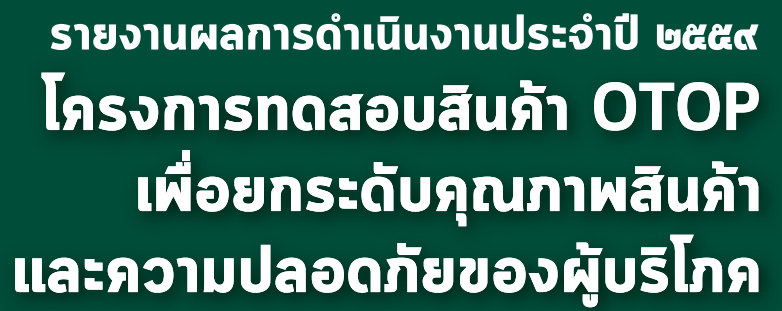
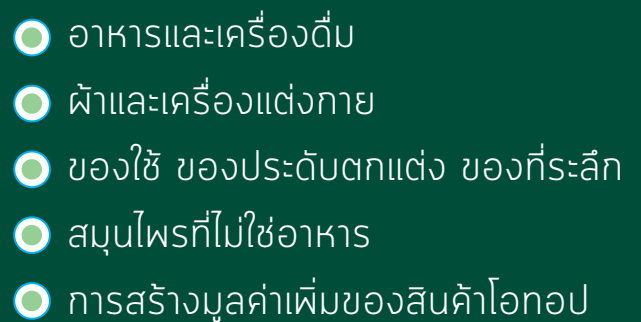




STOP



กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2559

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

พิมพ์ครั้งที่ 1 พุทธศักราช 2559

จำนวน 1,000 เล่ม

สงวนลิขสิทธิ์

หนังสือเผยแพร่ห้ามจำหน่าย

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ.

รายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2559 : โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค.-- กรุงเทพฯ : กรม, 2559.

180 หน้า.

1. กรมวิทยาศาสตร์บริการ--รายงานประจำปี. I. ชื่อเรื่อง.

354.593068

ISBN 978-974-7581-23-2

พิมพ์ที่ : บริษัท วิสต้า อินเตอร์พริ้นท์ จำกัด

428/181 ถนนกาญจนาภิเษก แขวงดอกไม้ เขตประเวศ 10250

โทรศัพท์ 0 2015 4377 โทรสาร 0 2015 4377

email : vistainterprint@gmail.com Homepage : <http://www.vistainterprint.com>



รายงานผลการดำเนินงานประจำปี ๒๕๕๙
โครงการทดสอบสินค้า OTOP
เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้า
และความปลอดภัยของผู้บริโภค

OTOP

กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



คำนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดทำ “โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค” เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน โดยมีการลงพื้นที่ใน 5 ภูมิภาค คือ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ และมีกลุ่มสินค้าเป้าหมายทั้งหมด 5 ประเภท คือ อาหาร เครื่องดื่ม ผ้าและเครื่องแต่งกาย ของใช้ของประดับตกแต่งของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อหาความต้องการหรือปัญหาที่แท้จริงในการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งแนะนำแนวทางในการแก้ไขปรับปรุงกระบวนการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ตลอดจนมีการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP ได้แก่ การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันกับต่างประเทศ นอกจากนี้ ยังได้มอบ “คู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป” แก่ผู้ประกอบการเพื่อให้มีการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ในการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาด้านนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการได้บูรณาการร่วมกับสำนักงานต่างๆ ของจังหวัด เช่น สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดทำหนังสือรายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2559 โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค เพื่อเป็นการเผยแพร่ผลการดำเนินงานโครงการฯ ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ชุมชน และผู้สนใจทั่วไป และขอขอบคุณหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการและชุมชนที่ได้มีส่วนร่วมในการสนับสนุนให้โครงการฯ ประสบความสำเร็จด้วยดี

กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กันยายน 2559

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทนำ	1
การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ โครงการเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ก้าวไกลสู่ระดับสากล ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรื่อง “สร้างคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืน”	6
อาหารและเครื่องดื่ม	19
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ	21
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้	27
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	37
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน	48
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	56
- โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในพื้นที่จังหวัดอุดรธานีและจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน	61
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ	68
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง	75
ผ้าและเครื่องแต่งกาย	83
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	85
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน	92
ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	99
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสานในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้	101
- โครงการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	107
- โครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทแก้วเพื่อการส่งออก	113
- โครงการพัฒนากระบวนการผลิตเซรามิกเพื่อรับรองมาตรฐานสากล	116
- โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้	122
- โครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า	126
สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	131
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้	133

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าโอท็อป	143
- โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค	145
- โครงการส่งเสริมศักยภาพการผลิตของวิสาหกิจชุมชน	149
- โครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP	152
- โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์	161
- โครงการประเมินผลลัพธ์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจของการยกระดับมาตรฐานสินค้าโอท็อป	168
ภาคผนวก	172
ตารางที่ 1 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ปี 2558	173
ตารางที่ 2 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ปี 2557	174
คณะทำงานจัดทำหนังสือรายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2559 โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค	176

บทนำ

ตามที่รัฐบาลมีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาประเทศให้มีความมั่นคง และทำให้ประชาชนมีความมั่งคั่งอย่างยั่งยืนนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงได้ส่งเสริมและพัฒนาสินค้า OTOP ให้ก้าวไกลสู่ระดับสากลด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยดำเนินงาน โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 - ปัจจุบัน มีนโยบายในการผลักดันและสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและการทดสอบในห้องปฏิบัติการไปพัฒนากระบวนการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ 1) อาหาร 2) เครื่องดื่ม 3) ของใช้ของประดับตกแต่ง และของที่ระลึก 4) ผ้าและเครื่องแต่งกาย 5) สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในทุกภูมิภาค ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้ เพื่อให้สินค้า OTOP มีคุณภาพได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ สร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้า และขยายโอกาสเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่วิสาหกิจชุมชน/ชุมชนทั่วทุกภูมิภาคตามเป้าหมายการพัฒนาประเทศของรัฐบาล

1. วัตถุประสงค์การดำเนินงานโครงการ

1.1 ผลักดันและสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและการทดสอบในห้องปฏิบัติการไปพัฒนากระบวนการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 ดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ทั้ง 5 ประเภท

2. แนวทางการดำเนินงานพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP

กรมวิทยาศาสตร์บริการมีแนวทางการดำเนินงานโครงการฯ โดยการสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการในการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน การตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP เบื้องต้นโดยห้องปฏิบัติการเพื่อหาสาเหตุและแนวทางการพัฒนาปรับปรุงแก้ไข การถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การให้คำปรึกษาเชิงลึก การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการตลาดแก่ผู้ประกอบการ โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ทุกภาคส่วน ได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทต่างๆ ทำให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างโครงการ OTOP ของกรมวิทยาศาสตร์บริการกับแผนพัฒนาสินค้า OTOP ของจังหวัด/กลุ่มจังหวัด ในการสร้างรายได้และพัฒนาคุณภาพชีวิต

3. กลุ่มเป้าหมาย

3.1 ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่ยังไม่ได้การรับรองมาตรฐาน

3.2 ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่ต้องการยกระดับคุณภาพสินค้า

4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 4.1 สินค้า OTOP มีคุณภาพมาตรฐาน และมีความสามารถในการแข่งขัน
- 4.2 ลดต้นทุนในกระบวนการผลิต
- 4.3 ลดการสูญเสียจากการส่งคืนสินค้า
- 4.4 ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐาน

5. พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย

ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันออก ภาคกลาง และภาคใต้

6. งบประมาณ

39,120,000 บาท

7. ผลการดำเนินงาน

ผลการสนับสนุนและเสริมสร้างขีดความสามารถของท้องถิ่นและชุมชนโดยการดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้ประเภคนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการสามารถพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP โดยการแก้ไขปรับปรุงกระบวนการผลิต การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP และผลักดันให้สินค้า OTOP เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานในปี พ.ศ. 2559 จำนวนทั้งสิ้น 373 ผลิตภัณฑ์

จำแนกตามประเภทสินค้า OTOP ได้ ดังนี้

- | | |
|---|---------------------|
| - อาหาร | จำนวน 213 ผลิตภัณฑ์ |
| - เครื่องดื่ม | จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ |
| - ของใช้ ของประดับตกแต่ง และของที่ระลึก | จำนวน 65 ผลิตภัณฑ์ |
| - ผ้าและเครื่องแต่งกาย | จำนวน 36 ผลิตภัณฑ์ |
| - สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร | จำนวน 55 ผลิตภัณฑ์ |

จำแนกตามการยื่นขอรับรองมาตรฐานได้ ดังนี้

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน | จำนวน 263 ผลิตภัณฑ์ |
| - มาตรฐานอาหารและยา | จำนวน 98 ผลิตภัณฑ์ |
| - มาตรฐานฮาลาล | จำนวน 11 ผลิตภัณฑ์ |
| - มาตรฐาน GMP | จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ |

และมีผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 4,927 ราย โดยมีพื้นที่ดำเนินงานครอบคลุม 54 จังหวัด แบ่งเป็น

- ภาคเหนือ จำนวน 12 จังหวัด ได้แก่ ลำปาง พะเยา เชียงราย ลำพูน แม่ฮ่องสอน เชียงใหม่ พิจิตร โลก ดาก เพชรบูรณ์ นครสวรรค์ กำแพงเพชร และอุดรดิตถ์
- ภาคกลาง จำนวน 15 จังหวัด ได้แก่ สุพรรณบุรี อ่างทอง ราชบุรี ชัยนาท อุดรยา นครปฐม กรุงเทพมหานคร นนทบุรี ปทุมธานี สระแก้ว ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ สมุทรสงคราม กาญจนบุรี และประจวบคีรีขันธ์
- ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 13 จังหวัด ได้แก่ เลย ขอนแก่น สกลนคร ชัยภูมิ ร้อยเอ็ด มหาสารคาม อุตรดิตถ์ นครพนม บึงกาฬ หนองคาย มุกดาหาร หนองบัวลำภู และกาฬสินธุ์

- ภาคตะวันออก จำนวน 4 จังหวัด ได้แก่ ตราด จันทบุรี ระยอง และชลบุรี
- ภาคใต้ จำนวน 10 จังหวัด ได้แก่ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา สตูล พัทลุง ภูเก็ต ยะลา ปัตตานี และยะลา

ตารางแสดงแผน/ผลการดำเนินงานในปี พ.ศ. 2559

ผลการดำเนินงาน	แผน	ผล
จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	200	373
จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)	3,600	4,927

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

นอกจากนี้ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ให้ความสำคัญกับการนำโจทย์ปัญหาที่ได้รับจากผู้ประกอบการโอท็อป และชุมชน มาศึกษาวิจัยและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งหวังให้ผลงานวิจัยสามารถแก้ปัญหาหรือตอบโจทย์ตรงความต้องการของท้องถิ่น ส่งเสริมให้เกิดการสร้างนวัตกรรมสินค้า OTOP ให้มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ดำเนินการมอบ “คู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป” แก่ผู้ประกอบการกลุ่ม Existing จำนวน 50 ราย เป็นผู้ประกอบการกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด จำนวน 23 ราย (ร้อยละ 46) รองลงมาคือกลุ่มของใช้ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก จำนวน 15 ราย (ร้อยละ 30) กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 9 ราย (ร้อยละ 18) กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 3 ราย (ร้อยละ 6) โดยเป็นการนำ วทน. ไปสนับสนุนการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต จำนวน 33 ราย พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ จำนวน 13 ราย และพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ จำนวน 4 ราย ในภูมิภาคต่างๆ คือ ภาคเหนือ 6 ราย ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 9 ราย ภาคตะวันออก 2 ราย ภาคกลาง 9 ราย และภาคใต้ 24 ราย

การดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค มีส่วนสำคัญที่ช่วยสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจโดยสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน และมีการจ้างงานในชุมชนท้องถิ่นทั่วประเทศ รวมทั้งการสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ ให้กับผู้ประกอบการและชุมชนในท้องถิ่นอย่างมั่นคงและยั่งยืน

สรุปผลการดำเนินงานคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป ปี พ.ศ. 2559





อาหารและเครื่องดื่ม
23 ราย



สมุนไพรไม่ใช่อาหาร 9 ราย

สรุปผลการดำเนินงาน
คูปองวิทย์เพื่อโอท็อป 2559
กรมวิทยาศาสตร์บริการ



ของใช้ ของตกแต่ง 15 ราย



อนุนัติคูปองวิทย์
เพื่อโอท็อป

50 ราย

วงเงินอนุมัติ 1.91 ล้านบาท



ผ้า เครื่องแต่งกาย 3 ราย

พื้นที่การดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค



โครงการ OTOP วท.

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559

วท. ลงพื้นที่ทั้งหมด 54 จังหวัด

ภาคเหนือ 12 จังหวัด ภาคกลาง 15 จังหวัด

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 13 จังหวัด

ภาคตะวันออก 4 จังหวัด และภาคใต้ 10 จังหวัด



การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ โครงการเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ก้าวไกลสู่ระดับสากลด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรื่อง “สร้างคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืน”

สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของไทยในภาคต่างๆ มีเอกลักษณ์ท้องถิ่นที่โดดเด่นแตกต่างกัน เป็นที่นิยมของผู้ซื้อ จึงมีส่วนช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชน อย่างไรก็ตามในปัจจุบันสินค้า OTOP ประสบปัญหาหลายด้าน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนถึงการจำหน่าย และสินค้า OTOP ส่วนใหญ่มีคุณภาพไม่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ต่างๆ ทั้งมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ปัญหาด้านการผลิต ได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ กระบวนการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้คุณภาพสินค้าในการผลิตแต่ละครั้งไม่คงที่ ไม่สม่ำเสมอ และไม่ได้ตามมาตรฐาน ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่ไม่สามารถผลิตสินค้าได้เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า รวมทั้งผู้ประกอบการขาดความตระหนัก ความเข้าใจ ในเรื่องการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ปัญหาด้านการตลาด ได้แก่ สินค้าไม่แตกต่างกัน บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสม ไม่สวยงาม ช่องทาง การจัดจำหน่ายสินค้านี้น้อย โดยเฉพาะการส่งออก ตลอดจนยังขาดความรู้เรื่อง การบริหารจัดการด้านการตลาด

กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการโครงการเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ก้าวไกลสู่ระดับสากลด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งเสริมการสร้างคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่ ผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน ช่วยให้ผู้ประกอบการ OTOP มีความรู้และความตระหนักถึงการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มาใช้ในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งเน้นการบูรณาการร่วมกับจังหวัด มุ่งให้มีความสอดคล้องกับการดำเนินการยุทธศาสตร์ของจังหวัดและกลุ่มจังหวัด ในการพัฒนาการผลิต การตลาด และการบริหารจัดการสินค้า รวมทั้งสินค้าเกษตรเชิงคุณภาพหรือสินค้าอื่นๆ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิต พัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน และช่วยให้สินค้าได้รับการพัฒนาปรับปรุงคุณภาพและเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองตามมาตรฐานได้ ดำเนินการให้การแก้ไขปัญหามีความต่อเนื่องครอบคลุมทั้งระบบ ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ เป็นประโยชน์สำหรับผู้ประกอบการในจังหวัดหรือชุมชน ส่งเสริมให้ได้รับความช่วยเหลือสามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นพื้นฐานได้อย่างเป็นรูปธรรมตรงตามความต้องการ สามารถพัฒนาเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตได้อย่างยั่งยืน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อนำองค์ความรู้ของกรมวิทยาศาสตร์บริการไปแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการผลิตสินค้าของผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ อาทิ การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพ ในกระบวนการผลิตให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน พร้อมเพิ่มมูลค่าผลผลิต

1.2 เพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างโครงการ OTOP ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ กับแผนพัฒนาสินค้า OTOP ของจังหวัด และกลุ่มจังหวัด ในการสร้างรายได้และเพิ่มคุณภาพชีวิต

1.3 เพื่อเผยแพร่ผลงาน ภารกิจ งานบริการทางห้องปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้สาธารณชนได้รับทราบ

2. การดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ 2559 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินการจัดงานสัมมนาเชิงปฏิบัติการฯ จำนวน 3 ครั้ง โดยได้จัดสัมมนาในกลุ่มจังหวัดภาคใต้ ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการสัมมนาในครั้งนี้ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP มีความรู้และตระหนักถึงการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้ในการผลิตให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามมาตรฐาน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และรับผิดชอบต่อสังคม เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนและสามารถยื่นขอการรับรองตามมาตรฐานได้ ห้องปฏิบัติการสามารถให้บริการต่อสังคมและชุมชนได้ทั่วทุกภูมิภาค การจัดสัมมนาทั้ง 3 ครั้ง โดยสรุปได้ดังนี้

ครั้งที่ 1 กลุ่มจังหวัดภาคใต้

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2558 ณ โรงแรมไดมอนด์ พลาซ่า อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยมี ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด ดร. ณัชนพงศ์ วชิรวงศ์บุรี รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายสาธิต ธรรมประดิษฐ์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนาประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคใต้ จำนวน 14 จังหวัด ได้แก่ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช พัทลุง ตรัง นราธิวาส ปัตตานี ระนอง ภูเก็ต กระบี่ พังงา สตูล ยะลา และสงขลา โดยมีหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ อุตสาหกรรมจังหวัด พัฒนาการจังหวัด สาธารณสุขจังหวัด และศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภาคใต้ การจัดกิจกรรมในงานสัมมนาฯ ประกอบด้วย

- **การบรรยาย เรื่อง การขับเคลื่อนสินค้า OTOP ด้วยแผนธุรกิจ**

โดย อาจารย์ลภัสวัฒน์ ศุภผลกุลนันท์ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เครือข่ายมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

- **การบรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**

โดย ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การเสวนา เรื่อง การเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน**

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นางสาวอรรฉรม ศรีเกตุ ผู้แทนพัฒนาชุมชนจังหวัดสงขลา นายคณบดี สัมพันธ์ อุตสาหกรรมจังหวัดสงขลา นางเปรมรัตน์ อุไรรัตน์ ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัดสงขลา นางสาวอรุณวรรณ อุ่นแก้ว ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ผู้ดำเนินรายการเสวนาโดย นางสาวสายจิต ดาวสุโข นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การจัดนิทรรศการแสดงผลภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์**

การจัดนิทรรศการแสดงผลภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ โดยจัดแสดงผลงานที่พัฒนาสินค้า OTOP ตลอดทั้งกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ แหล่งทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนานวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. มพข. หรือ ฮาลาล การจัดแสดงนิทรรศการในครั้งนี้ มีข้อมูลเรื่องเด่นๆ ได้แก่

- 1) ความสามารถของถ่านดูดกลิ่นในการดูดซับด้วยสารละลายไอโอดีน
- 2) การปรับปรุงคุณภาพน้ำเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP
- 3) การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จากต้นกระจุต

- 4) การตรวจวัดค่าวอเตอร์แอคทิวิตีของอาหาร
- 5) การส่งเสริมผู้ประกอบการให้ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล
- การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์แบ่งเป็นกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม คือ
 - 1) กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม
 - 2) กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
 - 3) กลุ่มอาหารฮาลาล
 - 4) กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP จากการประชุมกลุ่มย่อย

1. กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

- การพัฒนา ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักมาตรฐาน
- เพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต เช่น พัฒนาระบบการทอด
- ขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น แบบพิมพ์ขนม ตู้อบพลังแสงอาทิตย์ หม้อแรงดัน เครื่องซีลสุญญากาศ เป็นต้น

2. กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

- ต้องการเครื่องจักรเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตให้สามารถผลิตสินค้าได้ปริมาณมากและมีคุณภาพสม่ำเสมอ
- ส่งเสริมช่องทางการตลาด
- พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย

3. กลุ่มอาหารฮาลาล

- มาตรฐานฮาลาลมีค่าใช้จ่ายสูงและมีอายุการรับรอง 1 ปี
- ขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องบรรจุ เครื่องฆ่าเชื้อ เป็นต้น

4. กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

- การพัฒนา ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักมาตรฐาน
- ขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องบรรจุ เครื่องกวน เป็นต้น
- ต้องการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนา

จากผู้เข้าร่วมสัมมนา จำนวน 404 คน ได้แจกแบบสอบถามให้ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน 283 คน และได้รับแบบประเมินคืนจำนวน 280 คน คิดเป็นร้อยละ 98.94 สรุปได้ ดังนี้

- กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมสัมมนา อยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด จำนวน 158 คน คิดเป็นร้อยละ 52.15 รองลงมาคือ กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 19.14 กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 14.19 กลุ่มสินค้าฮาลาล จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 8.58 กลุ่มห้องปฏิบัติการที่เข้าร่วมการสัมมนา จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 5.28 และอื่นๆ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.66

- **ข้อคิดเห็น :** ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในภาพรวมต่อการสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยพบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านความเหมาะสมของสถานที่จัดสัมมนา และวิทยากรนำเสนอหัวข้อ “การขับเคลื่อนสินค้า OTOP ด้วยแผนธุรกิจ”

- **ข้อเสนอแนะ :**

- ควรติดตามผลหลังการสัมมนา โดยลงพื้นที่เพื่อรับทราบปัญหาและหาแนวทางแก้ไข
- ควรลงพื้นที่ส่งเสริมงานวิจัยในระดับท้องถิ่น เพื่อสร้างทักษะและองค์ความรู้สู่กลุ่มผู้ประกอบการ ให้มีการพัฒนาระดับความรู้สู่กระบวนการจัดการผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการให้มีมาตรฐานสากล เพิ่มระยะเวลาการจัดสัมมนาและการศึกษาดูงาน เพื่อให้ได้รับองค์ความรู้จากวิทยากรอย่างเต็มที่
- ควรมีการบูรณาการร่วมกันหลายหน่วยงานเพื่อยกระดับสินค้าให้ได้มาตรฐาน เช่น จัดงานร่วมกับสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)



พิธีเปิดงานสัมมนาฯ วันที่ 24 พฤศจิกายน 2558 ณ โรงแรมไดมอนด์ พลาซ่า จังหวัดสงขลา



การบรรยายเรื่อง การขับเคลื่อนสินค้า OTOP ด้วยแผนธุรกิจ โดย อาจารย์ถวัลย์วัฒน์ ศุภผลกุลนันท์ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมเครือข่ายมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



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



การเสวนา เรื่อง การเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน



ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์



จัดแสดงนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ



ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าภายในงาน

ครั้งที่ 2 กลุ่มจังหวัดภาคเหนือ

วันที่ 1 มีนาคม 2559 ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมี ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์ รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์ เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายสำเริง ไชยเสน หัวหน้าสำนักงานจังหวัดเชียงใหม่ เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนา ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ จำนวน 17 จังหวัด ได้แก่ เชียงราย เชียงใหม่ น่าน พะเยาแพร่ แม่ฮ่องสอน ลำปาง ลำพูน อุตรดิตถ์ พิษณุโลก ตาก เพชรบูรณ์ สุโขทัย กำแพงเพชร พิจิตร นครสวรรค์ และอุทัยธานี โดยมีหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภาคเหนือ การจัดกิจกรรมในงานสัมมนา ประกอบด้วย

- **การบรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**

โดย ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์

- **การเสวนา เรื่อง การเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน**

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นายสงกรานต์ มูลวิจิตร นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ ผู้แทนอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ นายอิสรา นานาวิชิต เกษตรชำนาญการพิเศษ ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ นายธวัช ไสสม หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน ผู้แทนพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงใหม่ นางสาวอรุณวรรณ อุ่นแก้ว ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ผู้ดำเนินการเสวนาได้แก่นางคันศนีย์ รักไทยเจริญชีพ นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การบรรยาย เรื่อง คุณภาพสินค้ากับการวางแผนธุรกิจและการตลาดเพื่อพัฒนา ผู้ประกอบการ OTOP “ขายได้ ขายดี ทำอย่างไร”**

โดย นางสาวพัชรา เอลาพุกานนท์ วิทยากรอิสระ และที่ปรึกษาด้านการตลาด

- **การจัดนิทรรศการแสดงผลการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์**

จัดนิทรรศการในภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ โดยจัดแสดงผลงานที่พัฒนาสินค้า OTOP ตลอดทั้งกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ แหล่งทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนานวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น ออย. มผช. หรือ ฮาลาล การจัดแสดงนิทรรศการในครั้งนี้ มีข้อมูลเรื่องเด่นๆ ได้แก่

- 1) การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารทอด
- 2) ผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุในถุงรีโอร์ต
- 3) ชุดทดสอบโคลิฟอร์มน้ำและอาหาร
- 4) วัตถุดิบอาหาร
- 5) การตรวจสอบสีผสมอาหาร
- 6) การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผ้าทอ โดยห้องปฏิบัติการ วศ.
- 7) เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี
- 8) การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์

- การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์แบ่งเป็นกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม คือ

- 1) กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม
- 2) กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
- 3) กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย
- 4) กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP จากการประชุมกลุ่มย่อย

1. กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

- สนับสนุนการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อขอการรับรองมาตรฐาน
- การพัฒนา ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักมาตรฐาน
- เพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค
- ต้องการขยายตลาด และส่งเสริมด้านตลาด

2. กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

- องค์ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของเนื้อดินแต่ละชนิดในแต่ละแหล่ง
- ต้องการผลิตภัณฑ์ที่สามารถทดแทนกระดาศาในช่วงที่วัตถุดิบมีราคาแพง
- วัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จักสานหายากในช่วงหน้าแล้ง

3. กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย

- สนับสนุนการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อขอการรับรองมาตรฐาน
- ขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องกรอตัดย หัวย้อม เป็นต้น
- บ่อบำบัดน้ำเสียสำหรับกระบวนการฟอกย้อม
- เพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต เช่น พัฒนาระบบการฟอกย้อม การปรับสภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- ส่งเสริมช่องทางการตลาด

4. กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

- การพัฒนา ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักมาตรฐาน
- ขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- องค์ความรู้ หรือเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน เช่น สูตรของครีมรองพื้น แป้งฝุ่น
- ส่งเสริมช่องทางการตลาด

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ

การประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ จากการตอบแบบสอบถามของผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมสัมมนา จำนวน 259 คน ได้รับแบบสอบถามคืนจำนวน 236 ชุด คิดเป็นร้อยละ 91.12 สรุปได้ดังนี้

- กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP อยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มมากที่สุด จำนวน 132 คน คิดเป็นร้อยละ 53.66 กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 16.26 กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 13.01 กลุ่มของใช้ ของประดับ ตกแต่ง ของที่ระลึก จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 12.19 และอื่นๆ จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 4.88

- **ข้อคิดเห็น :** จากการประเมินผลความคิดเห็นต่อการจัดสัมมนาพบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในภาพรวมต่อการจัดสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยพบว่ามีความพึงพอใจมากที่สุดด้านความเหมาะสมของสถานที่จัดสัมมนา รองลงมาคือ วิทยากรนำเสนอหัวข้อ “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี” และวิทยากรนำเสนอหัวข้อ “คุณภาพสินค้ากับการวางแผนธุรกิจและการตลาดเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP ขายได้ ขายดี ทำอย่างไร”

- **ข้อเสนอแนะ :**

- ควรเพิ่มระยะเวลาในการสัมมนาเป็น 2 วัน เพื่อจะได้มีเวลาสอบถามข้อสงสัยและรับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ได้อย่างละเอียด
- ควรมีการบูรณาการกันระหว่างกรมวิทยาศาสตร์บริการและหน่วยงานราชการภายในจังหวัดนั้นๆ เพื่อแนะนำและสนับสนุนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้มีแนวทางในการดำเนินธุรกิจให้ประสบความสำเร็จต่อไป
- ควรมีเจ้าหน้าที่ของกรมวิทยาศาสตร์บริการลงพื้นที่ติดตามผลการดำเนินงานอย่างน้อย 1 ครั้ง ต่อ 3 เดือน เพื่อให้คำแนะนำแนวทางและถ่ายทอดองค์ความรู้ใหม่ๆ ทำให้เกิดการพัฒนาวงอย่างต่อเนื่อง



พิธีเปิดงานสัมมนาฯ วันที่ 1 มีนาคม 2559 ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่



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



การเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้ เรื่องการเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน



การบรรยาย เรื่อง คุณภาพสินค้ากับการวางแผนธุรกิจและการตลาดเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP
“ขายได้ ขายดี ทำอย่างไร” โดย นางสาวพัชรา เอลาสุกานนท์ วิทยากรอิสระ



ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์



จัดแสดงนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ



ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าภายในงาน

ครั้งที่ 3 กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

วันที่ 28 มิถุนายน 2559 ณ โรงแรมเซ็นทาราคอนเวนชัน เซ็นเตอร์ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น โดยมี ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด ดร. ณัฏฐพงศ์ วชิรวงศ์บุรี รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายสุรชัย วัฒนาอุดมชัย ปลัดจังหวัดขอนแก่น เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนา ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 20 จังหวัด ได้แก่ นครราชสีมา อุบลราชธานี ขอนแก่น บุรีรัมย์ อุดรธานี ศรีสะเกษ สุรินทร์ ร้อยเอ็ด ชัยภูมิ สกลนคร กาฬสินธุ์ มหาสารคาม นครพนม เลย ยโสธร หนองคาย หนองบัวลำภู บึงกาฬ อำนาจเจริญ และมุกดาหาร โดยมีหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การจัดกิจกรรมในงานสัมมนา ประกอบด้วย

- การบรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดย ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

- การเสวนา เรื่อง การเพิ่มมูลค่า ยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานอย่างยั่งยืน

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นางวารุณี บุรณะปิยะวงศ์ นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ ผู้แทนพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น นางปณณดา วัฒนสุข นักวิชาการอุตสาหกรรมชำนาญการ ผู้แทนอุตสาหกรรมจังหวัดขอนแก่น นางสาวปาณิสรา ลำฉนิล เจ้าหน้าที่งานเภสัชกรรมชำนาญการ ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น นางสาวอรุณวรรณ อุ่นแก้ว ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ผู้ดำเนินการเสวนา ได้แก่ นางคันศนีย์ รักไทยเจริญชีพ นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- การจัดนิทรรศการแสดงผลการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

จัดนิทรรศการในภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์โดยจัดแสดงผลงานในพื้นที่พัฒนาสินค้า OTOP ตลอดทั้งกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ แหล่งทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนานวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น ออย. มผช. หรือ ฮาลาล การจัดแสดงนิทรรศการในครั้งนี้ มีข้อมูลเรื่องเด่นๆ ได้แก่

- 1) การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผ้าทอ โดยห้องปฏิบัติการทดสอบกรมวิทยาศาสตร์บริการ
- 2) การทดสอบผลิตภัณฑ์กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
- 3) การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์
- 4) การทดสอบน้ำมันทอดซ้ำในอาหาร
- 5) การทดสอบค่าวอเตอร์แอกติวิตี
- 6) เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี
- 7) ความสามารถของถ่านดูดกลิ่นในการดูดซับด้วยสารละลายไอโอดีน
- 8) คู่มือ OTOP
- 9) การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน

- การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์แบ่งเป็นกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม คือ
 - 1) กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม
 - 2) กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
 - 3) กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย
 - 4) กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP จากการประชุมกลุ่มย่อย

1. กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

- พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน
- พัฒนานองค์ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ดึงดูดใจลูกค้า

2. กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

- องค์ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการขึ้นรูป และการเตรียมเคลือบสำหรับผลิตภัณฑ์ของใช้บนโต๊ะอาหาร
- ส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่าย
- องค์ความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ การออกแบบลวดลายเสื้อ และการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ

3. กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย

- ต้องการวัตถุดิบหลัก เช่น เส้นไหม เส้นฝ้ายเส้นมือ ฝ้ายทอเร เส้นใยประดิษฐ์
- องค์ความรู้เกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ มาใช้ให้เหมาะสมกับสภาพวัตถุดิบที่มีอยู่
- บ่อบำบัดน้ำเสียสำหรับกระบวนการฟอกย้อม
- เพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต เช่น พัฒนาระบบการฟอกย้อมการปรับสภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต

4. กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

- คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีเก็บวัตถุดิบสมุนไพรในช่วงที่มีปริมาณมาก เพื่อให้มีสมุนไพรไว้ใช้ผลิตตลอดทั้งปี
- องค์ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สวยงาม และการจัดเรียงข้อความบนฉลากบรรจุภัณฑ์
- คำปรึกษาในการจัดสร้างสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน และถูกสุขลักษณะ
- ช่องทางการส่งเสริมการขาย

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ

การประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ จากการตอบแบบสอบถามของผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมสัมมนาจำนวน 221 คน ได้รับแบบสอบถามคืนจำนวน 221 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100 สรุปได้ดังนี้

- กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP อยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกายมากที่สุด จำนวน 159 คน คิดเป็นร้อยละ 57.82 กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 19.64 กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 11.27 กลุ่มของใช้ ของประดับและของที่ระลึก จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 8.73 และอื่นๆ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 2.54

- **ข้อคิดเห็น :** ควรมีการจัดสัมมนาฯ ต่อไป และจัดอย่างต่อเนื่อง เพราะมีประโยชน์ต่อกลุ่ม OTOP มาก เพื่อติดตามคุณภาพสินค้า และทบทวนความรู้ ความเข้าใจ ให้กับผู้ประกอบการ เป็นการเปิดโอกาสให้กลุ่มผู้ประกอบการ

OTOP ใหม่ที่ยังไม่เคยเข้าร่วมสัมมนากับกรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรมีเจ้าหน้าที่ลงพื้นที่แนะนำผู้ประกอบการเกี่ยวกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การย้อมสี การออกแบบลวดลายผลิตภัณฑ์เซรามิก เพื่อเป็นการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างยั่งยืน

- ข้อเสนอแนะ:

- ควรเพิ่มระยะเวลาในการสัมมนาเป็น 2 วัน เพื่อจะได้มีเวลาสอบถามข้อสงสัยและรับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ได้อย่างละเอียด
- ได้รับความรู้จากนิทรรศการที่มาออกบูธแสดงด้านหน้าห้องมากๆ เช่น การตรวจสอบน้ำมันที่ปรุงอาหาร การตรวจสอบภาชนะน้ำดื่มจากเครื่องกรองน้ำ พร้อมทั้งแนะนำการล้างเครื่องกรองน้ำซึ่งเรามองข้ามไป ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความรู้อย่างเต็มที่
- เนื้อหาและหัวข้อการสนทนาเหมาะสมดีมาก อยากให้จัดอีก เนื้อหาดีมาก
- ขอขอบคุณทีมงานทุกส่วนที่จัดอบรมขึ้น ได้รับความรู้เพิ่มมากขึ้น จากที่รู้น้อยก็ได้รับความรู้มากขึ้น ถ้าเป็นไปได้อยากให้มีการจัดอบรมให้ความรู้แบบนี้เป็นประจำ อีก



พิธีเปิดงานสัมมนา วันที่ 28 มิถุนายน 2559 ณ โรงแรมเซ็นทารา คอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่น



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



การเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้ เรื่องการเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน



ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์



จัดแสดงนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ



ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าภายในงาน

อาหารและเครื่องดื่ม

OTOP



- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือพื้นที่
จังหวัดแม่ฮ่องสอน
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
ในพื้นที่จังหวัดอุดรดิศต์และจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม

ประเทศไทยนับได้ว่าเป็นแหล่งอาหารสำคัญของโลก มีการนำผลิตผลทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายประเภท เพื่อวางจำหน่ายเป็นสินค้าชุมชนหรือสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) โดยกระบวนการผลิตส่วนใหญ่เป็นการแปรรูปขั้นต้นหรือกรรมวิธีแบบดั้งเดิมที่ทำกันเองภายในชุมชน ผู้ประกอบการจึงประสบปัญหาเรื่องการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ อาจปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสารเคมี ก่อปรกับนโยบายของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ต้องการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ไปช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน ดังนั้น การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการให้สามารถผลิตสินค้า OTOP ที่มีคุณภาพตามมาตรฐานและปลอดภัย เพื่อให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จะช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน เพิ่มโอกาสในการแข่งขันและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนและประเทศชาติ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้จัดทำโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม โดยประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในส่วนกลางและระดับท้องถิ่น ลงพื้นที่สำรวจปัญหาของผู้ประกอบการและให้คำปรึกษาเชิงลึก จัดฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี รวมถึงผลักดันให้ผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ประกอบด้วย

1. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ
2. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้
3. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
4. โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน
5. โครงการการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
6. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่จังหวัดอุดรธานีและจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน
7. โครงการพัฒนาสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ
8. โครงการพัฒนาสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ

ปัจจุบันสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มต้องได้มาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในตัวสินค้า เพิ่มโอกาสในการขยายตลาดและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ โดยนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดพะเยา ลำปาง พิจิตร โลก กำแพงเพชร และเพชรบูรณ์ จากการลงพื้นที่สำรวจปัญหาของผู้ประกอบการ พบปัญหาที่สำคัญ เช่น ขาดความพร้อมของสถานที่ผลิต กระบวนการผลิตยังไม่เหมาะสม ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่กลุ่มจังหวัดภาคเหนือให้เข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรองมาตรฐาน

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
ครั้งที่ 1 วันที่ 3-6 พฤศจิกายน 2558 ณ จังหวัดเพชรบูรณ์และจังหวัดกำแพงเพชร				
3 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มประดู่แกมไข่มุก อำเภอศรีเทพ จังหวัด เพชรบูรณ์	ไข่มุกดองน้ำเกลือ/ ไข่มุกพอกเกลือ	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน
	วิสาหกิจชุมชนดัดไม้ตีมือ เขาค้อ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์	ข้าวสารบรรจุถุง/ ข้าวผสมสมุนไพร	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน อย. และ มผช.	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่งสัดส่วนสถานที่ผลิต รวมทั้งการเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้อง
	วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและ แปรรูปแมคคาเดเมียเขาค้อ อำเภอเขาค้อ จังหวัด เพชรบูรณ์	แมคคาเดเมียอบ เกลือ/สตอเบอรี่	- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสตอเบอรี่ - ขอการรับรอง อย. และ มผช. ในผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสตอเบอรี่	- ทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสตอเบอรี่ และให้คำปรึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ดังนี้ - สตอเบอรี่อบแห้ง - สตอเบอรี่ผึ่งปรุงรสขงดื่ม - สตอเบอรี่แผ่นกรอบ - แนะนำการยื่นขอการรับรองมาตรฐานต่างๆ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
4 พฤศจิกายน 2558	อมรรัตน์ผลิตแปรรูปผักและ ผลไม้ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์	มะกูดเชื่อม/มะดัน แช่อิ่ม	- มะกูดเชื่อมพบสารให้ ความกรอบเกินเกณฑ์ มาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงขั้นตอน การผลิตและการใช้สารให้ ความกรอบตามเกณฑ์ มาตรฐาน
	วิสาหกิจชุมชนบุญคง 48 อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์	มะขามอบแห้ง/ มะขามไร่เมล็ดอบ แห้ง/มะขามคลุก บิวย/กล้วยอบไส้ มะขาม	- วิธีทำมะขามแช่อิ่ม และน้ำพริกมะขาม บรรจุในขวดแก้ว - ยื่นขอการรับรอง มผช.	- แนะนำขั้นตอนการผลิต มะขามแช่อิ่มและน้ำพริก มะขามบรรจุในขวด เช่น การ ล้างทำความสะอาด การฆ่า เชื้อและการบรรจุ
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลอง ศาลาพัฒนา อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์	มะขามอบแห้งคลุก น้ำตาล/มะขามอบ แห้งไร่เมล็ด/ มะขามแช่อิ่ม	- ขอคำแนะนำเกี่ยวกับ การบรรจุมะขามอบ แห้งคลุกน้ำตาล และ มะขามอบแห้งไร่เมล็ด - มะขามแช่อิ่มภาชนะ บรรจุไม่เหมาะสม และ พบสารให้ความหวาน	- แนะนำวิธีการปิดผนึกกล่อง บรรจุผลิตภัณฑ์มะขามให้สนิท ด้วยการใช้พลาสติกชนิดอ่อน ตัวพันรอบบริเวณฝาและตัว กล่อง จากนั้นใช้เครื่องเป่าลม ร้อนเป่าให้แผ่นพลาสติกหด ตัว รัตรอบฝาและตัวกล่องจน แนบสนิท - แนะนำให้ใช้น้ำตาลจาก ธรรมชาติ ซึ่งตามมาตรฐาน ต้องใช้น้ำตาลไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50
5 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มสตรีบ้านเขาสัก อำเภอชนแดน จังหวัดเพชรบูรณ์	น้ำพริก/ไข่เค็ม	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไป ตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่ง สัดส่วนสถานที่ผลิต
	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านวังไทร อำเภอชนแดน จังหวัดเพชรบูรณ์	ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น/ ขนมถั่วกวน	- ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นพบ เชื้อราเกินเกณฑ์ มาตรฐาน - ผลิตภัณฑ์ขนมถั่วกวน พบยีสต์ รา สารกันเสีย เกินเกณฑ์มาตรฐาน และภาชนะบรรจุฉีก ไม่สนิท	- แนะนำวิธีการทำแห้งข้าวแต่น ด้วยการใช้ตู้อบลมร้อน เพื่อ ป้องกันการเจริญของเชื้อรา - แนะนำการใช้สารกันเสียในขนม ถั่วกวนไม่ให้เกินที่มาตรฐาน กำหนด และแนะนำการปิดผนึก ภาชนะบรรจุที่ถูกต้อง
	กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต บ้านรวมทรัพย์ อำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์	หมูสวรรค์/หมูฝอย/ น้ำพริก	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไป ตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่ง สัดส่วนสถานที่ผลิต

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
6 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มไข่เค็มเจ๊น้อง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	ไข่เค็ม/ข้าวเม่าหมี	- ฉลากโภชนาการเพื่อ ติดบรรจุภัณฑ์ในการ ยื่นขอการรับรอง มผช.	- สนับสนุนการทดสอบฉลาก โภชนาการ และผลักดันการยื่น ขอการรับรอง มผช.
	กลุ่มน้ำพริกพ่อนงค์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	น้ำพริก	- ทดสอบจุลินทรีย์เพื่อ ยื่น มผช.	- สนับสนุนการทดสอบจุลินทรีย์ และผลักดันการยื่นขอการ รับรอง มผช.
	กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว สร้อยสุวรรณ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	ผลิตภัณฑ์ข้าว แปรรูป	- ฉลากโภชนาการเพื่อ ติดบรรจุภัณฑ์ในการ ยื่นขอการรับรอง มผช.	- สนับสนุนการทดสอบฉลาก โภชนาการ และผลักดันการยื่น ขอการรับรอง มผช.



