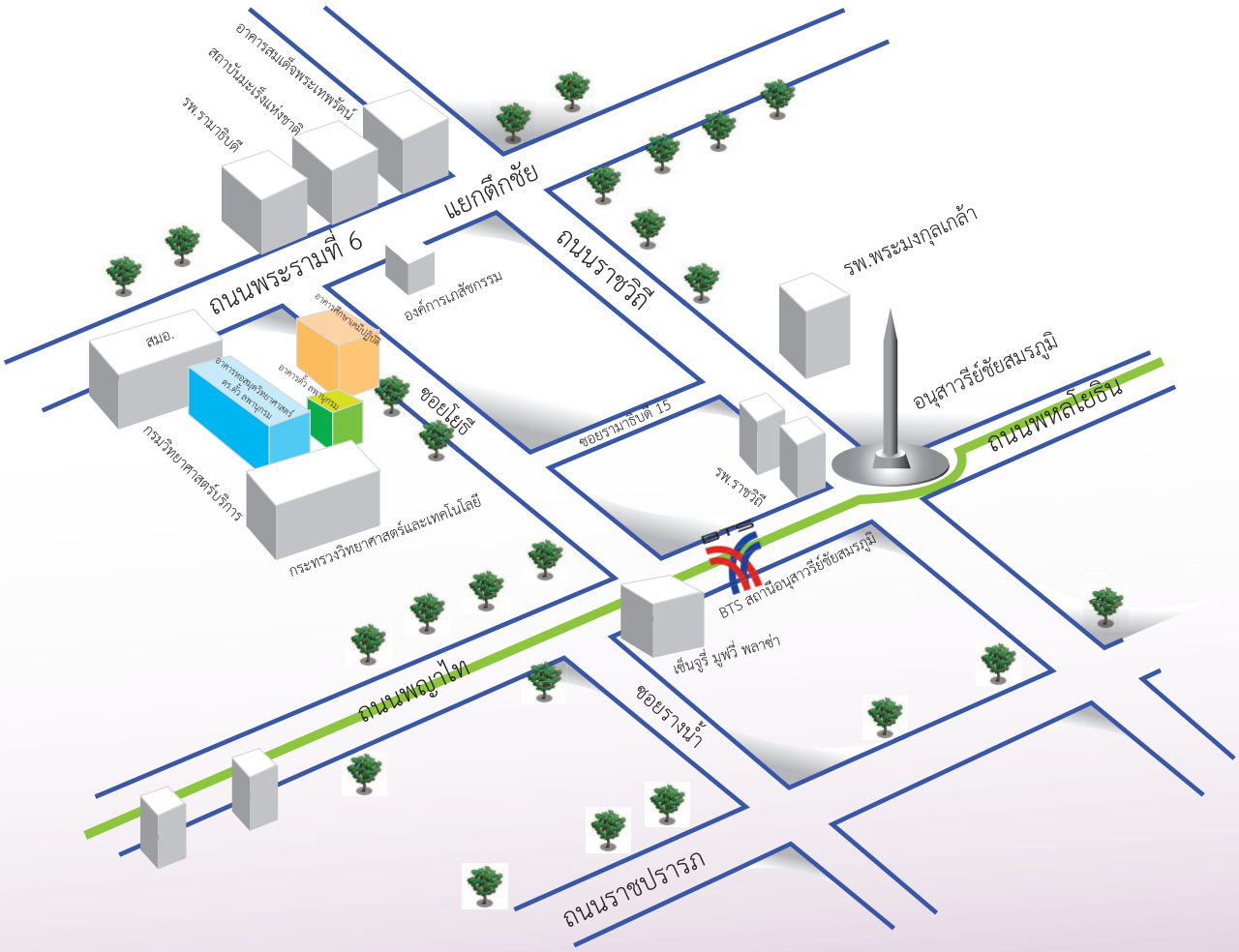
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

75/7 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 0 2201 7000 โทรสาร 0 2201 7470

Call Center : 0 2201 7555

Website : http://www.dss.go.th





รายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2558 โครงการทดสอบสินค้า OTOP
เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทร.0-2201-7000-4
www.dss.go.th

ISBN : 978-974-7581-20-1