ครั้งที่ 2 วันที่ 23-26 ธันวาคม 2558 ณ จังหวัดพะเยาและจังหวัดลำปาง

23 ธันวาคม 2558	กลุ่มหมุยแม่ดวงจิตต์ อำเภอภูพานยาว จังหวัดพะเยา	หมุย	- หมุยพบสารประกอบ ฟอสเฟตเกินเกณฑ์ มาตรฐาน	- แนะนำการแปรรูปหมุยที่ถูก วิธี และการใช้สารประกอบ ฟอสเฟตในปริมาณที่เกณฑ์ กำหนด
	กลุ่มน้ำพริกปลาแม่จันทร์ นวล อำเภอภูพานยาว จังหวัด พะเยา	น้ำพริกปลา/ น้ำพริกตาแดง/ น้ำพริกแมงดา	- น้ำพริกปลาพบ จุลินทรีย์เกินเกณฑ์ มาตรฐาน	- แนะนำการคัดแยกและ ทำความสะอาดวัตถุดิบที่ใช้ ผลิตน้ำพริกปลาและการบรรจุ ที่ถูกวิธี เพื่อลดการปนเปื้อน ของจุลินทรีย์ - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้นและ ผลักดันการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มน้ำพริกปลาแม่บ้านหมู่ 6 อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา	น้ำพริกปลา/ น้ำพริกตาแดง/ น้ำพริกแมงดา	- น้ำพริกตาแดงพบ จุลินทรีย์เกินเกณฑ์ มาตรฐาน	- แนะนำขั้นตอนการผลิตน้ำพริก และการบรรจุที่ถูกวิธี เพื่อลด การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้นและ ผลักดันการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มแม่บ้านทำพริกปลา อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา	น้ำพริกปลา/ น้ำพริกตาแดง/ น้ำพริกแมงดา	- ยื่นขอการรับรอง มผช.	- แนะนำขั้นตอนการผลิตน้ำพริก และการบรรจุที่ถูกวิธี - ผลักดันให้ยื่นขอการรับรอง มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
24 ธันวาคม 2558	ห้างหุ้นส่วนจำกัดภัครศิลา ไทย เฮอร์เบิล อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง	สมุนไพรผง/ สมุนไพรพร้อมดื่ม/ ชาสมุนไพรขมิ้น	- ทดสอบการปนเปื้อน จุลินทรีย์ เพื่อยืนยัน มผช.	- สนับสนุนการทดสอบจุลินทรีย์ และผลักดันให้ยื่นขอการ รับรอง มผช.
25 ธันวาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนเพาะและ แปรรูปเห็ดบ้านสวนแม่ทะ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง	เห็ดนางฟ้าแปรรูป	- ผลิตภัณฑ์เห็ดนางฟ้า แปรรูปเกิดกลิ่นหืน	- แนะนำขั้นตอนการผลิตเห็ด นางฟ้าและการบรรจุที่ถูกต้องวิธี - แนะนำการใช้วัตถุดูดซับ ออกซิเจน หรือ Oxygen absorber เพื่อป้องกันการหืน ของผลิตภัณฑ์
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้าน เกาะหลวง อำเภอแม่เกาะ จังหวัดลำปาง	น้ำพริกกรอบ สมุนไพร/ น้ำพริกปลา	- ยื่นขอการรับรอง มผช. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลา	- แนะนำขั้นตอนการผลิตน้ำพริก ปลา เช่น การฆ่าเชื้อ การบรรจุ ในขวดฆ่าเชื้อปิดสนิท
	วิสาหกิจชุมชนเบญจมาศ แปรรูปอาหาร อำเภอแม่เกาะ จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์ถั่ว แปรรูป	- ถั่วกรอบ ถั่วกรอบแก้ว มีกลิ่นหืนและกรอบไม่ นาน	- แนะนำกระบวนการบรรจุและ การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสม โดยบรรจุถั่วกรอบแก้วใน ถุงพลาสติกและถุงอะลูมิเนียม ฟอยล์ที่มีความหนา 80 ไมครอน พร้อมใส่วัตถุดูดซับ ออกซิเจน หรือ Oxygen absorber เพื่อชะลอการหืน และสามารถคงความกรอบได้ ไม่น้อยกว่า 4 เดือน
26 ธันวาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี สหกรณ์บ้านชัยภูทอง อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง	ข้าวเกรียบสมุนไพร/ น้ำพริกปลา	- น้ำพริกปลาพบ ปริมาณความชื้นเกิน เกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำขั้นตอนการผลิตน้ำพริก ปลา เพื่อควบคุมปริมาณ ความชื้นให้เป็นไปตาม มาตรฐาน กระบวนการบรรจุ และการฆ่าเชื้อ
	กลุ่มแปรรูปผลผลิตเกษตร แม่บ้านเขาซ้อน อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง	ขนุนอบกรอบ/ กล้วยทอด/ มันทอดกรอบ	- ผลิตภัณฑ์มันทอด กรอบมีกลิ่นหืนและ กรอบไม่นาน	- แนะนำให้ปรับปรุงขั้นตอนการ ผลิต โดยนำไปอบไอน้ำมันและ ความชื้นหลังจากทอดแล้ว ซึ่ง อาจใช้โดมอบแห้งพลังงานแสง อาทิตย์ ที่อุณหภูมิ 65-70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4-6 ชั่วโมง ก่อนนำไปบรรจุ - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสม

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
   				
ครั้งที่ 3 วันที่ 24-28 กุมภาพันธ์ 2559 ณ จังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดเพชรบูรณ์				
24 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกมยุรา สตรีศรีวัดพริก อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริก/ปลาเค็ม/ ไก่เค็ม	- น้ำพริกอยู่ระหว่างการยื่นขอการรับรอง มผช. - ยื่นขอการรับรอง ออย. และ มผช. ในปลาเค็มและไก่เค็ม	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การบรรจุ การฆ่าเชื้อ ของผลิตภัณฑ์น้ำพริก - ทดสอบเบื้องต้นผลิตภัณฑ์ปลาเค็มและไก่เค็ม
25 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลาสาม- หมูสามแม่वलจันทร์ หมู่ที่ 9 อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	ปลาสาม/หมูสาม	- ปลาสามพบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำขั้นตอนการผลิตปลาสามที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อลดการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์
	วิสาหกิจชุมชนงาดำและ สมุนไพรแปรรูป อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์งาดำ แปรรูป/งาดำ ไอโอดีน	- พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น การล้างวัตถุดิบ การอบแห้ง การบรรจุที่เหมาะสม
26 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนถนอมอาหาร บ้านหนองปรือ อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริกแกงเผ็ด	- ยื่นขอการรับรอง มผช.	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น การฆ่าเชื้อ การบรรจุที่เหมาะสม
	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้าน เกษตรบ้านริมคลอง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก	ข้าวเกรียบธัญพืช	- พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น ควรหันให้บาง และ ผึ่งแดดให้แห้งภายใน 1 แดด เพื่อป้องกันเชื้อรา
	วิสาหกิจชุมชนเกษตรชนนที อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก	ข้าวเกรียบธัญพืช	- พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น ควรหันให้บาง และ ผึ่งแดดให้แห้งภายใน 1 แดด เพื่อป้องกันเชื้อรา
	แม่บ้านเกษตรกรกรคลอง มะพลับ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก	กล้วยตาก	- ยื่นขอการรับรอง มผช.	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การบรรจุที่เหมาะสม

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
27 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มน้ำพริกเศรษฐกิจพอเพียง หมู่ที่ 6 อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์	น้ำพริกเผา/น้ำพริกแกงเผ็ด	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานก่อนยื่นขอการรับรอง
28 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนขนมบ้านบ้าน อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์	ผลไม้แปรรูป	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่งสัดส่วนสถานที่ผลิต
	กลุ่มสตรีห้วยไร่ อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์	ชาฉั้วดาวอินคา	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่งสัดส่วนสถานที่ผลิต
				

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
5 จังหวัด ได้แก่ เพชรบูรณ์ กำแพงเพชร พะเยา ลำปาง และพิษณุโลก	150	170	9	23

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการขาดความพร้อมด้านการลงทุนด้านวัสดุอุปกรณ์ เครื่องจักร และการปรับปรุงโรงเรือนให้เป็นไปตามมาตรฐาน Primary GMP

5. ข้อเสนอแนะ

การให้ความรู้เรื่อง Primary GMP และให้ผู้ประกอบการได้ทัศนศึกษา/ดูงานกับผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐาน

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้



ปัจจุบันสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มต้องได้มาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในตัวสินค้า สามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน เพิ่มโอกาสในการขยายตลาด และเพิ่มรายได้ให้ชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้ โดยนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ ให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐาน ช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชนมากขึ้น รวมทั้งเพิ่มโอกาสในการแข่งขันสำหรับรองรับการเปิดเสรีทางการค้าอาเซียน

ในปีงบประมาณ 2559 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้ดำเนินการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มให้เป็นไปตามมาตรฐานต่างๆ ในพื้นที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช และสงขลา เจ้าหน้าที่ของกรมวิทยาศาสตร์บริการได้ลงพื้นที่สำรวจปัญหาของผู้ประกอบการ พบปัญหาสำคัญ เช่น ขาดความพร้อมของสถานที่ผลิต ไม่สามารถควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิตยังไม่เหมาะสม ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ เป็นต้น ดังนั้น จึงได้มีการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี สำหรับนำไปแก้ไขปัญหาข้างต้น พร้อมผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานต่อไป

1. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารให้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน มผช.

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
4 กุมภาพันธ์ 2559	กล้วยเล็บมือนางอบนึ่งองุ่น	กล้วยอบ	ตำบลท่ามะปลา อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร
	ลูกชิ้นปลาพรจันทร์	ลูกชิ้นปลา	ตำบลปากน้ำ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร
	บริษัท คอฟฟี่ฟาร์มเมอร์ (ประเทศไทย) จำกัด	กาแฟสำเร็จรูป	ตำบลทุ่งตะไคร อำเภอทุ่งตะโก จังหวัดชุมพร
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์	กาแฟสำเร็จรูป	ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร
5 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนบ้านหนองคล้า	กล้วยกวน	ตำบลบางสะพาน อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
5 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะม่วงกวนคุณเจ๊ียบ	มะม่วงกวน	ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอดำรงวิทยารัษฎานุบำรุง จังหวัดกระบี่
1 มีนาคม 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านลานไทร	น้ำพริก/เต้าเจี้ยว	ตำบลทุ่งขี้เหล็ก อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วยแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองหรั่ง	กล้วยเคลือบคาราเมล	ตำบลคลองหรั่ง อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์บ้านทุ่ง	ปลาสาม	ตำบลสะทอน อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา
2 มีนาคม 2559	ห้างหุ้นส่วนจำกัด หลานยายต้อย	กล้วยอบกรอบเคลือบช็อคโกแลต/อัลมอนด์	ตำบลคลองแห อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา
	ร้านน้ำสมุนไพรเจ๊เอียด	น้ำนมข้าวโพด/น้ำลูกสำรอง	ตำบลควนลัง อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา
	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟาร์มแพะไศกริม	ไอศกรีมนมแพะ 100%	ตำบลคลองอู่ตะเภา อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา
	กลุ่มน้ำพริกแม่ปลื้ม	น้ำพริกกุ้งเสียบ/ไตปลาแห้ง	ตำบลท่าบอน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา
10 พฤษภาคม 2559	กลุ่มเครื่องแกงร้อยล้านตราดวงใจ	น้ำพริกแกงใต้	ตำบลเกาะขันธุ์ อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช
	กลุ่มเครื่องแกงสามตำบล	น้ำพริกแกงใต้	ตำบลสามตำบล อำเภอสายบุรี จังหวัดนครศรีธรรมราช
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลากระบอกร้า	ปลากระบอกร้า/ปลาจวดร้า	ตำบลปากพนังฝั่งตะวันออก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพธิ์เสด็จ	น้ำพริกแกงใต้	ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
11 พฤษภาคม 2559	กลุ่มรังนกฟ้าไทย	น้ำรังนก	ตำบลท่าซัก อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
	วิสาหกิจชุมชนบ้านควนไทร	น้ำพริกแกงใต้	ตำบลท่าโรงช้าง อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

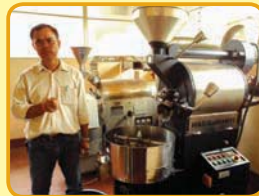
2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

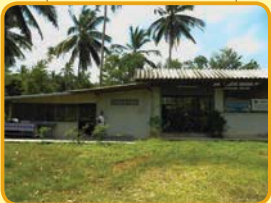
ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	25 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร (น้ำพริกและเครื่องแกง)	จังหวัดสงขลา	65
  				
2	17 ธันวาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร (ผลไม้กวน ผักและผลไม้ทอดกรอบ)	จังหวัดนครราชสีมา	58
  				

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
ครั้งที่ 1 วันที่ 4-5 กุมภาพันธ์ 2559 ณ จังหวัดชุมพรและจังหวัดประจวบคีรีขันธ์				
4 กุมภาพันธ์ 2559	กล้วยเล็บมือนางอบ นื่องเก่ง ตำบลท่ามะพล้า อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร	กล้วยอบ	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน GMP - ผลิตภัณฑ์มีเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐาน มผช.กำหนด	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP - แนะนำการควบคุมสุขลักษณะในการผลิต เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์สู่ผลิตภัณฑ์
   				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
4 กุมภาพันธ์ 2559	ลูกชิ้นปลาพรจันทร์ ตำบลปากน้ำ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร	ลูกชิ้นปลา	- ผลิตภัณฑ์มีการเติมแป้งเกินมาตรฐาน มผช. กำหนด - ต้องการให้ วศ. สนับสนุนฉลากโภชนาการ	- แนะนำการเลือกใช้เครื่องชั่งให้เหมาะสม เพื่อลดปัญหาแป้งเกินมาตรฐาน มผช. กำหนด - สนับสนุนการทดสอบฉลากโภชนาการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	บริษัท คอฟฟี่ฟาร์ม เมอร์ (ประเทศไทย) จำกัด ตำบลทุ่งตะไคร อำเภอทุ่งตะโก จังหวัดชุมพร	กาแฟคั่ว/ กาแฟบด	- ผู้ประกอบการไม่ทราบข้อมูลการยื่นขอ มผช. 268/2558 กาแฟคั่ว	- แนะนำการเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอ มผช. การเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม กาแฟบ้านถ้ำสิงห์ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร	กาแฟคั่ว/ กาแฟบด	- ผู้ประกอบการไม่ทราบข้อมูลการยื่นขอ มผช. 268/2558 กาแฟคั่ว	- แนะนำการเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอ มผช. การเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
5 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชน บ้าน หนองคล้า ตำบลบางสะพาน อำเภอบางสะพาน จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์	กล้วยทอด/ กล้วยกวน	- ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดมีอายุการเก็บรักษาสั้นและมีกลิ่นหืน - ต้องการให้ วศ. สนับสนุนการทดสอบฉลากโภชนาการ	- แนะนำการควบคุมคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำ เพื่อลดปัญหาผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาสั้นและมีกลิ่นหืน - สนับสนุนการทดสอบฉลากโภชนาการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
5 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม มะม่วงกวนคุณเจียบ ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์	มะม่วงกวน	- ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาสั้นและมีสีคล้ำระหว่างรอจำหน่าย - ต้องการให้ utsch. สนับสนุนการตลาดและโภชนาการ	- แนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและป้องกันผลิตภัณฑ์ที่มีสีคล้ำ - สนับสนุนการตลาดและโภชนาการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
   				
ครั้งที่ 2 วันที่ 1-2 มีนาคม 2559 ณ จังหวัดสงขลา				
1 มีนาคม 2559	วิสาหกิจชุมชน กลุ่ม แม่บ้านเกษตรกร บ้านลานไทร ตำบลทุ่งขมิ้น อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา	ไต้ปลาแห้ง/ เต้าเจี้ยว/ น้ำพริกแกง	- ผลิตภัณฑ์เต้าเจี้ยวเกิดจุดสีขาวในระหว่างรอจำหน่าย - ผู้ประกอบการต้องการให้ utsch. ตรวจสอบจุดสีขาวที่พบในผลิตภัณฑ์	- สนับสนุนการตลาดและโภชนาการ พบว่าจุดสีขาวดังกล่าวคือกรดอะมิโนไทโรซีน ซึ่งพบในถั่ว
  				
	วิสาหกิจชุมชน แปรรูปกล้วย แม่บ้านเกษตรกร บ้านคลองหรั่ง ตำบลคลองหรั่ง อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา	กล้วยเคลือบ คาราเมล	- ผู้ประกอบการใช้น้ำมันทอดซ้ำอย่างไม่เหมาะสม	- ให้ความรู้เรื่องการใช้และวิธีทดสอบคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำ
  				
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม พัฒนาผลิตภัณฑ์ บ้านทุ่ง ตำบลสะทอน อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา	ปลาสาม	- ต้องการส่งผลิตภัณฑ์คัดสรร OTOP ปี 2559 และต้องการให้ utsch. สนับสนุนการตลาดและโภชนาการ	- สนับสนุนการตลาดและโภชนาการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการส่งผลิตภัณฑ์คัดสรร OTOP ปี 2559
  				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
2 มีนาคม 2559	ห้างหุ้นส่วนจำกัด หลานยายต้อย ตำบลคลองแห อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	กล้วยอบกรอบ เคลือบ ช็อคโกแลตและ อัลมอนด์	- ผู้ประกอบการต้องการ ยื่นขอ มผช.	- แนะนำการเตรียมเอกสารเพื่อยื่น ขอ มผช. และผลักดันให้ผู้ประกอบ การยื่นขอ มผช.
				
	ร้านน้ำสมุนไพร เจี๊ยะด ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	น้ำนมข้าวโพด/ น้ำเก็กฮวย/ น้ำลูกสำรอง	- ต้องการให้ utsch. สนับสนุน การทดสอบฉลาก โภชนาการ	- สนับสนุนการทดสอบฉลาก โภชนาการน้ำนมข้าวโพด และผลัก ดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
				
	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟาร์มแพะไศศกริม ตำบลคลองอยู่ตะเภา อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	ไอศกรีมนม แพะ100%	- ต้องการให้ utsch. สนับสนุน การตรวจวิเคราะห์ ผลิตภัณฑ์ตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	- สนับสนุนการตรวจวิเคราะห์ ผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข และผลักดันให้ผู้ ประกอบการยื่นขอ อย.
				
	กลุ่มน้ำพริกแม่ปลื้ม ตำบลท่าบอน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา	น้ำพริก กุ้งเสียบ/ ไตปลาแห้ง	- ผลิตภัณฑ์น้ำพริกไตปลา แห้งมีสารตะกั่วปนเปื้อน เกินมาตรฐาน มผช. กำหนด	- ตรวจวิเคราะห์หาสาเหตุการปน เปื้อนสารตะกั่ว และแนะนำการคัด เลือกแหล่งไตปลาเพื่อแก้ไขปัญหา การปนเปื้อนสารตะกั่วจากแหล่ง วัตถุดิบสู่ผลิตภัณฑ์
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
ครั้งที่ 3 วันที่ 10-11 พฤษภาคม 2559 ณ จังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี				
10 พฤษภาคม 2559	กลุ่มเครื่องแกงร้อย ล้านตราดวงใจ ตำบลเกาะขันธุ์ อำเภอชะอวด จังหวัด นครศรีธรรมราช	น้ำพริกแกง	- ผู้ประกอบการต้องการให้ วศ. ทดสอบอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์	- สนับสนุนการทดสอบอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์และผลักดันให้ผู้ ประกอบการส่งผลิตภัณฑ์คัดสรร OTOP ปี 2559
				
				
	กลุ่มเครื่องแกงสาม ตำบลดำบล ตำบลสามตำบลดำบล อำเภอสามตำบลดำบล จังหวัด นครศรีธรรมราช	น้ำพริกแกง	- อาคารสถานที่ผลิต ไม่เป็น ไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ เป็นไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)
				
				
	วิสาหกิจชุมชน แปรรูปปลากระบอก ร้า ตำบลปากพั่นฝ่ง ตะวันออก อำเภอปากพั่น จังหวัด นครศรีธรรมราช	ปลากระบอกร้า/ ปลาจวดร้า	- ผู้ประกอบการต้องการให้ วศ. ทดสอบผลิตภัณฑ์ตาม มาตรฐาน มผช.	- สนับสนุนการทดสอบปลากระบอก ร้า พบว่าผลิตภัณฑ์มีค่าวอเตอร์ แอกติวิตี (a_w) เกินมาตรฐาน มผช. กำหนด และแนะนำให้ควบคุม กระบวนการทำแห้งเพื่อลดปัญหา ค่า a_w เกินมาตรฐาน มผช. กำหนด
				
				
	กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช	ไตปลาควั่วแห้ง/ น้ำพริกพริกไทย	- ผลิตภัณฑ์มีค่าวอเตอร์ แอกติวิตี (a_w) เกิน มาตรฐาน มผช. กำหนด	- แนะนำการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตเพื่อช่วยลดค่า a_w ไม่ให้เกิน ค่าที่มาตรฐาน มผช. กำหนด
				
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
11 พฤษภาคม 2559	กลุ่มรังนกฟ้าไทย ตำบลท่าซึก อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช	น้ำรังนก	- ผลิตภัณฑ์เส้นรังนกจมลง กันขวระหว่างวางจำหน่าย	- แนะนำการเติมสารคงตัวเพื่อช่วย แก้ปัญหาเส้นรังนกจม
				
	วิสาหกิจชุมชน บ้านควนไทร ตำบลท่าโรงช้าง อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี	น้ำพริกแกง	- ผู้ประกอบการต้องการยื่น ขอ ออ.	- แนะนำการเตรียมเอกสารยื่นขอ ออ. และคัดเลือกเข้าร่วมโครงการ พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP อาหารและเครื่องดื่มตาม หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตในพื้นที่ ภาคใต้ ปีงบประมาณ 2559
				
ครั้งที่ 4 วันที่ 29-30 มิถุนายน 2559 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี				
29 มิถุนายน 2559	วิสาหกิจชุมชนแม่ บ้านเกษตรกรประมง อำเภอดอนสัก ตำบลดอนสัก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี	น้ำพริกแกง	- คุณภาพของน้ำพริกแกงที่ ผลิตไม่มีความสม่ำเสมอคือ สี เนื้อสัมผัส และปริมาณ ความชื้นของผลิตภัณฑ์	- แนะนำเรื่องการควบคุมคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์ก่อนการมาซื้อ เพื่อ ลดปริมาณจุลินทรีย์เบื้องต้น การ ควบคุมอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ใน กระบวนการมาซื้อ พร้อมทั้งควรมี การจดบันทึกทุกครั้งเพื่อป้องกัน การผิดพลาดในกระบวนการผลิต
				
	ร้านขนมไทยรัตน าตำบลห้วยเตย อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ลูกชุบ / น้ำผัดไทปรุง สำเร็จรูป	- ต้องการยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์น้ำผัดไท ไชยา	- สนับสนุนการวิจัยเพื่อยืดอายุการ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำผัดไทไชยา
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
29 มิถุนายน 2559	วิสาหกิจชุมชนไข่เค็ม อสม. อำเภอลำดวน ตำบลเลม็ด อำเภอลำดวน จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ไข่เค็ม	- ผู้ประกอบการต้องการ แปรรูปไข่ขาวเค็มที่เหลือทิ้ง จากไข่เค็มที่เกินระยะเวลา ด้วยการนำไปทอดเป็นไข่ เค็มดาว	- สนับสนุนการวิจัยแปรรูปไข่ขาวเค็ม
				
30 มิถุนายน 2559	ไข่เค็มไชยาพาติมะฮ์ ตำบลพุมเรียง อำเภอลำดวน จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ไข่เค็ม	- ผู้ประกอบการขาดความรู้ เรื่องการเตรียมตัวอย่างส่ง ตรวจสอบคุณภาพและการ ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.	- แนะนำเรื่องการเตรียมตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์ส่งตรวจสอบคุณภาพ และการเตรียมเอกสารที่ต้องใช้ใน การยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
				
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านมุสลิม พุมเรียง ตำบลพุมเรียง อำเภอลำดวน จังหวัดสุราษฎร์ธานี	น้ำพริกปูม้า	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไป ตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ เป็นไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)
				
	กลุ่มกล้วยหอมทอง ไชยา ตำบลปาก หมาก อำเภอลำดวน จังหวัดสุราษฎร์ธานี	กล้วยทอดกรอบ	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไป ตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) - ผู้ประกอบการต้องการยี่ห้อ อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ กล้วยทอดกรอบ	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ เป็นไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) - แนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
				

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
5 จังหวัด ได้แก่ ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช และสงขลา	180	193	19	19

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

- 4.1 ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความหลากหลาย และมีกระบวนการผลิตที่แตกต่างกันทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีลักษณะเฉพาะของแต่ละบุคคล แต่ละพื้นที่ ทำให้การพัฒนาและปรับปรุงมีความแตกต่างกัน
- 4.2 ผู้ประกอบการบางรายประสบปัญหาความพร้อมของสถานที่ผลิต และอุปกรณ์การผลิตอาหาร รวมถึงปัญหาด้านเงินทุน ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานได้
- 4.3 ผู้ประกอบการยังขาดความเข้าใจรูปแบบของการทำธุรกิจ การจัดทำบัญชี และด้านการตลาด

5. ข้อเสนอแนะ

- 5.1 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรติดตามปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ เพื่อช่วยแก้ปัญหาและต่อยอดความรู้ของผู้ประกอบการ ถึงแม้ผู้ประกอบการจะได้รับมาตรฐานแล้ว
- 5.2 ในปีงบประมาณ 2560 ควรมีหลักสูตรเพิ่มในเรื่อง รูปแบบการทำธุรกิจ (Business Model) พัฒนาแนวคิดเชิงนวัตกรรม ร่วมกับการพัฒนาและควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้ตามมาตรฐาน



โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉิยงเหนือ



การพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ให้ได้มาตรฐาน และเข้าสู่การรับรองมาตรฐาน เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชนเพิ่มโอกาสในการแข่งขันและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนและประเทศชาติ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉิยงเหนือ โดยร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคตะวันออกเฉิยงเหนือตอนบน (ศวภ. 2) และหน่วยงานในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์ไปช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน ตามนโยบายของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม เป็นสินค้าที่ภาครัฐเข้ามาตรวจสอบคุณภาพอย่างเข้มงวดเพราะต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ในปีงบประมาณ 2559 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) รวมทั้งมาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ในพื้นที่จังหวัดขอนแก่น ร้อยเอ็ด มหาสารคาม อุตรดิตถ์ เลย หนองคาย และนครพนม เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยและมั่นใจในการเลือกซื้ออาหารและเครื่องดื่มจากกลุ่มผู้ผลิตยิ่งขึ้น เจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ลงพื้นที่สำรวจปัญหาของผู้ประกอบการ พบปัญหาที่สำคัญ เช่น ขาดความพร้อมของสถานที่ผลิต ขาดสุขลักษณะที่ดีในการผลิต กระบวนการผลิตยังไม่เหมาะสม ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ เป็นต้น จึงได้ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี แก้ไขปัญหาและผลักดันให้ผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉิยงเหนือ ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
6-8 ตุลาคม 2558	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปอาหาร บ้านดอนหัน	กล้วยทอด	ตำบลดอนหัน อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสีกาย	กล้วยทอด	ตำบลสีกาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
	กลุ่มสีกายโฮมสเตย์	มะเขือเทศแปรรูป	ตำบลสีกาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
6-8 ตุลาคม 2558	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านค้อชัยภูม	ปลาร้า	ตำบลบ้านค้อ อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มโฮมสเตย์ เชิงอนุรักษ์บ้าน	ปลาร้า ปลาแปรรูป	ตำบลเชียงแหว อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี
21-22 ธันวาคม 2558	กลุ่มตุ้มทองปลาสาม	ปลาสาม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มลำดวนปลาสาม	ปลาสาม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มปลาสามท่าบ่อสงคราม	ปลาสาม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มประนอมปลาสาม	ปลาสาม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มเจ้าเงาะปลา	ปลาสาม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มปลาสามแม่ตุ่น	ปลาสาม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มน้ำส้มเกล็ดหิมะ	น้ำส้มเกล็ดหิมะ	ตำบลขามเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดนครพนม

* หมายถึง ผลสำรวจผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาสามจะนำไปเป็นข้อมูลในการจัดทำโครงการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ในปีงบประมาณ 2560

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	3 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (อาหารทอด ปลาร้าแปรรูป และ ข้าวแปรรูป)	โรงแรมอัครวรรณ อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	77
  				

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
2	18-19 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้มาตรฐาน (ปลาแปรรูป)	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มโฮมสเตย์ เชิงอนุรักษ์บ้านเชียงแหว ตำบลเชียงแหว อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี	30
				
3	16-17 ธันวาคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขือเทศแปรรูปสู่เชิงพาณิชย์	กลุ่มสีกายโฮมสเตย์ ตำบลสีกาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	31
				

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
11-13 มกราคม 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์ สาธิตการตลาดและเพาะ เห็ดบ้านหนองไผ่ ตำบล ท่าพระ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	ข้าวเกรียบเห็ด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ต้องการพัฒนาสูตรข้าว เกรียบเห็ด	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ได้พัฒนาสูตรข้าวเกรียบเห็ดในห้อง ปฏิบัติการและให้ผู้ประกอบการนำ สูตรไปทดลองผลิตเพื่อจำหน่าย
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำ สกัดสมุนไพรเพื่อสุขภาพ บ้านหนองคำ หมู่ 5 ตำบลโนนท่อน อำเภอ เมือง จังหวัดขอนแก่น	น้ำสกัดใบเตย	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP และประสานกับเจ้าหน้าที่ สาธารณสุขจังหวัด เพื่อให้คำปรึกษา แนะนำอย่างต่อเนื่อง



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
11-13 มกราคม 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำ ขนมทองม้วนบ้านพิลา ตำบลซึ้งเหล็ก อำเภอบุพมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	ทองม้วน โดนัท คุกกี้	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - คุกกี้มีเนื้อแข็งกระด้าง และมีกลิ่นแฉะข้าวมาก ทำให้ไม่เป็นที่ยอมรับ ของผู้บริโภค ต้องการให้ วศ. พัฒนาสูตรคุกกี้	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ได้พัฒนาสูตรคุกกี้ผสมแป้งข้าวใน ห้องปฏิบัติการ และให้ผู้ประกอบ การนำสูตรไปทดลองผลิตเพื่อ จำหน่าย
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิต แป้งข้าวหอมมะลิ 105 ตำบลเมืองทอง อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด	แป้งข้าวหอม มะลิ	- ต้องการให้ วศ. ประสาน หน่วยงานในท้องถิ่นใน การของบประมาณเพื่อ ซื้อเครื่องบดข้าวที่มี กำลังการผลิตเพิ่มขึ้น - ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ที่ใช้แป้งข้าวเป็น ส่วนผสม	- ได้ประสานกับ ศวภ.2 เพื่อนำเสนอ ข้อมูลให้กับรองผู้ว่าราชการจังหวัด ร้อยเอ็ดเพื่อสนับสนุนงบประมาณ - ได้พัฒนาสูตรเบเกอรี่ที่มีส่วนผสม ของแป้งข้าวในห้องปฏิบัติการตาม ความต้องการของผู้ประกอบการ
	กลุ่มแม่บ้านอุปราข หมู่ 3 ตำบลท่าสองคอน อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม	ขนมเทียนแก้ว	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และประสานกับ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดเพื่อให้ คำปรึกษาแนะนำอย่างต่อเนื่อง
	กลุ่มถั่วตัดบ้านหนองฝาง ตำบลหัวดง อำเภอนาคู จังหวัดมหาสารคาม	ขนมถั่วตัด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และประสานกับเจ้า หน้าที่สาธารณสุขจังหวัดเพื่อให้คำ ปรึกษาแนะนำอย่างต่อเนื่อง
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ปลาร้าบองบ้านหนอง แคน หมู่ 5 ตำบลเมือง เสือ อำเภอ พยัคฆภูมิพิสัย จังหวัด มหาสารคาม	ปลาร้าบอง	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และประสานกับเจ้า หน้าที่สาธารณสุขจังหวัดเพื่อให้คำ ปรึกษาแนะนำอย่างต่อเนื่อง



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
11-13 มกราคม 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปขนมบ้านโนนรัง ตำบลบ้านกู่ อำเภอยางสีสุราช จังหวัดมหาสารคาม	ทองม้วน กล้วยฉาบ ข้าวพองโบราณ	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิต กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และประสานกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำอย่างต่อเนื่อง
	กลุ่มสตรีแม่บ้านดอนกลาง ตำบลดอนกลาง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	ดอกจอก ทองม้วน นางเล็ด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ต้องการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารทอด	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - แนะนำการเลือกใช้น้ำมัน กระบวนการทอด และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บอาหารทอด
				
	กลุ่มแม่บ้านผลิตปลาร้าบอง (สุก) ตำบลเขื่อน อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	ปลาร้าสุก	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ต้องการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ปลาร้าบอง	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - แนะนำกระบวนการฆ่าเชื้อที่ถูกต้องเพื่อยืดอายุการเก็บปลาร้าบอง
	กลุ่มไร่ภูผาศักดิ์ ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย	ผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง	- ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุแบบสุญญากาศ - ต้องการพัฒนาระบวนการผลิตผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง เช่น แก้วมังกร มะม่วง ให้สามารถอยู่ได้นานกว่า 6 เดือน	- ให้คำแนะนำในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม - พัฒนาระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการเพื่อยืดอายุการเก็บผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง
	 			
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันติสุข ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย	ไข่เค็มสมุนไพร	- ต้องการพัฒนาสูตรไข่เค็มสมุนไพร เช่น ไข่เค็มกระชายดำผงให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค	- ให้ข้อมูลในการผลิตกระชายดำผงเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในไข่เค็ม และพัฒนาสูตรในห้องปฏิบัติการ
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
24-26 มกราคม 2559	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร บ้านขมน้อย ตำบลขม เจริญ อำเภอบางขัน จังหวัดเลย	ขนมจีนอบแห้ง	- ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถลดการแตกหักของเส้นขนมจีนอบแห้ง - ต้องการขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล	- ให้คำแนะนำในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เช่น ถุงพลาสติกชนิดหนาใสมีแผ่นรองและบรรจุกล่องเพื่อลดการแตกหัก - ติดต่อประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่เพื่อประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล
	กลุ่มสตรีและเยาวชน สหกรณ์บ้านน้ำน้อย ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว มันทอด เผือกทอด	- มะพร้าวแก้วไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนด	- ให้ข้อมูลการผลิตเพื่อลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ - ประสานกับเจ้าหน้าที่ของสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเลย ให้เตรียมเก็บตัวอย่างเพื่อขอรับรอง มผช.
	กลุ่มบุษยามะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว มันทอด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มเชียงคานมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว ทองม้วน มันทอด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มแม่และเอยัดมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มตึกมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอ เชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว กล้วยสุกทอด	- มะพร้าวแก้วไม่ผ่าน มาตรฐาน มผช. เนื่องจากมีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนด	- ให้ข้อมูลในการพัฒนากระบวนการผลิตและการบรรจุมะพร้าวแก้วเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา - ประสานกับเจ้าหน้าที่ของสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเลย ให้เตรียมเก็บตัวอย่างเพื่อขอรับรองมาตรฐาน มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
24-26 มกราคม 2559	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านโคกป่าฝาง ตำบลปะโค อำเภอมือง จังหวัดหนองคาย 	ปลาอบรมควัน 	- ปลาอบรมควันไม่ผ่าน มผช. - ต้องการให้ วศ. พัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ - ต้องการทดสอบฉลากโภชนาการ	- แนะนำแนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยื่นขอรับรอง มผช. - ได้ทดลองบรรจุปลาอบรมควันแบบสุญญากาศและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ - ส่งตัวอย่างทดสอบฉลากโภชนาการเพื่อใช้ในการทำฉลาก
2-4 มีนาคม 2559	วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ กล้วยแปรรูปแม่อาร์ักษ์ ตำบลสังคม อำเภอสังคม จังหวัดหนองคาย	กล้วยสุกทอด กล้วยตาก กล้วยอบเนย กล้วยไข่ฉาบ กล้วยหักมุก	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP 
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป ผลไม้หัวทราย ตำบลพานพร้าว อำเภอสรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย	มะม่วงแช่อิ่ม มะขามแช่อิ่ม	- ผลไม้แช่อิ่มไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีวัตถุเจือปนในอาหาร - ต้องการให้ วศ. พัฒนาสูตรหัวเชื้อที่ใช้ผลิตผลไม้แช่อิ่ม	- แนะนำให้พัฒนากระบวนการผลิตโดยไม่ใช้วัตถุเจือปนเพื่อให้มีคุณภาพตาม มผช.กำหนด - พัฒนาสูตรหัวเชื้อในห้องปฏิบัติการ 
	กลุ่มข้าวแต่นบุญทรัพย์ ทวี ตำบลนาข้าว อำเภอนาทม จังหวัดหนองคาย	ข้าวแต่น้ำ แตงโม	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านกอนาง ตำบล กอนาง อำเภอนาทม จังหวัดหนองคาย	ปลาสามหัว ใบตอง	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
16-18 พฤษภาคม 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ฮักแพง-แบ่งปัน ตำบลหนองพอก อำเภอหนองพอก จังหวัดร้อยเอ็ด	โดนัท ทองม้วน	- โดนัทไม่ผ่าน มผช. เพราะน้ำหนักสุทธิต่ำ กว่าที่กำหนด และ ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกิน เกณฑ์ที่ มผช. กำหนด	- ให้คำแนะนำในการปรับปรุง กระบวนการผลิต ความสะอาด และ การชั่งน้ำหนัก ให้มีคุณภาพตาม มผช. 
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำ ขนมทองม้วนบ้านพิลา ตำบลชีเหล็ก อำเภอบุ พุมรินทร์ จังหวัด ร้อยเอ็ด	โดนัท ทองม้วน 	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำให้ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูก ต้องตามหลัก Primary GMP และ ประสานเจ้าหน้าที่สาธารณสุข จังหวัดในพื้นที่เพื่อเตรียมเอกสาร ประกอบการยื่นขอการรับรองสถานที่ ผลิต
	กลุ่มผลิตข้าวไรท์เบอร์รี อินทรีย์บ้านคำศรี ตำบลห้วยน้ำคำ อำเภอกระนวน จังหวัดขอนแก่น	ข้าวไรท์เบอร์รี 	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP 
	กลุ่มข้าวแต่นมุลคลุก PASSiOn rice ตำบลบัวใหญ่ อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น	ข้าวแต่นม 	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นมบรรจุ ในกล่องขนาดใหญ่ เนื้อ เหนียวติดกัน ทำให้ยาก ต่อการบริโภค	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - แนะนำให้แบ่งบรรจุให้มีขนาดเล็ก ลง ให้สะดวกต่อการบริโภค
	กลุ่มอาชีพบ้านโนนค้อ มั่นคง ตำบลโคกงาม อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น	ขนมดอกจอก กล้วยทอด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
16-18 พฤษภาคม 2559	 ตำบลท่าพระ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	มะม่วงกวน 	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP 
	กลุ่มกินดีฟาร์ม อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น	เห็ดสวรรค์ ปรุงรส 	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำให้ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และ ประสานเจ้าหน้าที่สาธารณสุขใน พื้นที่เพื่อเตรียมเอกสารประกอบการ ยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิต
5-8 กรกฎาคม 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านโพนสว่าง อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	ข้าวเกรียบผลไม้ 	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP 
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่ บ้านผลิตกล้วยฉาบ หมู่ที่ 12 อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	กล้วยทอดสุก กล้วยฉาบ	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านโคกป่าฝาง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย 	ปลาอบรมควัน	- ปลาอบรมควันไม่ผ่าน มผช. - ต้องการให้ วศ. พัฒนา กระบวนการผลิตและ บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุ การเก็บ	- แนะนำแนวทางการปรับปรุง กระบวนการผลิตเพื่อยื่นขอรับรอง มผช. - ได้ทดลองบรรจุปลาอบรมควันแบบ สุญญากาศและทดสอบคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
5-8 กรกฎาคม 2559	กลุ่มไร่ภูผาศักดิ์ ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย	ผลไม้แช่อิ่ม อบแห้ง	- ต้องการพัฒนา บรรจุภัณฑ์สำหรับ บรรจุแบบสุญญากาศ	- ให้คำแนะนำในการเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
	กลุ่มคุณรุ่งน่มข้าวกล้อง งอก อำเภอเมือง จังหวัดเลย	น้ำนมข้าวกล้อง งอก คุกกี้ ขนมฝั่ ครองแครง	- ต้องการปรับปรุง กระบวนการผลิตเพื่อยืด อายุการเก็บรักษา	- แนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บ 
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ร่วมใจ อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและ กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP  
22 กรกฎาคม 2559	กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์ อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดมหาสารคาม	แฮมเนื้อ	- แฮมนเนื้อไม่ผ่าน มพช.	- แนะนำแนวทางการปรับปรุง กระบวนการผลิตเพื่อยื่นขอรับรอง มพช. - ได้ทดลองปรับปรุงคุณภาพ ผลิตภัณฑ์แฮมเนื้อและทดสอบ คุณภาพผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ  

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับ ประโยชน์จากการถ่ายทอด เทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่ กระบวนการยื่นขอรับรอง มาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
7 จังหวัด ได้แก่ ขอนแก่น ร้อยเอ็ด มหาสารคาม อุดรธานี เลย หนองคาย และนครพนม	250	274	11	14

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการบางรายยังไม่เห็นความสำคัญของมาตรฐาน และไม่ต้องการติดต่อกับหน่วยงานราชการ ซึ่งมีขั้นตอนยุ่งยาก จึงขาดแรงจูงใจในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

4.2 ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์

5. ข้อเสนอแนะ

ควรประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่น เพราะสามารถสร้างความเข้าใจ และลดความยุ่งยากในการขอรับรองมาตรฐานได้



โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในจังหวัดภาคเหนือพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน



สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม เป็นผลิตภัณฑ์กลุ่มหนึ่งที่สำคัญในจังหวัดภาคเหนือ เนื่องจากภาคเหนือเป็นพื้นที่เพาะปลูกพืชที่มีความหลากหลายทางเกษตรกรรม และเป็นแหล่งวัตถุดิบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์หลายชนิด ตลอดจนสภาพภูมิประเทศที่มีพื้นที่ติดประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งเป็นตลาดสำคัญในการกระจายสินค้า เช่น จีน พม่า ลาว ดังนั้นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการ OTOP ผลิตสินค้าที่ได้คุณภาพและมาตรฐาน จึงเป็นการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจ ก่อให้เกิดการขยายตลาด สร้างงาน สร้างรายได้ภายในชุมชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ

จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นจังหวัดหนึ่งในภาคเหนือซึ่งมีความโดดเด่นและแตกต่างจากจังหวัดอื่นๆ ทั้งในด้านสภาพภูมิประเทศ เป็นทิวเขาสูงสลับซับซ้อน มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม สภาพชุมชนส่วนใหญ่เป็นชาวพื้นเมืองหลายชนเผ่า ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรม จังหวัดแม่ฮ่องสอนจึงเป็นแหล่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตรที่มีความเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญหลายชนิด เช่น กา ถั่ว กาแฟ เป็นต้น แต่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพมาตรฐานรวมถึงกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง จึงทำให้เสียโอกาสในการสร้างรายได้ และขยายตลาดไปยังกลุ่มผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ ดังนั้นในปี 2559 กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้ดำเนินโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ให้ได้คุณภาพมาตรฐานและสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในการบริโภคสินค้า OTOP ที่ผลิตในประเทศ

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ให้ได้คุณภาพมาตรฐาน
- 1.2 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในการบริโภคสินค้า OTOP ที่ผลิตในประเทศ

2. ผลการดำเนินงาน/แนวทางการดำเนินงาน

2.1 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
7 มีนาคม และ 16 พฤษภาคม 2559	วิสาหกิจชุมชนต้นบุญ ตำบลห้วยผา อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำมันงาคำ 2. น้ำมันงาขาว 3. น้ำมันงาม้อน	1. วัตถุดิบเสี่ยงในเรื่องความ สะอาดและสารตกค้าง 2. น้ำมันเสื่อมคุณภาพเร็ว 3. ผลิตภัณฑ์น้ำมันงายังไม่ เย็น มผช.	1. ทำความสะอาดเมล็ดงาให้สะอาด นำมาตากแดดในโรงตากที่ สามารถป้องกันฝุ่นและแมลงจน แห้งสนิท รอให้เย็นแล้วเก็บใส่ถุง พลาสติกหามัดปากถุงให้แน่น เก็บไว้ที่เย็นและอากาศถ่ายเท



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
7 มีนาคม และ 16 พฤษภาคม 2559				2. การเก็บน้ำมันจากควรรีบไว้ในขวด แก้วสีชาปิดสนิทโดยใช้ฟิล์ม พลาสติกปิดรอบฝาขวด แล้วนำไป เก็บไว้ในที่เย็น และอากาศถ่ายเท 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มพข.669/2547
7 มีนาคม 18 พฤษภาคม และ 29 มิถุนายน 2559	ชนมบ้านไต่ ตำบลผาป่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. ถั่วเหลืองคั่ว กรอบ 2. ลูกเต๋อยกรอบ	1. ถั่วเหลืองคั่วกรอบ ยื่น มพข.แล้วไม่ผ่านรายการ ความชื้น 2. ลูกเต๋อยกรอบยื่น มพข. แล้วไม่ผ่านรายการยีสต์ และรา	1. ถั่วเหลืองเมื่อแช่น้ำแล้ว นำมา ตากแดดให้แห้งสนิทก่อนแล้วจึง นำไปคั่วที่ไฟอ่อนจนแห้ง รอให้ เย็นแล้วจึงบรรจุใส่ถุง 2. ลูกเต๋อยหลังจากต้มแล้วให้นำมา ตากแดดให้แห้งก่อนนำไปคั่ว 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มพข.1329/2549 และ มพข.900/2548
8 มีนาคม 18 พฤษภาคม และ 29 มิถุนายน 2559	กลุ่มแม่บ้านห้วยเตือ ตำบลผาป่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำพริกคั่ว ทราย 2. ข้าวโพดทอด	1. น้ำพริกคั่วทรายยื่น มพข. แล้วไม่ผ่านรายการยีสต์ และรา และจำนวน จุลินทรีย์ทั้งหมด 2. ข้าวโพดทอดไม่ผ่าน รายการยีสต์และรา	1. การผลิตน้ำพริกคั่วทราย ต้องนำ ปลาแห้งมาตากแดดหรืออบให้ แห้ง แล้วจึงนำมาคั่วให้แห้งสนิท ก่อนนำมาปรุงกับส่วนผสมอื่นๆ 2. ควรล้างข้าวโพดให้สะอาด แล้ว จึงตากแดดให้แห้งสนิท ก่อนนำ มาทอด 3. เก็บตัวอย่าง มาทดสอบเบื้องต้น ตาม มพข.130/2546 และ มพข. 1330/2549

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
7 มีนาคม 16 พฤษภาคม และ 28 มิถุนายน 2559	กลุ่มแม่บ้านทุ่งกงมู ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. จาขาว รสน้ำผึ้ง 2. น้ำพริกคั่ว ทราย	1. จาขาวรสน้ำผึ้ง ยื่น มผช. ครั้งที่ 1 ไม่ผ่านรายการ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด 2. น้ำพริกคั่วทรายยังไม่ได้ ยื่นขอ มผช.	1. จาขาวเมื่อล้างสะอาดแล้วนำมา ตากแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมา ผลิต 2. การผลิตน้ำพริกคั่วทราย ต้องนำ ปลาแห้งมาตากแดดหรืออบให้ แห้ง แล้วจึงนำมาคั่วให้แห้งสนิท ก่อนนำมาปรุงกับส่วนผสมอื่นๆ 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มผช.130/2546 และ มผช. 710/2547
				
9 มีนาคม 17 พฤษภาคม และ 28 มิถุนายน 2559	สหกรณ์ออมทรัพย์ บ้านสบสอย ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำมันงาดำ 2. น้ำมันงาขาว 3. น้ำมันงาม้อน	1. กระบวนการผลิตเสี่ยงต่อ การปนเปื้อนจากเชื้อรา และเศษไม้ได้ง่าย 2. ผลิตภัณฑ์น้ำมันงายังไม่ได้ ยื่นขอ มผช.	1. ทำความสะอาดครกที่ใช้หีบน้ำมัน และสากให้สะอาด เช็ดให้แห้ง หรือเป่าด้วยลมร้อนให้แห้งทุก ครั้งก่อนนำมาใช้งาน 2. ในกระบวนการสกัดไม่ควรใช้น้ำ ในการสกัดครั้งที่ 2 เพราะจะ ทำให้น้ำมันเสื่อมคุณภาพได้เร็ว 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มผช.669/2547
				
8 มีนาคม 17 พฤษภาคม และ 28 มิถุนายน 2559	กลุ่มงาเพื่อสุขภาพ ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำมันงาดำ 2. น้ำมันงาม้อน 3. น้ำมันงาขาว	ผลิตภัณฑ์น้ำมันงายื่น มผช. แล้วแต่ไม่ผ่านรายการ ค่าเพอร์ออกไซด์และสารหนู	1. นำวัตถุดิบมาล้างทำความสะอาด แล้วนำไปตากให้แห้งสนิทก่อนนำ มาหีบสกัด 2. ในกระบวนการสกัดไม่ควรใช้น้ำ ในการสกัดครั้งที่ 2 เพราะจะ ทำให้น้ำมันเสื่อมคุณภาพได้เร็ว 3. น้ำมันที่หีบได้ ควรเก็บรักษาไว้ใน ภาชนะปิดสนิทและไม่ถูก แสงแดด เพื่อลดการเกิดปฏิกิริยา เคมี 4. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มผช.669/2547
				
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
8 มีนาคม 17 พฤษภาคม และ 28 มิถุนายน 2559	น้ำมันงาตรากล้วยไม้ ตำบลศรีมงคล อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำมันงาดำ 2. น้ำมันงาขาว	1. ผลิตภัณฑ์น้ำมันงายืน มผช. แต่ไม่ผ่านรายการ ค่าความเป็นกรด 2. การเก็บรักษาวัตถุดิบมี ความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	1. นำงามาล้างให้สะอาดแล้วนำมา ตากให้แห้งสนิท รอให้เย็นแล้ว บรรจุลงขวดให้สนิทและเก็บไว้ในที่ แห้ง เย็นและอากาศถ่ายเท 2. ในกระบวนการทึบสกัด ไม่ควรใช้ น้ำในการสกัดครั้งที่ 2 เพราะจะ ทำให้น้ำมันเสื่อมคุณภาพได้เร็ว และหืนได้ง่าย 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มผช.669/2547
9 มีนาคม และ 18 พฤษภาคม 2559	กลุ่มชนมงามบ้าน ชานเมือง ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. งาคั่ว 2. ชนมงามข้าว กลิ้ง	1. งาคั่ว ยืน มผช.แล้วไม่ ผ่านรายการยีสต์และรา 2. ชนมงามข้าวกลิ้งยังไม่ได้ ยื่นขอ มผช.	1. นำงามาล้างทำความสะอาด แล้วนำไปตากให้แห้งสนิทก่อน นำมาผลิต 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มผช.686/2547 และ มผช. 710/2547
8 มีนาคม และ 17 พฤษภาคม 2559	กลุ่มถั่วเหลืองคั่ว ภูมิไทย ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. ถั่วเหลืองคั่ว 2. ถั่วลายเสือ	1. สภาพภายในโรงเรือนมี ความลาดชันเสี่ยงต่อการ เกิดอุบัติเหตุ 2. ถั่วเหลืองอบกรอบ และถั่ว ลายเสือ ยังไม่ยื่นขอ มผช.	1. ติดวัสดุกันลื่นและทำเครื่องหมาย หรือสัญลักษณ์ในบริเวณที่มีการ เปลี่ยนระดับพื้นโรงเรือน ให้ สามารถเห็นได้ชัดเจน 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มผช.1329/2549 และ มผช.1233/2549
9 มีนาคม และ 18 พฤษภาคม 2559	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ หม่อนไหมแม่ฮ่องสอน ตำบลผาบ่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	น้ำมัลเบอร์รี่	น้ำมัลเบอร์รี่ไม่สามารถยื่นขอ มผช. ได้เนื่องจาก กระบวนการฆ่าเชื้อ ไม่เป็นไปตาม มผช.	1. ควรปรับสภาพความเป็นกรดให้ ค่า pH อยู่ระหว่าง 3.5-4.6 และ นำมาผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วย วิธีพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) โดยนำน้ำผลไม้บรรจุขวดมาให้ อุณหภูมิประมาณ 63-66 องศา เซลเซียส นาน 30 นาที และทำให้ เย็นโดยทันทีที่อุณหภูมิ 4-7 องศา เซลเซียส 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มผช.851/2548

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
8 มีนาคม และ 16 พฤษภาคม 2559	กาแฟลุงปาละ ตำบลหมอกจำแป้ อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	กาแฟคั่ว	กาแฟคั่วไม่ผ่าน มผช.ใน รายการเก่าที่ละลายน้ำ	1. การตากเมล็ดกาแฟควรตากในที่ ฝุ่นและแมลงไม่สามารถเข้าไปได้ จนเมล็ดกาแฟแห้งสนิทก่อนแล้ว จึงนำไปคั่ว 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มผช.268/2557
				
10 มีนาคม 19 พฤษภาคม และ 30 มิถุนายน 2559	กลุ่มชนมงามบ้านโป่ง ตำบลเวียงเหนือ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. ชนมงามกวน ใบเตย 2. ชนมงามกวน น้ำผึ้ง	ชนมงามกวนใบเตยและชนม งามกวนน้ำผึ้ง ยื่น มผช.แล้วไม่ ผ่านรายการยีสต์และรา และ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด	1. นำมาล้างทำความสะอาด แล้ว นำไปตากให้แห้งสนิทก่อนนำมา ผลิต 2. แม่พิมพ์ขึ้นรูปงาที่ใช้ผลิตทำจาก ไม้ ควรล้างทำความสะอาด และ ตากให้แห้งสนิททุกครั้งก่อนนำมา ผลิตครั้งต่อไป หรือเปลี่ยนไปใช้ แม่พิมพ์ที่ทำจากวัสดุโลหะ เพื่อ ลดการปนเปื้อนและสะสมของ เชื้อโรค 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มผช.710/2547
	 			
10 มีนาคม และ 19 พฤษภาคม 2559	เครื่องตีผสมปูนไพร มะขามป้อมมงคลสิทธิ์ ตำบลเวียงใต้ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน	เครื่องตี ผสมปูนไพรมะขาม ป้อม	1. การแบ่งพื้นที่ส่วนบรรจุ และเก็บวัตถุดิบยังไม่ เหมาะสมและเสี่ยงต่อการ ปนเปื้อน 2. เครื่องตีผสมปูนไพร มะขามป้อมยังไม่ ยื่นขอ มผช.	1. ควรแบ่งพื้นที่ส่วนการผลิต บรรจุ ล้างทำความสะอาด และจัดเก็บ วัตถุดิบ ให้ชัดเจนและไปใน ทิศทางเดียว 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข ฉบับที่ 280/2547
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
11 มีนาคม 20 พฤษภาคม และ 30 มิถุนายน 2559	ถั่วเหลืองปรงรส ป่าเหลง ตำบลเวียงใต้ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน	น้ำพริกคั่วทราย	น้ำพริกคั่วทราย ไม่ผ่าน รายการจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา	1. การผลิตน้ำพริกคั่วทราย ควรนำ ปลาแห้งมาตากแดดหรืออบให้ แห้ง แล้วจึงนำมาคั่วให้แห้งสนิท ก่อนนำมาปรุงกับส่วนผสมอื่นๆ 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้น ตาม มพข.130/2546



2.2 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
31 กรกฎาคม 2559	กลุ่มถั่วเหลืองคั่วภูมิไทย ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. ถั่วเหลืองคั่วอบแห้ง 2. ถั่วลายเสือคั่วอบแห้ง 3. ถั่วดำคั่วอบแห้ง	สามารถยื่นขอการรับรอง มพข. จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ - ถั่วเหลืองคั่วอบแห้ง - ถั่วดำคั่วอบแห้ง - ถั่วลายเสือคั่วอบแห้ง
1 สิงหาคม 2559	วิสาหกิจชุมชนต้นบุญ ตำบลห้วยผา อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำมันงาดำ 2. น้ำมันงาขาว 3. น้ำมันงาม้อน	สามารถยื่นขอการรับรอง มพข. จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ - น้ำมันงาดำ - น้ำมันงาขาว - น้ำมันงาม้อน



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
1 สิงหาคม 2559	น้ำมันงาตรากล้วยไม้ ตำบลศิริมงคล อำเภอมะนัง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำมันงาดำ 2. น้ำมันงาขาว	สามารถยื่นขอการรับรอง มผช. จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ - น้ำมันงาดำ - น้ำมันงาขาว
     			
2 สิงหาคม 2559	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์หม่อนไหม แม่ฮ่องสอน ตำบลผาห้อย อำเภอมะนัง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	น้ำมัลเบอร์รี่	สามารถยื่นขอการรับรอง มผช. จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ - น้ำมัลเบอร์รี่
     			

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงาน โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในจังหวัดภาคเหนือ พื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดแม่ฮ่องสอน	30	35	10	19

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

- 4.1 การเดินทางภายในจังหวัดค่อนข้างยากลำบากเนื่องจากสภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ภูเขา
- 4.2 ผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในกฎระเบียบหรือข้อบังคับเกี่ยวกับมาตรฐานทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- 4.3 ผู้ประกอบการขาดแนวคิดและความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน

5. ข้อเสนอแนะ

- 5.1 สร้างความร่วมมือระหว่างหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก โดยเฉพาะหน่วยงานภายในจังหวัดกับหน่วยงานภายนอกให้เกิดการบูรณาการร่วมกันอย่างต่อเนื่องและเป็นรูปธรรม
- 5.2 ส่งเสริมและทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการสินค้า OTOP ให้เห็นถึงประโยชน์และความสำคัญในการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐาน
- 5.3 จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในหลักสูตรด้านการเงิน การบริหารจัดการ และกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อให้สามารถเอาไปใช้ได้จริงในสภาวะปัจจุบัน
- 5.4 ส่งเสริมให้ผู้ผลิตสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ที่มีศักยภาพและความมุ่งมั่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งในด้านเงินทุน เทคโนโลยี และปัจจัยอื่นๆ ที่จำเป็นต่อการพัฒนา เพื่อเป็นแบบอย่างแก่ผู้ประกอบการรายอื่นๆ ต่อไป



โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



อาหารพื้นเมืองอีสาน ได้รับความนิยมในการบริโภคเป็นอย่างมากในทุกๆ ภาคของประเทศ แต่เนื่องจากกระบวนการผลิตอาหารพื้นเมืองส่วนใหญ่ยังใช้กรรมวิธีผลิตดั้งเดิม ผู้ประกอบการจึงมักประสบปัญหาเรื่องการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ทำให้มีรสชาติไม่คงที่ อาจมีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสารเคมี ทำให้อาหารพื้นเมืองอีสานจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาคุณภาพให้ได้มาตรฐานและความปลอดภัย

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ว่าจ้างมหาวิทยาลัยขอนแก่นเป็นที่ปรึกษาโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ดำเนินงานในพื้นที่จังหวัดขอนแก่น หนองบัวลำภู อุดรธานี และหนองคาย มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน โดยมีขอบเขตการดำเนินงาน ดังนี้ การสำรวจความพร้อมของสถานประกอบการ การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนากระบวนการผลิต การพัฒนาปรับปรุงโรงเรือนเพื่อเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน การทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP โดยห้องปฏิบัติการ และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน เพื่อให้สินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารมีคุณภาพ ได้มาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ให้มีศักยภาพในการผลิตสินค้าได้คุณภาพมาตรฐาน

1.2 เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำและแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

ที่ปรึกษาโครงการฯ ดำเนินการสำรวจความพร้อมของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ที่เข้าร่วมโครงการ มีทั้งหมด 19 กลุ่มผู้ประกอบการดังนี้

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
24 มกราคม 2558	กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบง ตรา ๑ เดียว	ปลาสามตัว ปลาสามสายเดี่ยว ปลาสามสวาย ส้มไข่ปลา หม่าไข่ปลา	ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
	วิสาหกิจชุมชนข้าวแต่น้ำแม่บัวลี	ข้าวแต่น้ำแดงโมแบบทอด ข้าวแต่น้ำแดงโมแบบแห้ง	ตำบลโนนสูง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
4 กุมภาพันธ์ 2558	กลุ่มกล้วยฉาบบ้านดงเว้น	กล้วยอบเนย กล้วยเบรคแตก กล้วยฉาบ	ตำบลโพธิ์สว่าง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
5 กุมภาพันธ์ 2558	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านท่าเรือ	ส้มปลาตะเพียน ปลาสามสายเดี่ยว	ตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
5 กุมภาพันธ์ 2558	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านห้วยบง 2	ปลาสามสายเดี่ยว ปลาสามตัว หม่าไข่ปลา ส้มไข่ปลา	ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
	วิสาหกิจชุมชนส้มปลาหน้ากระเทียมบ้านโนนปอแดง	ส้มปลาหน้ากระเทียม ปลาสามตัว ส้มไข่ปลา	ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
14 กุมภาพันธ์ 2558	บริษัท งาดำแม่อุษา จำกัด	งาดำรสจัด ลูกเดือยกลิ้งงอก งาหอมโรยข้าวผสมสาหร่าย ชิงชง ข้าวกลิ้งงอกหอมมะลิผง ถั่ว 5 สี ถั่วเหลืองผสมงาดำ ดอกคำฝอย กาแฟโสมผสมงาดำ	ตำบลนาดี อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มไข่เค็มสมุนไพร	ไข่เค็มสมุนไพร น้ำพริกปลาป่น	ตำบลนาแก อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มแพนเค้กแม่ทรัพย์นาแก	ไส้กรอกอีสานหมู ไส้กรอกอีสานเนื้อ แหนมหมู แหนมเนื้อ	ตำบลนาแก อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านค้อชัยภู	ปลาร้าข้ามปี แจ่วบอง ปลาร้าบอง	ตำบลบ้านค้อ อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี
15 กุมภาพันธ์ 2558	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสีกาย	มะพร้าวแก้ว	ตำบลสีกาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
	กลุ่มสีกายโฮมสเตย์	มะเขือเทศเชื่อม	ตำบลสีกาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกป่าฝาง	ปลาย่างสมุนไพร ปลาอบรมควัน ปลาแดดเดียว (รสกระเทียมพริกไทย) น้ำพริกขิง ปลาร้าบอง	ตำบลปะโค อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
20 กุมภาพันธ์ 2558	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปอาหารบ้านดอนหัน	ข้าวแตน กล้วยอบมันทอดสมุนไพร ปลาสาม แหนมหมู แหนมเนื้อ	ตำบลดอนหัน อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
		เค้ก ขนมปัง กะหรี่ปั๊บ	ตำบลบ้านกง อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำพริกแก่นฝาง	แจ่วบอง น้ำพริกป่นแมงดา ไข่เค็ม น้ำพริกตาแดง ปลาร้าฝาง ปลาร้าก้อน	ตำบลบ้านฝาง อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น
21 กุมภาพันธ์ 2558		แหนมหมู แหนมเนื้อ แหนมเห็ด ไส้กรอกหมู หม่า แจ่วบอง	ตำบลพระยืน อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น
24 กุมภาพันธ์ 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรบ้านห้วยบง	ปลาสามตัว ปลาสามสายเดี่ยว ส้มไข่ปลา หม่าไข่ปลา	ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านท่าลาด	ปลาสามตัว ปลาสามสายเดี่ยว ปลาสามสวาย ส้มไข่ปลา หม่าไข่ปลา	ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

2.2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ดำเนินการอบรมผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร จำนวน 2 ครั้ง รวมผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 62 ราย

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	16 พฤษภาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	โรงแรมอัสวรรณ จังหวัดหนองคาย	32
  				
2	21 พฤษภาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	โรงแรมขวัญมอมหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	30
  				

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเป้าหมายของโครงการ จำนวนทั้งสิ้น 19 สถานประกอบการ โดยมีประเด็นสำคัญ 2 เรื่อง คือ

1. สถานที่ผลิต (โรงงาน) ตามหลักการจัดการตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (primary GMP)
2. คุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

ขั้นตอนและกระบวนการในการให้คำปรึกษาประกอบด้วย

- ให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในสถานที่ (In-house Training) ในเรื่อง การปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตตามมาตรฐานต่างๆ
- สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อทดสอบคุณภาพในห้องปฏิบัติการที่ได้รับรองมาตรฐาน
- แจ้งผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข

2.4 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการในฐานะผู้ว่าจ้างที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ลงพื้นที่ตรวจติดตามการดำเนินงานของที่ปรึกษาโครงการฯ จำนวน 2 ครั้ง มีรายละเอียดดังนี้

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลดำเนินการ
18-19 สิงหาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้าน ท่าเรือ ตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น	ส้มปลาตะเพียน ปลาสามสาย เดียว	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5
	กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบง ตรา ๑ เดียว ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	ปลาสามตัว ปลาสามสายเดียว ปลาสามสาย ส้มไข่ปลา หม่าไข่ปลา	ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
13-15 กันยายน 2558	กลุ่มกล้วยฉาบบ้านดงเว้น ตำบลโพธิ์สว่าง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	กล้วยอบเนย กล้วยเบรคแตก กล้วยฉาบ	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และอยู่ระหว่างยื่น ขอการรับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5
	วิสาหกิจชุมชนข้าวแต่นแม่บัวลี ตำบลโนนสูง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	ข้าวแต่น้ำแดงโมแบบทอด ข้าวแต่น้ำแดงโมแบบแห้ง	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน สบ.1 สบ.5 และ มผช.
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์ แปรรูปปลาบ้านห้วยบง 2 ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	ปลาสามสายเดียว ปลาสามตัว หม่าไข่ปลา ส้มไข่ปลา	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5
	วิสาหกิจชุมชนส้มปลาหน้า กระเทียมบ้านโนนปอแดง ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	ส้มปลาหน้ากระเทียม ปลาสามตัว ส้มไข่ปลา	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลดำเนินการ
13-15 กันยายน 2558	ตำบลพระยืน อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น	แหนมหมู แหนมเนื้อ แหนมเห็ด ไส้กรอกหมู หม่า แจ่วบอง	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5
			

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้ รับประโยชน์จากการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้า สู่กระบวนการยื่นขอรับรอง มาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)		จำนวนโรงงาน ที่ได้รับการปรับปรุง	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดขอนแก่น จังหวัดหนองบัวลำภู จังหวัดอุดรธานี จังหวัดหนองคาย	50	64	15	26	4	6

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

การปรับปรุงสถานที่ผลิต (โรงงาน) ต้องใช้เวลาในการดำเนินการปรับปรุงสถานที่เพื่อให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP/GMP

5. ข้อเสนอแนะ

ควรเพิ่มเวลาสำหรับการดำเนินงานปรับปรุงสถานที่ผลิต (โรงงาน) ให้มากขึ้น



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่ม และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในพื้นที่จังหวัดอุดรดิตถ์และ จังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน

ปัจจุบันสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย จะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) โดยให้มีกระบวนการผลิตที่ดีตั้งแต่การรับวัตถุดิบ จนกระทั่งได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพจำหน่ายให้ผู้บริโภค จึงจะสามารถขอขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์นั้นจำหน่ายได้ ดังนั้นการยกระดับสินค้าผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารให้มีมาตรฐานนั้น ต้องเริ่มตั้งแต่การผลักดันให้ผู้ประกอบการได้ปฏิบัติตาม Primary GMP เพื่อให้สามารถขึ้นทะเบียนขอจำหน่ายได้อย่างถูกต้อง แล้วจึงมาดำเนินการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานสินค้าเกษตร รวมทั้งการเข้าร่วมคัดสรรหรือระดับสินค้า OTOP ต่างๆ

สำหรับพื้นที่จังหวัดอุดรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียง มีผลิตภัณฑ์ชุมชนของท้องถิ่นออกจำหน่ายในท้องตลาดจำนวนมาก แต่ยังมีผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ที่ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงจัดทำ “โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่จังหวัดอุดรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ขนม ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป (ทุเรียน) ผลิตภัณฑ์น้ำพริก และผลิตภัณฑ์สมุนไพร ให้มีศักยภาพสามารถเข้าสู่การรับรองมาตรฐานต่างๆ เช่น การขอขึ้นทะเบียนขอรับเลขสารบบอาหารตามระเบียบ อย. การจดทะเบียนผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มาตรฐานสินค้าเกษตร อันนำไปสู่การเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินโครงการร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยที่มุ่งพัฒนาทางด้านสังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี โดยการวิจัยควบคู่กับการจัดการเรียนรู้ (University Engagement) เพื่อใช้องค์ความรู้ในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นบนพื้นฐานของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงรวมทั้งพัฒนาสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมของประชาคมอาเซียน โดยการดำเนินโครงการเป็นการเสริมสร้างให้แต่ละชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ประกอบกับการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของสากล เป็นที่ต้องการของตลาด สามารถขยายโอกาสและยกระดับสู่ตลาดอาเซียนและสากลต่อไป

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่จังหวัดอุดรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียงให้มีศักยภาพในการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐาน

1.2 เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำและแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่จังหวัดอุดรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียง ให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขออนุญาตการผลิตต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และ/หรือขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร และ/หรือมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือมาตรฐานอื่นกับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การแถลงข่าวและพิธีเปิดโครงการฯ

การเปิดตัว “โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในพื้นที่จังหวัดอุดรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน” ในวันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2558 โดยมีนายชัช กิตตินภดล ผู้ว่าราชการจังหวัดอุดรดิตถ์ เป็นประธาน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองเดช วงศ์หล้า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ร่วมกับผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการฯ รวมทั้งหน่วยงานในระดับจังหวัด เช่น พัฒนาชุมชนจังหวัดอุดรธานี อุตสาหกรรมจังหวัด พานิชย์จังหวัด สาธารณสุขจังหวัด ประชาสัมพันธ์จังหวัด ประธานหอการค้า ประธานสภาอุตสาหกรรม หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ หน่วยงานเกษตรจังหวัด เข้าร่วมในพิธีลงนามของโครงการฯ โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 96 คน

2.2 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
14 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนรักษ์ลับลแล	1. ทุเรียนกวน 2. ท็อฟฟี่กะทิทุเรียน	ตำบลแม่พูล อำเภอลับแล จังหวัดอุดรดิตถ์
	เรือนขนมไทย	ขนมชั้น	ตำบลท่าเสา อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์
	กลุ่มผลิตภัณฑ์มะพร้าวอบกรอบ	มะพร้าวอบกรอบ	ตำบลบ้านดำนนาขาม อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์
15 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรผาแก่น	1. ลูกก๊ี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 2. ลูกก๊ี้สิงคโปร์	ตำบลร่วมจิต อำเภอท่าปลา จังหวัดอุดรดิตถ์
	วิสาหกิจชุมชนทำข้าวแคบบ้านยางกะไดใต้	1. ข้าวแคบสมุนไพร 2. ขนมจีนแห้งกิ่งสำเร็จรูป	ตำบลศรีพนมมาศ อำเภอลับแล จังหวัดอุดรดิตถ์
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคั่งตะเกา	1. ผักและผลไม้อบกรอบ (กล้วยมันสมุนไพร) 2. ไข่เค็ม (ไข่เค็มพอกดิบ)	ตำบลคั่งตะเกา อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์
	กลุ่มแปรรูปข้าว หมู่ 3 ตำบลน้ำข่า	ข้าวแต่น้ำข้าวโพด	ตำบลน้ำข่า อำเภอเมือง จังหวัดแพร่
	กลุ่มน้ำส้มพร้อมบริโภคจรัสศรี	น้ำส้มเกล็ดหิมะ	ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์
	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแม่ศรีนวล	น้ำพริกแม่ศรีนวล	ตำบลเด่นชัย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่
17 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนเรือนสมุนไพรแม่บ้านริมยมทุ่งแก้ว	สบู่ก้อน (สบู่สมุนไพรสกัดวันวานทางจระเข้)	ตำบลทุ่งแก้ว อำเภอหนองม่วงไข่ จังหวัดแพร่
21 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนวิถีพอเพียงข้าวปลอดภัย ไรซ์เบอร์รี่ฟาร์ม	1. ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ 2. ข้าวกล้องหอมมะลิ	ตำบลวังกะพี้ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
21 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวและผลไม้บ้าน	1. พายไส้กล้วย 2. พายไส้ทุเรียน	ตำบลบ่อแก้ว อำเภอนาหมื่น จังหวัดน่าน
	กลุ่มสมุนไพรแพรวทิพย์	1. โปมล้างหน้า 2. ครีมกันแดด	ตำบลวังดิน อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
	พิกษาน้ำมันมะพร้าว	1. ผลิตภัณฑ์บำรุงหน้า (เซรั่มฟักข้าว) 2. ครีมหาสนเท้าแตงน้ำมันมะพร้าว	ตำบลฝายหลวง อำเภอลับแล จังหวัดอุดรธานี
22 มีนาคม 2558	กลุ่มเครื่องสำอาง บ้านสมุนไพรสุขุขนิยา (นางอธิฐาน ชมภู)	1. เจลล้างหน้า 2. มะขามขัดผิว	ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
	วิสาหกิจชุมชนทำข้าวกลุ่มเกษตรกรแม่บ้านโคกกระทือ	1. สมุนไพรอบแห้ง 2. น้ำดื่มสมุนไพร	ตำบลวังใหญ่ อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย

2.3 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	7 พฤษภาคม 2558	หลักการจัดการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ของอาหารและยา (อย.) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	อาคาร 13 ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี	51
2	8 พฤษภาคม 2558	การพัฒนากระบวนการผลิตและสถานที่ผลิตสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ของอาหารและยา (อย.) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	อาคาร 13 ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี	50
3	20-21 พฤษภาคม 2558	พัฒนาระบบสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์สู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในพื้นที่จังหวัดอุดรธานีและจังหวัดใกล้เคียง	อาคาร 13 ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี	50



2.4 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเป้าหมายของโครงการ จำนวนทั้งสิ้น 16 สถานประกอบการ โดยมีประเด็นสำคัญ 2 เรื่อง คือ

- 1) สถานที่ผลิต (โรงงาน) ตามหลักการจัดการตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (primary GMP)
- 2) การผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ออย. และ มผช. เป็นต้น

ขั้นตอนและกระบวนการในการให้คำปรึกษาประกอบด้วย

- 1) ให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในสถานที่ (In-house Training) ในเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน
- 2) การปรับปรุงกระบวนการผลิตตามมาตรฐานต่างๆ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 3) สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อทดสอบคุณภาพในห้องปฏิบัติการที่ได้รับรองมาตรฐาน
- 4) แจ้งผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข
- 5) การยื่นขอมาตรฐานต่างๆ

2.5 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
13 สิงหาคม 2558	กลุ่มเครื่องสำอางบ้านสมุนไพร สุพรรณบุรี	1. เจลนํ้ามข้าวกล้องงอก 2. ครีมมะขามขมิ้น	1. การปรับปรุงโรงงาน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. ยื่นขอการรับรอง มผช.
	พิกษานํ้ามันมะพร้าว	1. ผลิตภัณฑ์บำรุงหน้า 2. ครีมหมักผม	1. ออกแบบโลโก้ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีสีสันสะอาด ปลอดภัยขึ้น 3. ยื่นขอการรับรอง มผช.
	วิสาหกิจชุมชนรักษัลลบล	1. ทุเรียนกวน 2. ท็อฟฟี่กะทิทุเรียน	1. การปรับปรุงโรงงานให้ได้ ออย. 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1 และ สบ.5
	วิสาหกิจชุมชนทำข้าวแคบบ้าน ยางกะไดใต้	1. ข้าวแคบสมุนไพร 2. ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	1. การปรับปรุงโรงงาน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1
14 สิงหาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร ผาแก่น	1. ลูกกัสังคโปร์ 2. ลูกกัเมลิ้มมะม่วงหิมพานต์	1. การปรับปรุงโรงงาน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. ยื่นขอการรับรอง มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
14 สิงหาคม 2558	กลุ่มผลิตภัณฑ์มะพร้าวอบกรอบ	มะพร้าวอบกรอบ	1. การปรับปรุงโรงเรือนให้ได้ อย. 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1 และ สบ.5
	กลุ่มสมุนไพรแพรวทิพย์	1. โฟมล้างหน้าน้ำมันรำข้าว 2. ครีมกันแดดน้ำมันรำข้าว	1. การปรับปรุงโรงเรือน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์
15 สิงหาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนวิถีพอเพียงข้าวปลอดภัย ไรซ์เบอร์รี่ฟาร์ม	1. ข้าวหอมมะลิ 2. ข้าวไรซ์เบอร์รี่	1. การปรับปรุงโรงเรือน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. การยื่นขอการรับรองตามมาตรฐาน GAP
	เรือนขนมไทย	ขนมชั้น	1. พัฒนารูปแบบของขนมชั้น โดยมีลักษณะเป็นชั้นพอคำ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ โดยขนมชั้นวางบนถาดพื้นขาวสีเหลี่ยมหุ้มปิดด้วยพลาสติก 3. ยื่นขอการรับรอง มผช.
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคุ้งตะเภา	1. ผักและผลไม้อบกรอบ (กล้วยมันสมุนไพร) 2. ไข่เค็ม (ไข่เค็มพอกดิบ)	1. ออกแบบโลโก้ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีสีสดใสปลอดภัยขึ้น 3. จัดหาเครื่องซีลปิดผนึกปากถุง 4. ยื่นขอการรับรอง มผช.
	กลุ่มน้ำส้มพร้อมบริโภคจรัสศรี	น้ำส้มพร้อมบริโภคจรัสศรี	1. ออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีสีสดใสปลอดภัยขึ้น 2. ออกแบบโลโก้ฝาปิดบรรจุภัณฑ์ใหม่ โดยมีข้อมูลสินค้าครบถ้วน
8 กันยายน 2558	วิสาหกิจชุมชนทำข้าวกลุ่มเกษตรกรแม่บ้านโคกกระทือ	1. สมุนไพรตากแห้ง 2. สมุนไพร (ตะไคร้ใบเตย)	1. การปรับปรุงโรงเรือน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1
9 กันยายน 2558	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแม่ศรีนวล	น้ำพริกแม่ศรีนวล	1. พัฒนาโรงเรือนให้ได้ อย. 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1 และ สบ.5
	กลุ่มแปรรูปข้าว หมู่ 3 ตำบลน้ำขำ	ข้าวแต่น้ำข้าวโพด	1. พัฒนาการกระบวนการผลิต 2. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
9 กันยายน 2558	วิสาหกิจชุมชนเรือนสมุนไพรแม่บ้านริมยมทุ่งแก้ว	สบู่ก้อน (สบู่สมุนไพรสกัดจันทน์ว่านหางจระเข้)	- นำตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์ทดสอบกับสถาบันที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผ่าน มผช. - เชิญเข้าร่วมอบรมและรับความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับ อย. และ มผช. - เข้าฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบ โลโก้และบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ - ยื่นขอการรับรอง มผช.
10 กันยายน 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวและผลไม้บ้าน	- พายไส้กล้วย - พายไส้ทุเรียน	- พัฒนาโรงงานให้ได้ อย. - ปรับปรุงกระบวนการผลิต - หาวิธีการเก็บรักษาให้ผลิตภัณฑ์มีอายุในการเก็บรักษาให้นานขึ้น - ยื่นขอการรับรอง มผช.

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์



การปรับปรุงโรงเรือน

ก่อนการปรับปรุงโรงเรือน



หลังการปรับปรุงโรงเรือน



3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่จังหวัดอุดรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)		จำนวนโรงเรือนที่ได้รับการปรับปรุง	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดอุดรดิตถ์ จังหวัดแพร่ จังหวัดน่าน จังหวัดสุโขทัย	50	55	20	26	6	10

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการของผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ที่มีโรงเรือนหรือสถานที่ผลิตยังไม่ได้ตามมาตรฐาน ต้องใช้เงินทุน และมีระยะเวลาในการปรับปรุง รวมถึงการขอรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ



สินค้าอาหารและเครื่องดื่มหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) มักเป็นอาหารแปรรูปเบื้องต้นพร้อมจำหน่ายผลิตโดยใช้ภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดกันมา นิยมใช้เป็นของฝาก แต่สินค้าอาหารและเครื่องดื่มบางส่วนมีคุณภาพและความปลอดภัยไม่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทำให้ไม่ได้รับการรับรองเป็นสินค้า OTOP จากการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ยังมีความต้องการพัฒนาและยกระดับคุณภาพสินค้า ส่วนใหญ่ปัญหาที่พบเกิดจากผู้ประกอบการยังขาดความรู้ ความเข้าใจในเรื่องมาตรฐานการผลิตที่ดีของผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น สถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร กระบวนการผลิตและการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงได้ดำเนินโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มศักยภาพและยกระดับผู้ประกอบการกลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม ให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและความปลอดภัย เข้าสู่การรับรองมาตรฐานต่างๆ ได้ เช่น การขอขึ้นทะเบียนขอรับเลขสารบบอาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานสินค้าเกษตร เป็นต้น อันนำไปสู่การเพิ่มความสามารถทางการแข่งขันทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้น

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่เป้าหมายให้มีความสามารถในการผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน

1.2 เพื่อให้คำปรึกษา แนะนำ และแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่เป้าหมายให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขออนุญาตการผลิตต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม หรือมาตรฐานสินค้าเกษตร

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
10 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนซอสแลแปรรูปพืชผักสมุนไพร	กล้วยตาก	จังหวัดเชียงใหม่
		น้ำเสาวรสม	
	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตรหนองออน	กล้วยสุกทอดกรอบ	
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มดอกบัวพันธุ์บ้านแควตุน	ผักกาดทอง	
	หจก. สุธาสินี 3	น้ำพริกข้าวซอย	
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรอินทรีย์ลุ่มน้ำฮาว	เต้าเจี้ยว ถั่วเน่าแผ่น ซีอิ๊ว	
	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านท่าล้อ	ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง มะม่วงอบแห้ง	



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
10 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านบ่อปู้	แหนม ขนมหอกจอก	จังหวัดเชียงใหม่
	วิสาหกิจชุมชน ขนมหอกนายบ้านท่าหลุก	คุกกี้อเมริกัน	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านต้นจันทน์	ไส้อ้ว แคบหมู	
	วิสาหกิจชุมชนบ้านวังธาร	แหนมบ้านวังธาร	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันทรายหลวง	แครกเกอร์อินทผลัม	
	วิสาหกิจชุมชน ก. กาละแม	กาละแม	
	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน (น้ำสลัดตราป่าตุน)	น้ำสลัดตราป่าตุน	
	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน (ไร้ไทเจริญพร)	น้ำตาลอ้อยผง 100 %	
	ไส้อ้วหลวงรัตน์	ไส้อ้ว	จังหวัดลำพูน
	กล้วยตากพลังแสงอาทิตย์	กล้วยตาก	
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านริมร่อง	ลำไยอบแห้งสีทอง	
	วิสาหกิจแปรรูปมะม่วง	มะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง มะม่วงเคลือบช็อกโกแลต	
	ผู้ผลิตและแปรรูปผลผลิตการเกษตร	ข้าวกล้อง เนื้อเยื่อ และจุกข้าว	
	ขนมบ้านห้วย	ขนมเปียะลำไย ขนมเปียะ 4 ไร่	
	ลำไยกวนผสมตราแม่พิกุล	ลำไยกวนผสมน้ำผึ้ง	
	วิสาหกิจชุมชนศิราณี แคบหมูสูตรโบราณ	แคบหมู	จังหวัดเชียงราย
17 มีนาคม 2558	กลุ่มแม่บ้านช่างเคียน	สตอเบอร์รี่อบแห้ง	จังหวัดเชียงใหม่
	กลุ่มผลิตภัณฑ์เห็ดยาและสมุนไพร	ผลิตภัณฑ์จากเห็ด	จังหวัดลำปาง
	วิสาหกิจชุมชนผู้พิการบ้านวอแก้ว	น้ำพริกปลาหยอง ปลาหยอง	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะคา (ข้าวแต่น้ำพิกุลทิพย์)	ข้าวแต่น้ำแดงโม	
	วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มพอกดินเหนียวภูเขาไฟ	ไข่เค็มสูตรพอกดินเหนียวภูเขาไฟ	
	หจก. ธรรมเจริญ 99 สุรากลั่นชุมชน	สุรากลั่นชุมชน (สุราขาว 28 ดีกรี)	
	หจก. ขุนทอง 49	สุรากลั่นชุมชน (สุราขาว 30 ดีกรี)	
	หจก. เรือง กาวารี กลั่นสุราพระบาท	สุรากลั่นชุมชน (สุราขาว 30 ดีกรี)	
	กลุ่มผลิตน้ำพริกบ้านศาลาไชย	น้ำพริกลาบ น้ำพริกแกงอ่อม	

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
17 มีนาคม 2558	กลุ่มทำข้าวแตนบุญทวี	ข้าวแตน 5 ชนิด	จังหวัดลำปาง
	น้ำพริกแม่อัมพร	น้ำพริกเผา	
	ข้าวแตนน้องมายด์	ข้าวแตน	

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	10 มีนาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่ม	โรงแรมธาริน จังหวัดเชียงใหม่	130
2	17 มีนาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่ม	โรงแรมรีเจนท์ ลอดจ์ จังหวัดลำปาง	30

การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย และลำพูน



การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ จังหวัดลำปาง



2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
พฤษภาคม - พฤศจิกายน 2558	ผู้ประกอบการ จังหวัดเชียงใหม่	- กล้วยตาก - น้ำเสาวรส - น้ำพริกข้าวซอย - กาละแม - เต้าเจี้ยว - น้ำพริกขิงไข่เค็ม - ผักกาดดอง - สับปะรดอบแห้ง - ลูกก้านดำ - น้ำสลัดตราป่าตุน - น้ำตาลอ้อยผง 100%	- สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน - ขนขึ้นทะเบียน ยอย. และ มผช. - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานและน่าสนใจ - ยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ - ต้องการขยายตลาดสินค้า	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - แนะนำการขอขึ้นทะเบียน ยอย. และ มผช. - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ใช้เวลาในการอบนานขึ้น - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น - แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บ
พฤษภาคม - พฤศจิกายน 2558	ผู้ประกอบการ จังหวัดเชียงราย	- แคมภูติตมัน - ติตเนื้อ	- สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การแบ่งสถานที่สำหรับเก็บวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
พฤษภาคม - พฤศจิกายน 2558	ผู้ประกอบการ จังหวัดลำพูน	- ใส่อั่ว - กล้วยตาก - ขนมเปี้ยะ - ลำไยอบแห้ง - ลำไยกวนผสมน้ำผึ้ง	- สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน - ขนขึ้นทะเบียน ยอย. และ มผช. - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานและน่าสนใจ	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - แนะนำการขอขึ้นทะเบียน ยอย. และ มผช. - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การเก็บผลิตภัณฑ์ผ่านความร้อนก่อนบรรจุ - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น - แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีความหลากหลาย
พฤษภาคม - พฤศจิกายน 2558	ผู้ประกอบการ จังหวัดลำปาง	- เห็ดอบแห้ง - น้ำพริกเผากุ้ง - ข้าวแต่น - ไข่เค็มสูตรพอกดินเหนียวภูเขาไฟ - สุกากันหมูน	- สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน - ขนขึ้นทะเบียน ยอย. และ มผช. - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบ - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ



2.4 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
8 พฤศจิกายน 2558	วิสาหกิจชุมชนศิราณี แคหมูสุตรโบราณ จังหวัดเชียงราย	แคหมูติดมันติดเนื้อ	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
9 พฤศจิกายน 2558	ศุภราณีน้ำเสาวรส จังหวัดเชียงใหม่	น้ำเสาวรส	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
	วิสาหกิจชุมชนซอแลแปรรูปพืชผักสมุนไพร จังหวัดเชียงใหม่	กล้วยตาก	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร

การลงพื้นที่ติดตามประเมินผลการดำเนินงาน



2.5 การแลกเปลี่ยนและพิธีปิดโครงการ

โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ ได้มีพิธีปิดโครงการและจัดการแลกเปลี่ยนต่อสื่อมวลชนเมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน 2558 ณ ห้องดอยสุเทพ โรงแรมแคนทารี ฮิลล์ จังหวัดเชียงใหม่ ได้รับเกียรติจาก ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มาเป็นประธานในงานพิธีปิดโครงการฯ ผู้เข้าร่วมงาน 132 คน ประกอบด้วยหน่วยงานราชการและสื่อมวลชน 56 คน รวมทั้งผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ 76 คน

พิธีปิดโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ



โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง



ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมซึ่งเป็นแหล่งวัตถุดิบอาหารที่สำคัญ เพื่อเป็นการรักษาและเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบจึงมีการนำวัตถุดิบทางเกษตรกรรมมาแปรรูปเพิ่มรายได้ให้ครัวเรือน เป็นที่มาของผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) แต่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อเข้าสู่การรับรองมาตรฐานนั้น ผู้ประกอบการจำนวนมากยังไม่สามารถเข้าสู่การรับรองตามมาตรฐาน เนื่องจากคุณภาพของสินค้ายังไม่ได้มาตรฐาน หรือเคยได้รับการรับรองมาตรฐานแล้วแต่อายุการรับรองมาตรฐานได้สิ้นสุดลง กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้มีการดำเนินโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง โดยมีการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก้ปัญหาสินค้าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อเพิ่มศักยภาพและยกระดับผู้ประกอบการสินค้า OTOP กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม ให้สามารถผลิตสินค้าได้มาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย เข้าสู่การรับรองมาตรฐานต่างๆ เช่น การขอขึ้นทะเบียนขอรับเลขสารบบอาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานสินค้าเกษตร เป็นต้น อันนำไปสู่การเพิ่มความสามารถทางการแข่งขันทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้น

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่เป้าหมายให้มีศักยภาพในการผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน

1.2 เพื่อให้คำปรึกษา แนะนำ และแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่เป้าหมาย ให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขออนุญาตการผลิตต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม หรือมาตรฐานสินค้าเกษตร

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การแถลงข่าวและพิธีเปิดโครงการฯ

โครงการฯ ได้มีพิธีเปิดโครงการและจัดการแถลงข่าวต่อสื่อมวลชนเมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2559 ณ ห้องประชุมโชคคอนันต์ อาคารเรียนรวมและอำนวยการ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา กล่าวต้อนรับโดย ท่านเดชา ใจยะ รองผู้ว่าราชการจังหวัดฉะเชิงเทรา กล่าวรายงานโดย ผศ. ดร. อุทัย ศิริภักดิ์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ และกล่าวเปิดโครงการโดย ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผู้เข้าร่วมงานทั้งหมด 228 คน ประกอบด้วยหน่วยงานราชการและสื่อมวลชน 58 คน รวมทั้งผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ 170 คน



อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ รองผู้ว่าราชการจังหวัด
และหน่วยงานราชการประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา แลกเปลี่ยนข้อมูลและประสบการณ์



พิธีเปิดโครงการ โดย อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์กล่าวรายงานความเป็นมาของโครงการฯ และอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการกล่าวเปิดโครงการฯ



ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เข้าร่วมโครงการ

2.2 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
พฤศจิกายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559		ปลานิลแดดเดียว	จังหวัดตราด
	ชุมชนหนองบัว	ขนมปังอบกรอบเนยงา	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านตรอกแขง	กล้วยน้ำหว้าอบแผ่น	
		สละลอยแก้ว	
		กล้วยทอดกรอบ	
มิถุนายน - ธันวาคม 2558		มะดันแช่อิ่ม	จังหวัดนครนายก

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
มิถุนายน-ธันวาคม 2558		กุ้งจ่อม “ไฮโซ”	จังหวัดนครนายก
		หมี่กรอบ	
ตุลาคม 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มแม่บ้านนิคมทหารผ่านศึก	น้ำพริกเผา	จังหวัดสระแก้ว
มิถุนายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559		ผลไม้แช่อิ่ม	จังหวัดฉะเชิงเทรา
		หมูสวรรค์	
		แคปหมูไร้น้ำมัน	
		เฉาก๊วยเยลลี่	
		สาเล่ทิพย์	
		น้ำพริกเผา	
		ขนมเปี๊ยะ ขนมบัวหิมะ	
		ฝอยทอง เม็ดขนุน	
		ปลาแดดเดียว	
		หมูสะเต๊ะ	
		ขนมจีนเส้นสด	
		น้ำพริกข้าว	
		ข้าวไรซ์เบอร์รี่	
		กล้วยทอด	
		เครื่องต้มสมุนไพร	
		กุ้งพันอ้อย	
		น้ำพริกปลาหวาน	
		ขนมไทย	
		มะพร้าวแก้ว	
		กระยาสารทธัญพืช	
		หมี่กรอบ	
		กุนเชียงปลา	
		ปลาสดทอดคั่ว	
		ขนมหัวผักกาด	
		น้ำพริกข้าว	
		มะม่วงกวนชุบช็อคโกแลต	
		สาเล่ทิพย์	
		ไข่เค็ม	
		เต้าหู้นมสด	
		ฝอยทอง	

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
มิถุนายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่หนู (ปลาเกลือเค็ม)	น้ำพริกเผา	จังหวัดฉะเชิงเทรา
		เส้นหมี่แห้งแครอท	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรการเคหะฉะเชิงเทรา	ขนมเปี๊ยะ	
		ผลไม้แช่อิ่ม	
		มะพร้าวแก้ว	

2.3 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	4 มิถุนายน 2558	การพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่ม - Primary GMP, GMP และการยื่นขอรับรอง - การยื่นขอและลำดับขั้นตอนในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของกระทรวงอุตสาหกรรม (มผช.)	ห้องประชุมโซคอนันต์ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ จังหวัดฉะเชิงเทรา	136



การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ จังหวัดฉะเชิงเทรา นครนายก สระแก้ว และตราด

2.4 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
พฤศจิกายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดตราด	- ขนบปึงอกรอบเนยงา - กล้วยน้ำว้าอบแผ่น - สลสลอยแก้ว - กล้วยทอดกรอบ	- ปรับปรุงสถานที่ผลิต - ขอลากโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูก สุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - จัดอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ - แนะนำการขอลากโภชนาการ - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
มิถุนายน - ธันวาคม 2558	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดนครนายก	มะดันแช่อิ่ม	- ปรับปรุงสถานที่ผลิต - ปรับปรุงรสชาติของ ผลิตภัณฑ์	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูก สุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้มี รสชาติเป็นไปตามความต้องการของ ผู้บริโภค - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
ตุลาคม 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดสระแก้ว	น้ำพริกเผา	- ปรับปรุงสถานที่ผลิต - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ ได้มาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูก สุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น การเลือก ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ การล้างและการ เก็บวัตถุดิบให้เหมาะสม - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
มิถุนายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดฉะเชิงเทรา	- น้ำพริกข้าวผสมเสาวรส 99.5 % - ปลาสดทอดดีคำ - มะพร้าวแก้ว - หมี่กรอบ - ขนมไทย (ลูกชุบ ฝอยทอง เม็ดขนุน) - กระยาสารทธัญพืช - สาลี่ทิพย์ - น้ำพริกเผา - ขนมเปียะ - ปลาแดดเดียวพร้อม บริโภค - หมูสะเต๊ะ - ขนมจีนเส้นสด - ข้าวไรซ์เบอร์รี่ - กล้วยทอด - เครื่องดื่มสมุนไพร - กุ้งพันอ้อย - ขนมหัวผักกาด	- ปรับปรุงสถานที่ผลิต - ขอขึ้นทะเบียน อย. และ มผช. - มีหลายผลิตภัณฑ์ไม่ ได้มาตรฐานตาม มผช. เรื่องเชื้อ จุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ กำหนด - ผลิตภัณฑ์เก็บไว้ไม่ได้ นานเกิดการเปลี่ยนสี ของผลิตภัณฑ์ - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ให้มี คุณภาพเป็นไปตาม มาตรฐานและตรงตาม ความต้องการของผู้ บริโภค - ขอลากโภชนาการ - ยืดอายุการเก็บ ผลิตภัณฑ์	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูก สุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - แนะนำการขอขึ้นทะเบียน อย. มผช. และการขอลากโภชนาการ - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ไม่ใช้ น้ำมันทอดซ้ำ ใช้เวลาอบให้นานขึ้น - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น - แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มี ความหลากหลาย - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ และ ออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ให้สวยงาม มากขึ้น

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
มิถุนายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดฉะเชิงเทรา	- น้ำพริกข้าว - มะม่วงกวนซุบ - ซ็อกโกแลต - กุนเชียงปลา - ไข่เค็มตองน้ำเกลือชนิด ต้มสุก - เต้าหู้นมสด - น้ำพริกเผา - เส้นหมีแห้งแครอท		

การให้คำแนะนำการปรับปรุงโรงเรือน



การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ



2.5 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
4 กุมภาพันธ์ 2559	ชุมชนหนองบัว [redacted] จังหวัดตราด	ขนมปังอบกรอบเนยงา	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตรอกแซง จังหวัดตราด	กล้วยน้ำว้าอบแผ่น	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
5 กุมภาพันธ์ 2559	[redacted] จังหวัดฉะเชิงเทรา	น้ำพริกข้าวผสมเสาวรส	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
	[redacted] จังหวัดฉะเชิงเทรา	มะพร้าวแก้ว	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร



การลงพื้นที่ติดตามประเมินผลการดำเนินงาน

2.6 การแถลงข่าวและพิธีปิดโครงการ

โครงการฯ ได้มีพิธีปิดโครงการและจัดการแถลงข่าวต่อสื่อมวลชนเมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2559 ณ หอประชุม ชั้น 5 อาคารราชนครินทร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ จังหวัดฉะเชิงเทรา กล่าวต้อนรับโดย นายอนุกุล ตังคนานุกุลชัย ผู้ว่าราชการจังหวัดฉะเชิงเทรา กล่าวรายงานโดย ผศ.ดร. อุทัย ศิริภักดิ์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ และกล่าวปิดโครงการโดย ดร. ณัชนพวงศ์ ชีรวงศ์บุรี รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผู้เข้าร่วมงาน 190 คน ประกอบด้วยหน่วยงานราชการและสื่อมวลชน 42 คน รวมทั้งผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ 148 คน



พิธีปิดโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)		จำนวนโรงงานที่ได้รับการปรับปรุง	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดฉะเชิงเทรา	100	136	25	44	5	7
จังหวัดนครนายก						
จังหวัดสระแก้ว						
จังหวัดตราด						

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการขาดความพร้อมในการลงทุนด้านวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องจักร และการปรับปรุงโรงงานให้เป็นไปตามมาตรฐาน Primary GMP

5. ข้อเสนอแนะ

ควรมีการให้ความรู้เรื่อง Primary GMP และให้ผู้ประกอบการได้ทัศนศึกษาหรือดูงานกับผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐาน



ผ้าและเครื่องแต่งกาย

OTOP



- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย

ผ้าทอเป็นสินค้าที่ต้องได้รับการตรวจสอบอย่างละเอียดทั้งคุณลักษณะทั่วไป เอกลักษณ์ คุณลักษณะทางกายภาพ ได้แก่ ชนิดเส้นใยที่ใช้ การเปลี่ยนแปลงขนาดภายหลังการซักและการทำให้แห้ง ความคงทนของสีต่อการซัก ความคงทนของสีต่อเหงื่อทั้งสภาพกรดและสภาพด่าง อีกทั้งคุณลักษณะทางเคมี ได้แก่ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง 5-8 สีเอโซต้องไม่มีสารอะโรมาติกเอมีนที่เป็นอันตราย หรือหากมีต้องไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ดังนั้นเพื่อให้สินค้าผ้าทอได้รับการรับรองมาตรฐานและเป็นสินค้าที่สร้างมูลค่า จึงจำเป็นต้องสร้างความเข้าใจให้แก่ผู้ประกอบการในประเด็นปัญหาต่างๆ เช่น การฟื้นฟูเทคโนโลยีการย้อมด้วยสีธรรมชาติซึ่งเคยเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่น โดยสอดแทรกเทคนิคทางวิทยาศาสตร์เพื่อให้สีติดทนและมีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ในเกณฑ์การยอมรับ การพัฒนาเทคโนโลยีการย้อมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโดยการใช้สีย้อมเคมีที่ปลอดภัยและไม่มีสารระเหยระหว่างการย้อม และการบำบัดน้ำทิ้งของสีย้อมอย่างถูกต้องและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทำให้ผลิตภัณฑ์ผ้าทอมีความปลอดภัยต่อทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค และสามารถผ่านมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย ประกอบด้วย

1. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
2. โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



ผลิตภัณฑ์ประเภทสิ่งทอ ได้แก่ ผ้าทอ มักพบว่าคุณภาพผ้าไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ซึ่งปัญหาที่พบส่วนใหญ่เกิดจากกระบวนการย้อมสีผ้า เช่น ปัญหาปริมาณสีและสารเคมีตกค้าง ค่าความเป็นกรด-ด่าง น้ำเสียที่เกิดจากกระบวนการย้อมและการล้างเส้นด้าย อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการย้อม ขนาดของผ้าที่ได้ภายหลังการซักและทำให้แห้ง มีการเปลี่ยนแปลง ความคงทนของสีต่อการซัก สีย้อมมีการปนเปื้อนสารเอโซที่ให้สารอะโรมาติกเอมีน โดยผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอยังขาดความเข้าใจเรื่องคุณสมบัติของเส้นใยแต่ละชนิด ทำให้ไม่สามารถแก้ไขปัญหาและปรับปรุงคุณภาพสินค้าได้ ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดทำโครงการ “พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” เพื่อส่งเสริมให้เกิดองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และการตรวจสอบคุณภาพสินค้าให้มีมาตรฐานคงที่ในกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP นอกจากนี้ยังเป็นการลงพื้นที่รับทราบถึงปัญหาและความต้องการด้านเทคโนโลยีสิ่งทอจากผู้ผลิตโดยตรง เพื่อนำมาพัฒนาโครงการวิจัยและโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีอย่างมีประสิทธิภาพ

1. วัตถุประสงค์

1.1 พัฒนาศักยภาพของผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ผ้าทอ ทั้งในเรื่องการเลือกสีย้อมให้เหมาะสมกับประเภทของเส้นใย เทคนิคการย้อม

1.2 พัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับภูมิภาคและสากล

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
13 ตุลาคม 2558	กลุ่มทอผ้าซิดไหมบ้านโพธิ์คำ	- ผ้าซิดไหม	ตำบลกุดแห่ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู
14 ตุลาคม 2558	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าทรายโคก	- ผ้าไหมมัดหมี่	ตำบลเฝ้าไร่ อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย
	กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านแบง	- ผ้าไหมมัดหมี่	ตำบลหนองหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย
15 ตุลาคม 2558	กลุ่มทอผ้าขาวม้าบ้านกล้วย	- ผ้าขาวม้า - ผ้าพันคอ	ตำบลบ้านชัย อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มทำเทียนและหมอนขิดบ้านโนนศรีทอง	- ผ้าขาวม้า - ผ้าพันคอ	ตำบลบ้านชัย อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
15 ตุลาคม 2558	กลุ่มทอผ้าฝ้ายบ้านหนองสว่าง	- ผ้าขาวม้า - ผ้าพันคอ	ตำบลบ้านม่วง อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มทอผ้าหมี่ขิด	- ผ้าฝ้ายทอมือ	ตำบลนาข่า อำเภอนาข่า จังหวัดอุดรธานี
16 พฤษภาคม 2559	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มอาชีพทอผ้าไหม บ้านภู	- ผ้าไหม	ตำบลบ้านเป้า อำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร
17 พฤษภาคม 2559	วิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้าย-ผ้าไหม บ้านป่าเม็ก	- ผ้าไหม - ผ้าพันคอ - ผ้าคลุมไหล่	ตำบลหนองสูง อำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร
	กลุ่มผลิตผ้าฝ้ายและเสื่อเย็บมือภูไท	- ผ้าถุง - ผ้าพันคอ - ผ้าคลุมไหล่	ตำบลหนองสูง อำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร
18 พฤษภาคม 2559	กลุ่มทอผ้าไหมมัดหมี่	- ผ้าไหมมัดหมี่	ตำบลชนบท อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/ หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	6-8 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ ชุมชนประเภทผ้าทอ	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าไฮโคก หมู่ 4 ตำบลเฝ้าไร่ อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	32
				
2	10-12 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ ชุมชนประเภทผ้าทอ	กลุ่มทอผ้าหมี่ขิด หมู่ 7 ตำบลนาข่า อำเภอนาข่า จังหวัดอุดรธานี	44
				

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/ หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
3	16-17 ธันวาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผ้าทอ	กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านแบง หมู่ 2 ตำบลหนองหลวง อำเภอดงหลวง จังหวัดน่าน	38
				
4	19-20 ธันวาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผ้าทอ	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านโพธิ์คำ หมู่ 2 ตำบลกุดแห่ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู	34
				
5	26-27 มีนาคม 2559	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผ้าทอ	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านกุดรัง หมู่ 16 ตำบลกุดรัง อำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม	31
				

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการพื้นที่จังหวัดหนองบัวลำภู



ขั้นตอนการย้อมสีเส้นไหม

นำเส้นไหมที่ผ่านการย้อมไปฟึ่งให้แห้ง

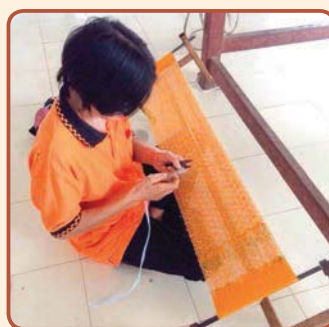


เส้นไหมที่ย้อมเสร็จแล้วนำมาทอเป็นผืนผ้า



ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมการถ่ายทอดได้รับรางวัล

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการพื้นที่จังหวัดมหาสารคาม



ขั้นตอนการทอดผ้าไหมมัดหมี่ลายสร้อยดอกหมาก ซึ่งเป็นลายประจำจังหวัดมหาสารคาม

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
24 มีนาคม 2559	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านโพธิ์คำ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู	- ผ้าไหมขิด	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซ และค่าความเป็น กรด-ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อน ยื่นขอคำรับรอง มผช.
25 มีนาคม 2559	กลุ่มทอผ้าไหมมัดหมี่ อำเภอนาข่า จังหวัดอุดรธานี	- ผ้าฝ้ายมัดหมี่	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซ และค่าความเป็น กรด-ด่าง ทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อน ยื่นขอคำรับรอง มผช.
	กลุ่มทอผ้าขาวม้าบ้าน กล้วย จังหวัดอุดรธานี	- ผ้าขาวม้า - ผ้าพันคอ	- ผ้าขาวม้าและผ้าพันคอ มี ปัญหาเทคนิคการย้อม การเลือกเส้นใย การหดตัวหลังการซัก ทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- เจ้าหน้าที่ลงพื้นที่เพื่อตรวจสอบ กระบวนการผลิต พบว่าขนาดของ ฟืมไม่ได้มาตรฐาน และการเย็บ ฟืมไม่สม่ำเสมอ จึงแนะนำแก้ไขให้ เปลี่ยนฟืม และพัฒนาทักษะและ ฝีมือในการเย็บจักร และทำการ pre-test ก่อนยื่นส่ง มผช.
	กลุ่มทำเทียนและหมอน ขิดบ้านโนนศรีทอง จังหวัดอุดรธานี			
	กลุ่มทอผ้าฝ้ายบ้านหนอง สว่าง อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี			
13 มิถุนายน 2559	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าทราย โคก อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดหนองคาย	- ผ้าไหมมัดหมี่	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซ และค่าความเป็น กรด-ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อน ยื่นขอคำรับรอง มผช.
14 มิถุนายน 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพ ทอผ้าไหมบ้านภู (นางสำหรับ งานไว) ตำบลบ้านเป้า อำเภอ หนองสูง จังหวัดมุกดาหาร	- ผ้าไหมมัดหมี่	- ต้องการสีย้อมเคมี ชนิดใหม่ที่ไม่มีส่วนพิษ สีไม่ตก	- ลงพื้นที่แนะนำให้การใช้สีเคมีชนิด ใหม่ที่ไม่มีส่วนพิษระหว่าง การย้อม ไม่ต้องใช้สารเคมีช่วยย้อม และสามารถลดเวลาในกระบวนการ ย้อมได้

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
15 มิถุนายน 2559	วิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้าย- ผ้าไหมบ้านป่าเม็ก (นางชลมรี ไตระวี) ตำบล หนองสูง อำเภอนองสูง จังหวัดมุกดาหาร	- ผ้าไหม - ผ้าพันคอ - ผ้าคลุมไหล่ - ผ้าถุง	- ต้องการสีย้อมเคมีชนิด ใหม่ที่ไม่มีสารพิษ สีไม่ตก รวมถึงแก้ ปัญหาเรื่องความเป็น กรด-ด่างของผ้าฝืน	- ลงพื้นที่แนะนำการใช้สีย้อมชนิดใหม่ ที่ไม่มีกลิ่นเหม็นระหว่างการย้อม ไม่ต้องใช้สารเคมีช่วยย้อม และ สามารถลดเวลาในกระบวนการ ย้อมได้ - สอนการใช้กระดาษ pH ในการวัด ค่าความเป็นกรด-ด่างเบื้องต้น
16 มิถุนายน 2559	กลุ่มทอผ้าไหมมัดหมี่ (นายธนภุต คล้ายหงษ์) ตำบลชนบท อำเภอนบพ จังหวัดขอนแก่น	ผ้าไหมมัดหมี่	- ต้องการสีย้อมเคมีชนิด ใหม่ที่ไม่มีสารพิษ สีไม่ ตก และประหยัดเวลา ในการย้อม เนื่องจาก ลายผ้ามัดหมี่เฉพาะทาง ของกลุ่มนั้นมีลวดลายที่ ละเอียดและมีขั้นตอน ในการมัดย้อมไม่ต่ำกว่า 7 ครั้งต่อลาย	- ลงพื้นที่แนะนำการใช้สีย้อมชนิดใหม่ ที่ไม่มีกลิ่นเหม็นระหว่างการย้อม ไม่ต้องใช้สารเคมีช่วยย้อม และ สามารถลดเวลาในกระบวนการมัด ย้อมได้
27 กรกฎาคม 2559	กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านแบง อำเภอฟ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	ผ้าไหมมัดหมี่	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซ และค่าความเป็น กรด-ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อน ยื่นขอคำรับรอง มผช.
28 กรกฎาคม 2559	- กลุ่มทอผ้าไหมบ้านกุดรัง หมู่ 16 - กลุ่มทอผ้าไหมผ้าฝ้าย บ้านหนองป่าน ตำบลกุดรัง อำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม	ผ้าไหมมัดหมี่	- ผ้ามัดหมี่ลายสร้อย ดอกหมากมีขั้นตอน การทำที่ละเอียด ทำให้ มีความต้องการใช้สี ย้อมที่ใช้งานได้ง่าย - มีปัญหาเรื่องสีเอโซ และค่าความเป็นกรด- ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อน ยื่นขอคำรับรอง มผช.
17 สิงหาคม 2559	กลุ่มผลิตผ้าฝ้ายและเสื่อ เย็บมือภูไท ตำบลหนองสูง อำเภอนองสูง จังหวัด มุกดาหาร	- ผ้าถุง - ผ้าพันคอ - ผ้าคลุมไหล่	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซ และค่าความเป็นกรด- ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช. - ต้องการเทคนิคการ ย้อมแบบใหม่	- ให้คำแนะนำเทคนิคการย้อมด้วยสี เคมีแบบใหม่ ที่ปลอดภัย และสอน วัดค่า pH เบื้องต้น
18 สิงหาคม 2559	กลุ่มผ้าทอผ้า อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น	- ผ้าฝ้าย - ผ้าไหม	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซ และค่าความเป็นกรด- ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช. - ต้องการเทคนิคการ ย้อมแบบใหม่	- ให้คำแนะนำเทคนิคการย้อมด้วยสี เคมีแบบใหม่ ที่ปลอดภัย และสอน วัดค่า pH เบื้องต้น

การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ จังหวัดขอนแก่น



การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ จังหวัดมุกดาหาร



การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ จังหวัดอุดรธานี



ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนนำส่งขอ มผช.



นำผลิตภัณฑ์ไปยื่นขอ มผช. ที่อุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
6 จังหวัด ได้แก่ หนองคาย อุดรธานี หนองบัวลำภู มหาสารคาม มุกดาหาร และขอนแก่น	150	212	12	14

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ระยะเวลาในการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการสั้นเกินไป ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถทดลองปฏิบัติในการฟอกย้อมได้ครบทุกกลุ่ม ต้องรวบรัดและรวมกลุ่มให้ฝึกปฏิบัติแทน

4.2 วัสดุที่ใช้ย้อมอย่างเส้นไหมมีราคาสูง โดยการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการนั้นต้องมีการทดลองและปรับเปลี่ยนกรรมวิธีการย้อมตามภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิมและสภาพน้ำของแต่ละท้องถิ่น เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ และสามารถนำเทคโนโลยีไปใช้ได้จริงและเหมาะสม ซึ่งแต่ละครั้งต้องใช้เส้นไหมในปริมาณมากเพื่อให้พอต่อการทอหนึ่งผืน เวลาในการฟอกย้อมจึงนานขึ้นตามปริมาณไหมที่ใช้

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรเพิ่มจำนวนวันในการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการอย่างน้อย 3 วัน เพื่อทราบถึงปัญหาต่างๆ ที่ทำให้การผลิตผ้าไม่ผ่านมาตรฐาน เช่น คุณภาพน้ำที่ใช้ในการย้อม เพราะคุณภาพน้ำบางแห่งมีความเป็นกรดหรือด่างสูง ทำให้คุณภาพการย้อมผิดเพี้ยนไป และขั้นตอนในการย้อมอันเป็นสาเหตุทำให้ผ้าไม่ผ่านมาตรฐาน

5.2 ควรมีโครงการลักษณะนี้ต่อไป เพื่อเป็นการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีออกสู่ชุมชนและสังคม โดยมีการร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้อย่างครบถ้วนและยั่งยืน



โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน



จากข้อมูลของสำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซึ่งรวบรวมโดยสำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ พบว่าในปี 2558 ผู้ประกอบการประเภทผ้าทอจากจังหวัดมหาสารคาม จังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดชัยภูมิ ได้ยื่นขอการรับรองผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าทอตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แต่ไม่ผ่านการรับรองคิดเป็นร้อยละ 39.12, 38.98 และ 27.09 ตามลำดับ และในปี 2559 จังหวัดเหล่านี้ได้บรรจุโครงการพัฒนาคุณภาพผ้าทออยู่ในแผนยุทธศาสตร์จังหวัด เพื่อพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ประเภทผ้าทอมีคุณภาพตามมาตรฐาน และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ด้วยเหตุผลดังกล่าว กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงดำเนินการจัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐานในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือต่อเนื่องในจังหวัดมหาสารคาม จังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดชัยภูมิ เพื่อมุ่งเน้นการผลิตผ้าทอในระดับชุมชนให้มีคุณภาพและได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทำให้ผู้ใช้เกิดความเชื่อมั่น อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้าชุมชน สร้างชื่อเสียงให้กับท้องถิ่น และเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด รวมถึงรองรับการเปิดเสรีทางการค้าอาเซียน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าทอให้ได้คุณภาพ และสามารถเข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ผ้าทอในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (จังหวัดมหาสารคาม จังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดชัยภูมิ) ให้มีความรู้ความเข้าใจในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. ผลการดำเนินงาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ดำเนินการประสานงานกับผู้เชี่ยวชาญด้านผ้าทอจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด เจ้าหน้าที่อุตสาหกรรมจังหวัด และพัฒนาชุมชนในจังหวัดพื้นที่เป้าหมาย เพื่อดำเนินการสืบค้นปัญหาและความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่ที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทผ้า และมีความประสงค์จะยื่นขอการรับรอง มผช. โดยมีผลการดำเนินงาน ดังนี้



2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่ใช้สีธรรมชาติสู่มาตรฐานชุมชน” แก่ผู้ประกอบการผ้าทอจำนวน 5 ครั้ง มีรายละเอียด ดังนี้

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	3-4 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มทอผ้าบ้านตาหยวก ตำบลทุ่งหลวง อำเภอสวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด	35
2	5-6 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มทอผ้าบ้านท่าม่วง ตำบลท่าม่วง อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด	33
3	11-12 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มทอผ้าบ้านกุดรัง อำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม	40
4	13-14 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มทอผ้าบ้านเหล่า ตำบลเหล่า อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดมหาสารคาม	32
5	4-5 กุมภาพันธ์ 2559	ศูนย์ปลูกหม่อนเลี้ยงไหม บ้านเสี้ยวน้อย ตำบลบ้านเหล่า อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ	31



กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหมบ้านตาหยวก



พืชในท้องถิ่นที่ใช้ในการอบรมการย้อมสีธรรมชาติ



การเตรียมพืชที่ใช้ในการย้อมด้วยการสับให้เป็นชิ้นเล็กๆ ของกลุ่มทอผ้าบ้านเลี้ยวน้อย จังหวัดชัยภูมิ



การอบรมเชิงปฏิบัติการย้อมสีธรรมชาติ ณ กลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าม่วง หมู่ 3 อำเภอสกลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด



การอบรมเชิงปฏิบัติการย้อมสีธรรมชาติ ณ กลุ่มทอผ้าไหมบ้านหนองบัว อำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม



ผลผลิตจากการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่ใช้สีธรรมชาติสู่มาตรฐานชุมชน”

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
1 มีนาคม 2559	ผู้ประกอบการทอผ้าไหม บ้านท่าม่วง หมู่ 3 อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด	ผ้าไหมทอมือ ลายขัดย้อมสี ธรรมชาติ	ต้องการส่งผ้าไหมทอมือ ลายขัด ย้อมสีธรรมชาติ ขอ มผช. เมื่อตรวจสอบ คุณลักษณะทั่วไปของ ตัวอย่างผ้า พบว่า ผ้าเป็นร่อง รู แยก เส้นด้ายขาด เส้นด้าย หย่อน ริมผ้าไม่เรียบร้อย	วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านผ้าทอ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏ ร้อยเอ็ด ได้พากลุ่มผู้ประกอบการ ทอผ้าไหมบ้านท่าม่วงไป ศึกษาดูงานที่กลุ่มทอผ้าบ้านตา หยวก อำเภอสุวรรณภูมิ ซึ่งได้ รับคำแนะนำให้กลุ่มฯ เปลี่ยน ฟืมใหม่
				
24 มีนาคม 2559	ผู้ประกอบการกลุ่มทอผ้า เพื่อแปรรูปบ้านเหล่า ตำบลเหล่า อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	ผ้าฝ้ายย้อม คราม	เมื่อ วศ. ทดสอบตัวอย่างผ้า ครามที่จะส่งขอ มผช. พบว่า ตัวอย่างดังกล่าวไม่ผ่าน รายการความคงทนของสีต่อ การซัก	แนะนำให้ก่อหม้อครามใหม่ เนื่องจากกระบวนการรีดักชัน ซึ่งเป็นกระบวนการที่เปลี่ยน ครามเปียก (Indigo blue) ให้ เป็นสาร Indigo white เกิดไม่ สมบูรณ์ และหลังจากการย้อม ครามแล้ว ควรล้างเส้นใยด้วยน้ำ สะอาดหลายๆ ครั้งจนกว่าจะ ไม่มีสีตก โดยได้สอนการตรวจ สอบความคงทนของสีเบื้องต้น แก่ผู้ประกอบการ
				

2.3 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
23-25 มีนาคม 2559	- กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหม หมู่ 1 หมู่ 2 หมู่ 4 หมู่ 10 และหมู่ 15 ตำบลทุ่งหลวง อำเภอสุวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด	ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ ผ้าคลุมไหล่ย้อมสีธรรมชาติ ผ้าไหมยกดอกย้อมสีธรรมชาติ ผ้าไหมทอมือลายขัดย้อมสี ธรรมชาติ	ให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการใน เรื่องต่างๆ ดังนี้ - กระบวนการย้อมด้วยสีธรรมชาติ ที่ใช้สารช่วยย้อมและวิธีการย้อมสี ให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ - ตรวจสอบความเรียบร้อยของ ตัวอย่างผ้าทอ - การกรอกเอกสารที่เกี่ยวข้อง สำหรับการยื่นคำร้องส่งตัวอย่าง ผ้าทอเพื่อขอการรับรอง มผช.
	- ผู้ประกอบการทอผ้าไหมบ้าน ท่าม่วง หมู่ 3 อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด	ผ้าไหมทอมือลายขัดย้อมสี ธรรมชาติ	

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
23-25 มีนาคม 2559	- กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหมบ้าน กุดรัง หมู่ 2 และหมู่ 15 อำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม	ผ้าไหมทอมือลายชด้อย้อมสีธรรมชาติ ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ	- ประสานงานกับฝ่ายส่งเสริมอุตสาหกรรม สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด (จังหวัดร้อยเอ็ด จังหวัดมหาสารคาม และจังหวัดชัยภูมิ) เพื่อการตรวจสอบสถานที่ผลิต การเก็บตัวอย่างผ้า และการลงเลขรับ (ใบ มช.1) เพื่อเป็นหลักฐานในการส่งผ้าทอเพื่อขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผู้ประกอบการ
	- กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหมและทอผ้าฝ้าย อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	ผ้าฝ้ายย้อมคราม	
	- กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหมบ้านเสี้ยวน้อย บ้านนาวัง และบ้านนาไโกษา จังหวัดชัยภูมิ	ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ ผ้าไหมทอมือลายชด้อย้อมสีธรรมชาติ	



เจ้าหน้าที่อุตสาหกรรมจังหวัดร้อยเอ็ดตรวจสอบความเรียบร้อยของตัวอย่างผ้าทอของกลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าม่วง หมู่ 3 อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด



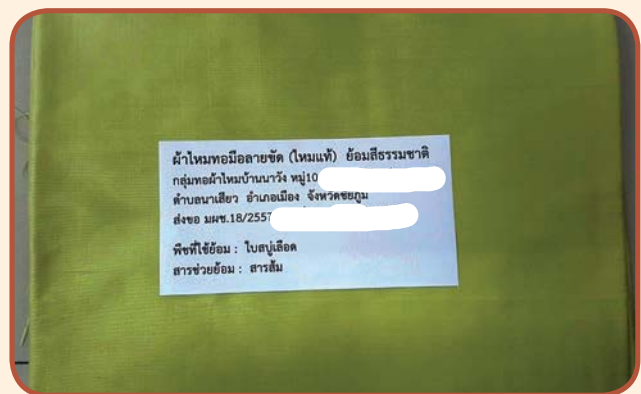
การตรวจติดตามงานที่กลุ่มทอผ้าบ้านเสี้ยวน้อย อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ



การตรวจติดตามงานที่กลุ่มทอผ้าฝ้ายโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม



การตรวจติดตามงานที่กลุ่มทอผ้าไหมบ้านกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม



ผ้าไหมทอมือลายขิด (ไหมแท้) ย้อมสีธรรมชาติ ที่ส่งยื่นขอ มพช.

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดร้อยเอ็ด จังหวัดมหาสารคาม จังหวัดชัยภูมิ	150	171	13	22

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ

4.1 ผู้ประกอบการยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาและปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้ตามที่มาตรฐานกำหนด เนื่องจากยังเคยชินกับการดำเนินการในรูปแบบเดิมๆ ที่ใช้การกะสัดส่วนเองแทนการชั่ง ตวง วัด

4.2 คุณภาพน้ำที่จำเป็นต้องใช้ในการย้อมสีเส้นด้าย ในบางพื้นที่ยังไม่ได้มาตรฐานโดยเฉพาะค่าความเป็นกรด-ด่าง ทำให้มีผลต่อการย้อม ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ไม่สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานในรายการค่าความเป็นกรด-ด่างได้

4.3 การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการจำนวน 2 วัน ทำให้มีเวลาน้อยเกินไป ผู้ประกอบการยังไม่สามารถฝึกภาคปฏิบัติในการทดสอบเบื้องต้นในรายการค่าความเป็นกรด-ด่าง และการทดสอบการตกสี

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ในการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพผ้าทอ ต้องอาศัยความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ได้แก่ อุตสาหกรรมจังหวัด ซึ่งทราบข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประกอบการที่ยังไม่ผ่านการรับรองในหัวข้อเรื่องต่างๆ จะช่วยให้สามารถกำหนดวิธีการแก้ปัญหาของกลุ่มได้ตรงประเด็น

5.2 ควรเน้นการจัดอบรมในพื้นที่จริง เพื่อจะได้ทราบถึงปัญหาต่างๆ ที่ทำให้การผลิตผ้าไม่ผ่านมาตรฐาน เช่น คุณภาพน้ำที่ใช้ในการย้อม เพราะคุณภาพน้ำบางแห่งมีค่าความเป็นกรดสูง หรือบางแห่งมีค่าความเป็นด่างสูง ทำให้คุณภาพการย้อมผิดเพี้ยนไป และบางครั้งเป็นสาเหตุทำให้ผ้าไม่ผ่านมาตรฐานในรายการค่าความเป็นกรด-ด่าง

5.3 ควรเพิ่มจำนวนวันในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเป็นอย่างน้อย 3 วัน ผู้ประกอบการจะสามารถฝึกภาคปฏิบัติ และทำความเข้าใจในเรื่องการทดสอบเบื้องต้นในรายการค่าความเป็นกรด-ด่าง และการทดสอบการตกสี ซึ่งเป็นรายการที่ต้องตรวจสอบเพื่อขอการรับรอง มผช.



ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก OTOP



- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสานในกลุ่ม จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้
- โครงการพัฒนาคุณภาพกระดาหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
- โครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทแก้วเพื่อการส่งออก
- โครงการพัฒนากระบวนการผลิตเซรามิกเพื่อรับรองมาตรฐานสากล
- โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้
- โครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า

โครงการทดสอบสินค้า OTOP

เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภคประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

สินค้าประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก เป็นสินค้าประเภทหนึ่งที่ได้รับการสนับสนุนจากโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เนื่องจากสินค้านี้มีความหลากหลาย ความนิยมในการผลิตสินค้าจึงมีความแตกต่างกันไปตามภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม สินค้าบางประเภทยังมีคุณภาพไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงควรตระหนักถึงความสำคัญในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพและเป็นไปตามเกณฑ์ มผช.

จากนโยบายของรัฐบาลที่ให้การส่งเสริมสนับสนุนสินค้า OTOP โดยมีนโยบายเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการให้เข้มแข็ง สามารถแข่งขันได้อย่างมีประสิทธิภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้ดำเนินการจัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึกอย่างต่อเนื่อง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ประกอบการในหลายพื้นที่ รวมถึงผลักดันการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผสมผสานกับการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการแก้ไขปัญหา พัฒนาระบบการผลิตสินค้าให้เป็นไปตามมาตรฐานและได้รับการรับรอง มผช. เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ให้มีคุณภาพ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และขยายโอกาสทางการค้า อีกทั้ง ยังเป็นการสร้างความมั่นใจและความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคด้วย

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภคประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึกประกอบด้วย 6 โครงการ ได้แก่

1. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสานในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้
2. โครงการพัฒนาคุณภาพกระดาหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. โครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทแก้วเพื่อการส่งออก
4. โครงการพัฒนาระบบการผลิตเซรามิกเพื่อรองรับมาตรฐานสากล
5. โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้
6. โครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสานในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้

ผลิตภัณฑ์จักสานเป็นภูมิปัญญาที่ทำสืบทอดกันมาแต่โบราณ โดยนำวัสดุธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาทำเครื่องเรือน ของใช้ภายในครอบครัว เช่น นำไม้ไผ่มาสร้างที่อยู่อาศัย ตันกกและกระจูดมาสานเป็นเสื่อ ใบลานใช้ทำอบหมวก ของประดับตกแต่ง หวายทำเครื่องเรือน ตะกร้า ผักตบชวาใช้ทำตะกร้า กระเป่า เป็นต้น ปัจจุบันมีการทำผลิตภัณฑ์จักสานทุกภูมิภาคของประเทศ โดยมีรูปแบบลักษณะเด่นแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ความนิยมและจุดประสงค์ในการใช้สอยเป็นตัวกำหนด นอกจากนี้ยังได้ถูกยกระดับขึ้นเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อใช้ในครอบครัว เป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นสินค้าสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน ผลิตภัณฑ์บางชนิดได้รับความนิยมจากต่างประเทศ นำรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนไม่น้อย กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) มีแผนดำเนินโครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสาน (OTOP) ภายใต้โครงการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP (2557-2561) เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค พร้อมทั้งผลักดันผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

สำหรับปีงบประมาณ 2559 กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ทำการติดต่อประสานงานกับอุตสาหกรรมจังหวัดและผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตผลิตภัณฑ์จักสานในพื้นที่จังหวัดอุดรธานี จังหวัดพะเยา จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดพัทลุง พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขอรับ มผช. ไม่ได้รับการรับรองเนื่องจากมีปัญหาด้านกระบวนการผลิต เช่น เส้นกมมีขนาดไม่สม่ำเสมอ การเก็บงานไม่เรียบร้อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ประกอบการมีความต้องการเทคโนโลยีป้องกันการเกิดเชื้อราเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ ดังนั้น หากแก้ไขปัญหาด้านการผลิตและการเกิดเชื้อราได้ จะเพิ่มโอกาสในการได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช. และผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของตลาดมากยิ่งขึ้น

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์จักสาน (OTOP) เช่น ผลิตภัณฑ์จากกก ผลิตภัณฑ์จากไม้ไผ่ ผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา และผลิตภัณฑ์จากต้นกระจูด

1.2 สนับสนุนผู้ประกอบการให้ยื่นขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
26-28 ตุลาคม 2558	เจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดและสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด ของจังหวัดลำปาง จังหวัดลำพูน จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดเชียงราย และจังหวัดพะเยา	ผลิตภัณฑ์จาก ผักตบชวา ไม้ไผ่ และกก	จังหวัดลำปาง จังหวัดลำพูน จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดเชียงราย และจังหวัดพะเยา
20-22 มกราคม 2559	เจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดและสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด ของ จังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดพัทลุง	ผลิตภัณฑ์จาก ต้นกระจุต	จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดพัทลุง

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตรหัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	19-20 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสานสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	โรงแรมอุดรไฮเต็ล ถนนหมากแข้ง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	24

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตรหัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
2	18-19 ธันวาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จักสานสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 	โรงแรมเกทเวย์ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 	22
3	9-10 กุมภาพันธ์ 2559	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทของใช้ ของประดับ และของที่ระลึก (ผลิตภัณฑ์จักสานจากต้นกระจุต)	ลำปำรีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง 	38
4	11-12 กุมภาพันธ์ 2559	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทของใช้ ของประดับ และของที่ระลึก (ผลิตภัณฑ์จักสานจากต้นกระจุต)	ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบล ตำบลเค็ง อำเภอลำลูกเกด จังหวัดนครราชสีมา 	39

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
28-31 มีนาคม 2559	- กลุ่มทอเสื่อบ้านนาดี อำเภอลองหาด จังหวัดสระแก้ว - กลุ่มนางอาภาภรณ์ บุญญะพันธ์ อำเภอลองหาด จังหวัดสระแก้ว	ผลิตภัณฑ์จักสานจากกก	เทคโนโลยีป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกจากการขอความอนุเคราะห์ของสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสระแก้ว

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
28-31 มีนาคม 2559	- กลุ่มทอเสื้อแม่บ้านสุขสำราญ อำเภอเมือง จังหวัดสระแก้ว - กลุ่มทอเสื้อบ้านท่าเกวียน อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว - กลุ่มจักรสานสตรีแม่บ้านหนองแขง อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว - วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าบ้านหนองคุ้ม อำเภอเขาฉกรรจ์ จังหวัดสระแก้ว - กลุ่มทอเสื้อผู้สูงอายุ อำเภอเขาฉกรรจ์ จังหวัดสระแก้ว - กลุ่มทอเสื้อทำผักชี อำเภอเขาฉกรรจ์ จังหวัดสระแก้ว	 		
24-28 เมษายน 2559	- กลุ่มทอเสือกก อำเภอทุ่งฝน จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มทอเสือกกบ้านดงเย็น อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มทอเสือกกสุ่มเส้า อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มอาชีพทอเสื้อบ้านธาตุ อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มจักสานบ้านโคกสว่าง อำเภอกุดจับ จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มทอเสื้อบ้านหนองแขงสร้อย อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี  	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก	มีปัญหาในการ จักสานผลิตภัณฑ์ที่ไม่ เป็นไปตามข้อกำหนด มผช. เช่น การเย็บริม เสื้อไม่เรียบร้อย เส้นกกมีขนาดไม่ สม่ำเสมอ สีตก	ให้คำแนะนำในการ จักสานผลิตภัณฑ์ ตาม ข้อกำหนดใน มผช. ก่อนผลิตต้นให้ยื่น ขอรับการรับรองต่อไป
		 		

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
12-13 พฤษภาคม 2559	- กลุ่มแปรรูปเสื่อกกด้วยจักรอุตสาหกรรม อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา - กลุ่มสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอภูกามยาว จังหวัดพะเยา - กลุ่มทอเสื่อกก อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา - กลุ่มสตรีสหกรณ์ผลิตภัณฑ์หญ้าแฝก บ้านก้อขาว อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากผัก ตบชวา ไม้ไผ่ และหญ้าแฝก	กลุ่มจักสานเหล่านี้ ต้องการรายละเอียด เพิ่มเติมจากการฝึก อบรมเมื่อวันที่ 18-19 ธันวาคม 2558 เช่น การเตรียม วัตถุดิบ การจักสาน การย้อมสีและการ เก็บงานในขั้นตอน สุดท้าย	ให้คำแนะนำในการ จักสานผลิตภัณฑ์ ตาม ข้อกำหนดใน มผช. ก่อนผลักดันให้ยื่น ขอรับการรับรองต่อไป
			 	
2-4 มิถุนายน 2559	กลุ่มทอเสื่อกก อำเภอพรหมานิคม จังหวัดสกลนคร	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก	เทคโนโลยีป้องกันการ เกิดเชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกกและ การออกแบบ ผลิตภัณฑ์ใหม่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา เชิงลึกเรื่องการป้องกัน การเกิดเชื้อรา ส่วน การออกแบบ ผลิตภัณฑ์ใหม่จะ ดำเนินการให้ใน ปีงบประมาณ 2560

โครงการพัฒนาคุณภาพกระดาดหัตถกรรม สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

.....

กระดาดสาและผลิตภัณฑ์จากกระดาดหัตถกรรมจัดเป็นสินค้าหัตถกรรมที่มีคุณค่า มีรูปแบบที่หลากหลาย ความเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่โดดเด่น ซึ่งนอกจากจะอนุรักษ์เป็นมรดกทางวัฒนธรรมแล้ว ยังสามารถพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนตามนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และอุตสาหกรรมขนาดเล็ก และขนาดกลาง (SMEs) ซึ่งมีความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงมีความต้องการสนับสนุนให้กลุ่มผู้ผลิตกระดาดหัตถกรรมในภาคเหนือและภาคกลาง ยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกี่ยวข้องมากขึ้นพร้อมทั้งพัฒนาคุณภาพกระดาดหัตถกรรมที่ผลิตให้ตรงกับข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเป็นการยกระดับความสามารถการผลิตของผู้ประกอบการให้เข้มแข็งสามารถแข่งขันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในขณะเดียวกันกรมวิทยาศาสตร์บริการมีองค์ความรู้ในการปรับปรุงคุณภาพกระดาดหัตถกรรม เพื่อให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและความต้องการของลูกค้า จึงตั้งหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้ดังกล่าวให้แก่กลุ่มผู้ผลิตกระดาดหัตถกรรมและผู้สนใจทั่วไป เพื่อเป็นการส่งเสริมการผลิตกระดาดหัตถกรรมและผลิตภัณฑ์ให้เข้มแข็งและยั่งยืน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 ผู้เข้าฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในเทคนิคต่างๆ ในการทำกระดาดหัตถกรรมมากขึ้น
- 1.2 ส่งเสริมให้ผู้ผลิตกระดาดหัตถกรรมในภาคเหนือและภาคกลาง ยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมากขึ้น

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	20-21 มกราคม 2559	การพัฒนาคุณภาพกระดาดหัตถกรรม สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	กลุ่มสันป่าตอง บ้านดงป่าซาง ตำบลมะขุนหวาน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่	30
2	10-11 กุมภาพันธ์ 2559	การพัฒนาคุณภาพกระดาดหัตถกรรม สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	กลุ่มพัฒนาอาชีพวีรไทย ตำบลไผ่จำศีล อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง	31

การจัดฝึกอบรม อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่



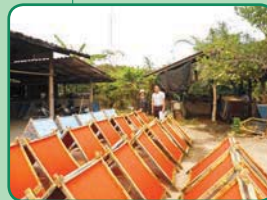
การจัดฝึกอบรม อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง



2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาดิลิกันท์

จากการที่กลุ่มเยื่อและกระดาษ ได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การพัฒนาคุณภาพกระดาษ หัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้แก่ผู้ประกอบการกลุ่มสันป่าตอง บ้านดงป่าซาง หมู่ 6 ตำบลมะขุนหวาน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 20-21 มกราคม 2559 และกลุ่มพัฒนาอาชีพวีรไทย หมู่ 2 ตำบลไผ่จำศีล อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง ในวันที่ 10-11 กุมภาพันธ์ 2559 ทำให้ผู้ประกอบการมีการพัฒนาคุณภาพกระดาษ หัตถกรรมดีขึ้น แต่ยังพบปัญหาในบางจุด คือ ความสม่ำเสมอของสี ความเรียบ และความสม่ำเสมอของแผ่นกระดาษยังไม่ดีเท่าที่ควร ทางกลุ่มเยื่อและกระดาษจึงได้ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว เพื่อให้กระดาษ หัตถกรรมที่ผลิตได้มีคุณภาพตรงกับข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทาง การแก้ไข
27-29 เมษายน 2559	กลุ่มสันป่าตอง บ้านดงป่าซาง ตำบลมะขุนหวาน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ (5 ราย)	กระดาษสา	- สีของกระดาษไม่สม่ำเสมอ - แผ่นกระดาษไม่เรียบและไม่สม่ำเสมอ	- ตรวจสอบจุดบกพร่องของกระบวนการผลิต - ปรับปรุงกระบวนการพอกย้อมสีให้มีความสม่ำเสมอและติดทนนานมากขึ้น - ปรับปรุงกระบวนการผลิตในขั้นตอนกระจายเยื่อให้ดีขึ้น
2-3 พฤษภาคม 2559	กลุ่มพัฒนาอาชีพวีรไทย ตำบลไผ่จำศีล อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง (1 ราย)	กระดาษรีไซเคิล กระดาษรูปปลา	- แผ่นกระดาษไม่เรียบและไม่สม่ำเสมอ	- ตรวจสอบจุดบกพร่องของกระบวนการผลิต - ปรับปรุงกระบวนการขึ้นแผ่นกระดาษให้แผ่นมีความเรียบขึ้น



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทาง การแก้ไข
4 พฤษภาคม 2559	กลุ่มโรงเรียนหมู่บ้านเด็ก และเครือข่าย ตำบลวังดัง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี (1 ราย)	กระดาษรีไซเคิล กระดาษสา กระดาษฟางข้าว	- สีของกระดาษไม่ สม่ำเสมอ - แผ่นกระดาษไม่ เรียบและไม่ สม่ำเสมอ	- ตรวจสอบจุดบกพร่องของ กระบวนการผลิต - ปรับปรุงกระบวนการพอกย้อมสี ให้มีความสม่ำเสมอและติดทน นานมากขึ้น - ปรับปรุงกระบวนการขึ้นแผ่น กระดาษให้แผ่นมีความเรียบขึ้น
				
				

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับ ประโยชน์จากการถ่ายทอด เทคโนโลยีและ ให้คำปรึกษาเชิงลึก (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่ กระบวนการยื่นขอรับรอง มาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดอ่างทอง จังหวัดกาญจนบุรี	60	68	7	7

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

- 4.1 ผู้ประกอบการผลิตกระดาษหัตถกรรมมีความแตกต่าง หลากหลาย และมีกระบวนการผลิต ความประณีต และจุดเด่นแตกต่างกัน ทำให้มีการพัฒนาปรับปรุงแตกต่างกัน
- 4.2 ผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญและไม่มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกระดาษหัตถกรรม
- 4.3 ผู้ประกอบการบางรายประสบปัญหาความพร้อมของสถานที่ และอุปกรณ์ในการผลิตกระดาษหัตถกรรม รวมถึงปัญหาด้านเงินทุน ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานได้

โครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทแก้วเพื่อการส่งออก



แก้วเป็นวัสดุหนึ่งที่ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนให้ความสนใจ โดยเฉพาะในต่างประเทศ ที่มีสถานที่ท่องเที่ยว แสดงการสาธิตการผลิตงานศิลปะบนแก้ว ในขณะที่เดียวกันก็จำหน่ายสินค้า ชิ้นงานศิลปะบนแก้วเมื่อทำเป็นผลิตภัณฑ์ จะจำหน่ายได้ในราคาที่สูงมาก เนื่องจากต้องใช้ความอดทน และความชำนาญสูง ตามความหมายของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน มพช. เลขที่ 426/2547 ผลิตภัณฑ์ศิลปะบนแก้ว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแก้วมาทำให้เกิดลวดลาย โดยลอกลายลงบนแก้ว แล้วเดินเส้นด้วยสีกันขอบ เมื่อแห้งแล้วนำสีโปร่งใสระบายเกลี่ยเบาๆ หรือใช้สีทึบแสงระบาย โดยไม่ต้องใช้สีกันขอบ หรือละลายโดยใช้สารกัดแก้วหรือการพ่นทรายเพื่อให้เกิดมิติมากขึ้นอาจตกแต่งด้วยวัสดุอื่นๆ เช่น พลอย หิน ทำเป็นของใช้ทั่วไป ของประดับตกแต่ง

จากข้อมูลสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ผลิตภัณฑ์ศิลปะบนแก้ว มีกลุ่มชุมชนหรือกลุ่มอาชีพ ที่ได้รับ มพช. จำนวนประมาณ 80 กลุ่ม อยู่ในภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคใต้ จากการสอบถามข้อมูลของผู้ประกอบการ ทำให้ทราบว่า ปัญหาของแก้วที่มีการระบายและตกแต่งแล้วมีหลายประการ เช่น การหลุดร่อนง่ายของสีที่ใช้ในการเพ้นท์แก้วเมื่อแช่น้ำนาน ปัญหาการเกิดแก้วฝ้ามีคราบขาวที่ผิวแก้วที่นำมาใช้ ที่สำคัญคือต้องการพัฒนาเทคนิคใหม่ ในการสร้างงานศิลปะบนแก้วแทนการระบายสีแบบเดิมๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ต้องการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ศิลปะบนแก้วให้ผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน จึงจัดอบรมการถ่ายทอดเทคนิคการระบายสีบนแก้ว ให้มีความคงทนต่อการละลายน้ำมากขึ้น ตลอดจน มีเทคนิคใหม่ในการใช้สีที่ไม่เป็นพิษโดยการใช้อวัสดุใหม่ๆ มาสร้างงานศิลปะบนแก้ว

1. วัตถุประสงค์

1.1 ให้การอบรมเทคนิคการเลือกแก้ว เทคนิคการเตรียมผิวแก้ว เพื่อให้เกิดการพัฒนาคุณภาพของสินค้า จนนำไปสู่การขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 ให้การอบรมพัฒนาเทคนิคการเขียนลายเส้นและการระบายสี เพื่อให้เกิดการสร้างงานศิลปะบนแก้ว และ สนับสนุนให้ผลิตภัณฑ์ได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน



2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การสร้างงานศิลปะบนแก้ว” ในภาคบรรยาย เป็นการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ OTOP เช่น ความสำคัญของ มผช. และ มผช. ที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แก้ว และในภาคปฏิบัติเป็นการฝึกปฏิบัติขั้นตอนการลงลายเส้นพื้นฐาน บนกระดาด ขั้นตอนการเขียนลายเส้น ด้วยกาวยทอง กาวเงิน การใช้เทคนิคต่างๆ ในการลงสี โดยมีรายละเอียดการฝึกอบรมดังนี้

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	10-12 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มตุ๊กตาแก้วลัก ตำบลนครชัยศรี อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม    	32
2	17-19 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มชุมชนสามแยกกระจับ ตำบลหนองอ้อ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี     	29
3	2-4 ธันวาคม 2558	กลุ่มผู้ประกอบการแก้วบ้านท่าพระฝางคลอง ตำบลอุ้มทอง อำเภอยู่งทอง จังหวัดสุพรรณบุรี    	29

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
1 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มชุมชนสามแยกกระจับ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	ศิลปะบนแก้ว	- ความละเอียดอ่อนในการเขียนลายเส้นด้วยกาเงิน กาวทอง และการลงสีบนแก้ว - กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช. 426/2547 ผลิตภัณฑ์ศิลปะบนแก้ว	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกด้านเทคนิคการเขียนลายเส้นด้วยกาเงิน กาวทองและเทคนิคต่างๆ ในการลงสีบนแก้ว - ผลักดันให้ผู้ประกอบการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
2 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มตุ๊กตาแก้วลัก อำเภอ นครชัยศรี จังหวัดนครปฐม			
3 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการแก้ว อำเภออุททอง จังหวัดสุพรรณบุรี			
1 มีนาคม 2559	กลุ่มตุ๊กตาแก้วลัก อำเภอ นครชัยศรี จังหวัดนครปฐม			

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทแก้วเพื่อการส่งออก

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	60	90	10	14

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการยังขาดช่องทางในการกระจายสินค้าสู่ตลาด

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรสนับสนุนการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบหลากหลาย และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์

5.2 ควรแนะนำช่องทางการตลาดโดยเฉพาะอย่างยิ่งการจำหน่ายสินค้าในตลาดอีคอมเมิร์ซ (e-commerce) เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน



โครงการพัฒนาระบบการผลิตเซรามิก เพื่อรองรับมาตรฐานสากล



จากข้อมูลของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้รวบรวมรายชื่อ สินค้าเซรามิกที่มีการยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) พบว่า รายการที่ไม่ผ่านส่วนใหญ่ คือ ลักษณะทั่วไป การรื้อซึม การดูดซึมน้ำ เคลือบราน และลวดลาย ซึ่งปัญหาเหล่านี้ล้วนมาจากกระบวนการผลิตที่ทำให้สินค้ามีตำหนิ เกิดการแตกร้าว และทำให้เกิดการรื้อซึมได้ นอกจากนี้ ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ยังขาดการพัฒนารูปแบบให้มีความหลากหลาย ซึ่งปัญหาเหล่านี้ล้วนส่งผลให้สินค้าเซรามิกขาดโอกาสทางการตลาด

กรมวิทยาศาสตร์บริการมีหน่วยงานวิจัยพัฒนาทางด้านเซรามิก สามารถให้คำปรึกษาแนะนำแก้ไขปัญหาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ SMEs และชุมชน เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าที่ผ่านการทดสอบตามมาตรฐาน และมีผลงานวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเซรามิกเป็นจำนวนมากพร้อมถ่ายทอดให้แก่ผู้ประกอบการ นำไปพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น หรือนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีมูลค่าเพิ่ม ช่วยให้สินค้าเซรามิกมีคุณภาพและได้มาตรฐาน

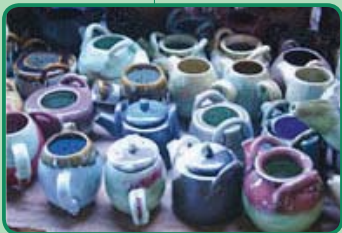
กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชนจึงได้จัดทำโครงการพัฒนาระบบการผลิตเพื่อรองรับมาตรฐานสากล โดยนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไปถ่ายทอดให้แก่ผู้ประกอบการนำไปพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าและผลักดันให้ผู้ประกอบการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการขอการรับรอง มผช. ตลอดจนพัฒนารูปแบบสินค้าใหม่ เพื่อขยายโอกาสทางการตลาด และเตรียมความพร้อมให้สามารถแข่งขันในตลาดอาเซียน

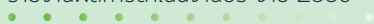
1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้สามารถผลิตเซรามิกที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน
- 1.2 เพื่อผลักดันสินค้าเซรามิกให้ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
9-10 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มเหือนปฏีมา 	ชุดถ้วยชา กาแฟ สไตล์ญี่ปุ่น	ตำบลแม่ปืม อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
9-10 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มพญาดิน	เชิงเทียน ตุ๊กตาดินเผา	ตำบลแม่ปืม อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา
			
	กลุ่มกระถางสุ่มันหา	กระถาง อ่าง ขึ้นรูปด้วยแป้นหมุน	ตำบลดอกคำใต้ อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา
			
	ศูนย์หัตถกรรมเตาสูงศรี	จาน ชาม ตุ๊กตา อ่างล้างมือ ลวดลายเวียงกาหลง	ตำบลบ้านโป่ง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย
			
	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านโป่งเทวี	กระถาง อ่าง ขึ้นรูปด้วยแป้นหมุน	ตำบลบ้านโป่ง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย
			

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับ การฝึกอบรม (ราย)
1	1-4 พฤศจิกายน 2558	เทคนิคการตกแต่งสีตุ๊กตาเพื่อเพิ่มมูลค่า	กลุ่มบ้านประติมากรรมบ้านป่าตาล ตำบลสันผักหวาน อำเภอดง จังหวัดเชียงใหม่	20
   				
2	15-19 ธันวาคม 2558	เทคนิคการปั้นแป้นหมุนและปั้นลอยตัว	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านวังถั่ว ตำบลวังชัย อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น	23
   				
3	16-18 ธันวาคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	ศูนย์หัตถกรรมเตาสูงศรี ตำบลบ้านโป่ง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย	42
   				
4	24-25 ธันวาคม 2558	เทคนิคการแกะสลักและตกแต่งสีเพื่อ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านมะยิง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอดง จังหวัดนครราชสีมา	28
   				

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับ การฝึกอบรม (ราย)
5	20-22 เมษายน 2558	การปั้นปั้นหมุนและการตกแต่ง	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านกวน ตำบลหารแก้ว อำเภอดง จังหวัดเชียงใหม่	21
   				

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
20-23 ตุลาคม 2558	1) กลุ่มเครื่องปั้นดินเผา บ้านหม้อ จังหวัด มหาสารคาม 2) กลุ่มหุ่ยดินเผา จังหวัดหนองบัวลำภู 3) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านเชียงก้าวหน้า จังหวัดอุดรธานี 4) กลุ่มแอ๊ดแอนบ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี 5) โรงเรียนบ้านเชียงวิทยา จังหวัดอุดรธานี	ผลิตภัณฑ์ดินเผา	1. ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องประดับและถ้วยกาแฟ รูปแบบใหม่ 2. ต้องการวิธีการขึ้นรูปด้วย เทคนิคใหม่	1. ออกแบบผลิตภัณฑ์ เครื่องประดับ รูปแบบ ต่างๆ และ ถ้วยกาแฟสไตล์ ญี่ปุ่นไปให้ผู้ประกอบการ 2. สอนวิธีการขึ้นรูปด้วย เทคนิคใหม่
14-17 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้าน กลาง ตำบลโนนตาล อำเภอดง จังหวัดนครพนม (11 ราย)	ครก กระถาง แจกัน และของประดับ ตกแต่ง	ต้องการเทคนิคตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า การทำแบบพิมพ์และการบำรุง รักษาเตาเผา	1. สอนเทคนิคการ ออกแบบ การร่างหรือคัด ลอกวาดลาย ลงบน ผลิตภัณฑ์ และการผสมสี เพื่อนำไปตกแต่งให้มีความ สวยงาม 2. สอนเทคนิคการทำแบบ พิมพ์สำหรับจิ๊กเกอร์ 3. สอนการซ่อมแซมและ บำรุงรักษาเตาเผาแก๊ส

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
24 พฤษภาคม 2559	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผา บ้านมะยิง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครศรีธรรมราช (7 ราย)	กระถาง แจกัน และ ของประดับตกแต่ง	ต้องการเทคนิคการตกแต่งสี เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	สอนเทคนิคการผสมสีและการตกแต่งสีให้มีความสวยงามและสม่ำเสมอ
				
25-26 พฤษภาคม 2559	กลุ่มเซรามิกบ้านหาดส้มแป้น ตำบลส้มแป้น อำเภอมะนัง จังหวัดระนอง (11 ราย)	ของประดับตกแต่ง เครื่องใช้และภาชนะบนโต๊ะอาหาร	ต้องการเทคนิคการตกแต่งสีและการทำแบบพิมพ์ปูนปลาสเตอร์สำหรับจิ๊กเกอร์	1. สอนเทคนิคการตกแต่งสีภาพปูนต๋า 2. สอนเทคนิคการทำแบบพิมพ์ปูนปลาสเตอร์สำหรับจิ๊กเกอร์
				
15-16 มิถุนายน 2559	ศูนย์หัตถกรรมเตาสูงศรี ตำบลบ้านโป่ง อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ	ของใช้บนโต๊ะอาหาร	ต้องการการตกแต่งลวดลายด้วยรูปลอก	สอนเทคนิคการทำรูปลอกและการตกแต่งผลิตภัณฑ์ด้วยรูปลอก
				

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบการผลิตเซรามิกเพื่อรองรับมาตรฐานสากล

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้ รับประโยชน์จากการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่ กระบวนการยื่นขอรับรอง มาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
9 จังหวัด ได้แก่ พะเยา เชียงราย เชียงใหม่ ขอนแก่น มหาสารคาม อุดรธานี นครพนม หนองคาย และนครศรีธรรมราช	170	175	15	15

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

- 4.1 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ให้ความสำคัญกับการขอการรับรอง มผช. เนื่องจากผู้ประกอบการเข้าใจว่าไม่มีผลต่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และมีความยุ่งยากในการยื่นขอ
- 4.2 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยึดติดกับกระบวนการผลิตแบบเดิมๆ ทำให้ไม่สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีวิธีการผลิตแตกต่างจากเดิม
- 4.3 ผู้ประกอบการขาดประสบการณ์ในการทำตลาดใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่
- 4.4 ผู้ประกอบการขาดงบประมาณในการจัดซื้อเครื่องมือเพื่อช่วยเตรียมเนื้อดินให้มีคุณภาพ

5. ข้อเสนอแนะ

- 5.1 กรมวิทยาศาสตร์บริการต้องชี้แจงให้ผู้ประกอบการเข้าใจถึงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นเครื่องมือในการบอกถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ช่วยให้ผู้บริโภคมั่นใจในสินค้า
- 5.2 ผู้ประกอบการควรจัดกิจกรรมการศึกษาดูงานจากผู้ประกอบการรายอื่นที่ประสบความสำเร็จในการผลิตผลิตภัณฑ์นวัตกรรม เพื่อนำความรู้กลับมาประยุกต์ใช้กับการทำงานของกลุ่ม
- 5.3 กรมวิทยาศาสตร์บริการจะประสานหน่วยงานในท้องถิ่น เช่น เทศบาล อบต. ในเรื่องการทำช่องทางจำหน่ายสินค้าออนไลน์
- 5.4 แนะนำให้ผู้ประกอบการทำโครงการเสนอขอของบประมาณจากหน่วยงานในท้องถิ่น



โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่น ให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้

ประเทศไทยนับเป็นประเทศเกษตรกรรมที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก ประชาชนมากกว่าร้อยละ 50 ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ผลพลอยได้ที่สำคัญนอกเหนือจากผลผลิตการเกษตรก็คือ วัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร การพัฒนาวัตถุดิบธรรมชาติที่เหลือทิ้งทางการเกษตรให้เกิดความคุ้มค่าและใช้ประโยชน์ได้สูงสุด โดยดำเนินการส่งเสริม แนะนำ และพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมาตรฐาน เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เพิ่มผลผลิต สร้างองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีพื้นฐานมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนสร้างมูลค่าเพิ่มของทรัพยากรธรรมชาติและวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร พบว่า มีวัสดุเหลือทิ้งจากการแปรรูปผลผลิต ก่อให้เกิดปัญหามลภาวะสิ่งแวดล้อม เช่น ขยะ น้ำเสีย หากไม่มีวิธีการจัดการที่เหมาะสมก็จะนำไปสู่ปัญหามลภาวะเสื่อมโทรมได้ การจัดการปัญหาขยะอินทรีย์ในปัจจุบันมีหลากหลายวิธี เช่น การนำมาแปรรูปเป็นปุ๋ยหมัก อาหารเลี้ยงสัตว์ ผลิตก๊าซเชื้อเพลิงแก๊ส เป็นต้น การเลือกใช้เทคโนโลยีชนิดใดนั้นจำเป็นต้องคำนึงความเหมาะสมทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของชุมชนด้วย เพื่อสนับสนุนให้มีแนวทางในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งาน และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ทั้งเสริมสร้างให้ชุมชนนำภูมิปัญญาและทรัพยากรในท้องถิ่นมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ รวมถึงการพัฒนาและการส่งเสริมเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ถ่านอัดแท่งเป็นสินค้า OTOP ที่มีการผลิตจากวัสดุทางการเกษตร ได้แก่ กะลามะพร้าว เศษไม้ยางพารา ช่อไม้ไผ่ กะลาปาล์ม ชิงช้าวัวโศด เศษไม้ต่างๆ เป็นต้น กระบวนการผลิตโดยนำวัสดุเหล่านั้นมาเผา แล้วนำมาอัดขึ้นรูปโดยผ่านเครื่องอัดรีด หรือเครื่องผลิตเป็นก้อน เพื่อให้ถ่านมีลักษณะเป็นถ่านอัดแท่ง หรือถ่านอัดเป็นก้อน สะดวกสำหรับการใช้งาน ถ่านที่มีคุณภาพดีจะไม่มีควัน เผาไหม้ได้นาน เหมาะสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิงในการหุงต้ม ปิ้งย่างของครัวเรือน และร้านอาหารต่างๆ

ถ่านผลไม้เป็นสินค้า OTOP ในกลุ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชนถ่านดูดกลิ่น มีความสามารถในการดูดกลิ่นที่ดี และรูปทรงที่สวยงามตามชนิดของผลไม้ สามารถใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่งได้ ถ่านผลไม้ได้จากการนำผลไม้ เช่น ทุเรียน มังคุด น้อยหน่า สับปะรด เป็นต้น มาเผาในที่อับอากาศจนกลายเป็นถ่าน มีสีดำ และคงรูปทรงของผลไม้ไว้เช่นเดิม ดังนั้นกลุ่มวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ มีองค์ความรู้ทั้งถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่น จึงเล็งเห็นความสำคัญในการส่งเสริม แนะนำ และพัฒนา OTOP ถ่านดังกล่าว เพื่อเป็นการจัดการวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรให้เหมาะสมและเกิดประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมอื่น ๆ ต่อไป

1. วัตถุประสงค์

สนับสนุนและพัฒนาถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรเพื่อยกระดับให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ตลอดจนสร้างมูลค่าเพิ่มของทรัพยากรธรรมชาติและวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1-2 มิถุนายน 2559	เวียงพิงค์ถ่านอัดแท่ง	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลดอนเปา อำเภอมะนัง จังหวัดเชียงใหม่
	กลุ่มถ่านอัดแท่ง	ถ่านไม้หุงต้ม	ตำบลไม้ยา อำเภอพญาเม็งราย จังหวัดเชียงราย
	กลุ่มถ่านอัดแท่งแม่เปาเหนือ	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลแม่เปา อำเภอพญาเม็งราย จังหวัดเชียงราย
	██████████	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลเวียงเหนือ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย
	กลุ่มสุวรรณภูมิถ่านอัดแท่ง	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลดอนลาน อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย
	กลุ่มอัดแท่งประสิทธิภาพสูง	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลป่าอ้อดอนชัย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
	██████████	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลแม่เย็น อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย
	กลุ่มถ่านอัดแท่งมิตรภาพ	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลควง อำเภอปง จังหวัดพะเยา
	วิสาหกิจชุมชนรุ่งรุจีถ่านอัด	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลสบง อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา
	██████████	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลบ้านร่อง อำเภองาว จังหวัดลำปาง
3-7 กรกฎาคม 2559	██████████	ถ่านดุดกลิ่น	ตำบลบู่ใหม่ อำเภอรือเสาะ จังหวัดอุบลราชธานี
	กลุ่มพลังงานธรรมชาติ	ถ่านบดดุดกลิ่น	ตำบลโนนก่อ อำเภอสิรินธร จังหวัดอุบลราชธานี
	กลุ่มพลังงานทดแทนบ้านคำหว่า	ถ่านไม้หุงต้ม	ตำบลคำหว่า อำเภอตาลสุม จังหวัดอุบลราชธานี
	กลุ่มผลิตถ่านอัดแท่งบ้านเหล็ก	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลศรีแก้ว อำเภอศรีรัตน จังหวัดศรีสะเกษ
	กลุ่มผลิตไม้ยูคา บ้านสวนป่า	ถ่านไม้หุงต้ม	ตำบลบักดอง อำเภอขุนหาญ จังหวัดศรีสะเกษ
	กลุ่มพัฒนาศักยภาพชุมชน บ้านสระทอง	ถ่านผลไม้ดุดกลิ่น	ตำบลทับสวาย อำเภอห้วยแถลง จังหวัดนครราชสีมา
	██████████	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลพลกรัง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
	██████████	ถ่านไม้ปิ้งย่าง	ตำบลวังไทร อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม(ราย)
1	23-24 ธันวาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ถ่าน ผลไม้ดुकกลินและประดับตกแต่ง	กลุ่มถ่านช่องไม้แก้ว ตำบลช่องไม้แก้ว อำเภอยะรัง ทุ่งตะโก จังหวัดชุมพร	33
       				

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
5 เมษายน 2559	กลุ่มถ่านช่องไม้แก้ว ตำบลช่องไม้แก้ว อำเภอยะรัง จังหวัดชุมพร	ถ่านดุกกลิน	บรรจุภัณฑ์	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ เช่น ภาชนะที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ หลากหลายผลิตภัณฑ์ควรมีข้อความต่างๆ ตามมาตรฐาน เป็นต้น
	 ตำบลช่องไม้แก้ว อำเภอยะรัง จังหวัดชุมพร	ถ่านไม้หุงต้ม		
	 ตำบลตากแดด อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร	ถ่านไม้หุงต้ม		

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
8 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง พะเยา อุบลราชธานี ศรีสะเกษ นครราชสีมา และชุมพร	35	35	3	6

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการขาดความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน

5. ข้อเสนอแนะ

ควรให้คำแนะนำและการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ รวมถึงการให้ความรู้และความเข้าใจในวัตถุดิบที่ใช้และการแก้ปัญหาของอุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์



โครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิก เพื่อเพิ่มมูลค่า



โครงการ “พัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า” ในจังหวัดลำปาง เป็นโครงการที่สามารถช่วยให้ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และผู้ประกอบการ OTOP ได้รับโอกาสในการพัฒนาและผลักดันศักยภาพการผลิต และการออกแบบ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และสามารถเพิ่มมูลค่าในตัวผลิตภัณฑ์มากขึ้น ซึ่งมีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดลำปางปี พ.ศ. 2557-2561 ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 คือ ส่งเสริมและพัฒนาให้เป็นแหล่งผลิตเซรามิก และสินค้า หัตถอุตสาหกรรมที่มีคุณภาพ และมีมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับจังหวัดลำปาง

กรมวิทยาศาสตร์บริการ มีนโยบายในการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปสนับสนุนให้ผู้ประกอบการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของประเทศและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด จึงได้จัดทำโครงการ “พัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า” โดยร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง และสภาอุตสาหกรรมจังหวัดลำปาง เพื่อยกระดับมาตรฐานด้านรูปแบบและคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ โดยสนับสนุนการใช้ข้อมูลทางการตลาดเพื่อการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดเป้าหมาย รวมถึงเพื่อการกำหนดแผนและกลยุทธ์ทางการตลาดที่เหมาะสม สอดคล้องกับสภาพตลาดในปัจจุบัน มีเครือข่ายที่ปรึกษาที่มีความเชี่ยวชาญด้านการพัฒนารูปแบบ และคุณภาพผลิตภัณฑ์เซรามิก รวมถึงด้านการตลาด ซึ่งการดำเนินการครั้งนี้ มุ่งพัฒนาการยกระดับ รูปแบบ และคุณภาพ ให้เป็นที่ยอมรับ สามารถจำหน่ายทั้งตลาดในและต่างประเทศได้ โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมให้ผู้ประกอบการได้ร่วมวิเคราะห์แนวทางการพัฒนาศักยภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์เซรามิก ร่วมกับที่ปรึกษาที่มีความเชี่ยวชาญด้านการพัฒนารูปแบบ และคุณภาพผลิตภัณฑ์เซรามิก รวมถึงด้านการตลาด จากสถาบันการศึกษาในพื้นที่และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน และสามารถนำความรู้ไปพัฒนาต่อยอดด้วยตนเองได้ เป็นการเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ นำไปสู่การเติบโตของวิสาหกิจอย่างสมดุล รวมถึงผู้ดำเนินโครงการจะเปิดโอกาสทางการตลาด โดยใช้กลยุทธ์เพิ่มช่องทางการตลาดอย่างทั่วถึงทั้งในประเทศและระหว่างประเทศ เช่น การค้าผ่านระบบสารสนเทศ กิจกรรมการค้าระหว่างประเทศ (Trading Firm) ให้กับผู้ประกอบการ

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) ให้มีความสามารถในการผลิตสินค้าเซรามิกที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน
- 1.2 เพื่อพัฒนาคุณภาพและรูปแบบสินค้าเซรามิกของผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) ให้ได้มาตรฐาน
- 1.3 เพื่อสร้างความร่วมมือในการบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้ผู้ประกอบการเซรามิก



2. ผลการดำเนินงาน

2.1 จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้าร่วม การสัมมนา/ฝึก อบรม (ราย)
1	19 มีนาคม 2558	โครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า 1. หลักเกณฑ์ ขั้นตอน และวิธีการดำเนินงานในโครงการ 2. กระบวนการและหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	โรงแรมเวียงลคอร ตำบลสวนดอก อำเภอเมือง ลำปาง จังหวัดลำปาง    	45
2	15 พฤษภาคม 2558	1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตเซรามิก 2. การควบคุมคุณภาพ และการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน 3. ความรู้เกี่ยวกับชนิดบรรจุภัณฑ์ หลักการเลือกใช้วัสดุ และการออกแบบเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	ห้องประชุม 1315 คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง ตำบลกล้วยแพะ อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง   	45
3	29 พฤษภาคม 2558	การพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์ เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่าและให้ตรงกับความต้องการทางการตลาด	ห้องประชุม 1315 คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง ตำบลกล้วยแพะ อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง   	36

2.2 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

หลังจากผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ เข้ารับการอบรมความรู้ในหลักสูตรต่างๆ ทั้ง 3 ครั้งแล้ว ทีมที่ปรึกษาได้ลงพื้นที่ไปติดตามผลการดำเนินงาน จำนวน 3 ครั้ง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
27-30 เมษายน 2558  	1. โรงงานอาร์เซรามิก 2. หสม. ปันงานเซรามิก 3. โรงงานวังแก้วเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรตศิริเซรามิก 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิก 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิกส์ จำกัด 	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก  	- ผู้ประกอบการมีความเข้าใจในกระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทั้ง 3 ประเภท คือ เครื่องปั้นดินเผา เออร์เทนแวร์ เครื่องปั้นดินเผา สโตนแวร์ และเครื่องปั้นดินเผา พอร์ซเลน - ผู้ประกอบการมีความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบและจำแนกผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆตามการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 
11-16 พฤษภาคม 2558 	1. โรงงานอาร์เซรามิก 2. หสม. ปันงานเซรามิก 3. โรงงานวังแก้วเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรตศิริเซรามิก 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิก 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิกส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก 	- ผู้ประกอบการมีความเข้าใจการเตรียมผลิตภัณฑ์เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ได้รับการดำเนินการยื่นเอกสารคำขอและส่งผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3-8 มิถุนายน 2558	1. โรงงานอาร์เซรามิก 2. หสม. ปันงานเซรามิก 3. โรงงานวังแก้วเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรตศิริเซรามิก 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิก 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิกส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก  	- ผลิตภัณฑ์ของโรงงานได้รับการตรวจสอบคุณภาพในรูปแบบของการทดสอบด้วยห้องปฏิบัติการ

2.3 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ปัญหา/ ความต้องการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางการแก้ไข
13-18 สิงหาคม 2558	1. โรงงานอาร์เซรามิก 2. หสม. ปั่นงานเซรามิก 3. โรงงานวังแก้วเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรติศิริเซรามิก 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิก 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิกส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	มีปัญหากระบวนการ ผลิตในเรื่อง - การถอดแบบพิมพ์ - การตกแต่งผลิตภัณฑ์ - ตรวจสอบคุณภาพ ผลิตภัณฑ์	- สอนเทคนิคการถอดแบบ พิมพ์ออกจากผลิตภัณฑ์ การตกแต่งผลิตภัณฑ์หลัง ขึ้นรูปและการแก้ไขปัญหา ผลิตภัณฑ์ เช่น การป้องกันการเกิดรูเข็ม บนเนื้อดิน เคลือบร่อน การถอดแบบพิมพ์ การลดการบิดเบี้ยวของ ผลิตภัณฑ์
3-5 กันยายน 2558	1. โรงงานอาร์เซรามิก 2. หสม. ปั่นงานเซรามิก 3. โรงงานวังแก้วเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรติศิริเซรามิก 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิก 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิกส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	มีปัญหาเรื่องการขึ้นรูป ผลิตภัณฑ์ และการ แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น จากกระบวนการผลิต	- ให้คำแนะนำเทคนิคการ ผลิตและการตกแต่งเพื่อ ประหยัดเวลาและเพิ่ม มูลค่า - การแกะสลักลาย และการ ตกแต่งผลิตภัณฑ์ - แก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์ เช่น การป้องกันการเกิดรูเข็ม บนเนื้อดิน เคลือบร่อน การถอดแบบพิมพ์ การลด การบิดเบี้ยวของผลิตภัณฑ์
17 กันยายน - 6 ตุลาคม 2558	1. โรงงานอาร์เซรามิก 2. หสม. ปั่นงานเซรามิก 3. โรงงานวังแก้วเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรติศิริเซรามิก 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิก 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิกส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	ต้องการเรื่องรูปแบบ ผลิตภัณฑ์และวิธีการ ยื่นขอรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน	- สอนเทคนิคการออกแบบ การตกแต่งสีลงบน ผลิตภัณฑ์ - ให้คำแนะนำในการเตรียม ผลิตภัณฑ์เพื่อยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดลำปาง	90	91	10	10

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการไม่มีเวลาทำกิจกรรมตามที่ที่ปรึกษาให้คำแนะนำ เนื่องจากรับงานตามใบสั่งซื้อในช่วงที่เข้าร่วมโครงการ

4.2 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ขาดประสบการณ์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์และการตลาดใหม่ ทำให้ผลิตแต่ผลิตภัณฑ์รูปแบบเดิม หรือรับผลิตตามใบสั่งซื้อ ซึ่งผู้สั่งมักจะให้ราคาไม่สูง

4.3 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ให้ความสำคัญกับการขอรับรอง มผช. เนื่องจากผู้ประกอบการเข้าใจว่า ไม่มีผลต่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรคัดเลือกผู้ประกอบการที่มีความพร้อมและมีเวลาเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการ เพื่อสร้างผลสำเร็จให้เป็นตัวอย่างแก่ผู้ประกอบการรายอื่น

5.2 จัดกิจกรรมการศึกษาดูงานผู้ประกอบการรายอื่นที่ประสบความสำเร็จ เพื่อสร้างแรงบันดาลใจและนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้กับการทำงาน

5.3 ชี้แจงให้ผู้ประกอบการเข้าใจเรื่องมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นเครื่องมือที่สามารถบอกถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้



สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

OTOP



- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

จากกระแสนิยมของประชาชนทั่วไปที่ต้องการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติและสมุนไพร ในการดูแลสุขภาพ ประกอบกับรัฐบาลได้สนับสนุนโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ซึ่งได้มุ่งเน้นให้ชุมชนนำเอกลักษณ์ของท้องถิ่นผสมผสานกับภูมิปัญญาดั้งเดิมมาเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้าและบริการ สร้างรายได้และส่งเสริมเศรษฐกิจ มุ่งเน้นการเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการและผลักดันสินค้า OTOP สู่สากล กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้ทำการวิจัย พัฒนา และถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารอย่างต่อเนื่อง และได้ลงพื้นที่สำรวจปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมถึงกระบวนการผลิตของผู้ประกอบการสินค้า OTOP ในหลายจังหวัด เพื่อแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพ สินค้า เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต สามารถยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

โครงการนี้มุ่งเน้นที่จะส่งเสริมผู้ประกอบการสินค้า OTOP ในภูมิภาคต่างๆ ให้สามารถผลิตสินค้า ที่มีคุณภาพ และผลักดันให้ผู้ประกอบการฯ ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ส่งเสริมการสร้างงานที่เน้นการ ประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหรือร่วมผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เสริมสร้างรายได้และ สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในทุกภาคส่วน พัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของประเทศให้เข้มแข็ง ยิ่งขึ้น ตลอดจนเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ได้แก่ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์ สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชนมีการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีด้านผลิตภัณฑ์สมุนไพร เช่น ลูกประคบสมุนไพร เครื่องสำอางสมุนไพรประเภทบำรุงผิวและชำระล้างมาอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้มีคุณภาพและมาตรฐานให้แก่กลุ่มผู้ประกอบการระดับชุมชน และ SMEs รวมถึงการให้คำปรึกษาในด้านระบบคุณภาพ เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (Good Hygienic Practice for Cosmetics, GHP) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice, GMP) เป็นต้น จากการสำรวจของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในปี 2558 นั้น พบว่า ผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. นั้นยังมีจำนวนมาก โดยปัญหาส่วนใหญ่ที่พบในผลิตภัณฑ์ คือ ผลิตภัณฑ์มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์มากเกินไปที่มาตรฐานกำหนด ผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้นเมื่อทิ้งไว้เป็นเวลานาน ค่าความเป็นกรด-เบส สูงกว่าที่มาตรฐานกำหนด ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอทำให้ไม่สามารถผลิตซ้ำได้ในปริมาณ และคุณภาพเดิม อีกทั้งรูปแบบของผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการยอมรับของผู้บริโภค โครงการนี้จึงมุ่งเน้นที่จะส่งเสริมผู้ประกอบการสินค้า OTOP ในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศ โดยการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้าไปช่วยแก้ไขปัญหา ด้านคุณภาพของสินค้าเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต รวมถึงผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นคำขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน (มผช.) หรือยื่นจดแจ้งเครื่องสำอางควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นการสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถขยายโอกาสทางการตลาดซึ่งจะเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจภูมิภาค และยกระดับไปสู่ตลาดต่างประเทศได้ในอนาคต

1. วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร (OTOP) ให้แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้สามารถยื่นคำขอ การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หรือยื่นจดแจ้งเครื่องสำอางควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา (อย.)

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม(ราย)
1	4 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (ผลิตภัณฑ์ ล้างจาน) 	โรงแรมไดมอนด์พลาซ่า สุราษฎร์ธานี ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	30

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม(ราย)
1	5 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (แชมพูสมุนไพรและลูกประคบสมุนไพร)	โรงแรมไดมอนด์พลาซ่า สุราษฎร์ธานี ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	30
2	18 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (ผลิตภัณฑ์หมักผม)	สวนนพรัตน์ ตำบลบ้านปรก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม	29
	19 พฤศจิกายน 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวและลิปบาล์ม)		29
3	16 ธันวาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (สบู่เหลวสมุนไพร)	โรงแรมเดอะแกรนด์ ริเวอร์ไซด์ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	31

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม(ราย)
3	17 ธันวาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (ลูกประคบสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ล้างจาน) 	โรงแรมเดอะแกรนด์ ริเวอร์ไซด์ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	31
4	21 มกราคม 2559	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (แชมพูสมุนไพร) 	โรงแรมดุสิต ตำบลธาตุเชิงชุม อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร	32
	22 มกราคม 2559	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (ลูกประคบสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมสมุนไพร) 		32
5	17 กุมภาพันธ์ 2559	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (ลูกประคบสมุนไพร) 	บ้านเมธีสอร์ท ตำบลพิชัย อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง	33

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม(ราย)
5	18 กุมภาพันธ์ 2559	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร (แชมพูและผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผมสมุนไพร) 	บ้านแมริสอร์ท ตำบลพิชัย อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง	33

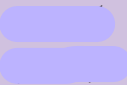
2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
24-26 กุมภาพันธ์ 2559	 อำเภอวังสมบูรณ์ จังหวัดสระแก้ว	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรแชมพูที่ ผลิตขึ้น และขอการรับรอง มผช.	แนะนำวิธีการผลิตการวัดค่ากรด-เบส ชนิดของสารชำระล้างในผลิตภัณฑ์แชมพู และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. 
	กลุ่มเรียนรู้ เศรษฐกิจพอเพียง บ้านไทยสามารถ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรและ กระบวนการผลิตแชมพู เพื่อ ลดปริมาณจุลินทรีย์ให้อยู่ใน เกณฑ์มาตรฐาน	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีการผลิต การจัดสถานที่ผลิต การวัดค่ากรด-เบส การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และ ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. 
	 อำเภอคลองหาด จังหวัดสระแก้ว	สบู่ก้อน กลีเซอรีน	ต้องการพัฒนาสบู่กลีเซอรีน ให้มีปริมาณกลีเซอรีนตาม เกณฑ์มาตรฐาน และขอการ รับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนา ผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนกลีเซอรีนให้มีคุณภาพ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. 

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
24-26 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ส่งเสริมอาชีพ อ.ส.ม. อำเภอพัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว	ลูกประคบ สมุนไพร	ต้องการแก้ไขปัญหา ลูกประคบมีความชื้นสูง ให้ อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน และ ขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกถึงขั้นตอนการผลิต ได้แก่ การเตรียม การตากสมุนไพร การ อบสมุนไพร และการเก็บรักษาวัตถุดิบ สมุนไพร ไม่ให้ขึ้นและผลักดันให้ ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. 
26-29 เมษายน 2559	กลุ่มสุทธิโอสถ อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตร ผลิตภัณฑ์แชมพูเพื่อขอการ รับรอง มผช. และต้องการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ได้แก่ แปรงฟันสมุนไพร	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับกระบวนการ ผลิตและการออกแบบฉลากแชมพูให้ ถูกต้องพร้อมทั้งเก็บตัวอย่างแปรงฟัน สมุนไพรมาทดสอบเบื้องต้น (pre-test) 
	กลุ่มสายใยต้นกล้า (วิสาหกิจชุมชน เขมชาติ) อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผม	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บำรุงผมที่ผลิตขึ้นเพื่อขอการ รับรอง มผช. และต้องการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ได้แก่ โทนเนอร์	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับกระบวนการ ผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผม เพื่อยื่นขอ มผช. พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างโทนเนอร์มาทดสอบ เบื้องต้น (pre-test) และผลักดันให้ ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. 
	วิสาหกิจชุมชน สปาน้ำขาว S.P.K. อำเภอเลาขวัญ จังหวัดกาญจนบุรี	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงสถานที่ผลิต เครื่องสำอาง	ให้คำปรึกษาเชิงลึกกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว และการปรับปรุงห้อง ผลิตตามมาตรฐาน GMP เครื่องสำอาง 

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
26-29 เมษายน 2559	วิสาหกิจชุมชนการ ผลิตนกกกระจอกเทศ สุพรรณบุรี อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี	สบู่ก้อน สมุนไพร	ต้องการพัฒนา และ ปรับปรุงผลิตภัณฑ์สบู่ให้ได้ คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน และขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกแนวทางการผลิตสบู่ จากน้ำมันให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ มผช. และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. 
	สมุนไพรสุวรรณหงส์ อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แชมพูสมุนไพร และ ขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำวิธีการสกัดสมุนไพร และข้อ ควรระวังในการใช้สมุนไพรบางชนิดที่มี การระคายเคืองต่อดวงตา และแนะนำให้ จัดแจ้งผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นใหม่ เพื่อ เตรียมยื่นขอ มผช. ต่อไป 
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มอนุรักษ์ ธรรมชาติ สบู่โปรตีนไหม บ้านหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	สบู่ก้อน สมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ ก้อนและปรับปรุงสถานที่ ผลิต	ให้คำแนะนำกระบวนการผลิตสบู่ก้อน และให้คำปรึกษาการปรับปรุงสถานที่ผลิต ตามมาตรฐาน GMP เครื่องสำอาง 
	กลุ่มทอผ้า บ้านทุ่งแสง อำเภอนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว	ต้องการยื่นจัดแจ้งผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว	ให้คำแนะนำแหล่งจำหน่ายสารเคมีที่มี คุณภาพ เพื่อใช้ในการผลิตตามสูตรของ วศ. และแนะนำการยื่นจัดแจ้งผลิตภัณฑ์ ให้ถูกต้องเพื่อเตรียมยื่นขอ มผช. ต่อไป 

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
23-24 พฤษภาคม 2559	กลุ่มสวนสมุนไพร อุ้นหนาผาคั่ง อำเภอแกลง จังหวัดระยอง	สบู่ทำมือ สบู่ก้อน สมุนไพร	ต้องการสูตรการผลิต สบู่ก้อนที่ได้มาตรฐาน และ ขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำสูตรการผลิตสบู่จากน้ำมันที่ ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ มผช. และแนะนำให้ ให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.ต่อไป 
	กลุ่มสบายไพร เนเซอร์ล โพรตักส์ อำเภอบ้านฉาง จังหวัดระยอง	สบู่ก้อน แชมพูบาร์	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สบู่ก้อน และแชมพูบาร์ (แชมพูก้อน) ให้มีคุณภาพ และต้องการให้มี มผช.ของ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว	ให้คำแนะนำสูตรการผลิตและแนวทางการ ปรับปรุงสูตรแชมพูบาร์เพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพการทำความสะอาดเส้นผม และแนะนำให้ผู้ประกอบการแจ้ง ความประสงค์ต่อ สมอ. เพื่อให้ออก มาตรฐานแชมพูบาร์ 
	กลุ่มบ้านเทวินทร์ สมุนไพร อำเภอบ้านฉาง จังหวัดระยอง	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว แชมพู สบู่ และอื่นๆ	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ใหม่ให้มีความหลากหลาย และปรับปรุงสถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษากระบวนการผลิต สูตรผลิตภัณฑ์ลิปบาล์ม และแนะนำการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต
4-10 มิถุนายน 2559	กลุ่มขมิ้นชันศาลา ไทย อำเภอมะนัง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	สบู่ก้อน	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สบู่ก้อนให้มีคุณภาพ เพื่อ ขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตสบู่ก้อน ผลักดันให้ผู้ประกอบการ ยื่นขอจดแจ้ง และยื่นขอ มผช.ต่อไป
	กลุ่มปลูกพืช สมุนไพรและผัก ปลอดสาร อำเภอนาทม จังหวัดสุราษฎร์ธานี	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แชมพูสมุนไพร และ ขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีการผลิต การจัดสถานที่ผลิต การวัดค่ากรด-เบส การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และ ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. 

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
4-10 มิถุนายน 2559	กลุ่มสมุนไพรศิริวง อำเภอลานสกา จังหวัด นครศรีธรรมราช	แชมพูสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ปรับ สภาพเส้นผม	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แชมพูสมุนไพร และ ผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำกระบวนการผลิตแชมพู และ ผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม การวัดค่า กรด-เบส การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มศูนย์สมุนไพร พื้นบ้านไทย อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช	สบู่กลีเซอริน	ต้องการพัฒนาสบู่กลีเซอริน ให้มีปริมาณกลีเซอรินตาม เกณฑ์มาตรฐาน และขอการ รับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนา ผลิตภัณฑ์สบู่กลีเซอรินให้มีคุณภาพ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
30 มิถุนายน 2559	 อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	ผลิตภัณฑ์ ล้างจาน	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ล้างจานให้มีคุณภาพ และ ขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำการผลิตและแนวทางการ ปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ล้างจานเพื่อให้ได้ คุณภาพตาม มผช. และแนะนำการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต การจัดแจงผลิตภัณฑ์ 
13-14 กรกฎาคม 2559	กลุ่มกาญจนา สมุนไพรไทย อำเภอเมือง จังหวัด พระนครศรีอยุธยา	สบู่ก้อน	ต้องการพัฒนาสบู่ก้อน ให้มี คุณภาพ เพื่อขอการรับรอง มผช. และต้องการปรับปรุง สถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนา ผลิตภัณฑ์สบู่ให้มีคุณภาพ แนะนำการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต และผลักดันให้ ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มสมุนไพรรินรณี อำเภอเสนา จังหวัด พระนครศรีอยุธยา	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวจากน้ำมันมะพร้าว ให้มีคุณภาพ เพื่อขอการ รับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกกระบวนการผลิต สูตร ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวที่ได้มาตรฐานตาม เกณฑ์ มผช. และแนะนำให้ผู้ประกอบการ ยื่นขอ มผช. ต่อไป
	วิสาหกิจชุมชน สมุนไพรและส่งเสริม อาชีพบ้านหงษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง	ลูกประคบ สมุนไพร	ต้องการลดปริมาณจุลินทรีย์ ในผลิตภัณฑ์ลูกประคบ สมุนไพร เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกขั้นตอนการผลิต ได้แก่ การทำความสะอาด การตากหรืออบแห้ง สมุนไพร และการเก็บรักษาวัตถุดิบ สมุนไพร ไม่ให้ขึ้น และผลักดันให้ ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
25-29 กรกฎาคม 2559	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านดงกลาง อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น	ลูกประคบ สมุนไพร	ต้องการลดปริมาณจุลินทรีย์ ในผลิตภัณฑ์ลูกประคบ สมุนไพร เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกขั้นตอนการผลิต ได้แก่ การทำความสะอาด การตากหรืออบแห้ง สมุนไพร และการเก็บรักษาวัตถุดิบ สมุนไพรไม่ให้ขึ้น และผลักดันให้ ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
25-29 กรกฎาคม 2559	กลุ่มเครื่องสำอาง สมุนไพรสารินทร์ อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น	สบู่ก้อน สมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ ก้อนให้มีคุณภาพ เพื่อขอ การรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตสบู่ก้อน ผลักดันให้ผู้ประกอบการ ยื่นขอจดแจ้ง และยื่นขอ มผช.ต่อไป 
	กลุ่มพัฒนาอาชีพ สมุนไพร อำเภอเขาสนวง จังหวัดขอนแก่น	สบู่ก้อน สมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ ก้อนให้มีคุณภาพ เพื่อขอ การรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตสบู่ก้อน ผลักดันให้ผู้ประกอบการ ยื่นขอจดแจ้ง และยื่นขอ มผช. ต่อไป
	บริษัท เดอะแวน เดอร์บี จำกัด อำเภอไชยวาน จังหวัดอุดรธานี	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวที่มีส่วนผสมของ นมผึ้งให้มีคุณภาพ แก้ไข ปัญหาผลิตภัณฑ์ตกตะกอน และลดปริมาณจุลินทรีย์	ให้คำแนะนำเทคนิคการเก็บรักษาวัตถุดิบ และนำวัตถุดิบมาวิจัย และพัฒนาเพื่อ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ เพื่อเตรียม ยื่นขอ มผช. ต่อไป
	อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวให้มีคุณภาพ เพื่อ ขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับกระบวนการผลิต การออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์บำรุงผิวให้ ถูกต้อง พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว มาทดสอบเบื้องต้น (pre-test)
	วิสาหกิจชุมชน พีแอนด์พีไทยเฮิร์บ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	สบู่กลีเซอรีน	ต้องการพัฒนาสบู่กลีเซอรีน ผสมสารสกัดจากรังไหมและ สมุนไพรอื่นๆ ให้มีคุณภาพ เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีการสกัด รังไหม และวิธีการสกัดสมุนไพรเพื่อพัฒนา ผลิตภัณฑ์สบู่กลีเซอรีนให้มีคุณภาพ และ ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรอง มผช. 

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
15 จังหวัด ได้แก่ สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สมุทรสงคราม พิษณุโลก สกลนคร ลำปาง สระแก้ว กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ระยอง นนทบุรี อุตุยา อ่างทอง อุตรธานี และขอนแก่น	330	358	29	55

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

- 4.1 การจดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ต้องใช้ชื่อวิทยาศาสตร์สำหรับสมุนไพรที่ใช้ และใช้ชื่อเคมีของสารที่ใช้เป็นส่วนประกอบในเครื่องสำอาง (INCI) เป็นภาษาอังกฤษ ทำให้ผู้ประกอบการบางรายไม่สามารถทำได้ การจดแจ้งจึงทำได้ล่าช้า
- 4.2 ผู้ประกอบการรายย่อยมีสถานที่ผลิตไม่เหมาะสมและขาดความพร้อมด้านการลงทุน ด้านอุปกรณ์เครื่องมือ และสถานที่การผลิตให้เป็นไปตามหลักของ GMP
- 4.3 ผู้ประกอบการรายย่อยขาดข้อมูลแหล่งซื้อวัตถุดิบสมุนไพรและสารเคมี ขาดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สม่ำเสมอ
- 4.4 ผู้ประกอบการขาดความรู้ทางด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และรูปแบบที่ทันสมัยทำให้รูปลักษณ์ของสินค้าไม่ดึงดูดใจผู้บริโภค
- 4.5 ผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญและไม่มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

5. ข้อเสนอแนะ

- 5.1 ให้ความรู้หรือให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการเรื่องข้อสารต่างๆ ในการยื่นขอจดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ได้แก่ ลำดับขั้นตอนในการยื่นขอ เอกสารที่จำเป็น ข้อกำหนด ค่าใช้จ่าย
- 5.2 แนะนำผู้ประกอบการเกี่ยวกับการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามหลัก GMP และให้การสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์เบื้องต้นที่ใช้ในกระบวนการผลิตและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ เช่น กระดาษวัดค่าความเป็นกรด-เบส
- 5.3 แนะนำแหล่งซื้อวัตถุดิบสมุนไพรและสารเคมีที่ได้มาตรฐาน พร้อมทั้งให้ความรู้ แนะนำกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์
- 5.4 ควรนำปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการมาเป็นโจทย์วิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนำไปถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและวัตถุดิบในท้องถิ่น

การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าโอท็อป

OTOP



- โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค
- โครงการส่งเสริมศักยภาพการผลิตของวิสาหกิจชุมชน
- โครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ Otop
- โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ Otop ด้วยบรรจุภัณฑ์
- โครงการประเมินผลลัพธ์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจของการยกระดับมาตรฐานสินค้าโอท็อป

โครงการทดสอบสินค้า OTOP

เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยมีนโยบายนำองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้และถ่ายทอดแก่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ในการแก้ไขปัญหาและพัฒนากระบวนการผลิต สามารถพัฒนาคุณภาพสินค้าให้ได้รับรองมาตรฐาน รวมถึงส่งเสริมผู้ประกอบการสินค้า OTOP ให้สามารถพัฒนาสินค้าให้มีความโดดเด่น เกิดการสร้างคุณค่าในตัวสินค้า สามารถเพิ่มมูลค่าสินค้าและลดอุปสรรคการแข่งขันทางด้านราคา

โครงการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการพัฒนaborรจุภัณฑ์ของสินค้า OTOP ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สินค้า OTOP มีภาพลักษณ์เป็นที่ยอมรับ ช่วยเสริมสร้างโอกาสทางการตลาด และสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลกต่อไป รวมถึงได้เพิ่มประสิทธิภาพการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปสู่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ผู้ประกอบการในการสร้างอาชีพ และมีการประเมินผลลัพธ์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดจากโครงการทดสอบสินค้า OTOP สำหรับวัดประสิทธิภาพการดำเนินการโครงการทดสอบสินค้า OTOP ด้วย

โครงการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP ประกอบด้วย 5 โครงการ ดังนี้

1. โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค
2. โครงการส่งเสริมศักยภาพการผลิตของวิสาหกิจชุมชน
3. โครงการพัฒนaborรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP
4. โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์
5. โครงการประเมินผลลัพธ์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจของการยกระดับมาตรฐานสินค้าโอทอป

โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค

การก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนของประเทศไทย ซึ่งมีเป้าหมายของการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจเป็น “ตลาดและฐานการผลิตเดียว” โดยให้มีการเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุน และแรงงานมีฝีมือภายในอาเซียนอย่างเสรี รวมถึงการเคลื่อนย้ายเงินทุนที่เสรีมากขึ้นภายในปี 2558 จึงเป็นความท้าทายของผู้ประกอบการไทยไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่งออก นำเข้า หรือผู้ที่ทำธุรกิจภายในประเทศ ทั้งขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดย่อม รวมไปถึงผู้ประกอบการระดับชุมชนด้วย ในการที่จะต้องเรียนรู้และปรับตัวรองรับความเปลี่ยนแปลงอันเกิดจากการเปิดเสรีภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ที่จะมามีผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจ ทั้งนี้ เพื่อลดความเสี่ยงที่อาจเป็นภัยคุกคามต่อธุรกิจ หรือแสวงหาโอกาสทางธุรกิจที่ทำหายความสำเร็จ

ดังนั้น วิสาหกิจชุมชนจึงต้องเร่งพัฒนาสินค้าในด้านคุณภาพให้ได้รับรองมาตรฐานระดับประเทศ คือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือต่อผู้บริโภค โดยผสมผสานวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น กับเทคโนโลยี นวัตกรรม และพัฒนารูปแบบ ความโดดเด่น ด้วยเรื่องราวของสินค้า รวมทั้งการให้ความสำคัญและตระหนักถึงการสร้างตราสัญลักษณ์ให้เป็นที่ยอมรับ เพื่อให้เกิดการสร้างคุณค่าในตัวสินค้า สามารถเพิ่มมูลค่าและลดอุปสรรคการแข่งขันทางด้านราคา วิสาหกิจชุมชนจึงจำเป็นต้องพัฒนาศักยภาพในการดำเนินธุรกิจที่สร้างความน่าเชื่อถือให้แก่ลูกค้า คู่สัญญา หรือสถาบันการเงิน โดยการเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและเพิ่มช่องทางการตลาดที่สามารถเข้าถึงลูกค้า กลุ่มเป้าหมาย กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชน” เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถปรับตัวในการดำเนินธุรกิจ รวมทั้งการขยายโอกาสทางการตลาดสู่กลุ่มประเทศประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนต่อไป

1. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน และเพิ่มช่องทางการตลาดสำหรับสินค้า OTOP ให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภคที่ได้รับรองมาตรฐาน มผช. ปี 2557-2558

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	26 พฤศจิกายน 2558	โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค ประกอบด้วยหัวข้อบรรยายดังนี้ - การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชน - สินค้า OTOP บนตลาดออนไลน์ อีคอมเมิร์ซ (E-Commerce) - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อยกระดับสินค้า OTOP สู่การส่งออก	โรงแรมศรีอุทองแกรนด์ ตำบลท่าพี่เลี้ยง อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี	77



ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
				
2	15 ธันวาคม 2558	โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค ประกอบด้วยหัวข้อบรรยายดังนี้ - การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชน - สินค้า OTOP บนตลาดออนไลน์ อีคอมเมิร์ซ (e-commerce) - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อยกระดับสินค้า OTOP สู่อุตสาหกรรมส่งออก	โรงแรมบุรี ศรีภู บูติก ไฮเต็ล ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา  	100
3	11 มกราคม 2559	โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค ประกอบด้วยหัวข้อบรรยายดังนี้ - การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชน - สินค้า OTOP บนตลาดออนไลน์ อีคอมเมิร์ซ (e-commerce) - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อยกระดับสินค้า OTOP สู่อุตสาหกรรมส่งออก	โรงแรมเชียงใหม่ แกรนด์วิว ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  	129

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ โดยการออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์ OTOP จำนวน 7 ราย

ลำดับ	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
1	ตำบลคลองขวาง อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา	ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร	
2	ตำบลหาดใหญ่ อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา	ผลิตภัณฑ์กาแฟสมุนไพร	
3	ตำบลบ้านอ้อน อำเภองาว จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป (บ่าบี่)	
4	ตำบลพระบาท อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผากุ้ง	

ลำดับ	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
5	ตำบลแม่เมาะ อำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เสื้อถัก	
6	ตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่	ผลิตภัณฑ์ผ้าทอ	
7	ตำบลสบเตี๊ยะ อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่	ผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้าย ปักลวดลาย	

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา (บรรจุภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดสงขลา จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดลำปาง	300	306	7	7

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559



โครงการส่งเสริมศักยภาพการผลิตของวิสาหกิจชุมชน



กรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นหน่วยงานวิชาการและปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ได้ดำเนินการวิเคราะห์ทดสอบ สอบเทียบและวิจัยในสาขาเคมี เซรามิก วิทยาศาสตร์ชีวภาพ ฟิสิกส์และวิศวกรรมและวัสดุศาสตร์มาอย่างต่อเนื่อง จึงมีผลงานด้านการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในสาขาต่างๆ ที่สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อเพิ่มศักยภาพของภาคการผลิต วิสาหกิจชุมชน และชุมชน ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือนำไปปรับปรุงการผลิตเดิมให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่มีอยู่และที่จะพัฒนาขึ้นในโอกาสต่อไป สู่กลุ่มผู้ใช้ประโยชน์ในภาคการผลิตด้วยวิธีดำเนินงานที่เหมาะสม จะช่วยให้ประเทศไทยสามารถพึ่งพาตนเองได้ด้านเทคโนโลยีการผลิตในประเทศ และยังเป็นแนวทางให้มีการพัฒนาเทคโนโลยีอื่นๆ ให้สูงขึ้นต่อไปด้วย ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องเพิ่มประสิทธิภาพการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปสู่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อเป็นการใช้ประโยชน์ของเทคโนโลยีอย่างคุ้มค่า พร้อมทั้งช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ผู้ประกอบการ ภาคการผลิต และสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ประชาชนทั่วไป

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากผลงานวิจัยและพัฒนาของหน่วยงานไปสู่กลุ่มเป้าหมายด้วยวิธีการที่เหมาะสม ซึ่งจะเป็นผลให้เพิ่มขีดความสามารถในการผลิต

1.2 เพื่อเสริมสร้างความรู้ ทักษะความชำนาญ ให้แก่บุคลากรของวิสาหกิจชุมชนและชุมชนด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร อาหาร สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร วัสดุศาสตร์ และเซรามิก ให้มีความพร้อม/ความสามารถในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	6-8 พฤศจิกายน 2558	เทคนิคการปั้นแป้นหมุนและการเผาด้วยเตาแก๊ส ภาคปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ - เทคนิคการปั้นแป้นหมุน - การเผาผลิตภัณฑ์ด้วยเตาแก๊สและการบำรุงรักษาเตา	กลุ่มสตูดิโอเผา ตำบลควนขัน อำเภอเมือง จังหวัดสตูล	32
				

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
2	25-27 พฤศจิกายน 2558	เทคนิคการปั้นแป้นหมუნ ปั่นต้นแบบ และการเผาด้วยเตาแก๊ส ภาคปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ - เทคนิคการปั้นแป้นหมუნ - การปั่นต้นแบบ การปั่นลอยตัว การตกแต่งชิ้นงาน - การเผาผลิตภัณฑ์ด้วยเตาแก๊สและการบำรุงรักษาเตา	กลุ่มปั้นชะปะดางหลวง ตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน	30
3	16-18 ธันวาคม 2558	เทคนิคการทำแบบพิมพ์ เคลือบ และการเผาด้วยเตาแก๊ส ภาคปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ - เทคนิคการทำแบบพิมพ์ - การเตรียมเคลือบ และเทคนิคการเคลือบ - การเผาผลิตภัณฑ์ด้วยเตาแก๊ส และการบำรุงรักษาเตา	กลุ่มเซรามิก บ้านหาดส้มแป้น ตำบลหาดส้มแป้น อำเภอเมือง จังหวัดระนอง	30
4	27 มกราคม 2559	การผลิตหมุยอไขมันต่ำด้วยเอนไซม์ ภาคบรรยาย - หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หมุยอ - การผลิตหมุยอไขมันต่ำ ภาคปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ - วิธีการผลิตหมุยอไขมันต่ำ	กลุ่มหมุยอแม่ดวงจิตต์ ตำบลดงเจน อำเภอภูพานยาว จังหวัดพะเยา	30
5	29 มกราคม 2559	การผลิตหมุยอไขมันต่ำด้วยเอนไซม์ ภาคบรรยาย - หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หมุยอ - การผลิตหมุยอไขมันต่ำ ภาคปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ - วิธีการผลิตหมุยอไขมันต่ำ	กลุ่มวิสาหกิจหมุยอ ตำบลรอบเวียง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย	34

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
6	15 มิถุนายน 2559	ผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุถุงรีทอร์ต ภาคบรรยาย - เทคโนโลยีการผลิตอาหารในถุงรีทอร์ต : - ผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุในถุงรีทอร์ต ภาคปฏิบัติ - การเตรียมผลไม้ และน้ำเชื่อมก่อนการบรรจุ - การผลิตผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุในถุงรีทอร์ต - การบรรจุในถุงรีทอร์ต การฆ่าเชื้อในเครื่องรีทอร์ตชนิดฉีดพ่นไอน้ำร้อน	กลุ่มวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอาหาร สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ	21
7	8-9 สิงหาคม 2559	การพัฒนาเครื่องประดับจากเส้นใยพืช ภาคบรรยาย - สมบัติและวิธีการใช้สารเคมีในการฟอกขาวการทำให้เส้นใยพืชอ่อนนุ่ม และการป้องกันการเกิดเชื้อราในเส้นใยพืช (เส้นใยผักตบชวา ข่า และกล้วย) ภาคปฏิบัติ - ฝึกอบรมปฏิบัติวิธีการใช้สารเคมีในการฟอกขาวการทำให้เส้นใยพืชอ่อนนุ่ม และการป้องกันการเกิดเชื้อราในเส้นใยพืช (เส้นใยผักตบชวา ข่า และกล้วย)	ที่ทำการกลุ่มอาชีพสตรีทำเครื่องประดับเทศบาลเมืองอ่างทอง ตำบลย่านซื่อ อำเภอเมือง จังหวัดอ่างทอง	27

3. สรุปผลการดำเนินงาน

- 3.1 จัดทำฐานข้อมูลรายชื่อผู้ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจำนวน 1 ฐาน
- 3.2 สรุปผลการดำเนินงานโครงการส่งเสริมศักยภาพการผลิตของวิสาหกิจชุมชน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)	
	เป้าหมาย	ผล
5 จังหวัด ได้แก่ สตูล ลำพูน หนองคาย และเชียงราย	185	204

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ

ระยะเวลาในการฝึกอบรมสั้นเกินไป

5. ข้อเสนอแนะ

ควรเพิ่มระยะเวลาในการฝึกอบรมให้นานขึ้น เพื่อให้เหมาะสมกับเนื้อหาของหลักสูตรที่ฝึกอบรม

โครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP



ปัจจุบันบรรจุภัณฑ์มีหน้าที่และบทบาทสำคัญทางการตลาดมากขึ้น เพราะเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ส่งผลต่อยอดขายและสามารถช่วยยืดอายุการเก็บสินค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้า OTOP ที่มีความคล้ายคลึงกันและมีสินค้าที่ออกสู่ตลาดค่อนข้างมาก ดังนั้นบรรจุภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย สวยงาม โดดเด่นสะดุดตา หรือมีคุณลักษณะที่แตกต่างจากสินค้าอื่นในตลาด จะมีความได้เปรียบในการดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ ยังสามารถสร้างจุดขายโดยนำไปเป็นของฝากที่สามารถสร้างความประทับใจระหว่างผู้ให้และผู้รับได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการที่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จะประสบผลสำเร็จได้ในระยะยาวนั้น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าจึงเป็นกลยุทธ์หนึ่งที่ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญ

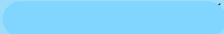
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีนโยบายให้มีการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้ดำเนินโครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP โดยการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของสินค้า OTOP ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ให้มีความสวยงามโดดเด่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า OTOP รวมถึงการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพิ่มความรู้ด้านเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านแนวคิดในการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ ซึ่งเป็นการเสริมสร้างโอกาสทางการค้า รวมถึงส่งเสริมให้เกิดการปรับตัวในการดำเนินธุรกิจเพื่อก้าวสู่ตลาดโลกในลำดับต่อไป

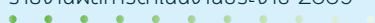
1. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์สินค้า OTOP ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและส่งเสริมการขาย จำนวน 60 ผลิตภัณฑ์

2. ผลการดำเนินงาน

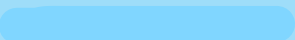
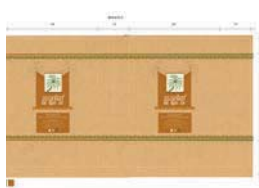
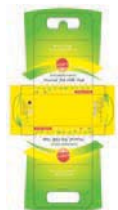
2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ/การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
เลย	กล้วยหักมุกฉาบเค็ม/ 	ออกแบบกล่องกล้วยหักมุกฉาบเค็ม 300 กรัม โดยยึดรูปทรงกล่องและโลโก้เดิมจากผลิตภัณฑ์กล้วยสุกทอด ออกแบบกล่องให้สวยงามทันสมัยโดดเด่น	
เลย	มะพร้าวแก้ว/ กลุ่มสตรีและเยาวชนสหกรณ์ ผู้ใช้น้ำบ้านน้อย	ออกแบบกล่องมะพร้าวแก้ว โดยยึดรูปทรงกล่องและ โลโก้เดิม และออกแบบใหม่ให้สวยงาม เด่นสะดุดตา ต้องการสื่อสารให้ลูกค้าทราบถึงที่มาของมะพร้าวแก้วที่มาจากธรรมชาติโดยใช้ภาพสื่อบนบรรจุภัณฑ์	

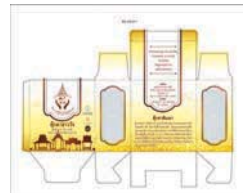


จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
เลย	ไข่เค็มพอกชนิดต้มสุก/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันติสุข	ออกแบบกล่องไข่เค็มกระชายดำใหม่ให้สวยงามกว่าเดิม โดยใช้โลโก้เปิดคู่เดิม เพิ่มเติมรูปกระชายดำลงไปบนกล่อง มีช่องให้เห็นสินค้าด้านใน ใช้โทนสีม่วงของกระชายดำ	
เลย	กล้วยกรอบ/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรวิสาหกิจชุมชนบ้านเก่า	ออกแบบถุงหิ้วขนาด 12x12 นิ้ว เพื่อใส่ผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้าได้หลากหลายผลิตภัณฑ์ สื่อให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของจังหวัดเลย	
เลย	ถั่วคั่วทราย/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านห้วยปลาเฒ่า	ออกแบบสติ๊กเกอร์ใหม่ให้สวยงามกว่าเดิม คงโลโก้เดิมไว้ รายละเอียดบนสติ๊กเกอร์ให้มีภาพผีตาโชน และถั่วลิสง	
เลย	สบู่สมุนไพรลอค้า/	ออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับสบู่สมุนไพรชนิดต่างๆ เช่น มะกรูด ขมิ้น น้ำมันข้าว โดยออกแบบงานให้เข้ากับผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ และออกแบบสายคาดที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
เลย	สบู่สมุนไพร/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสมุนไพรนครหงส์	ออกแบบกล่องสบู่ให้ดูสวยงามโดยใช้ขนาดกล่องเท่าเดิม เน้นงานออกแบบโทนสีเหลืองเข้มเป็นหลัก ส่วนคู่สีดูตามความเหมาะสม	
เลย	สบู่สมุนไพรบัวคำ/	ออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์สบู่บัวคำ เดิมเป็นสติ๊กเกอร์พันรอบสบู่ ออกแบบให้เข้ากับผลิตภัณฑ์ดูสวยงาม	
เพชรบูรณ์	มะขามคลุก/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะขามหวานแปรรูปบ้านยาวิ	ออกแบบกล่องให้สวยงาม แกะไขรายละเอียดของข้อมูล เช่น โทรศัพท์ อีเมล	
อุดรธานี	ข้าวแต๋น/วิสาหกิจชุมชนข้าวแต๋นแม่บัวลี	ออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุข้าวแต๋น 11 ชิ้น ออกแบบให้ดูทันสมัย มีกลิ่นอายของความเป็นไทย สะดุดตาผู้ซื้อเมื่ออยู่บนชั้นวางสินค้า	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
อุดรธานี	ผ้าพันคอ/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าไหม-ฝ้ายบ้านแสงบูรพา	ออกแบบบรรจุกระดาษกราฟท์แนวเอิร์ทโทน พิมพ์ 1 สี สีนํ้าตาลอมเขียว หรือนํ้าตาลอมเทา	
อุดรธานี	ลูกประคบสมุนไพร/	ออกแบบกล่องบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดตัว 100 มล. โดยใช้โลโก้กระต่ายยิ้ม ออกแบบใหม่ให้สะอาดตาและโดดเด่น	
หนองบัวลำภู	ปลาต้ม/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาร้าบ้านท่าลาด	บรรจุภัณฑ์ถุงหิ้วขนาด 8x16 นิ้ว เนื่องจากสินค้าของผู้ประกอบการมีหลากหลายทั้งปลาต้มสายเดี่ยว ปลาต้มตัว ส้มปลาสาวย ฯลฯ จึงออกแบบให้บรรจุภัณฑ์สามารถใช้ร่วมกับสินค้าเหล่านี้ได้	
หนองบัวลำภู	ปลาต้ม/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรบ้านห้วยบง	บรรจุภัณฑ์สำหรับขายเป็นของฝาก และเวลาออกงานสามารถเป็นจุดขายของสินค้า โดยจะบรรจุปลาต้มสายเดี่ยว 18 ชิ้น และออกแบบโลโก้ใหม่	
หนองบัวลำภู	ปลาต้ม/กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบงตรา ๑ เดียว	บรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกขนาด 9x18 นิ้ว สำหรับใส่ผลิตภัณฑ์ ออกแบบลักษณะกลางๆ สามารถใส่สินค้าได้หลากหลาย ใส่ข้อความ “เนื้อดี รสแซบ ที่หนึ่งเดียว”	
หนองบัวลำภู	ปลาต้ม/กลุ่มแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง	บรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ปลาต้มหน้ากระเทียมได้โดยตรง โทนสีส้มหรือแดง ใส่ตรา มผช. เลขที่ 47/2555 ขนาดถุง 7x11 นิ้ว	
ขอนแก่น	ข้าวเกรียบฟักทอง/	ออกแบบถุงสำหรับบรรจุข้าวเกรียบในถุงพลาสติกซีลปิดปากถุงและติดสติ๊กเกอร์หน้าซอง บนถุงมีงานพิมพ์ติดลงไป เพื่อลดเวลาในการทำงาน	
ขอนแก่น	น้ำพริกป่นแห้ง/	บรรจุภัณฑ์แพค 2 ชั้น ใช้โลโก้เดิมแต่ออกแบบใหม่ให้สะอาดตาสวยงาม เหมาะสำหรับการซื้อเป็นของฝาก	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
ขอนแก่น	กระเป๋าสีลอก/ 	ออกแบบสติ๊กเกอร์ติดผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ ออกแบบให้สวยงามใช้ตราสินค้าเดิมและใช้ภาพสินค้าลงบนสติ๊กเกอร์	
ขอนแก่น	ที่รองจานสีลอก/ 	ออกแบบป้ายกำกับสินค้า ให้สวยงามกว่าเดิม	
ขอนแก่น	ผลิตภัณฑ์สีลอก/ 	ออกแบบกล่องบรรจุชุดแผ่นรองแก้วจำนวน 5 ชิ้น ใช้โลโก้เดิม ออกแบบให้สื่อถึงสินค้าผลิตภัณฑ์จากต้นกก	
ขอนแก่น	กระเป๋าสีลอก/ 	ออกแบบถุงกระดาษกราฟสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ใส่โลโก้และข้อมูลกลุ่มลงไป	
มหาสารคาม	แหนมเนื้อ/กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์	ออกแบบฉลากกับบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้อยู่ในชุดเดียวกัน	
มหาสารคาม	ปลาร้าบอง/กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกอก	บรรจุภัณฑ์แพคคู่ โดยออกแบบใหม่ใช้โลโก้เดิม ออกแบบใหม่ให้สะดุดตาสวยงามเหมาะสำหรับซื้อเป็นของฝาก	
มหาสารคาม	กล้วยทอดกรอบ/กลุ่มขนมไทยบ้านนาโพธิ์	ออกแบบกล่องบรรจุกล้วยฉาบคุรุนิจ ให้มีรูปทรงกล่องที่โดดเด่น ใช้โลโก้เดิมที่มีอยู่แล้ว ใช้โทนสีให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์กล้วย	
ร้อยเอ็ด	ทองม้วน/กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฮักแพง-แบ่งปันแปรรูปสมุนไพรฝ้ายทอมือเพื่อการพึ่งพาตนเอง	ออกแบบกล่องบรรจุทองม้วนให้โดดเด่นสวยงาม นำชื่อเป็นของฝาก เดิมมีโลโก้และสติ๊กเกอร์อยู่แล้ว จึงออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้สินค้าในบรรจุภัณฑ์ใหม่ โดยใช้โลโก้เดิม	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ พัฒนา
กาฬสินธุ์	ผ้ามัดหมี่/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ทอผ้าไหมมัดหมี่บ้านโนนชาด [redacted]	ออกแบบบรรจุกระดาษหิ้วสำหรับใส่ผลิตภัณฑ์ โดยใช้ลายผ้าดอกเอนเอีในการออกแบบถุง	
กาฬสินธุ์	ผ้าไหมแพรวา/กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรทอผ้าไหมแพรวา [redacted]	ออกแบบบรรจุกระดาษใส่ผลิตภัณฑ์ผ้าไหม โดยเน้น ถุงสีแดงชาดและใช้โลโก้เดิมของกลุ่ม ออกแบบให้ มีกลิ่นอายของวัฒนธรรมท้องถิ่น	
กาฬสินธุ์	ผ้าทอพื้นเมือง/กลุ่มทอผ้าพื้น เมืองและแปรรูปผลิตภัณฑ์ [redacted]	ออกแบบบรรจุกระดาษใส่ผลิตภัณฑ์ผ้าให้สวยงาม และมีตราสินค้าเดิมของกลุ่ม	
พะเยา	ไข่เค็ม/นางระเบียบ ห่มั่นแสง	ออกแบบผลิตภัณฑ์มีสายคาดสติ๊กเกอร์ โดยให้ใส่ ภาพแม่ระเบียบเข้าไปในงานออกแบบด้วย ใช้ สโลแกนตามฉลากเดิม งานสีฟ้า-ขาว	
ลำปาง	กล้วยฉาบ/วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม กล้วยบาปี้ควแม่แก้ว	ออกแบบงานกล่องบรรจุกล้วย โทนเขียวเหลือง โดยใช้ข้อความตามแบบเดิม	
ลำปาง	แชมพูผสมสมุนไพร/กลุ่มแชมพู ผสมสมุนไพรบ้านนาไผ่ [redacted]	ออกแบบบรรจุภัณฑ์ถุงกระดาษสำหรับใส่กลุ่ม สินค้าที่มีหลายอย่าง ขนาดถุง 15x22x3.5 ซม. โทนถุงสีเขียว-ม่วง	
ลำพูน	เครื่องปั้นดินเผาเออร์เทนแวร์/ [redacted]	ออกแบบกล่องบรรจุตุ๊กตาดินเผา ให้สื่อถึงความ เป็นล้านนา เช่น มีรูปภาพวัดโบราณ วัด บ้าน ไทยล้านนา โทนสีน้ำตาล	
ตาก	หมี่กรอบ/ [redacted]	ออกแบบสติ๊กเกอร์ เน้นสีเขียวเข้ม ออกแบบให้ งานเรียบง่าย สวยงาม ดูหรูหราแต่ไม่หวือหวา	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
พิษณุโลก	เครื่องปั้นดินเผาเออร์เทนแวร์/ กลุ่มเซรามิกส์สองแคว	ออกแบบ Tag นามบัตร ขนาด 54x90 มม. ตัดมุมโค้ง Screen นามบัตร เป็นพลาสติกฝ้าขุ่น 2 สี โดยใช้โลโก้เดิมของผู้ประกอบการ	
ชัยนาท	ถ่านอัดแท่งดุดกลิ่น/	ออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้าถ่านดุดกลิ่นเป็นแบบ 3 แพ็ค ออกแบบกล่องให้เห็นสินค้า หน้ากล่องมีรูปกะลามะพร้าวสื่อให้เห็นสินค้าทำมาจากกะลามะพร้าว	
สุพรรณบุรี	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว/	ออกแบบกล่องกึ่งเซตบรรจุผลิตภัณฑ์ ให้เรียบหรู มีภาพสมุนไพรเป็นพื้นหลังลายเส้น ใช้สีตามความเหมาะสม	
อ่างทอง	ตุ๊กตาชาววัง/	ออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้าตุ๊กตาชาววังรูปคนขี่ควาย มีขนาดกล่อง 11X6X11 ซม. ออกแบบกล่องเจาะหน้าต่าง ให้มีกลิ่นอายความเป็นไทยโบราณ	
อยุธยา	สบู่กลีเซอริน/	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องสบู่ไวท์เทนนิ่งทองคำ เน้นความเรียบหรู บรรจุสินค้าแวนอน โทนสี 2 สีตัดกัน เลือกสีตามความเหมาะสม	
กาญจนบุรี	แชมพู/นางสาวปิยวดี หมีป่าน	ออกแบบฉลากแชมพูมะกรูดให้ดูโดดเด่นสวยงาม ใช้โทนสีเขียว	
กรุงเทพฯ	แชมพูผสมสารสกัดจากสมุนไพรดอกอัญชัน/	ออกแบบฉลากสติ๊กเกอร์โดยปรับปรุงจากบรรจุภัณฑ์เดิม ให้ดูพรีเมียม ใช้โทนสีตามความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
กรุงเทพฯ	สบู่ก้อน (กวาวเครือขาว)/ กลุ่มอาชีพบ้านสบู่	ออกแบบกล่องสบู่กวาวเครือ-น้ำแร่ ใช้โลโก้เดิม ออกแบบให้งานสไตล์เรียบหรู โทนสีพาสเทล ตามความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ พัฒนา
สมุทรปราการ	ผลิตภัณฑ์แก้ว/ [redacted]	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กีฬเซต โดยเน้นงานออกแบบที่เรียบง่ายเน้นแสดงให้เห็นสินค้า ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์แก้ว	
สระแก้ว	ผลิตภัณฑ์จากต้นกก/ [redacted]	ออกแบบป้ายกำกับสินค้าผลิตภัณฑ์เสื่อกก ขนาด 5.4x9 ซม. ออกแบบงานตามความเหมาะสม	
สระแก้ว	เสื่อกก/[redacted]	ออกแบบป้ายกำกับสินค้าผลิตภัณฑ์เสื่อกก ขนาด 5.4x9 ซม. ออกแบบงานตามความเหมาะสม	
ประจวบคีรีขันธ์	ถ่านอัดแท่ง/ [redacted]	ออกแบบบรรจุภัณฑ์ถุงบรรจุถ่านสามารถบรรจุได้ถึง 1 กก. ขนาด 7.5x5x12 นิ้ว ออกแบบโลโก้ใหม่ โทนสีฟ้า น้ำเงิน ใส่รายละเอียดข้อมูลพื้นฐานของผู้ผลิตและผลิตภัณฑ์	
ชุมพร	ผลไม้กวน/ [redacted]	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องพลาสติก และออกแบบสายคาดกล่องพลาสติกเพื่อยกระดับสินค้า	
ชุมพร	กล้วยอบซ็อกโกแลต/[redacted]	ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย ดูหรูกว่าเดิม และเลือกสีของบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
ชุมพร	กล้วยอบ/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร [redacted]	ออกแบบซองชิปอะลูมิเนียมฟอยด์แบบตั้งหลังที่บหน้าใส และออกแบบสติ๊กเกอร์สำหรับบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ	
ชุมพร	ผักผลไม้ทอดกรอบ/ร้านกอบกุล [redacted]	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องกล้วยแบบบรรจุกล้วย 10 ชิ้น ให้มีรูปทรงคล้ายกับกล่องไม้ขีดไฟ	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
ชุมพร	กล้วยอบ/กล้วยบ้านก้อง	ออกแบบบรรจุกระดาษที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สำหรับใส่สินค้าเป็นของฝาก	
สุราษฎร์ธานี	น้ำพริก/ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมสนธิวัฒน์	ออกแบบบรรจุภัณฑ์บรรจุน้ำพริก 2 ขวด ออกแบบงานให้ใช้ได้น้ำพริกหลายชนิด	
สุราษฎร์ธานี	ผลิตภัณฑ์บำรุงผม น้ำมันมะพร้าว/ [redacted]	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องกิฟเซต โดยใช้โลโก้ มะพร้าวไทย ที่ผู้ประกอบการมีอยู่แล้ว ออกแบบ กล่องให้ดูหรูหรา ใช้โทนสีดำ เงิน ทอง	
นครศรีธรรมราช	ถ่านผลไม้ดูดกลิ่น/ [redacted]	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องขนาด 4X4X6 นิ้ว (เจาะช่องว่างทั้ง 2 ด้าน) ใช้โทนสี และแนวงาน ออกแบบที่เหมาะสม ให้ดูสวยงาม	
สงขลา	ขนมสามปันนี้/ กลุ่มร้านขนมไทยแม่ฉวี [redacted]	ออกแบบบรรจุภัณฑ์ถุงกระดาษหิ้วสำหรับใส่ ผลิตภัณฑ์ขนมในร้าน ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
สงขลา	น้ำพริก/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่ บ้านเกษตรกรบ้านหน้าควน [redacted]	ออกแบบบรรจุกระดาษบรรจุน้ำพริก ออกแบบโลโก้ โดดเด่น จดจำง่าย สีเด่นสะดุดตา	
สงขลา	น้ำพริก/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำ พริกบ้านดิน [redacted]	ออกแบบสติ๊กเกอร์ติดสินค้าพริกแกงใหม่ ให้ สวยงามเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
สงขลา	ขนมเปียะ/ ร้านขนมเปียะอบเทียน ป.สุญาดา [redacted]	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องขึ้นเดียว โทนสีแดง เลือนนก ใช้โลโก้เดิม แนวไทยจีนและทันสมัย	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
สงขลา	น้ำพริก/กลุ่มเครื่องแกงสมใจนึก	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กึ่งฟลิต สำหรับขายเป็นซอง ฝากบรรจุพริกแกง 3 ซอง บรรจุภัณฑ์เป็นทรงสามเหลี่ยมแนวไทยๆ ทันสมัย	
สตูล	โรตีสกรอบ/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหัวเขา	ออกแบบสติ๊กเกอร์ให้สวยโดดเด่น มีสคอลใหม่ เป็นภาพการ์ตูนผู้หญิงมุสลิม ออกแบบถุงซอง พอยด์หลังทึบหน้าใส	

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา (บรรจุภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล
ภาคเหนือ 7 จังหวัด ได้แก่ เลย เพชรบูรณ์ พะเยา ลำปาง ลำพูน ตาก และพิษณุโลก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 6 จังหวัด ได้แก่ ขอนแก่น อุดรธานี หนองบัวลำภู ร้อยเอ็ด มหาสารคาม และกาฬสินธุ์ ภาคกลาง 9 จังหวัด ได้แก่ ชัยนาท สุพรรณบุรี อ่างทอง พระนครศรีอยุธยา กาญจนบุรี กรุงเทพมหานคร สมุทรปราการ สระแก้ว และประจวบคีรีขันธ์ ภาคใต้ 5 จังหวัด ได้แก่ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา และสตูล	60	60

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ข้อเสนอแนะ

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เป็นกิจกรรมที่ควรส่งเสริมให้แก่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่กรมวิทยาศาสตร์บริการได้เข้าไปช่วยพัฒนาคุณภาพสินค้าจนกระทั่งสินค้า OTOP ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ของสินค้า OTOP ให้เป็นที่ยอมรับและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด



โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นับเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้า เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม โดดเด่น สะดุดตา สามารถดึงดูดความสนใจและส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคได้ รวมทั้งการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์จะช่วยรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ได้ ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ส่วนใหญ่ต้องการยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ให้ยาวนาน และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปแบบทันสมัยเพื่อดึงดูดผู้บริโภค แต่ยังคงขาดความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้จัดทำ “โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์” โดยมีจุดมุ่งหมายในการช่วยผู้ประกอบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์ และด้านเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สินค้า OTOP มีภาพลักษณ์เป็นที่ยอมรับและสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่มให้มีความสวยงาม โดดเด่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและผลิตภัณฑ์

1.2 ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพิ่มความรู้ด้านเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านแนวคิดในการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	3 กรกฎาคม 2558	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ได้มาตรฐาน 	จังหวัดสมุทรสาคร 	49
2	7 กรกฎาคม 2558	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ได้มาตรฐาน 	จังหวัดพิษณุโลก 	51

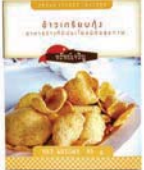
2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
28-31 มีนาคม 2559	วิสาหกิจกลุ่มแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร บ้านย่านยาว จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริกแกงเผ็ด	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง Nylon/C8PE ซีล 3 ด้าน หนา 80 ไมครอน ขนาด 145x225 มิลลิเมตร (บรรจุแบบสุญญากาศ)
				
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แปรรูปเห็ดนางฟ้า บ้านเข็กใหญ่ จังหวัดพิษณุโลก	ทองพับเห็ด นางฟ้า	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องกระดาษเจาะหน้าต่างโปร่ง ขนาด 200 x 160 x 60 มิลลิเมตร ถุง PET/PP ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 120 มิลลิเมตร
				
	วิสาหกิจชุมชนถนอม อาหารบ้านหนองปรือ จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริกแกงเผ็ด	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง Nylon/C8PE ซีล 3 ด้าน หนา รวม 80 ไมครอน ขนาด 145 x 225 มิลลิเมตร (บรรจุแบบ สุญญากาศ)
				
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม ปลาสาม-หมูสาม แม่ฉนวนจันทร์ จังหวัดพิษณุโลก	ปลาสาม	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง Nylon/C8PE ซีล 3 ด้าน หนา รวม 80 ไมครอน ขนาด 145 x 225 มิลลิเมตร (บรรจุแบบ สุญญากาศ)
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
28-31 มีนาคม 2559	วิสาหกิจชุมชน น้ำพริก มยุราสตรีศรีวัดพริก จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริกแมงดา	บรรจุภัณฑ์รูปแบบ ไม่โดดเด่น ไม่สวยงาม	กล่องกระดาษเจาะหน้าต่างโปร่ง ขนาด 85 x 175 x 50 มิลลิเมตร สำหรับบรรจุถ้วยน้ำพริกได้ 2 ถ้วย ในบรรจุภัณฑ์ใหม่
				
	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คลองมะพลับ จังหวัดพิษณุโลก	กล้วยตาก	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE บรรจุกล้วยตาก 1-2 ชิ้น ซิล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติ๊กเกอร์ปิดที่ถุง
				
	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านริมคลอง จังหวัดพิษณุโลก	ข้าวเกรียบบรมรส อัญพืช	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และไม่โดดเด่น	กล่องกระดาษไม่เจาะหน้าต่าง พิมพ์ 4 สี ถุง PET/CPP สำหรับ บรรจุข้าวเกรียบจำนวนน้อย ซิล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร
				
	วิสาหกิจชุมชน เกษตรกรชนบท จังหวัดพิษณุโลก	ข้าวเกรียบรส พริกทอง	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และไม่โดดเด่น	กล่องกระดาษพิมพ์ 4 สีหน้าต่าง โปร่ง ขนาด 160 x 200 x 60 มิลลิเมตร ถุง PET/CPP สำหรับ บรรจุข้าวเกรียบ ซิล 3 ด้าน หนา รวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
28-31 มีนาคม 2559	กลุ่มสตรีสหกรณ์ กล้วยตากบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	กล้วยอบน้ำผึ้ง	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE บรรจุกล้วยตาก 1-2 ชิ้น ซิล 3 ด้าน หนา 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติ๊กเกอร์ปิดที่ถุง
				
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กล้วยตากแม่โสม จังหวัดพิษณุโลก	กล้วยตาก	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE บรรจุกล้วยตาก 1-2 ชิ้น ซิล 3 ด้าน หนา 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติ๊กเกอร์ปิดที่ถุง
				
	นางสาวชนิษฐา บุญคง จังหวัดเพชรบูรณ์	มะขามแฉะเมล็ด	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE สำหรับบรรจุ มะขามเป็นชิ้นๆ ซิล 3 ด้าน หนา รวม 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติ๊กเกอร์ปิดที่ ถุงของแต่ละช่องที่ออกแบบใหม่
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
28-31 มีนาคม 2559	กลุ่มสตรีบ้านนาร่วมใจ จังหวัดเพชรบูรณ์	กระยาสารท	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE ซีล 3 ด้าน หนา 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร
				
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านแม่ไข จังหวัดตาก	น้ำพริก	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขายรายอื่น	กล่องกระดาษเจาะหน้าต่างโปร่ง ขนาด 170 x 140 x 70 มิลลิเมตร ใส่ขวดน้ำพริก 2 ขวด
				
16 มีนาคม 2559	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ออดกรีนพีช จังหวัดนนทบุรี	ปลาเค็ม	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขายรายอื่น	ถุง Nylon/C8PE ซีล 3 ด้าน หนา รวม 80 ไมครอน ขนาด 160 x 320 มิลลิเมตร (บรรจุแบบ สุญญากาศ) มีสติ๊กเกอร์ พิมพ์ 4 สี สำหรับปิดที่ถุงบรรจุภัณฑ์
				
	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกรและ สภ.ปลายบาง จังหวัดนนทบุรี	กล้วยอบ	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขาย รายอื่น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE บรรจุกล้วยอบ 1-2 ชิ้น ซีล 3 ด้าน หนา 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติ๊กเกอร์ปิดที่ ถุงของแต่ละซอง
				

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
16 มีนาคม 2559	กลุ่มแปรรูปผลผลิต การเกษตร บางรักใหญ่ จังหวัดนนทบุรี	ขนมข้าวตู	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขาย รายอื่น	กล่องกระดาษเจาะหน้าต่าง ขนาด 105 x 160 x 50 มิลลิเมตร และ ถุง PET/PP ผนึก ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร 
22 มิถุนายน 2559	 จังหวัดเพชรบุรี	ข้าวเกรียบทอด	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขาย รายอื่น	กล่องกระดาษไม่เจาะหน้าต่าง ขนาด 160 x 200 x 80 มิลลิเมตร และถุง PET/PP สำหรับบรรจุ ข้าวเกรียบทอด ซีล 3 ด้าน หนา รวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร 
	 จังหวัดเพชรบุรี	ลูกตาลอบแห้ง	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องกระดาษ ขนาด 140 x 160 x 40 มิลลิเมตร และถุง Nylon/ C8PE ซีล 3 ด้าน หนารวม 80 ไมครอน ขนาด 145 x 225 มิลลิเมตร (บรรจุแบบสุญญากาศ) 
	 จังหวัดสมุทรสาคร	ขนมปังไส้ไส้	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง MPET/PE ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร ใช้หุ้มกล่องบรรจุขนม ไส้ไส้ 

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
23 มิถุนายน 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลสระแก้ว จังหวัดสุพรรณบุรี	ขนมหม้อแกง	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และ อายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง Nylon/C8PE ใส่ถาดขนมหม้อ แกง ผนึกซีล 3 ด้าน หนารวม 80 ไมครอน ขนาด 160 x 320 มิลลิเมตร (บรรจุแบบสุญญากาศ) ติดด้วยสติ๊กเกอร์ขนาด 5 x 5 ซม.
				

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับ ประโยชน์จากการถ่ายทอด เทคโนโลยี (ราย)		จำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการ พัฒนา (บรรจุภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
7 จังหวัด ได้แก่ ตาก พิษณุโลก เพชรบูรณ์ นนทบุรี เพชรบุรี สุพรรณบุรี และสมุทรสาคร	100	100	20	20

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการยังขาดแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและผู้บริโภค

4.2 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบที่สวยงามทันสมัย และสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ยาวนาน มีค่าใช้จ่ายสูงเกินงบประมาณที่ได้ตั้งไว้

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 การฝึกอบรมควรเป็นหลักสูตรที่เน้นในการฝึกสร้างแนวคิดและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ให้เกิดอัตลักษณ์กับผลิตภัณฑ์ รวมถึงการให้ความรู้ด้านวัสดุชนิดต่างๆ ที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์

5.2 การสนับสนุนในด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ควรคำนึงถึงต้นทุนการผลิต ความเหมาะสมของราคาสินค้า ที่ผู้ประกอบการจะต้องรับภาระในอนาคต

โครงการประเมินผลลัพท์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ ของการยกระดับมาตรฐานสินค้าโอท็อป



กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดทำโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งได้เริ่มดำเนินการทดสอบและพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม ผ้าและเครื่องแต่งกาย ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 โดยบูรณาการกับหน่วยงานที่รับผิดชอบในท้องถิ่น ได้แก่ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรมการพัฒนาชุมชน และกระทรวงสาธารณสุข ในการดำเนินโครงการ มีวัตถุประสงค์ เพื่อนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการไปแก้ไขปัญหา และพัฒนากระบวนการผลิต สินค้า OTOP ให้มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐาน

ในการดำเนินงานดังกล่าวฯ เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ประกอบการอย่างสูงสุด กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้มีการดำเนินงาน โครงการประเมินผลลัพท์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจของการยกระดับมาตรฐานสินค้าโอท็อป สำหรับวัดประสิทธิภาพการดำเนินการโครงการทดสอบสินค้า OTOP ประจำปี 2557-2558 ที่เสร็จสิ้นแล้ว ว่าเป็นไปตามวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายที่ตั้งไว้ ผลการประเมินนี้จะทำให้มีข้อมูลเชิงประจักษ์ในการยืนยันแนวทางการทำงานหรือประยุกต์ปรับเปลี่ยนยุทธวิธีหรือแนวทางการดำเนินงานด้านการพัฒนาสินค้า OTOP ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลสูงสุดในการดำเนินงาน และสามารถใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนารูปแบบและแนวทางการดำเนินงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการต่อไป

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อประเมินผลลัพท์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดจากการดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

1.2 เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของโครงการฯ รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินงานโครงการฯ

1.3 เพื่อถอดบทเรียน สังเคราะห์ความรู้ และจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย และเชิงปฏิบัติการในการพัฒนา และการขับเคลื่อนการดำเนินงานโครงการในระยะต่อไปให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2. ผลการดำเนินงาน

แนวทางการดำเนินงานประกอบด้วย 3 ขั้นตอนหลัก ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การวิเคราะห์เอกสารโครงการฯ

ขั้นตอนที่ 2 การลงพื้นที่ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ขั้นตอนที่ 3 การใช้กรอบการประเมินผลโครงการในแนวคิดและแบบจำลอง Input-Output Model และแนวคิดการประเมินผลแบบ Context Input Process และ Product (CIPP model)

มีเป้าหมาย ดัชนีการวัดผลลัพท์โดย CIPP model สรุปผลใน 5 มิติ ได้แก่ สภาพแวดล้อม ปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการ และผลผลิต รวมถึงผลลัพท์ทางสังคม ได้กำหนดกรอบใน 5 มิติ ได้แก่ ประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ ความสอดคล้อง ความยั่งยืน ผลกระทบ และผลลัพท์ทางมูลค่าทางเศรษฐกิจ ได้กำหนดกรอบใน 5 มิติ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์และบริการ การมุ่งเน้นลูกค้า ด้านการเงินและการตลาด การมุ่งเน้นบุคลากร ด้านการเรียนรู้



พื้นที่ในการดำเนินโครงการประเมินครั้งนี้ ได้คัดเลือกเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการที่สินค้าได้รับการรับรองจาก มผช. ปี 2557-2558 ซึ่งเป็นผู้ประกอบการและสินค้า OTOP ที่เข้าร่วมโครงการฯ และได้รับการรับรอง มผช. จำนวน 194 ราย 271 ผลิตภัณฑ์ ใช้กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 40 ดังนั้นในการประเมินครั้งนี้ได้ลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้ประกอบการทั้งหมดไม่น้อยกว่า 78 กลุ่มผู้ประกอบการ และในแต่ละกลุ่มผู้ประกอบการนั้นจะทำการเก็บข้อมูลจากสมาชิก รวมกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า 278 คน โดยเป็นหัวหน้ากลุ่มไม่น้อยกว่า 78 คน และสมาชิกไม่น้อยกว่า 200 คน ในการประเมิน ผู้ประเมินได้ทำการคัดเลือกกลุ่มจังหวัดตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) ทั้งหมด 5 ภาค โดยคัดเลือกภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคใต้ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคละไม่น้อยกว่า 3 จังหวัด และภาคตะวันออก ไม่น้อยกว่า 1 จังหวัด ขึ้นกับจำนวนผู้ประกอบการ รวมทั้งหมดไม่น้อยกว่า 13 จังหวัด โดยพิจารณาจังหวัดที่มีกลุ่มผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง มผช. ปี 2557-2558 หลากหลายกลุ่ม นอกจากนี้จะทำการแจกแบบสอบถามผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมดทั้งที่ผ่านการรับรองจาก มผช. ปี 2557-2558 และไม่ผ่านการรับรองจาก มผช. เพื่อให้ได้ผลการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณไม่น้อยกว่า 300 ชุด

แผนการลงพื้นที่เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลโครงการฯ

วัน เดือน ปี	พื้นที่	ผลิตภัณฑ์
ภาคกลาง		
18 มี.ค. 2559	จังหวัดนนทบุรี	สบู่ก้อน (กาววเครือขาว)
	กรุงเทพมหานคร	ลูกปัด
29-31 มี.ค. 2559	จังหวัดนนทบุรี	ถั่วลิสงอบสมุนไพร ปลาเค็ม กัวยอบ
1 เม.ย. 2559	จังหวัดสระแก้ว	ผลิตภัณฑ์จากเสื่อกก/ผลิตภัณฑ์จากต้นกก
5 เม.ย. 2559	กรุงเทพมหานคร	แชมพูผสมสารสกัดจากสมุนไพรดอกอัญชัญ/ประคำดีควาย/งาดำ/ใบบัวบก
6 พ.ค. 2559	จังหวัดสุพรรณบุรี	แชมพู (สูตรมะกรูด) ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว
	จังหวัดกาญจนบุรี	แชมพู (สูตรมะกรูด)
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ		
21-25 มี.ค. 2559	จังหวัดขอนแก่น	กล่องทึบชู น้ำพริกป่นแห้ง/ป่นสับ กระเป๋ากมวก
22-23 มี.ค. 2559	จังหวัดมหาสารคาม	ขนมไทย เสื่อกก/ผลิตภัณฑ์เสื่อกก เครื่องปั้นดินเผาเออร์เทนแวร์ แหวนเนื้อปลาข้าวบอง
24 มี.ค. 2559	จังหวัดกาฬสินธุ์	ผ้าแพรวา ผ้ามัดหมี่
ภาคใต้		
18 เม.ย. 2559	จังหวัดนครศรีธรรมราช	น้ำรังนก ผ้าบาติก ผลไม้กวน (ทุเรียนกวนห่อกาบหมาก)
19 เม.ย. 2559	จังหวัดพัทลุง	หมูแผ่นรสดั้งเดิม (มาโย) คุกกี้/ข้าวตังโก๋หยอง
20 เม.ย. 2559	จังหวัดสุราษฎร์ธานี	น้ำพริกหอยนางรม แกงไตปลาแห้ง ขนมจีบสังขยา
21-22 เม.ย. 2559	จังหวัดชุมพร	กัวยอบ กัวยอบช็อคโกแลต ผลไม้กวน ผลไม้แห้ง น้ำตาลมะพร้าว ถ่านคูดกลิ่น ผักและผลไม้ทอดกรอบ

วัน เดือน ปี	พื้นที่	ผลิตภัณฑ์
ภาคเหนือ		
12-13 พ.ค. 2559	จังหวัดลำปาง	เครื่องปั้นดินเผาสโตนแวร์ ถ้วยครอบแก้ว กล้วยฉาบ
14 พ.ค. 2559	จังหวัดพะเยา	ไข่เค็ม ผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา
16 พ.ค. 2559	จังหวัดเชียงใหม่	กระดาษสา เครื่องปั้นดินเผา

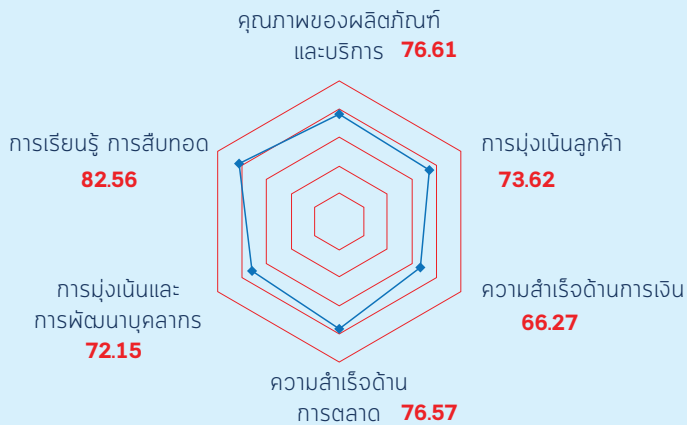
ภาพการลงพื้นที่เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลโครงการฯ



3. สรุปผลการดำเนินงาน

ผลจากการประเมินผลลัพธ์โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภคที่ดำเนินการในปี 2557-2558 พบว่า ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ในการลงพื้นที่ให้ความรู้ในการพัฒนาสินค้าให้มีมูลค่าที่เพิ่มขึ้น การจัดอบรม รวมทั้งการนำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ไปช่วยแก้ไขปัญหา และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของสินค้าให้มีความทันสมัยและถูกสุขลักษณะอนามัยมากขึ้นนั้น เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาสินค้า และสอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการเป็นอย่างมาก ผลการดำเนินงานดังกล่าวทำให้สินค้าได้รับการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน

เมื่อพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นกับกลุ่มผู้ประกอบการ พบว่าทำให้มีสินค้าใหม่ๆ เกิดขึ้น สินค้ามียอดขายที่เพิ่มมากขึ้น มีลูกค้าเพิ่มมากขึ้น และในสินค้าบางอย่างมีอัตราของเสียลดลงเพราะสามารถนำของเสียกลับมาใช้ประโยชน์ได้ นอกจากนี้ยังพบว่าสมาชิกในกลุ่มมีความรู้เพิ่มมากขึ้น เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน และเกิดการสร้างความร่วมมือกันในการพัฒนาสินค้า ทำให้มีรายได้เสริมจากการรวมกลุ่ม และมีรายได้จากการขายวัตถุดิบในการผลิตสินค้าอีกด้วย กล่าวได้ว่าเกิดการสร้างอาชีพใหม่ให้กับคนในชุมชนด้วย



ช่วงคะแนน	ความหมาย
80-100	ระดับการเพิ่มขึ้นของมูลค่าทางเศรษฐกิจสูงมาก
60-79.99	ระดับการเพิ่มขึ้นของมูลค่าทางเศรษฐกิจสูง
40-59.99	ระดับการเพิ่มขึ้นของมูลค่าทางเศรษฐกิจปานกลาง
20-39.99	ระดับการเพิ่มขึ้นของมูลค่าทางเศรษฐกิจต่ำ
0-19.99	ระดับการเพิ่มขึ้นของมูลค่าทางเศรษฐกิจต่ำมาก

ผลการประเมินพบว่าในการดำเนินโครงการต่อเนื่อง ควรมีการสำรวจปัญหาที่แท้จริงและความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการในแต่ละพื้นที่ เนื่องจากบริบททางสังคมและวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ที่แตกต่างกัน เพื่อให้การพัฒนาต่อยอดสินค้ามีความเหมาะสมกับพื้นที่นั้นๆ นอกจากนี้กลุ่มผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความประสงค์จะเข้าร่วมโครงการฯ ต่อเนื่อง เนื่องจากเกิดประโยชน์กับกลุ่มเป็นอย่างมาก และสิ่งที่ต้องการเพิ่มเติมในโครงการคือเรื่องช่องทางการตลาด เนื่องจากเมื่อมีการพัฒนาสินค้าเพิ่มขึ้น ควรมีช่องทางในด้านการตลาดเพิ่มขึ้นด้วย

อย่างไรก็ตาม ในการลงพื้นที่บางกลุ่ม ต้องแนะนำกรมวิทยาศาสตร์บริการด้วยการอธิบายความเป็นมาของโครงการฯ หรือบางกลุ่มต้องใช้เวลาในการพิจารณาผลลัพธ์ของการให้ความรู้จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ เนื่องจากมีหน่วยงานภาครัฐอื่นลงพื้นที่ช่วยเหลือกลุ่มด้วย ดังนั้นจึงควรมีการประชาสัมพันธ์การดำเนินงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการ และความแตกต่างของการดำเนินงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการกับหน่วยงานภาครัฐอื่นๆ ให้ผู้ประกอบการทราบ

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

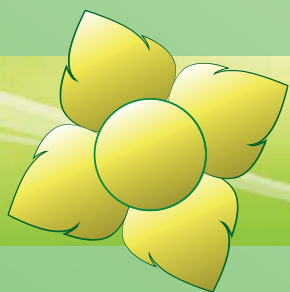
4.1 ข้อมูลที่ใช้ในการติดต่อของผู้ประกอบการสินค้า OTOP ไม่เป็นข้อมูลปัจจุบัน เช่น เบอร์โทรติดต่อ ทำให้เกิดปัญหาและอุปสรรคในการติดต่อสื่อสาร

4.2 เมื่อถึงวันนัดหมายที่จะทำการลงพื้นที่ กลุ่มผู้ประกอบการสินค้า OTOP ได้ยกเลิกการนัดหมาย เนื่องจากติดกิจธุระกะทันหัน เช่น งานศพ ไข้หวัดที่ป่วยที่โรงพยาบาล

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรจัดทำระบบฐานข้อมูลของกลุ่มผู้ประกอบการที่กรมวิทยาศาสตร์บริการรวมทั้งที่ปรึกษาได้ลงไปดำเนินงานอย่างเป็นระบบมากขึ้น

5.2 ในการลงพื้นที่หรือการให้ที่ปรึกษาลงพื้นที่ในการดำเนินงานนั้น ควรมีการแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการฯ ให้แก่ผู้ประกอบการทราบ เพื่อความเข้าใจที่ตรงกันในการดำเนินงานโครงการฯ ต่อไป



ທາດພະນວກ

ตารางที่ 1 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย
 จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ปี 2558

ลำดับ ที่	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ (ราย)			ภาคกลาง (ราย)			ภาคตะวันออก (ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ราย)			ภาคใต้ (ราย)			รวม		
		จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1	อาหาร	299	165	134	245	173	72	45	40	5	179	79	100	296	183	113	1,064	640	424
		100%	55.18%	44.82%	100%	70.61%	29.39%	100%	88.89%	11.11%	100%	44.13%	55.87%	100%	61.82%	38.18%	100%	60.15%	39.85%
2	เครื่องดื่ม	85	41	44	24	18	6	5	5	0	30	22	8	21	14	7	165	100	65
		100%	48.24%	51.76%	100%	75.00%	25.00%	100%	100%	0%	100%	73.33%	26.67%	100%	66.67%	33.33%	100%	60.61%	39.39%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่ อาหาร	153	91	62	395	248	147	39	27	12	112	63	49	68	50	18	767	479	288
		100%	59.48%	40.52%	100%	62.78%	37.22%	100%	69.23%	30.77%	100%	56.25%	43.75%	100%	73.53%	26.47%	100%	62.45%	37.55%
4	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	479	339	140	340	283	57	26	19	7	1,306	794	512	138	108	30	2,289	1,543	746
		100%	70.77%	29.23%	100%	83.24%	16.76%	100%	73.08%	26.92%	100%	60.80%	39.20%	100%	78.26%	21.74%	100%	67.41%	32.59%
5	ของใช้ ของประดับ ตกแต่ง ของที่ระลึก	724	587	137	893	840	53	83	81	2	863	803	60	322	302	20	2,885	2,613	272
		100%	81.08%	18.92%	100%	94.06%	5.94%	100%	97.59%	2.41%	100%	93.05%	6.95%	100%	93.79%	6.21%	100%	90.57%	9.43%
	รวม	1,740	1,223	517	1,897	1,562	335	198	172	26	2,490	1,761	729	845	657	188	7,170	5,375	1,795
		100%	70.29%	29.71%	100%	82.34%	17.66%	100%	86.87%	13.13%	100%	70.72%	29.28%	100%	77.75%	22.25%	100%	74.97%	25.03%

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พฤษภาคม 2559
 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศและเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 2 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย
 จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ปี 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	ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	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 : สำนักงานบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กุมภาพันธ์ 2558
 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP

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



คณะกรรมการจัดทำหนังสือรายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2559
โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

ที่ปรึกษา

ดร.สุทธิเวช ต. แสงจันทร์
 ดร.ณัชนพงค์ วชิรวงศ์บุรี
 นางอุมาพร สุขม่วง

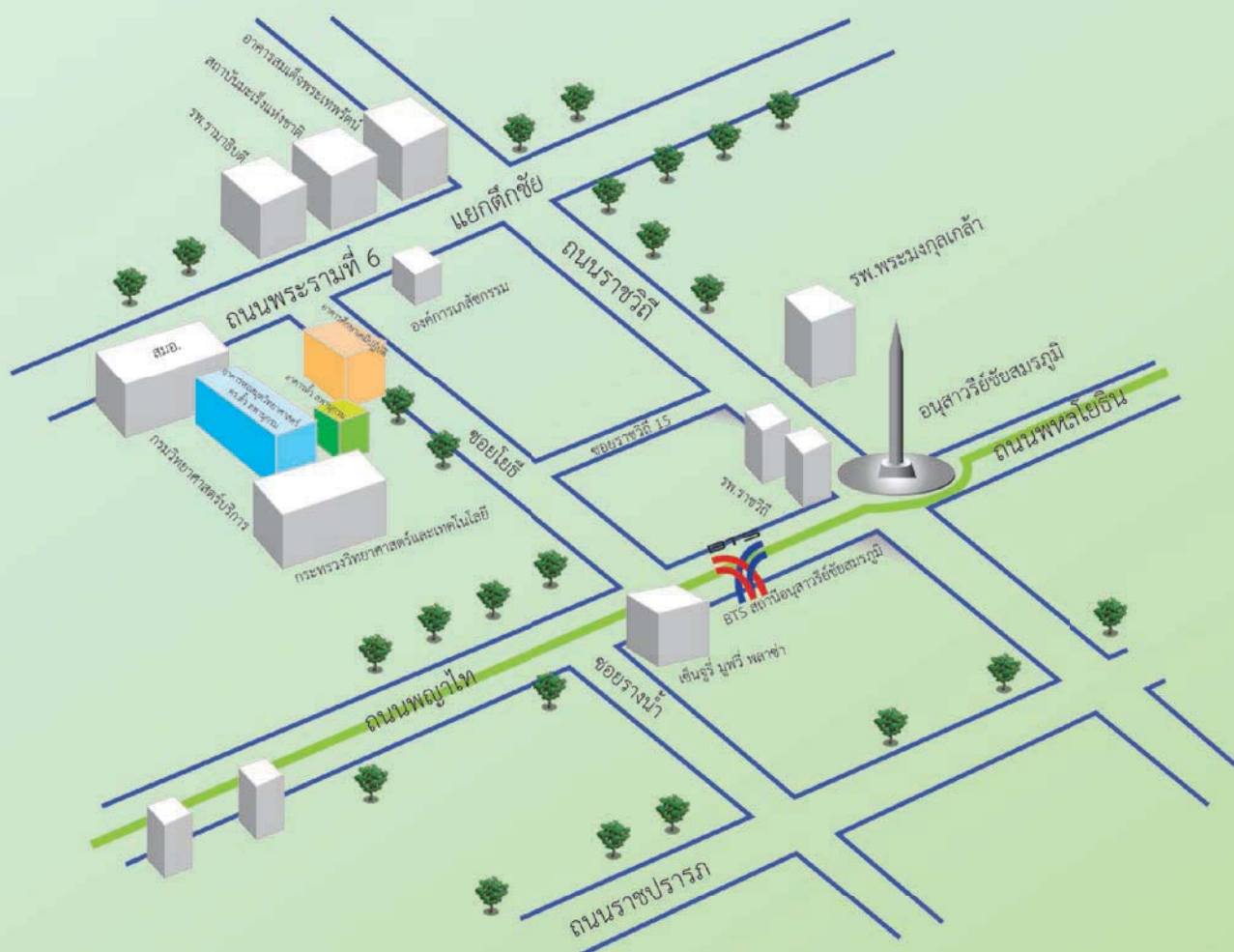
อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
 รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
 รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

คณะผู้จัดทำ

นางศิริวรรณ ศิลป์สกุลสุข
 นางสาวนงนุช เมธิยนต์พิริยะ
 นางวรรณภา ต. แสงจันทร์
 นางอาภาพร สีนธสาร
 นางสาวธีรรัตน์ โพธิ์สุวรรณ
 นายก่อพงศ์ หงษ์ศรี
 นายมนโวิช เรืองดิษฐ์
 นายสุพะไชย์ จินดาวงศ์กุล
 นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์
 ดร.สุวรรณี แทนธานี
 นางปริญญญา จิยพงศ์
 ดร.สายจิต ดาวสุโข
 นางสาวสุวศรี เตชะภาส
 นายทวีศักดิ์ แก้วบุรี
 นางเพ็ญพิชชา เข้มเงิน
 นางสาวจิตติพร แก้วสุวรรณ
 นางวลัยพร รมรัตน์
 นางสาวนันทกานต์ สัตยวงศ์

ประธานคณะกรรมการ
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงาน
 คณะทำงานและเลขานุการ
 คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ
 คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ
 คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

facebook : <http://www.facebook.com/dssthaiscience>





ISBN : 978-974-7581-23-2

กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2201 7000
โทรสาร 0 2201 7466
www.dss.go.th
www.facebook.com/dssthaiscience

